ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
И КОНСТРУКТОРСКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ВНИКИМП)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

по консервному производству (Общие инструкции. Мясо тушеное, каша с мясом)

Раздел I

Москва 1990

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника Главного управления продовольственных ресурсов при Государственной Комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам



А.И.Демин

11 1990 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве

Для приготовления мясных и мясорастительных консервов применяют сырье, отвечающее требованиям действующей нормативно-технической документации в остывшем, охлажденном и размороженном состоянии[x].

I. ЗАЧИСТКА ТУШ, ПОЛУТУШ ИЛИ ЧЕТВЕРТИН

При приемке туши, полутуши или четвертин[xx] с них удаляют ветеринарные оттиски, подвергают осмотру и при необходимости дополнительной зачистке (загрязнения, остатки диафрагмы, бахромки мышечной и жировой ткани и др.).

---

[x] Не допускается мясо, замороженное более одного раза, от быков, хряков и свинина с пожелтевшим шпиком.

[xx] При поступлении на переработку замороженного мяса размораживание его проводят согласно "Сборника технологических инструкций по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности".

Зачистку туши, полутуши или четвертин при необходимости производят водой при температуре 40 ± 1,5°С с помощью специальных душирующих щеток.

2. РАЗДЕЛКА

Процесс разделки[х] туш, полутуш и четвертин предусматривает их разделение на составные части: лопаточную, шейную[хх], спинно-реберную, грудную, поясничную, крестцовую и тазобедренную. При этом:

— лопаточная часть туши содержит лопаточную, плечевую, локтевую и лучевую кости с прилегающими к ним мышечной и другими тканями;

— шейная часть содержит семь шейных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями;

— спинно-реберная часть туши содержит грудные позвонки с ребрами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями;

— грудная часть туши содержит грудную кость с реберными хрящами и прилегающими к ним мышечными и другими тканями;

— поясничная часть туши содержит шесть поясничных позвонков, крестцовая содержит крестцовую, а тазобедренная — тазовую, бедренную и берцовую кости с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

3. ОБВАЛКА

Процесс обвалки[х] предусматривает отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей.

Рекомендуемая температура в толще мышц не ниже 1°С и не выше +12°С.

х) Организация рабочего места и приемы труда описаны в "Типовом проекте организации бригадного рабочего места на операциях разделения полутуш на части, обвалки и жиловки мяса", утвержденным Минмясомолпромом СССР.

хх) Перед разделкой или сразу же после отделения этой части необходимо произвести тщательную зачистку шейного зареза.

Обвалку производят дифференцированно, когда каждый рабочий обрабатывает определенную часть туши, или потушно когда каждый рабочий обрабатывает последовательно все части туши.

Обвалку необходимо производить таким образом, чтобы выход мяса мелкими кусками был минимальным, а кости хорошо зачищены без нарушения их целостности.

Остаточное количество мякотной ткани на кости должно соответствовать нормам, указанным в действующей нормативно-технической документации на кости. Не допускается в обваленном мясе наличие срезанных участков хряща, кости или надкостницы.

Температура воздуха в помещении обвалки должна быть не более 12°С при относительной влажности 70%.

4. ЖИЛОВКА МЯСА

Процесс жиловки мяса состоит в удалении из обваленного мяса хрящей, сухожильных пластин (апоневрозов), плотных соединительных фасций (пленок), нервных сплетений, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов[x]. Кроме того у крупного рогатого и мелкого рогатого скота удаляют покровный жир толщиной свыше 1,0 см; у свиней хребтовый и боковой шпик, который снимают перед разделкой и обвалкой. Допускается съем этого шпика в процессе жиловки. При необходимости в свинине отжиловывают межмышечный жир.

При жиловке куску мяса придают такое положение, при котором подлежащие удалению сухожилия или пленки находятся снизу, а мышечная ткань срезается с них. На выделяемых тканях прирези мышечной ткани должны быть минимальными.

---

x) При переработке мяса, подлежащего обеззараживанию (туберкулез и др.) эти ткани необходимо направлять на техническую утилизацию в водонепроницаемой таре согласно "Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов", утвержденных 27.12.83г.

Жиловку мяса производят дифференцированно по частям, при этом удаляют из:

шейной части – мясо шейного зареза, кровоподтеки, канатиковую и пластинчатую части выйной связки, поверхностно-шейный лимфатический узел и жир вокруг него, глубокую шейную артерию, яремную вену. Мясо шейного зареза направляют на изготовление консервов, технология изготовления которых предусматривает его использование;

лопаточной части – лопаточный хрящ, сухожилия и соединительную ткань с двуглавого мускула плеча и мышц голяшки, подмышечные лимфатические узлы и жир, находящийся в предлопаточной части, подмышечную артерию, плечевое нервное сплетение и его стволы;

грудной части мяса говядины и баранины – надостистую связку, реберный хрящ, жир в области глубокого мускула и под ним, а также в области первых пяти сегментов (челышка), глубокие грудные артерию и вену. У свинины – только реберные хрящи, глубокие грудные артерию и вену, лимфатические узлы;

спинноребернойчасти – остатки реберных хрящей, желтую брюшную фасцию и апоневрозы брюшных мышц;

тазобедренной части – ахиловые сухожилия, крестцово – седалишную связку, коленную чашечку с сухожилиями четырехглавого мускула бедра и жировые отложения вокруг них, лимфатические узлы: надколенный (прикрыт подкожным мускулом), подколенный (между двуглавым и полусухожильным мускулами), седалишный (в области корня хвоста под двуглавым мускулом).

