Группа Н00

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

ГОСТ 18158—72

Production of meat products.
Terms and definitions

МКС 01.040.67
67.120.10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 6 октября 1972 г. № 1845 дата введения установлена

01.01.74

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке, технике и производстве термины и определения основных понятий в области производства мясных продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения в документации всех видов, учебниках, учебных пособиях, технической и справочной литературе. В остальных случаях применение этих терминов рекомендуется.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов — синонимов стандартизованного термина запрещается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены «Ндп».

Для отдельных стандартизованных терминов в стандарте приведены в качестве справочных их краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, а недопустимые синонимы — курсивом.

В стандарте приведены приложение 1, в котором даны пояснения некоторых терминов, приложение 2, в котором даны общие понятия, применяемые в мясной промышленности.

Термин	Определение
1. **Разделка туш**	Разделение туши, полутуши или четвертины на части по установленной схеме разделки с учетом анатомического расположения в них мышц и костей и последующего использования мяса
2. **Вырезка**	Внутренняя пояснично-подвздошная мышца мясной туши
3. **Лопаточная часть туши** Ндп. *Лопатка*	Часть туши, содержащая в себе лопаточную, плечевую, локтевую и лучевую кости с прилегающими к ним мышечной и другими тканями
4. **Шейная часть туши** Ндп. *Шея*	Часть туши, содержащая в себе семь шейных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями
5. **Спинно-реберная часть туши** Ндп. *Коробка*	Часть туши, содержащая в себе грудные позвонки с ребрами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями
6. **Грудинка**	Часть туши, содержащая в себе грудную кость с реберными хрящами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание.

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Термин	Определение
7. **Поясничная часть туши** Ндп. *Середка*	Часть туши, содержащая в себе шесть поясничных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями
8. **Крестцовая часть туши**	Часть туши, содержащая в себе крестцовую кость с прилегающими к ней мышечной и другими тканями
9. **Тазобедренная часть туши**	Часть туши, содержащая в себе тазовую, бедренную и берцовую кости с прилегающими к ним мышечной и другими тканями
10. **Обвалка мяса**	Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей
11. **Жиловка мяса**	Удаление из обваленного мяса жира, хрящей, сухожилий, соединительно-тканных пленок, крупных кровеносных и лимфатических сосудов, а также кровяных сгустков и мелких косточек и разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей
12. **Посолочная смесь**	Смесь поваренной соли, сахара, перца и других ингредиентов посола, взятых в количествах, установленных рецептурой
13. **Рассол**	Водный раствор поваренной соли, сахара, нитрита и других ингредиентов, взятых в количествах, установленных рецептурой
14. **Посол мяса** Посол	Обработка мяса поваренной солью, рассолом или посолочной смесью для придания ему липкости пластичности, влагоудерживающей способности, для обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта и устойчивости его при хранении
15. **Сухой посол мяса**	Способ посола, основанный на натирании мяса посолочной смесью с последующим пересыпанием солью и выдерживанием в течение определенного времени
16. **Мокрый посол мяса**	Способ посола, основанный на выдерживании мяса непосредственно в рассоле
17. **Смешанный посол мяса**	Способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом с последующим натиранием его посолочной смесью и выдерживанием в течение нескольких суток до образования маточного рассола, с дальнейшей заливкой мяса приготовленным рассолом
18. **Внутримышечный посол мяса**	Способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом непосредственно в мышцы
19. **Посол мяса через кровеносную систему**	Способ посола, основанный на шприцевании рассолом мышц мяса через кровеносную систему
20. **Измельчение шпика** Ндп. *Крошка шпика*	Приготовление кусочков шпика определенного размера
21. **Мясной шрот**	Мясо, измельченное на волчке с отверстиями решеток диаметрами от 10 до 25 мм
22. **Мясной фарш**	Мясо, измельченное на волчке с отверстиями решеток диаметрами от 2 до 5 мм
23. **Колбасный фарш**	Смесь измельченного мяса со специями, пряностями и другими компонентами, взятыми в количествах установленных рецептурой
24. **Колбасная оболочка**	Натуральная (кишечная) или искусственная оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции
25. **Шприцевание колбасным фаршем** Шприцевание фаршем Ндп. *Набивка*	Наполнение фаршем колбасных оболочек

