ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52469— 2019

Птицеперерабатывающая промышленность

ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. № 695-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52469—2005

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся переработки птицы.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

В стандарте приведен алфавитный указатель терминов с указанием номера статьи.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а нерекомендуемые термины-синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Птицеперерабатывающая промышленность

ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

Термины и определения

Poultry processing industry. Poultry processing. Terms and definitions

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных технологических процессов/операций в области переработки сельскохозяйственной птицы в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в области переработки птицы, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Приемка, предубойное содержание, убой

1 **птица для убоя:** Сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки.

Примечание — Птица для убоя подразделяется на сухопутную (куры, индейки, цесарки, перепела и страусы) и водоплавающую (утки, гуси).

2 **предубойный ветеринарный осмотр птицы:** Ветеринарное обследование птицы и ветеринарно-санитарная оценка состояния здоровья птицы перед убоем.

Примечание — Проводит ветеринарный специалист при приемке птицы на боенском предприятии и в день убоя для определения возможности ее убоя.

3 **послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов убоя птицы:** Послеубойный ветеринарный осмотр тушек и органов птицы, ветеринарно-санитарная оценка, по результатам которой устанавливают их безопасность и пригодность на пищевые цели.

4 **партия птицы для убоя:** Определенное количество птицы, направляемое на убой из одного птичника, одного вида и возраста, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемое одним видом транспорта и сопровождаемое ветеринарным документом.

5 **ветеринарное клеймение птицы:** Нанесение ветеринарного клейма после проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на наружную сторону голени птицы.

Примечания

1 На мясокомбинатах, птицефабриках допускается применять электроклеймо без ободка с обозначением цифр 1 и 2 (в зависимости от сорта), которое ставят на наружную сторону голени птицы.

2 При упаковке тушек в пакеты из полимерной пленки на маркировку наносят ветеринарное клеймо непосредственно на пакеты типографским способом.

3 При выявлении заболеваний птицы ветеринарно-санитарную оценку и клеймение тушек и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с [1] и [2].

Издание официальное

6 **масса птицы для убоя:** Фактическая масса птицы для убоя, установленная в момент взвешивания при ее сдаче-приемке.

7 **скидка с массы птицы для убоя:** Величина снижения массы птицы для убоя на содержимое зоба, определяемая при ее сдаче-приемке путем проведения контрольного убоя птицы.

8 **предубойная масса птицы для убоя:** Масса птицы для убоя, зафиксированная при ее сдаче-приемке с учетом скидки с массы птицы для убоя.

9 **контрольное взвешивание птицы для убоя:** Установление массы птицы для убоя путем взвешивания определенного количества птицы для убоя, отобранного от партии, при возникновении разногласий между поставщиком и приемщиком.

10 **предубойная выдержка птицы для убоя** (Нрк. *голодная выдержка*): Содержание птицы для убоя без корма перед убоем в течение установленного времени.

11 **классификация птицы для убоя:** Деление птицы для убоя по видам и возрастным группам.

Примечание — Классификация птицы для убоя может включать также деление птицы для убоя по массе, полу и упитанности.

12 **упитанность птицы для убоя:** Степень развития мышечной и жировой ткани птицы для убоя.

Переработка птицы

13 **переработка птицы** (Нрк. *боенская обработка птицы*): Комплекс технологических операций, в результате которых из птицы для убоя производят пищевые и непищевые продукты убоя птицы.

Примечание — К пищевым продуктам убоя птицы относят тушки и части тушек, жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы; к непищевым — продукты, не имеющие пищевого и специального назначения, используемые для производства кормовой и технической продукции. К непищевым продуктам убоя птицы относят пищеводы, зобы, желчные пузыри, трахеи и т. д.

14 **навешивание птицы:** Операция по закреплению птицы для убоя на подвеске конвейера за обе ноги для подачи ее к месту переработки.

15 **оглушение птицы:** Целенаправленное воздействие на организм птицы перед убоем для временного ограничения ее способности к движению при сохранении работы сердца.

Примечание — Например, воздействие электрическим током на организм птицы перед убоем.

