

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

**Маловастый К.С.**

**ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ - СПРАВОЧНИК  
ПО ПРОДУКТАМ ЖИВОТНОВОДСТВА**

**УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ**

для студентов обучающихся по специальности  
111801 «Ветеринария»

Брянск 2013

УДК 637. 093(07)

ББК 36.92: 36.95

М 19

Маловастый К.С. Терминологический словарь – справочник по продуктам животноводства: учебное пособие / К.С. Маловастый. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2013. – 222 с.

Подготовка специалистов, изготовление, отбор проб продуктов животноводства, их исследование, публикации научно-исследовательских работ требуют единого обозначения и толкования слов в области различных разделов ветеринарии. В пособии изложены термины, используемые при производстве, ветеринарно-санитарной экспертизе, стандартизации продуктов животноводства и дано краткое объяснение их значения. Термины расположены в алфавитном порядке в единственном или множественном числе. При использовании сложных терминов, состоящих из двух и более слов, на первом месте обычно стоит главное (ключевое) слово (не всегда существенное). Если в объяснении терминов используются другие термины, то в конце определения даются ссылки – см. Такие же ссылки сделаны при наличии синонимов.

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта по специальности 111801 - «Ветеринария» и в целях реализации положений Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 № 29-ФЗ, Закона Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (в редакции Федерального закона от 09.01.96 № 2-ФЗ). Работа написана в соответствии с типовыми программами изучаемых студентами дисциплин.

Термины и определения, изложенные в методическом пособии, предназначены для студентов обучающихся по специальности 111801 - «Ветеринария», а также ветеринарных работников, широкого круга специалистов биологического профиля, тружеников других специальностей, интересующихся литературой по ветеринарии, но недостаточно знакомых с используемой в ней терминологией.

*Рекомендовано к изданию решением методической комиссии факультета ветмедицины и биотехнологии БГСХА протокол № 6 от 25.04.2013 года.*

© Маловастый К.С., 2013

© Брянская ГСХА, 2013

## ВВЕДЕНИЕ

Успехи в развитии науки сопровождаются появлением новых терминов, определений, обменом достижениями, теориями, знаниями между работниками различных специальностей. Возникла необходимость, помимо профессиональных терминов, которые обязательны для каждой конкретной науки, знать терминологию смежных наук и правильно ее использовать. Неспециалисту трудно бывает разобраться в современной терминологии в связи с полисинонимией отдельных понятий.

Приходится констатировать, что единой терминологии в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов нет. В законодательных актах, в многочисленных отечественных и международных нормативных документах одни и те же термины толкуются по-разному, а тождественные понятия обозначаются разными терминами [11]. Иногда авторы в выступлениях и публикациях придают разный смысл одним и тем же терминам, произвольно их объясняют, что приводит к неправильному восприятию излагаемого материала. Учебный процесс в высшем учебном заведении предусматривает самостоятельную подготовку студентов по учебникам и первоисточникам, в которых излагается материал с использованием специальных терминов, которые изложены в правилах, инструкциях, технических регламентах, стандартах, федеральных законах, специальной литературе [1-10].

Поэтому возникла необходимость в справочнике, содержащем краткое определение терминов, которые наиболее часто употребляются в литературе посвященной вопросам заготовки, ветеринарно-санитарной экспертизе, переработке, стандартизации и реализации продуктов животноводства.

В настоящем терминологическом словаре – справочнике по продуктам животноводства дано толкование наиболее часто употребляемых в рабочем лексиконе ветеринарных специалистов терминов и определений, которые иногда необходимы работникам других специальностей и рядовому читателю при прочтении специальной литературы. Особую помощь словарь окажет студентам высших и средних ветеринарных учебных заведений в освоении специальных дисциплин при кратком изложении материала с использованием определенных понятий и состояний.

Терминологический словарь-справочник может быть использован широким кругом специалистов биологического профиля, а также работников других специальностей, интересующихся литера-

турой по ветеринарии, но недостаточно знакомых с используемой в ней терминологией.

**Авидитет** – степень сродства антител к антигену, определяемая скоростью и полнотой иммунных реакций, а также прочностью полученного комплекса антиген – антитело.

**Авидные штаммы микроорганизмов** – штаммы, активно вступающие в соединение с антителами.

**Авирулентный** – неспособный вызвать заболевание; степень снижения вирулентности определенного штамма микроба, при которой он может размножиться в организме животного, находиться в нем некоторое время, не вызывая видимых признаков болезни, но обеспечивая в ряде случаев возникновению иммунитета. Снижение вирулентности микроорганизмов достигается различными физико-химическими воздействиями, многократными пассажами через организм животных или культурах тканей, пересевами на искусственные питательные среды. Стабилизированное снижение вирулентности служит основой для приготовления живых вакцин с целью специфической профилактики инфекционных болезней.

**Автолиз** - процесс распада, растворения структурных компонентов клетки, протекающий в мясе, под воздействием собственных литических тканевых ферментов, начинается после убоя животного, влияет на качество и пищевую ценность мяса.

**Агглютинация** – склеивание в комочки (кучки) и выпадение в осадок (седиментация) из однородной смеси бактерий, эритроцитов и других корпускулярных частиц под воздействием антител-агглютининов. Используется для диагностики некоторых инфекционных болезней, определения вида и типа микробов, групп крови и т.д.

**Агглютинины** – антитела (иммуноглобулины), находящиеся в сыворотке крови животного и способные вызвать агглютинацию – склеивание соответствующих микробов с образованием видимых невооруженным глазом скоплений, конгломератов.

**Агглютиногены** – антигены, индуцирующие в организме синтез агглютининов и вступающие в реакцию с ними.

**Агрессины** – вещества полисахаридной природы, выделяемые некоторыми патогенными микробами. Усиливают болезнетворное действие соответствующих микробов, подавляют защитные реакции организма (фагоцитоз и бактериолиз).

**Адаптация** – приспособление организма к меняющимся условиям внешней среды посредством приобретения свойств, обеспечивающих при этом их выживание и размножение. Адаптация возни-

кает на основе мутаций и развивается под действием основного фактора органической эволюции – естественного отбора; в практической деятельности человека – искусственного отбора.

**Адаптационный синдром** – совокупность защитных реакций организма на действие внешних раздражителей.

**Адгезия** - прилипание мяса. Она характеризуется молекулярной связью между поверхностями соприкасающихся кусочков влажного мяса. Чем мельче кусочки мяса, тем сильнее адгезия.

**Аденозинфосфаты** – вещества играющие роль в обмене веществ в живом организме и посмертных и изменениях и мясе. АТФ содержится и мышечной ткани, и количестве 0,3%. В ткани она находится не только и свободном, но и в связанном виде с актомиозином в форме комплекса актомиозин-аденозинтрифосфата. АТФ, а также АДФ участвуют о синтезе жиров в тканях. ЛДФ (адениловая кислота) распадается с образованием инозиновой кислоты и аммиака. Полагают, что инозиновая кислота дает вкусовые и ароматические показатели мясного бульона.

**Адсорбированное маточное молочко** - маточное молочко, смешанное с адсорбентом.

**Адсорбционная рафинация жира (отбелка жира)** - освобождение жира от содержащихся в нем красящих веществ.

**Азотистые экстрактивные вещества небелкового характера** - креатин, креатин-фосфат, карнозин, аденозин фосфаты — аденозинтрифосфорную (АТФ), аденозиндифосфорную (АДФ) и аденозинмонофосфорную (АМФ) кислоты. В мышечной ткани обнаружены в незначительных количествах: креатинин, ансерин, карнитин, свободные аминокислоты, инозиновая кислота, гипоксантин, мочевины, аммиак, глутаминовая кислота и глутамин. Содержание этих веществ варьирует в количестве 0,9—2,5%. Они участвующие в обмене веществ и являются источниками энергии для мышечного сокращения. Пищевая ценность экстрактивных веществ в том, что они возбуждают аппетит и стимулируют секрецию пищеварительных соков.

**Айран** - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления.

**Акарапидоз** - Инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием в их трахейной системе и под крыльями клеща акарапис вуди.

**Акарициды** – вещества, применяемые для уничтожения клещей.

**Активная иммунизация** – см. Иммунизация.

**Активный иммунитет** – см. Иммунитет.

**Активный участок антигена** (эпитоп) – пространственное расположение аминокислотных остатков белка антигена, образующихся на его поверхности участок, способный вступать во взаимодействие с комплементарным, активным центром специфического антитела или служить в качестве связывающей группы.

**Аллергены** - антигены различной природы, обладающие свойствами вызывать аллергическую реакцию организма.

**Аллергия** - измененная (повышенная или пониженная) форма реактивности (чувствительности) сенсibilизированного организма к определенному антигену (аллергену), при повторном попадании одного и того же антигена (аллергена) в организм, так называемыми аллергическими реакциями немедленного действия (анафилактический шок, сывороточная болезнь) или замедленного проявления (инфекционная аллергия).

**Аллергия инфекционная** - повышенная чувствительность организма к возбудителям некоторых инфекционных и инвазионных болезней (бруцеллез, туберкулез, туляремия, токсоплазмоз, эхинококкоз и другие), их компонентам и продуктам жизнедеятельности.

**Аллергология** – наука, изучающая причины возникновения аллергии и разрабатывающая методы диагностики, лечения и профилактики аллергических состояний.

**Аллоплазия** – измененное состояние клеточных элементов, отличающихся от той же ткани в норме.

**Алопеция, облысение, плешивость** – характерный признак при некоторых инфекционных болезнях (скрепни). Алопеция бывает постоянной, временной, полной или частичной.

**Альбумин** - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сыровоточных белков молока.

**Альфа-вирусы** – РНК-содержащие вирусы, вызывают обычно бессимптомную, а иногда генерализованную инфекцию с энцефаломиелиитами у человека и лошадей.

**Амебиаз** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием в их мальпигиевых сосудах амебы.

**Американский гнилец** - Инфекционная болезнь пчел, поражающая печатный расплод, вызываемая бациллой ларве, проявляющаяся летом, реже весной.

**Аммиачный азот** – азот свободных аминов и аммиака, накапливающийся в мясе в процессе распада аминокислот. По его количеству судят о степени свежести мяса.

**Аминоацидурия** – повышенное выделение аминокислот; признак дистрофии, цирроза печени.

**Аминокислоты** - составные части белков, характеризующие состояние белкового обмена в организме. Из 80 известных аминокислот в пищевых продуктах для человека существенную роль играют около 25, причем 8 из них не синтезируются в организме человека являются незаменимыми. Дефицит любой из незаменимых аминокислот в рационе ведет к нарушению синтеза белков человека.

**Амитоз** – одна из форм размножения клеток. В отличие от митоза при амитозе сохраняется внутренняя структура ядра. Затем перешнуровывается и делится перегородкой цитоплазма, в результате чего возникают две дочерние клетки. Если деление ядра не сопровождается разделением цитоплазмы, то образуются многоядерные клетки.

**Амфионы** - белки, способные проявлять как кислые, так и щелочные свойства.

**Амфитрихи** – подвижные бактерии с двумя полярно расположенными жгутиками или имеющие по пучку жгутиков на обоих концах.

**Амфотерность** - способность веществ обладать как кислыми, так и щелочными свойствами.

**Анабиоз** – состояние организма, характеризующееся обратимым резким замедлением жизненных процессов при отсутствии видимых внешних проявлений жизни; возникает у животных как приспособительная реакция при неблагоприятных условиях внешней среды. В стадии Анабиоза в организме некоторых грызунов могут сохраняться возбудители инфекционных болезней, например, возбудитель зооантропонозной чумы у сусликов во время спячки. Наблюдается также у микроорганизмов, большинства беспозвоночных и некоторых позвоночных. Используется в практике для длительной консервации и сохранения методом замораживания органов, тканей, микроорганизмов и изготовления сухих вакцин.

**Анавакцина** - вакцина, при изготовлении которой культуру микроорганизма определенного вида инактивируют (обезвреживают) тем или иным способом.

**Анакультура** – бульонная или агаровая культура возбудителя инфекционной болезни, полученная при воздействии формалина и

тепла. При этом возбудитель утрачивает патогенность и токсичность, но сохраняет антигенные свойства.

**Аналог мясного продукта** - пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5%.

**Анамнез** – сведения о начале и развитии болезни у животного, собранные ветеринарным специалистом путем опроса обслуживающего персонала, изучения документов о жизни животного, сбора сведений о предыдущих обследованиях и лечебной помощи. Анамнез состоит из сведений о животном до, и после болезни.

**Анатоксин** - токсин, полностью потерявший токсичность под воздействием различных факторов и сохранивший антигенные и иммуногенные свойства. Инактивированный токсин микроорганизмов используют в составе вакцин, применяемых для создания анти-токсического иммунитета.

**Анафилаксия** - состояние резко повышенной аллергической реакции организма немедленного типа при введении повторной (разрешающей) дозы аллергена, при котором развивается сложный симптомокомплекс патологических явлений (анафилактический шок).

**Анафилактический шок** – тяжелейшее, жизнеопасное состояние, возникающее после парентерального введения чужеродного белка (сыворотки) в ранее сенсибилизированный организм.

**Анаэробы** – микробы, способные жить при отсутствии атмосферного кислорода. Необходимая для них энергия освобождается в процессе расщепления в окружающей среде органических субстратов.

**Анергия** - отсутствие проявления аллергических реакций организма в ответ на антигенное воздействие.

**Анорексия** – отсутствие аппетита при многих болезнях.

**Антагонизм микробный** – угнетение жизнедеятельности одного микроба другим. Одна из форм взаимоотношений микробов в ассоциациях. Является принципиальной основой получения и применения антибиотиков.

**Антибактериальные средства** – действуют против бактерий: дезинфекционные, антисептические, химиотерапевтические и антибиотики.

**Антибиотики** – продуцируемые некоторыми грибами, актиномицетами, бактериями и растениями или животными тканями спе-

цифические химические вещества, способные задерживать развитие и подавлять жизнедеятельность многих микроорганизмов.

**Антигенная детерминанта** – см. Активный участок антигена.

**Антигенная единица (АЕ)** – единица измерения антигенных и антитоксических свойств антигенов, токсинов и антитоксинов. Эта единица характеризуется величиной, соответствующей количеству антитоксических единиц, полностью связывающих 1 мл токсина или антитоксина, или измеряется порогом флокуляции, то есть минимальной дозой анатоксина, полностью связывающей одну единицу антитоксина.

**Антигенная изменчивость** – способность бактерий и вирусов при некоторых условиях изменять свою антигенную структуру.

**Антигенная структура клетки** – совокупность всех антигенов, присущих различным частям клетки.

**Антигенность** - показатель, характеризующий способность антиген не индуцировать синтез антител в организме. Существует прямая корреляция между антигенностью и молекулярной массой антигена. Например, по сравнению с сывороточным альбумином гамма-глобулин имеет более высокую антигенность.

**Антигены** - генетически чужеродные для организма высокомолекулярные вещества, микроорганизмы и их компоненты, способные вызывать при попадании в организм ответную иммунологическую реакцию и специфическое взаимодействие с антителами *in vivo* и *in vitro*. Природные антигены содержатся в микроорганизмах и тканях животных, а синтетические - служат аналогами природных, их получают с помощью химического синтеза. См. *Антитела*.

**Антиген адгезивный** - антигены некоторых видов микроорганизмов, обеспечивающие их взаимодействие (соединение) с рецепторами клеток. Они являются факторами проникновения (инвазивности) возбудителя.

**Антигены поверхностные** – антигены поверхностных структур бактериальной клетки: жгутиков, капсулы, клеточной стенки.

**Антигены протективные** – иммунологически активные вещества бактерий, вирусов, риккетсий и др., имеющие различную химическую природу и способные при введении в организм обеспечивать формирование специфического иммунитета, аналогично иммунитету, вызываемому живым микроорганизмом. Эти антигены находятся на поверхности клеток, на клеточной мембране или внутри клеточной стенки и имеют различную структуру. У вирусов протективные антигены являются субъединицами.

**Антигенный дрейф** – незначительные постепенные изменения некоторых вирусов (гриппа), обусловленные отбором (эволюционно) антигенов оболочки вирусов. Мутанты возникают преимущественно при распространении вируса в частично иммунных популяциях, но могут быть получены в лабораторных условиях путем выращивания исходного штамма в присутствии антител.

**Антигенный (иммунологический) шифр** – структурные изменения у некоторых вирусов, являющихся предпосылкой возникновения пандемии (панзотии), например, гриппа.

**Антидот** – средство для обезвреживания или устранения из организма ядов, токсинов.

**Антиокислители жира** - химические вещества, добавляемые в жиры для замедления окислительной порчи.

**Антиоксиданты** – вещества, задерживающие или полностью прекращающие окисление органические веществ.

**Антирабические вакцины** – препараты, применяемые для активной иммунизации животных против бешенства.

**Антисептика** – способы обеззараживания или предупреждения заражения с помощью химических, механических, биологических и физических методов.

**Антисыворотка** - см. *Сыворотка иммунная*.

**Антитела** - иммуноглобулины (гамма-глобулины), группа белков сыворотки крови различных классов - M, Gi, A, D, E, V, вырабатываемых иммунокомпетентными клетками лимфоидной ткани организма в ответ на введение антигена и вступающих с ним в специфическое взаимодействие.

**Антитела меченные** – препараты, содержащие антитела, в состав которых искусственно введены радиоактивные изотопы, флюоресцирующие красители или соединения, обладающие высокой электронной плотностью; используются для обнаружения антигенов.

**Антитела нормальные** – антитела, содержащиеся (в незначительном количестве) в сыворотке крови здоровых, не болевших и не вакцинированных животных.

**Антителообразующие клетки** – плазматические клетки, окончательные звенья дифференциации популяции В-лимфоцитов.

**Антитоксин** - сыворотка крови, содержащая специфические антитела - антитоксины, нейтрализующие соответствующие токсины микробов; используется для диагностики, профилактики и лечения инфекционных болезней.

**Антитоксическая сыворотка** - см. *Антитоксин*.

**Антрекот** - см. "Спинная часть".

**Антропозоонозы** - группа инфекционных болезней, общих для человека и животных, которые, в основном, заражаются от людей.

**Антропонозы** - инфекционные болезни, поражающие только человека, при которых источником возбудителя является больной человек или человек-носитель возбудителя инфекции (инвазии).

**Апперексия** – снижение температуры тела между приступами лихорадки.

**Арбовирусы** – вирусы, переносимые насекомыми; экологическая группа, объединяющая различные в таксономическом отношении вирусы, переносимые кровососущими членистоногими, в организме которых арбовирусы размножаются. Для арбовирусов путь передачи возбудителя болезни позвоночному животному через укусы переносчиков – основной, хотя возможен алиментарный и респираторный механизм передачи.

**Ареал** – часть земной поверхности (или акватории), в пределах которой встречается тот или иной вид (род, семейство и т.п.) животных или растений. Важное эпизоотологическое значение имеют данные об ареале возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, а также об их переносчиках.

**Аренавирусы** – семейство вирусов, содержащих гранулы внутри вирионов. Аренавирусы вызывают болезни у грызунов с длительным бессимптомным вирусоносительством и вертикальной передачей вируса потомству. Вирусы Ласса, Хунин, Мачупо, лимфоцитарного хориоменингита патогенны для человека.

**Аромат мясного продукта** – приятный для людей запах, характерный для мясного продукта полученного от здорового животного.

**Асептика** - совокупность физико-химических методов, обеспечивающих работу в стерильных условиях, предупреждающих заражение организма микробами. См. *Стерилизация*.

**Асептический** – обеззараженный, характеризующийся отсутствием живых микроорганизмов и их спор; соответствующий требованиям асептики.

**Асколи реакция** – реакция преципитации для диагностики сибирской язвы, чащи при исследовании кожевенного сырья и патологического материала, подвергшегося загниванию.

**Аскофероз** - Инфекционная болезнь пчел, поражающая расплод, вызываемая грибом аскофера апис.

**Аспергиллез** - Инфекционная зоонозная болезнь пчел, пора-

жающая пчел и расплод, вызываемая грибами аспергиллюс флавус, аспергиллюс нигер и аспергиллюс фумигатус.

**Ассимиляция** или **анаболизм** - химические реакции, ведущие к синтезу веществ клетки.

**Ассоциация микроорганизмов** – сообщество различных микроорганизмов, существующее в естественно или искусственно созданных условиях.

**Астровирусы** – Мелкие безоболочечные РНК-содержащие вирусы, вызывающие диарейный синдром у молодняка многих видов животных- телят, ягнят, поросят, щенят, котят, мышат. Вирусные частицы имеют форму пяти или шести лучевой звезды диаметром 28 нм.

**Атаксия ягнят энзоотическая** – болезнь ягнят в возрасте 10-15 дней, клинически проявляющаяся расстройством координации движений с признаками парезов и параличей. Болезнь регистрируется в биогеохимических регионах, провинциях, местностях, почвы которых содержат недостаточное количество меди или медь находится в трудно растворимых соединениях для усвоения организмом ягнят или избыточным содержанием молибдена и свинца при достаточном содержании меди.

**Атипический** – не свойственный типу, неправильный.

**Атония** – группа аллергических заболеваний, относится к анафилактическим реакциям. К ней принадлежат экземы, некоторые формы идиосинкразии к пищевым продуктам, лекарственным препаратам, чувствительность к пыльце растений, шерсти животных и т.д. Наблюдается у собак, крупного рогатого скота и других животных.

**Аттенуация** – искусственное стойкое понижение вирулентности микроорганизмов при сохранении иммуногенных свойств под влиянием различных факторов. Метод аттенуации используют при изготовлении живых вакцин.

**Аттенуированный штамм** - живая культура микроорганизма с резко ослабленной или полностью утраченной вирулентностью и сохранившая антигенные и иммуногенные свойства, используется для создания живых вакцин.

**Аутоаллергия** – различные состояния измененной реактивности организма, вызванные повторными реакциями сенсibilизированных лимфоцитов и аутоантител с собственными тканями.

**Аутоантигены** – компоненты клеток и тканей собственного организма, ставшие частично чужеродными под действием различных повреждающих факторов в результате нарушения естественной иммунологической толерантности.

**Аутоантитела** – антитела, образующиеся в организме по отношению к поврежденным или измененным собственным белкам (аутоантигенам).

**Аутовакцина** - вакцина, приготовленная из возбудителя, выделенного непосредственно из того же организма; для вакцинации которого она предназначена.

**Аутогемолизины** – антитела образующиеся в организме в результате действия продуктов денатурации и распада собственных или опухолевых тканей. Способны соединяться с эритроцитами при низких температурах, вызывать их гемолиз при температуре тела и в присутствии комплемента.

**Аутоиммунизация** – иммунизация собственными антигенами организма (аутоантигенами); появление их в организме может быть обусловлено воздействием внешних факторов или инфекционными болезнями.

**Аутоинтоксикация**, самоотравление – результат токсического действия образующихся в организме продуктов жизнедеятельности микробов и обмена веществ, распада тканей или продуктов.

**Аутоинфекция** - см. *Инфекция эндогенная*.

**Афты** – пузырьки с серозным содержимым (везикулярная сыпь) на коже и слизистых оболочках, например, при ячуре, везикулярной болезни свиней и др.

**Аффект первичный** - первичный очаг инфекционного процесса в организме, обычно в тканях на месте проникновения и размножения возбудителя. См. *Очаг инфекции*.

**Ацидофилин** - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски.

**Аэробноз** – жизнь в условиях свободного кислорода, необходимого для процесса окисления. При этом освобождается энергия, требуемая для жизнедеятельности организма. См. *Аэробы*.

**Аэробы** – микробы, использующие для дыхания молекулярный кислород (например, возбудитель сибирской язвы). Obligатные аэробы живут только в присутствии кислорода, факультативные аэробы способны существовать и размножаться и при отсутствии его.

**Аэрогенная инфекция** – возникает вследствие передачи возбудителя через воздух. Различают пылевую и воздушно-капельную.

