ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1747-2007

ПРОДУКТЫ УБОЯ СКОТА

Термины и определения

ПРАДУКТЫ ЗАБОЮ ЖЫВЁЛЫ

Тэрміны і азначэнні

Издание официальное

Б3 4-2007

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.513(083.74)(476) МКС 01.040.67 КП 02

Ключевые слова: термин, определение, пищевой продукт убоя, туша, мясо, пищевые субпродукты, кишки, жир-сырец, пищевая кровь

ОКП 92 1000
ОКП РБ 15.1

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» (РУП ««Институт мясо-молочной промышленности»)

2 УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 апреля 2007 г. № 23

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 18157-88)

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

Введение IV
1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
2.1 Приемка, предубойное содержание, убой и переработка скота 1
2.2 Мясо и субпродукты 3
2.3 Кишки и продукты переработки кишок 5
2.4 Дефекты кишок 6
2.5 Жиры и продукты их переработки 6
2.6 Животные корма 7
2.7 Кровь и продукты переработки крови 8
2.8 Кость и продукты ее переработки, рого-копытное сырье, щетина и волос 8
2.9 Производство клея и желатина 9
2.10 Дефекты туш 10
3 Алфавитный указатель терминов на русском языке 10
Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических и биологических понятий, необходимых для понимания текста стандарта 16

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области мясной промышленности.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Допустимые термины-синонимы приведены в качестве справочных данных и не являются стандартизованными.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном порядке данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Перечень общетехнических и биологических понятий, применяемых в мясной промышленности, приведен в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы – светлым, а недопустимые синонимы – курсивом.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОДУКТЫ УБОЯ СКОТА
Термины и определения

ПРАДУКТЫ ЗАБОЮ ЖЫВЁЛЫ
Тэрміны і азначэнні

Products of cattle slaughter
Terms and definitions

Дата введения 2007-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области мясной промышленности на продукты убоя скота.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы (по данной научно-технической отрасли), входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

2.1 Приемка, предубойное содержание, убой и переработка скота

2.1.1 скот для убоя; убойное животное: Сельскохозяйственное или дикое животное, предназначенное для убоя.

2.1.2 продукт убоя: Продукт, полученный при убое и переработке убойного животного, предназначенный для использования в пищевых и (или) медицинских, кормовых, технических целях.

2.1.3 партия скота: Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы.

2.1.4 живая масса скота: Фактическая масса скота в момент взвешивания.

2.1.5 приемная живая масса скота: Живая масса скота за вычетом установленных скидок.

2.1.6 скидка с живой массы скота: Установленная величина снижения живой массы скота на содержимое жилудочно-кишечного тракта, стельность, суягность, супоросность, жеребность самок и навал на шкурах, определяемая при сдаче-приемке скота.

2.1.7 предубойная выдержка скота: Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени.

Примечание – Скоту предоставляют свободный водопой, который прекращают за три часа до убоя.

2.1.8 содержание скота на скотобазе: Уход за скотом с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, установленного режима кормления, поения и отдыха.

2.1.9 классификация скота: Деление скота по возрасту, видам и категориям.

2.1.10 упитанность: Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш.

2.1.11 категория крупного рогатого скота [овец], [коз]: Характеристика крупного рогатого скота [овец], [коз] или их туш в зависимости от упитанности.

2.1.12 категория свиней: Характеристика свиней в зависимости от их живой массы или массы туши и толщины шпика над остистыми отростками между 6 и 7 спинными позвонками.

2.1.13 щуп животного: Жировое отложение в области паха.

2.1.14 основание хвоста: Участок туши между первым хвостовым позвонком и седалищным бугром животного.

2.1.15 маклок: Бугор крыла подвздошной кости животного.

2.1.16 седалищный бугор: Утолщенный боковой конец седалищной кости животного.

Издание официальное

2.1.17 голодная ямка: Участок брюшной стенки у поясницы в виде впадины, расположенной впереди от маклока.

2.1.18 карантин скота: Выдерживание скота, если есть подозрение на инфекционные заболевания, с проведением мероприятий согласно ветеринарным требованиям, предотвращающим возникновение или распространение заболеваний.

2.1.19 спорная группа скота: Группа скота (отдельное животное), при приемке которой (которого) возникли разногласия.

2.1.20 убой скота (Ндп. *забой, закол*): Лишение жизни животных с целью их переработки.

2.1.21 контрольный убой скота: Убой скота для определения упитанности при возникновении разногласий.

2.1.22 вынужденный убой скота: Убой больного скота по указанию ветеринарной службы и под ее контролем.

2.1.23 оглушение скота: Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца.

2.1.24 обескровливание скота: Удаление крови из оглушенного животного.

2.1.25 наложение лигатуры на пищевод: Перекрывание пищевода животного зажимом или перевязывание шпагатом с целью предотвращения вытекания содержимого желудка.

2.1.26 шпарка туш свиней: Обработка свиных туш в шкуре (со снятым крупоном) горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке.

2.1.27 крупонирование свиней: Снятие спинно-боковой части свиной шкуры.

Примечание – Наиболее ценная спинно-боковая часть шкуры называется крупоном.

2.1.28 обезволошивание: Удаление щетины и волоса со свиных туш в шкуре (шерстных субпродуктов) после шпарки.

2.1.29 опалка: Сжигание остатков щетины, волоса и эпидермиса со свиных туш (шерстных субпродуктов) после обезволошивания.

2.1.30 полировка свиных туш: Удаление со шкуры остатков сгоревшего эпидермиса и щетины после опалки.

2.1.31 забеловка: Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента.

2.1.32 съемка шкуры: Полное отделение шкуры от туши.

2.1.33 подсечка шкуры: Подрез шкуры механизированным инструментом или ножом, производимый при механической съемке шкуры с целью сокращения срывов мышечной и жировой ткани.

2.1.34 нутровка: Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок.

2.1.35 замякотка: Рассечение мышц вдоль остистых отростков позвонков по длине туши крупного рогатого скота перед ее распиловкой.

2.1.36 расчленение туши: Распиловка или разруб туши на продольные симметричные половины (четвертины).