При жиловке пашины крупного рогатого и мелкого рогатого скота удаляют желтую брюшную фасцию и жировые отложения в области щупа.

При необходимости из спинноребернойчасти (для говядины и баранины) и грудной (для всех видов мяса) выделяют жирное сырье, которое используется для выработки консервов, технология изготовления которых предусматривает его использование, или на другие виды мясопродуктов.

На столах жиловщиков мясо должно находиться не более 30 минут. Температура жилованного мяса должна быть не выше I2 ^{o}C.

Качество жилованного мяса определяют (не менее 3-х раз в смену) в средней пробе, массой не менее 5 кг, отделяя жировую ткань от мышечной с помощью жиловочного ножа.

Массовую долю жировой ткани (А) в жилованном мясе в процентах вычисляют по формуле:

$$A = \frac{M}{M_I} \cdot 100,$$

где:

М – масса жировой ткани, кг

M_I – масса средней пробы, кг.

РАЗРАБОТАНО:

ВНИКИМП

Директор В.И.Ивашов

Зав.лабораторией технологии и систем машин консервного производства Е.Ф.Орешкин

28.02.90 Г.Г. Шилер

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника Главного управления продовольственных ресурсов Государственной Комиссии Совета Министров СССР по материально-техническому снабжению и закупкам

В.И.Демин

_____ 1990 г.

ВРЕМЕННЫЕ СРЕДНЕГОДОВЫЕ НОРМЫ выходов при разделке, обвалке и жиловке мяса для консервного производства (взамен норм, утвержденных 27 февраля 1989 года)

I. Говядины

Наименование	Норма выхода, % к массе мяса на костях		
	без выделения говядины жирной		с выделением говядины жирной,
	I категория	II категория	I категория
Мясо жилованное и жир-сырец,	75,7	7I,7	75,7
в том числе:			
жир – сырец	4,0–I5,0	I,5–6,5	I,0–2,0
говядина жирная	–	–	I0,0–20,0
мясо шейного зареза	I,0	I,0	I,0
Кость	2I,0	24,0	2I,0
Соединительная ткань, хрящи	3,0	4,0	3,0
Технические зачистки	0,2	0,2	0,2
Потери	0,I	0,I	0,I
ИТОГО:	I00,0	I00,0	I00,0

II. Баранины

Наименование	Норма выхода, % к массе мяса на костях		
	без выделения баранины жирной		с выделением баранины жирной,
	I категория	II категория	I категория
Баранина без цевок			
Мясо жилованное и жир – сырец,	74,I	66,I	74,I
в том числе:			
жир – сырец	I,6–6,0	0,6–3,0	0–I,0
баранина жирная	–	–	I0,0–20,0
Кость	24,2	3I,7	24,2
Соединительная ткань, хрящи	I,5	2,0	I,5
Технические зачистки	0,I	0,I	0,I
Потери	0,I	0,I	0,I
ИТОГО:	I00,0	I00,0	I00,0
Баранина с цевками			
Мясо жилованное и жир – сырец,	73,0	64,8	73,0
в том числе			
жир – сырец	I,6–6,0	0,6–3,0	0–I,0
баранина жирная	–	–	I0,0–20,0
Кость	23,8	3I,0	23,8
Цевка	I,5	2,0	I,5
Соединительная ткань, хрящи	I,5	2,0	I,5
Технические зачистки	0,I	0,I	0,I
Потери	0,I	0,I	0,I
ИТОГО:	I00,0	I00,0	I00,0

III. Свинина

Наименование	Норма выхода, % к массе мяса на костях	
	Свинина без шкуры, без баков, без вырезки, без ножек П и IУ категории	Свинина в шкурке, без баков, без вырезки, без ножек, П и IУ категории
Свинина жилованная	74,7	67,6
в том числе:		
с содержанием жировой и соед.ткани не более 80%	6,0–I2,0	6,0–I2,0
Шпик хребтовый и боковой	I0,0	I0,0
Шкурка	–	8,4
Кость	I3,0	II,9
Соединительная ткань, хрящи	2,I	I,9
Технические зачистки	0,I	0,I
Потери	0,I	0,I
ИТОГО:	I00,0	I00,0

РАЗРАБОТАНО:

ВНИКИМП

Директор

Зав.лабораторией технологии и систем машин консервного производства Е.Ф.Орешкин

28.02.90 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
I. По разделке, обвалке и жиловке мяса в консервном производстве	I
2. По подготовке, наполнению и укупорке консервной тары	9
3. По стерилизации мясных консервов в автоклавах периодического действия	I3
4. По сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами	28
5. По упаковке и складированию консервов.	3I
6. Говядина тушеная	36
7. Свинина тушеная	47
8. Баранина тушеная	58
9. Говядина тушеная. Свинина тушеная, поставляемые для экспорта.	69
I0. Каша с мясом.	80

Технологические инструкции и нормы расхода сырья, помещенные в настоящем сборнике, действуют взамен утвержденных ранее.

Заказ 238 Тираж 200
Формат 60x84/I6 - 5,75 п.л. - 5,98 уч.-изд.л.

Механизированное множительное производство ВНИКИМПа

gost.e-ecolog.ru