**Бабеша-негри тельца** – специфические для вируса бешенства включения (сочетание скоплений вирионов с продуктами реакции клеток), локализующиеся в цитоплазме клеток ножки гиппокампа (Аммониевого рога), в клетках Пуркинью, мозжечка и в нейронах коры. Имеют округлую форму и характеризуются полиморфизмом; размер 1-27 мкм, резко ограничены от прилежащей цитоплазмы.

**Бактериальные факторы роста**, стимуляторы роста бактерий – вещества, необходимые для жизнедеятельности и роста гетеротрофных бактерий, которые они не могут синтезировать и должны получать их из внешней среды.

**Бактерицидность** - способность различных факторов и препаратов вызывать гибель бактерий. Физические и химические вещества, обладающие этими свойствами, называют бактерицидными.

**Бактериологический бомбаж** - вызывается деятельностью микроорганизмов в консервах. Бактерии разлагают мясо, при этом выделяются дурно пахнущие газы ( $\text{CO}_2$ ,  $\text{H}_2\text{S}$ ,  $\text{NH}_3$ ). Чаще всего возбудители бомбажа принадлежат к роду *Clostridium* и *Bacillus*. Бактериологическая порча консервов может происходить и без образования бомбажа. В этом случае происходит скисание, сопровождающееся образованием кислого вкуса и запаха, помутнением бульона и разжижением мяса. Такая порча характерна для натуральных консервов.

Пищевые отравления рыбными консервами вызываются микробами видов *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*, относящимися к патогенным анаэробным спорообразующим микроорганизмам. Размножение *Cl. botulinum* не всегда приводит к бомбажу банок. Банки с биологическим бомбажом подлежат уничтожению.

**Бактериальный стандарт** – эталон для прямого визуального измерения концентрации бактериальных клеток в суспензии по мутности. Изготавливается в виде запаянных пробирок из нейтрального стекла с эталонной взвесью определенной степени мутности, соответствующей содержанию известного количества бактерий в 1 мл. В качестве эталонов применяют высокодисперсные взвеси, состоящие их - бактерий, сернокислого бария и специальных сортов стекла.

**Бактериемия** - форма инфекции, при которой бактерии попадают в кровь из первичного очага, разносятся в органы и ткани, но в крови не размножаются.

**Бактерии** – большая группа разнообразных по форме, преимущественно одноклеточных микроорганизмов растительного

происхождения, имеющих клеточную стенку. Содержат ДНК (в большом количестве) и РЕК, имеют неоформленное ядро без оболочки, лишены хлорофилла, размножаются простым делением. В более узком смысле, бактерии – это бесспорные палочковидные формы микроорганизмов (в отличие от бацилл, кластридий).

**Бактерии апатогенные** – не вызывающие развитие инфекционного процесса при попадании в организм.

**Бактерии капсульные** – образующие капсулу, состоящую из полисахаридов, мукополисахаридов или полипептидов. Есть микробы, которые образуют капсулу только в организме животного или человека, а также на специальных искусственных средах (например, возбудитель сибирской язвы) и микробы, образующие капсулу, как в организме, так и вне него (клебсиеллы и др.).

**Бактерии патогенные** – возбудители инфекционных болезней.

**Бактерии условно-патогенные** – потенциально патогенные микробы, обитающие в здоровом организме и приобретающие патогенные свойства при известных условиях, при воздействии на макроорганизм различных стрессовых факторов, понижающих его резистентность.

**Бактерины** - простые биологические препараты - вакцины, содержащие в своем составе инактивированный антиген бактерий без адьювантов.

**Бактериологическое исследование** - см. *Исследование бактериологические*.

**Бактериозы** - инфекционные болезни, вызываемые бактериями.

**Бактериолиз** – разрушение оболочки бактериальной клетки с выходом цитоплазмы в окружающую среду. Вызывается неспецифическими физическими и химическими воздействиями, а также бактериофагом, бактериолизинами, некоторыми ферментами (лизозим) и другими специфическими факторами.

**Бактериолизины** - специфические антитела, способные при участии комплемента лизировать (растворять) микробные клетки

**Бактериологическое исследование** – анализ патологического материала от больных животных, объектов внешней среды и т.п. для обнаружения патогенных микробов. Проводят с диагностической целью и для выявления санитарно-гигиенического состояния объектов. Состоит из микроскопии мазков, выделения чистой культуры бактерий, определения биохимических и иммунологических свойств, а также патогенности и вирулентности возбудителя инфекционной болезни.

**Бактериология** – наука о бактериях, раздел микробиологии, изучающий биологию бактерий, их роль в патологии животных и человека, в промышленности и сельском хозяйстве.

**Бактерионосительство, микробоносительство, вирусоносительство** – пребывание возбудителей болезней в организме здорового животного. Животные-бактерионосители представляют опасность как потенциальные источники возбудителя инфекции. Вирусоносителями являются животные уже в инкубационном периоде при таких болезнях, как бешенство, чума свиней, ящур, инфекционный ринотрахеит. После перенесения некоторых инфекционных болезней животные остаются микробоносителями. Резистентные здоровые животные могут быть носителями возбудителей пастереллеза, сальмонеллеза, мыта лошадей. В таких случаях микробы локализуются на слизистых оболочках и вирулентность их обычно понижена. Однако снижение неспецифической устойчивости животных нередко ведет к активизации микробов, повышению их вирулентности и развитию аутоинфекции.

**Бактериоскопия** – метод исследования бактерий с помощью микроскопа.

**Бактериостаз** – прекращение роста и размножения бактерий, вызванное физическими, химическими воздействиями или отсутствием необходимых условий для жизнедеятельности (влажность, температура, pH среды и т.п.). Прекращение деятельности этих факторов или создание надлежащих условий для жизнедеятельности восстанавливают способность микробов к росту и размножению. Вещества, задерживающие рост бактерий, называют бактериостатическими.

**Бактериостатичность** - способность различных факторов и препаратов вызывать торможение размножения бактерий, но не убивать их.

**Бактериоурия, бациллоурия** – наличие микробов в свежей моче. Различают истинную бактериоурию (микробы размножаются в моче), и ложную – размножение микробов не происходит.

**Бактерицидность** - способность различных факторов и препаратов вызывать гибель бактерий. Физические и химические вещества, обладающие этими свойствами, называют бактерицидными.

**Бактериоиды** – анаэробные, не образующие спор, обитающие главным образом в толстом отделе кишечника микробы неподвижные или подвижные, облигатные анаэробы с закругленными концами, располагаются попарно или короткими цепочками, граммотрица-

тельные. Бактероиды вызывают воспалительные процессы в желудочно-кишечном тракте, дыхательных путях и образование абсцессов (некробактериоз).

**Бакуловирусы** – группа самых крупных ДНК-содержащих вирусов размером 200-400х40<sup>-66</sup> нм, патогенных для насекомых.

**Балльный метод оценки** - проводится с использованием шкал, при котором результат выражается в баллах.

**Балычные изделия** - Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола или посола и холодного копчения, или посола и вяления.

Примечание - К видам балычной разделки относят филе, филекусок, спинку, боковник, тешу, пласт, полупласт и палтусную разделку.

**Баранина** - мясо, полученное в результате переработка овец, независимо от пола, в возрасте от 4 месяцев и старше.

**Бациллоноситель** – живой носитель возбудителей инфекционных болезней (животное, человек, членистоногие). См. Бактерионосительство.

**Бациллы** – спорообразующие палочковидные аэробные бактерии, например, возбудитель сибирской язвы. Споробразующих палочковидных анаэробов называют клостридиями.

**Бедро тушки птицы** - часть потрошенной тушки птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мышцами и кожей.

**Безазотистые экстрактивные вещества** – гликоген, глюкоза, мальтоза, инозит, молочная, пировиноградная кислоты. Гликоген, или животный крахмал, является запасным энергетическим материалом для работы мышц. Он откладывается в основном в печени и в поперечнополосатой мышечной ткани. Нормальное содержание гликогена в печени колеблется от 2,7% (у овец) до 5% (у коров), но при обильном углеводистом корме доходит до 18%.

**Безжелтковое яйцо** - пищевое яйцо с отсутствием желтка.

**Безопасная икра** имеет однородный цвет, без пленки и сгустков крови, икринки чистые, целые. Допускается неоднородный цвет, незначительное количество кусочков пленки и оболочек икринок-лопанцев.

Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой, разбористые. Допускается наличие слабых влажных икринок, а также незначительная вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры). Запах приятный, свойственный данному виду продукции, без порочащих признаков. Вкус приятный, свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Допускается незначительный, естественный привкус горечи и остроты.

Безопасная рыба и икра должны соответствовать требованиям к органолептическим, химическим, радиологическим показателям, к содержанию микроорганизмов и других биологических организмов, установленным Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001г. зарегистрированным Минюстом России 22 сентября 2002 г. №3326 («Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти», 2002, №№ 22, 23,47; 2007 № 31; 2008 №№ 18, 25, 44).

**Безопасность продовольствия** – отсутствие угрозы здоровью человека происходящей от употребляемой пищи.

**Беккари яма** - (биотермическая, пирятинская, чешская) – специальное сооружение для обеззараживания трупов животных биотермическим путем.

**Бекон** - свиные беконные полутуши без лопаточной кости специального посола.

**Белая линия живота** - анатомическая граница сращения брюшных мышц, проходящих по середине живота.

**Белки** - органические соединения, состоящие из аминокислот. Без них невозможны жизнь, рост и развитие организма. Белки не образуются из других пищевых веществ (как жиры и углеводы) и не запасаются в виде резервов (что характерно для жиров). Наибольшей биологической ценностью и усвояемостью обладают белки животного происхождения. Ценность белков состоит в том, что они служат для построения тканей, ферментов, гормонов организма.

**Белки межклеточных пространств мышечной ткани** - это муцины и мукоиды, а также липопротеиды и нейрокератины, которые входят в состав находящихся здесь нервных волокон.

**Белки миофибрилл** - миозин, актин, тропомиозин и актомиозин составляют около 65% от внутриклеточных белков. Они играют важную роль в прижизненных и посмертных изменениях мышечной ткани. Миозин относится к группе настоящих глобулинов и составляет 40—45% белков мышечной ткани. Он содержит около 20 аминокислот, включая все незаменимые. Этот белок нерастворим в воде, но растворим в солевых растворах. В.А. Энгельгартом и М.Н. Любимовой было установлено, что миозин обладает свойством фермента аденозинтрифосфатазы, т.е. катализирует важнейшую химическую реакцию — расщепление аденозинтрифосфорной (АТФ) на адезиндифосфорную кислоту (АДФ) и фосфорную кислоту, при

которой освобождается энергия, необходимая для сокращения мышечного волокна, температура свертывания миозина 45—50°C. Актин составляет 12-15% белков мышечной ткани. Он существует в двух формах — глобулярной (Г-актин) и фибриллярной (Ф-актин). Между собой они отличаются физико-химическими свойствами. Г-актин в воде растворим, Ф-актин нерастворим. Переход Г-актина в Ф-актин ускоряется миозином, но только в том случае, если отсутствует АТФ. Ф-актин может вступать во взаимодействие с миозином, образуя комплексный белок актомиозин. Актомиозин образуется в результате продвижения актиновых нитей между миозиновыми нитями к середине саркомера мышечного волокна. При этом происходит сокращение миофибрилл и укорачивание мышечного волокна. Актомиозин отличается от миозина и актина физико-химическими свойствами. Он обладает высокой вязкостью, способен резко сокращаться при определенных концентрациях ионов калия и магния в присутствии АТФ. При слишком больших концентрациях соли в присутствии АТФ актомиозин распадается на актин и миозин. В воде этот белок нерастворим. В парном мясе его содержится около 3,7%. Тропомиозин составляет примерно 2,5% от всех белков мышечной ткани. Он относится к глобулинам. По аминокислотному составу, растворимости и изоэлектрической точке он очень близок к миозину, однако в отличие от миозина является неполноценным белком, так как в нем отсутствует триптофан. При pH 7 белок хорошо растворим в воде, но денатурируется при нагревании, и в присутствии органических растворителей.

**Белки мышечной ткани мяса** - находятся в составе сарколемы, ядер, саркоплазмы и миофибрилл. Они различаются по своим физико-химическим свойствам.

**Белки саркоплазмы** - миоальбумин, глобулин, миоген, нуклеопротеиды и миоглобин - составляют примерно 32-37% внутриклеточных белков. Миоальбумина содержится в мышечной ткани около 1—2% от всего количества белка. По своим свойствам он является типичным альбумином. Температура свертывания его 45-47°C, изоэлектрическая точка соответствует pH 3,0-3,5. Глобулин составляет около 20% от всего белка мышечной ткани. Миогена в мышечной ткани содержится около 20% от всего количества белка. Он растворяется в воде. Температура свертывания его растворов 55- 65С, изоэлектрическая точка соответствует pH 6,3. Миоген не является индивидуальным белком, а представляет собой смесь белковых веществ, некоторые из которых обладают ферментативными свой-

ствами. Нуклеопротеиды являются сложными белками, состоящими из рибонуклеиновых кислот (РНК) и белкового компонента, находящимися в микросомах мышечного волокна. Содержание их в мышечной ткани составляет около 0,2%. Миоглобин является полноценным белком, содержащимся в мышечной ткани в количестве 0,1-1,0%. Он, как и гемоглобин крови, относится к дыхательным белкам, действует как промежуточный переносчик кислорода от гемоглобина к окисляемым участкам клеток. Миоглобин - сложный белок типа хромопротеидов, состоящий из белка глобина и небелкового компонента - гема, в состав которого входит двухвалентное железо. Он обуславливает естественную окраску мышечной ткани. Чем больше в мышцах миоглобина, тем темнее его окраска.

**Белки ядер** - нуклепротеиды, кислый белок и остаточный белок. Нуклепротеиды - соединение белков (гистонов и протаминов) с нуклеиновыми кислотами, они нерастворимы в воде, но растворяются в щелочах и растворах хлористого натрия. Кислый белок по свойствам напоминает глобулин; растворяется в щелочах. Остаточный белок по свойствам и аминокислотному составу подобен коллагену.

**Белковокачественный показатель** - определяется соотношением полноценных и неполноценных белков. Содержание полноценных белков определяют по количеству триптофана, а неполноценных — по количеству аминокислоты оксипролину. Чем больше этот показатель, тем выше питательная ценность мяса.

**Белковый стабилизатор** - пищевое сырьё, которое готовят из свиной шкурки, предварительно освободив от прорезей жира, остатков щетины, тщательно промыв ее водой.

**Белобочка** - непрокопченные белые участки на поверхности рыбы, образующиеся при плотном размещении рыбы в камерах. При обнаружении такой рыбы ее необходимо доработать.

**Белок яйца** - составная часть содержимого яйца, представляющая собой студенистое прозрачное образование, окружающее желток.

**Бензидиновая проба** - реакция на пероксидазу – метод установления происхождения мяса от больных или здоровых животных.

**Бескостное мясо** - мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

**Бескостный полуфабрикат** - кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.

**Бесскорлупное яйцо** - пищевое яйцо, характеризующееся отсутствием сформировавшейся скорлупы.

Примечание - яйцо имеет только подскорлупную оболочку.

**Бессотовый пакет пчел** - ящик с пчелиной семьей без сотов, предназначенный для транспортирования.

**Биогеохимическая провинция** - территория, характеризующаяся недостатком или избытком определенных химических элементов, влияющих на биологические реакции и вызывающих определенные болезни у животных.

**Биологическая безопасность пищевых продуктов** – свойство пищевых продуктов, характеризующееся отсутствием их контаминации живыми биологическими агентами, способными вызвать у человека или животных инфекционные или паразитарные болезни.

**Биологическая очистка сточных вод** – способ освобождения жидкой фазы сточных вод от органических веществ, микробов, основанный на их окислении и минерализации, протекающих при участии микроорганизмов.

**Биологический продукт** (биопродукт) - продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и (или) после него живых пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков. Термическая обработка готового продукта не допускается;

**Биологическое значение жира** Жиры распространены в организме животных где они выполняют энергетическую, теплоизоляционную функции и принадлежат к числу наиболее важных пищевых продуктов. Также жир способен дать максимум воды при сгорании. В известных случаях жир — как источник воды для обмена веществ — получает перевес над жиром — источником потенциальной энергии. Это важно для тех животных, которые бывают вынуждены жить при ограниченном количестве воды: насекомое в стадии куколки, теплокровные обитатели морей, животные безводных пустынь, животные в состоянии зимней спячки. Простой подсчет показывает, что 100 г жира при полном окислении дают 107,1 г воды.

Использование жиров без правильного обмена углеводов в организме невозможно: жиры, действительно, могут "сгорать лишь в пламене углеводов". Если это пламя слабое, то и жиры используются не до конца.

**Биологическая очистка сточных вод** – способ освобождения жидкой фазы сточных вод от органических веществ, микробов, основанный на их окислении и минерализации, протекающих при участии микроорганизмов.

**Биологическая проба** – один из методов диагностики инфекционных болезней с помощью заражения патологическим материалом или выделенным микроорганизмом подопытных животных с последующим их исследованием. Биологическая проба является методом контроля биологических препаратов (вакцин, сывороток) на безвредность, токсичность, пирогенность и оценку их активности.

**Биологические исследование** - см. *Исследование биологическое*.

**Биометрия** - приемы обработки результатов, полученных на биологических объектах методами математической статистики

**Биопрепараты** - специально изготовленные средства биологического происхождения, используемые для диагностики, профилактики и лечения инфекционных болезней, повышения продуктивности животных (аллергены, анатоксины, антибиотики, антигены, вакцины, сыворотки, глобулины, бактериофаги, пробиотики, биостимуляторы и пр.).

**Биосинтез** – образование органических соединений в живых организмах при участии энзимов бактерий.

**Биотермическое обеззараживание навоза** – происходит под влиянием самонагревания в буртах в результате жизнедеятельности термогенных бактерий. Производится при многих неспоровых болезнях.

**Биотехнологии** - совокупность промышленных методов или отрасль производства, использующая живые организмы и биологические процессы (полностью или на отдельных этапах производства) при изготовлении продукции различного назначения (пищевого, биологического, сельскохозяйственного медицинского, ветеринарного и т.д.).

**Биотин (витамин H)** - кофермент, участвует в обмене углеводов, аминокислот, жирных кислот, влияет на состояние кожи и функции нервной системы. Биотин содержится во всех пищевых продуктах, особенно в мышечной ткани мяса, печени, почках.

**Биотип** - участок среды обитания животных и растений с однокорными экологическими условиями.

**Биофабрика** - специализированное предприятие по производству биологических препаратов: вакцин, сывороток, диагностикумов и пр.

**Бифидобактерии** – микробы кишечника молодняка животных. Бифидобактерии непатогенные и участвуют в расщеплении углеводов, образовании витамина В<sub>12</sub>; являются антагонистами гнилостных и патогенных микробов в кишечнике. Бифидобактерии используются для производства лечебных препаратов, применяемых при диспепсии.

**Благополучный пункт** – хозяйство, отдельные животноводческие фермы, крестьянские дворы, мясоперерабатывающие, заготовительные и другие объекты с прилегающими к ним территориями, на которых при проведении регулярных клинических, иммунологических и других исследований не выявлено больных и подозрительных на инфекционную болезнь животных.

**Благополучные территории (пункт, зона, хозяйство, район, область, страна)** - территории, на которых за определенный период не обнаружено случаев заболевания инфекционной болезнью.

**Благополучный пункт** – хозяйство, отдельные животноводческие фермы, крестьянские дворы, мясоперерабатывающие, заготовительные и другие объекты с прилегающими к ним территориями, на которых при проведении регулярных клинических, иммунологических и других исследований не выявлено больных и подозрительных на инфекционную болезнь животных.

**Бланширование рыбы** - Процесс тепловой обработки рыбы [нерыбных объектов] острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мяса.

**Бланшировка мяса** - кратковременная варка мяса до неполной готовности.

**Боенский ветеринарный инструмент** – орудия и приспособления для проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра (экспертизы) туш и органов убойных животных (нож, вилка, мусат и др.).

**Бойня санитарная** – изолированное помещение, специально оборудованное для убоя больного скота и обезвреживания продуктов убоя.

**Бой яйца** - дефект пищевого яйца, при котором нарушена целостность скорлупы.

**Боковник рыбы** - обезглавленная потрошенная рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены плавники, хвостовая часть, брюшная часть и позвоночник, плечевые и реберные кости.

**Бокс** – отделенная перегородками часть помещения для проведения работ, требующих стерильных условий (работа с микроорганизмами) или изолированного содержания животных.

**Бокс для оглушения животных** – металлическая камера, предназначенная для фиксации животных перед убоем для оглушения.

**Болезнь** – нарушение нормальной жизнедеятельности организма, развивающееся в ответ на действие чрезвычайных раздражителей внешней и внутренней среды, проявляющееся в функциональных и органических нарушениях физиологических систем с одновременной мобилизацией защитно-адаптационных механизмов.

**Болезни заразные** - обобщенное название инфекционных и инвазионных болезней животных и человека. См. *Болезни инфекционные, болезни инвазионные*.

**Болезни инвазионные** - болезни, вызываемые паразитами животного происхождения - гельминтами (гельминтозы), простейшими (протозоозы), членистоногими; насекомыми (энтомозы) и клещами (арахнозы).

**Болезни инфекционные - болезни**, возбудителями которых являются микроорганизмы - вирусы, бактерии микроскопические грибы.

**Болезни паразитарные** - см. *Болезни инвазионные*.

**Болезнь пчел** - нарушение нормальной жизнедеятельности пчелиной семьи под влиянием неблагоприятных внешних и внутренних факторов, вызывающее гибель отдельных особей, расплода, ослабление и снижение продуктивности или гибель пчелиной семьи.

**Большое пятно яйца** - технический брак пищевого яйца, характеризующийся наличием под скорлупой яйца пятна размером более 1/8 поверхности всего яйца.

**Бомбаж** - может быть физическим, химическим и бактериологическим. При любом бомбаже крышки с обеих сторон вздуваются и, при надавливании на них пальцами, не принимают нормального положения. Иногда банки, особенно цилиндрические, по форме напоминают бомбу, откуда дефект и получил свое название. В результате большого давления газов внутри банки крышки вздуваются и банка может лопнуть (разорваться), что иногда сопровождается довольно сильным звуком.

**Бородавки** – доброкачественная опухоль вирусного происхождения.

**Борть** - дупло в дереве, заселенное пчелиной семьей.

**Борьба с инфекционной болезнью** - комплекс организационно-хозяйственных, ветеринарно-санитарных и специальных мероприятий, проводимый в соответствии с ветеринарными правилами и инструкциями по лечению животных, уничтожению возбудителя во внешней среде и ликвидации инфекционной болезни.

**Браковка** – уничтожение или техническая утилизация туш, органов или их частей по причине патологоанатомических изменений при ряде болезней, предусмотренных Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов. Подлежащие уничтожению продукты сжигают в специальных котлах. Техническая утилизация предусматривает изготовление мясокостной муки для кормовых целей.

**Брак поделочной кости** - поделочная кость с трещинами и повреждениями, может быть использована для производства товаров широкого потребления.

**Браулез** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием на поверхности их тела браулы.

**Брожение меда** - ферментативное расщепление органических веществ, преимущественно углеводов меда, содержащимися в нем дрожжами.

**Брыжеватость** - мелкие отверстия в стенках обработанных бараньих и свиных черев размером от 0,2 до 2 мм.

**Брыжеечный жир (оточный жир)** - жировая ткань, локализованная между петлями кишечника. Жир-сырец, снятый с брыжейки.

**Брыжейка** - складка брюшины, состоящая из двух листов серозной оболочки и жира, заключенного между ними.

**Буйволятина** - мясо, полученное в результате переработки буйволов, независимо от пола, в возрасте от 3 месяцев и старше.

**Буженина** - мясное изделие без костей из тазобедренной части свинной туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде.