2.1.37 зачистка туши: Удаление загрязнений, побитостей, сгустков крови, остатков внутренних органов, абсцессов, бахромок, диафрагмы с внутренней и внешней стороны поверхности туши.

2.1.38 туша: Продукт убоя в виде туловища убитого животного после обескровливания, съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения хвоста, головы и ног.

Примечания

1 Свиная туша может быть в шкуре, с частично снятой шкурой, головой и задними конечностями.

2 Баранья, оленья, лосиная и телячья туши могут включать почки и околопочечный жир.

2.1.39 полутуша: Часть туши, полученная от разделения ее вдоль спинного хребта на две части.

2.1.40 четвертина: Часть полутуши, полученная от разделения ее на две части в поперечном направлении между 11 и 12 ребрами для крупного рогатого скота, между 9 и 10 ребрами для лошадей.

2.1.41 мясной отруб: Часть туши (полутуши), отделенная в соответствии с принятой схемой разделки, имеющая определенное название и направление использования.

2.1.42 конфискаты: Туши, части туши и органы скота, признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей и допущенные для производства кормовой и технической продукции.

2.1.43 непищевые белковые отходы переработки скота: Сырье, полученное после обработки туши и органов скота, не имеющее пищевого и специального назначения, используемое для производства кормовой и технической продукции.

Примечание – К непищевым белковым отходам переработки скота относят: эмбрионы со снятой шкурой, половые органы, шлям и др.

2.1.44 каныга: Содержимое рубца, сетки, книжки, сычуга и кишок жвачных животных.

2.1.45 убойная масса туши: Масса парной туши, определяемая непосредственно после убоя животного.

2.1.46 убойный выход: Отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах.

2.1.47 краевые участки свиных шкур: Участки свиных шкур, полученные при крупонировании свинины, предназначенные для производства желатина, сухих животных кормов и для использования в пищевых целях.

2.2 Мясо и субпродукты

2.2.1 пищевой продукт убоя: Продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях, признанный ветеринарной службой годным для использования в пищевых целях.

2.2.2 мясо: Пищевой продукт убоя в виде туши (части туши), представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей и костей или без них.

2.2.3 говядина: Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота независимо от пола в возрасте от 3 мес и старше.

2.2.4 телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 14 дн до 3 мес.

2.2.5 молочная телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола в возрасте от 14 дн до 3 мес.

2.2.6 свинина: Мясо, полученное в результате переработки свиней живой массой свыше 8 кг независимо от пола и возраста, в том числе мясо хряков.

2.2.7 мясо хряков: Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней живой массой более 20 кг.

2.2.8 мясо поросят: Мясо, полученное в результате переработки поросят независимо от пола живой массой от 4 до 8 кг.

2.2.9 баранина: Мясо, полученное в результате переработки овец независимо от пола в возрасте от 4 мес и старше.

2.2.10 ягнятина: Мясо, полученное в результате переработки ягнят независимо от пола в возрасте от 14 дн до 4 мес.

2.2.11 козлятина: Мясо, полученное в результате переработки коз независимо от пола в возрасте от 14 дн и старше.

2.2.12 конина: Мясо, полученное в результате переработки лошадей независимо от пола в возрасте от одного года и старше.

2.2.13 жеребятина: Мясо, полученное в результате переработки жеребят независимо от пола в возрасте от 14 дн до одного года.

2.2.14 верблюжатина: Мясо, полученное в результате переработки верблюдов независимо от пола в возрасте от 14 дн и старше.

2.2.15 буйволятина: Мясо, полученное в результате переработки буйволов независимо от пола в возрасте от 3 мес и старше.

2.2.16 мясо телят буйволов: Мясо, полученное в результате переработки буйволят независимо от пола в возрасте от 14 дн до 3 мес.

2.2.17 оленина: Мясо, полученное в результате переработки оленей независимо от пола в возрасте от 14 дн и старше.

2.2.18 мясо дикого животного: Мясо, полученное в результате переработки дикого животного независимо от вида, пола и возраста.

Примечание – К мясу дикого животного относят: мясо оленя, мясо лося, мясо кабана, мясо нутрии, мясо медведя и др.

2.2.19 холодильная обработка продукта: Обработка продукта с целью понижения температуры.

Примечание – Холодильная обработка мяса включает процессы остывания, охлаждения, подмораживания, замораживания и др.

2.2.20 парное мясо: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши животного, имеющее температуру в толще мышц бедра (лопаточной части туши) не ниже 35 °С, не подвергавшееся процессу консервирования.

2.2.21 остывшее мясо: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши животного, имеющее температуру в толще мышц бедра (лопаточной части туши) не выше 12 °С, не подвергавшееся процессу консервирования, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

2.2.22 охлажденное мясо: Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц бедра (лопаточной части туши) от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

2.2.23 подмороженное мясо: Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц бедра (лопаточной части туши) на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см – от 0 °С до 2 °С.

Примечание – При хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

2.2.24 замороженное мясо: Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц бедра (лопаточной части туши) не выше минус 8 °С.

2.2.25 мясо глубокой заморозки: Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц бедра (лопаточной части туши) не выше минус 18 °С.

2.2.26 размороженное мясо (Ндп. *дефростированное мясо*): Замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц бедра (лопаточной части туши) не ниже минус 1 °С.

2.2.27 условно годное мясо: Мясо, использование которого в пищевых целях допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

2.2.28 усушка мяса (Ндп. *естественная убыль мяса*): Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе холодильной обработки и хранения.

2.2.29 загар мяса: Комплекс изменений, происходящих в мясе во время автолиза при его неправильном охлаждении, под влиянием тканевых ферментов, приводящих к значительному снижению, а иногда полной потере пригодности мяса для потребления и характеризующихся сильно кислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета.

2.2.30 мраморность мяса: Жировые внутримышечные прослойки, придающие мясу рисунок мрамора.

2.2.31 пищевые субпродукты (Ндп. *сбой*): Пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, мясной обрези, головы, вымени (для коров), хвоста и конечностей убойного животного.