Продолжение

Термин	Определение
26. **Вязка колбас**	Перевязывание колбасных батонов шпагатом в целях уплотнения, повышения механической прочности и для придания каждому наименованию колбас отличительного признака
27. **Штриковка колбас**	Неглубокое прокаливание колбасных батонов с целью удаления воздуха, который может оставаться в фарше под колбасной оболочкой при неплотном шприцевании
28. **Осадка колбас**	Выдержка колбасных батонов в подвешенном состоянии перед термической обработкой в течение установленного времени для уплотнения, созревания фарша и подсушки оболочки
29. **Копчение колбас и мясопродуктов** Копчение	Обработка колбас и мясопродуктов коптильным дымом от неполной сухой перегонки древесины с целью придания продуктам специфического запаха, вкуса, цвета, повышения стойкости при хранении и частичного удаления влаги. П р и м е ч а н и е. Различают холодное и горячее копчение в зависимости от температуры
30. **Коптильный препарат**	Специальная фракция ароматических компонентов, выделенная путем дистилляции из конденсата коптильного дыма, применяемая для получения аромата копчения вместо копчения дымом
31. **Обжарка колбас**	Горячее копчение колбасных батонов при определенном температурном режиме с целью коагуляции белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки, стерилизации оболочки, закрепления окрашивания фарша с помощью нитрита и обработки колбасного фарша и оболочки продуктами неполного сгорания древесины
32. **Варка колбас**	Тепловая обработка колбасных батонов горячей водой, паровоздушной смесью или острым паром, в результате которой получается готовый к употреблению продукт
33. **Охлаждение колбас** Ндп. *Остывание колбас*	Быстрое снижение температуры в колбасном изделии после варки, с целью сокращения потерь и избежания морщинистости оболочки
34. **Сушка колбас**	Удаление влаги из колбас при определенных параметрах воздуха для придания им стойкости при хранении
35. **Колбаса**	Изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое тепловой обработке до готовности к употреблению
36. **Вареная колбаса**	Колбаса, подвергнутая обжарке с последующей варкой, в процессе ее изготовления
37. **Ливерная колбаса**	Колбаса, приготовленная в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с последующей варкой и охлаждением
38. **Паштет**	Изделие мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме
39. **Кровяные мясные изделия**	Колбасы, мясные хлебы, зельцы, выработанные с добавлением к фаршу пищевой крови
40. **Мясной хлеб**	Изделие из колбасного фарша без оболочки, запеченное в металлической форме
41. **Студень**	Изделие, застывающее при охлаждении в формах, изготовленное из вареного измельченного сырья, богатого коллагеном, с добавлением концентрированного бульона и специй
42. **Зельц**	Изделие в оболочке или без нее, имеющее преимущественно овальную форму, спрессованное с обеих сторон, изготовленное из измельченного вареного сырья, богатого коллагеном

Продолжение

Термин	Определение
43. **Сосиски**	Небольшие вареные колбаски с диаметрами батончиков от 14 до 32 мм и длиной от 12 до 13 см
44. **Сардельки**	Небольшие вареные колбаски с диаметрами батончиков от 32 до 44 мм и длиной от 7 до 9 см
45. **Фаршированная колбаса**	Вареная колбаса с ручной формовкой особого рисунка, обернутая в слоеный шпик и вложенная в оболочку
46. **Полукопченая колбаса**	Колбаса, в процессе ее изготовления подвергнутая после обжарки и варки дополнительному горячему копчению и сушке
47. **Сырокопченая колбаса** Ндп. *Твердокопченая колбаса*	Колбаса, в процессе ее изготовления подвергнутая после осадки холодному копчению, минуя процесс варки, а затем продолжительной сушке
48. **Варено-копченая колбаса** Ндп. *Летняя колбаса*	Колбаса, отличающаяся от полукопченых колбас параметрами копчения
49. **Продукты из свинины**	Изделия, приготовленные из частей свиных туш для непосредственного употребления в пищу в соленом, вареном, варено-копченом, копченом, копчено-запеченном, запеченном или жареном виде
50. **Продукты из говядины**	Изделия, приготовленные из частей говяжьих туш для непосредственного употребления в пищу в вареном, копчено-вареном, запеченном или копченом виде
51. **Продукты из баранины**	Изделия, приготовленные из частей бараньих туш для непосредственного употребления в пищу в вареном, жареном, копченом и копчено-вареном виде
52. **Подпетливание копченостей**	Продергивание шпагата через изделие иглой или перевязывание изделия шпагатом с оставлением петли для подвешивания
53. **Окорок**	Мясное изделие, приготовленное из тазобедренной или плече-лопаточной части туши
54. **Рулет**	Мясное изделие цилиндрической формы, плотно перевязанное шпагатом или изготовленное в металлической форме, в вареном, запеченном, копченом, копчено-запеченном, или варено-копченом виде
55. **Буженина**	Мясное изделие без костей из тазобедренной части свиной туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде
56. **Карбонад**	Мясное изделие из спинной или поясничной мышцы туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде
57. **Бекон**	Свиные беконные полутуши без лопаточной кости специального посола
58. **Мясные полуфабрикаты**	Полуфабрикаты из натурального или рубленого мяса без термической обработки
59. **Крупнокусковые мясные полуфабрикаты**	Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части туши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок
60. **Мелкокусковые мясные полуфабрикаты**	Кусочки мясной мякоти, нарезанные в основном в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, или мясокостные кусочки распиленного мяса с определенным содержанием костей
61. **Порционные мясные полуфабрикаты**	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, определенной массы и толщины

Продолжение

Термин	Определение
62. **Панированные мясные полуфабрикаты**	Порционные мясные полуфабрикаты, слегка отбитые для разрыхления тканей и обвалянные в мелкодробленых сухарях из белого хлеба для сохранения мясного сока
63. **Рубленые мясные полуфабрикаты**	Мясные полуфабрикаты, различные по массе и форме, изготовленные из мясного фарша с добавлением других составных частей согласно рецептуре
64. **Пельмени**	Замороженные полуфабрикаты из теста, начиненного мясным фаршем
65. **Мясные консервы**	Консервы из мяса, герметически укупоренного в жестяные или стеклянные банки, подвергнутого воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении
66. **Мясо сублимационной сушки** Ндп. *Сублимированное мясо*	Мясо, высушенное вымораживанием влаги
67. **Бланшировка мяса**	Кратковременная варка мяса до неполной готовности

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Бекон 57
Бланшировка мяса 67
Буженина 55
Варка колбас 32
Вырезка 2
Вязка колбас 26
Грудинка 6
Жиловка мяса 11
Зельц 42
Изделия мясные кровяные 39
Измельчение шпика 20
Карбонад 56
Колбаса 35
Колбаса вареная 36
Колбаса варено-копченая 48
Колбаса летняя 48
Колбаса ливерная 37
Колбаса полукопченая 46
Колбаса сырокопченая 47
Колбаса твердокопченая 47
Колбаса фаршированная 45
Консервы мясные 65
Копчение 29
Копчение колбас и мясопродуктов 29
Коробка 5
Крошка шпика 20
Лопатка 3
Мясо сублимационной сушки 66
Мясо сублимированное 66
Набивка 25
Обвалка мяса 10

Обжарка колбас 31
Оболочка колбасная 24
Окорок 53
Осадка колбас 28
Остывание колбас 33
Охлаждение колбас 33
Паштет 38
Пельмени 64
Подпетливание копченостей 52
Полуфабрикаты мясные 58
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые 59
Полуфабрикаты мясные мелкокусковые 60
Полуфабрикаты мясные панированные 62
Полуфабрикаты мясные порционные 61
Полуфабрикаты мясные рубленые 63
Посол 14
Посол мяса 14
Посол мяса внутримышечный 18
Посол мяса мокрый 16
Посол мяса смешанный 17
Посол мяса сухой 15
Посол мяса через кровеносную систему 19
Препарат коптильный 30
Продукты из баранины 51
Продукты из говядины 50
Продукты из свинины 49
Разделка туш 1
Рассол 13
Рулет 54
Сардельки 44
Середка 7
Смесь посолочная 12
Сосиски 43
Студень 41
Сушка колбас 34
Фарш колбасный 23
Фарш мясной 22
Хлеб мясной 40
Часть туши крестцовая 8
Часть туши лопаточная 3
Часть туши поясничная 7
Часть туши спинно-реберная 5
Часть туши тазобедренная 9
Часть туши шейная 4
Шея 4
Шприцевание колбасным фаршем 25
Шприцевание фаршем 25
Шрот мясной 21
Штриковка колбас 27

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ПОЯСНЕНИЯ К ТЕРМИНАМ СТАНДАРТА

1. **К термину «Разделка туш»**

Для всех видов мяса (говядины, баранины, свинины и др.) приняты схемы разделки туш в зависимости от использования его (колбасное, консервное, кулинарное производство). Принятые также схемы разделки мяса для розничной торговли.

2. **К терминам «Вырезка», «Лопаточная часть туши», «Шейная часть туши», «Спинно-реберная часть туши», «Грудинка», «Поясничная часть туши», «Крестцовая часть туши», «Тазобедренная часть туши»**

Все определения к терминам даны для разделки говяжьей туши в колбасном производстве.

Названия частей туш других видов мяса при разделке в различных производствах в основном совпадают. Изменяют лишь границы разделения.

При разделке говядины для розничной торговли количество сортовых отрубов несколько больше, например, задняя часть туши разделяется на филей, оковалок, кострец и огузок. Все сортовые отрубы мяса (говядины, баранины, свинины и др.) определяются соответствующими стандартами с указанием анатомических границ разделки.

3. **К термину «Жиловка мяса»**

При жиловке мяса одновременно проводят его сортировку в зависимости от содержания в мясе жира и соединительной ткани.

4. **К термину «Посол мяса»**

В результате посола мяса готовый мясной продукт приобретает специфический аромат, вкус, цвет, плотную консистенцию — показатели, которые повышают качество изделия.

5. **К термину «Рассол»**

В производственной практике выделяют так называемый маточный рассол, который представляет собой многократно использованный рассол с содержанием экстрактивных, белковых и других веществ и с наличием определенной микрофлоры.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ТЕРМИНЫ ОБЩИХ ПОНЯТИЙ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термин	Определение
1. **Рецептура**	Сведения о количественном составе сырья, из которого изготовляют изделие
2. **Запекание**	Тепловая обработка продукта горячим воздухом
3. **Эксгаустирование**	Удаление воздуха из наполненной продуктом консервной банки нагреванием или вакуумированием
4. **Закатка банок**	Герметическая укупорка консервных банок
5. **Пастеризация консервов**	Нагревание консервов до температуры 70—80°С, при которой уничтожаются преимущественно вегетативные формы микроорганизмов
6. **Тиндализация консервов**	Неоднократная пастеризация консервов с определенным интервалом времени
7. **Стерилизация консервов**	Нагревание консервов до температуры свыше 100 °С для подавления жизнедеятельности микроорганизмов
8. **Режим стерилизации консервов**	Оптимальное соотношение между температурой, временем воздействия температуры и давлением в стерилизаторе, выраженное условной записью — формулой стерилизации
9. **Термостатная выдержка**	Выдержка консервов при температуре 37 °С, оптимальной для развития микроорганизмов, с целью выявления микробиального бомбажа
10. **Микробиальный бомбаж**	Порча консервов, характеризующаяся вздутием банок, вследствие повышения давления внутри банок в результате выделения газообразных продуктов жизнедеятельности микроорганизмов
11. **Физический бомбаж**	Вздутие банок консервов в результате переполнения их продуктом или замерзания содержимого банки, а также непосредственно после стерилизации (временный или ложный бомбаж)
12. **Химический бомбаж**	Вздутие банок в результате скопления газа, образовавшегося в процессе электролитической диссоциации при коррозии внутренней поверхности металлической банки
13. **Коррозия банок**	Банки с нарушением полуды и с наличием ржавчины на внешней поверхности, возникшей при хранении в сырых помещениях или в ящиках из сырой древесины

gost.e-ecolog.ru