16 **убой птицы** (Нрк. *забой птицы, зарез птицы*): Перерезание кожи шеи, яремной вены и сонной артерии птицы для убоя.

17 **контрольный убой птицы:** Убой птицы при возникновении разногласий в определении упитанности птицы для убоя и наличия в зобе корма и твердых включений, а также при подтверждении норм выхода мяса, субпродуктов и частей тушек птицы.

18 **вынужденный убой птицы:** Убой больной или подозрительной по заболеванию птицы для убоя под контролем ветеринарной службы.

19 **вид убоя птицы:** Убой птицы с применением различных специальных операций.

Примечание — Например, убой птицы с применением оглушения перед обескровливанием называется традиционным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у иудеев, — кошерным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у мусульман, — халалным.

20 **обескровливание птицы:** Естественное истечение крови после убоя птицы.

21 **шпарка убитой птицы** (Нрк. *полушпарка, полуошпаривание*): Тепловое воздействие после обескровливания птицы с целью ослабления удерживаемости оперения в коже птицы для его удаления.

22 **ощипка убитой птицы:** Удаление оперения с убитой птицы после шпарки.

23 **тушка птицы** (Нрк. *битая птица, свежезабитая птица, свежеубитая птица*): Обескровленная в процессе переработки птица, с которой удалено оперение.

24 **воскование тушки птицы** (Нрк. *восковой способ снятия оперения, восковая ощипка*): Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей воскообразной массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения.

25 **опаливание тушки птицы:** Обработка поверхности тушки сухопутной птицы пламенем с целью удаления волосовидного пера (при необходимости).

26 **потрошение тушки птицы** (Нрк. *нутровка*): Удаление из тушки птицы внутренних органов, отделение головы, шеи и ног.

27 **зачистка тушки птицы** (Нрк. *туалет тушки птицы*): Удаление с внешней и внутренней поверхностей тушки птицы загрязнений и дефектов.

28 **сорт тушки птицы** (Нрк. *категория тушки птицы*): Характеристика тушки птицы по упитанности и качеству обработки.

29 **антимикробная обработка тушки птицы:** Разрешенная физическая и/или химическая, и/или биологическая обработка, применяемая в процессе переработки тушки птицы для уничтожения или подавления жизнедеятельности патогенных микроорганизмов, а также снижения общего микробного числа.

30 **охлаждение мяса птицы:** Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в любой точке измерения не ниже криоскопической и не выше 4 °С.

Примечание — Применяют следующие способы охлаждения: водяное, воздушное, воздушно-распылительное.

31

криоскопическая температура пищевого продукта: Температура начала льдообразования в пищевом продукте.

[ГОСТ Р 55516—2013, статья 16].

32 **водяное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы в процессе переработки погружением, орошением холодной водой.

33 **воздушное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы в процессе переработки холодным воздухом.

34 **воздушно-распылительное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы холодным воздухом, поступающим с мелкой водяной пылью, в процессе переработки.

35 **замораживание мяса птицы:** Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в любой точке измерения не выше минус 12 °С.

36 **сортировка тушки птицы:** Определение сорта тушки птицы.

37 **формование тушки птицы:** Придание тушке птицы формы, удобной для упаковывания и улучшающей ее товарный вид в процессе переработки.

38 **естественные потери массы тушки птицы** (Нрк. *естественная убыль мяса птицы, усушка*): Уменьшение массы тушки птицы в результате усушки, выделения жидкости (мясного сока), разделки и др.

39

усушка пищевого продукта при холодильной обработке: Потеря массы пищевого продукта в процессе его холодильной обработки и хранения за счет естественного испарения воды или сублимации части содержащегося в нем льда.

[ГОСТ Р 55516—2013, статья 19].

40 **разделка тушки птицы:** Разделение тушки птицы на части с учетом анатомического расположения в них мышц и костей по установленной схеме получения пищевых продуктов.

41 **обвалка мяса птицы:** Отделение мякотной части от костей потрошеной тушки птицы или ее частей.