Примечание – В зависимости от особенностей морфологического строения субпродукты подразделяют для обработки на четыре группы: мякотные, мясо-костные, шерстные и слизистые.

2.2.32 мякотные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани.

Примечания

1 К мякотным пищевым субпродуктам относят: языки, мозги (кроме конских), печень, почки, сердце, мясную обрезь (включая срезки мяса с языков), диафрагму, легкие, мясо пищевода, селезенки, говяжьи вымя, калтыки, говяжьи (свиные, конские) трахеи.

2 Мякотные пищевые субпродукты в виде сердца, легких, трахеи, печени, диафрагмы, изъятые из туши в их естественном соединении (до их обработки), называют ливером.

2.2.33 мясо-костные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной ткани.

Примечание – К мясо-костным пищевым субпродуктам относят хвосты и головы без шкуры всех видов убойных животных.

2.2.34 шерстные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса.

Примечание – К шерстным пищевым субпродуктам относят: свиные и бараньи головы в шкуре, свиные ноги, говяжьи ноги и путовый сустав, конский путовый сустав, говяжьи (свиные, конские) уши, говяжьи и конские губы, свиные хвосты в шкуре.

2.2.35 слизистые пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты в виде частей пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки.

Примечание – К слизистым пищевым субпродуктам относят говяжьи (бараньи) рубцы с сетками и сычуги, говяжьи книжки, свиные (конские) желудки.

2.2.36 мясная обрезь (Ндп. *тримминг*): Пищевой мякотный субпродукт в виде срезков мышечной (жировой, соединительной) ткани, получаемых при обработке туш (полутуш), включая срезки мяса с языков.

Примечание – К срезкам мяса с языков относят подъязычное мясо и прилегающие ткани без заглоточных лимфоузлов.

2.2.37 диафрагма: Пищевой мякотный субпродукт, представляющий собой пластинчатую мышцу, образующую грудобрюшную перегородку.

2.2.38 мясо пищевода (Ндп. *пикальное мясо)*: Мякотный пищевой субпродукт в виде мышечного слоя пищевода с серозной оболочкой и остатками жира.

2.2.39 свиная шкурка: Наружный покров с прилегающей жировой тканью, снятый со свиной туши или полутуши в шкуре или со снятым крупоном, прошедший шпарку, обезволашивание, опалку и промывку.

2.2.40 межсосковая часть: Наружный покров с прилегающей жировой тканью, снятый с брюшной части туши на расстоянии 5 – 6 см от сосков при переработке свиней со съемкой шкуры, прошедшей шпарку, обезволашивание, опалку и промывку.

2.2.41 желудок: Слизистый пищевой субпродукт в виде полостного органа, представляющий из себя расширение пищеварительной трубки, состоящей из одной (ряда) камеры (камер) убойного животного.

Примечание – Камерами называют рубец, сетку, книжку, сычуг жвачных животных.

2.2.42 рубец (Ндп. *требуха):* Слизистый пищевой субпродукт в виде первой и самой большой камеры желудка жвачного животного.

2.2.43 сетка: Слизистый пищевой субпродукт в виде второй и самой малой камеры желудка жвачного животного.

2.2.44 книжка (Ндп. *летошка*): Слизистый пищевой субпродукт в виде третьей камеры желудка жвачного животного.

2.2.45 сычуг: Слизистый пищевой субпродукт в виде четвертой камеры желудка жвачного животного.

2.2.46 замороженный блок из субпродуктов: Обработанные субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, замороженные, имеющие температуру в центре блока не выше минус 8 °С.

2.2.47 эндокринно-ферментное сырье: Животное сырье, содержащее ферменты, обладающие лечебными и физиологическими свойствами, и применяемое для изготовления медицинских препаратов.

2.2.48 специальное сырье: Животное сырье, содержащее биологически активные вещества, обладающие лечебными и физиологическими свойствами, и применяемое для изготовления медицинских препаратов.

2.3 Кишки и продукты переработки кишок

2.3.1 кишечник убойного животного: Часть пищеварительной трубки животного, следующая за желудком и оканчивающаяся заднепроходным отверстием.

2.3.2 комплект кишок: Пищевой продукт убоя в виде совокупности всех видов кишок в неразобранном виде, полученных от одного животного.

2.3.3 брыжейка: Складка брюшины, состоящая из двух листов серозной оболочки и заключенного между ними жира.

2.3.4 отока: Кишечник в соединении с брыжейкой.

2.3.5 разборка кишок: Разделение отоки на составные части по видам кишок.

2.3.6 обезжиривание кишок (Ндп. *пензеловка*): Удаление жира с кишок.

2.3.7 шлямовка: Удаление слизистой оболочки с кишок.

2.3.8 калибровка кишок: Сортировка кишок по калибру (диаметру).

2.3.9 кишки-сырец: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых и обезжиренных, разделенных по видам и связанных в пучки или пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

2.3.10 кишки-полуфабрикат: Кишки-сырец, очищенные в зависимости от вида убойного животного и вида кишок от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанные в пучки (пачки, рингсы, генксы), консервированные посолом или высушиванием, не рассортированные по качеству и калибрам.

2.3.11 кишки-фабрикат: Кишки-полуфабрикат, полностью обработанные, рассортированные по качеству, калибрам и длине, связанные в пучки (связки, пачки, генксы, рингсы), консервированные посолом или высушиванием.

2.3.12 пучок кишок: Кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат в виде нескольких отрезков определенного качества, калибра и длины, смотанных вместе.

2.3.13 связка кишок: Скомплектованные пучки черев, рассортированные по качеству, калибрам и связанные.

2.3.14 пачка кишок [мочевых пузырей]: Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат.

2.3.15 рингс: Связка отрезков некалиброванных бараньих (козьих, свиных) черев кольцеобразной формы общей длиной 91,44 м, перевязанная концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.

2.3.16 генкс: Связка отрезков калиброванных бараньих (козьих, свиных) черев зигзагообразной формы общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом собранными концами кишок.

2.3.17 серозная лента: Серозная оболочка, получаемая в виде ленты определенной ширины из говяжьих черев широкого и среднего калибров, предназначенная для производства шовного хирургического материала.