**Бурая жировая ткань** - это специализированный тип жировой ткани, локализованной небольшими участками под кожей, в области шеи, верхней части груди, спины (между лопатками) и подмышечных впадин. Бурая жировая ткань характеризуется хорошо обеспеченным кровоснабжением, а ее клетки — большим числом митохондрий (по сравнению с белой жировой тканью), размером и высоким, содержанием цитохромов. Последние ответственны за специфическую окраску этой ткани. Основными окислительными субстратами бурой жировой ткани являются глюкоза и жирные кислоты. Окислительные реакции дают много тепла и мало свободной энергии. Особое значение бурая жировая ткань в общем обмене организма приобретает тогда, когда необходимо повышенное образование тепла: у новорожденных, у животных, пробудившихся от зимней спячки, у животных, под-

вергшихся воздействию холода. Примечательно, что бурая жировая ткань редуцирована или вообще отсутствует у тучных людей и животных и, наоборот, достаточно развита у тех особей, которые "хорошо едят, но не накапливают жир".

**Бучение** – кипячение белья в мыльно-щелочном растворе с целью дезинфекции (дезинсекции) или для удаления трудно отстирываемого загрязнения. Белье, инфицированное спорообразующими микробами, обеззараживают кипячением в 1-2%-ном растворе соды в течение 1,5 часов; белье, инфицированное неспорообразующими бактериями и токсинами, в таком же растворе в течение 30 минут.

**Вакцинопрофилактика** - применение вакцин для предупреждения инфекционных болезней.

**Вакциноterapia** - применение вакцин для терапии (лечения) при некоторых инфекционных болезнях.

**Вакцины** - биологические препараты, изготавливаемые из живых, инактивированных культур (штаммов), компонентов микроорганизмов или продуктов их жизнедеятельности и используемые в качестве антигенов для выработки в организме искусственного активного иммунитета (вакцинации). См. *Биопрепараты, иммунитет активный, иммунитет искусственный, вакцинация.*

**Вакцины ассоциированные** (комплексные) - вакцины, изготовленные из нескольких видов возбудителей и предназначенные для одновременной вакцинации против соответствующих инфекционных болезней.

**Варенец** - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств.

**Варёная колбаса (колбаска)** - варёное колбасное изделие различной (цилиндрической или овальной) формы, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм (не более 44 мм), предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде: отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечания: 1. Вареное колбасное изделие может быть изготовлено без подсушки и обжарки.

2. Вареное колбасное изделие может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки.

**Вареная тушка птицы** - потрошенная тушка птицы, приготовленная к употреблению в пищу одним из способов варки.

**Варёное колбасное изделие** - колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечания:

1. **Вареное колбасное изделие** может быть изготовлено без подсушки и обжарки.

2. **Вареное колбасное изделие** может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки.

**Варёно-копченая колбаса (колбаска) (летняя колбаса, сервелат)** - колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

**Варёные продукты из свинины** - продукты вырабатываемые согласно ГОСТ 18236-85, следующих сортов и наименований:

-высший сорт- окорока Тамбовский, Воронежский, Обезжиренный, рулеты Ленинградский, Ростовский, свинина прессованная, ветчина в оболочке, ветчина для завтрака, ветчина в форме;

-первый сорт- бекон прессованный;

-второй сорт- мясо свиных голов прессованное.

Ассортимент вареных продуктов из свинины могут составлять и другие изделия, разработанные по инициативе предприятий и фирм в рамках общепринятых требований к данному виду продукции.

Технология производства включает следующие основные операции: подбор и подготовку сырья, посол, термообработку и хранение.

**Варка колбас** - тепловая обработка колбасных батонов горячей водой, паровоздушной смесью или острым паром для получения готового продукта или выполнения отдельного технологического процесса.

**Варрооз (варроатоз)** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием на их теле клеща варроа яacobsoni.

**Верблюжатина** - мясо полученное в результате переработки

верблюдов, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше. Вырабатывается в полутушах и четвертинах, согласно РСТ РСФСР 401-88 и технологической инструкции, с соблюдением санитарных и ветеринарных правил. Предназначается для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. Для производства мяса используют взрослых верблюдов старше 4-х лет (верблюдицы, верблюды, верблюды-кастраты), молодняк от 2 до 4 лет, верблюжат до 2 лет. По термическому состоянию верблюжатины подразделяют на остывшую, охлажденную, подмороженную, замороженную. Мясо взрослых верблюдов и молодняка разделяют по качеству на две категории - первую и вторую, мясо верблюжат относят к первой категории.

**Вертикальная передача** – инфицирующий микроорганизм передается от зараженных животных одного поколения следующему поколению трансвариально. Наблюдается при пуллорозе, болезни Ньюкасла, катаральной лихорадке овец, болезни Акабана, лейкозах.

**Ветеринария** – система наук, изучающая болезни животных, методы предупреждения и борьбы с ними, а также вопросы лечения, повышения продуктивности животных и меры защиты людей от болезней, общих для животных и человека (зооантропонозы).

**Ветеринарная инспекция** - организация, государственной ветеринарии, осуществляющая специальные функции по государственному ветеринарному контролю за выполнением должностными лицами, а также гражданами требований Закона о ветеринарии, Ветеринарного устава и других актов Ветеринарного законодательства, касающихся борьбы с болезнями животных, противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мер и правил. См. *Законодательство ветеринарное*.

**Ветеринарная лаборатория** - лаборатория, предназначенная для проведения диагностических исследований в области ветеринарии.

**Ветеринарная отчетность** - периодические сводки учетно-статистических данных за определенные промежутки времени о работе ветеринарной службы по специальным формам, направляемые в соответствии с ветеринарным законодательством в вышестоящие инстанции для обобщения, анализа, контроля, управления и прогноза заболеваемости и падежа животных и планирования ветеринарных мероприятий.

**Ветеринарная полиция** – специальное формирование, которое контролирует осуществление ветеринарно-санитарных мероприятий в неблагополучных по инфекционным болезням хозяйствах.

**Ветеринарная помощь** – лечение больных животных. Различают экстренную помощь, лечение, проводимое в плановом порядке при выявлении признаков болезни во время проведения осмотра животных или при диспансеризации. Ветеринарную помощь оказывают в ветеринарных лечебницах амбулаторно и стационарно, а также непосредственно в хозяйствах, на пастбищах и так далее.

**Ветеринарная санитария** - отрасль ветеринарии и наука, изучающая вопросы профилактики заразных болезней, в том числе зооантропонозов; охраны здоровья людей от них, а также получения продуктов и сырья животного происхождения высокого санитарного качества.

**Ветеринарная служба** – совокупность организаций, учреждений ветеринарии в стране, в отдельных территориальных зонах или отраслях народного хозяйства, на предприятиях транспорте, государственных границах, в вооруженных силах, осуществляющих комплекс ветеринарных мероприятий.

**Ветеринарное донесение** - срочное и оперативное донесение о появлении и движении особо опасных заразных болезней животных - см. *Законодательство ветеринарное.*

**Ветеринарное свидетельство** - документ на животных, продукты и сырье животного происхождения, перевозимых (перегоняемых) различным транспортом, который подтверждает благополучие по заразным болезням мест их вывоза и дает право на их транспортировку за пределы административного района для дальнейшего использования.

**Ветеринарно-санитарная станция** - лечебно-профилактическое и ветеринарно-санитарное учреждение государственной ветеринарной сети в крупных городах, обеспечивающее их ветеринарное благополучие путем проведения лечебных, профилактических и противоэпизоотических мероприятий, ветеринарный надзор и охрану людей от зооантропонозов.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза** – совокупность мероприятий, позволяющих сделать обоснованную ветеринарно-санитарную оценку качества продуктов животного и растительного происхождения.

**Ветеринарно-санитарные правила** – комплекс ветеринарных и санитарно-гигиенических норм и требований, обязательный для животноводческих хозяйств, промышленных комплексов, предприятий по переработке животноводческого сырья, фермерских хозяйств, направленный на создание благоприятных условий внешней среды с целью охраны животных от заразных болезней, а также на получение продукции животноводства высокого качества.

**Ветеринарно-санитарный надзор** – осуществляет контроль за выполнением ветеринарно-санитарных правил и норм в животноводстве, промышленности, перерабатывающей продукты и сырье животного происхождения, на транспорте, в торговле, при экспорте и импорте животных и животноводческой продукции, а также за ее качеством. Направлен на охрану животных от болезней и предупреждение заражения людей возбудителями болезней, передающихся от животных человеку.

**Ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов** – исследование, проводимое с целью выявления непригодных к употреблению в пищу мяса и мясных продуктов. Осмотр проводит ветеринарный врач (фельдшер) по определенной методике, предусмотренной Правилами ветосмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов.

**Ветеринарно-санитарный отряд** - специализированное ветеринарное подразделение, предназначенное для проведения профилактических ветеринарных и ветеринарно-санитарных мероприятий в районах и областях.

**Ветеринарно-санитарный пропускник** - специальное помещение для обработки людей, дезинфекции одежды, обуви, транспорта и тары. Пропускник оборудуют при входе на территорию или в здание, где производится работа с инфекционным материалом (биофабрики, научно-исследовательские учреждения инфекционного профиля). Дезбарьеры, санитарные и дезинфекционные блоки строят на животноводческих фермах, промышленных животноводческих комплексах, птицефабриках.

**Ветеринарно-санитарный утилизационный завод** – предприятие для уничтожения или переработки трупов животных и конфискатов (отходов) мясной и кожевенно-сырьевой промышленности на кормовые и технические продукты (мясокостная мука, технический жир и так далее).

**Ветеринарные мероприятия** – специальные функции работников ветеринарной службы, направленные на предупреждение и ликвидацию болезней животных, выпуск доброкачественной в санитарном отношении продуктов животноводства, охрану населения от зооантропонозов.

**Ветеринарные обработки** - комплекс мероприятий по обезвреживанию возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, отравляющих и радиоактивных веществ, попавших на наружные покровы животных.

**Ветеринарный осмотр** - метод исследования животных, продуктов животноводства, мест их хранения и переработки, животноводческих построек, пастбищ, водоемов, кормов и так далее. Осмотр животных может быть общим и специальным, индивидуальным и групповым.

**Ветеринарный сертификат** - документ, подтверждающий ветеринарное благополучие животных и сырья животного происхождения при экспортно-импортных операциях. См. *Отчетность ветеринарная*.

**Ветеринарный устав** – действующий правительственный акт (Закон), определяющий задачи ветеринарной службы, основы организации ветеринарных мероприятий, права и обязанности ветеринарных специалистов, обязанности руководителей хозяйств, предприятий и других должностных лиц, а также граждан по предупреждению болезней животных. Нарушение требований Ветеринарного устава рассматривается как нарушение Закона. С 1993 г действует «Закон о ветеринарии».

**Ветеринарный учет** - первичная систематизация и регистрация данных о ветеринарно-санитарном состоянии животноводства и ветеринарии, учета заболевания и падежа животных и т. д. по специальным формам.

**Ветчина** - продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

**Примечание** - при изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение.

**Ветчинные мясные (мясосодержащие) консервы** - мясные (мясосодержащие) консервы, изготовленные из выдержанных в посоле маринованных мясных (мясных и немясных) ингредиентов, измельченных на куски массой от 50 до 300г, сохраняющие форму при их извлечении из банки, поддающиеся нарезке на ломтики.

**Виварий** – специально оборудованное помещение для содержания подопытных животных. Различают виварии специализированные (собачники) и общего типа для содержания разных видов животных (собак, кроликов, морских свинок, белых мышей, хомяков).

**Виварий инфекционный** - специально оборудованное помещение для содержания и работы с зараженными животными в условиях, исключающих распространение возбудителей болезней.

**Вид** – основная структурная и классификационная единица в системе живых организмов; группа особей, обладающих сходными морфологическими свойствами и характеризующихся общностью происхождения, приспособленных к жизни в определенных условиях среды.

**Вид животных** - различают мясо крупного рогатого скота, лошадей, свиней, овец и коз. Видовые различия мяса выражаются в цвете и консистенции мускульной и жировой тканей, свойствах соединительной, запахе сырого мяса, консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработки, по коказателям антигенной структуры и результатам ПЦР - теста.

**Вид мясного продукта на разрезе** - органолептические и морфологические показатели мясного продукта, познаваемого посредством зрения.

**Виремия** - присутствие вируса в крови больного животного.

**Вирион** – полноценная внеклеточная вирусная частица.

**Вирозы** - болезни, возбудителями которых являются вирусы.

**Вирулентность** - степень (мера) патогенности определенного штамма микроорганизма по отношению к разным видам животных. Измеряется величиной летальных доз культуры микроорганизма для подопытных животных определенного вида и возраста при данных условиях заражения.

**Вирурия** – присутствие инфекционного вируса в моче.

**Вирусемия** - см. *Виремия*.

**Вирус неполный** – вирус, лишенный нуклеиновой кислоты.

**Вирусные гены** – материальные единицы наследственности вируса. Нуклеиновые кислоты вирусов служат носителями наследственной информации для синтеза специфических энзимов и белков оболочки.

**Вирусология** – наука о вирусах, облигатных внутриклеточных паразитах, вызывающих болезни людей, животных, растений, бактерий, простейших, микоплазм. В вирусологии используются оригинальные методы исследования, которые отличают ее от бактериологии. В зависимости от объекта и задач исследования вирусологию подразделяют на несколько самостоятельных дисциплин: общую, сельскохозяйственную, медицинскую и ветеринарную.

**Вирус неполный** – вирус, лишенный нуклеиновой кислоты.

**Вирусоносительство** - см. *Микробоносительство*.

**Вирусы** – микроорганизмы, выделенные в самостоятельное царство *Vira*. От растительных и животных организмов вирусы от-

личаются малыми размерами, отсутствием клеточного строения и автономного метаболизма, неспособностью к росту и бинарному делению, наличием только одного типа нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК). Способ размножения вирусов – дизъюнктивный: раздельный синтез компонентов (в клетке) с последующим их построением в вирионы. По типу хозяина их подразделяют на вирусы бактерий (бактериофаги), человека, животных и растений.

**Витальное окрашивание** – прижизненное окрашивание организмов или их частей (тканей, клеток) в целях изучения.

**Витамины** (от лат. *vita* - жизнь) - группа органических соединений различной химической природы, необходимых для жизнедеятельности организма. Требуются организму в ничтожных количествах (по сравнению с белками, жирами, углеводами, солями). Организм животных не синтезирует большинство витаминов или синтезирует в недостаточном количестве, поэтому должен получать их в готовом виде с кормом. В. принимают активное участие в обмене веществ как составные части *ферментов* и как регуляторы отдельных биохимич. и физиол. процессов. Недостаток витаминов в корме или нарушение процессов их всасывания и усвоения приводит к нарушениям обмена веществ и *гиповитаминозам*.

Витамины делятся на две группы: водорастворимые, которые растворяются в воде и жирорастворимые, которые растворяются в жирах. Выделяют группу витаминоподобных соединений. Вещества, обладающих свойствами присущих истинным витаминам, однако не удовлетворяющих всем требованиям, предъявленным к ним. К ним относятся: холин, инозит, карнитин, полиненасыщенные жирные кислоты (витамин F) и другие.

**Витамины мышечной ткани** - водорастворимые витамины. В мышечной ткани баранины содержится пантотеновой кислоты больше, чем в аналогичной ткани говядины. Мышечная ткань свиней превосходит мышечную ткань крупного рогатого скота и овец по содержанию витаминов В<sub>1</sub>, В<sub>6</sub> и пантотеновой кислоты. В мышечной ткани убойных животных обнаружены, кроме того, фолиевая кислота, витамины С, В<sub>12</sub> и в большом количестве холин (80-110 мг %). Содержание в мясе витаминов, в зависимости от ткани убойных животных различно. Мышечная ткань богата главным образом витаминами группы В, РР, пантотеновая кислота и биотин. В мышечной ткани баранины содержится пантотеновой кислоты больше (1,0 мг %), чем в аналогичной ткани говядины (0,6 мг %). Мышечная ткань свиней превосходит мышечную ткань крупного рогатого

скота и овец по содержанию витаминов В1, В6и пантотеновой кислоты (1,2 мг %). В мышечной ткани убойных животных обнаружены, кроме того, фолиевая кислота, витамины С, В12, и в большом количестве холин (80—110 мг %). Жировая ткань животных не очень богата витаминами. В говяжьем жире находится 1,37 мг % витамина А, а в свином - до 0,08 мг %. Витамин D3 обнаружен в говяжьем и бараньем жирах. Витамин Е в жире содержится: в свином - до 2,7 мг %, говяжьем - 1,0 мг %, бараньем - 0,5 мг %. Витамин Е легко окисляется и является антиокислителем жиров. Кровяная плазма и сыворотка содержит большое количество витаминов: А, С, D, Е, К и все витамины группы В.

**Вкус мясного продукта** - свойства мясного продукта, познаваемые посредством вкусовых ощущение – органолептический показатель.

**Внешняя среда** – совокупность природных (биотических и абиотических) условий (факторов), в которых протекает жизнь организма. Биотические факторы – животный и растительный мир той или иной местности. Абиотические факторы – неорганический мир (особенности рельефа, почвы и водной среды, условий освещения, влажность воздуха, температурный и кислородный режимы и так далее).

**Внутренние дефекты** - к дефектам этого вида относятся разваренность, недостаточное наполнение, недостаточное соотношение плотной и жидкой части, повышенное содержание солей тяжелых металлов, наличие патогенных микроорганизмов, неприятный вкус, нехарактерный цвет, толокняность, белковый (творожистый) осадок, сползание кожицы.

**Внутренний жир (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 и др.).

**Внутренняя среда организма** – совокупность жидкостей, омывающих в живом организме клеточные элементы.

**Внутрикожная проба** - метод исследования, при котором аллерген вводят строго в толщу кожи.

**Внутримышечный посол мяса** Способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом непосредственно в мышцы.

**Водный раствор прополиса** - активные вещества, извлеченные из прополиса водой.

**Водоросли (морская трава)-сырец (продукция)** - водоросли

(морская трава), изъятые (-ая) из воды и сохраняющиеся присущие живым организмам цвет, запах, упругость тканей и пленку воды на поверхности.

**Водосвязывающая способность мяса** определяет его свойства на различных стадиях технологической обработки и влияет на водоудерживающую способность готовых мясopодуKтов, их качество и выход. Наибольшее значение имеет водосвязывающая способность мышечной и соединительной ткани, т.к. в мясе они преобладают. Основная часть воды (около 90%) содержится в волокнах мышечной ткани, поэтому водосвязывающая способность мышечной ткани в первую очередь определяется свойствами и состоянием белков мио-фибрилл (актина, лиозина и актомиозина), жиры лишь в незначительной степени удерживают влагу. В соединительной ткани воды меньше, она связана главным образом с . каллогеном. Наибольшей влагоемкостью и способностью удерживать воду обладает парное мясо. По мере развития оKоченения водосвязывающая способность мяса уменьшается.

**Возбудитель инфекции** - патогенный микроорганизм (вирусы, риккетсии, хламидии, микоплазмы, бактерии, грибы), способный вызывать заражение и заболевание животных определенной инфекционной болезнью.

**Воздушная камера яйца** - полость в тупом конце яйца между внутренней и наружной подскорлупными оболочками, заполненная воздухом.

**Возраст животных** – критерий характеризующий животное или мясную тушу. Крупный рогатый скот разделяют по возрасту и полу на 4 группы:

1. Взрослый скот старше 3 лет.

2. Коровы-перволетки и коровы в возрасте до 3-х лет, телвившиеся один раз.

3. Молодняк (бычки, бычки-кастраты и телки в возрасте от 3-х мес до 3-х лет).

4. Телята (бычки и телочки в возрасте от 14 суток до 3-х месяцев).

Свиней в зависимости от возраста, живой массы и толщины шпика сортируют на шесть категорий.

Взрослых лошадей и молодняк подразделяют по упитанности на две категории, жеребят относят к первой категории.

Взрослых оленей и молодняк подразделяют по упитанности на три категории: высшую, среднюю и ниже средней; телят - на две.

Птицу по возрасту подразделяют на молодую и взрослую.

Скот по возрастным группам размещают в отдельных загонах, свиней - по группам, в зависимости от намечаемого способа переработки (со снятием шкуры, в шкуре, со снятием крупона).

**Волокнистая хрящевая ткань** - представляет собой волокнистый хрящ, который отличается от гиалинового меньшим количеством аморфного вещества и сильным развитием коллагеновых волокон, расположенных параллельными пучками. Клетки волокнистого хряща находятся между волокнами параллельными рядами. Волокнистый хрящ распространен в круглых связках между телами позвонков, имеется в месте прикрепления сухожилий и связок к костям.

**Ворота инфекции** - эволюционно выработанное для каждого возбудителя место его проникновения в организм животного.

**Восковитость** - процентное содержание пчелиного воска в восковом сырье и воскосодержащем остатке после его переработки.

**Восковое сырье** - выбракованные соты, восковые обрезки, восковые крышечки.

**Воскопресс** - извлечение пчелиного воска из разваренного воскового сырья прессованием.

**Воскотопка** - устройство для извлечения пчелиного воска из воскового сырья нагреванием.

**Восприимчивость** - видовая способность животного заражаться (заболеть) определенными инфекционными болезнями

**Восприимчивый организм** - организм животного, обладающий восприимчивостью к определенной болезни. См. *Восприимчивость*.

**Вощина** - восковой лист с тисненными донышками пчелиных ячеек, помещаемый в улей для постройки сота.

**Врач-эпизоотолог** – ветеринарный специалист, занимающийся изучением причин и условий возникновения и распространения различных болезней животных, разработкой и контролем за выполнением мер профилактики и ликвидации этой болезни.

**Всемирная ветеринарная ассоциация (ВВА)** – неправительственная международная организация. Россия – член ВВА.

**Вскрытие трупов** – секция, аутопсия – исследование полостей и внутренних органов трупа павшего или убитого животного, включая его наружный осмотр.

**Вспышка инфекционной болезни** - одновременное заболевание группы животных какой-либо инфекционной болезнью.

**Вторичное молочное сырье** - побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификаци-

онными признаками или потребительскими свойствами (в том числе такие продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки.

**Вши** – отряд кровососущих насекомых. Эктопаразиты млекопитающих и человека.

**Выборка** - совокупность единиц продукции, отобранной для контроля из партии.

**Вывод пчелиной матки** - выращивание пчелиной матки в специально сформированной пчелиной семье.

**Вывоз пчел на медосбор** (Ндп. *кочевка*) - перевозка пчелиных семей к массивам медоносных растений для сбора нектара и опыления сельскохозяйственных культур.

**Выкучивание пчел** - выход из улья большого числа пчел, повисающих снаружи гроздьями.

**Выливка яйца** - технический брак пищевого яйца, характеризующийся частичным смешиванием желтка с белком при частичном разрыве желточной оболочки.

**Вынужденный убой** - убой животных больных, подозрительных по заболеванию, подозреваемых в заражении с целью недопущения падежа, распространения болезни или с диагностической целью (при некоторых болезнях вынужденному убою подвергают всех больных животных). Вынужденный убой скота может быть произведен только с разрешения ветеринарного врача, т. е. под контролем ветеринарной службы.

**Выпадение реакции** - временное отсутствие аллергической или серологической реакции у больных или инфицированных животных, что затрудняет диагностику болезни или выявление источников возбудителей инфекции.

**Выпороток** - недоношенный плод, извлеченный из убитой самки.

**Вырезка** — внутренняя пояснично-позвошная мышца мясной туши. Это лучшее мясо в туше, как утверждают кулинары.

**Вытопка жира (Выварка жира)** - способ выделения топлёного жира из жира сырца нагревом.

**Вяжущая консистенция мясного продукта** - консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно низкой стойкостью к деформированию, что позволяет намазывать его на другой продукт и обеспечивать сцепление с ним.

**Вязка колбас** - перевязывание колбасных батонов шпагатом в

целях уплотнения, повышения механической прочности и для придания каждому наименованию колбас отличительного признака.

**Вяленая (-ные) рыба (нерыбные объекты животного происхождения)** - это умеренно просоленная рыба, медленно обезвоженная в естественных условиях при температуре не выше +20°C. Готовят в основном из жирных и среднежирных видов: лещ, рыбец, камбала, вобла, тарань, чехонь и др. Используют свежую или мороженую рыбу.

