

# Съёмка шкур

## КЛАССИФИКАЦИЯ ШКУР КРС

СЛИЗОК

ОПОЕК

ВЫРОСТОК

ЯЛОВКА

БЫЧИНА

БУГАИНА

# Классификация шкур МРС

- Овчина шёрстная (длина шерсти 6 см и более )
- Овчина полушёрстная ( 2,5 – 6 см)
- Голяк ( менее 2,5 см)

# Классификация свиных шкур

- **Лёгкие (1,5 – 4 кг)**
- **Средние (4 – 7 кг)**
- **Тяжёлые (более 7 кг)**
- **Крупон**

# Съёмка шкур КРС

Поддув сжатым воздухом → съёмка шкуры с головы и отделение головы → съёмка шкуры с задних ног и отделение ног → съёмка шкуры с вымени или паха → съёмка шкуры с брюшной полости → съёмка шкуры с передних ног и отделение ног → съёмка с груди, предплечий, шеи, лопаток → окончательная механическая съёмка

# Обработка свиных туш

## Полная съёмка в случае:

направления в реализацию;  
для изготовления колбасных изделий

## Крупонирование в случае:

При выработке из части свиной туши штучных солёных изделий  
(окороков, кореек, грудинок)

## Обработка туш в шкуре в случае:

При изготовлении штучных солёных или копчёных изделий и/или пастеризованных ветчинных консервов

# Удаление оперения у птицы

Шпарка (горячей водой, паровоздушная)

Обработка горячей водой

Вид птицы	$t$ –ра, °С	Прод., мин
-----------	-------------	------------

Куры	55	2
------	----	---

Индейки	54	2,5
---------	----	-----

Утки	66	3
------	----	---

Гуси	72	2
------	----	---

# Извлечение внутренних органов из туш

- **Обработка КРС, МРС, свиней**
  - **Нутровка кроликов**

## Обработка птицы

- Потрошение
- Полупотрошение

# Распиловка туш

- Проводят только для КРС и свиней
- Осуществляют электрическими и пневматическими пилами
- У свиней берут пробу на трихинеллоскопию
- Проводят определение категории упитанности у полутуш



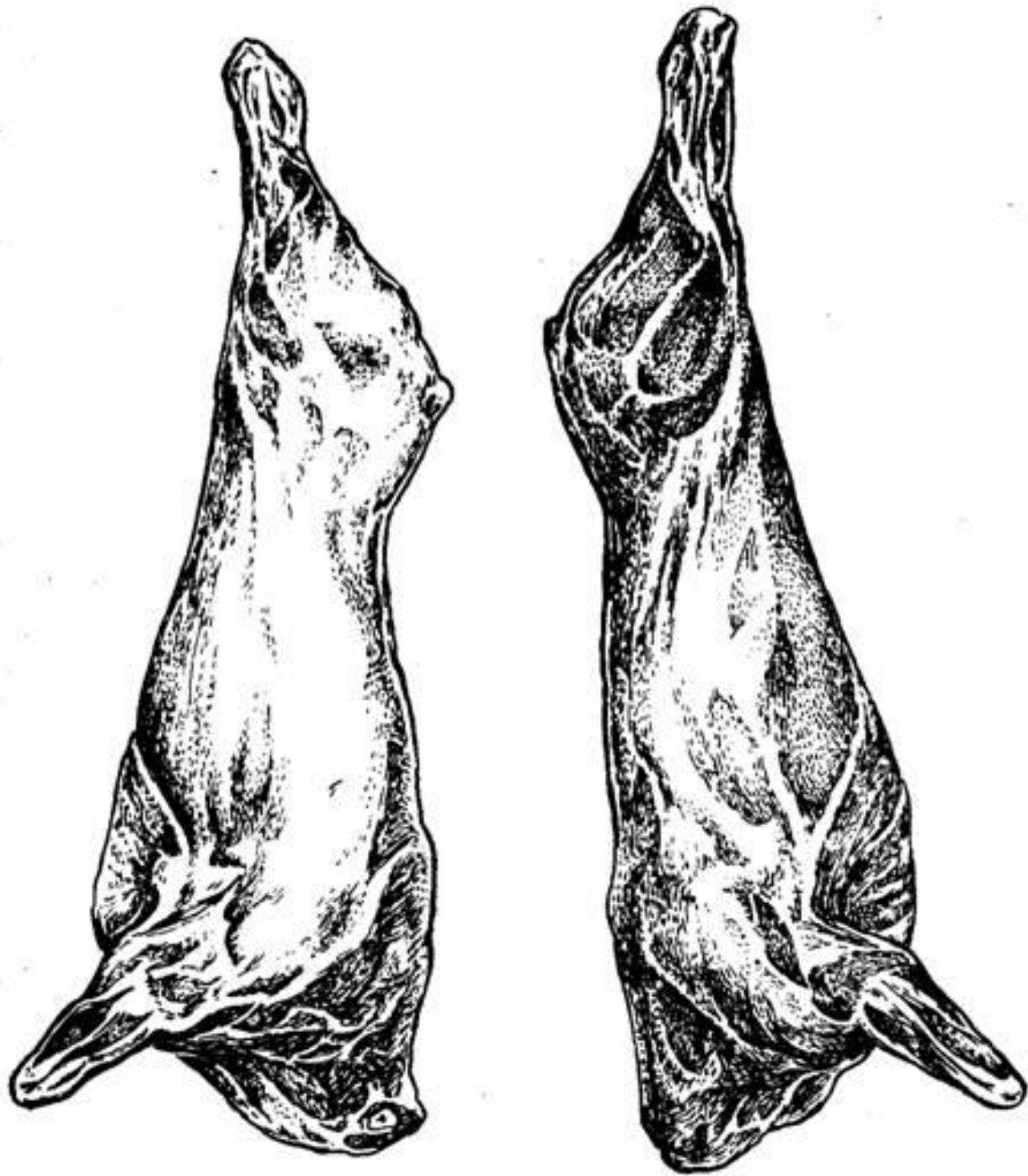
# Категории упитанности у КРС (говядина)

## I КАТЕГОРИЯ

- Мышцы развиты удовлетворительно;
- подкожный жир покрывает тушу от 8 ребра до седалищных бугров;
- остистые отростки позвонков, маклаки, седалищные бугры выделяются не резко.

## II КАТЕГОРИЯ

- Мышцы развиты менее удовлетворительно;
- подкожный жир имеется только в виде небольших участков;
- остистые отростки позвонков, маклаки, седалищные бугры выступают значительно.



## Категории упитанности свинины

Категория	Толщина шпика, см	Мясо туши без шкуры, кг
I (беконная)	1,5 – 3,5	53 - 72
II (мясная)	1,5 – 4,0	34 - 76
II (подсвинки)	более 1 см	10 - 33
III (жирная)	4,1 и более	без ограничения
IV (промпереработка)	1,5 – 4,0	Более 76
V (мясо поросят)	-	3 – 6 (в шкуре)

# Сухая зачистка

- Туши и полутуши тщательно зачищают от кровоподтёков, сгустков крови, бахромок, внутреннего жира, диафрагмы, почек, механических загрязнений.  
У туш МРС почки и почечный жир оставляют.