2.3.18 синюжная пленка: Серозная оболочка, снятая с синюги крупного рогатого скота.

2.3.19 шлям: Серозная, мышечная и слизистая оболочки, удаленные в процессе обработки кишок

2.3.20 черева: Пищевой продукт убоя в виде свиной, бараньей, говяжьей или конской тонкой кишки.

Примечание – К черевам относят двенадцатиперстные, тощие и подвздошные кишки.

2.3.21 синюга: Пищевой продукт убоя в виде говяжьей, бараньей, козьей, верблюжьей слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

2.3.22 круг: Пищевой продукт убоя в виде говяжьей, бараньей ободочной кишки с отрезком прямой кишки без широкой ее части.

2.3.23 проходник: Пищевой продукт убоя в виде утолщенной части говяжьей прямой кишки, включая конец, образующий выходное отверстие с частью ободочной кишки.

2.3.24 гузенка: Пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки с частью ободочной кишки.

2.3.25 глухарка: Пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки с частью ободочной кишки.

2.3.26 кудрявка: Пищевой продукт убоя в виде свиной ободочной кишки (без частей, отошедших к слепой и прямой кишкам).

2.3.27 мочевой пузырь: Пищевой продукт убоя в виде перепончатомышечного мешка грушевидной формы, состоящий из слизистой, мышечной и серозной оболочек.

2.3.28 карта лошади: Пищевой продукт убоя в виде прямой и ободочной кишок лошади с прилегающим жиром.

2.4 Дефекты кишок

2.4.1 патологический дефект кишок: Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животного.

2.4.2 прыщ: Дефект, характеризующийся наличием очажков паразитарного происхождения в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6 мм.

2.4.3 дыра кишок: Дефект, характеризующийся сквозным повреждением стенок кишок.

2.4.4 подрыв (Ндп. *окно*): Дефект, характеризующийся несквозным повреждением стенок кишок.

2.4.5 брыжеватость: Дефект, характеризующийся наличием мелких отверстий в стенках бараньих и свиных черев размером от 0,5 до 3 мм.

2.4.6 пенистость говяжьих кишок: Дефект, возникающий вследствие попадания воздуха между отдельными слоями стенок говяжьих ободочных слепых кишок.

2.4.7 краснуха соленых кишок: Дефект, характеризующийся наличием розовых или ярко-красных пигментных пятен на соленых кишках, вызываемых солеустойчивыми микробами.

2.4.8 соляные пятна кишок: Дефект, характеризующийся наличием шероховатых пятен белого цвета на соленых кишках, – начальная стадия ржавчины.

2.4.9 ржавчина соленых кишок: Дефект, характеризующийся наличием белых, серых, желтых и светло-коричневых пятен на соленых кишках, шероховатых на ощупь.

2.5 Жиры и продукты их переработки

2.5.1 жир-сырец; жир: Продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного, используемой в пищевых, кормовых, технических целях.

Примечание – В зависимости от вида животного жир-сырец называется говяжий, свиной, бараний и др.

2.5.2 подкожный жир (Ндп. *полив*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке.

Примечание – Подкожный жир свиной туши называется шпиком.

2.5.3 мездровый жир: Остатки подкожного жира-сырца, снятого со свиной шкуры на мездрильной машине или вручную.

2.5.4 курдючный жир (Ндп. *курдюк*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области таза и хвоста у курдючных пород овец.

2.5.5 щуповой жир (Ндп. *паховый жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области паха крупного рогатого скота (лошадей, оленей, верблюдов, буйволов).

2.5.6 внутренний жир (Ндп. *нутряной жир, нутряное сало)*: Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов.

Примечание – Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир, кишечный жир и др.).

2.5.7 сальник (Ндп. *рубашка*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка.

2.5.8 брыжеечный жир (Ндп. о*точный жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок.

2.5.9 кишечный жир: Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок.

2.5.10 топленый пищевой животный жир: Пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости (костного остатка) путем тепловой обработки.

Примечание – Топленый пищевой животный жир в зависимости от вида жира-сырца подразделяют на говяжий, свиной, бараний, конский и др.

2.5.11 топленый пищевой животный жир с наполнителями (Ндп. с*малец*): Пищевой топленый животный жир, изготовленный из жира-сырца с использованием вкусо-ароматических добавок.

2.5.12 костный жир:Топленый животный жир, извлеченный из кости (костного остатка), предназначенный для использования в пищевых, кормовых, технических целях.

2.5.13 сборный жир: Пищевой топленый животный жир, не отвечающий установленным требованиям высшего и первого сортов по органолептическим и химическим показателям, и топленый пищевой животный жир, полученный при термической обработке мяса и продуктов из мяса.

2.5.14 кормовой жир: Жир, получаемый из жирового и жирсодержащего непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов.

2.5.15 вытопка жира (Ндп. *выварка жира, выплавка жира*): Способ выделения жира нагревом из жира-сырца, кости (костного остатка).

2.5.16 технический животный жир: Жир, получаемый из жирового и жирсодержащего непищевого сырья и кости, используемый в технических целях.

2.5.17 осветление жира: Освобождение жира от содержащихся в нем красящих веществ методом отстаивания или адсорбции, сепарирования, центрифугирования.

2.5.18 фуза: Белково-минерально-жировой осадок, полученный при очистке, отстаивании и сепарировании топленого животного жира, используемый в кормовых и технических целях.

2.5.19 шквара (Ндп. *выжарки, отопки*): Белковая часть жира-сырца, получаемая при выработке топленого животного жира.

2.5.20 отстаивание жира: Отделение жира от остатков шквары, кости и воды.

2.5.21 отсолка жира: Осаждение взвешенных частиц и отделение влаги поваренной солью при отстаивании жира.

2.5.22 дезодорация жира: Удаление летучих веществ, обуславливающих запах жира.

2.5.23 окислительная порча жира: Порча жира под воздействием влаги, температуры и кислорода воздуха, в результате которых жир приобретает неприятный вкус, запах прогоркания и осаливания.

