

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й    С Т А Н Д А Р Т****ПРОДУКТЫ УБОЯ СКОТА****Термины и определения**

Slaughtered animal products. Terms and definitions

**ГОСТ  
18157—88**МКС 01.040.67  
67.120.10  
ОКСТУ 9201Дата введения **01.07.89**

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области мясной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу действия стандартизации или использующих результаты этой деятельности.

1. Стандартизованные термины с определениями приведены в табл. 1.

2. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Применение терминов — синонимов стандартизованного термина не допускается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в табл. 1 в качестве справочных и обозначены пометой «Ндп».

2.1. Для отдельных стандартизованных терминов в табл. 1 приведены в качестве справочных краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

2.2. Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

2.3. В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приведено и в графе «Определение» поставлен прочерк.

3. Алфавитный указатель содержащихся в стандарте терминов на русском языке приведен в табл. 2.

4. Термины и определения общих понятий, применяемых в мясной промышленности, приведены в приложении.

5. Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, а недопустимые синонимы — курсивом.

Таблица 1

Термин	Определение
<b>ПРИЕМКА, ПРЕДУБОЙНОЕ СОДЕРЖАНИЕ, УБОЙ И ПЕРЕРАБОТКА СКОТА</b>	
1. <b>Скот для убоя</b> Скот	Сельскохозяйственные животные, предназначенные для переработки
2. <b>Партия скота</b>	Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы
3. <b>Живая масса скота</b>	Фактическая масса скота в момент взвешивания
4. <b>Приемная живая масса скота</b>	Живая масса скота за вычетом установленных скидок

Термин	Определение
5. Скидка с живой массы скота	Установленная величина снижения живой массы скота на содержимое желудочно-кишечного тракта, стельность, суягность, супоросность, жеребость самок и навал на шкурах, определяемая при сдаче-приемке скота
6. Предубойная выдержка скота	Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени.  Примечание. Скоту предоставляют свободный водопой, который прекращают за три часа до убоя
7. Содержание скота на скотобазе	Уход за скотом с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, установленного режима кормления, поения и отдыха
8. Классификация скота	Деление скота по видам, категориям, классам
9. Упитанность	Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш
10. Класс молодняка крупного рогатого скота	Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от возраста и живой массы
11. Категория крупного рогатого скота (овец, коз)	Характеристика крупного рогатого скота (овец, коз) или их туш в зависимости от упитанности
12. Категория свиней	Характеристика свиней в зависимости от их живой массы или массы туши и толщины шпика над остистыми отростками между 6—7 спинными позвонками
13. Основание хвоста	Участок между первым хвостовым позвонком и седалищным бугром животного
14. Щуп животного	Жировое отложение в области паха
15. Маклок	Бугор крыла подвздошной кости животного
16. Голодная ямка	Участок брюшной стенки у поясницы в виде впадины, расположенной впереди от маклока
17. Седалищный бугор	Утолщенный боковой конец седалищной кости животного
18. Карантин скота	Выдерживание скота, подозрительного по инфекционному заболеванию, с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний
19. Спорная группа скота	Группа скота, при приемке которой возникли разногласия
20. Убой скота	Лишение жизни животных с целью их переработки
Ндп. <i>Забой</i> <i>Закол</i>	
21. Контрольный убой скота	Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий
22. Вынужденный убой скота	Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы
23. Оглушение скота	Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца
24. Наложение лигатуры на пищевод	Перекрытие пищевода зажимом или перевязывание его для предотвращения вытекания содержимого преджелудка, загрязнения им поверхности туши, органов дыхания и крови животного
25. Обескровливание скота	Удаление крови из оглушенного животного

