

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ
ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

Факультет харчових технологій та екології

*Кафедра технологій м'яса,
м'ясних та олійно-жирових виробів*

**ДОВІДНИК ТЕХНОЛОГА
М'ЯСО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА
ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ**

ЛЬВІВ ~ 2013

УДК 664 (07)
ББК 65.9 (2) 304.25

УКЛАДАЧІ

Паска М.З., Мартинюк І.О., Басараб І.М., Молдаванова Л.К.

для студентів спеціальностей 6.091707 – «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» та 6.091705 – «Технологія жирів і жирозамінників» для стаціонарної та заочної форми навчання. – Львів, 2013. – 60с.

Рецензент:

Козак М.В. – професор кафедри паразитології та ветеринарно-санітарної експертизи

Костишин О.М. – головний технолог МП «Росана»

Рекомендовано до друку методичною комісією факультету харчових технологій і екології ЛНУВМ та БГ імні С. З. Гжицького, протокол № від 2012 р.

Навчально-методичне видання

@ Паска М.З.	2013
@ Мартинюк І.О.	2013
@ Басараб І.М.	2013
@ Молдаванова Л.К.	2013

ЗМІСТ

Передмова	4
1 Галузь використання.....	5
2 Нормативні посилання.....	5
3 Основні положення.....	5
4 Приймання та передзабійне утримування худоби.....	7
5 Забивання та перероблення худоби.....	9
6 М'ясо.....	13
7 Субпродукти та їх оброблення.....	15
8 Жири та їх перероблення.....	17
9 Кишки та їх оброблення.....	21
10 Кров худоби, її перероблення та продукти із крові.....	23
11 Шкіряна та хутрова сировина, щетина, волос та їх оброблення.....	25
12 Корми тваринного походження, нехарчові відходи та їх перероблення...	31
13 Кістки, рогокопитна і колагеномістка сировина худоби та продукти їх перероблення.....	34
14 Ендокринно-ферментна та спеціальна сировина худоби.....	39
15 Дефекти туш, кишок і вади шкур.....	41
Абетковий покажчик українських термінів.....	45

ПЕРЕДМОВА

В теперішній час м'ясна промисловість – найбільша галузь харчової індустрії, випускаюча широкий асортимент продукції харчового, технічного і медичного призначення. М'ясна промисловість найтіснішим чином пов'язана з сільським господарством та іншими галузями агропромислового комплексу, оскільки, окрім продуктів харчування, виробляє широкий асортимент спеціальної продукції і забезпечує інші галузі важливими видами сировини і продукції.

Мета викладання дисципліни полягає в наданні студентам глибоких теоретичних знань та практичного досвіду технологій різноманітної продукції галузі та підготовки їх до самостійної ефективної професійної діяльності.

Для досягнення мети викладання курсу “Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса” поставлені такі *завдання*:

- закласти основу знань студентів в області технології зберігання, консервування та переробки м'яса та м'ясопродуктів;
- підготувати студентів до подальшого широкого оволодіння знаннями в області технології зберігання, консервування та переробки м'яса та м'ясопродуктів.

Інтегрований підхід до викладення курсу дозволить сформувати у студентів наступні знання та навички.

Студент повинен *знати*:

- основні терміни, визначення та поняття галузі;
- вимоги стандартів до якості основної сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції;
- шукати основи технологічних процесів і способи їх практичної реалізації;
- правила складання функціональних і апаратурних схем, що забезпечують технологічний процес;
- шляхи підвищення якості продукції та зниження її собівартості;
- основні умови, терміни, режими зберігання і реалізації продукції галузі.

Студент повинен *вміти*:

- користуватись нормативною документацією;
- дати оцінку технологічним процесам виробництва м'ясопродуктів, щодо раціональної переробки м'ясної сировини;
- моделювати, аналізувати та складати схеми технологічних процесів;
- аналізувати виробничі ситуації;
- застосовувати отримані теоретичні знання з технології галузі у виробничих умовах проведення технологічних процесів.

1 ГАЛУЗЬ ВИКОРИСТАННЯ

1.1 Цей стандарт встановлює основні терміни та визначення для м'ясної юмисловості.

1.2 Терміни, які встановлені цим стандартом, обов'язкові для застосування в їх видах документації, науково-технічній, навчальній і довідковій літературі, а належить до галузі виробництва м'ясних продуктів, а також для робіт із андартизації або в разі використання цих робіт, включаючи програмні засоби комп'ютерних систем.

1.3 Вимоги стандарту чинні для використання в роботі підприємств, установ, організацій, що діють на території України, технічних комітетів зі стандартизації, науково-технічних та інженерних товариств, міністерств (відомств).

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 2341-94 Шкіра. Терміни та визначення

ДСТУ 2424-94 Промислова мікробіологія. Терміни та визначення.

3 ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ

3.1 Для кожного поняття встановлено один стандартизований термін.

3.2 Терміни-синоніми, недозволені до вживання, наведені в круглих дужках для стандартизованого терміну з позначкою «Нд».

3.3 Узята в круглі дужки частина терміна може бути вилучена в разі користання терміна в документах зі стандартизації.

3.4 У випадках, коли в терміні містяться всі необхідні і достатні ознаки поняття, алість їх визначення ставиться прочерк.

3.5 Наведені визначення можна, у разі необхідності, змінювати, вводячи до них хідні ознаки, які розкривають значення термінів, що використовуються. Зміни повинні порушувати обсягу і змісту термінів та визначень, встановлених у стандарті.

3.6 У стандарті як довідкові наведені російські відповідники стандартизованих термінів, а також їх визначення російською мовою.

3.7 Якщо визначення терміна російською мовою відсутнє у чинних державних російськомовних стандартах, то переклад терміну та визначення російською мовою подається у круглих дужках.

3.8 У стандарті наведено абетковий покажчик українських та російських термінів.

3.9 Наявність квадратних дужок у термінологічній статті означає, що до неї включені два-три терміни, які мають спільні терміноелементи.

4. ПРИЙМАННЯ ТА ПЕРЕДЗАБІЙНЕ УТРИМУВАННЯ ХУДОБИ

4.1 худоба

Свійські сільськогосподарські тварини

4.2 худоба (на забій)

Худоба, призначена для забивання та переробляння

4.3 партія худоби

Будь-яка кількість худоби одного виду, статі, віку, що надійшла в одному транспортному засобі та супроводжувана документами встановленої форми

4.4 приймання худоби

Передавання худоби від сільськогосподарських, заготівельних організацій підприємствам для забивання та переробляння

4.5 розкол

Довгий вузький прохід, крізь який поодиноці проганяють худобу для ветеринарного оглядання, термометрії та сортування за партіями

4.6 сортування худоби

Сортування худоби за віковими групами, статтю та вгодованістю

4.7 спірна група худоби

Група худоби, під час приймання якої виникли розбіжності

4.8 ветеринарне оглядання худоби

Зизначення стану здоров'я тварин ветеринарним лікарем

4.8 утримування худоби на скотобазі

Догляд за худобою з дотриманням ветеринарно-санітарних правил, встановленого режиму годівлі, напування та відпочинку

4.9 Утримування худоби на скотобазі

Догляд за худобою з дотриманням ветеринарно-санітарних правил, встановленого режиму годівлі, напування та відпочинку

4.10 Передзабійне витримування худоби

Утримування худоби без корму перед забиванням протягом встановленого часу для звільнення шлунково-кишкового тракту від вмісту

Примітка. Худобі надають вільний водопій який припиняють за три години до забивання.

4.11 карантин худоби

Вигримування худоби, з підозрюванням на інфекційне захворювання, з проведенням заходів, що запобігають виникненню або поширенню захворювання

4.12 жива маса худоби

Фактична маса живої худоби під час зважування

4.13 прийнята жива маса худоби

Жива маса худоби з відрахуванням встановлених знижок

4.14 знижка живої маси худоби

Установлена величина зниження живої маси худоби на вміст шлунково-кишкового тракту, тільність, кітність, поросність і жеребність самок, що визначається під час здавання — приймання худоби

4.15 приймання худоби за живою масою

Приймання худоби зважуванням живої маси зі знижкою живої маси худоби, визначення вгодованості та розрахунки за неї за живою масою

4.16 приймання худоби за кількістю та якістю м'яса

Приймання худоби за кількістю голів та розрахунок за неї за масою та якістю м'яса

4.17 класифікування худоби

Ділення худоби за видами, групами, вгодованістю, віком, статтю, категоріями, класами, підгрупами

4.18 вгодованість худоби

Ступінь розвитку м'язів і відкладення підшкірного жиру, що визначається візуально та прощупуванням тварини у належних місцях або візуально за якістю м'яса

4.19 підгрупа худоби

Особливості екстер'єру і вираженість м'ясних форм великої рогатої худоби м'ясних порід, м'ясних типів, їх помісей і гібридів

4.20 худа худоба

Тварини, які не відповідають вимогам категорії нижчесередньої вгодованості чи другій категорії

4.21 категорія великої рогатої худоби [овець, кіз]

Характеристика великої рогатої худоби [овець, кіз] або їх туш в залежності від їх вгодованості

1.22 категорія свиней

Характеристика свиней залежно від їх живої маси або маси туші та товщини сала над остистими відростками між 6 і 7 спинними хребцями

1.23 нестандартні свині

Свині, що за показниками не відповідають вимогам нормативної документації

1.24 клас молодняка великої рогатої худоби

Характеристика молодняка великої рогатої худоби залежно від віку та живої маси або маси туші

1.25 остисті відростки

Вертикальна частина спинних хребців

1.26 попереk

Ціляк між останнім грудним хребцем і крижовою кісткою

1.27 курдюк

Різко виражені жирові відкладення на хвостових хребцях деяких порід овець.

1.28 основа хвоста

Ціляк між першим хвостовим хребцем і сідничним бугром худоби

1.29 щуп худоби

Гадколінна складка шкіри тварини

1.30 маклок

зовнішній бугор крила клубової кістки тварини

1.31 голодна ямка

Ціляк черевної стінки біля попереку у вигляді западини, розміщеної спереду від маклока

1.32 сідничний бугор

Готовшений боковий кінець сідничної кістки тварини.

5. ЗАБИВАННЯ ТА ПЕРЕРОБЛЯННЯ ХУДОБИ

5.1 забивання (худоби) (Нд заріз)

Позбавлення життя худоби для подальшого її перероблення

5.2 контрольне забивання худоби

Забивання худоби для визначення вгодованості, категорії, класу та прибитості

живої маси худоби в разі виникнення розбіжностей

5.3 вимушене забивання худоби

Забивання хворої худоби за вказівкою та під наглядом ветеринарної служби *

5.4 санітарна бойня; саябойня

Ізольоване приміщення, обладнане для забивання хворої худоби і знезаражування продуктів забивання

5.5 оглушування худоби

Знерухомлювання худоби електричним струмом, механічним або іншим діянням перед знекровлюванням, не зупиняючи роботи серця

5.6 накладання лігатури на стравохід

Перекирвання стравоходу затискачем або перев'язування його, щоб запобігти витіканню вмістунередшлунка, забруднення ним поверхні туші, органів дихання та крові худоби

5.7 знекровлювання худоби

Процес, призначений забезпечити довільне витікання або видалення крові з оглушеної худоби

5.6 накладання лігатури на стравохід

Перекирвання стравоходу затискачем або перев'язування його, щоб запобігти витіканню вмістунередшлунка, забруднення ним поверхні туші, органів дихання та крові худоби

5.7 знекровлювання худоби

Процес, призначений забезпечити довільне витікання або видалення крові з оглушеної худоби

5.8 крупонування свиней

Знімання спинно-бокової частини свинячої шкури

Примітка. Найбільш м'яка спинно-бокова частина шкури має назву крупон.

5.9 крайові ділянки свинячих шкур

Ділянки шкур свиней, призначені для виробництва желатину, борошна кормового тваринного походження та харчових потреб

5.10 шпарення свинячих туш

Обробляння свинячих туш у шкурі або її внутрим'язковим гарячою водою чи пароповітряною сумішшю, щоб послабити зв'язок щетини з шкірою

5.11 зневолошування свинячих туш [шерстних субпродуктів]

Видаляння щетини та волосу зі свинячих туш у шкурі або зі знятим крупном [шерстних субпродуктів] після шпарення

5.12 смалення свинячих туш [шерстних субпродуктів]

Видаляння полум'ям залишків щетини, волосу та епідермісу з свинячих туш [шерстних субпродуктів] після зневолошування

5.13 промивання свинячих туш у шкурі

Обробляння свинячих туш водою, щоб видалити бруд, залишки згорілої щетини та розпушити шар епідермісу

5.14 полірування свинячих туш у шкурі

Видаляння з поверхні шкури залишків згорілого епідермісу та щетини після смалення

5.15 піддування туш у шкурі

Руйнування зв'язку шкури з підшкірним шаром туші введенням між шкурою та тушою стисненого повітря, щоб покращити якість забілювання

5.16 забілювання

Часткове відокремлювання шкури від туші ножем вручну або за допомогою механізованого інструменту

5.17 знімання шкури

Повне відокремлювання шкури від туші

5.18 біла лінія живота

Анатомічна межа зрощення черевних м'язів, що проходить по середині живота, основна лінія, по якій розрізають шкуру для знімання

5.19 підсікання шкури

Підрізування шкури механізованим інструментом або ножем під час механічного знімання шкури для зменшення зривів м'язової та жирової тканини

5.20 нутрування; тельбушіння Виймання з туші внутрішніх органів: ліверу, шлунка та кишок

5.21 зам'якушовування свинячих туш

Відокремлювання жиру і м'яса з обох боків остистих відростків хребців у свинячих тушах

5.22 розчленовування туші

Розпилювання або розрубання туші на поздовжні симетричні половини, а також четвєртини

5.23 туша

Тіло забитої худоби до, під час і після знімання шкіри, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста

Примітка. Свиняча туша може бути в шкірі, з задніми ногами або зі знятим крупоном. Туша поросят-молочників повинна бути в шкірі, з головою та ногами

5.24 півтуша

Кожна з двох половин туші, поділеної симетрично уздовж хребта

5.25 четвєртина туші

Кожна з двох частин півтуші, поділеної впоперек на рівні останнього грудного хребця

5.26 канига

Вміст рубця, сітки та книжки жуйних тварин

5.27 Конфіскати

Туші, частини туші та органи худоби, визнані ветеринарно-санітарним наглядом непридатними на харчові потреби та допущені для виробництва кормової і технічної продукції

5.28 ембріон

Плід, що міститься всередині матки тварини в плідному міхурі

5.29 зачищення туші [півтуші]

Видалення із зовнішньої та внутрішньої поверхні туші [півтуші] залишків внутрішніх органів, вустків крові, діафрагми, бахромки, побитостей, абсцесів, бруду, сипців за допомогою ножа та води

5.30 сухе зачищення туші [півтуші]

Зачищення туші [півтуші] за допомогою ножа

5.31 мокре зачищення туші [півтуші]

Зачищення туші [півтуші] за допомогою води

5.32 клеймування туші [півтуші]

Нанесення клейма, істамту встановленої форми, які засвідчують придатність м'яса для харчування та визначають категорію вгодованості

5.33 забійна маса

Маса парної туші після повного її оброблення

5.34 забійний вихід

Відношення забійної маси туші до прийнятої живої маси худоби, виражене у відсотках.

6 М'ЯСО

6.1 м'ясо

Туша, півтуша, четвертина або її частина, що являє собою сукупність м'язової, жирової, сполучної тканин з кістками

6.2 яловичина

М'ясо великої рогатої худоби

6.3 телятина

М'ясо телят

6.4 баранина

М'ясо овець

6.5 ягнятина

М'ясо ягнят

6.6 козлятина

М'ясо кіз

6.7 свининя

М'ясо свиней

6.8 конина

М'ясо коней

6.9 лошатина

М'ясо лошат

6.10 верблюжати́на

М'ясо верблюдів

6.11 буйволятина

М'ясо буйволів

6.12 м'ясо яків

6.13 осляти́на

М'ясо ослів

6.14 свіже м'ясо

М'ясо без ознак зіпсованості, що визначаються органолептичними, хімічними та мікроскопічними методами

6.15 парне м'ясо

М'ясо, безпосередньо після забивання та перероблення худоби, температура якого в товщі м'язів стегна не нижча 35 °С

6.16 остигле м'ясо

М'ясо, температура якого в товщі м'язів стегна не перевищує 12 °С

6.17 охолоджене м'ясо

М'ясо, температура якого в товщі м'язів стегна від 0 до 4 °С

6.18 приморожене м'ясо

М'ясо, температура якого в товщі м'язів стегна на глибині 1 см становить від мінус 3 до мінус 5 °С, а на глибині 6 см — від 0 до 2 °С

Примітка. Під час зберігання температура по всій туші, півтуші та четвортині повинна бути від мінус 2 до мінус 3 °С.

6.19 заморожене м'ясо

М'ясо, температура якого в товщі м'язів стегна перевищує мінус 8 °С

6.20 розморожене м'ясо (*Нд дефростоване м'ясо*)

М'ясо, розморожене до температури в товщі м'язів стегна не нижче 1 °С

6.21 умовно придатне м'ясо

М'ясо, яке дозволяється використовувати на харчові потреби після знезаражування

6.22 усихання м'яса (*Нд природна втрата м'яса*)

Зменшення маси м'яса внаслідок випаровування вологи в процесі охолодження, заморожування та зберігання

6.23 мармуровість м'яса

Жирові прошарки в середині м'язів, що надають м'ясу подібності до мрамру

6.24 м'ясний відруб

Частина туші, відокремлена або відрубана відповідно до встановленої схеми ділення туш, пів туш

6.25 обвалене м'ясо

М'ясо, відокремлене від кісток

6.26 знежилване м'ясо

Обвалене м'ясо, частково або повністю звільнене від жирової та сполучної тканин

і посортоване за цією ознакою

6.27 свинина обрізна

Свинина, отримана після знімання сала уздовж всієї довжини хребтової частини півтуші на рівні 1/3 ширини півтуші від хребта, а також у верхній частині лопатки та стегнової частині

6.28 категорія м'яса

Характеристика м'яса в залежності від його вгодованості та якості

6.29 пісне м'ясо

М'ясо, що має показники вгодованості та якості нижче вимог, встановлених нормативною документацією

6.30 блоки

М'ясо, субпродукти та інша сировина, щільно, без порожнин вкладає в тару прямокутної форми, заморожена до температури не вищої мінус 8 °С

6.31 вирізка

Внутрішній попереково-клубовий м'яз туші овально-продовгуватої форми, з загостреним переднім кінцем (хвостова частина) та потовщеним заднім (головка), покритий блискучим сухожиллям

6.32 загар м'яса

Зміна якості м'яса внаслідок безмікробного псування, що виникає під час неправильного охолодження парної туші під впливом ткавинних ферментів; характеризується дуже кислим запахом, розм'якшеністю та зміною кольору

6.33 атлант

Перший шийний хребець

6.34 епістрофей

Другий шийний хребець.

7 СУБПРОДУКТИ ТА ЇХ ОБРОБЛЕННЯ

7.1 субпродукти (На збір)

Внутрішні органи, голови, ноги, хвости, вим'я, м'ясна обрізь, отримані під час перероблення худоби

7.2 лівер

Серце, легені, трахея, печінка, діафрагма, вилучені з туші в їх натуральному з'єднанні

7.3 м'якушеві субпродукти

Субпродукти без кісток, слизу та шерсті

Примітка. До м'якушевих субпродуктів належать: лівер, мозок, язика, селезінки, нирки, вим'я, м'ясо стравоходу, м'ясна обрізь, калтнки.

7.4 м'ясо стравоходу (Нд пікальне м'ясо) М'язовий шар стравоходу з серозною оболонкою та залишками жиру

7.5 м'ясна обрізь

Зачистки м'язової та жирової тканин, що отримані під час зачищення туш, півтуш, шкур та обрізким'яса з язиків

7.6 м'ясокісткові субпродукти

Субпродукти, що складаються із м'яса та кісток

Примітка. До м'ясокісткових субпродуктів належать: голови та хвости (крім свинячих).

7.7 шерстні субпродукти

Субпродукти, що мають шерстний покрив

Примітка. До шерстних субпродуктів належать: голови, свинячі та баранячі в шкурі, хвости свинячі, ноги свинячі та яловичі, пупові суглоби, губи яловичі та кінські, вуха.

7.8 слизові субпродукти

Субпродукти, покриті слизовою оболонкою

Примітка. До слизових субпродуктів належать: яловичі та баранячі рубці з сітками і сичуги, яловичі книжки, свинячі та кінські шлунки.

7.9 малоцінні субпродукти

Субпродукти, що мають низьку харчову цінність, та не користуються попитом у населення

Примітка. До малоцінних належать кінські субпродукти: шлунки, калтнки, м'ясо стравоходу, легені, ноги, пупові суглоби, селезінки, трахеї, голови з мозком, губами, вухами; баранячі субпродукти: голови без язиків та мозку, легені, сичуги, книжки, селезінки; яловичі: книжки, селезінки.

7.10 обвалювання голів

Відокремлення м'яса від кісток черевь та шевели вручну пожем

7.11 м'ясо голів (Нд голови ти)

М'ясо, отримане під час обвалювання голів вручну, та допомогою ножів

7.12 ноги яловичі

Цівка та путовий суглоб

7.13 путовий суглоб

Суглоб разом із путову, віничною, копитною кістками, з прилеглими до них тканинами та відокремлений від туші між кістками п'ястка і путовими кістками

7.14 шлунок худоби Орган травлення у худоби

Примітка. До шлунка жуйної худоби належать рубець, сітка, книжка, сичуг

7.15 передшлунок

Складова частина шлунка, що складається зрубця із сіткою та книжки

7.16 рубець

Перший відділ шлунка великої рогатої худоби, буйволів, овець та іншої жуйної худоби

7.17 сітка

Другий відділ шлунка великої рогатої худоби буйволів, овець та іншої жуйної худоби

7.18 книжка (Нд *летошка*)

Третій відділ шлунка великої рогатої худоби, буйволів, овець та іншої жуйної худоби

7.19 сичуг

Четвертий відділ шлунка великої рогатої худоби, буйволів, овець та іншої жуйної худоби

7.20 калтик

Глотка з гортанню, разом із двома-трьома кільцями трахеї.

8 ЖИРИ ТА ЇХ ПЕРЕРОБЛЯННЯ

8.1 жир-сирець (Нд *жир*) Жирова тканина, отримана під час переробляння всіх видів худоби,

що є сировиною для вироблення топлених жирів

Примітка. Різновидом жиру-сирцю є курдючний, брижовий, кишковий жир

8.2 сало

Підшкірний жир свинячих туш

8.3 підшкірний жир (Нд *полтв*)

Жир, що вкриває зовнішню поверхню тулі великої рогатої худоби, овець та кіз

8.4 міздровий жир

Залишки підшкірного жиру, зняті з міздряного боку шкіри свиней

8.5 кишковий жир

Жир-сирець, знятий з усіх видів кишок

8.6 брижовий жир

Жир-сирець, знятий з брижі

8.7 щуповий жир

Жировий відклад в ділянці паху великої рогатої худоби

8.8 внутрішній жир

Жир-сирець, знятий з внутрішніх органів худоби

Примітка. Жир-сирець, знятий з внутрішніх органів, має назву по виду того органу, з якого він знятий: *навколонишковий жир, присерцевий жир і т.ін.*

8.9 сальник

Жир-сирець, знятий зі шлунка

8.10 оббирання жиру-сирцю

Відокремлювання жиру від м'язової тканини, залоз, кишок та інших нежирових прирізів

8.11 харчовий топлений тваринний жир

(Нд *жир-топець*)

Жир, що отримують під час витоплювання із яловичого, свинячого, баранячого, кіньського жиру- сирцю, а також із кісток

8.12 кістковий жир

Харчовий жир, що отримують із кісток або кісткового залишку всіх видів худоби

8.13 збірний жир

Жир, що отримують під час витоплювання жиру- сирцю, кісток або під час варіння м'ясної сировини та м'ясопродуктів, придатний на харчові потреби, але не відповідаючий вимогам до жирів вищого та першого гатунків

8.14 кормовий жир

Жир, що отримують із жирової та жиромісткої нехарчової сировини, призначений для виробництва комбікормів та годування худоби і птиці

8.15. технічний тваринний жир

Жир, що отримують під час витоплювання жиру- сирцю, кісток або під час варіння м'ясної сировини та м'ясопродуктів, придатний на харчові потреби, але не відповідаючий вимогам до жирів вищого та першого ґатунків

8.16 міццела тваринного жиру

Розчин тваринного жиру в розчиннику, отриманий внаслідок екстракції

8.17 гідроімпульсний спосіб вилучення жиру

Вилучення жиру з попередньо подрібнених кісток під дією гідравлічного удару у водному середовищі

8.18 кристалування жиру

Утворювання кристалів під час охолодження розтопленого жиру за фіксованою температурою

8.19 просвітлення жиру

Звільнення кормового та технічного жиру від барвильних речовин, що містяться в ньому, хімічними реагентами або адсорбуванням

8.20 витоплювання жиру (Нд *виварка жиру, виплавка жиру*)

Спосіб виділення жиру нагріванням із жиру-сирцю, кісток та кісткового залишку

8.21 екстракція жиру

Спосіб вилучення жиру легкими жиророзчинни- ками, які потім видаляють

8.22 харчова шквара (НД *вижарки, отопки*)

Сполучна тканина з залишком жиру після його витоплювання із жиру-сирцю

8.23 відстоювання жиру

Відокремлення жиру від залишків шквари, кісток і води у відстійниках

8.24. відсолювання жиру

Осаджування завислих часток і відокремлювання вологи кухонною сіллю під час відстоювання жиру

8.25 фуза

Суміш, отримана під час відстоювання та сепарування витоплених тваринних жирів, що складається з білкових, мінеральних і жирових речовин

8.26 адсорбційне рафінування жиру

Просвітлення жиру з використанням адсорбенту

8.27 дезодорування жиру

Видаляння летких речовин, що зумовлюють запах жиру

8.28 пресування шквари

Знежирювання висушеної шквари за допомогою преса

8.29 центрифугування шквари

Відокремлювання від вологої шквари води та жиру за допомогою центрифуги

8.30 окислювальне псування жиру

Псування жиру під дією вологоти температури і кисню повітря, внаслідок якого жир набуває неприємного смаку, запаху, згірклості або осалюється

8.31 осалювання

Окислювальне псування жирів, яке супроводжується утворенням окисних кислот, продуктів полімеризації. Жир знебарвлюється, набуває неприємний міцний запах та смак, температура топлення підвищується

8.32 антиокислювачі жиру

Хімічні речовини, які додають до жирів щоб уповільнити процес окислювального псування

8.33 сухий спосіб витоплювання жиру

Спосіб термічного оброблення жирової сировини без додавання води

8.34 мокрий спосіб витоплювання жиру ги

Спосіб термічного оброблення жирової сировини з додаванням 10 — 50 % води до маси сировини

8.35 сепарування жиру

Очищення жиру від завислих часток і води під дією відцентрової сили

8.36 жири-фосфатилнобілковий концентрат

Напівфабрикат, що отримують із яловичого та свинячого фузи, призначений для виробництва замінилки незбираного молока для телят

8.37 кісткове мастило

Рідка, відпресована після скристалування, частина кісткового жиру

8.38 констентне мастило

Продукт, що отримують із технічного жиру та веретенного масла з додаванням їдкою натру, призначений для змазування тертьових частин машин

8.39 годинникове мастило

Продукт, що отримують із кісткового мастила, змішаного з фракцією вакуумної перегонки нафтових мастил або їх сумішей.

9. КИШКИ ТА ЇХ ОБРОБЛЕННЯ

9.1 комплект кишок

Кишки та інші частини травного каналу в нерозібраному вигляді, отримані від однієї тварини

9.2 отока

Кишечник у поєднанні з брижею

9.3 брижа

Складка очеревини, що складається з двох листків серозної оболонки та жиру, що знаходиться між ними

9.4 розбирання кишок (*Нд роздирання кишок, відбивка кишок, опускання кишок*)

Ділення отоки на складові частини за видами

9.5 знежирювання кишок (*Нд пензілювання*)

Видалення жиру з кишок

9.6 шлямування

Видалення слизової оболонки з кишок Примітка. Із свинячих та баранячих черев видаляють також серозну та м'язову оболонки.

9.7 шлям

Серозна, м'язова, слизова оболонки та слиз, зняті з кишок під час їх оброблення

Примітка. Під час оброблення черев великої рогатої худоби і коней м'язова та серозна оболонки не видаляють.