2.6 Животные корма

2.6.1 кормовой полуфабрикат: Полуфабрикат, получаемый из форменных элементов пищевой крови, гидролизата кератинсодержащего сырья и бульона, полученного при производстве пищевого костного жира, предназначенный для производства комбикормов, кормовых смесей.

2.6.2 жиро-фосфатидно-белковый концентракт: Полуфабрикат, получаемый из говяжьей и свиной фузы, консервированной и обработанной антиоксидантом, предназначенный для производства заменителя цельного молока для телят.

2.6.3 белково-жировой концентрат: Полуфабрикат, получаемый из гидролиза кератинсодержащего сырья, кормового жира или технического животного жира и бульона, образующегося при вытопке костного жира и производстве сухих кормов, предназначенный для производства комбикормов.

2.6.4 кормовая мука животного происхождения: Продукт, получаемый из непищевых белковых отходов, конфискатов, малоценных субпродуктов, трупов скота, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для переработки на кормовую муку.

2.6.5 вареные корма: Продукт, получаемый при варке непищевых белковых отходов.

2.6.6 сухой растительно-животный корм: Корм, получаемый методом стерилизации и высушивания содержимого преджелудков крупного рогатого скота и переработанной жиромассы.

2.6.7 жиромасса: Масса, собранная из канализационных колодцев, жироловок и отстойников очистных сооружений мясокомбинатов.

2.6.8 кератинсодержащее сырье: Сырье животного происхождения, в состав которого входит белок кератин, предназначенное для использования в производстве кормовой, медицинской, технической продукции и товаров народного потребления.

Примечание – К кератинсодержащему сырью относят: рога, копыта, шерсть, волос, щетина и др.

2.6.9 коллагенсодержащее сырье: Сырье животного происхождения, в состав которого входит белок коллаген, предназначенное для использования в производстве технической, кормовой, медицинской и пищевой продукции.

Примечание – К коллагенсодержащему сырью относят: сухожилия, обрезки шкур, кость, краевые участки свиных шкур и др.

2.7 Кровь и продукты переработки крови

2.7.1 цельная кровь: Кровь убойного животного, собранная в процессе убоя в естественном состоянии.

2.7.2 пищевая кровь: Кровь убойного животного, собранная в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающая санитарным и ветеринарным требованиям для использования на пищевые цели.

2.7.3 стабилизированная кровь: Кровь убойного животного, обработанная препаратами, предотвращающими ее свертывание.

Примечание – Кровь, стабилизированная поваренной солью, является одновременно и консервированной.

2.7.4 дефибринированная кровь: Кровь убойного животного, из которой удален фибрин.

2.7.5 осветленная кровь: Кровь убойного животного, обесцвеченная химическими реагентами (ферментами, физическими методами).

2.7.6 пищевая плазма крови: Фракция крови убойного животного, полученная при сепарировании стабилизированной пищевой крови.

2.7.7 пищевая сыворотка крови: Фракция крови убойного животного, полученная при сепарировании дефибринированной пищевой крови.

2.7.8 форменные элементы крови: Клетки крови убойного животного, полученные при ее сепарировании.

Примечание – Форменными элементами крови являются эритроциты, лейкоциты, тромбоциты.

2.7.9 фибрин: Продукт, полученный в результате дефибринирования крови убойного животного.

Примечание – Фибрин является продуктом преобразования растворимого белка плазмы крови – фибриногена в нерастворимый под действием ферментов крови при ее свертывании.

2.7.10 светлый пищевой альбумин: Водорастворимый порошкообразный продукт, получаемый высушиванием пищевой сыворотки или плазмы крови крупного рогатого скота.

2.7.11 черный альбумин: Водорастворимый порошкообразный продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной (стабилизированной) крови или форменных элементов дефибринированной (стабилизированной) крови скота.

2.7.12 кровяная мука: Стерилизованная высушенная и измельченная кровь животных с добавлением измельченной кости.

2.7.13 белковая смесь: Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-катализным способом крови (форменных элементов крови) крупного рогатого скота и свиней с добавлением сухого обезжиренного молока.

2.7.14 пенообразователь: Продукт, вырабатываемый из цельной крови скота, обладающий высокими пенообразующими свойствами.

2.8 Кость и продукты ее переработки, рого-копытное сырье, щетина и волос

2.8.1 кость первой категории: Продукт убоя в виде сырой кости скелета всех видов убойных животных, полученный при обвалке парного (остывшего, охлажденного, размороженного) мяса и субпродуктов.

2.8.2 кость второй категории: Кость от всех видов скота, обезжиренная на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях.

Примечание – К кости второй категории относятся также сборная кость и роговой стержень.

2.8.3 поделочная кость: Обезжиренная, вываренная без давления трубчатая кость крупного рогатого скота без кулаков.

Примечание – К поделочной кости относят: предплечье, плюсневая, бедренная, берцовая и пястная кости.

2.8.4 кулак (Ндп. *эпифиз, суставная головка)*: Суставная головка трубчатой кости крупного рогатого скота.

2.8.5 цевка: Пястная (плюсневая) кость крупного рогатого скота (лошадей, верблюдов).

2.8.6 роговой стержень: Костный остов рога без рогового чехла.

2.8.7 суповая кость: Кость первой категории, предназначенная для приготовления кулинарных блюд.

Примечание – К суповой кости относят: позвонки, грудные и крестцовые кости, кулаки, ребра крупного рогатого скота; позвонки, грудные, крестцовые, тазовые, трубчатые неопиленные кости, ребра свиней, овец и коз.

2.8.8 сборная кость: Кость, получаемая на предприятиях общественного питания, в домашних условиях и используемая для производства клея.

2.8.9 костный остаток: Костная масса, полученная после механической дообвалки кости на прессах различных конструкций.

2.8.10 кость-паренка: Кость, обезжиренная паром при давлении выше атмосферного.

2.8.11 обезжиренная кость: Кость, полученная после извлечения из нее костного жира и экстрактивных веществ.

Примечание – Кость, обезжиренная в котлах при атмосферном давлении, называется вываренной.

2.8.12 обесклеенная кость: Обезжиренная кость, полученная после извлечения из нее белковой части путем многократного попеременного воздействия пара и горячей воды.

