

# 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 убоа»

# Продолжительность предубойной выдержки птицы

<b>Вид птицы</b>	<b>Продолжительность, час.</b>
Куры	6-8
Цесарки	6-8
Индейки	6-8
Утки	4-6
Гуси	4-6

# Живая масса молодняка птицы, отправляемой на убой

---

<b>Вид птицы</b>	<b>Живая масса, кг</b>
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

---



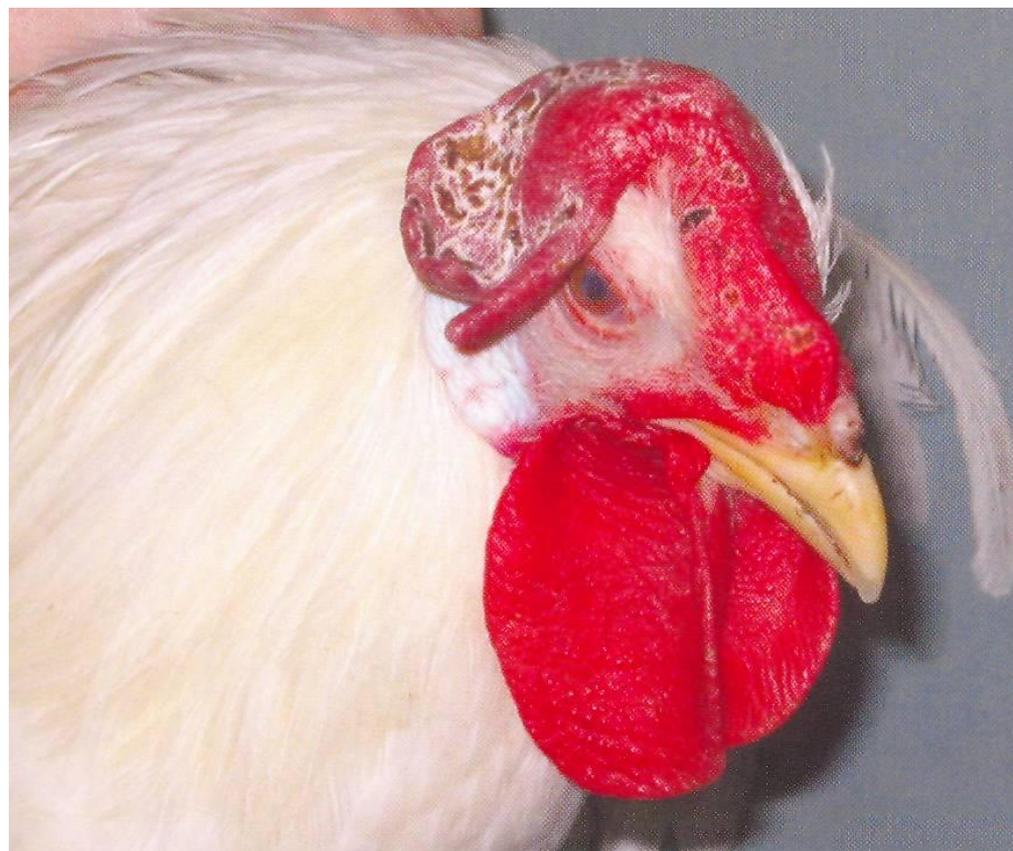
## Осмотр птицы



## Фиксация гребня для осмотра лицевой части головы



# Поражение головы при парше



## Исследование носовых отверстий



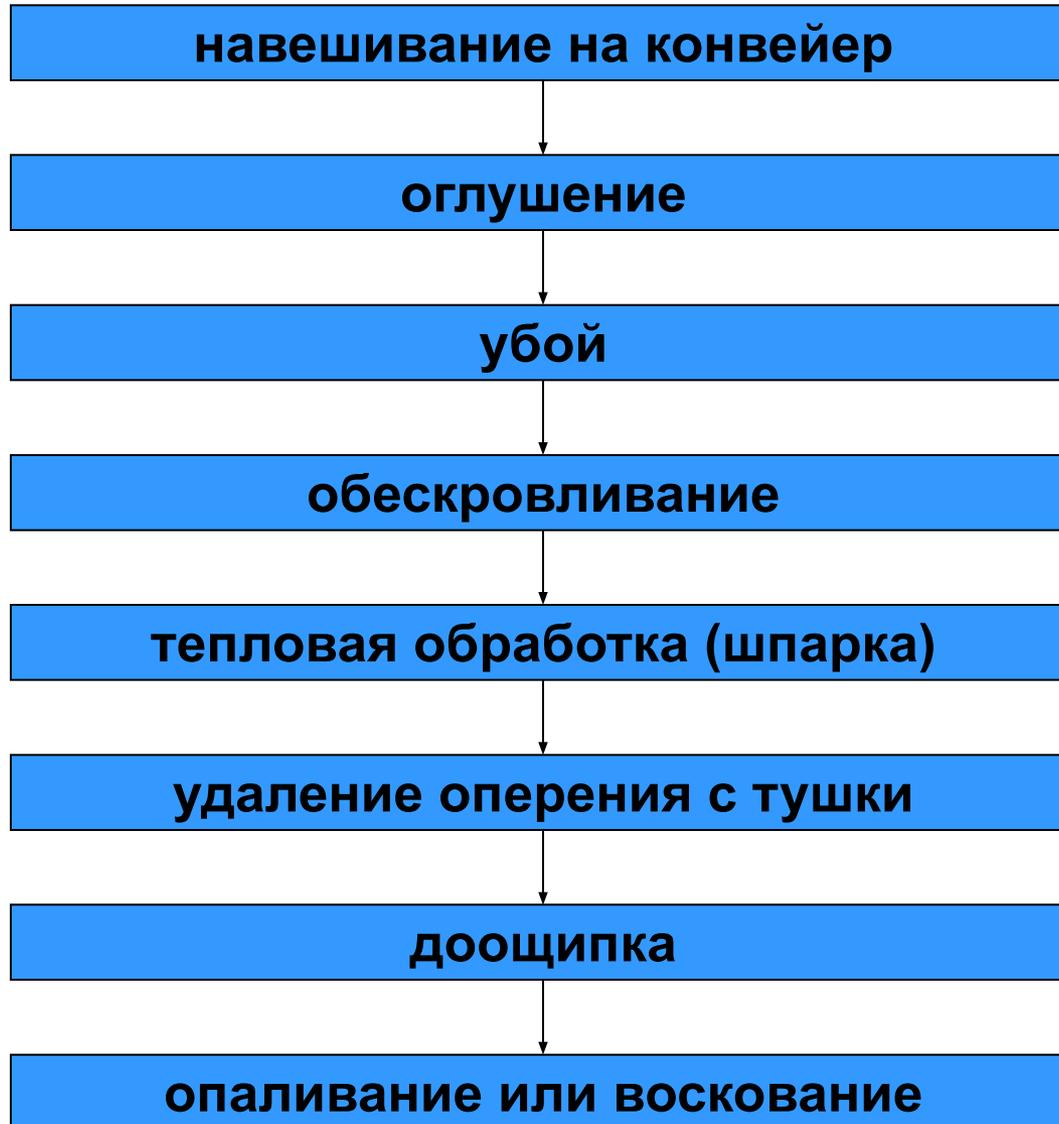
# Синусит у индейки



# Желточный перитонит, отвисание брюшной стенки



# Схема первичной обработки птицы

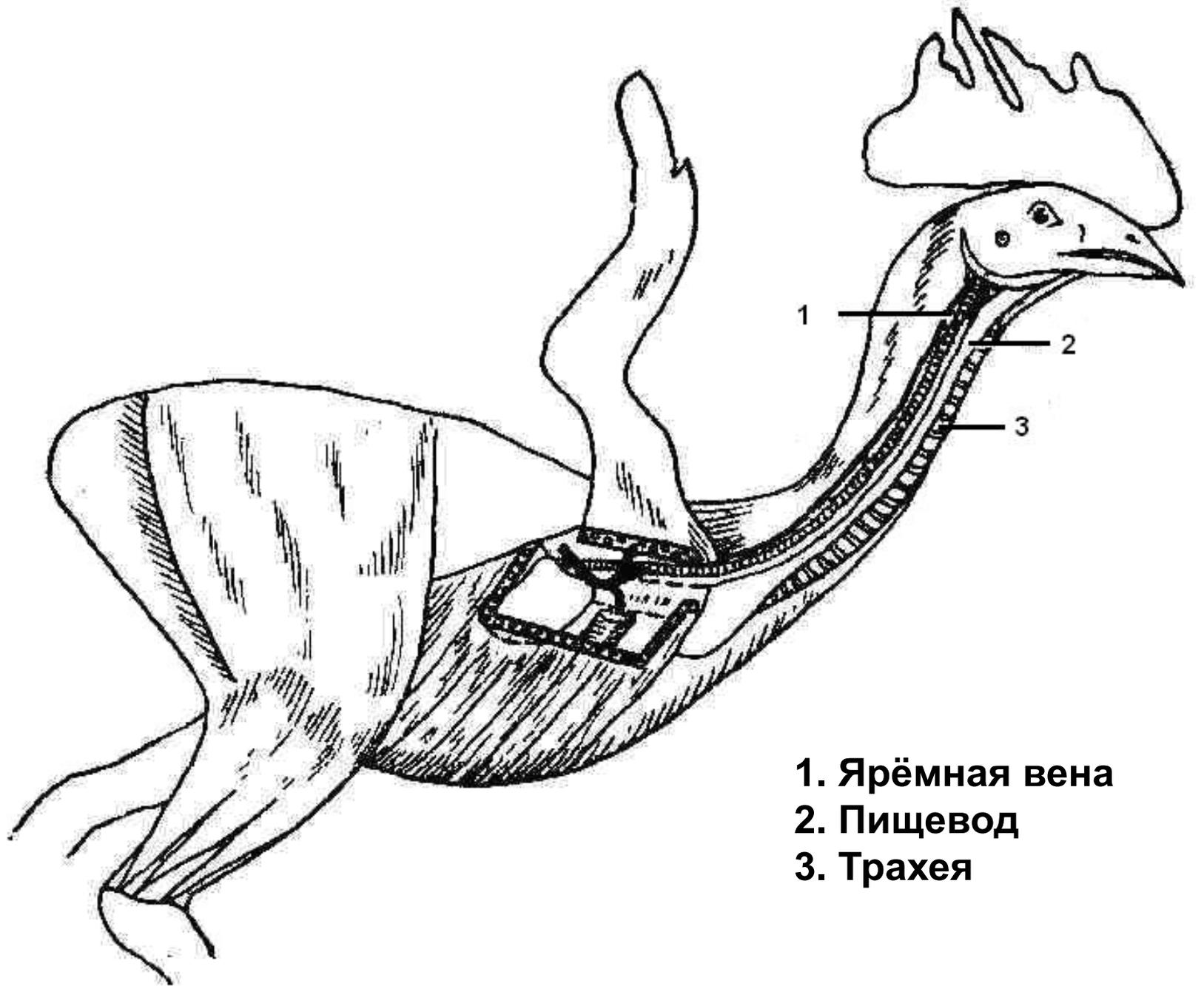


# Режимы электрооглушения птицы

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

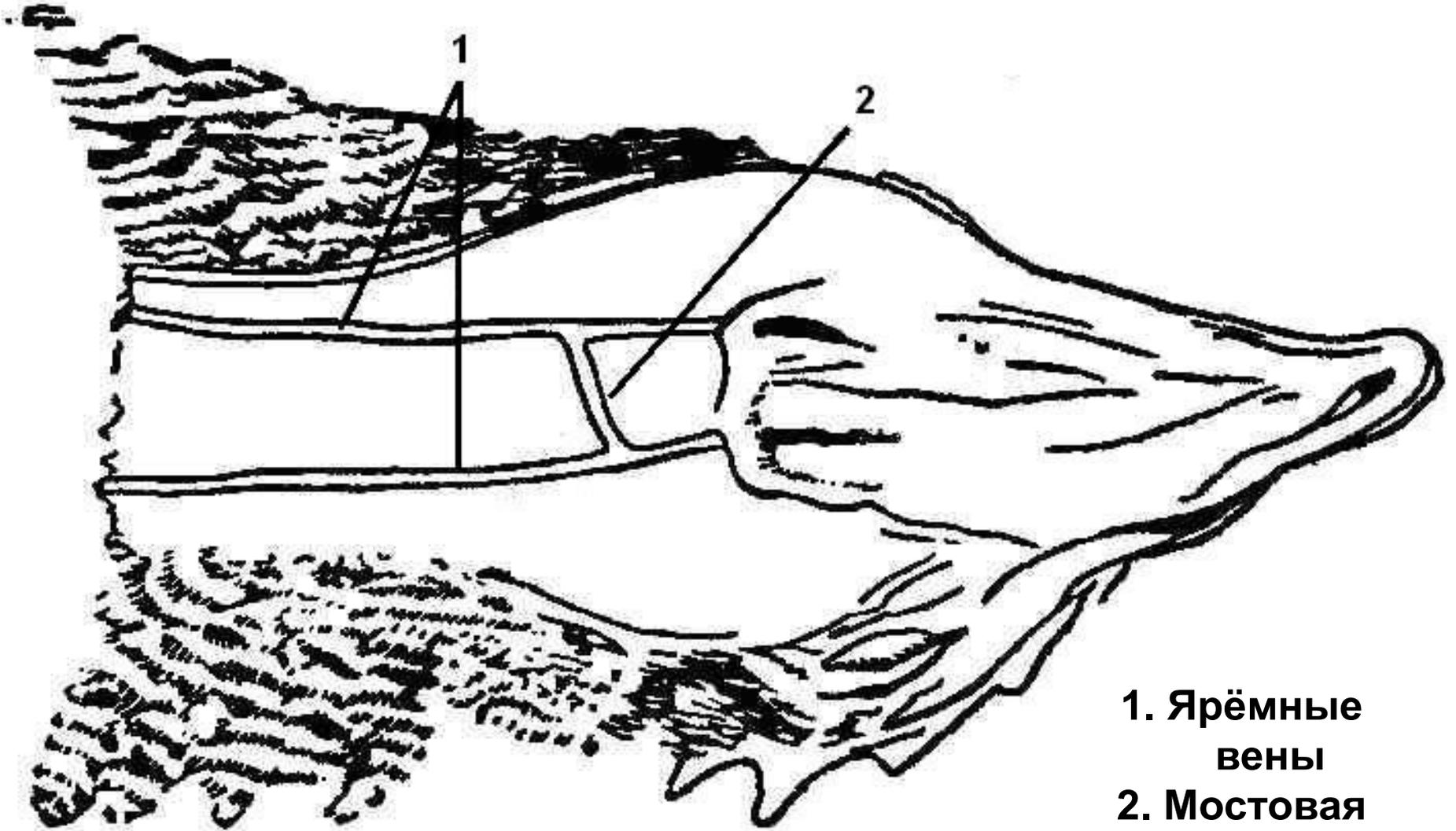
# Режимы оглушения углекислым газом

Вид птицы	Концентрация CO <sub>2</sub> 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 зоба, пищевода и трахеи]; A --> F[Отделение шеи];
```

Отделение головы

Отделение ног

Извлечение внутренних органов

Удаление зоба, 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

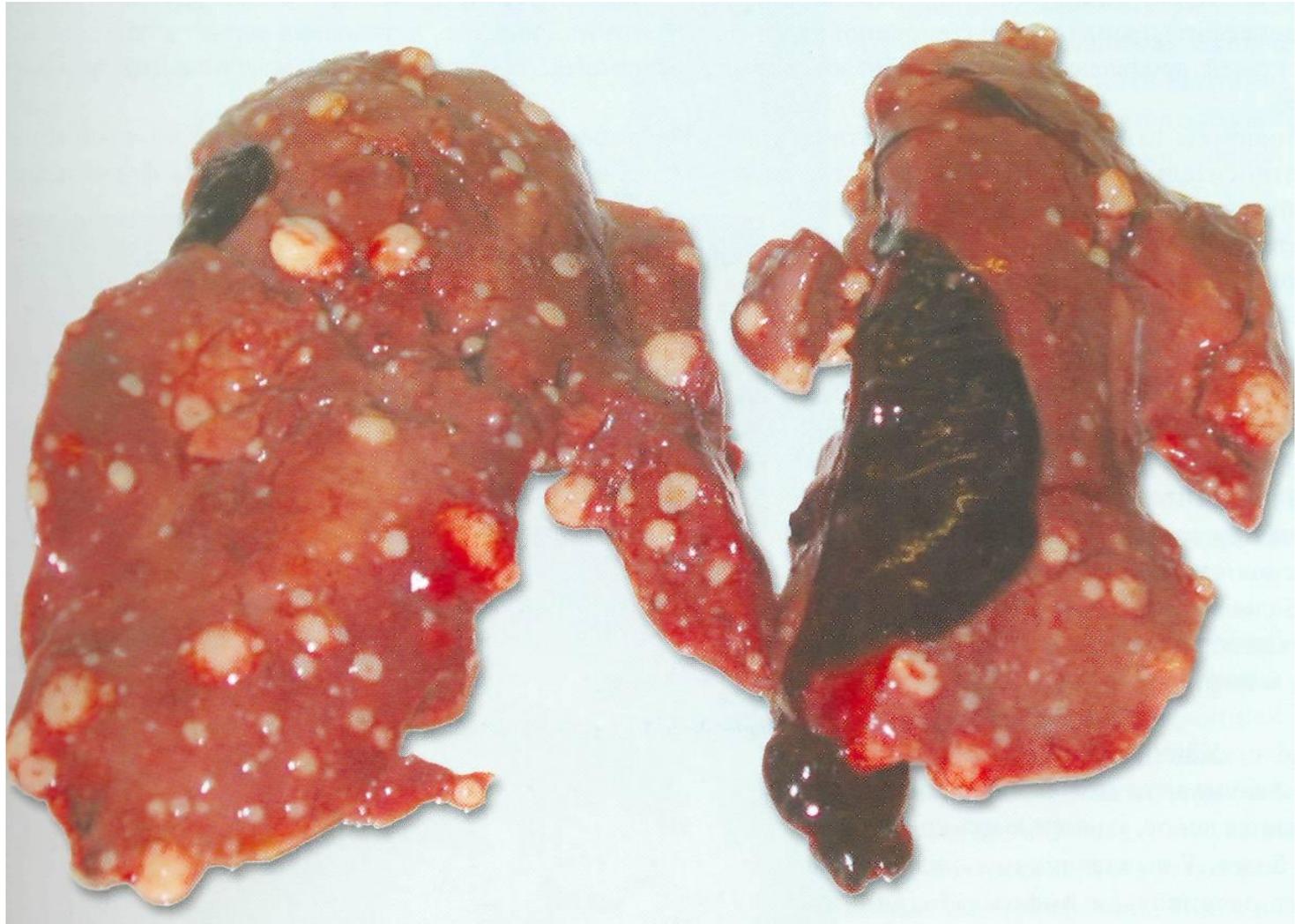


# Гепатоз

(при нарушении обмена веществ)



# Поражение печени при лимфоидном лейкозе



# Фибринозная пневмония при микоплазмозе