Термин	Определение
26. <b>Крупонирование свиней</b>	Снятие спинно-боковой части свиной шкуры.  Примечание. Наиболее ценная спинно-боковая часть шкуры называется крупоном
27. <b>Краевые участки свиных шкур</b>	Участки шкур свиней, предназначенные для выработки желатина, сухих животных кормов и для использования на пищевые цели
28. <b>Шпарка туш свиней</b>	Обработка свиных туш в шкуре или со снятым крупоном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке
29. <b>Обезволошивание</b>	Удаление щетины и волоса со свиных туш в шкуре и с шерстных субпродуктов после шпарки
30. <b>Опалка свиных туш</b>	Сжигание остатков щетины, волоса и эпидермиса со свиных туш и с шерстных субпродуктов после обезволошивания
31. <b>Промывка свиных туш</b>	Обработка свиных туш водой с целью удаления загрязнений, остатков сгоревшей щетины и разрыхления слоя эпидермиса
32. <b>Полировка свиных туш</b>	Удаление со шкуры остатков сгоревшего эпидермиса и щетины после опалки
33. <b>Забеловка</b>	Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента
34. <b>Съемка шкуры</b>	Полное отделение шкуры от туши
35. <b>Подсечка шкуры</b>	Подрез шкуры механизированным инструментом или ножом, производимый при механической съемке шкуры с целью сокращения срывов мышечной и жировой ткани
36. <b>Нутровка</b>	Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок
37. <b>Расчленение туши</b>	Распиловка или разруб туши на продольные симметричные половины, а также четвертины
38. <b>Зачистка туши</b>	Удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений
39. <b>Туша</b>	Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног.  Примечание. Свиная туша может быть в шкуре, с головой и задними ногами
40. <b>Полутуша</b>	Каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль хребта
41. <b>Четвертина туши</b>	Каждая из двух частей полутуши, разделенной в поперечном направлении на уровне последнего грудного позвонка
42. <b>Каныга</b>	Содержимое рубца, сетки, книжки и кишок жвачных животных
43. <b>Конфискаты</b>	Туши, части туши и органы скота, признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей и допущенные для производства кормовой и технической продукции
44. <b>Непищевые белковые отходы переработки скота</b>	Сырье, полученное после обработки туши и органов скота, не имеющее пищевого и специального назначения, используемое для производства кормовой и технической продукции.  Примечание. К непищевым белковым отходам переработки скота относят: эмбрионы со снятой шкурой, половые органы, шлям и др.

Термин	Определение
45. Убойная масса скота	Масса парной туши после полной ее обработки, включая субпродукты и жир-сырец
46. Убойный выход	Отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах
<b>МЯСО И СУБПРОДУКТЫ</b>	
47. Мясо	Туша или ее часть, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани и костей или без них
48. Говядина	Мясо крупного рогатого скота
49. Телятина	Мясо телят
50. Баранина	Мясо овец
51. Ягнятина	Мясо ягнят
52. Свинина	Мясо свиней
53. Козлятина	Мясо коз
54. Конина	Мясо лошадей
55. Жеребятина	Мясо жеребят
56. Верблюжати́на	Мясо верблюдов
57. Буйволятина	Мясо буйволов
58. Оленина	Мясо оленей
59. Мясо лосей	—
60. Кабанина	Мясо кабанов
61. Мясо косули	—
62. Мясной отруб	Часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туш
63. Обваленное мясо	Мясо, отделенное от костей
64. Жилованное мясо	Обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и соединительной ткани и рассортированное
65. Свежее мясо	Мясо без признаков порчи, определяемых органолептическими, химическими и микроскопическими методами
66. Парное мясо	Мясо, полученное непосредственно после убоя и переработки скота, температура которого в толще мышц бедра не ниже 35 °С
67. Остывшее мясо	Мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше 12 °С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания
68. Охлажденное мясо	Мясо, температура которого в толще мышц бедра от 0 °С до 4 °С; поверхность мяса неувлажненная, покрывшаяся корочкой подсыхания
69. Подмороженное мясо	Мясо, температура которого в толще мышц бедра на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С.
70. Замороженное мясо	Пр и м е ч а н и е. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С
71. Размороженное мясо	Мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше минус 8 °С
Ндп. Дефростированное мясо	Мясо, оттаявшее до температуры в толще мышц бедра не ниже 1 °С