2.8.13 костяная мука: Порошкообразный продукт, получаемый из обезжиренной и обесклеенной кости на клеевых и желатиновых заводах.

2.8.14 костная мука: Порошкообразный продукт, получаемый при стерилизации и высушивании сырой кости, паренки, вываренной кости или костного остатка.

2.8.15 рого-копытное сырье: Рога и копыта всех видов скота, применяемые для технических целей.

2.8.16 рого-копытная мука: Порошкообразный продукт, получаемый из рого-копытного сырья.

2.8.17 костный полуфабрикат: Полуфабрикат, получаемый из обезжиренной и обесклеенной кости в результате ее сушки или частичного обезвоживания.

2.8.18 поделочные рога: Рога без стержней, трещин и поломов, с матовой поверхностью, полученные от взрослого крупного рогатого скота и буйволов, предназначенные для производства товаров широкого потребления.

2.8.19 поделочные копыта: Копыта взрослых лошадей, крупного рогатого скота и буйволов без костей и подков, предназначенные для производства товаров широкого потребления.

2.8.20 репица: Волосяная часть хвоста вместе с хвостовыми позвонками в шкуре.

2.8.21 щетина сборная: Необработанная щетина, полученная путем выдергивания из туш домашних и диких свиней.

2.8.22 щетина-шпарка: Щетина, снятая механическим путем со свиных туш после шпарки.

2.8.23 жилка: Жесткие, особо длинные волосы (свыше 60 см), выстриженные с репицы хвоста конской шкуры и связанные в пучок, характеризующиеся равномерной толщиной по всей длине волоса.

2.8.24 косица (Ндп. *хвост-оригинал*): Волос, срезанный с репицы хвоста конской шкуры и связанный в пучок, длиной не менее 45 см.

2.8.25 подкос: Жесткий волос, срезанный с репицы хвоста конской шкуры и связанный в пучок, длиной менее 45 см.

2.8.26 обрубок (Ндп. *подрез*): Волос, срезанный с нижней части хвоста живой лошади и связанный в пучок, длиной не менее 10 см.

2.8.27 ушной волос: Мягкий, тонкий, прямой, шелковистый волос крупного рогатого скота, выдернутый с сохранением луковиц с ушных раковин убитого или павшего от неинфекционной болезни животного, связанный в пучок.

2.9 Производство клея и желатина

2.9.1 костный шрот: Измельченная до определенного размера обезжиренная сухая кость с минимальным содержанием остатков мякотных тканей.

2.9.2 мацерация кости: Обработка кости растворами кислот с целью извлечения из нее минеральной основы.

2.9.3 полировка кости: Очистка обезжиренной кости от прирезей мяса и сухожилий вследствие трения кусков кости один о другой и о стенки барабана.

2.9.4 калибровка костного шрота: Разделение костного шрота на партии по размерам.

2.9.5 обесклеивание костного шрота: Преобразование коллагена кости в белок глютин и продукты его распада.

2.9.6 галерта: Клеевой студень установленной концентрации.

2.9.7 преципитат: Продукт осаждения при нейтрализации мацерационных щелоков известковой суспензией.

2.9.8 желатин: Белковое вещество, получаемое из коллагенсодержащего сырья, состоящее почти полностью из глютина и обладающее высокой желирующей способностью, используемое в пищевых и технических целях.

2.9.9 золение: Обработка коллагенсодержащего сырья щелочью при производстве желатина и высококачественного (мездрового) клея.

2.9.10 мездровый клей: Продукт, получаемый из белковых отходов шкур животных, обладающий большой склеивающей способностью.

2.9.11 костный клей: Продукт, получаемый из костей животных, обладающий большой склеивающей способностью.

2.10 Дефекты туш

2.10.1 кровоизлияние на туше: Дефект туши, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушения целостности стенки кровеносных сосудов.

Примечание – Кровоизлияние может возникать не только прижизненно, но и после остановки сердца в течение 1 – 2 сут.

2.10.2 точечное кровоизлияние: Дефект туши, представляющий собой кровоизлияние в ткани в виде точек.

2.10.3 кровоподтек на туше: Дефект туши, представляющий собой пропитывание кровью толщи кожи или слизистой оболочки в результате нарушения целостности стенок кровеносных сосудов или их проницаемости.

Примечание – Кровоподтек является разновидностью кровоизлияния.

2.10.4 побитость туши: Дефект туши, представляющий собой участок туши с кровоизлиянием, которое образовалось в результате механического воздействия.

2.10.5 механическая травма туши: Дефект туши, представляющий собой участок туши с нарушением структуры тканей с кровоизлиянием в них в результате прижизненного механического повреждения или повреждения при оглушении животного.

2.10.6 дефекты технологической обработки туши: Наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, превышающей 15 % поверхности полутуши или четвертины; несимметричное разделение туши вдоль хребта на полутуши (с оставлением целых тел позвонков).

Примечание – Для свиных полутуш наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков на площади, превышающей 10 % поверхности.

2.10.7 сыпь: Прижизненный дефект на шкуре обработанных свиных туш в виде отдельных или слитых вместе красных пятен.

3 Алфавитный указатель терминов на русском языке

Альбумин светлый пищевой 2.7.10
Альбумин черный 2.7.11
Баранина 2.2.9
Блок из субпродуктов замороженный 2.2.46
Брыжеватость 2.4.5
Брыжейка 2.3.3
Бугор седалищный 2.1.16
Буйволятина 2.2.15
Верблюжатина 2.2.14
Волос ушной 2.8.27