Вяление протекает под действием солнечного света, свежего воздуха, тепла. В рыбе уменьшается содержание влаги, мышцы сжимаются и уплотняются. Под действием тканевых ферментов белки расщепляются до аминокислот и азота. Процесс автолиза прекращается при достижении содержания влаги в мышцах менее 34%. Одновременно происходят гидролитические и окислительные процессы в жире, образуются летучие вещества, придающие продукту специфический аромат. Вяление считается окончанным, если рыба становится упругой, имеет заостренную спинку, янтарную окраску жира, плотную икру розово-желтого цвета, специфический нежный вкус и запах, присущий вяленому продукту, без запаха и вкуса сырой рыбы. В вяленой рыбе содержится 40-45% воды, 7-10% жира, 49-51% белка и 10-12% соли. Хранят ее в сухом, прохладном месте.

Кроме вяленой рыбы, готовят и вяленые балычные изделия (спинка, теша, боковник и др.).

**Галерга** - клеевой бульон, полученный в процессе варки кости и обезвоживания бульона до концентрации не менее 49%.

**Гамма-глобулины** - см. *Иммуноглобулины*.

**Гаптоглобин** – (гликопротеид) белок плазмы крови, с высокой аффинностью связывающий гемоглобин, высвобождающийся из эритроцитов, и тем самым ингибирующий его окислительную активность. Комплекс гемоглобин-гаптоглобин затем удаляется клетками ретикуло-эндотелиальной системы. Это белок острой фазы воспаления, который связывает свободный гемоглобин, освобождающийся из эритроцитов, предотвращая выведение гемоглобина из организма и поражение почек. Единицы измерения и коэффициенты пересчета: мг/дл. Альтернативные единицы – г/л. Пересчет единиц: г/л x 100 мг/дл. Белок, присутствующий в плазме крови; связывается со свободным гемоглобином, образуя комплекс, который быстро удаляется из крови в печени. Уменьшение содержания гаптоглобина в плазме крови является характерным симптомом анемии, при кото-

рой происходит разрушение эритроцитов внутри кровеносного русла с выделением гемоглобина в плазму и его потерей с мочой.

**Гастроэнтерит** – воспаление желудка и кишечника, характеризующееся глубоким поражением их стенок с вовлечением слизистых оболочек, подслизистого, мышечного и иногда серозного слоев.

**Гастроэнтероколит** – катаральное воспаление слизистой оболочки желудка, тонких и толстых кишок.

**Гафниоз** - инфекционная болезнь пчел, вызываемая гафнией альвей из семейства энтеробактеров при ее размножении в кишечнике и гемолимфе.

**Гексозы** - моносахариды, являющиеся составными компонентами олиго- и полисахаридов, встречаются и в свободном состоянии. Они входят в состав тканей животных.

**Гельминтозоозы** – группа гельминтозов, возбудители которых могут паразитировать у человека и животных.

**Гельминтозы** – болезни животных, человека и растений, вызываемые паразитическими червями – гельминтами.

**Гельминтоларвоскопия** – метод обнаружения личинок гельминтов.

**Гельминтология** – наука о паразитических червях-гельминтах и вызываемых ими болезнях (гельминтозах) у человека, животных и растений.

**Гельминтоовоскопия** – методы обнаружения яиц гельминтов.

**Гельминтоскопия** – методы обнаружения гельминтов, их фрагментов, главным образом в фекалиях.

**Гельминты** – паразитические черви, возбудители болезней (гельминтозов) человека, животных и растений.

**Гематин** - (haematin) - химическое производное гема, образующееся в результате истинного окисления атома железа; при этом железо из двухвалентного становится трехвалентным. Вся белковая молекула в этом случае называется метгемоглобином оксигемоглобином, соединение гемоглобина из эритроцитов (красных кровяных клеток) с кислородом, поступающим из легких. При этом кислород соединяется с гемом, присоединяясь к железу гема на 6-ю координационную связь (см. «гемин»).

**Гематогенный** – происходящий из крови, распространяющийся с током крови.

**Гематосаркома** – злокачественная опухоль, происходящая из лимфоидной и ретикулярной ткани.

**Гемин (haemin)** - химическое производное гемоглобина, обра-

зующееся в результате удаления белковой части молекулы, окисления атома железа и его соединения с кислотой (соляной) с образованием соли (для сравнения: гематин). Хлоргемин (chlorohaemin) образует характерные кристаллы, идентификация которых составляет основу химических тестов, в процессе которых происходит окрашивание крови. Гемин образуется при действии соляной кислоты на гемоглобин.

Свободный гем легко окисляется на воздухе до гематина, в котором атом железа трёхвалентен. Многолетние исследования структуры гема завершились синтезом гематина - солянокислого гематина.

**Гемоглобинурия** – наличие в моче красящего вещества крови – гемоглобина в связи с гемолизом эритроцитов.

**Гемолиз крови** - нарушение осмотического равновесия между плазмой и эритроцитами (разбавление водой, замораживание, воздействие спирта, органических растворителей, щелочи, солей тяжелых металлов, механического перемешивания и сепарирования), гемоглобин переходит в плазму, окрашивая ее в красный цвет. В процессе гемолиза происходит разрушение оболочки эритроцитов (плазмолиз клетки) и выход гемоглобина в плазму. Гемолиз могут вызывать следующие причины:

- а) задержка переработки крови;
- б) повышение температуры крови;
- в) излишнее перемешивание;
- г) неравномерная подача на сепарирование.

**Гемокультура** – культура микробов, выделенная из крови животных.

**Гемолизины** – вещества (антитела), которые вызывают освобождение гемоглобина из эритроцитов и гемолиз их. Различают неспецифические гемолизины (продукты жизнедеятельности многих бактерий, вирусов, паразитов, червей, некоторые змеиные яды, яд скорпионов, сапонины) и специфические иммуногемолизины (антитела).

**Геморрагическая инфильтрация** – диффузное пропитывание тканей кровью.

**Геморрагический инфаркт** – ограниченное омертвление тканей в связи с недостаточным кровоснабжением в условиях венозного застоя, сопровождающегося пропитыванием омертвевшей ткани кровью.

**Геморрагическое воспаление** – воспалительный процесс с наличием в экссудате эритроцитов, например, геморрагический гастроэнтерит.

**Геморрагия** – кровотечение, кровоизлияние, истечение крови

через поврежденные кровеносные сосуды или вследствие повышенной их проницаемости. Различают наружные, внутренние, артериальные, венозные, капиллярные, смешанные геморрагии.

**Гемосидерин** – железосодержащий пигмент, который образуется при распаде гемоглобина и откладывается в органах и тканях при патологических процессах.

**Гемотоксины** – вещества микробного, растительного или животного происхождения, способные повреждать оболочки эритроцитов и циркулирующей крови и вызвать гемолиз. К микробным гемотоксинам относятся токсины стафилококков, стрептококков, кишечной палочки и других бактерий.

**Генерализация** – распространение патологического процесса из первичного локального (ограниченного) очага по всему организму.

**Генкс** - пучок калиброванных отрезков бараньих или свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранным концами кишок.

**Гепарин** (от греч. hepar - печень), вещество, препятствующее свёртыванию крови(м.р.подавляя активацию протромбина в тромбин);Вследствие чего его часто применяют при взятии крови, чтобы помешать ее коагуляции,Во-вторых,он является просветляющим фактором плазмы крови: он сильно активирует липопротеидлипазу, которая катализирует гидролиз связанных с белками глицеридов плазмы) впервые выделен из печени. Синтезируется в тучных клетках, скопления которых находятся в органах животных, особенно в печени, лёгких, стенках сосудов. Гепарин является кислым мукополисахаридом, состоящим из остатков глюкуроновой кислоты и глюкозамина, этерифицированных серной кислотой.

**Гетерозис-** явление повышенной жизнненности и продуктивности помесей первого поколения. Это поколение животных предназначается исключительно для хозяйственных целей и используется в качестве мясных и рабочих особей. При промышленном (пользовательном) скрещивании широко практикуется использование помесных животных, полученных при скрещивании представителей двух разных пород, приспособленных к различным условиям существования, которые обладают, как правило, расшатанной, неустойчивой наследственностью, повышенной жизнеспособностью, интенсивнее растут, как правило, более скороспелы, выносливы, быстрее дают высокие привесы, обладают крепкой конституцией, лучшим качеством мяса.

**Гиалуроновая кислота** - по консистенции напоминает гель – естественный, «родной» компонент кожи, делающий кожу упругой и увлажненной, поэтому она не вызывает аллергии и каких-либо осложнений. Притягивает и удерживает воду. Так в косметологии подтягивают кожу, очень много уколов по всему лицу, уменьшая морщины. Повторяющееся дисахаридное звено гиалуроновой кислоты (синонимы гиалуронат, гиалуронан) - несulfированный гликозаминогликан, входящий в состав соединительной, эпителиальной и нервной тканей.

**Гиаминовая хрящевая ткань** - гиаминовый твердый хрящ, с однородным беловатым или синеватым межклеточным веществом, которое с возрастом животного пропитывается солями кальция. Волокна гиаминового хряща называются хондриновыми и по свойствам они близки к коллагеновым. Этот хрящ наиболее распространен: он покрывает суставные поверхности всех костей, из него построены реберные хрящи и хрящи трахеи.

**Гибридизация вирусов** – объединение в одном вирусном геноме генетического материала разных родительских вирусов.

**Гидроимпульсный способ извлечения жира** - извлечение жира из измельченной кости под воздействием гидравлического удара в водной среде.

**Гидролиз белков** — это процесс расщепления сложной белковой молекулы на ее структурные элементы. Наиболее простым и доступным способом расщепления белков является их кипячение с концентрированными кислотами или щелочами.

**Гидролизат из рыбы (нерыбных объектов)** - продукция, полученная из тканей рыбы (нерыбных объектов) в процессе гидролиза.

**Гипериммунизация** - многократное повторное введение антигена животным по специальным схемам с целью получения высокоактивных, с высоким титром антител специфических сывороток для диагностики, лечения и профилактики инфекционных болезней.

**Гиперчувствительность** - аллергия повышенного типа. См. *Аллергия*.

**Гиподерматозы** – инвазионные болезни (энтомозы) животных, вызываемые личинками оводов и проявляющиеся воспалительными изменениями в тканях и органах, в которых локализуются паразиты.

**Гипотермия** – понижение температуры тела у теплокровных животных в результате отдачи тепла, превосходящей образование его в организме.

**Гипофиз** - железа внутренней секреции - нижний мозговой придаток, расположенный в черепной полости в основании большого мозга.

**Гиппуровая кислота (бензоилглицин)** - один из конечных продуктов обмена веществ у большинства позвоночных. Образуется преимущественно в печени и меньше - в почках (у собак только в почках) путём связывания бензойной кислоты глицином. Проба на синтез гиппуровой кислоты используется для определения способности печени обезвреживать токсичные вещества, продукт конденсации бензойной кислоты с глицином, образующийся в печени и выводимый из организма с мочой. Скорость образования и выделения гиппуровой кислоты служит одним из показателей функционального состояния печени.

**Гистамин** - биогенный амин, который называют тканевым гормоном, или гормоном местного действия. Он содержится в эпифизе (шишковидная железа), который относится к железам внутренней секреции. Гистамин разнонаправленно воздействует на организм. Он расширяет капилляры и сужает крупные сосуды, влияет на процессы сокращения гладкой мускулатуры и стимулирует секрецию соляной кислоты в желудке.

**Гистология** - наука о развитии, структурной организации и функциях клеток, тканей и органов в процессе индивидуального развития организмов и целенаправленном управлении этим процессом.

**Главный медосбор** - интервал времени медосбора, в течение которого пчелы собирают наибольшее за сезон количество нектара.

**Гладкая мышечная ткань** животных входит в состав полых внутренних органов (за исключением глотки и начальной части пищевода), из нее построена ресничная мышца глаза. Эта ткань сокращается медленно и может длительное время находиться в состоянии сокращения.

**Глазирование** - процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

**Глазная проба** - метод аллергической диагностики, при котором аллергены наносят на конъюнктиву.

**Гликоген** - основным углеводом мышечной ткани. Он находится в ней в свободном состоянии или в связи с белками, равномерно распределяясь в саркоплазме. Это важнейший энергетический материал, который расходуется в процессе работы мышц и накапливается

в них при отдыхе. Содержание гликогена в мышцах зависит от тренированности, упитанности животного и его физиологического состояния перед убоем. В мышцах больных, уставших и голодных животных его значительно меньше. В мышцах животного содержится 0,3-0,9% (иногда 2%) гликогена и 0,05% глюкозы. Причем основное количество его (88-95%) находится в связанном состоянии в виде комплексных соединений с белками (миозином и миогеном).

**Гликолиз** - ферментативный анаэробный процесс негидролитического распада углеводов (глюкозы) до молочной кислоты. Обеспечивает клетку энергией в условиях недостаточного снабжения кислородом.

Гликолиз - единственный процесс поставляющий энергию у облигатных анаэробов. В аэробных условиях гликолиз предшествует дыханию - окислительному распаду углеводов до  $\text{CO}_2$  и  $\text{H}_2\text{O}$ . Гликолиз проходит в цитоплазме клетки. Кроме глюкозы в процесс гликолиза могут вовлекаться другие гексозы (манноза, галактоза, фруктоза), пентозы и глицерин.

**Гликолиз мяса** - процесс анаэробного (без доступа кислорода) расщепления глюкозы до молочной кислоты. Биологический смысл этих превращений сводится к освобождению некоторого количества энергии, используемой для выполнения при жизни животного тех или иных физиологических функций в условиях отсутствия или недостатка кислорода. В комплексе факторов, влияющих на качество мяса, большое значение имеют гликолиз мяса являющийся одним из элементов созревания мяса. Процесс гликолиза в мясе связан с образованием в мышечной ткани ряда кислот. Бесспорно также, что процесс послеубойного изменения в мышцах, разрыхление соединительной ткани и сарколеммы мышечных волокон, а также удлинение сроков хранения мяса зависит от этих кислот. Количество гликогена в мышцах животных зависит от степени их упитанности, состояния здоровья, характера кормления и от условий предубойного содержания. В мышечной ткани здоровых и хорошо отдохнувших перед убоем животных гликогена содержится больше, чем в мясе больных или утомленных животных. В мясе истощенных животных в процессе гликолиза накапливается молочной кислоты в три раза меньше, чем в мясе животных высшей категории упитанности одинакового пола и возраста. В мясе молодняка, в сравнении с мясом взрослых животных одинаковой категории упитанности, накопление гликогена и образование молочной кислоты происходит в большем количестве. По мере накопления молочной кислоты изменяется состояние коллоидов мы-

печных волокон, в них исчезает продольная волокнистость, а поперечная становится явно заметной, вследствие чего мясо по завершении гликолиза становится более нежным.

**Глицериды** - глицериновые эфиры высокомолекулярных жирных кислот. Они являются основой жиров и являются физиологически важными веществами. Большое значение для жизнедеятельности организма человека имеют глицериды жиров, содержащие ненасыщенные жирные кислоты.

**Глобулины неспецифические** - препараты, изготовленные из глобулиновой фракции нормальных сывороток, применяемые для профилактики болезней животных и повышения общей резистентности организма.

**Глобулины специфические** - препараты, изготовленные из глобулиновой фракции белков специфической сыворотки, содержащей антитела и применяемые для специфической профилактики и терапии инфекционных болезней.

**Глубокое обезвоживание рыбы (нерыбных объектов животного происхождения)** - потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы (нерыбных объектов животного происхождения), проявляющаяся в потускнении поверхности, наличии белых и (или) желтых пятен, проникших в толщу мышечной ткани и не удаляющихся соскабливанием без нарушения внешнего вида.

**Глухарка (глухуша)** - Пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки.

**Глюкоза** - углевод, источник энергии для нервной ткани. В организме постоянный уровень концентрации глюкозы в крови поддерживается с помощью гормонов поджелудочной железы - инсулина и глюкагона.

**Глюкуроновая кислота** – «молодильное яблоко» наших дней. Одна молекула этой чудо-кислоты способна удерживать от 200 до 1000 молекул воды.

**Глютаминовая кислота и глютамин** — вещества, играющие важную роль в обезвреживании аммиака, образующегося в тканях во время работы. Кроме этого, аммиак глютамина может использоваться при синтезе аминокислот и пуриновых оснований. Очень богаты этими веществами мышцы. Их содержание составляет 150-200 мг % или около 75% всех аминокислот и амидов мышц. Эти вещества относятся к азотистым небелковым экстрактивным веществам скелетных мышц, т.е. к веществам, которые легко извлекаются из мышцы при ее настаивании с водой.

**Гнездо пчелиной семьи** - соты в улье, занятые пчелами, рас-  
плодом и кормом.

**Говядина** - Мясо, полученное в результате переработки круп-  
ного рогатого скота, **независимо** от пола, в возрасте от 8 месяцев и  
старше. Оно имеет мышечную ткань темно-красного цвета, плотной  
консистенции, соединительную ткань грубую, трудно разварива-  
емую. Жировая ткань — светло-желтого цвета различных оттенков,  
крошливой консистенции. Мясо в сыром виде обладает слабым спе-  
цифическим запахом, в вареном виде — приятным, хорошо выра-  
женным вкусом и запахом. На Руси в давние времена крупный рoga-  
тый скот по-старославянски называли - "говядо". С этим словом  
связано в настоящее время название мяса крупного рогатого скота.

**Голень тушки птицы** - часть потрошенной тушки птицы, со-  
стоящая из большой берцовой и малой берцовой костей с прилега-  
ющими к ним мышцами и кожей.

**Голодная ямка** - участок брюшной стенки у поясницы в виде  
впадины, расположенной впереди от маклока.

**Головной мозг** - состоит из серого и белого веществ. Серое  
вещество мозга по химическому составу отличается от белого. От  
других субпродуктов головной мозг отличается малым содержи-  
мом белков (9,46%) и повышенным количеством экстрактивных ве-  
ществ, среди которых преобладают липиды. Среди белков мозга  
обнаружены альбумины, глобулины, липопротеиды, нуклеопро-  
теиды, нейрокератины и др. Пищевая ценность головного мозга обу-  
словлена его липидной фракцией, в которой содержатся фосфати-  
ды (лецитины, кефалины, сфингомиэлины и др.), стериды и стери-  
ны (холестерин), цереброзиды, нейтральные жиры. Жирные кис-  
лоты, входящие в состав липидов представлены кислотами высо-  
кой степени ненасыщенности — арахидоновой и клупанадоновой.  
К азотистым экстрактивным веществам головного мозга относятся  
АТФ, креатин и другие, к безазотистым — гликоген, глюкоза и др.  
Из минеральных веществ в мозге содержатся калий, фосфор,  
натрий, хлор, кальций, а также микроэлементы - медь, цинк, мар-  
ганец, йод, молибден. Усвояемость головного мозга организмом  
человека — примерно 60%.

**Гомогенизированный мясной (мясосодержащий) продукт  
детского питания** - мясной (мясосодержащий) продукт детского  
питания в виде однородной массы с размером частиц в основной  
массе не более 0,2 мм, предназначенный для питания детей от 5 мес.

**Гомогенный** – однородный (по структуре и составу), бесструктурный, обладающий одними и теми же свойствами, глазомерно не обнаруживается различий в строении.

**Горький вкус мясного продукта** - компонент вкуса мясного продукта аналогичный вкусу водного раствора хинина, кофеина.

**Горячее копчение** - представляет собой процесс пропекания рыбы в потоке дыма при температуре 80-170° С, в результате чего рыба проваривается, имеет аромат и вкус копчености. В основном используют рыбу мороженую, реже охлажденную и свежую.

Технологическая схема производства рыбы горячего копчения состоит из следующих операций: размораживание, разделка, мойка, посол, ополаскивание, обвязка, подсушка, проварка, копчение, охлаждение, упаковка и хранение.

При горячем копчении, кроме тепловой денатурации белков частично вытапливается жир, который вместе с глютеном (появляется при гидролизе коллагена) образует гомогенную массу, рыба приобретает мягкую, сочную консистенцию- ее усвояемость повышается. Часть воды испаряется, другая вместе с жиром и растворенными в ней органическими веществами вытекает, инактивируются ферменты, разрушаются витамины, уничтожается микрофлора.

Горячее копчение в известной степени консервирует продукт и делает его стерильным, однако срок его хранения при 0°С не превышает 72 ч с момента приготовления.

*Горячее копчение* используют при выработке консервов типа "копченая рыба в масле". Мелкую рыбу - без предварительной разделки, а крупную, разделанную на тушки, куски или филе, солят мокрым посолом, затем коптят. Копченый полуфабрикат должен обладать хорошо выраженными органолептическими признаками копчености, быть устойчивым к тепловому воздействию при стерилизации, мясо должно быть сочным, плотным, но не сухим. При копчении удаляется та часть воды, которая при стерилизации может перейти в масло и смыть с кожи часть коптильных веществ, т.е. свободная вода. При этом образуется слой воды желтоватого или темно-коричневого цвета. Такой дефект консервов получил название отстоя.

**Гостальность** – характеристика природных очагов болезни по числу видов основных хозяев возбудителя. Они могут быть моно- и полигостальными.

**Грамм метод** – предложен для дифференциальной окраски бактерий, применяется в мазках из культур, патологического материала - экссудатов, тканей и органов. Все виды бактерий по методу

Грама делятся на грамположительные (фиолетовая окраска) и грамотрицательные (красное окрашивание).

**Грамотрицательные бактерии** – бактерии, которые по методу Грама окрашиваются в красный цвет. Основной клеточной стенки у этих бактерий является пептидогликан (муреин), от него зависят прочность и ригидность клетки. У грамотрицательных бактерий пептидогликан однослойный, сравнительно тонкий; образовавшийся комплекс с генцианвиолетовым (кристаллический фиолетовый) йодом, вымывается спиртом и бактерии обесцвечиваются. При дополнительной окраске фуксином бактерии окрашиваются в красный цвет. См. *Грама метод*.

**Грамположительные бактерии** – по методу Грама окрашиваются в фиолетовый цвет. Пептидогликан у них многослоенный и плотный, с ним связаны тейхоевые кислоты. Образовавшийся генцианфиолетовый (кристаллический фиолетовый) йод не вымывается спиртом, и грамположительные бактерии сохраняют фиолетовую окраску. См. *Грама метод*.

**Грегариноз** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием в их кишечнике грегариин.

**Грива** - мягкий конский волос, срезанный с шеи и головы живой лошади или с соответствующих частей ее шкуры и связанный в пучок длиной не менее 10 см.

**Грудинка** - часть туши, содержащая в себе грудную кость с реберными хрящами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

**Грудная часть** - это отруб, который имеет значительные отложения жира у упитанных животных, особенно в области первых пяти ребер. В задней части грудного отруба мякоть расположена в виде тонкого слоя над ребрами и между ними и содержит сравнительно много легко разваривающейся соединительной ткани. Кулинарное назначение грудной части - для приготовления шей, борщей и супов, мякоть используют для гуляшей, а в варенном виде - для фаршей.

**Грудная часть тушки птицы** - часть потрошенной тушки птицы, состоящая из всех грудных мышц с кожей и костей, расположенных под этими мышцами.

**Грундинимунитет** – иммунитет после первичной иммунизации соответствующим антигеном, на фоне которого проводится повторная иммунизация животных, продуцентов гипериммунных сывороток.

**Гузенка** - пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки.

**Гуморальный** – связанный с кровью, лимфой; происходящий из жидких сред организма.

**Гуртовая ведомость** – опись сельскохозяйственных животных, отправляемых на заготовительную базу или мясоперерабатывающее предприятие. В ней указывают видовую и возрастную группу, категорию упитанности и массу животных.

**Двойное яйцо** - пищевое яйцо, характеризующееся наличием одного яйца или его фрагментов в другом.

**Двухжелтковое яйцо** - пищевое яйцо, характеризующееся наличием двух желтков, и каждый желток окружен самостоятельным слоем плотного белка или общей оболочкой, образованной белком.

**Девастиация** – повсеместное уничтожение возбудителя инфекционной или инвазионной болезни, достигаемое целенаправленным последовательным проведением комплекса активных мероприятий – лечебных, профилактических, санитарных, организационных и тому подобных.

**Дегельминтизация** – система лечебно-профилактических мероприятий, направленных на уничтожение гельминтов на всех стадиях их развития и во всех местах обитания.

**Дегенерация** – перерождение клеток, тканей и органов с изменением их структуры, химического состава и функции.

**Дезакаризация** - система мероприятий по уничтожению клещей. См. *Дезинсекция*.

**Дезбарьер** - сооружение, предназначенное для дезинфекции обуви, копыт животных и колес транспортных средств при въезде (выезде) в животноводческие помещения или на территорию производственной зоны животноводческих объектов. Различают дезбарьеры въездной и входной

**Дезинвазия** - система мероприятий по уничтожению во внешней среде гельминтов, их личинок и яиц - возбудителей инвазионных (паразитарных) болезней.

**Дезинсекция** - система мероприятий по уничтожению вредных членистоногих (насекомых и клещей) - переносчиков и резервуаров возбудителей заразных болезней.

**Дезинсекция биологическая** - использование биологических методов для проведения дезинсекции, в т. ч. естественных врагов (птиц, насекомых), энтомопатогенных бактерий, стерилизации самцов и самок и пр. См. *Дезинсекция*.

**Дезинсекция истребительная** - вид дезинсекции, предусматривающий полное уничтожение вредных членистоногих различными методами: механическими, физическими, химическими и биологическими. См. *Дезинсекция*.

**Дезинсекция механическая** - использование механических методов и средств для проведения дезинсекции, в т. ч. очистка, ловушки, сетки, липучки и пр. См. *Дезинсекция*.

**Дезинсекция профилактическая** - вид дезинсекции, проводимой с целью предупреждения появления и размножения вредных членистоногих. См. *Дезинсекция*.

**Дезинсекция физическая** - использование физических методов и средств для проведения дезинсекции, в т. ч. высоких температур, электрических ловушек и пр.

**Дезинсекция химическая** - использование химических средств различных классов и соединений (инсектицидов) для проведения дезинсекции. См. *Дезинсекция, инсектициды*.

**Дезинфектанты** - вещества и соединения, применяемые для дезинфекции. См. *Дезинфекция*.

**Дезинфектор** – человек, занимающийся дезинфекцией.

**Дезинфекционные камеры** – стационарные или передвижные сооружения, служащие для дезинфекции и дезинсекции одежды обслуживающего персонала, сбруи, инвентаря, предметов ухода за животными. Эффект достигается с помощью химических и физических средств.

**Дезинфекционный отряд** – подразделение ветеринарной службы, выполняющее работы по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии и дератизации животноводческих или других объектов.

**Дезинфекция** - комплексная система мероприятий по уничтожению патогенных микроорганизмов во внешней среде и на теле животных.

**Дезинфекция аэрозольная** – дезинфекция с использованием химических препаратов, переведенных в аэрозольное состояние с помощью специальных аппаратов – аэрозольных генераторов. При этом возбудители инфекции уничтожаются не только на поверхности объектов, но и в воздухе.

**Дезинфекция вынужденная** - дезинфекция, проводимая на неблагополучных объектах при возникновении инфекционной болезни, как составная часть мероприятий по ее ликвидации. См. *Дезинфекция текущая, Дезинфекция заключительная*.

**Дезинфекция заключительная** - вид вынужденной дезинфекции, направленной на полное уничтожение патогенных микроорганизмов после ликвидации заболевания, перед снятием карантина или ограничений в комплексе заключительных мероприятий. См. *Дезинфекция вынужденная*.

**Дезинфекция плановая** - вид профилактической дезинфекции, проводимой в соответствии с планами профилактики инфекционных болезней в благополучных хозяйствах, помещениях и т. д. См. *Профилактическая дезинфекция*.

**Дезинфекция предпусковая** - вид профилактической дезинфекции, проводимой после окончания строительства объекта и перед сдачей его в эксплуатацию. См. *Профилактическая дезинфекция*.

**Дезинфекция профилактическая** - дезинфекция, осуществляемая в благополучных по инфекционным болезням хозяйствах, помещениях и т. д. с определенной частотой, с целью поддержания ветеринарно-санитарного благополучия и уничтожения возможных патогенных или условно-патогенных микроорганизмов. См. *Дезинфекция*.

**Дезинфекция текущая** - вид вынужденной дезинфекции, периодически проводимой при ликвидации инфекционной болезни в соответствии с технологией или инструкциями по борьбе с конкретной болезнью, См. *Дезинфекция вынужденная*.

**Дезодоранты** - вещества, применяемые для уничтожения неприятных запахов. См. *Дезодорация*.

**Дезодорации** - система мероприятий по уничтожению неприятных запахов.

**Дезодорация жира** - удаление летучих веществ, обуславливающих запах жира.

**Дезопромывочная станция (ДПС)** - постоянный объект ветеринарно-санитарной обработки железнодорожных вагонов до или после перевозки в них животных, продуктов и сырья животного происхождения по трем категориям: 1 - благополучный по инфекционным болезням; 2 - неблагополучный по болезням, вызванным вирусными и неспоровыми бактериальными возбудителями; 3 - неблагополучный по болезням, вызванным споровыми и др. опасными микроорганизмами

**Дезопромывочный пункт (ДПП)** - постоянный объект ветеринарно-санитарной обработки железнодорожных вагонов до или после перевозки в них животных, продуктов и сырья животного происхождения по двум категориям: 1 - благополучный по инфек-

ционными болезням; 2 - неблагополучный по болезням, вызванным вирусными и неспоровыми бактериальными возбудителями.

**Деление семьи на пол-лета** - разделение пчелиной семьи на две перестановкой сотов в другой улей и размещением обоих ульев на равном удалении от прежнего места.

**Деликатесная соленая икра рыб** - продукция, полученная из соленой пробойной икры рыбы с добавлением ингредиентов.

**Демодекозы** – инвазионные болезни, вызываемые эндопаразитами клещами рода демодекс, паразитирующими в сальных железах и в волосяных мешочках различных видов животных, что приводит к поражению кожи и прогрессирующему истощению.

**Денатурация** - процесс, характеризующийся необратимыми изменениями структуры белка, что приводит к потере им нативных свойств.

**Дендрохитоксикоз** – острое отравление животных, чаще лошадей, возникает в результате поедания кормов, зараженных токсическим грибом. Характеризуется угнетением, нарушением деятельности желудочно-кишечного тракта и сердечно-сосудистой системы. Исход, как правило, летальный.

**Дератизация** - комплекс (система) мероприятий по борьбе с вредными грызунами - переносчиками и резервуарами заразных болезней животных и человека.

**Дератизации истребительная** - дератизация, предусматривающая полное уничтожение вредных грызунов с использованием механических, химических и биологических методов. См. *Дератизация*.

**Дератизация профилактическая** - дератизация, проводимая с целью предотвращения распространения вредных грызунов, включающая проведение санитарных, строительного-технических и агротехнических мероприятий. См. *Дератизация*.

**Десенсибилизация** – метод, направленный на понижение или устранение чувствительности и аллергического состояния организма к аллергенам.

**Десквамация** – шелушение, слущивание рогового слоя эпидермиса кожи.

**Детергенты** – синтетические вещества, обладающие высокой поверхностной активностью и в связи с этим моющим, дезинфицирующим и растворяющим действием.

**Дефекты туш (полутуш)** при производства мяса установлены следующие дефекты туш:

кровоизлияние — скопление крови в толще тканей или ес-

тественных полостях при нарушении целостности стенок кровеносных сосудов или их проницаемости;

точечное кровоизлияние - кровь в тканях вблизи капилляров в виде точек или пятнышек диаметром до 3 мм;

кровоподтек - пропитывание кровью толщи кожи или слизистой оболочки в результате нарушения целостности кровеносных сосудов или их проницаемости, является разновидностью кровоизлияния;

побитость — участок туши с кровоизлиянием, образующимся в результате механического воздействия;

механическая травма - участок туши с нарушением структуры тканей и кровоизлиянием в них в результате прижизненного механического повреждения или при оглушении.

**Дефибринирование (стабилизация)** - процесс предотвращения свертывания собранной крови. При дефибринировании фибриноген переходит в фибрин в виде плотного сгустка, который потом удаляют из крови. Стабилизация цельной крови может быть достигнута добавлением в кровь насыщенного раствора поваренной соли, гепарина и т.д. Впоследствии эту кровь используют для пищевых и лечебных целей: в производстве колбас, гематогена, пищевого альбумина и светлой пищевой сыворотки.

**Дефинитивный хозяин** – см. *Окончательный хозяин*.

**Дефростированное мясо** - мясо, подвергшееся размораживанию в специальных камерах до температуры от - 1° до 4°С. Мясо, размороженное в естественных условиях без регулирования температурного режима, называется оттаявшим, а вновь замороженное - дважды замороженным. Мясо дефростированное и оттаявшее, в связи с пониженной пищевой ценностью и изменением товарного вида, в реализацию не допускают, а используют для промышленной переработки.

**Деформированная банка** - это вмятины или вогнутости на корпусе банки появившиеся в результате механических повреждений при транспортно-перегрузочных работах.

**Диагноз** – заключение о болезни и состоянии больного на основании результатов всесторонних исследований.

**Диагноз аллергический** - диагноз, поставленный на основании результатов аллергических исследований.

**Диагноз дифференциальный** - диагноз, поставленный на основании исключения других болезней, имеющих сходные признаки.

**Диагноз инфекционной болезни** - заключение о нозологической форме болезни с ее названием по принятой терминологии, сде-

ланное на основании результатов комплексных исследований. См. Диагноз комплексный.

**Диагноз клинический** - диагноз, поставленный на основании клинических признаков болезни.

**Диагноз комплексный** - наиболее точный и квалифицированный диагноз на инфекционную болезнь, учитывающий данные эпизоотологических, клинических, патологоанатомических и лабораторных исследований.

**Диагноз лабораторный** - диагноз, поставленный на основании результатов лабораторных исследований.

**Диагноз окончательный** - диагноз, учитывающий результаты различных исследований, как правило подтвержденный результатами лабораторных исследований и не вызывающий сомнений в его правильности.

**Диагноз патологоанатомический** - диагноз, поставленный на основании патологоанатомических изменений, свойственных данной болезни.

**Диагноз по лечебному эффекту (действию)** - диагноз, поставленный на основании положительного действия определенных специфических лечебно-профилактических средств.

**Диагноз поздний** - диагноз, поставленный по уже развившейся или закончившейся болезни. См. *Диагноз ретроспективный*.

**Диагноз посмертный** - диагноз, поставленный после смерти животного. См. *Диагноз патологоанатомический*.

**Диагноз предварительный (предположительный)** - диагноз, поставленный на основании предварительных исследований, требующий подтверждения, как правило, лабораторного

**Диагноз прижизненный** - диагноз, поставленный при жизни животного.

**Диагноз ранний** - диагноз, поставленный в начале развития болезни.

**Диагноз ретроспективный** - диагноз, поставленный на основании изучения материалов исследований по уже закончившейся болезни.

**Диагноз эпизоотологический** - диагноз, поставленный на основании эпизоотологических характеристик болезни.

**Диагностика** - наука о методах распознавания болезней. Процесс постановки диагноза: исследование больного животного, наблюдение и аналитическая оценка ветврача, необходимые для определения болезни.

**Диагностика биологическая** – использование заражения животных, эмбрионов птиц и культур тканей для выявления возбудителей инфекции в различных объектах.

**Диагностика специфическая** - метод диагностики, устанавливающий специфичность инфекционной болезни по выделению возбудителя и его идентификации или обнаружению специфического иммунного ответа в серологических или аллергических реакциях.

**Диагностикумы** - специфические антигены, сыворотки, бактериофаги, аллергены и диагностические наборы из них, используемые для специфической диагностики инфекционных болезней.

**Диарея** – расстройство деятельности кишечника, сопровождающееся появлением часты и жидких испражнений. Является клиническим признаком вирусной диареи, чумы крупного рогатого скота, паратуберкулеза. Болезни Найроби, колибактериоза и других.

**Дизергия** – извращенная (патологическая) реактивность организма.

**Динамика** – состояние движения, ход развития, изменение явления под влиянием действующих на него факторов, например, динамика эпизоотии.

**Диплостомозы** – гельминты рыб, вызываемые личинками трематод рода диплостом.

**Дисбактериоз** - нарушение нормального для организма состава микрофлоры, при котором одни виды микроорганизмов усиленно размножаются и угнетают другие типичные виды. Наблюдается после применения микробов-антагонистов, антибиотикотерапии, употребления недоброкачественных кормов и так далее.

**Диспансеризация** - система плановых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий в отношении здоровых животных с целью своевременного обнаружения заболеваний и проведения оздоровления больных.

**Диспепсия** – расстройство нормального пищеварения.

**Диссимиляция или катаболизм** - реакции, которые ведут к расщеплению веществ на более простые составляющие.

**Доброкачественная вяленая рыба** - поверхность должна быть сухой, чистой с блестящей чешуей. Чешуя крепко сидит на коже и покрывает сплошь всю её поверхность, брюшко плотное и крепкое, на коже не должно быть ржавых и красных пятен, консистенция мяса твердая, запах и вкус характерные для вяленой рыбы данного вида. Допускается местами сбитая чешуя, снаружи пожелтение в области брюшка, незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости.

**Доброкачественная охлажденная рыба** - должна быть с чистой поверхностью, без повреждений, чешуя блестящая или слегка побледневшая, плотно прилегает к телу. Слизь прозрачная, глаза выпуклые, окраска естественная для каждого вида рыбы, жабры от розового, до темно-красного цвета, консистенция плотная (разрешается слегка ослабленная, но не дряблая), брюшко не вздуто, запах без порочащих признаков. Допускается при реализации слабый кислотный запах в жабрах у всех рыб, кроме осетровых, легко удаляемый при промывке водой. В сомнительных случаях проводят пробу варкой и по запаху пара судят о качестве рыбы.

**Доброкачественная свежемороженая рыба** - имеет естественную для каждого вида окраску, поверхность покрыта чешуей, непобитая или слегка повреждена (кроме сельдевых) и имеет естественную для каждого вида окраску. Допускается наличие некоторого покраснения наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбина, семга, нельма, лососи). Глаза светлые, на выкате, глазное яблоко выпуклое, плавники расправлены (если рыба заморожена живая) или глаза на уровне глазницы, но не на выкате, плавники прижаты к телу (если рыба заморожена после смерти). Цвет жабр от ярко- до тускло-красного. Консистенция плотная или слегка ослаблена, но не дряблая. На разрезе мышечная ткань однородной окраски характерный для данного вида рыб, а после оттаивания без посторонних запахов. У жирных рыб при длительном хранении допускается на поверхности нерезкий запах окисленного жира.

**Доброкачественная соленая рыба** - должна быть от серебристо-беловатого до темно-серого цвета в зависимости от вида рыбы. При крепком посоле окраска может быть потускневшей со светло-желтым оттенком, который не проникает в мясо (у рыбы крепкого посола может быть значительно потускневшей со светло-желтым оттенком, но не проникающим в мясо). Брюшко целое, но слегка ослабевшее. Жаберные лепестки не расползаются. Кожа снимается большими лоскутами. Внутренние органы сохраняют свою структуру. Цвет мяса рыбы на разрезе равномерный, соответствующий виду рыбы. Консистенция рыбы крепкого посола умеренно плотная, у средне- и слабосоленой -мягкая, но не расползается. Запах и вкус приятные, без посторонних запахов и привкусов, специфический для каждого вида рыб. Тузлук (при мокром посоле) розовый, вишневый или светло-коричневый, слегка помутневший с приятным запахом. Допускается слабое окисление жира на поверхности рыбы.

**Дозревание меда** - удаление из меда избытка воды в условиях, обеспечивающих сохранение его свойств.

**Дрессировка пчел** - усиление лета пчел на цветы определенного вида растений.

**Дымарь** - приспособление для образования дыма, умиряющего пчел при осмотре пчелиных семей.

**Дыра** - сквозное повреждение стенок кишок.

**Европейский гнилец** - инфекционная болезнь пчел, поражающая 3-4-дневный открытый или печатный расплод, вызываемая одним или несколькими видами микробов - стрептококком плотон, бациллой альвей, стрептококком апис, бациллой латероспорус.

**Египтовироз** - инфекционная болезнь пчел, поражающая куколочек и пчел, вызываемая РНК-содержащим вирусом.

**Единица продукции (элемент или инкремент индивидуализируемого товара)** - определенное в установленном порядке количество фасованной (штучной) или нефасованной продукции (некоторое количество молока, взятое из танка, зерна с конвейера и т.п.). Элемент (термины образец и единица продукции являются его синонимами) - количество вещества, на котором может быть выполнено необходимое исследование и которое было отобрано для формирования пробы. Инкремент - некоторое количество материала, отобранное одновременно из большого общего объема для формирования пробы.

**Естественная резистентность (устойчивость)** – см. *Резистентность*.

**Жаброванная рыба** - рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

**Желатин** - белковое вещество глютин, извлекаемое из коллагена костей, шкур, сухожилий и других клейдающих веществ.

**Желатинизация клея** - процесс перехода клеевого раствора при охлаждении из жидкого состояния в студнеобразное.

**Железо** - макроэлемент, который содержится в мышечной ткани мяса. На долю гемоглобина железа приходится 70-80%, 20-25% железа является резервным, 5-10% входит в состав гемоглобина и около 1% содержится в дыхательных ферментах, катализирующих процессы дыхания в клетках и тканях. Всасывание железа зависит от нормальной секреции желудочного сока. Животный белок, аскорбиновая кислота, а также другие органические кислоты улучша-

ют всасывание железа. Способствуют его всасыванию некоторые простые углеводы - лактоза, фруктоза, а также аминокислота — лизин. Уменьшение усвоения железа наблюдается при дефиците в питании меди и никеля. Следует иметь в виду, что железо из животной пищи усваивается в несколько раз лучше, чем из растительной.

**Желток яйца** - составная часть яйца, представляющая собой сферическое образование желтого цвета и вязкой консистенции.

**Желудок** - слизистый пищевой субпродукт, представляющий собой желудок животного без остатков слизистой оболочки.

**Желудок животных** - орган пищеварения у животных. У жвачных животных желудок состоит из четырех отделов.

**Желчь** - жидкая жидкость зеленовато-бурого цвета со слабощелочной реакцией, выделяемая печенью.

**Жемчужный пат** - суспензия кристаллов гуанина, полученных из чешуи рыбы, в смеси изоамилацетата и лака.

**Жеребятина** - мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года.

**Жёсткая консистенция мясного продукта** — консистенция мясного продукта, характеризующаяся повышенным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

**Живая масса скота** - это фактическая масса скота на момент взвешивания. Определяется она путем взвешивания животных и является одним из важных показателей прижизненной оценки мясной продуктивности.

**Живая рыба (продукция)** - рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

**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.

**Животные больные** - животные, у которых наблюдаются выраженные клинические признаки болезни.

**Животные здоровые** - животные, у которых не наблюдаются какие-либо признаки заболевания и не установлены положительные результаты специальных исследований.

**Животные лабораторные** - животные различных видов (от грызунов до приматов), которых используют в качестве подопытных объектов для научных исследований, в диагностических и других целях. См. *Лабораторная диагностика биологическая*.

**Животные, подозреваемые в заражении** - клинически здоровые животные, которые содержатся или содержались совместно с больными или микробоносителями, в связи с чем они могут быть зараженными.

**Животные, подозрительные по заболеванию** - животные, имеющие неясные клинические признаки или повышенную температуру тела, характеризующие, как правило, начало развития болезни.

**Животные, условно здоровые** - клинически здоровые животные неблагополучного стада. См. *Животные, подозреваемые в заражении*.

**Живые ракообразные [моллюски, иглокожие] (продукция)** - ракообразные [моллюски, иглокожие] с естественными движениями тела, створок раковин, плавающие или передвигающиеся в воде.

**Жидкий белок** - белок, который при выливании на гладкую поверхность растекается.

**Жилка** - жесткие, особо длинные волосы, свыше 60 см, выстриженные с репицы хвоста конской шкуры и связанные в пучки.

**Жилованное мясо** - бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

**Жиловка мяса** - удаление из обваленного мяса жира, хрящей, сухожилий, соединительно-тканых пленок, крупных кровеносных и лимфатических сосудов, кровяных сгустков, мелких косточек и разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей.

**Жирные кислоты химические соединения.** Существует порядка 200 природных жирных кислот, однако, в тканях животных в составе простых и сложных липидов найдено около 70 жирных кислот. Все жирные кислоты содержат в организме животных четное число атомов углерода. Их длинный не разветвленный радикал ("неполярный хвост") может быть насыщенным и ненасыщенным (т.е. содержащим одну или несколько двойных связей). Отсюда и название жирных кислот: насыщенные и ненасыщенные. Поэтому последние более биологически активны, т.к. легче реагируют с другими веществами по месту непрочной двойной связи. Жирные кислоты в основном и определяют свойства жира. Чем больше в жирах полиненасыщенных жирных кислот (линолевой, линоленовой, арахидоновой), тем они более биологически, да и просто химически активны, тем меньше у них температура плавления. Поэтому растительные жиры (масла) при

комнатной температуре находятся в жидком состоянии, в отличие от жиров животного происхождения, содержащих много насыщенных жирных кислот (пальмитиновой, стеариновой и др.). А от температуры плавления в свою очередь зависит усвояемость жиров. Если в составе животных жиров повышено количество жирных непредельных кислот, то такой жир будет обладать мягкой консистенцией, низкой точкой плавления, высоким йодным числом. Мясные продукты, содержащие много жиров с жирными ненасыщенными кислотами, непригодны для длительного хранения и изготовления копченостей. Жир копченостей, в составе которого много жирных непредельных кислот, в процессе хранения быстро окисляется и осаливается, поэтому он обладает низким кусовым качеством.

**Жировая ткань** - состоит из жировых клеток, разделенных друг от друга прослойками рыхлой соединительной ткани. Содержание жировой ткани и места ее отложения, а также цвет, вкус, запах, и другие свойства зависят от вида, породы, возраста и пола животного, характера кормления, показателей здоровья животного и т.д. Общее количество жировой ткани в организме животного колеблется в зависимости от указанных факторов от 0,6—40% (максимальное количество у свиней). Отложения жировой ткани у крупного рогатого скота, овец и свиней расположены в основном в подкожной клетчатке (под шкурой), брюшной полости и между мускулами. У некоторых пород овец дополнительным местом отложения жира является основание хвоста (курдюк). У животных мясных пород жир откладывается преимущественно между мускулами, между мышечными волокнами и пучками, у беспородных животных - под кожей и во внутренних полостях. Старые особи крупного рогатого скота и овец имеют отложения жира в основном в брюшной полости и под кожей, молодые — между мускулами. У некастрированных быков, баранов и дойных коров жир почти не откладывается. Жир в организме животных находится не только в виде жировой ткани, но и входит в состав плазмы мышечных клеток, содержится в мозговом веществе и в крови.

**Жир-сырец** (сало-сырец) - пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов *убойного животного*.

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

**Забеловка** - предварительное отделение шкуры ножом вручную на некоторых участках туши.

**Заболеваемость** - интенсивный эпизоотологический показатель, характеризующий широту охвата поголовья животных инфекционной болезнью. Заболеваемость определяется отношением числа заболевших животных за год к среднегодовому поголовью восприимчивых в определенной группе.

**Заболевание** – начало болезни, проявление первых ее признаков.

**Заводская мерва** - воскодержавший остаток, полученный на воскозаводе при переработке пасечных вытопок.

**Загар мяса** - безмикробная порча мяса, возникающая под действием тканевых ферментов, характеризующаяся сильноокислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета. Загар мяса возникает при неправильном охлаждении туши.

**Загар рыбы** - это порча мяса у позвоночника. При загаре участки мяса вокруг позвоночника у соленой рыбы имеют красный, бурый, а иногда почти черный цвет проникающий в толщу мышц. Мясо при растирании между пальцами легко разминается, имеет специфический запах с гнилостным оттенком. Загар возникает при длительной задержке сырца до обработки без охлаждения, плохой обвалке рыбы солью, применении некачественной соли или соли несоответствующего помола, просаливания при высоких температурах. Если красные пятна («фуксин») выступают только на поверхности рыбы в небольшом количестве, она пригодна в пищу после зачистки от этого налета.

При сильно развитом пороке проникающем в толщу мяса и наличии прелого, неприятного запаха рыбу выбраковывают как небезопасную.

**Задняя голяшка** — отруб, почти не имеющий мускульной и жировой ткани, носодержавший много костей и соединительной ткани. Используют этот отруб для бульонов невысокого качества и студней.

**Закатка** - операция герметической укупорки банки, наполненной продуктом. Назначение закатки - герметизация мест соединения крышки с корпусом банки для предотвращения попадания в банку наружного воздуха и микроорганизмов.

Закатанные банки с продуктом в условиях рыбоконсервного производства проверяют на герметичность выборочно. Для этого периодически несколько раз в смену в пустые банки вводят 5-6 капель эфира, закатывают и проверяют на герметичность.

**Закисание мяса** – процесс образования в мясе кислых продуктов брожения под влиянием кислотообразующих микроорганизмов.

**Закон о ветеринарии** - высший нормативный акт, принятый верховным органом государственной власти России, определяющий структуру ветеринарной службы и государственного надзора в стране, требования по предупреждению и ликвидации болезней животных, обеспечению ветеринарной безопасности продуктов животноводства, по защите населения от болезней, общих для человека и животных, ответственность за нарушение ветеринарного законодательства. См. *Законодательство ветеринарное*.

**Законодательство ветеринарное** - совокупность законодательных актов, включающая Закон о ветеринарии РФ, постановления правительства, нормативные положения, инструкции, наставления, правила и т. д. МСХ и Департамента ветеринарии, регулирующие организацию и деятельность ветеринарной службы, должностных лиц и граждан в области ветеринарии.

**Закристаллизованный мед (*засахарившийся мед, осевший мед*)** - мед, сахара которого закристаллизовались.

**Заливка** - операция заполнения пустот в банке (наполненной рыбой) соусом, маслом или бульоном для придания рыбе специфического вкуса и запаха, а также удаления из банки по возможности большего количества воздуха.

**Заливное из мяса птицы** - изделие, застывшее при охлаждении в форме, приготовленное из кусочков вареного мяса птицы, залитых концентрированным прозрачным бульоном, полученным от варки мяса птицы.

**Замороженное мясо** - парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

**Замороженная рыба** - консервирующее действие замораживания объясняется обезвоживанием тканей рыбы в результате превращения воды в лед (при температуре -18° С вымерзает свыше 80% воды). В тканях прекращаются биохимические процессы, вызываемые ферментами, и наступает гибель микробных клеток из-за разрушения их оболочек.

На характер образования кристаллов льда в тканях рыбы существенное влияние оказывает скорость процесса замораживания. При медленном замораживании (температура от -7 до -12°С) в мышцах образуется мало центров кристаллизации, в результате между мышцами формируются крупные кристаллы льда. По мере

замерзания размер кристаллов увеличивается, усиливается давление на мышечные волокна и клетки, и, как следствие, происходит разрушение тканей, сдавливание мышечных волокон, обезвоживание белковых коллоидов, частичная денатурация белков. При размораживании рыбы коллоидные растворы теряют способность поглощать воду, поэтому мясо становится жестким, суховатым, недостаточно ароматным и вкусным.

При быстром замораживании (температура от  $-18$  до  $-35^{\circ}\text{C}$ ) возникает больше центров кристаллизации воды, которые располагаются, как между волокнами, так и внутри, и снаружи клеток. Концентрация солей изменяется медленно, белки денатурируются незначительно, они сохраняют большую способность к набуханию. При размораживании рыбы уменьшается количество вытекающего мясного сока и первоначальная структура мышц почти полностью восстанавливается.

Рыбу замораживают естественным (льдосоленая смесь) и искусственным холодом, полученным машинным способом (аммиачное охлаждение).

В мороженом виде заготавливают практически все виды рыб. Она бывает неразделанной, потрошеной с головой, потрошеной обезглавленной. Предельная температура регламентируется ГОСТ 1168-55 (не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

Для хранения мороженой рыбы используют ящики, тюки рогожные и т.д., срок хранения - 6-7 месяцев. Во время хранения рыбу периодически осматривают на наличие плесени или порчи.

В процессе хранения в мороженой рыбе протекают физические и физико-химические изменения, в результате чего ухудшается ее качество. При физических изменениях нарушается цвет, рекристаллизация и испарение (вымерзание) влаги. Происходит усушка рыбы.

При длительном хранении мышцы приобретают сухую, жесткую консистенцию, ослабевает аромат и вкус. Существенным изменениям подвергаются прежде всего липиды. Происходит процесс прогоркания, сопровождающийся накоплением перекисных и карбонильных соединений, оказывающих влияние на органолептические показатели рыбы.

При температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  и ниже в рыбе практически прекращается развитие микроорганизмов, хотя при нарушении санитарно-гигиенического режима на поверхности может появиться плесень различных видов. В рыбе накапливаются продукты распада белков, что служит признаком порчи рыбы. Увеличивается количество денатурированного белка, происходит окисление жиров и пигментов.

По органолептическим показателям мороженая рыба должна соответствовать ГОСТ 1168-55.

Заморозка рыбы считается нормальной, если при простукивании по ней ручкой ножа слышен отчетливый, ясный, звенящий звук. У рыбы оттаявшей или подмороженной звук глухой.

Серьезный порок мороженой рыбы - подсыхание наружного слоя, губчатая структура и окисление жира. В такой рыбе отмечают неприятный запах (старой рыбы). Наиболее часто этот порок встречается в рыбе, содержащей в тканях много воды (сазан, вобла, щука и др.).

При оценке качества жирных рыб особое внимание обращают на состояние жира, наличие пожелтения в результате окисления. Вначале пожелтение отмечается на поверхности, затем постепенно проникает под кожу и в мышцы, придавая продукту неприятный вкус. Для выявления этого порока следует применять пробу варкой.

Замороженная рыба при обнаружении посторонних запахов (гнилостного, залежалого, резкого "рыбного" или окислившегося жира) или "ржавчины" - желтого налета, оранжево-коричневых пятен и запаха прогорклого жира в мясе - утилизируется. Если "ржавчина" на поверхности рыбы, то рыбу необходимо быстро реализовать или направить на промпереработку.

**Замороженный блок из субпродуктов** - субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше минус 12 °С.

**Замякотка свиных туш** - отделение жира и мяса от обеих сторон остистых отростков позвоночника у свиных туш.

**Запаривание пчел** - массовая гибель пчел вследствие повышения температуры и влажности в гнезде пчелиной семьи.

**Запасная пчелиная матка** - пчелиная матка, предназначенная для формирования ранних весенних отводков и подсадки в безматочные семьи.

**Запах и аромат мяса** - свежее мясо имеет незначительные специфические запах и аромат. В процессе созревания в результате автолитических превращений белков, липидов, углеводов и других компонентов образуются низкомолекулярные вещества, формирующие запах и аромат мяса. Отчетливо выраженные запах и вкус появляются при 2-3 фазах созревания мяса

Запах и аромат явно ощущаются через 2-4 сутки после убоя в условиях хранения при низких положительных температурах. Спустя 5 суток они выражены хорошо.

**Запах мясного продукта** - свойства мясного продукта, познаваемое посредством обоняния.

**Запашистое яйцо** - технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо имеет посторонний запах.

**Запекание** - тепловая обработка продукта горячим воздухом.

**Заражение** - проникновение или введение возбудителя болезни в организм восприимчивого животного

**Заразность** - см. *Контагиозность*.

**Заразные болезни** - см. *Болезни заразные*.

**Зарез** - отруб в туше, который содержит мало мышечной ткани и жира и много грубой соединительной ткани и костей. Он имеет темный цвет. Кулинарное использование зареза - для супов, для фарша.

**Застуженный расплод** - незаразная болезнь пчел, вызываемая охлаждением гнезда пчелиной семьи и сопровождающаяся массовой гибелью расплода.

**Затхлость и омыление** - возникает при хранении продукта в сырых и плохо вентилируемых помещениях. Дефект можно ослабить промывкой в слабом растворе соли с последующей подсушкой.

**Затхлое яйцо** - технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо имеет адсорбированный запах плесени или заплесневелую поверхность скорлупы.

**Затяжка** - это порча рыбы вследствие разложения белковых веществ. В отличие от загара затяжка редко связана со скоплением крови. Она может охватить как все тело рыбы, так и отдельные ее участки. Само название говорит о том, что процесс посола рыбы затянулся и мясо начало портиться раньше, чем соль оказала консервирующее действие. Затяжка может возникнуть также при посоле с пониженными дозировками соли или при опреснении тузлуков. Мясо с этим дефектом имеет неприятный запах, ослабленную или даже дряблую консистенцию. Затяжка сопровождается покраснением или побледнением совершенно не просолившегося мяса. При далеко зашедшей затяжке соленая рыба в пищу непригодна.

**Зачистка туши (туалет туши)** - удаление с поверхности туши прирезей, кровоподтеков, побитостей, абсцессов, загрязнений с помощью ножа и воды.

**Зеленая гниль яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором белок яйца поражен гнилостными бактериями зеленого цвета с резким запахом.

**Зельц** - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера.

**Зерненный творог** - молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию).

**Зернистая икра осетровых (лососевых) рыб** - продукция, полученная из икры-зерна рыб семейства осетровых (лососевых), обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками.

**Зимовник (омшаник)** - помещение для зимовки пчелиных семей в ульях.

**Злобливость пчел** - поведение пчел, направленное на защиту пчелиной семьи и сопровождающееся ужалениями людей и животных.

**Зобная железа (вилочковая железа, сладкое мясо)** - железа внутренней секреции, хорошо развитая лишь у плода и молодых животных, расположенных снизу по бокам трахеи и в грудной полости.

**Золка** - обработка оссеина (коллагена кости) и мягкого сыра (обрезков шкур, сухожилий) известью.

**Зооантропонозы** - группа инфекционных болезней, общих для человека и животных, при которых человек и основном заражается от животных

**Зоонозы** - инфекционные болезни животных.

**Зона угрожаемая** - территория вокруг неблагополучного пункта или зоны, в границах которой возможны возникновение и распространение болезни (определяется территориальной близостью, общностью хозяйственно-экономических связей и природно-географических условий).

**Зрелый мед** - мед, содержащий не более 21% воды.

**Зябренная рыба** – это рыба (наиболее часто сельдевые), у которых часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка удалены. Существуют три способа зябрения: обезглавливание – удаляется голова с пучком внутренностей, полупотрошение – надрезается брюшко у грудных плавников, жабрование - удаляются только жабры.

**Известковые отложения** - обрастания на раковинах брюхоногих, двустворчатых моллюсков, панцире ракообразных и слоевищах водорослей, представляющие собой кальциевые образования в виде ракушечника или пластинок.

**Измельчение шпика (Кроша шпика)** - приготовление кусочков шпика определенного размера.

**Изолятор** - специально оборудованное помещение для обособленного содержания (изоляции) животных, больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями. См. *Изоляция*.

**Изоляция** - выделение больных и подозрительных по заболеванию животных в отдельное помещение с целью предотвращения распространения возбудителя болезни на здоровых животных.

См. *Животные больные; животные, подозрительные по заболеванию*.

**Икра-зерно рыбы (моллюсков, иглокожих)** - икринки рыбы (моллюсков, иглокожих), отделенные от соединительной ткани ястыка.

**Икра рыбы (моллюсков, иглокожих)** - продукция, полученная из ястыков или икры-зерна рыбы [моллюсков, иглокожих], обработанных поваренной солью.

**Икра рыбы (моллюсков, иглокожих) - сырец** - ястык, икра-зерно или овулировавшая икра, полученные из сырца, живой (-ых), охлажденной (-ых), рыбы (моллюсков, иглокожих).

**Иммунизация** - применение средств специфической иммунопрофилактики для создания активного или пассивного искусственного иммунитета. См. *Вакцинация*.

**Иммунизирующая субинфекция** - форма естественной инфекции, при которой возбудитель, проникая в организм, как правило, неоднократно, в малых дозах или с пониженной вирулентностью, не вызывает инфекционную болезнь, но обуславливает иммунологическую перестройку и формирование иммунитета

**Иммунитет** - состояние невосприимчивости организма в отношении любых генетически чужеродных антигенов, в том числе микробной природы, направленное на поддержание постоянства внутренней среды организма.

**Иммунитет активный** - иммунитет, выработанный организмом в результате естественного или искусственного заражения возбудителем, или введения антигена (вакцина, анатоксин). См. *Иммунитет естественный. Иммунитет искусственный*.

**Иммунитет антибактериальный** - иммунитет к бактериальным возбудителям или их антигенам.

**Иммунитет антивирусный** - иммунитет к вирусным возбудителям или их антигенам

**Иммунитет атниотоксический** - иммунитет к токсинам некоторых видов бактерий.

**Иммунитет видовой** - генетическая невосприимчивость определенного вида животных к возбудителям инфекционных болезней, поражающих другие виды.

**Иммунитет врожденный** - см. *Иммунитет видовой*.

**Иммунитет гуморальный** - иммунитет, который обеспечивается сывороточными (гуморальными) факторами крови, главным образом, антителами, См. *Антитела*.

**Иммунитет естественный** - вид активного иммунитета, который приобретен естественным путем, в результате заражения и переболевания организма животного, См. *Иммунитет активный*.

**Иммунитет искусственный** - иммунитет, приобретенный в результате введения вакцины (активный) или сыворотки (пассивный). См. *Иммунитет активный*. *Иммунитет пассивный*.

**Иммунитет клеточный** - иммунитет, который обеспечивается, главным образом, клеточными факторами (нейтрофилами, макрофагами, лимфоцитами и др.).

**Иммунитет колостральный** - разновидность пассивного искусственного или естественного иммунитета, при котором готовые антитела попадают в организм новорожденных животных с молозивом. См. *Иммунитет пассивный*.

**Иммунитет местный** — иммунитет, который формируется в определенных органах и системах (пищеварительной, дыхательной и др.) и обеспечивается в основном за счет функции секреторных антител.

**Иммунитет молозивный** - см. *Иммунитет колостральный*.

**Иммунитет наследственный** - см. *Иммунитет видовой*.

**Иммунитет нестерильный (премуниция)** - форма иммунитета, обусловленная и поддерживаемая присутствием в организме возбудителя инфекции.

**Иммунитет пассивный** - иммунитет, который обусловлен введением в организм готовых антител, в частности, при использовании иммунных сывороток, иммуноглобулинов, иммунного молозива.

**Иммунитет перекрестный** - явление возникновения иммунитета не только на введенный в организм антиген, но и на другие антигены, чаще родственные возбудителю.

**Иммунитет поствакцинальный** - иммунитет, выработанный организмом после вакцинации животного.

**Иммунитет приобретенный** - иммунитет, выработанный организмом в процессе жизни, или при переболевании (естественный активный), введении вакцины (искусственный активный) или иммунной сыворотки (искусственный пассивный). См. *Иммунитет активный, пассивный, естественный, искусственный*.

**Иммунитет стерильный** — форма иммунитета, при котором организм полностью освобождается от возбудителя инфекции

**Иммунитет сывороточный** - см. *Иммунитет пассивный*.

**Иммунитет тканевой** - см. *Иммунитет клеточный*.

**Иммунитет функциональный** - иммунитет, связанный с проявлением комплекса физиологических защитных реакций организма (лихорадка, рефлекторное повышение артериального давления, усиление выделительных функций кишечника, почек, дыхательных путей; увеличение продукции холинэстеразы, защитно-адаптационный синдром при стрессах и т. п.).

**Иммуногенность** – способность вещества или возбудителя вызывать иммунный ответ с развитием иммунитета.

**Иммуноглобулины** - см. *Антитела*.

**Иммунодепрессанты** – вещества и условия (высокая или низкая температура окружающей среды, стрессы и прочее), способствующие подавлению иммунологических реакций в организме в ответ на антигенное раздражение. Возможность отрицательного влияния иммунодепрессантов на формирование иммунитета следует учитывать при применении специфических препаратов.

**Иммунодефицитное состояние** – снижение или отсутствие иммунного ответа вследствие дефекта системы иммунитета. При врожденной агаммаглобулинемии организм не способен синтезировать иммуноглобулины всех классов. Приобретенная агаммаглобулинемия может быть лейкозом. Явление избирательной недостаточности иммуноглобулинов характеризуется выпадением отдельных классов иммуноглобулинов.

**Иммунодиагностика** - диагностика инфекционных болезней, основанная на использовании иммунологических реакций. См. *Диагностика специфическая, иммунологические реакции*.

**Иммунокомпетентные клетки** - клетки организма животных, ответственные за формирование иммунитета: Т- и В-лимфоциты, макрофаги.

**Иммунологическая память** – способность организма отвечать ускоренной и усиленной иммунной реакцией при повторном контакте с ранее введенным антигеном. Иммунологическая память сохраняется в течение многих месяцев, а при воздействии некоторых антигенов – годы. Клетками иммунологической памяти служат Т- и В-лимфоциты, стимулированные данным антигеном, при этом большое значение имеют Т-лимфоциты. Клетки иммунологической памяти представляют собой часть дочерних клеток, переходящих в покоящееся состояние после двух-трех делений, стимулированных антигеном Т- и В-лимфоцитов.

**Иммунологическая реактивность** - ответная реакция организма на попадание чужеродных антигенов, формирующая клеточные и гуморальные механизмы естественной (неспецифической) резистентности и специфические реакции (иммунитет). См. *Иммунитет, резистентность*.

**Иммунологические реакции** - реакции, основанные на взаимодействии антигена и антитела (серологические, аллергические и др.), широко используемые для специфической диагностики инфекционных болезней и контроля иммунитета. См. *Диагностика специфическая*.

**Иммунология** - наука, изучающая механизмы и закономерности формирования иммунитета, формы его проявления и особенности у различных видов животных и человека.

**Иммуномодуляторы** - химические вещества и биологические соединения различной природы, вызывающие усиление иммунного ответа на введение антигенов в организм.

**Иммунопрофилактика** - предупреждение инфекционных болезней при помощи вакцин, сывороток, специфических гаммаглобулинов и др., основанное на иммунобиологических процессах.

**Иммуностимуляторы** - см. *Иммуномодуляторы*.

**Иммунотерапия** - лечение больных животных путем применения вакцин (вакциноterapia) или сывороток, иммуноглобулинов (серотерапия).

**Инвазивность микроорганизмов** - свойство микроорганизмов проникать в органы и ткани организма с помощью различных факторов патогенности, размножаться в них и вызывать инфекционный процесс. См. *Патогенность*.

**Ингибиторы** - вещества, замедляющие (тормозящие) скорость реакций, и химические процессы в целом.

**Индекс белка** - показатель качества белка, определяемый отношением высоты белка к средней величине его большого и малого диаметра.

**Индекс желтка** - показатель качества желтка, определяемый отношением высоты желтка к его диаметру.

**Индекс формы яйца** - показатель качества яйца, определяемый отношением поперечного диаметра к продольному, выражаемый в процентах.

**Индикация микроорганизмов** - обнаружение микроорганизмов в различных объектах внешней среды или патологическом материале и их идентификация. См. *Идентификация возбудителей инфекции*.

**Идифферентный** – безразличный, безвредный, нейтральный.

**Индюшиное диетическое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 7 сут.

**Индюшиное столовое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 25 сут.

**Ин виво** – в живом теле, в живом организме.

**Ин витро** – в пробирке; относится к опытам или наблюдениям не на живом организме.

**Инкубационный период** - см. *Период инкубационный*.

**Инозит** - содержится во всех тканях и органах. Особенно высоко его содержание в мозге — 1,5 мг на 100 г или 1,5 мг %. В мышцах (на 100 г) содержится 0,2-0,5 мг инозита. Инозит в тканях организма представлен наиболее часто в форме фосфолипидов. Лучшим пищевым источником инозита по праву считается говяжье сердце, яйца, икра и молочки рыб, бобы. Следует иметь в виду, что кофеин, попадающий в организм человека с чаем и кофе, разрушает инозит. Суточная потребность взрослого человека в инозите равна 1-1,5 г. Как и холин, понижает содержание холестерина в крови, предотвращает хрупкость стенок кровеносных сосудов. По интенсивности липотропного действия инозит может быть отнесен к активным липотропным фактора, хотя действие его слабее, чем холина. Особенно активно липотропное действие инозита проявляется при недостаточности жира в питании. Инозит оказывает нормализующее влияние на состояние нервной системы.

**Инокуляция возбудителя** - введение возбудителя в организм животного или посев его на питательные среды для выращивания культуры.

**Инсектициды** - препараты, применяемые для проведения дезинсекции. См. *Дезинсекция*.

**Инструментальное осеменение пчелиной матки** - введение спермы трутней в половые органы неплодной пчелиной матки с помощью специальных инструментов.

**Инсулин** – гормон поджелудочной железы( В -бета-клетки островков Лангерганса) Биосинтез инсулина активизируется под влиянием глюкозы Он оказывает регуляторное влияние не только на углеводный, но и на белковый, липидный обмены. Не обладает видовой специфичностью. Состоит из 2 полипептидных цепей

**Интактный** - неизмененный микроорганизм (бактерия, фаг, вирус и др.) или животное. Иногда употребляется как синоним – контрольное животное.

**Интерференция вирусов** – подавление действия одного вируса другим при смешанной инфекции. При этом первый вирус называют интерферирующим, второй – претендирующим. Одна из причин интерференции вируса – выработка клетками интерферона.

**Интерфероны** - группа белковых соединений, обладающих неспецифическим противовирусным и противоопухолевым действием внутри клеток организма.

**Инттоксикация** - отравление организма ядовитыми веществами (токсинами), в том числе микробного происхождения.

**Интрапальпебральная реакция (проба)** - метод аллергической диагностики, при котором аллерген вводят в глазное веко внутрикожно или подкожно с последующим учетом реакции. См. *Аллергическая диагностика*

**Инулин** - природная фруктоза, которую содержит инулин, является уникальным сахаром, который полностью заменяет глюкозу в случаях, когда глюкоза не усваивается. Поэтому диетическая ценность инулина велика. Инулин содержится в более чем 36000 растений, обычно в корнях, и является резервным источником энергии, обеспечивающим прорастание и развитие растений.

**Инфекционный процесс** - динамика взаимодействия между организмом животного и возбудителя инфекции.

**Инфицирование** - см. *Заражение*.

**Инфекционная болезнь** - см. *Инфекция явная*.

**Инфекционные болезни** - см. *Болезни инфекционные*.

**Инфекционный очаг** - см. *Очаг инфекции*.

**Инфекционный процесс** - см. *Инфекция*.

**Инфекция** – состояние зараженности организма, эволюционно

сложившийся комплекс биологических реакций взаимодействия организма животного и возбудителя инфекции. Наиболее яркая форма выражения инфекции – инфекционная болезнь с определенной клинической картиной, но часто инфекция клинически не проявляется (скрытая, бессимптомная инфекция). Особая форма инфекции – микробоносительство.

**Инфекция алиментарная** - инфекция, возникшая при проникновении возбудителя в организм через пищеварительный тракт.

**Инфекция ассоциативная (ассоциированная)** – инфекция, обусловленная ассоциацией различных микробов, внедрившихся в организм животного. В таких случаях может проявиться синергизм – усиление патогенности одного вида микробов под влиянием другого. Патогенность возбудителя столбняка, например, возрастает в ассоциации со стафилококками, сарцинами. Возможно и противоположное явление – антагонизм микробов.