9.8 кишки-сирець

Кишкова сировина, звільнена від вмісту, промита та розділена за видами

9.9 законсервовані кишки-сирець

Кишки-сирець, законсервовані кухонною сіллю

9.10 кишки-напівфабрикат

Оброблені кишки-сирець в соленому або сухому вигляді, не розсортовані за калібрами (діаметрами) та гатунками

9.11 кишки-фабрикат

Оброблені кишки-сирець в соленому або сухому вигляді, розсортовані за калібрами (діаметрами) та гатунками

9.12 міхур

Сечовий міхур із шийкою або без шийки

9.13 товста кишка

Дванадцятипала кишка великої рогатої худоби

9.14 тонкі кишки

Кишки свиней, овець, кіз (дванадцятипала, порожня та клубова) та великої рогатої худоби (порожня та клубова)

9.15 черева

Товста та тонкі кишки

9.16 синюга

Сліпа кишка великої рогатої худоби, верблюдів, овець і кіз із широкою частиною ободової кишки

9.17 круг

Ободова кишка великої рогатої худоби та верблюдів без широкої частини, що відійшла до синюги, з відрізком прямої кишки

9.18 прохідник

Поговщена частина прямої кишки великої рогатої худоби разом із кінцем, що утворює вихідний отвір

9.19 стравохід

Підслизова оболонка стравоходу

9.20 гузенка

Пряма кишка свиней, овець та кіз

9.21 глухарка (НДглухуша, *глушок*)

Сліпа кишка свиней

9.22 кучерявка

Ободова кишка свиней

9.23 сальний шиур

Залишки жиру на яловичих і свинячих тонких кишках за місцем відділення брижі

9.24 серозна оболонка

Зовнішня оболонка кишок, що використовується переважно для виготовлення технічних зшивок

9.25 серозна стрічка

Серозна оболонка, яку отримують у вигляді стрічки певної ширини із яловичих черев широкого та середнього

9.26 синюжна плівка

Серозна оболонка, знята із синюги великої рогатої худоби

9.27 кишкові конусні зшивки

Круглі нитки, що отримують із фабрикату баранячих черев, які відшліфовані та відполіровані і мають на кінці форму конуса

9.28 кетгут

Нитки, які виробляють із підслизового шару тонких кишок великої рогатої худоби, свиней, овець і кіз та застосовують як шовний хірургічний матеріал

9.29 калібр кишок

Діаметр свіжих або солених кишок

9.30 калібрування кишок

Розподіл кишок за діаметром

9.31 метрування кишок

Вимірювання довжини кишок

9.32 сортування кишок

Розподіл оброблених і охолоджених кишок за якістю та калібром (діаметром)

9.33 пачка кишок

Кишки-фабрикат, зв'язані разом: міхури сухі — по 25 штук, прохідники — по 10 штук, свинячі гузенки та яловичі синюги — по 10 штук та ін.

9.34 пучок кишок

Один або кілька відрізків кишок визначеного калібру, завдовжки до 25 м, змотаних та зв'язаних до купи

9.35 зв'язка кишок

Відрізки кишок завдовжки до 100 м, скомплектовані за гатунками, калібрами та зв'язані.

10. КРОВ ХУДОБИ, ЇЇ ПЕРЕРОБЛАННЯ ТА ПРОДУКТИ ІЗ КРОВІ

10.1 кров

Рідинна тканина забійних тварин, що складається з плазми та формених елементів, отримана під час знекровлювання худоби та використовується на харчові, медичні, технічні та інші потреби

10.2 харчова кров

Кров великої рогатої худоби та свиней, зібрана під час забивання, що відповідає санітарним вимогам для використання на харчові, медичні потреби, а також для годування хутрових звірів

10.3 плазма

Рідка частина крові, отримана під час сепарування стабілізованої крові

10.4 формені елементи

Тверді частини крові: еритроцити, лейкоцити та тромбоцити, отримані під час сепарування стабілізованої та дефібринованої крові

10.5 сироватка

Рідка частина крові, отримана під час сепарування дефібринованої крові

10.6 дефібринування крові

Видалення з крові фібрину

10.7 фібрин

Білок крові у нерозчинній формі

10.8 згортання крові

Перехід крові з рідкого стану в згусток желеподібної консистенції внаслідок послідовних біохімічних реакцій

10.9 коагулювання крові

Згортання крові під дією тепла та хімічних реагентів

10.10 стабілізація крові

Оброблення крові хімічними речовинами, що запобігають її згортанню

10.11 консервування крові

Оброблення крові хімічними речовинами або заморожуванням, сушінням, щоб запобігти її псуванню

10.12 сепарування крові

Розділення крові: стабілізованої — на формені елементи і плазму, дефібринованої на формені елементи та сироватку

10.13 прояснення крові

Знебарвлення крові хімічними реагентами, ферментами або фізичними методами

10.14 гемоліз

Руйнування червоних кров'яних тілець крові, що супроводжується переходом барвника гемоглобіну із еритроцитів у плазму

10.15 світлий харчовий альбумін

Розчинний порошок, отриманий висушуванням сироватки або плазми крові

10.16 чорний альбумін

Розчинний порошок, отриманий висушуванням дефібрированої або стабілізованої крові та формених елементів крові

10.17 білкова суміш

Продукт, що виробляється з крові або просвітлених харчових формених елементів та сухого знежиреного молока

10.18 кров'яне борошно

Висушена кров тварин з додаванням подрібнених кісток у кількості не більше 10%

10.19 піноутворювач

Продукт, отриманий із крові худоби, що має високі піноутворювальні властивості.

11. ШКІРЯНА ТА ХУТРОВА СИРОВИНА, ЩЕТИНА, ВОЛОС ТА ЇХ ОБРОБЛЕННЯ

11.1 шкіряна сировина

Шкури тварин, придатні для виробництва шкіри (ДСТУ 2341)

11.2 шкура

Зовнішній покрив, знятий з туші худоби (ДСТУ 2341)

11.3 дрібна шкіряна сировина

Шкури телят і лоша́т масою до 10 кг у парному вигляді, а також шкури овець та кіз незалежно від їх площі

11.4 велика шкіряна сировина

Шкури тварин, крім свинячих, масою від 10 кг у парному вигляді

11.5 свиняча шкіряна сировина

Шкури свиней (ДСТУ 2341)

11.6 хутрова сировина

Шкури тварин з розвиненим шерстним (волосяним) покривом, що їх використовують для виробництва різних хутряних і шубних виробів

11.7 слизок

Шкури ненароджених або мертвонароджених телят чи лошаг незалежно від їх маси (ДСТУ 2341)

11.8 опойок

Шкури теляг, з первинною нелінійною шерстю незалежно від маси

11.9 виросток

Шкури теляг з перехідною під час линняння шерстю масою в парному вигляді до 10 кг

11.10 жеребок

Шкура лошаги, масою в парному вигляді до 5 кг включно (ДСТУ 2341)

11.11 вимітка

Шкури молодняка коней, що мають масу в парному вигляді понад 5 до 10 кг.

11.12 козлина

Шкури кіз (ДСТУ 2341)

11.13 овчина

Шкури овець (ДСТУ 2341)

11.14 овчина хутрова

Шкури овець тонкорунних, напівтонкоруннихі напівгрубошерстих порід

11.15 овчина шубна

Шкури овець грубошерстих порід

11.16 овчина шкіряна ,

Шкури овець грубошерстих порід, які по шерстному покриву не придатні для шубного виробництва

11.17 напівшкурок

Шкури телиць та бичків масою в парному вигляді від 10 до 13 кг включно (ДСТУ 2341)

11.18 бичок

Шкури бичка та бичка-кастрата масою в парному вигляді понад 13 кг до 17 кг включно (ДСТУ 2341)

11.19 яловниця

Шкури корів, нетелів та телиць масою в парному вигляді понад 13 кг (ДСТУ 2341)

11.20 бичина

Шкура бика, кастрованого в ранньому віці масою в парному вигляді понад 17 кг (ДСТУ 2341)

11.21 бугай

Шкура некастрованого бика з наявністю грубихпотовщених складок по воротку масою в парному вигляді понад 17 кг

11.22 кінська шкура; конина

Шкури дорослих коней масою в парному вигляді від 10 кг (ДСТУ 2341)

11.23 клапоть контурний

Шкура зі збереженням контуру, яка за якістю невідповідає вимогам стандарту

11.24 клапоть ваговий

Половинки та шматки шкур

11.25 обряджання

Видаляння зі шкури обтяжників

11.26 обтяжники

Залишки рогів, копит, черепних кісток, хрящів, вух а також вим'я, прирізки м'яса та жиру, репиця, бруд, навал та ін. на шкурах

11.27 репиця

Волосяна частина хвоста разом із хвостовими хребцями в шкурі

11.28 навал

Гній і бруд, що прилипли до шерсті тварини та утворюють тверду кірку або шишку

11.29 мездріння

Процес видаляння зі шкури підшкірно-жирової клітковини на міздряних машинах

11.30 міздряний бік

Поверхня шкури з боку підшкірної жирової клітковини (ДСТУ 2341)

11.31 крупон

Знята з туші або вирізана зі шкури чапракова частина свинячої шкури зі збереженням огузка

11.32 контурування шкури

Змінювання контуру парної шкури великої рогатої худоби видаленням лобашу, передніх і задніх лап відповідно до встановленої схеми

11.33 парна шкура

Шкура, знята з забитої тварини, що не пройшла процес консервування (ДСТУ 2341)

11.34 консервування шкур

Обробляння шкур різними способами, щоб запобігти їх псуванню

11.35. шкура мокросолона

Шкура, законсервована мокросолоним способом

11.36 шкура сухосолона

Шкура законсервована, сухосолоним способом

11.37 мокросолоний спосіб

Консервування шкур сухим солінням або тузлукуванням

11.38 сухе соління

Консервування шкур кухонною сіллю або сухою солильною сумішшю

11.39 тузлукування

Консервування шкур у насиченому розчині кухонної солі (ДСТУ 2341)

11.40 сухосолоний спосіб

Консервування шкур висушуванням після попереднього консервування сухим солінням

11.41 тузлук

Насичений розчин кухонної солі або кухонної солі з антисептиком

11.42 антисептик

Хімічна сполука, що використовується для припинення життєдіяльності мікроорганізмів (ДСТУ 2424)

11.43 кислотнo-солоне консервування

Спосіб оброблення хутрових і шубних овчин солильною сумішшю з кухонної солі, алюмінієвокалієвих галунів та хлористого амонію

11.44 соління шкури врозстил

Консервування шкур сухою кухонною сіллю або солильною сумішшю в розстеленому вигляді настелажак чи солянйй подушці

11.45 підсолення шкури

Процес додаткового підсолювання шкур кухонною сіллю або солильною сумішшю після тузлукування та під час пакування, а також підсолення недостатньо законсервованих шкур

11.46 усіл

Показник, що визначає втрату вологи і, внаслідок цього, маси парної шкури під час консервування

11.47 відсоток усолу

Відношення усолу до початкової маси шкури у парному вигляді, виражене у відсотках

11.48 коефіцієнт перерахунку

Відношення маси парної шкури до консервованої (для перерахунку консервованої сировини в парну та навпаки)

11.49 першосортні одиниці

Розрахункова сортність шкіряної сировини, отримана перерахунком кількості шкур кожного сорту та виду на відповідні встановлені коефіцієнти

11.50 топографічні ділянки шкур

Ділянки шкури, що відповідають певним частинам тіла тварини та відрізняються будовою волокон і фізико-механічними властивостями.

11.51 вороток

Ділянка шкури, розташована між головною частиною і чапраком (ДСТУ 2341)

11.52 чапрак

Середня частина шкури, обмежена прямими лініями, що з'єднують западини передніх та задніх лап, і лінією, що поєднує передні пашини (ДСТУ 2341)

11.53 рибка

Частина шкури після відокремлення піл

11.54 поли

Крайні бокові ділянки шкури по обидві сторони чапрака та воротка. Кожна пола включає обидві лапи — передню та задню

11.55 огузок

Ділянка шкури, що розташована нижче лінії, яка поєднує западини задніх лап

11.56 лапи

Ділянки шкури, зняті з ніг тварини (ДСТУ 2341)

11.57 пашини

Ділянки шкури, прилеглі до лап з боку білої лінії (ДСТУ 2341)

11.58 головна частина

Ділянка шкури, знята з голови тварини

11.59 лобаш

Ділянка шкури, знята з лоба тварини (ДСТУ 2341)

11.60 передина

Передня частина кінської шкіри з лапами, від якої відокремлений хаз

11.61 хаз

Задня частина кінської шкіри з лапами, від якої відокремлена передина (ДСТУ 2341)

11.62 шоки

Бокові ділянки головної частини шкіри (ДСТУ 2341)

11.63 покрив волосяний [шерстний]

Сукупність волосу [шерсті], що покриває шкіру тварини

11.64 мцибулина волосу

Потовщений кінець кореню волосу, що охоплює сосочок дерми

11.65 сумка волосяна

Заглибина в сосочковому шарі дерми, в якомує волос

11.66 епідерміс

Зовнішній шар шкіри, що становить 1—2 % її товщини

11.67 дерма

Середній шар шкіри, що складається з сосочкового та сітчастого шарів, умовною межею між якими вважають кінці цибулин волосу

11.68 клітковина підшкірна

Шар шкіри (з мездряного боку), що складається з колагенових та еластинових волокон, клітин сполучної тканини та жирових утворин

11.69 щетина

Остовий волос свиней

11.70 щетина-сирець

Необроблена щетина, знята з туш свиней

11.71 щетина-шпарка

Щетина, знята механічним способом із свинячих туш після ошпарення

11.72 жилка

Жорсткий, довгий волос (понад 60 см), вистрижений з репиці хвоста кінської шкіри та зв'язаний в пучки

11.73 косиця (Нд *хвіст-оригінал*)

Жорсткий волос, зрізаний з репиці хвоста кінської шкіри та зв'язаний в пучок завдовжки не менше 45 см

11.74 підкіс

Жорсткий волос, зрізаний з репиці хвоста кінської шкури та зв'язаний в пучок завдовжки менше 45 см

11.75 обрубок (Нд підріз)

Жорсткий волос, зрізаний з нижньої частини хвоста живих коней і зв'язаний в пучок завдовжки менше 10 см

11.76 волос-коровняк

Волос з хвостів великої рогатої худоби

11.77 вушний волос

Волос з вух великої рогатої худоби

11.78 кінський волос

Волос з хвостів, грив, чілок та нижньої частини ніг коней (щітка)

11.79 зв'язаний волос

Сплутаний, зв'язаний в клубок кінський волос гриви та хвоста, зрізаний з живих коней або кінської шкури

11.80 пачісок

Сплутаний кінський волос гриви чи хвоста, отриманий під час чищення коней або відібраний під час сортування, та коров'ячий волос довжиною менше 10 см, не зв'язаний в пучок

11.81 вади шкури

Пошкодження шкури, що знижують її якість або ступінь використання.

12. КОРМИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, НЕХАРЧОВІ ВІДХОДИ ТА ЇХ ПЕРЕРОБЛЯННЯ

12.1 кормове борошно тваринного походження

Продукт, що отримують із нехарчових відходів, конфіскатів, малоцінних субпродуктів, із трупів худоби, допущених санветнаглядом для перероблення на кормове борошно

12.2 варені корми

Продукт, що отримують під час варіння нехарчових м'якотних відходів перероблення худоби та конфіскатів

12.3 сухий рослинно-тваринний корм

Корм, отриманий стерилізуванням та висушуванням вмісту передшлунків великої рогатої худоби і жиром аси

12.4 кормовий напівфабрикат

Напівфабрикат, що отримують з формених елементів харчової крові, гідролізату кератиномісткої сировини та бульйону, отриманого під час виробництва харчового кісткового жиру, призначений для виготовлення комбікормів, кормових сумішей

12.5 білково-жировий концентрат

Напівфабрикат, що отримують із гідролізату кератиномісткої сировини, кормового жиру або технічного тваринного жиру та бульйону, який утворюється під час витоплювання кісткового жиру і виробництва сухих кормів, призначений для виготовлення комбікормів

12.6 нехарчові відходи перероблення худоби

Сировина, отримувана після оброблення туші та органів худоби, що не має харчового та спеціального призначення і використовується для виробництва кормової та технічної продукціїПримітка. До нехарчових відходів перероблення худобиналежать: ембріони зі знятою шкірою, статеві органи шлям та ін.

12.7 жиромаса

Маса, зібрана із каналізаційних колодязів, жироловок і відстійників очистних споруд м'ясокомбінатів

12.8 жирова нехарчова сировина

М'якушева та м'ясокісткова сировина з вмістом жиру до 65 %, непридатна на харчові потреби

Примітка. До жирової нехарчової сировини належать: свинячі кучерявки, баранячі круги, яловичі прохідники, нехарчові жирові обрізки від зачищення півтуш, субпродуктів та обрядки шкур, міздровий жир зі шкур хряків, забракований жир-сирець.

12.9 жиромістка нехарчова сировина

М'якушева та м'ясокісткова сировина з вмістом жиру до 22 %, непридатна на харчові потребиПримітка. До жиромісткої нехарчової сировини належать: забракowane м'ясо та внутрішні органи тварин, малоцінніПродукти забою худоби,

шквара, ембріони і статеві органи, відходи кишкових фабрикатів, шлям, кишки кінські (окрім черев) та ін.

12.10 технічна шквара

Напівфабрикат, що отримують пш час виробництва кормового борошна

12.11 кератиномістка сировина

Сировина тваринного походження, до складу якої входить білок кератин, що призначена для використання у виробництві кормової, медичної, - технічної продукції та товарів народного споживання

Примітка. До кератиномісткої сировини належать: роги, копита, шерсть, волос, щетина, та ін.

12.12 перероблення нехарчової сировини зі знежирюванням на центрифугах

Перероблення сировини (після стерилізації тачасткового зневоднювання у вакуумному котлі)

12.13 перероблення нехарчової сировини зі знежирюванням водою або бульйоном

Перероблення сировини з додаванням води (після розварювання та стерилізації у вакуумному котлі) і знежирюванням зливом жиру та бульйону

12.14 гідролізат кератиномісткої сировини

Продукт, що отримують із кератиномісткої сировини методом гідролізу з наступною нейтралізацією

12.15 м'ясокісткове борошно

Кормовий продукт, що його виробляють з м'якушевих відходів забою та перероблення худоби з додаванням до 45 % кісток

12.16 м'ясне борошно

Кормовий продукт, що його виробляють з м'якушевих відходів забою та перероблення худоби з додаванням до 10 % кісток

12.17 кісткове борошно

Кормовий продукт, що його виробляють з сирих та виварених кісток, паренки, кісткового напівфабрикату, кісткового залишку

12.18 борошно білкове тваринно-рослинне

Кормовий продукт, що його виробляють з книжки із вмістом, каниги, кісток, крові або гідролізату кератиномісткої та колагеномісткої сировини

12.19 кормовий білковий концентрат

Кормовий продукт, що його виробляють з рого-копитної сировини з додаванням сечовини

12.20 кормовий збагачувач

Кормовий продукт, що його виробляють із вмісту передшлунків жуйної худоби

12.21. пульпа м'яса

Кормовий продукт, що його виробляють з нехарчової м'якушевої та кісткової сировини подрібненням та розварюванням під тиском, призначений для годівлі свиней у вигляді білковожирої добавки до основного раціону

12.22 кормове борошно в розсипному вигляді

Сипучий продукт без твердих грудок. Допускаються грудки, що розсипаються під час надавлювання

12.23 кормове борошно у гранулах

Кормове борошно у вигляді твердих гранул певної форми та розмірів

12.24 безтарне зберігання та перевезення кормового борошна

Зберігання та перевезення кормового борошна в незалакованому вигляді в спеціальних бункерах і спеціальному транспорті.

13. КІСТКИ, РОГОКОПИТНА І КОЛАГЕНОМІСТКА СИРОВИНА ХУДОБИ ТА ПРОДУКТИ ЇХ ПЕРЕРОБЛЕННЯ

13.1 кістки

Складові частини скелета худоби

Примітка. Кістки використовуються на харчові потреби, для годування хутрових звірів, виробництва кормового борошна, товарів народного споживання, у клебелатиновій та хімічній промисловості.

13.2 кістки першої категорії

Сирі кістки скелета всіх видів худоби, отримані під час обвалювання м'яса та субпродуктів

13.3 кістки другої категорії

Знежирені кістки всіх видів худоби

Примітка. До кісток другої категорії належать збірні кістки та роговий стрижень.

13.4 кістки для виробництва товарів народного споживання; виробні кістки

Виварені без тиску обпилені трубчасті кістки великої рогатої худоби

Примітка. До виробних кісток належать передпліччя, плеснові, стегнові, гомілкові, п'ясткові кістки.

13.5 кістки для виробництва желатину (Нд паспортна кістка)

Знежирені, виварені без тиску кістки великої рогатої худоби (лопатка, ребра без хребців, тазова кістка, нижня щелепа, трубчасті обпилені). Допускається використання кісток великої рогатої худоби першої категорії (лопатка, ребра, тазова, нижня щелепа)

Примітка. До кісток для виробництва желатину належать також роговий стрижень, відходи виробних кісток, що отримують під час їх переробляння.

13.6 кістки для виробництва клею (Нд рядова кістка)

Кістки першої та другої категорій усіх видів худоби (окрім хребців грудної та крижової кісток першої категорії, черепних кісток з залишками рогів та шерсті)

13.7 роговий стрижень

Кістковий остов рога без рогового чохла

13.8 кістки-решітки

Відходи виробних кісток, що отримують під час виробництва гудзиків

13.9 дефектні виробні кістки

Виробні кістки з тріщинами і пошкодинами, маленькі шматочки виробних кісток, що не можуть бути використаними для виробництва товарів народного споживання

13.10 супові кістки

Кістки першої категорії, призначені для готування перших страв

Примітка. До супових кісток належать: кістки великої рогатої худоби — хребці, грудна, крижова, кулаки, ребра; кістки свиней, оаець і кіз — хребці, грудна, крижова, тазова, трубчасті необпилені, ребра.

13.11 збірні кістки

Кістки, що отримують на підприємствах громадського харчування і в домашніх умовах; зібрані поза містами, а також ті, що надходять із звалищ та сміттєвих ящиків, використовуються для виробництва клею

13.12 кістковий залишок

Продукт, що отримують під час механічного відокремлення м'якотних Тканин від

кісток після ручного обвалювання яловичини, свинини, баранини та козлятини, а також із туш або частин худі баранини та козлятини, на установках періодичної та безперервної дії

13.13 кулаки (Нд епіфізи, суглобні головки) Кінці трубчастих кісток, що мають вигляд головки

13.14 цівка

П'ясткова та шеснова кістки великої рогатої худоби, коней та верблюдів

13.15 знежирювання кісток

Вилучання жиру з кісток під тиском або без тиску

13.16 паренка

Знежирені, знеклеєні під тиском кістки

13.17 виварені кістки

Знежирені, виварені без тиску кістки

13.18 полірування кісток

Очищення знежирених кісток від прилиплих шматочків м'яса, сухожилок тертям одне об одне в спеціальних полірувальних машинах

13.19 рогокопитна сировина

Роги та копита всіх видів худоби

13.20 рогокопитне борошно

Порошковий продукт, що отримують із рогоко-питної сировини

13.21 костяне борошно

Порошковий продукт, що отримують із знежирених та знеклеєних кісток на клейових та желатинових заводах

13.22 кістковий напівфабрикат

Напівфабрикат, що отримують із знежирених та знеклеєних кісток внаслідок їх сушіння або часткового зневоднювання

13.23 виробні роги

Роги без стрижнів, тріщин та полонів, із матовою поверхнею, отримані від дорослої великої рога-тої худоби та буйволів, призначені для виробництва товарів народного споживання

13.24 виробні копита

Копита без кісток та підків, отримані від дорослих коней, великої рогатої худоби та буйволів, призначені для виробництва товарів народного споживання

Примітка. Допускається використання виробних копит на кормові, технічні та медичні потреби.

13.25 дрібні роги

Роги всіх видів худоби, що не відповідають вимогам виробної рогокопитної сировини, і які використовують на технічні та кормові потреби

13.26 дрібні копита

Копита всіх видів худоби, які не відповідають вимогам виробної рогокопитної сировини, і які використовують на технічні та кормові потреби

13.27 кінці рогів

Суцільні кінці рогів, відрізані від рогів великої рогатої худоби

13.28 міздровий клей

Продукт, що отримують із білкових відходів шкуртварин, має велику здатність до склеювання

13.29 кістковий клей

Продукт, що отримують із кісток тварин, має велику здатність до склеювання

13.30 колагеномістка сировина

Сировина тваринного походження, до складу якої входить білок колаген, що призначена для використання у виробництві технічної, кормової, медичної та харчової продукції

Примітка. До колагеномісткої сировини належать: сухожилля, фасції, зв'язки, станова жила (війна зв'язка), обрізки шкур, крайові ділянки свинячих шкур, кістки та ін.

13.31 желатин

Білкова речовина, яку отримують із колагеномісткої сировини, що майже повністю складається з глютину і має велику здатність до желовання

13.32 желатин харчовий

Продукт, призначений для роздрібною торгівлі та для застосування у харчовій промисловості для виробництва м'ясних і рибних консервів, желе, морозива, готування заливних страв та інших виробів

13.33 желатин технічний

Продукт, призначений для застосування в поліграфічній та легкій промисловості для виготовлення цінних паперів, фотопаперу, для оброблення тканин та інших потреб народного господарства

13.34 кістковий шрот

Подрібнені до певних розмірів знежирені сухі кістки з мінімальним вмістом залишків м'якотних тканин

13.35 мацерування кісткового шроту

Оброблення кісток розчинами кислот, щоб вилучити з них мінеральні частки

13.36 полірування кісткового шроту

Очищення знежирених кісток від залишків м'яса, сухожиль

13.37 калібрування кісткового шроту

Розподіл кісткового шроту за розміром

13.38 знеклеювання кісткового шроту

Переведення колагену кісток у білок глютин і продукти його розпаду

13.39 галерта

Клейові драгли певної концентрації

13.40 желатинування бульйону

Перехід клейових і желатинових розчинів з рідкого стану в драглистий

13.41 золішня

Оброблення колагеномісткої сировини суспензією будівельного вапна під час виробництва желатину

13.42 знезолювання

Промивання золяної сировини водою з наступною нейтралізацією соляної кислоти та подальшим промиванням водою

13.43 екстракція желатину

Розчинення колагену в гарячій воді з перетворенням його в желатин

13.44 мацераційний луг

Розчин, що отримують під час демінералізації кісткового шроту соляною кислотою

13.45 преципітат

Продукт осідання під час нейтралізації мацераційних лугів вапняною суспензією

13.46 флокулювання

Просвітлення бульйону після фільтрування і сепарування під час виробництва кісткового клею із застосуванням сірчаноокислого амонію

13.47 клей погранульований

Клей у вигляді кульок

13.48 мокросолоне сухожилля

Сухожилля, законсервовані сіллю

13.49 сухосолоне сухожилля

Сухожилля, законсервовані сіллю та сушінням.

14. ЕНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНА ТА СПЕЦІАЛЬНА СИРОВИНА ХУДОБИ

14.1 ендокринна сировина

Залози внутрішньої секреції, що не мають вивідних протоків і виділяють свої секрети (гормони) у кровonosну чи лімфатичну систему, а також залози з подвійною секрецією, що мають внутрішню і зовнішньосекреторні функції

14.2 ферментна сировина

Залози зовнішньої секреції, що мають вивідні протоки і виділяють свої секрети (ферменти) в порожнину організму чи зовні, а також органи та інша сировина тваринного походження, яку використовують для виробництва ферментів і ферментних препаратів

14.3 спеціальна сировина

Деякі види органів і тканин худоби, яку використовують для виробництва органотерапевтичних препаратів

Примітка. До спеціальної сировини належать: печінка, кров, мозок спинний, жовч, скловидне тіло очей, ембріони, молочна залоза, каміння жовчне, легені, мозок головний, м'язи молодняка, нирки, селезінка, слизова оболонка язиків великої рогатої худоби та ін.

14.4 гіпофіз

Залоза внутрішньої секреції — нижній мозковий придаток, розташований у гіпофізарній ямці турецького сідла клиновидної кістки черепа

14.5 парашитовидні залози

Парні залози внутрішньої секреції, розташовані у вигляді декількох невеликих овальних утворень на поверхні або всередині щитовидної залози

14.6 щитовидна залоза

Залоза внутрішньої секреції, розташована на шиї по обидві сторони трахеї позаду щитовидного хряща

14.7 зобна залоза

Залоза внутрішньої секреції, добре розвинена лише у плода та молодих тварин, розташована знизу з боків трахеї та в грудній порожнині

14.8 підшлункова залоза

Травна залоза внутрішньої та зовнішньої секреції, розташована у брижі дванадцятипалої кишки, на печінці

14.9 надниркові залози

Парні залози внутрішньої секреції, розміщені по одній спереду кожної нирки

14.10 яєчники

Парні статеві залози самок, що продукують яйцеклітини та статеві гормони, розміщені позаду нирок біля рогів матки

14.11 жовте тіло

Тимчасова залоза внутрішньої секреції, що розвивається в яєчнику з клітин фолікула після його розриву та виходу яйцеклітини

14.12 плацента

Орган, що утворюється під час вагітності та забезпечує зв'язок плоду з організмом матері

14.13 шишковидна залоза

Залоза внутрішньої секреції, розташована між чотиригорбковим тілом та зоревими горбами головного мозку

14.14 сім'яники

Парні статеві залози самців, що продукують спермії та статеві гормони, розташовані в мошонці

14.15 скловидне тіло

Прозора без кольору желеподібна маса, що заповнює простір очного яблука між кришталником ока та сітчаткою

14.16 жовч

В'язка рідина, що її виділяє печінка, золотисто-жовтого кольору у свиней, зеленувато-бурого — у травоядних тварин, слабколужної реакції

14.17 передміхурова залоза

Залозисто-м'язовий орган самців, який виробляє секрет, що розбавляє кашоподібну масу сперміїв та переводить їх із анабіотичного в активний стан і

розміщений у тазовій порожнині на шийці сечового міхура і початковій частині сечовипускального каналу

14.18 міхурцевидна залоза

Належить до придаткових статевих залоз самців, що виробляють біогенні, фізіологічно активні, гормоноподібні речовини, які регулюють клітинний метаболізм, а також виділяють спеціальний секрет, який під час зіткнення із зовнішнім середовищем згущується. Вона є парною і розміщена над сечовим міхуром.

15. ДЕФЕКТИ ТУШІ, КИШОК І ВАДИ ШКУРИ

15.1 крововилив на туші

Дефект туші, що являє собою скупчення крові в товщі тканин або природних порожнинах внаслідок порушення цілісності стінки кровоносної судини або її проникності

15.2 крапковий крововилив

Дефект туші, що являє собою крововилив у тканинах поблизу капілярів у вигляді крапок або плямок діаметром до 3 мм

15.3 синець на туші

Дефект туші, що являє собою просоченість кров'ю товщі шкіри або слизової оболонки внаслідок порушення цілісності стінок кровоносної судини або її проникності

Примітка. Синець є різновидом крововиливу.

15.4 механічна травма туші

Дефект туші, що являє собою ділянку з порушенням структури тканин і крововиливом у них внаслідок прижиттєвої механічної пошкоди або під час оглушення

15.5 побитість туші

Дефект туші, що являє собою ділянку туші із крововиливом, який виник внаслідок механічної дії

Примітка. Крововиливи можуть виникати не тільки за життя, а й після зупинки серця протягом 1—2 діб.

15.6 патологічний дефект кишок

Дефект кишок, що виникає внаслідок захворювання тварин

15.7 прищ

Дефект, що характеризується наявністю осередків паразитарного походження у підслизовому шарі яловичих кишок розміром від 0,5 до 6 мм

15.8 діра (на кишках)

Дефект, що характеризується наскрізним пошкодженням стінок кишок

15.9 підрив (Нд вікно)

Дефект, що характеризується ненаскрізним пошкодженням стінок кишок

15.10 брижуватість

Дефект, що характеризується наявністю маленьких отворів у стінках баранячих і свинячих черев розміром від 0,5 до 3 мм

15.11 пінявість яловичих кишок

Дефект, що виникає внаслідок потрапляння повітря між окремими шарами стінок яловичих ободових і сліпих кишок

15.12 краснуха солоних кишок

Дефект, що характеризується наявністю рожевих або яскраво-червоних пігментних плям на солоних кишках, спричинених солестійкими мікробами

15.13 соляні плями

Дефект, що характеризується наявністю шорстких плям білого кольору на солоних кишках — початкова стадія іржі

15.14 іржа солоних кишок

Дефект, що характеризується наявністю білих, сірих, жовтих і світло-коричневих плям на солоних кишках, шорстких на дотик

15.15.фістула

Пошкодження шкіри личинкою гедзя. Відрізняють фістули зарослі та незарослі

15.16 болячка

Незагоєне або зарубцьоване місце на шкірі внаслідок хвороби або поранення тварини (ДСТУ 2341)

15.17 безличина

Відсутність лицевого шару на окремих ділянках шкіри внаслідок бактеріального ураження або механічного пошкодження

15.18 тавро

Клеймо, випалене на шкірі тварини

15.19 накістні

Наскрізні отвори на шкурах овець і кіз від проколів колючками рослин

15.20 виснаженість

Рихлість та тонкість шкіри внаслідок виснаженості тварини

15.21 шкіри шалажисті

Рихлі та тонкі шкіри сильно виснажених тварин пізно-зимового та весняного забою. Шерсть тьмяна, зваляна, що випадає

15.22 борушистість шкіри

Готовщені грубі складки на воротку переважно шкур некастрованих биків -

15.23 моржовигість

Нашарування епідермісу, що приводить до створювання нерозгладжених складок на лицьовому шарі свинячої шкіри (ДСТУ 2341)

15.24 діра (на шкурах)

Наскрізний розріз або виріз ділянки шкіри

15.25 прорізь

Наскрізний поріз шкіри внаслідок недбалого знімання або обряджання

15.26 підріз

Пенаскрізний поріз шкіри з міздряного боку внаслідок недбалого її знімання

15.27 вихват

Місцеве зменшення товщини шкіри з міздряного боку внаслідок недбалого знімання або обряджання

15.28 розрив

Лінійні розриви шкіряної тканини шкіри внаслідок недбалого її знімання, обряджання та транспортування

15.29 прілина

Пошкодження ділянок шкіри з шерстної або з міздряної сторін, викликає гнилісними бактеріями. Характеризується наявністю запаху розкладу, ослизненням шкіри, зміною кольору міздряного боку та плинністю волосу

15.30 сольові плями

Невеликі, жорсткі плями світло- і темно-коричневого кольору, що проникли в дерму, на міздряному та шерстному боках шкур великої рогатої худоби, які виникають під час зберігання

15.31 биглисть

Біло-матові плями на міздряному боці замороженої шкіри або на окремих її ділянках внаслідок втрати шкірою вологи

15.32 зламина

Вада у вигляді надломів з волосяного боку замороженої або сухої шкіри внаслідок недбалого з нею поводження (ДСТУ 2341)

15.33 ороговілість

Перехід шкіряної тканини шкіри в роговидну масу (желатинування) внаслідок дії високих температур

15.34 шкіра жмутова

Шкіра заморожена або висушена жмутом, тобто в нерозправленому вигляді

15.35 молейдина

Поїдений личинками молі лицьовий шар шкіри прісносухого, інколи сухосолоного консервування

15.36 іржаві плями

Наскрізні або прониклі в товщу шкіряної тканини плями бурого, рудого або коричневого кольорів, що утворилися внаслідок догоркання сировини з металом

15.37 «мертва стрижка»

Пошкодження лицьового шару шкіри під час стрижки шерстного покриву овчин та козлин після смерті тварин

15.38 шкіра загиблої тварини

Шкіра знята з загиблої тварини (має криваво-червоний колір з міздряного боку) (ДСТУ 2341)

15.39 плинність шерсті [волосу]

Послабленість зв'язку шерстного покриву [волосу] зі шкіряною тканиною.

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ

альбумін харчовий світлий	10.15
альбумін чорний	10.16
антиокислювачі жиру	8.32
антисептик	11.42
атлант	6.33
барапина	6.4
безличина	15.17
биглість	15.31
бичина	11.20
бичок	11.18
бік міздраний	11.30
блоки	6.30
бойни санітарна	5.4
болячка	15.16
борошно білкове тваринно-рослинне	12.18
борошно кісткове	12.17
борошно кормове в розсипному вигляді	12.22
борошно кормове тваринного походження	12.1
борошно кормове у гранулах	12.23
борошно косяне	13.21
борошно кров'яне	10.18
борошно м'ясне	12.16
борошно м'ясокісткове	12.15
борошно рогокопитне	13.20
бурштиність шкури	15.22
брижа	9.3
брижуватість	15.10
бугай	11.21
бутор сідничний	4.32
буйволятина	6.11

вади шкіри	11.81
вгодваність худоби	4.18
верблюжати́на	6.10
виварка жиру Нд	8.20
вижарки Нд	8.22
вимітка	11.11
виплавка жиру Нд	8.20
вирізка	6.31
виросток	11.9
виснаженість	15.20
витоплювання жиру	8.20
витримування худоби перед забійне	4.10
вихват	15.27
вихід забійний	5.34
відбивка кишок Нд	9.4
відростки остисті	4.25
відруб м'ясний	6.24
відсолювання жиру	8.24
відсоток усолу	11.47
відстоювання жиру	8.23
відходи нехарчові переробляння худоби	12.6
вікно Нд	15.9
волос вушний	11.77
волос зваляний	11.79
волос кінський	11.78
волос-коров'як	11.76
вороток	11.51
втрата м'яса природна Нд	6.22
галерта	13.39
гемоліз	10.14
гідролізат кератиномісткої сировини	12.14

гіпофіз	14.4
глухарка	9.21
глухія <i>НД</i>	9.21
глушок <i>НД</i>	9.21
головизна <i>НД</i>	7.11
група худоби спірна	4.7
гузенка	9.20
дезодорування жиру	8.27
дерма	11.67
дефект кишок патологічний	15.6
дефібринування крові	10.6
дівлянки свинячих шкур крайові	5.9
дівлянки шкур топографічні	11.50
діра (на кишках)	15.8
діра (на шкурах)	15.24
екстракція желатину	13.43
екстракція жиру	8.21
елементи формені	10.4
ембріон	5.28
епідерміс	11.66
епістрофей	6.34
епіфізи <i>НД</i>	13.13
желатин	13.31
желатин технічний	13.33
желатин харчовий	13.32
желатинування бульйону	13.40
жеребок	11.10
жилка	11.72
жир <i>НД</i>	8.1
жир брижовий	8.6
жир внутрішній	8.8

жир збірний	8.13
жир кишковий	8.5
жир кістковий	8.12
жир кормовий	8.14
жир міздровий	8.4
жир підшкірний	8.3
жир тваринний технічний	8.15
жир тваринний топлений харчовий	8.11
жир щуповий	8.7
жиромаса	12.7
жир-сирець	8.1
жиртгпонець <i>НД</i>	8.11
жовч	14.16
забивання (худоби)	5.1
забивання худоби вимушене	5.3
забивання худоби контрольне	5.2
забілювання	5.16
загар м'яса	6.32
залишок кістковий	13.12
залоза зобна	14.7
залоза міхурцевидна	14.18
залоза передміхурова	14.17
залоза підшлункова	14.8
залоза шишковидна	14.13
залоза щитовидна	14.6
залози надниркові	14.9
залози паразитовидні	14.5
зм'якшування свинячих туш	5.21
заріз <i>НД</i>	5.1
зачищення півтуші	5.29
зачищення півтуші мокре	5.31

вчищення півтуші сухе	5.30
вчищення туші	5.29
вчищення туші мокре	5.31
вчищення туші сухе	5.30
вбагачувач кормовий	12.20
вбергання безтарне та перевезення кормового борошна	12.24
вбій ПД	7.1
вв'язка кишок	9.35
ввортання крові	10.8
ввламнина	15.32
ввеволошування свинячих туш	5.11
ввеволошування шерстних супродуктів	5.11
вввезирування кишок	9.5
вввезирування кісток	13.15
вввезювання	13.42
вввекпеювання кісткового шроту	13.38
вввекровлювання худоби	5.7
вввнижка живої маси худоби	4.14
вввнмання шкури	5.17
вввнмання	13.41
вввнвивки конусні кишкові	9.27
вввнвжа солоних кишок	15.14
вввнвкдібр кишок	9.29
вввнвкдібрування кишок	9.30
вввнвкдібрування кісткового шроту	13.37
вввнвкділтик	7.20
вввнвкдішанга	5.26
вввнвкдікрантин худоби	4.11
вввнвкдікгорія великої рогатої худоби	4.21
вввнвкдікгорія кіз	4.21
вввнвкдікгорія м'яса	6.28

категорія овець	4.21
категорія свиней	4.22
кетгут	9.28
кишка товста	9.13
кишки тонкі	9.14
кишки-напівфабрикат	9.10
кишки-сирець	9.8
кишки-сирець законсервовані	9.9
кишки-фабрикат	9.11
кіпці рогів	13.27
кістка паспортна НД	13.5
кістка рядова НД	13.6
кістки	13.1
кістки виварені	13.7
кістки виробні	13.4
кістки виробні дефектні	13.9
кістки для виробництва желатину	13.5
кістки для виробництва клею	13.6
кістки для виробництва товарів народного споживання	13.4
кістки другої категорії	13.3
кістки збірні	13.11
кістки першої категорії	13.2
кістки супові	13.10
кістки-решітки	13.8
кляпоть ваговий	11.24
кляпоть контурний	11.23
клас молодняка великої рогатої худоби	4.24
класифікування худоби	4.17
клей кістковий	13.29
клей міздровий	13.28
клей погранульований	13.47

клеїмування пістухі	5.32
клеїмування туші	5.32
клітковина підшкірна	11.68
книжка	7.18
коагулювання крові	10.9
коєфіцієнт перерахунку	11.48
коєліна	11.12
коєлітніа	6.6
комплект кишок	9.1
копшиа	11.22
копшиа	6.8
консервування кислотно-солоне	11.43
консервування крові	10.11
консервування шкіур	11.34
контурування шкіури	11.32
конфєкати	5.27
концентрат білковий кормовий	12.19
концентрат білково-жировий	12.5
концентрат жиро-фосфатиднобілковий	8.36
копшиа виробніі	13.24
копшиа дрібні	13.26
корм сухий рослинно-тваринний	12.3
корми варені	12.2
копшиа	11.73
краснуха солоних кишок	15.2
кристалдування жиру	8.18
кров	10.1
кров харчова	10.02
крововилив крапковий	15.2
крововилив на туші	15.1
круг	9.17
крупон	11.31

крупонування свинне	5.8
кулаки	13.13
курдюк	4.27
кучерявка	9.22
лапи	11.56
летовка	7.18
лівер	7.2
лінія живота біла	5.18
лобаш	11.59
лошати́на	6.9
луг мацераційний	13.44
маклок	4.30
мармуровість м'яса	6.23
маса забійна	5.33
маса худоби жива	4.12
маса худоби жива прийнята	4.13
мастило годинникове	8.39
мастило кісткове	8.37
мастило консистентне	8.38
мацерування кісткового шроту	13.35
мездри́ння	11.29
метрування кишок	9.31
місцела тваринного жиру	8.16
міхур	9.12
молеїдина	15.35
моржовитість	15.23
м'ясо	6.1
м'ясо голів	7.11
м'ясо дефростоване Нд	6.20
м'ясо заморожене	6.19
м'ясо знежилване	6.26

м'ясо обвалене	6.25
м'ясо остигле	6.16
м'ясо охолоджене	6.17
м'ясо парне	6.15
м'ясо пікальне Пд	7.4
м'ясо пісне	6.29
м'ясо приморожене	6.18
м'ясо розморожене	6.20
м'ясо свіже	6.14
м'ясо стравоходу	7.4
м'ясо умовно придатне	6.21
м'ясо яків	6.12
павал	11.28
пакістид	15.9
пакладання лігатури на стравохід	5.6
паківфабрикат кістковий	13.22
паківфабрикат кормовий	12.4
паківшкурок	11.17
пакп мловичі	7.12
пакрування	7.12
пакбирання жиру - сиршо	8.10
паквалювання голів	7.10
пакволонка серозна	9.24
пакврізь м'ясна	7.5
пакрубок	11.75
пакридження	11.25
пактяжники	11.26
пакчина	11.13
пакчина хутрова	11.14
пакчина шкіряна	11.16
пакчина шубна	11.15

оглушування худоби	5.5
оглядання худоби ветеринарне	4.8
огузок	11.55
одиниці першосортні	11.49
опойок	11.8
опускання кишок НД	9.4
ороговілість	15.33
осалювання	8.31
ослятина	6.13
основа хвоста	4.28
отгока	9.2
отопки НД	8.22
паренка	13.16
партія худоби	4.3
пачісок	11.80
пачка кишок	9.33
пашини	11.57
пензілювання НД	9.5
передина	11.60
передшлунок	7.15
перероблювання нехарчової сировини зі знежирюванням водою або бульйоном	12.13
перероблювання нехарчової сировини зі знежирюванням на центрифугах	12.2
півтуша	5.24
підгрупа худоби	4.19
піддування туш у шкурі	5.15
підкіс	11.74
підрив	15.9
підріз НД	11.75
підріз	15.26
підсікання шкури	5.19

підсвілення шкіри	11.45
підсушувальні	10.19
підвищення ароматичних кишок	15.11
підкорм	10.3
підпалити	14.12
підвищення волосу	15.39
підвищення шерсті	15.39
підлітка свиножир	9.26
підлими іржаві	15.36
підлими олійні	15.30
підлими соляні	15.13
підбитість туші	15.5
покриття волоссяний	11.63
покриття шерстий	11.63
попи	11.54
попливЦД	8.3
полірування кісткового шроту	13.36
полірування кісток	13.18
полірування свинячих туш у шкірі	5.14
поверек	4.26
пересування шквари	8.28
преципіант	13.45
приймання худоби	4.4
приймання худоби за живою масою	4.15
приймання худоби за кількістю та якістю м'яса	4.16
прищ	15.7
пріліна	15.29
промивання свинячих туш у шкірі	5.13
прорізь	15.25
просвітлення жиру	8.19
просвітлення крові	10.13

прохідник	9.18
псування жиру окислювальне	8.30
пупульпа м'ясна	12.21
пучок кишок	9.24
рафінування жиру адсорбційне	8.26
ререпиця	11.27
рибка	11.53
роги виробні	13.23
роги дрібні	13.25
розбирання кишок	9.4
роздирання кишок НД	9.4
розкол	4.5
розрив	15.28
розчленовування туші	5.22
рубець	7.16
сало	8.2
сальник	8.9
сан бойня	5.4
свинина	6.7
свинина обрізна	6.27
свині нестандартні	4.23
сепарування жиру	8.35
сепарування крові	10.12
синець на туші	15.3
синуга	9.16
сироватка	10.5
сировина ендокришна	14.1
сировина кератиномістка	12.11
сировина колагеномістка	13.30
сировина нехарчова жирова	12.8
сировина нехарчова жиромістка	12.9

сировина рогокопитна	13.19
сировина ферментна	14.2
сировина хутрова	11.6
сировина шкіряна	11.1
сировина шкіряна велика	11.4
сировина шкіряна дрібна	11.3
сировина шкіряна свиняча	11.5
сичуг	7.19
сім'яники	14.14
сітка	7.17
слизок	11.7
смаління свинячих туш	5.12
смаління шерстних субпродуктів	5.12
соліния сухе	11.48
соліния шкури врозстил	11.4
сортування кишок	9.32
сортування худоби	4.6
спеціальна сировина	14.3
спосіб вилучення жиру гідроімпульсний	8.17
спосіб витоплювання жиру сухий	8.33
спосіб витоплювання жиру мокрий	8.34
спосіб мокросолоний	11.37
спосіб сухосолоний	11.40
стабілізація крові	10.10
стравохід	9.19
стрижень роговий	13.7
«стрижка мертва»	15.37
стрічка серозна	9.25
субпродукти	7.1
субпродукти малоцінні	7.9
субпродукти м'якушеві	7.3

субпродукти м'ясокіткові	7.6
субпродукти слизові	7.8
субпродукти шерстні	7.7
суглоб путовий	7.13
суглобні головки Нд	13.13
суміш білкова	10.17
сумка волосяна	11.65
сухожилля м'якросолоне	13.48
сухожилля сухосолоне	13.49
тавро	15.18
тельбушіння	5.20
телятина	6.3
тіло жовте	14.11
тіло скловидне	14.15
травма туші механічна	15.4
тузлук	11.41
тузлукування	11.39
туша	5.23
усихання м'яса	6.22
усіл	11.46
утримання худоби на скотобазі	4.9
фібрин	10.7
фістула	15.15
флокулювання	13.46
фуза	8.25
хаз	11.61
хвіст-оригінал Нд	11.73
худоба	4.1
худоба (на забій)	4.2
худоба худа	4.20
центрифугування шквари	8.29

цибулина волосу	11.64
ціпка	13.14
чапрак	11.52
частина Головна	11.58
черева	9.15
четвертина туші	5.25
шкваря технічна	12.10
шкваря харчова	8.22
шкура	11.2
шкура жмутова	15.34
шкура загиблої тварини	15.38
шкура кіньська	11.22
шкура мокросолона	11.35
шкурин шалажисті	15.21
шлунок худоби	7.14
шлим	9.7
шлимування	9.6
шнур сальний	9.23
шпарення свинячих туш	5.10
щрот кістковий	13.34
шегана	11.69
щетина-сирець	11.70
щетина-шпарка	11.71
шоки	11.62
щуп худоби	1.29
ягнятина	6.5
ясчники	14.10
яловиця	11.09
яловичина	6.7
ямка голодна	1.1

НАВЧОЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ

**Паска М.З., Мартинюк І.О.,
Басараб І.М., Молдаванова Л.К.**

***ДОВІДНИК ТЕХНОЛОГА
М'ЯСО-ЖИРОВОГО ВИРОБНИЦТВА
ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ***

Друкується без оголошень

Підписано до друку. Формат 60×84/16.
Папір №2. Умов. др. арк. 2,2. Тираж 100 примірників.
Віддруковано на різнографі в лабораторії комп'ютерних
технологій ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького
м. Львів, вул. Пекарська, 50
тел. 239-26-34