Выварка жира.....2.5.15
Выдержка скота предубойная.....2.1.7
Выжарки.....2.5.19
Выплавка жира.....2.5.15
Вытопка жира.....2.5.15
Выход убойный.....2.1.46
Галерта.....2.9.6
Генкс.....2.3.16
Глухарка.....2.3.25
Говядина.....2.2.3
Головка суставная.....2.8.4
Группа скота спорная.....2.1.19
Гузенка.....2.3.24
Дезодорация жира.....2.5.22
Дефект кишок патологический.....2.4.1
Дефекты технологической обработки туши.....2.10.6
Диафрагма.....2.2.37
Дыра кишок.....2.4.3
Желатин.....2.9.8
Желудок.....2.2.41
Жеребятина.....2.2.13
Животное убойное.....2.1.1
Жилка.....2.8.23
Жир.....2.5.1
Жир брыжеечный.....2.5.8
Жир внутренний.....2.5.6
Жир животный технический.....2.5.16
Жир животный топленый пищевой.....2.5.10
Жир животный топленый пищевой с наполнителем.....2.5.11
Жир кишечный.....2.5.9
Жир кормовой.....2.5.14
Жир костный.....2.5.12
Жир курдючный.....2.5.4
Жир мездровый.....2.5.3
Жир нутряной.....2.5.6
Жир оточный.....2.5.8
Жир паховый.....2.5.5
Жир подкожный.....2.5.2
Жир сборный.....2.5.13
Жир щуповый.....2.5.5
Жиромасса.....2.6.7
Жир-сырец.....2.5.1
Забеловка.....2.1.31
Забой.....2.1.20
Загар мяса.....2.2.29
Закол.....2.1.20
Замякотка.....2.1.35
Зачистка туши.....2.1.37
Золение.....2.9.9
Калибровка кишок.....2.3.8
Калибровка костного шрота.....2.9.4
Каныга.....2.1.44
Карантин скота.....2.1.18
Карта лошади.....2.3.28
Категория коз.....2.1.11
Категория крупного рогатого скота.....2.1.11
Категория овец.....2.1.11

Категория свиней 2.1.12
Кишечник убойного животного 2.3.1
Кишки-полуфабрикат 2.3.10
Кишки-сырец 2.3.9
Кишки-фабрикат 2.3.11
Классификация скота 2.1.9
Клей костный 2.9.11
Клей мездровый 2.9.10
Книжка 2.2.44
Козлятина 2.2.11
Комплект кишок 2.3.2
Конина 2.2.12
Конфискаты 2.1.42
Концентрат белково-жировой 2.6.3
Концентрат жиро-фосфатидно-белковый 2.6.2
Копыта поделочные 2.8.19
Корм сухой растительно-животный 2.6.6
Корма вареные 2.6.5
Косица 2.8.24
Кость второй категории 2.8.2
Кость первой категории 2.8.1
Кость обезжиренная 2.8.11
Кость обесклеенная 2.8.12
Кость поделочная 2.8.3
Кость сборная 2.8.8
Кость суповая 2.8.7
Кость-паренка 2.8.10
Краснуха соленых кишок 2.4.7
Кровоизлияние на туше 2.10.1
Кровоизлияние точечное 2.10.2
Кровоподтек на туше 2.10.3
Кровь дефибринированная 2.7.4
Кровь осветленная 2.7.5
Кровь пищевая 2.7.2
Кровь стабилизированная 2.7.3
Кровь цельная 2.7.1
Круг 2.3.22
Крупонирование свиней 2.1.27
Кудрявка 2.3.26
Кулак 2.8.4
Курдюк 2.5.4
Лента серозная 2.3.17
Летошка 2.2.44
Маклок 2.1.15
Масса скота живая 2.1.4
Масса скота живая приемная 2.1.5
Масса туши убойная 2.1.45
Мацерация кости 2.9.2
Мраморность мяса 2.2.30
Мука животного происхождения кормовая 2.6.4
Мука костная 2.8.14
Мука костяная 2.8.13
Мука кровяная 2.7.12
Мука рого-копытная 2.8.16
Мясо 2.2.2
Мясо глубокой заморозки 2.2.25
Мясо дефростированное 2.2.26

Мясо дикого животного 2.2.18
Мясо замороженное 2.2.24
Мясо остывшее 2.2.21
Мясо охлажденное 2.2.22
Мясо парное 2.2.20
Мясо пикальное 2.2.38
Мясо пищевода 2.2.38
Мясо подмороженное 2.2.23
Мясо поросят 2.2.8
Мясо размороженное 2.2.26
Мясо телят буйволов 2.2.16
Мясо условно годное 2.2.27
Мясо хряков 2.2.7
Наложение лигатуры на пищевод 2.1.25
Нутровка 2.1.34
Обезволошивание 2.1.28
Обезжиривание кишок 2.3.6
Обесклеивание костного шрота 2.9.5
Обескровливание скота 2.1.24
Обработка продукта холодильная 2.2.19
Обрезь мясная 2.2.36
Обрубок 2.8.26
Оглушение скота 2.1.23
Окно 2.4.4
Оленина 2.2.17
Опалка 2.1.29
Осветление жира 2.5.17
Основание хвоста 2.1.14
Остаток костный 2.8.9
Отока 2.3.4
Отопки 2.5.19
Отруб мясной 2.1.41
Отсолка жира 2.5.21
Отстаивание жира 2.5.20
Отходы переработки скота белковые непищевые 2.1.43
Партия скота 2.1.3
Пачка кишок 2.3.14
Пачка мочевых пузырей 2.3.14
Пензеловка 2.3.6
Пенистость говяжьих кишок 2.4.6
Пенообразователь 2.7.14
Плазма крови пищевая 2.7.6
Пленка синюжная 2.3.18
Побитость туши 2.10.4
Подкос 2.8.25
Подрез 2.8.26
Подрыв 2.4.4
Подсечка шкуры 2.1.33
Полив 2.5.2
Полировка кости 2.9.3
Полировка свиных туш 2.1.30
Полутуша 2.1.39
Полуфабрикат кормовой 2.6.1
Полуфабрикат костный 2.8.17
Порча жира окислительная 2.5.23
Преципитат 2.9.7
Продукт убоя 2.1.2