Примечание — Обвалку допускается осуществлять вручную или с использованием машин и поточно-механизированных линий с получением кускового мяса птицы разной степени измельчения, в т. ч. мяса птицы механической обвалки.

42 **жиловка:** Выделение грубой соединительной и жировой тканей, мелких костей, хрящей, лимфатических узлов и кровяных сгустков из кускового мяса птицы и пищевых костей с мякотной прирезью при их механической обвалке.

Дефекты при выращивании птицы

43 **аммиачный ожог тушки птицы:** Дефект, характеризующийся воспалением кожи тушки, возникающим при контакте с мокрым подстилочным материалом при напольном выращивании.

44 **дерматит на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся воспалением кожи птицы.

45 **искривление спинки тушки птицы:** Дефект, характеризующийся отклонением позвоночника от горизонтальной оси тушки.

46 **искривление грудки тушки птицы:** Дефект, характеризующийся отклонением киля грудной кости тушки птицы от горизонтальной оси тушки.

47 **намин на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя на тушке птицы, возникающий на киле грудной кости и ногах в период выращивания птицы и иногда сопровождающийся воспалительными явлениями различного характера.

48 **подсид на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием на грудной и брюшной частях тушки птицы участков со стертыми очинами перьев или повреждением верхних слоев кожи.

49 **расклев на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся повреждением кожи тушки птицы без наличия воспалительного процесса, возникающий при расклевывании.

Примечание — Расклевывание — это форма каннибализма, при которой одни особи расклевываются другими особями.

Дефекты при выращивании и переработке птицы

50 **точечное кровоизлияние на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся скоплением в коже тушки птицы крови, истекшей из поврежденных капилляров.

51 **кровоподтек на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся подкожным или внутримышечным кровоизлиянием в результате травматического повреждения.

52 **ссадина на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения верхних слоев кожи тушки птицы.

53 **царапина на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием повреждения поверхностных слоев кожи тушки птицы в виде узкой полоски.

54 **разрыв кожи на тушке птицы** (Нрк. *порыв*): Дефект, характеризующийся нарушением глубоких слоев кожи тушки птицы без повреждения мышечной ткани.

Дефекты при переработке птицы

55 **перешпарка тушки птицы** (Нрк. *тепловой ожог*): Дефект, характеризующийся слущиванием эпидермиса кожи тушки при шпарке птицы в виде снятия поверхностного слоя кожи с отдельных участков тушки.

56 **морозильный ожог тушки птицы:** Дефект, характеризующийся местным высушиванием поверхностного слоя замороженной тушки птицы с частично или полностью измененным цветом окраски (обычно светлым) и/или тактильными свойствами (сухость).

Субпродукты и жиры (сырец и топленый) птицы

57 **обработка пищевых субпродуктов птицы:** Комплекс технологических операций, в результате которых обеспечивается получение качественного продукта и улучшеного товарного вида пищевых субпродуктов птицы.

58 **обработка жира-сырца птицы:** Комплекс технологических операций по отделению от жировой ткани прирезей внутренних органов, мойке холодной водой от кровоизлияний и загрязнений и стеканию воды.

59 **вытапливание жира-сырца птицы:** Процесс извлечения жира из жировой ткани тепловым методом.

60 **отстаивание топленого жира птицы:** Удаление взвешенных примесей и влаги из топленого жира птицы.

61 **отсолка топленого жира птицы:** Введение электролита (поваренной соли) при отстаивании топленого жира птицы с целью его ускорения.

62 **сортировка пищевого топленого жира птицы:** Определение сорта пищевого топленого жира птицы в зависимости от показателей качества.

Технологические процессы получения куриного масла, используемого в косметической промышленности, из топленого жира птицы

63 **рафинация топленого жира птицы:** Комплекс технологических операций очистки топленого жира птицы, включающий операции отстаивания, гидратации, нейтрализации, промывки для получения куриного масла.

64 **гидратация топленого жира птицы:** Удаление гидрофильных веществ и взвесей в процессе очистки топленого жира птицы водой и/или солевым раствором.

65 **нейтрализация топленого жира птицы:** Удаление свободных жирных кислот в процессе очистки топленого жира птицы водным раствором щелочей.

66 **промывка топленого жира птицы:** Удаление нелипидных примесей в процессе очистки топленого жира птицы питьевой водой.

Основной технологический процесс производства птичьего пищевого функционального белка

67 **ферментация протеолитическими ферментами:** Процесс гидролиза птичьего белка до мелких пептидов и аминокислот.

Алфавитный указатель терминов

взвешивание птицы для убоя контрольное 9
вид убоя птицы 19
воскование тушки птицы 24
выдержка голодная 10
выдержка птицы для убоя предубойная 10
вытапливание жира-сырца птицы 59
гидратация топленого жира птицы 64
дерматит на тушке птицы 44
забой птицы 16
зарез птицы 16
жиловка 42
замораживание мяса птицы 35
зачистка тушки птицы 27
искривление грудки тушки птицы 46
искривление спинки тушки птицы 45
категория тушки птицы 28
классификация птицы для убоя 11
клеймение птицы ветеринарное 5
кровоизлияние на тушке птицы точечное 50
кровоподтек на тушке птицы 51
масса птицы для убоя 6
масса птицы для убоя предубойная 8
навешивание птицы 14
намин на тушке птицы 47
нейтрализация топленого жира птицы 65
нутровка 26
обвалка мяса птицы 41
обескровливание птицы 20
обработка жира-сырца птицы 58
обработка пищевых субпродуктов птицы 57
обработка птицы боенская 13
обработка тушки птицы антимикробная 29
оглушение птицы 15
ожог тепловой 55
ожог тушки птицы аммиачный 43
ожог тушки птицы морозильный 56
опаливание тушки птицы 25
осмотр птицы ветеринарный предубойный 2
отсолка топленого жира птицы 61
отстаивание топленого жира птицы 60
охлаждение мяса птицы 30
охлаждение тушки птицы водяное 32
охлаждение тушки птицы воздушное 33
охлаждение тушки птицы воздушно-распылительное 34
ощипка восковая 24
ощипка убитой птицы 22
партия птицы для убоя 4
переработка птицы 13
перешпарка тушки птицы 55
подсид на тушке птицы 48
полуошпаривание 21
полушпарка 21
порыв 54

потери массы тушки птицы естественные 38
потрошение тушки птицы 26
промывка топленого жира птицы 66
птица битая 23
птица для убоя 1
птица свежезабитая 23
птица свежеубитая 23
разделка тушки птицы 40
разрыв кожи на тушке птицы 54
расклев на тушке птицы 49
рафинация топленого жира птицы 63
скидка с массы птицы для убоя 7
сорт тушки птицы 28
сортировка пищевого топленого жира птицы 62
сортировка тушки птицы 36
способ снятия оперения восковой 24
ссадина на тушке птицы 52
температура пищевого продукта криоскопическая 31
туалет тушки птицы 27
тушка птицы 23
убой птицы 16
убой птицы вынужденный 18
убой птицы контрольный 17
убыль мяса птицы естественная 38
упитанность птицы для убоя 12
усушка 38
усушка пищевого продукта при холодильной обработке 39
ферментация протеолитическими ферментами 67
формование тушки птицы 37
царапина на тушке птицы 53
шпарка убитой птицы 21
экспертиза птицы и продуктов убоя птицы ветеринарно-санитарная послеубойная 3

Библиография

[1] «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», утвержденные Минсельхозом СССР 27 декабря 1983 г. (с внесенными изменениями и дополнениями Госагропрома СССР от 17 июня 1988 г.)

[2] «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса», утвержденная Минсельхозпродом Российской Федерации 28 апреля 1994 г.

УДК 637.54:006.72:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: термин, определение, птица для убоя, убой птицы, переработка птицы, дефекты тушки птицы, разделка тушки птицы, обвалка мяса птицы, обработка пищевых субпродуктов птицы, обработка жира-сырца птицы

БЗ 8—2019/66

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 10.10.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru