

Убой и первичная переработка птицы



План

- **1. Ветеринарно-санитарные требования к птице, направляемой на убой.**
- **2. Технология и гигиена первичной обработки птицы**
- **3. Ветеринарно-санитарный контроль при потрошении и полупотрошении тушек птицы**

Литература

- **Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. – М.: Колос, 1998. – С. 20-43.**

- **Третьяков Н.П., Бессарабов Б.Ф. Переработка продуктов птицеводства. – М.: Агропромиздат, 1985. -287 с.**

- **Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства/ Под ред. А.Ф. Крисанова. – М.: Колос, 2000. – С. 142-157.**

- **Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов**



ГОСТ 18292-85

«Птица сельскохозяйственная
для убоя»

Продолжительность предубойной выдержки птицы

Вид птицы	Продолжительность, час.
Куры	6-8
Цесарки	6-8
Индейки	6-8
Утки	4-6
Гуси	4-6

Живая масса молодняка птицы, отправляемой на убой

Вид птицы	Живая масса, кг
Цыплята	0,6
Цыплята-бройлеры	0,9
Утята	1,4
Гусята	2,3
Индюшата	2,2

Возраст птицы, направляемой на убой

Вид птицы	Возраст, дни
Цыплята-бройлеры	35
Утята	49
Гусята	60
Перепелята	63
Цесарята	84
Индюшата	120

Приёмка птицы в клетках-контейнерах



Осмотр птицы



Фиксация гребня для осмотра лицевой части головы



Поражение головы при парше



Исследование носовых отверстий



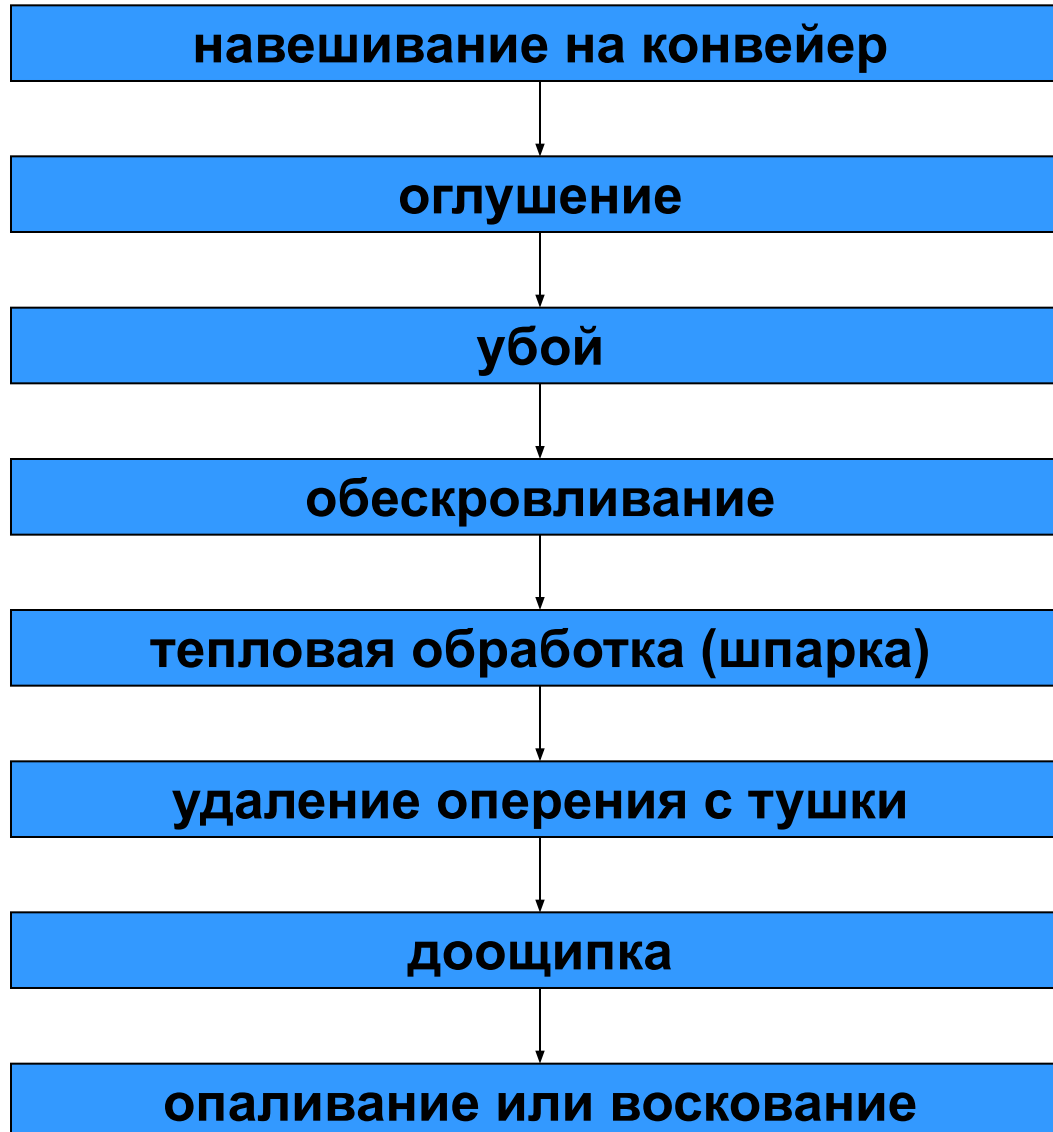
Синусит у индейки



Желточный перитонит, отвисание брюшной стенки



Схема первичной обработки птицы



Режимы электрооглушения птицы

Вид птицы	Напряжение, В	Время, с
Куры	130-140	6
Цыплята	90-110	6
Цыплята-бройлеры	70-80	6
Цасарки	130-140	6
Цесарята	90-110	6
Утки	125-135	6
Утята	125-135	6
Гуси	125-135	6
Гусята	125-135	6
Индейки	125-135	6
Индюшата	125-135	6

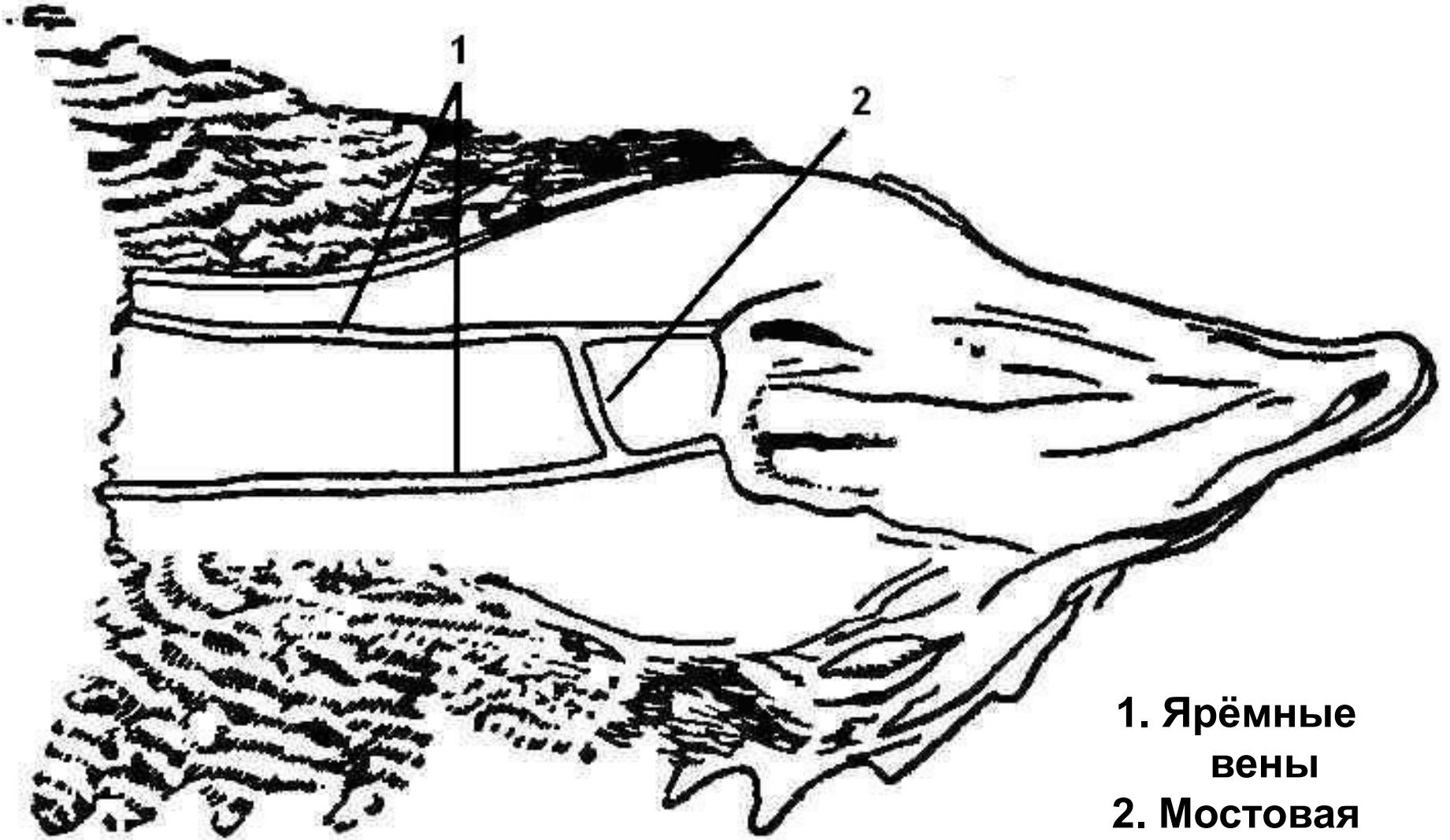
Режимы оглушения углекислым газом

Вид птицы	Концентрация CO ₂ в воздухе, %	Время, мин
Куры	35-40	2-3
Утки	50-60	
Гуси	70-75	
Индейки	70-75	



1. Ярёмная вена
2. Пищевод
3. Трахея

Голова и верхняя часть шеи курицы



1. Ярёмные вены
2. Мостовая вена

Количество крови, получаемой при убое, % от массы тела птицы

Вид птицы	Количество крови, %
куры	3-4
цыплята	4,5-5
утки	4,8-5
утята	4,5-5
гуси	5-5,5
индейки	4-5,5

Режимы тепловой обработки (шпарки) птиц

Вид птицы	Продолжительность, с	Температура воды, °С
Куры	90-120	53-54
Утки	120-180	60-64
Гуси	120-180	66-71
Индейки	90-120	53
Цесарки	90-120	54

Потрошение

```
graph LR; A[Потрошение] --> B[Отделение головы]; A --> C[Отделение ног]; A --> D[Извлечение внутренних органов]; A --> E[Удаление зуба, пищевода и трахеи]; A --> F[Отделение шеи];
```

Отделение головы

Отделение ног

Извлечение внутренних органов

Удаление зуба, пищевода и трахеи

Отделение шеи

Охлаждение тушек птицы

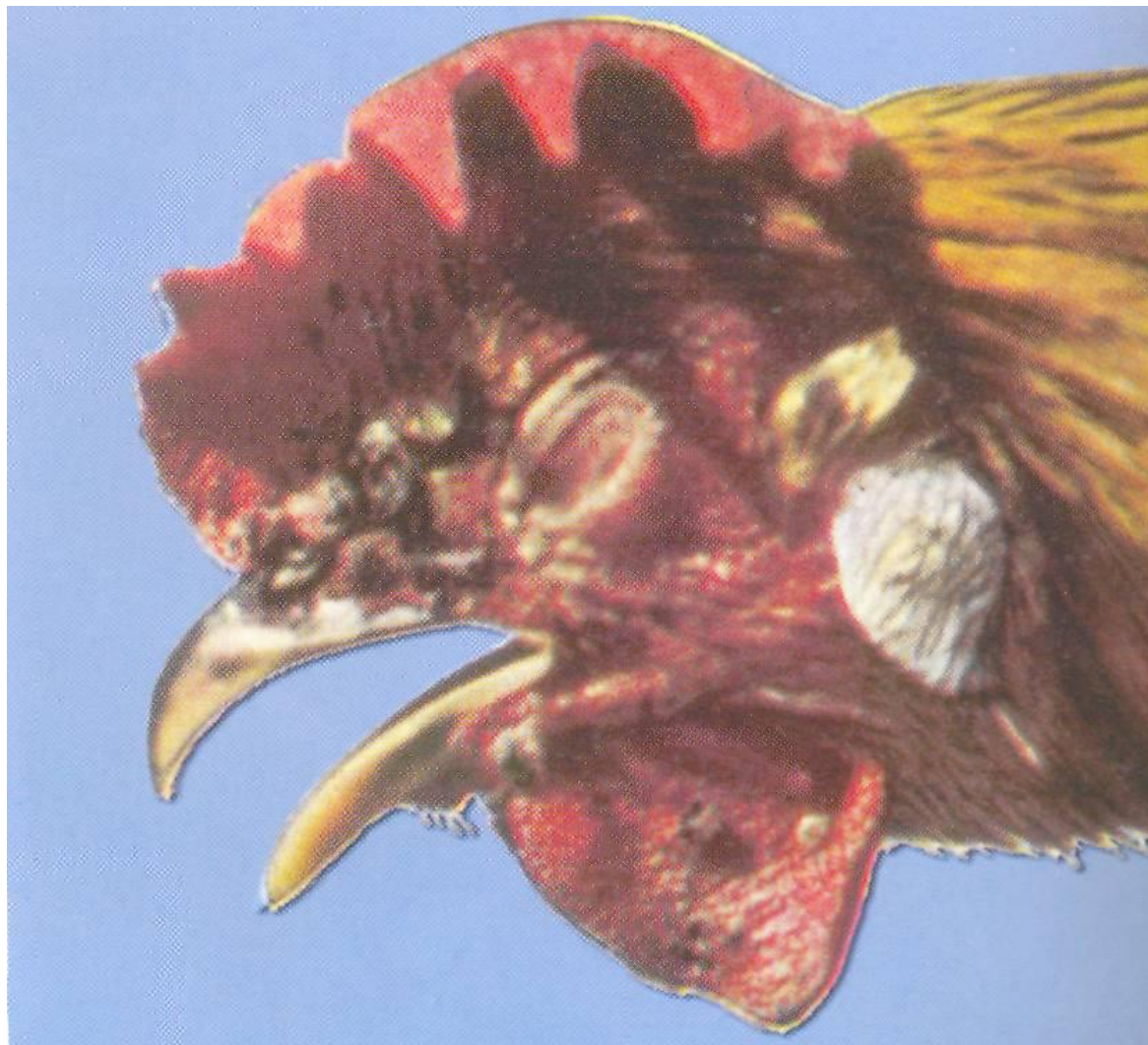


← $t=4^{\circ}\text{C}$

Вода $t=8-12^{\circ}\text{C}$, 10-15 мин

Вода $t=0-2^{\circ}\text{C}$, 25-35 мин

Поражение головы при оспе птиц



Конъюнктивальная форма микоплазмоза



Кровенаполнение сосудов брыжейки при отравлении микотоксинами

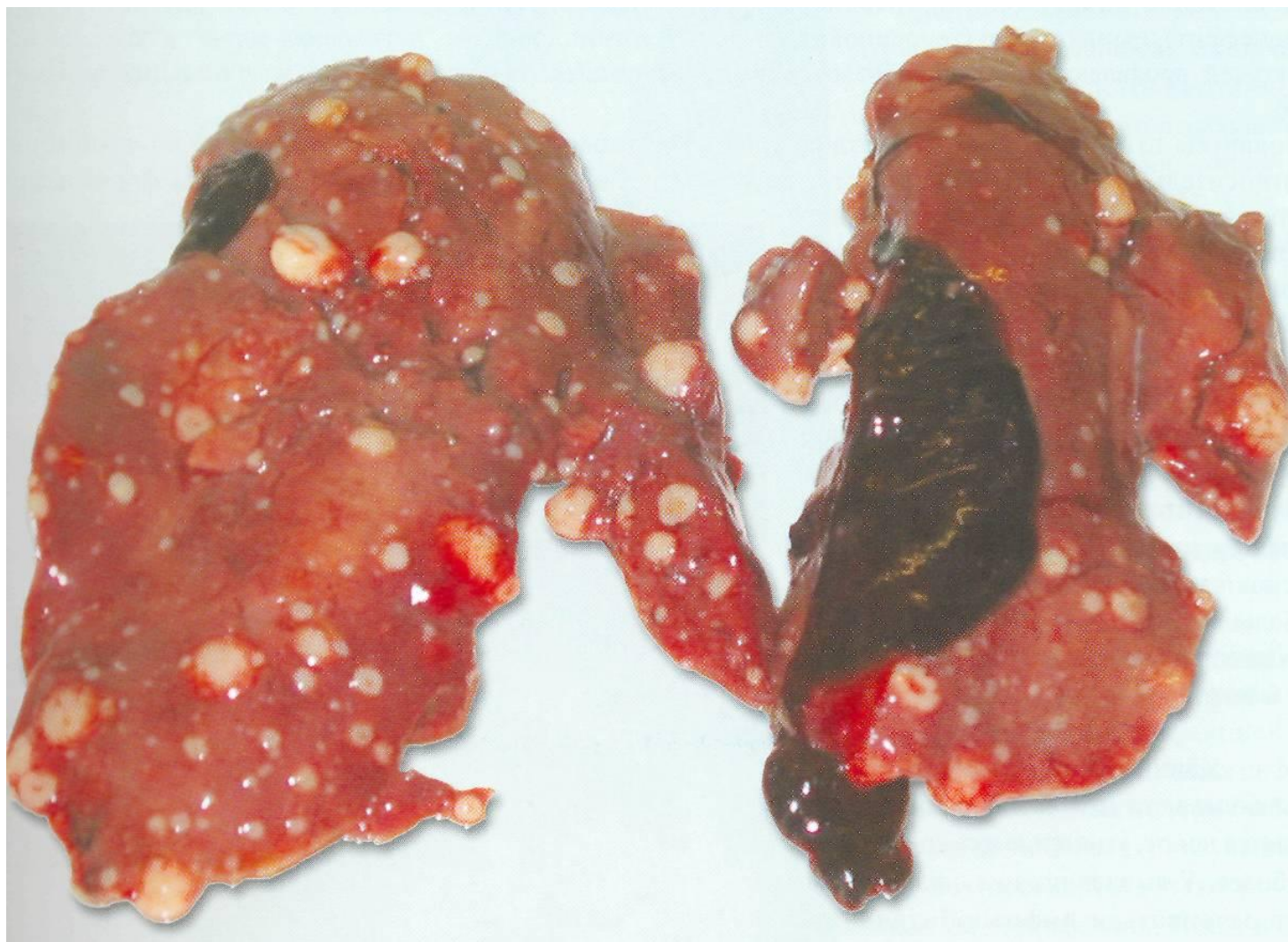


Гепатоз

(при нарушении обмена веществ)



Поражение печени при лимфоидном лейкозе



Фибринозная пневмония при микоплазмозе