Продукт убоя пищевой 2.2.1
Проходник 2.3.23
Прыщ 2.4.2
Пузырь мочевой 2.3.27
Пучок кишок 2.3.12
Пятна кишок соляные 2.4.8
Разборка кишок 2.3.5
Расчленение туши 2.1.36
Репица 2.8.20
Ржавчина кишок соленых 2.4.9
Рингс 2.3.15
Рога поделочные 2.8.18
Рубашка 2.5.7
Рубец 2.2.42
Сало нутряное 2.5.6
Сальник 2.5.7
Сбой 2.2.31
Свинина 2.2.6
Связка кишок 2.3.13
Сетка 2.2.43
Синюга 2.3.21
Скидка с живой массы скота 2.1.6
Скот для убоя 2.1.1
Смалец 2.5.11
Смесь белковая 2.7.13
Содержание скота на скотобазе 2.1.8
Стержень роговой 2.8.6
Субпродукты пищевые 2.2.31
Субпродукты пищевые мякотные 2.2.32
Субпродукты пищевые мясо-костные 2.2.33
Субпродукты пищевые слизистые 2.2.35
Субпродукты пищевые шерстные 2.2.34
Сыворотка крови пищевая 2.7.7
Сыпь 2.10.7
Сырье кератинсодержащее 2.6.8
Сырье коллагенсодержащее 2.6.9
Сырье рого-копытное 2.8.15
Сырье специальное 2.2.48
Сырье эндокринно-ферментное 2.2.47
Сычуг 2.2.45
Съемка шкуры 2.1.32
Телятина 2.2.4
Телятина молочная 2.2.5
Травма туши механическая 2.10.5
Требуха 2.2.42
Тримминг 2.2.36
Туша 2.1.38
Убой скота 2.1.20
Убой скота вынужденный 2.1.22
Убой скота контрольный 2.1.21
Убыль мяса естественная 2.2.28
Упитанность 2.1.10
Усушка мяса 2.2.28
Участки свиных шкур краевые 2.1.47
Фибрин 2.7.9
Фуза 2.5.18
Хвост-оригинал 2.8.24

Цевка 2.8.5
Часть межсосковая 2.2.40
Черева 2.3.20
Четвертина 2.1.40
Шквара 2.5.19
Шкурка свиная 2.2.39
Шлям 2.3.19
Шлямовка 2.3.7
Шпарка туш свиней 2.1.26
Шрот костный 2.9.1
Щетина сборная 2.8.21
Щетина-шпарка 2.8.22
Щуп животного 2.1.13
Элементы крови форменные 2.7.8
Эпифиз 2.8.4
Ягнятина 2.2.10
Ямка голодная 2.1.17

Приложение А
(справочное)

Термины и определения общетехнических и биологических понятий, необходимых для понимания текста стандарта

А.1 животное: Организм, имеющий клеточное строение, обладающий свойством обмена веществ, питающийся готовыми органическими соединениями, не способный синтезировать питательные вещества из неорганических соединений, как правило, активно подвижный.

А.2 сельскохозяйственное животное: Домашнее животное, предназначенное для убоя с целью использования в пищевых, медицинских, кормовых, технических целях или для производства изделий легкой промышленности.

А.3 промысловое животное: Дикое животное, предназначенное для убоя с целью использования в пищевых, медицинских, кормовых, технических целях или для производства изделий легкой промышленности.

А.4 кровь: Жидкая соединительная ткань, состоящая из клеток и жидкого межклеточного вещества.

А.5 свертывание крови: Процесс перехода крови из жидкого состояния в студнеобразный сгусток в результате биохимических реакций.

А.6 коагуляция крови: Процесс свертывания крови под действием тепла и химических реагентов

А.7 гемолиз: Процесс разрушения красных кровяных телец крови, сопровождающийся переходом красящего вещества гемоглобина из эритроцитов в плазму.

А.8 автолиз: Послеубойные изменения животного сырья эндогенного происхождения, связанные с деятельностью содержащихся в сырье ферментов.

А.9 эндогенные изменения: Изменения животного сырья, обусловленные составом и свойствами самого сырья.

А.10 экзогенные изменения: Изменения животного сырья, обусловленные воздействием внешних факторов.

А.11 тепловая обработка: Обработка продукта при температуре выше температуры его поверхности.

А.12 гипофиз: Железа внутренней секреции – мозговой придаток, расположенный в гипофизарной ямке турецкого седла клиновидной кости черепа животного.

А.13 паращитовидные железы: Парные железы внутренней секреции, расположенные в виде нескольких небольших овальных образований на поверхности или внутри щитовидной железы.

А.14 щитовидная железа: Железа внутренней секреции, расположенная на шее по обеим сторонам трахеи за щитовидным хрящем.

А.15 поджелудочная железа: Пищеварительная железа с двойной внешне- и внутресекреторной функцией, расположенная в брижейке двенадцатиперстной кишки и на печени.

А.16 яичники: Парные половые железы самок, продуцирующие яйцеклетки и половые гормоны, расположенные в перитонеальной полости вблизи рогов матки.

А.17 желтое тело: Временная железа внутренней секреции, развивающаяся в яичнике из клеток фолликула после его разрыва и выхода яйцеклетки.

А.18 плацента: Орган, обеспечивающий связь плода с организмом матери во время беременности.

А.19 шишковидная железа: Железа внутренней секреции, расположенная между четверохолмием и зрительными буграми головного мозга.

А.20 семенники: Парные половые железы самцов, продуцирующие спермии и половые гормоны и расположенные в мошонке.

А.21 стекловидное тело: Прозрачная, бесцветная, желеобразная масса, заполняющая пространство глазного яблока между хрусталиком глаза и сетчаткой.

А.22 желчь: Вязкая жидкость, выделяемая печенью, необходимая для пищеварения; золотисто-желтого цвета у свиней и зеленовато-бурого – у травоядных.

А.23 эмбрион: Плод, находящийся внутри матки животного в плодном пузыре.

А.24 пенис: Половой орган самца.

А.25 зобная (вилочковая) железа; вилочковая железа: Железа внутренней секреции, хорошо развитая лишь у плода и молодых животных, расположенная снизу по бокам трахеи и в грудной полости.

А.26 предстательная железа: Придаточная половая железа самцов, расположенная в тазовой части мочеполового канала.

А.27 слизистая оболочка сычуга [свиного желудка]: Мягкий, слизистый, имеющий складчатое строение слой стенки сычуга [свиного желудка].

А.28 эпителий: Слизистая оболочка языков крупного рогатого скота.

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 06.09.2007. Подписано в печать 14.09.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,44 Уч.- изд. л. 1,21 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru