

# МБ

# МЯСНОЙ<sup>®</sup> БИЗНЕС

№ 8 (48)/2006 (сентябрь)

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

*Вдохновение для создания новых форм...*



*...стабилизирующие системы*  **макгель**

ул. Саксаганского, 84/86, офис 10, Киев, 01032, Украина  
тел.: +38 (044) 230 80 29; тел./факс: +38 (044) 494 49 58  
e-mail: info@macros.net.ua www.macros.net.ua

  
**macros**

# Особливості забою

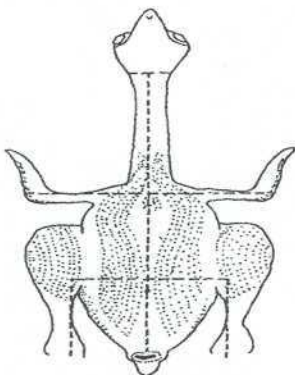
**Title:** Aspects of the slaughter.

**Author:** Bilenchuk R. V., associate professor, candidate of veterinary science, senior professor, Paska M. Z., Lichuk M. G., candidate of veterinary science, senior professor at Lvov S. Z. Gzhitskiy National Academy of Veterinary Medicine, candidate of veterinary science

**Contents:** detailed description of ostrich slaughter process, methods of primal cut for carcass weights of more than 90 kg, as well as less than 90 kg (Australian cutting technique).

**Р. В. БІЛЕНЧУК**, канд. вет. наук, доцент,  
**М. З. ПАСКА**, канд. вет. наук, старший викладач,  
**М. Г. ЛИЧУК**, канд. вет. наук, старший викладач. Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького

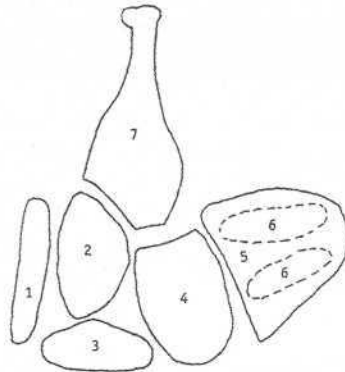
**А**фриканського страуса з чорною шиєю забивають у віці 10–14 місяців, з блакитною шиєю – у 9–12-місячному віці. При забої страуса в такому віці одержують близько 1,25 м<sup>2</sup> шкіри, 60 кг м'яса і 2 кг пір'я. Процес забою проводять наступним чином: птахів розміщують в окремій загороді для передзабійного витримання. Щоб полегшити роботу, перед забоем на голову страуса одягають фіксуючий капюшон — у такому випадку птах буде поводитися спокійно. Страусів поодиноці заводять на забійний майданчик, де приглушують в основному електрострумом (сила струму 0,5 А, напруга 235 В, тривалість дії — 6 с). Для підвищення електропровідності голови птахів зволожують розчином солі. В Африці страуса оглушують струмом силою 1 А при напрузі 90 В протягом 3 с. У Франції та в Ізраїлі застосовують 250 В. Електроди розташовують на голові птаха в положенні око – око, вухо – вухо або око – вухо. У разі вимушеного забою птаха через захворювання або травму, основною його метою є збереження шкіри. Необхідно вживати заходи безпеки, особливо тоді, коли птах б'ється в судамах після застосування електрошо-



**Рис. 1.** Нанесення розрізів при знятті шкіри страуса

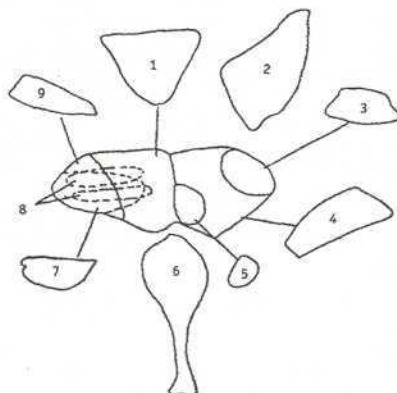
ку. Потім перерізають сонну артерію для знекровлення, після чого приступають до вищипування пір'я. Далі перевертають птаха і знімають з нього шкіру по схемі, показаній на рис. 1: перший розріз роблять на суглобі пальця уздовж кісточки до центру верхньої частини ноги і далі до центрального розрізу на череві (від дзьоба уздовж шиї і черева до клоаки). Після цього розпрямляють крила і роблять розріз від нижньої частини шиї до ліктьового суглоба.

Шкіру розтягують на рівній поверхні внутрішньою стороною вгору, засипають сіллю і обприскують розчином борної кислоти, після чого згортають внутрішньою стороною всередину, поміщають в мішок, щоб забезпечити вільний доступ повітря, і зберігають в прохолодному приміщенні. Шкіру не можна заморожувати, оскільки кристали льоду руйнують її. Після забою і знімання шкіри тушку страусів піддають технологічній обробці.



**Рис. 2.** Австралійський метод сортової розрубки туші (масою більше 90 кг):

1 — філе крила; 2 — огузок пояснично-крижової частини; 3 — філе задньої частини; 4 — плоске філе; 5 — круглий шматок тазостегнової частини; 6 — нога і стегно; 7 — вирізка; 8 — внутрішня частина філе(вирізка); 9 — м'якоть спинно-лопаткової частини.



**Рис. 3.** Метод сортової розрубки — "6+1" (для туш масою менше 90 кг)

1 — плоске філе; 2 — круглий шматок; 3 — філе задньої частини; 4 — середній шматок; 5 — філе(вирізка); 6 — внутрішнє філе; 7 — нога і стегно

Маса туші (пісне м'ясо, жир, кістки) в середньому становлять 58,6% від живої, маса шкіри — 7% і пір'я — 1,8%. У м'ясній туші на частку 62%, жиру припадає 9%, а кісток — 27%.

У практиці страусівництва прийнятий австралійський метод сортової розрубки туші.

Показники сортової розрубки туш за австралійським методом представлені у таблиці 1.

**Таблиця 1.**

**Показники сортової розрубки туші за австралійським методом**

Показники	Маса, кг
Маса туші	100
Спинно-крижова частина:	4,2
круглий шматок	0,8
плоске філе	1,8
філе задньої частини	1,6
Спинно-лопаткова частина	9,4
м'якоть спинно-лопаткової частини	1,2
філе ноги	4,4
зовнішнє філе	1,8
внутрішнє філе	2,0
Огузок	
пояснично-крижової частини	7,0
Передня частина	3,8
задня частина	3,2
Нога і стегно	33,5
М'якоть із стегна	11,0
Біфштекс з ноги і стегна	12,0
Великий відріз з ноги	10,5
Шия	2,5
М'ясо для промислової переробки	2,2
Жир	1,8
Всього отримано	94,1

Від кожної птиці одержують 20–30 кг м'яса (в основному м'язи ніг), 66% якого припадає на вирізку (для приготування біфштексів), а 33% — на частину філе.

Традиційно в країнах Західної Європи, США, ЮАР і Австралії м'ясо страуса їдять у вигляді пров'яленого м'яса, нарізаного тонкими шарами, витриманого в солі і висушеного, так званий "білтонг".

Страусиний білтонг і сирокочена ковбаса мають великий попит на внутрішньому ринку Південної Африки. Страусине філе вважається екзотичним делікатесом на європейському ринку. Мають попит і ряд інших безкісткових вирізок, які використовуються для виробництва охолоджених м'ясних продуктів, таких як м'ясний фарш, ковбаси і м'ясна запіканка. Особливим попитом користується філе із страусиною шиї, яке з успіхом продається на всіх ринках збуту страусиною м'яса.

Більшість м'яса, що імпортується, продається в замороженому вигляді, але існує попит на свіже, охолоджене і розфасоване під вакуумом м'ясо, що може підвищити його вартість на 30%.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Белаш О. Справочник фермера страусовода. — Киев, 1997.
2. Куликов Л. Анатомо-физиологические особенности страусов и их воспроизводство // Аграрная политика. — № 1. — 2000.
3. Туревич В. Продукты страусоводства // Аграрная политика. — № 3. — 2000.
4. Туревич В. Страусоводство. История, теория, практика. — М., 2000.