**Инфекция аэрогенная** - инфекция, характеризующаяся передачей возбудителя через воздух.

**Инфекция бактериальная** – инфекция, вызванная патогенными бактериями.

**Инфекция вирусная** – вызвана вирусом.

**Инфекция воздушно-капельная** – возникает при передаче возбудителя через воздух вследствие проникновения в дыхательные пути мельчайших капелек слизи, содержащих патогенные микробы. Они попадают в воздух при чихании, кашле, фырканьи больных животных.

**Инфекция внутриутробная** – возникает в результате проникновения возбудителя инфекции в плод матери.

**Инфекция вторичная** - инфекция, развивающаяся на фоне основной (первичной).

**Инфекция генерализованная** – развивается в случае прорыва защитных барьеров и диссеминации микробов в организме животного.

**Инфекция гнойная** - инфекция, вызванная или осложненная гноеродными микроорганизмами.

**Инфекция грибная (грибковая)** - инфекция, возбудителем которой являются грибы или их токсины.

**Инфекция естественная** - инфекция, возникшая самостоятельно, без какого-либо вмешательства человека.

**Инфекция иннапарантная** - см. *Инфекция скрытая*.

**Инфекция искусственная** - инфекция, вызванная путем заражения животного человеком в экспериментальных или диагностических целях.

**Инфекция контактная** - инфекция, возникшая при прямом или непрямом контакте здорового животного с зараженным.

**Инфекция кормовая** - см. *Инфекция алиментарная*.

**Инфекция криптогенная** - вид инфекции, при которой не установлен путь проникновения возбудителя в организм.

**Инфекция латентная** - см. *Инфекция скрытая*.

**Инфекция местная** - инфекция, при которой патологический очаг локализуется в ограниченном участке тела (органа)

**Инфекция микоплазменная** - инфекция, возбудителем которой являются микоплазмы.

**Инфекция не проявляющаяся** - см. *Инфекция скрытая*.

**Инфекция очаговая** - см. *Инфекция местная*.

**Инфекция почвенная** - инфекция, при которой возбудитель проникает в организм с частицами почвы.

**Инфекция простая (моноинфекция)** - инфекция, вызванная одним видом возбудителя.

**Инфекция раневая** - инфекция, при которой возбудитель проникает в организм через различного рода механические травмы и повреждения.

**Инфекция регионарная** - инфекция, при которой возбудитель локализуется в определенном органе (области) и контролирующихся его лимфатических узлах.

**Инфекция респираторная** - см. *Инфекция аэрогенная*.

**Инфекция риккетсиозная** - инфекция, возбудителем которой являются риккетсии.

**Инфекция секундарная** - см. *Инфекция вторичная*.

**Инфекция скрытая** - форма инфекции, при которой инфекционный процесс клинически и патологоанатомически не проявляется.

**Инфекция смешанная** - инфекция, вызванная двумя (или более) видами возбудителей.

**Инфекция спонтанная** - см. *Инфекция естественная*.

**Инфекция трансмиссивная** - инфекция; возбудитель которой передается с помощью кровососущих переносчиков - насекомых и клещей.

**Инфекция трансвариальная** - инфекция, при которой возбудитель инфекционной болезни передается через зараженные яйца (один из вертикальных путей передачи).

**Инфекция хламидийная** - инфекция, возбудителем которой являются хламидии.

**Инфекция экзогенная** - вид инфекции, при которой возбудитель проник в организм из внешней среды

**Инфекция экспериментальная** - см. *Инфекция искусственная.*

**Инфекция эндогенная (аутоинфекция)** - вид инфекции, при которой возбудитель находился в самом организме и инфекционный процесс возник при ослаблении резистентности.

**Инфекция явная (инфекционная болезнь)** - форма инфекции, при которой патологический процесс характеризуется определенными клиническими и патологоанатомическими признаками.

**Инфицированность** – наличие патогенных микробов в организме животного. Употребляется для обозначения наличия патогенных микробов в объектах внешней среды.

**Инфицирующая доза бактерий** – определенное количество патогенных микроорганизмов, способное вызвать инфекционный процесс.

**Инцидентность** – количество вновь выявленных случаев инфекции за определенный период на 10 тысяч или 100 тысяч животных. Инцидентность служит показателем частоты заболеваний.

**Исследование бактериологическое** - см. *Лабораторная диагностика бактериологическая.*

**Исследование биологическое** - см. *Лабораторная диагностика биологическая.*

**Исследование вирусологическое** - см. *Лабораторная диагностика вирусологическая.*

**Исследование гематологическое** - см. *Лабораторная диагностика гематологическая.*

**Исследование гистологическое** - см. *Лабораторная диагностика гистологическая.*

**Исследование микологическое** - см. *Лабораторная диагностика микологическая.*

**Исследование микроскопическое** - см. *Лабораторная диагностика микроскопическая.*

**Исследование серологическое** - см. *Лабораторная диагностика серологическая.*

**Источник возбудителя инфекции** - зараженный организм - естественная среда, обитания патогенного микроорганизма, в которой возбудитель, может сохраняться, размножаться и выделяться во внешнюю среду. Является первым звеном эпизоотической цепи. *См. Эпизоотическая цепь.*

**Йогурт** - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

**Йодное число** - это количество граммов йода, связанного 100 г данного жира. Жиры, содержащие много непредельных жирных кислот, имеют высокое йодное число.

Йодное число дает характеристику жиру. У каждого вида животных всегда образуется жир с определенным йодным числом, даже при кормлении их одинаковой пищей. У одного и того же индивидуума состав и свойства жира, взятого из разных областей тела, различны. Жир внутренних органов (почек, костного мозга) имеет более высокую точку плавления и более низкое йодное число по сравнению с жиром конечностей и головы. Вследствие низкой температуры окружающей среды жир морских млекопитающих животных, в отличие от жира наземных, имеет высокое йодное число. В жирах наземных животных отличаются значительные колебания йодного числа. В этом отношении группа крупных травоядных животных резко выделяется из других и характеризуется жиром с высокой температурой плавления и низким йодным числом.

**Кадастр** – список, реестр. Например, кадастр болезней, кадастр стационарно неблагополучных пунктов.

**Казеин** - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока.

**Кал** - испражнения, фекалии, экскрименты – содержимое дистального отдела толстых кишок животных, выделяемое при дефекации.

**Калибровка кишок** - определение диаметра кишок.

**Калий** - макроэлемент, который содержится в значительном количестве в мышечной ткани мяса. Он необходим для нормальной деятельности мышц, в частности сердца, участвуя в проведении нервных импульсов к мышцам. Одним из важнейших свойств калия является выведение из организма воды и натрия. Он активизирует ряд ферментов и участвует в важнейших обменных реакциях. Калий хорошо всасывается из кишечника, а его избыток быстро удаляется из организма с мочой. Потребность калия для человека составляет 2—4 г в день.

**Калицивирусы** – семейство, объединяющее несколько видов вирусов, вирионы которых имеют характерную морфологию с чашеобразным углублением на сферической поверхности капсида. Патогенны для свиней, ластоногих и кошек, например, вирус везикулярной экзантемы свиней, вирус Сан-Мигель морских львов.

**Калтык** - глотка с гортанью в их естественном соединении. Глотку с гортанью относят к мякотным субпродуктам. Их подвергают длительному развариванию, после чего используют для фарша ливерной и кровяной колбас.

**Кальций** - макроэлемент, который содержится в мышечной ткани мяса, и составляет основу костной ткани. Кальций влияет на процессы сократимости мышц, участвует в процессах свертывания крови и уменьшает проницаемость организма, активирует ряд ферментов, воздействует на функции эндокринных желез. Ионы кальция поддерживают сократительную способность сердечной мышцы, а также усиливают действие вазопрессина — гормона, регулирующего тонус сосудов. Кальций относится к трудноусвояемым элементам. Снижение секреции поджелудочной железы, плохое желчеотделение приводят к нарушению всасывания кальция. Снижению усвоения кальция способствует и несбалансированное питание, в том числе избыток жира, в особенности содержащего много насыщенных жирных кислот. Всасывание кальция зависит также и от отношения в пище данного элемента с магнием и фосфором. Потребность в кальции для человека составляет 1 г в день.

**Канцер** – злокачественная опухоль эпителиальной эпителиальной или железистой ткани, образованная соответствующими клетками пораженной тканью.

**Канцерогенный** – вызывающий развитие раковой опухоли.

**Каныга** – содержимое первого и второго отделов желудка жвачных животных (непереваренный корм).

**Капельная инфекция** – поступление в дыхательные пути с воздухом патогенных микробов, заключенных в мельчайших капельках слизи, слюны, экссудата, жидкости. Капельки, содержащие возбудителей инфекции, выделяются в воздух от больных животных при кашле, мычании, ржании и так далее. Крупные капельки мокроты и слизи остаются в воздухе 30-60 секунд, а мелкие удерживаются во взвешенном состоянии 5-6 ч. Возбудитель инфекционной болезни распространяется преимущественно с мелкими капельками.

**Капилляриозы** – гельминты животных, вызываемые нематодами семейства капиллярид, паразитирующими в тонких кишках

кур, цесарок и индеек, в желудке норок и соболей, в мочевом пузыре зверей семейства куньих.

**Капсид** – белковая оболочка центральной части вириона – нуклеотида.

**Капсомер** – белковая структурная единица, из которых состоит капсид.

**Капсула** – слизистый слой вокруг клеточной стенки бактерий.

**Капсульные бактерии** – слизистый слой вокруг клеточной стенки бактерий.

**Карантин** - система ограничительных мероприятий, заключающаяся в строгой изоляции больных животных в эпизоотическом очаге и неблагополучном пункте с целью предупреждения распространения инфекционных болезней и дальнейшей их ликвидации. Карантин устанавливают в соответствии с инструкциями при появлении болезней, характеризующихся тенденцией к эпизоотическому распространению.

**Карантин скота** - выдерживание скота, подозрительного по инфекционному заболеванию, с проведением ветеринарных мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний.

**Карантинный пункт** - здания и сооружения для профилактического карантинирования животных. См. *Карантинирование профилактическое*.

**Карантинруемый пункт (хозяйство, зона)** — неблагополучный по инфекционной болезни пункт (хозяйство, зона), на который в данное время распространяется действие карантина. См. Карантин. *Неблагополучный пункт*.

**Карантинные болезни** - список особо опасных эпизоотических болезней, при появлении которых на неблагополучный пункт накладывают карантин. Страны обязаны оповещать Международное эпизоотическое бюро о возникновении этих болезней.

**Карантинирование профилактическое** - изолированное содержание вновь поступивших животных и ветеринарный контроль за ними в течение 30 дней перед вводом их в основное стадо, проводимое с целью недопущения заноса возбудителей инфекционных болезней в хозяйство (ферму) с инфицированными (явно или скрыто большими) животными.

**Карбонад** - мясное изделие из спинной или поясничной мышцы туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде.

**Карнозин** - биологический субстрат влияющий на фосфорный обмен в мышечной ткани, способствуя связыванию минерального фосфата, накоплению АТФ и креатинфосфата. В мышцах наряду с карнозином содержится его гомолог - ансерин в количестве 0,1-0,2%. Содержание карнозина в мышцах 0,2-0,3%, причем в мышечной ткани упитанных животных его больше, чем у истощенных.

**Карта эпизоотическая** - см. *Эпизоотическая карта*.

**Карциносаркома** – злокачественная опухоль, состоящая из эпителиальных и соединительно-тканых элементов.

**Катепсин** - белковый фермент являющийся основной протеазой мышечной ткани.

**Кератин** - это большое семейство белков промежуточных филаментов эпителиальных клеток (от греч. *kéras, kératos* - рог) - фибриллярный белок, основная часть роговой ткани эпидермы, волос, ногтей. Содержит углерод, водород, азот и серу. Кератин (нейрокератин) находится также в мозгу и нервах. Полагают, что кератин происходит из белковых веществ путем замещения части кислорода белка серой. Вообще К. отличается по составу от белка большим содержанием серы (Дрексель). Каждая клетка содержит минимум два кератина - по одному каждого типа. Однако, в одной и той же клетке может экспрессироваться до 10 различных кератинов. Набор экспрессирующихся кератинов зависит от типа [эпителия](#).

**Кератинсодержащее сырье** - щетина, волос, рогакопытное сырье, малоценное перо и отходы перо-пухового производства, в которых содержится большое количество белка кератина (85,6-90%). Особенность строения кератина обуславливает специфичность получения из этого сырья продукции кормового и технического назначения.

**Кефалин** - это аминмонофосфатид. В отличие от лецитина, он трудно растворяется в спирте и при расщеплении дает непредельную кефалиновую кислоту и холамин или коламин вместо холина. Кефалин является одной из главных составных частей мозга. Имеется он в небольшом количестве в мышечной ткани животных, в печени и почках.

**Кефир** - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.

**Кислая фосфотаза** - сыворотки крови происходит из тромбоцитов, эритроцитов, предстательной ж., селезенки, костей и ката-

лизирует гидролиз сложных эфиров фосфорной кислоты, участвуя т.о. в обмене фосфатов. Повышение её активности обнаруживается, гл.о., при гемолизе эритроцитов (гемолитическая анемия).

**Кислое яйцо** - технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо, содержащее *Esherichia coli*, выделяет специфический запах при раздавливании.

**Кисломолочное мороженое** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов.

**Кисломолочный продукт** - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов (до или после сквашивания) или без добавления таких компонентов и содержащие живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему Федеральному закону (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию).

**Кисло-сливочная масляная паста** - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

**Кисло-сливочное масло** - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

**Кислотное число жира** - количество миллиграммов едкого калия, пошедшее на нейтрализацию 12 г жира. При гидролизе молекулы нейтрального жира распадаются на глицерин и свободные жирные кислоты. Чем дольше протекает гидролиз, тем большее число молекул жира распадается и соответственно увеличивается число свободных жирных кислот. Следовательно, определение количества свободных жирных кислот характеризует степень гидролиза жира. С этой целью и введен показатель - кислотное число, который отражает уровень свободных жирных кислот.

**Кислый вкус мясного продукта** - компонент вкуса мясного продукта аналогичный вкусу водного раствора лимонной и винной кислот.

**Кишечный жир (пензеловочный жир)** – жир-сырец, снятый со всех видов кишок при их обезжиривании.

**Кишки** от одного животного составляют комплект. Кишечник животного имеет толстый и тонкий отделы. К тонкому отделу относят двенадцатиперстную, тощую и повздошную кишки; к толстому — слепую, ободочную и прямую. Кишечник в естественном соединении с брыжейкой называется отокой.

**Кишки-полуфабрикат** - пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных, очищенных, в зависимости от вида убойного животного и вида кишок, от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанный в пучки, пачки, рингсы, консервированные посолом или высушиванием, не рассортированных по качеству и калибрам.

**Кишки-сырец** - пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных промытых, связанных в пучки, пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

**Кишки-сырец консервированные** - комплект кишок, освобожденный от содержимого, промытый, разделенный на составные части и консервированный.

**Кишки-сырец свежие** - свежий комплект кишок, освобожденный от содержимого, промытый и разделенный на составные части.

**Кишки – фабрикат** - пищевой продукт убоя: в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием, рассортированных по качеству, калибрам и длине, связанных в пучки, пачки, генксы.

**Классификация инфекционных болезней** - перечень наименований болезней (нозологических форм), принятых в ветеринарной отчетности и официальной статистике.

**Классификацию мяса** - проводят в зависимости от:

вида убойных животных- мясо крупного рогатого скота (говядина), овец (баранина), свиней (свинина), коз (козлятина), лошадей (конина), верблюдов (верблюжати́на), оленей (оленина), кабанов (кабанина), лосей и косуль, других диких животных;

пола- мясо самцов, самок, кастрированных животных;

возраста- мясо сосунков, молодых и взрослых животных;

упитанности- мясо различных категорий, исходя из степени развития мышечной ткани и подкожного жира. Категория определяется визуально и прощупыванием животного или туши.

**Клеймение мяса** – нанесение маркировки на мясную тушу

только после ветеринарно-санитарной экспертизы туш, внутренних органов и представления заключения о пригодности мяса для продовольственных целей.

**Клеймение шкур** – нанесение на шкуры, снятые с убитых или павших животных клейма ветеринарного надзора, подтверждающего их благополучие в ветеринарно-санитарном отношении.

**Клетки иммунокомпетентные** – лимфоциты костномозгового и тимического происхождения, обеспечивающие развитие иммунного ответа.

**Клетки лейкозные** – патологически измененные клетки крови и кроветворных органов, обнаруживаемые при определенных формах лейкозов.

**Клетки плазматические** – клетки лимфоидной ткани, продуцирующие иммуноглобулины, содержат в цитоплазме большое число полирибосом и обладают развитой сетью эндоплазматических цистерн, заполненных новообразованными иммуноглобулинами.

**Клиника инфекционная** - специализированное учреждение, используемое для лечения инфекционно больных животных, а также для учебных и научных целей.

**Клиническая картина инфекционной болезни** - совокупность признаков инфекционной болезни у животного (человека) с учетом данных специальных исследований.

**Клинические признаки инфекционной болезни** - видимые проявления болезненного процесса, вызванного возбудителем инфекции. См. *Инфекционная болезнь*.

**Клипфиск** - продукция из обескровленной живой трески, пикши, сайды клипфискной разделки, обезвоженной в процессе сухого стопового посола до установленной массовой доли влаги.

Примечание - Под сухим стоповым посолом понимают посол рыбы, уложенной в штабель, сухой поваренной солью; стекание натурального тузлука произвольное.

**Клостридии** – спорообразующие анаэробные бактерии, например, возбудитель столбняка.

**Клостридиозы** – группа инфекционных болезней человека и животных, вызываемых клостридиями.

**Книжка (летошка)** - слизистый пищевой субпродукт в виде третьего отдела же лудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

**Коагуляция крови** - процесс свертывания крови под действием тепла и химических реагентов.

**Кожевенное сырье - крупное кожевенное сырье:** шкуры крупного рогатого скота;

- **мелкое кожевенное сырье:** шкуры молодняка КРС до 10 кг, овце- непригодных для мехового производства, коз;

- **свиное кожевенное сырье:** шкуры до 1,5 от поросят, легкие до 4 кг, средние до 7 кг, тяжёлые свыше 7 кг и крупоны делятся на мелкие и крупные.

**Козлятина** - мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше. Мясо коз характеризуется тонковолокнистыми мышцами кирпично-красного цвета с выраженным специфическим запахом, без прослоек жира. Туша козлятины в отличие от баранины имеет более узкие кости таза и грудную часть, заостренную холку, вытянутую шею и более длинные конечности.

**Кокцидиозы, эймериозы** – инвазионные болезни домашних и диких млекопитающих, птиц, рыб, рептилий, а также человека, вызываемые паразитическими простейшими отряда кокцидий.

**Колбаса** - изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое тепловой обработке до готовности к употреблению.

**Колбаса из мяса птицы** - изделие из колбасного фарша, основным компонентом которого является мясо птицы, помещенного в колбасную оболочку и подвергнутого обжарке, варке, копчению и сушке.

**Колбаса мажущейся консистенции (колбаска)** - колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое созреванию и холодному копчению или без копчения, предназначенное для измазывания, имеющее диаметр и ли поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

Примечание – Колбаса (колбаска) мажущейся консистенции может быть изготовлена с использованием микробиологических культур разрешенных для применения.

**Колбасная оболочка** - оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции. Примечание - Колбасная оболочка может быть натуральная кишечная или искусственная.

**Колбасное изделие** - мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.

**Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов** - колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению.

**Колбасные изделия** - подразделяются на следующие основные виды:

1. Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные.
2. Колбасы варено- копченые.
3. Колбасы полукопченые.
4. Колбасы сырокопченые.
5. Колбасы фаршированные, ливерные и кровяные.
6. Зельцы, мясные студни и холодец.
7. Паштеты мясные.
8. Колбасы специального назначения (диетические, лечебно-профилактические, для детского питания).

**Колбасный фарш** - смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий. Примечания - 1. Колбасный фарш может иметь однородную или неоднородную структуру.

2. Фарш неоднородной структуры имеет включения кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера.

**Колбасный хлеб** (мясной хлеб) - вареное колбасное изделие прямоугольной формы, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.

**Колбасы диетические** - колбасные изделия, обогащенные витаминами, йодом, селеном, кальцием и др. требуемыми компонентами. Применяются при комплексном лечении заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ, в том числе алиментарных патологий, возникающих при хроническом дефиците в рационе незаменимых пищевых веществ. В настоящее время доказана эффективность этих продуктов в профилактике и лечении распространенных заболеваний, связанных с авитаминозами, а также железодефицитной анемии, эндемического зоба и аденомы щитовидной железы, рахита, остеопороза и др.

**Колбасы специального назначения** - мясной продукт различной функциональной направленности. Наиболее важное значение имеют следующие колбасные изделия: лечебно-профилактические, диетические, для питания детей, спортсменов, других групп населения.

**Коли-индекс воды** - количество бактерий (как правило, кишечной палочки) в 1 л воды. Для хорошей питьевой воды коли-индекс не превышает 3.

**Коли-титр воды** – наименьший объем исследуемой воды в (мл), в которой обнаруживают одну кишечную палочку (для хорошей питьевой воды коли-титр не менее 300 мл).

**Коли-титр почвы** – характеризует санитарное состояние почвы. Сильно загрязненной является почва при обнаружении кишечной палочки в 0,001 г ее и менее; умеренно загрязненной – в 0,001 – 0,01г; слабозагрязненной – 1,0 – 0,1 г и чистой 1,0 г ее и более.

**Коллаген** (collagenum; греч. kolla клей + genes порождающий) - белок соединительной ткани, входит в состав оболочек мышечного волокна и других тканей. Так, в плотной соединительной ткани коллаген составляет 31,6% от ее веса, в эластической соединительной ткани — 7,5%. Коллаген имеет фибриллярное строение, т.е. образует тончайшие волокна диаметром 5—10 мкм, из которых построены коллагеновые волокна. Аминокислотный состав коллагена характеризуется отсутствием триптофана, цистеина и цистина, малым содержанием гистидина, метионина и тиразина. В коллагене содержится оксализин, который отсутствует во всех других белках. Волокна коллагена слабо растяжимы, при нагревании до 60°С они резко сокращаются. Белок поглощает большое количество воды, уступая в этом отношении только миозину. Максимум набухания коллагена наблюдается при рН выше или ниже изоэлектрической точки. Коллаген не растворяется в холодной воде, растворах солей, слабых кислот и щелочей, в органических растворителях. Трипсин, катепсин и другие протеазы действуют только на механически измельченный коллаген. Распад нативного белка вызывается пепсином, а также специфическим ферментом, коллагеназой, выделенным из поджелудочной железы.

При действии щелочей или длительном нагревании в воде при температуре 60-95 С коллаген переходит в водорастворимую форму - желатин (плотин), который образует очень вязкие растворы.

При повышенной температуре и длительной варке коллаген подвергается глубокому гидролизу и переходит в клей, отличающийся от желатина большим содержанием продуктов гидролиза, - полипептид. Чем больше образуется полипептидов, тем ниже желирующая и выше склеивающая способность студня. Коллаген - неоднородный белок, он состоит из белка колластромина (75-80%), из которого построена внутренняя часть фибрилл коллагеновых воло-

кон, и белка проколлагена (25-20%), из которого состоит наружная часть фибрилл. Колластролин и проколлаген представляют собой гликопротеиды.

**Колодка потрошенная и обезглавленная** - рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, внутренности и голова удалены.

**Колодка потрошенная с головой** - рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, внутренности удалены.

**Комплемент** – комплекс термолabileльных белков свежей сыворотки крови животных и человека, играющий важную роль в иммунологических реакциях организма. Вместе с амбоцептором (рецептором третьего ряда) лизирует (растворяет) бактерии и клетки.

**Комплект кишок** - совокупность кишок, получаемых от одного животного. В комплект включают лишь те части пищевого канала, которые находят применение в мясной промышленности.

**Комплект конечностей краба в панцире** - ходильные и две клешненосные конечности краба, неразделенные или разделенные пополам на две части.

**Компрессориум** – прибор для исследования проб мяса на трихинеллез. Из ножек диафрагмы готовят срезы и исследуют под микроскопом.

**Конина** - мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше. Наибольшую ценность представляет мясо молодняка в возрасте 2-2,5 лет. Если работающих лошадей перед убоем ставят на нагул или стойловый откорм, то вкусовые качества мяса значительно повышаются. Мясо взрослых лошадей жесткое, плохо проваривается, содержит много неполноценных белков - коллагена и эластина. К тому же мясо лошадей, использовавшихся на работах, при варке пенится и обладает сильным специфическим запахом и вкусом. Содержание белка в конине колеблется в пределах 17-23%. Количество жира в конине колеблется от 2-20% в зависимости от возраста и упитанности животных. Отличительная особенность конского жира - низкое содержание холестерина: его в 5-10 раз меньше, чем в свинине и говядине, и в 2 раза меньше, чем в баранине. В зависимости от упитанности и возраста содержание мышечной ткани в туше лошадей колеблется от 56 до 74%, костей - от 14 до 31%. Мясо жеребят бледно-розового цвета. С возрастом интенсивность окраски мышечной ткани повышается. Наиболее темное мясо имеют работавшие ло-

шади и жеребцы. Наличие каротина в жире конины обуславливает у взрослых лошадей лимонно-желтую окраску. Убойный выход туш в среднем составляет 50%.

**Консервирование рыбы посолом** - посолом называют способ консервирования рыбы поваренной солью. Консервирующее действие поваренной соли заключается в том, что в растворенном состоянии она подавляет жизнедеятельность бактерий и активность ферментов.

Некоторые рыбы (сельдь, сардинелла, скумбрия) в процессе посола и хранения обладают способностью созревать, приобретая приятный вкус и аромат. В этом случае посол является основным способом обработки. Консервирование рыбы солью применяется и как предварительная операция перед копчением, вялением, маринованием и др.

Растворы соли называют тузлуками. Раствор соли во влаге, выделившейся из рыбы, называется натуральным тузлуком, а раствор, приготовленный на воде - искусственным.

Процесс посола основан на физических законах осмоса и диффузии, возникающих в результате соприкосновения двух сред, в растворах которых содержится различная концентрация солей. При соприкосновении мяса рыбы с поваренной солью возникает обменная диффузия, при этом соль проникает и накапливается в тканях, а в рассол переходят вода и растворенные в ней составные части мяса рыбы. Обменный процесс длится до тех пор, пока не выровняется концентрация раствора соли в тканях рыбы и окружающей среде. Процесс сопровождается биохимическими изменениями в тканях (созревание), которые осуществляются ферментативными и частично микробиологическими факторами.

Консервирующее действие поваренной соли связано, в основном, с обезвоживанием клеток тканей и микроорганизмов, изменяющим биохимические процессы в клетках и некоторым бактерицидным действием соли (особенно ионов хлора). Однако, бактерицидным действием соли (особенно ионов хлора). Однако, бактерии кишечной палочки, протей, сальмонелл, а также галофильных (солелюбивых) микроорганизмов обнаруживают даже в рыбе крепкого посола. Следовательно, посол не может служить средством для обеззараживания больной рыбы. Его применяют только для консервирования здоровой и доброкачественной рыбы.

Нецелесообразно использовать для консервирования рыбу сомнительной свежести или сильно обсемененную микрофлорой, поскольку процессы порчи и просаливания протекают параллельно, и в конечном итоге получают соленый, но испорченный продукт.

Контакт рыбы с солью может быть осуществлен следующими способами:

- путем обволакивания рыбы кристаллической солью;
- смешивания ее с солью и одновременной заливкой тузлуком;
- погружения ее в тузлук.

В связи с этим различают сухой, смешанный и тузлучный (мокрый) посол. Посол рыбы с применением только поваренной соли называют простым; при добавлении пряностей, уксусной кислоты, сахара - улучшенным.

**Консервированный топлёный пищевой животный жир** - топлёный пищевой животный жир в герметичной упаковке, подвергнутый стерилизации или пастеризации.

**Консервы** - продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки.

**Консервы из мяса птицы** - пищевые стерилизованные продукты в герметической таре, основным компонентом которых является мясо птицы.

**Консервы из мяса птицы в желе** - приготовленные из мяса и желирующего бульона, полученного от варки мяса птицы.

**Консервы из мяса птицы в собственном соку** - приготовленные с применением специй и кореньев без добавления воды и жиров.

**Консервы из мяса птицы в соусе** - мясо в соусе, приготовленном согласно рецептуре.

**Консервы из мяса птицы и продуктов растительного происхождения** - мяса птицы или потрохов с овощами или крупяным гарниром, используемые в качестве вторых обеденных блюд.

**Консервы из пищевых субпродуктов тушек птицы** - основным компонентом которых являются пищевые субпродукты тушек птицы, находящиеся в бульоне, соусе, желе.

**Консервы - паштеты из мяса** - пастообразной консистенции, приготовленные из вареного мяса птицы.

**Консистенция животных жиров** - получаемые при вытопке жиры, могут быть твердой, мазеобразной и жидкой (в зависимости от соотношения в них насыщенных и ненасыщенных жирных кислот) консистенции. Бараний и говяжий жиры твердые, свиной — мазеобразный, костное масло жидкое. Твердость жира - одна из основных характеристик, определяющих его структурно-механические свойства. Метод определения консистенции жиров основан на установлении величины нагрузки, необходимой для разрезания проволокой образца жира определенного сечения, закри-

сталлизованный в определенных условиях. Твердость выражают в граммах на сантиметр (г/см).

**Консистенция мясного продукта** - свойства мясного продукта, характеризующие его стойкость при пережевывании и (или) деформации.

**Конская щетина (конщетка)** - мягкий конский волос, срезанный с ног конской туши выше копыт и связанный в пучок.

**Контагиозность (заразность)** - способность болезней распространяться вследствие передачи их возбудителей от зараженных животных здоровым при непосредственном контакте или через факторы передачи возбудителя инфекции. *См. Механизм передачи возбудителя инфекции, факторы передачи возбудителя.*

**Контактное заражение** - заражение при соприкосновении здорового животного с больным.

**Контаминация микробная** - обсеменение (загрязнение) поверхности тела животного, предметов ухода, почвы, воды, кормов, биопрепаратов, животноводческой продукции и др. объектов микроорганизмами.

**Контрольная проба** - часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, проводящей исследования, или у владельца продукции и предназначенная для повторного или арбитражного исследования при классифицировании лота, партии как несоответствующего или возникновении споров по результатам проведенных исследований.

**Контрольный образец мясного продукта** - образец мясного продукта, принятый за основу при оценке качества мясных продуктов данного вида.

**Контрольный убой** – убой животных с целью разрешения разногласий в определении их упитанности при сдаче предприятиям мясной промышленности или заготовительным организациям. В отдельных случаях применяется также в целях установления диагноза путем проведения патолого-морфологических и микробиологических исследований животных при неясных или спорных ситуациях.

**Контрольный улей** - улей с пчелиной семьей, установленный на весы, для определения количества принесенного или израсходованного пчелами корма.

**Конфискаты боенские** – непригодные для пищевых целей туши убитых животных, их части и органы, забракованные и изъятые ветеринарным надзором. В зависимости от причины изъятия конфискаты боенские уничтожают (сжиганием) или направляют на изготовление мясокостной муки.

**Концентрат сывороточных белков** - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации.

**Концентрация раствора прополиса** - процент активных веществ прополиса, содержащихся в растворителе, или соотношение исходного прополиса и растворителя, например 1:5, 1:10, 1:20.

**Концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко** - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента.

**Концентрированное или сгущенное цельное молоко** - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 25 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 7 процентов.

**Концентрированный экстракт прополиса** - масса активных веществ, полученная из спиртового раствора прополиса после удаления спирта.

**Коптильный препарат** – специальная фракция ароматических компонентов, выделенная путем дистилляции из конденсата коптильного дыма, применяемая для получения аромата копчения вместо копчения дымом.

**Копчение колбас (мясопродуктов)** - обработка колбас (мясопродуктов) коптильным дымом от неполной сухой перегонки древесины или коптильным препаратом с целью придания продуктам специфического запаха, вкуса, цвета, повышения стойкости при хранении и частичного удаления влаги. В зависимости от температуры различают холодное и горячее копчение.

**Копченая рыба** - под копчением подразумевают обработку рыбы продуктами теплового разложения (неполного сгорания) древесины, которые пропитывают кожу и мясо, придают ей специфический цвет, вкус и аромат. Консервирование рыбы обеспечивается бактерицидным воздействием коптильного дыма и частичным обезживанием продукта.

Химический состав коптильного дыма сложный (фенолы, альдегиды, кетоны, органические кислоты, спирты, смолы и др.). Наряду с ценными для копчения веществами, в дыме содержатся и

вредные (метиловый спирт, бензипирин, канцерогенные углеводы и др.). Для копчения лучшим является дым, образующийся при сжигании стружек лиственных пород деревьев: бука, дуба, ольхи, ясеня и др. Не следует использовать для этой цели хвойные породы - так как они придают рыбе неприятный смолистый запах, темный цвет и горький вкус.

В хорошо прокопченной рыбе содержится около 2% фенолов, обладающих высокими бактерицидными свойствами. Коричнево-золотистая окраска поверхности рыбы возникает в результате полимеризации фенолов и альдегидов и образования меланоидов, взаимодействия белков и аминокислот с углеводами, кетонами и альдегидами. Под воздействием формальдегида происходит дубление поверхности, что способствует устойчивости продукта при хранении. Некоторые вещества в дыме обладают антиокислительными свойствами, предохраняя жиры от порчи. Рыба обезвоживается, особенно с поверхности, мясо уплотняется, протекают сложные биохимические процессы.

Кроме копчения дымом, применяют иногда жидкие копильные препараты, получаемые конденсацией дыма в воле с последующим освобождением от балластных веществ.

Для холодного копчения используют, как соленую, предварительно отмоченную до содержания соли 5-6%, так и специально подсоленную - до 5-6% соли, охлажденную или мороженую рыбу средней упитанности или жирную.

Отмочка рыбы - одна из наиболее ответственных технологических операций. У плохо отмоченной рыбы при копчении и хранении на поверхности выпадают кристаллы соли (роса), что снижает качество и товарный вид продукта. При излишней отмочке в поверхностных слоях рыбы содержание соли снижается до 2-3%, в результате возникает опасность развития микрофлоры, особенно в жабрах, и порчи рыбы.

После отмочки рыбу подсушивают (чешуя становится сухой, а плавники жесткими), затем коптят. Копчение рыбы проводят при влажности воздуха в пределах 45-75%, температуре для жирной рыбы не выше 25°C, для остальных - не выше 35°C. В процессе копчения продолжается испарение влаги из рыбы, и ее содержание снижается до 52-55%. Продолжительность холодного копчения колеблется от 40 до 120 ч и зависит от размера рыбы: чем она крупнее, тем дольше копчение.

При холодном копчении мясо рыбы уплотняется из-за уменьшения содержания влаги и увеличения концентрации поваренной

соли. Мышцы постепенно пропитываются продуктами неполного сгорания древесины, жир приобретает янтарный цвет и привкус копчености, кожный покров окрашивается в золотисто-коричневый цвет. После копчения в рыбе протекают процессы созревания в течение нескольких дней хранения. Хранят такую рыбу при температуре 0-2°C до 2 мес. Качество регламентируется ГОСТ 11482 - 65.

Доброкачественная рыба холодного копчения от светло-желтого до золотистого, коричневого цвета в зависимости от вида рыбы, имеет чистую и сухую поверхность. Мышечная ткань серо-желтого цвета, плотной консистенции, при разрезе слегка крошится, у лососевых (кета, кижуч, горбуша, нерпа, чавычаи др.) и сельдевых рыб может быть мягкой или жестковатой. У неразделанной рыбы брюшко целое, плотное, а у сельдевых - умеренно мягкое. Запах и вкус приятные, характерные для данного вида рыб. Допускается наличие на поверхности рыбы белково-жирового натека, незначительный налет соли, сбитость чешуи, привкус ила, у сельдевых - слабый запах окислившегося жира.

Недоброкачественная рыба холодного копчения становится влажной, тускло-золотистого цвета с зеленоватым, сероватым или черным налетом плесени. Брюшко дряблое, лопнувшее. Рисунок мышечной ткани на разрезе нечеткий, мясо дряблой консистенции с гнилостным запахом. Внутренние органы разложившиеся, с неприятным гнилостным запахом.

**Копчено-запеченая тушка птицы** - потрошенная тушка птицы, подвергнутая запеканию в горячем дыму и готовая к употреблению в пищу.

**Копченые изделия из мяса птицы** - представляют собой обработанные части тушек птицы, приготовленные посредством посола и копчения и готовые к употреблению в пищу.

**Корейка** - отруб, расположенный в спинной части свиной туши. Эту часть туши используют для приготовления натуральных котлет, шницелей, шашлыков.

**Кормовая мука из рыбы (нерыбных объектов)** - продукция, полученная из рыбы (нерыбных объектов) и ее (их) отходов в процессе сушки до установленной массовой доли влаги в измельченном, дробленном или гранулированном виде.

**Коровий волос (коровняк, метелка)** Мягкий волос, срезанный или снятый после запарки с репицы хвоста КРС, связанный в пучок длиной не менее 10 см.

**Коронавирусу** – семейство вирусов, объединенных на основа-

нии общности строения оболочки вириона, на поверхности которого расположены булавовидные выступы, образующие подобие солнечной короны. Коронавирусы являются этиологическими агентами респираторных болезней, гепатитов, невритов, диарей, энцефаломиелитов у животных.

**Коррозия банки** - банки с нарушением посуды и с наличием ржавчины на внешней поверхности, возникшей при хранении в сырых помещениях или в ящиках из сырой древесины.

**Косица-оригинал (хвост-оригинал)** - жесткий волос, срезанный с репицы хвоста конской шкуры и связанный в пучок длиной не менее 45 см.

**Костная ткань** - наиболее сложная из всех видов соединительной ткани и в отличие от них имеет межклеточное вещество, в котором находится твердое аморфное вещество, пропитанное минеральными солями. В межклеточном веществе расположены коллагеновые волокна. Клетки костной ткани имеют многочисленные отростки и находятся в особых полостях (пещерках), соединенных между собой канальцами. Последние сообщаются с продольными гаверсовыми каналами, соединяющимися с такими же каналами, проходящими в поперечном направлении. Вокруг гаверсовых каналов, а также с наружной стороны кости и со стороны мозгового канала расположены костные пластинки. Из костной ткани построен скелет животных. Кости обладают очень большой твердостью и упругостью, что достигается своеобразным сочетанием органической основы с минеральными веществами. Относительное содержание костей в теле животного и мясной туше колеблется в широких пределах в зависимости от его вида, упитанности и других факторов. В разделанной туше крупного рогатого скота в среднем имеется около 18-20% костей, в туше овец содержание костей колеблется от 15 до 22%, в туше свиней - от 8 до 15%.

**Костное смазочное масло** - жидкая, отпрессованная после кристаллизации часть костного жира.

**Костный остаток** - пищевой продукт убоя в виде костной массы, полученной после механической дообвалки кости на прессах различных конструкций.

**Костный шрот** - дробленая обезжиренная кость.

**Кость** - орган опоры и движения в составе скелета. Кости скелета являются одним из видов сырья для жировой, клежеластиновой, комбикормовой промышленности, а также используются для изготовления продуктов питания.

**Кость для производства желатина (паспортная кость)** - кость, получаемая при обвалке говяжьего мяса и говяжьих голов в колбасном и консервном производствах мясоперерабатывающих предприятий: лопатка, плечевая кость, кости тазового пояса, ребра без позвонков, кости головы. К кости для производства желатина относят также роговой стержень, отходы поделочной кости, «решетка» и брак поделочной кости.

**Кость для производства клея (рядовая кость)** - все виды кости, получаемые на мясоперерабатывающих предприятиях, за исключением поделочной кости и кости годной для производства желатина.

**Кость лицевая** - кость, полученная при обвалке парного, остывшего, охлажденного и размороженного говяжьего и свиного мяса. Она не предназначена для производства желатина и клея: говяжьи суставные головки (кулаки), отпиленные от трубчатых костей, хребтовые, шейные, поясничные, крестцовые, грудная кости, свиные тазовые, лопаточные, трубчатые кости.

**Кость-паренка** - обезжиренная кость, полученная при давлении выше атмосферного.

**Краснуха соленых кишок** - розовые или ярко-красные пигментные налеты на соленых кишках, вызываемые солеустойчивыми микробами.

**Красюк яйца**- технический брак пищевого яйца, при котором содержимое пищевого яйца окрашено в оранжево-красный цвет в результате разрыва желточной оболочки и смешивания желтка с белком или в результате смешивания белка с кровью.

**Креатин** – вещество в свободном виде содержащееся в мышцах (около 0,1%), играет роль в сокращении мышц. Более работоспособные мускулы (белые мускулы мышц) содержат креатина больше, чем менее работоспособные (красные мускулы). Креатин в мышцах находится большей частью в соединении с фосфорной кислотой в виде креатин-фосфата (фосфагена).

**Креатинин** – вещество относящееся к азотистым небелковым экстрактивным веществам мышечной ткани мяса. В мышечной ткани содержится 0,003% креатинина. В процессе варки мяса количество креатинина увеличивается вследствие превращения креатина в креатинин в слабокислой среде при нагревании. Основное проявление этого вещества в формировании аромата и специфического вкуса мясного бульона.

**Креатинфосфат** - составляет 0,4—0,5% от веса мышечной ткани. Это нестойкое соединение, которое расщепляется частично

при работе мускулов на креатин и фосфорную кислоту. И вновь синтезируется при отдыхе, а в процессе послеубойных превращений в мышечной ткани распадается полностью. При распаде креатинфосфата образуется ангидрит креатина — креатинин, содержание которого в мышцах весьма не значительно (0,003—0,005%).

**Крестцовая часть туши** - часть туши, содержащая в себе крестцовую кость с прилегающей к ней мышечной и другими тканями.

**Кристаллизация меда** - переход меда из жидкого, сиропообразного состояния в кристаллическое, твердое.

**Кровепаразиты** – паразиты, обитающие в крови организма хозяина.

**Кровь убойных животных** - источник животного белка. Кровь представляет собой однородную жидкость красного цвета различной интенсивности без посторонних включений. Она состоит из клеток (форменных элементов) и межклеточного вещества (плазмы). К форменным элементам относятся эритроциты (красные кровяные тельца), лейкоциты (белые кровяные тельца) и тромбоциты (красные пластинки). Красный цвет крови обусловлен содержанием в эритроцитах белка гемоглобина. Кровь после вытекания из кровеносных сосудов только короткое время сохраняет свойства жидкости: она свертывается с образованием сгустков, которые могут быть удалены механическим путем (дефибрированием). Для предотвращения свертывания крови ее стабилизируют, вводя различные вещества: соли фосфорной кислоты, цитрат натрия, поваренную соль. В сепараторах кровь разделяется на светлую и темную фракции: стабилизированная — на плазму и форменные элементы. Плазма и сыворотка крови представляют собой жидкость от соломенно-желтого до красно-оранжевого цвета. Форменные элементы имеют красный цвет и жидкую консистенцию. Помимо белков кровь содержит и другие компоненты: жиры, углеводы, ферменты, витамины и минеральные вещества, в частности железо.

**Кровяная мука** - высушенная и измельченная кровь животных.

**Кровяное кольцо яйца** - технический брак пищевого яйца, при котором на поверхности желтка или в белке имеются кровяные включения, видимые при овоскопии.

**Кровяное изделие** - колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.

**Кровяные мясные изделия** - колбасы, мясные хлебцы, зельцы, выработанные с добавлением к фаршу пищевой крови.

**Круг** - ободочная кишка крупного рогатого скота, верблюдов и свиней без широкой части, отошедшей к синюге, с отрезком прямой кишки.

**Крупноизмельченные мясные (мясодержащие) консервы детского питания (фаршевые мясные (мясодержащие) консервы):** Специализированные мясные (мясодержащие) консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3 мм, предназначенные для питания детей старше 9 мес.

**Крупонирование свиней** - снятие наиболее ценной части шкуры свиней-крупона.

**Крупнокусковый бескостный (мясокостный) полуфабрикат** - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно.

**Крупнокусковые полуфабрикаты** - мясная мякоть, снятая с определенной части полутуши, туши в виде крупных кусков, защищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленными межмышечной соединительной и жировыми тканями.

**Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины** - вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, котлетное мясо.

**Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины** - вырезка, корейка, грудинка, тазобедренная часть, лопаточная часть, шейно-подлопаточная часть, котлетное мясо.

**Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины (козлятины)** - тазобедренная часть, корейка, грудинка, лопаточная часть, котлетное мясо.

**Крупнокусковые полуфабрикаты из конины** - вырезка, толстый край, тонкий край, заднегазовая часть, лопаточная часть, покромка, котлетное мясо.

**Крупон** - часть шкуры, снятая со спинно-боковой поверхности свиной туши.

**Кудрявка** - продукт убоя в виде свиной ободочной кишки.

**Кулак** - пищевой продукт убоя в виде суставной головки трубчатой кости крупного рогатого скота.

**Кулинарные изделия из рыбы (нерыбных объектов)** - продукция, полученная из рыбы (нерыбных объектов), готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

**Кулинарный полуфабрикат из рыбы (нерыбных объектов)** - продукция, полученная из рыбы (нерыбных объектов) или их со-

четание с другими ингредиентами, прошедшая одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Примечание - к ингредиентам относят овощи, крупы, масла и т.д.

**Культивирование** – выращивание микроорганизмов, животных и растительных клеток, тканей, органов членистоногих в искусственных условиях.

**Культура бактериальная** – популяция жизнеспособных бактерий, выращенная на плотной или в жидкой питательной среде.

**Культура клеток**, клеточная культур, культура тканей – живущие вне организма в искусственно созданных условиях фрагменты органов или тканей или популяции изолированных клеток млекопитающих. В зависимости от биологических особенностей и методов культивирования различают несколько типов культур клеток: перевиваемая, первично трипсинизированная, диплоидная и др.

**Культура микроорганизма, культура микробная** – совокупность микроорганизмов одного вида, выросших на питательной среде.

**Культура чистая**, монокультура – культура микроорганизма, содержащая особей лишь одного биологического вида.

**Кумыс** - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов - болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

**Кумысный продукт** - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса.

**Купажирование меда** - смешивание различных (по источникам происхождения) видов меда для выравнивания его свойств, придания желательного цвета, аромата.

**Курдюк** - резко выделенные жировые отложения на хвостовых позвонках некоторых пород овец.

**Курдючный жир (курдюк)** – жир-сырец в виде отложений жировой ткани снятой в области таза и хвоста у курдючных пород овец.

**Куриное диетическое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 7 сут.

**Куриное столовое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 25 сут, и яйцо, которое хранилось в холодильниках при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

**Кусковой полуфабрикат (натуральный полуфабрикат)** - мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой от 10 до 3000 г включительно.

**Примечание** - кусковой полуфабрикат может быть в посоленном виде.

Посол кускового полуфабриката осуществляется методом шприцевания или шприцевания и массирования.

**Кусковые мясные (мясодержащие) консервы:** Мясные (мясодержащие) консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, тушенные в собственном соку, соусе, бульоне или желе.

**Кусковые мясные (мясодержащие) консервы детского питания** - специализированные мясные (мясодержащие) консервы в виде кусочков массой от 5 до 20 г, предназначенные для питания детей старше 1 года.

**Кусок водоросли** - Слоевище водоросли, у которого удалены ризоиды и черенки, нарезанное на поперечные куски.

**Кусок рыбы** - часть тушки рыбы, нарезанной поперек.

**Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы** - учреждение государственной ветеринарной сети, осуществляющее ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, мясopодуlктов, молока, молокоподуктов, рыбы, грибов и других пищевых пpодуктов, поступающих для пpодажи на рынок, а также организующее мероприятия по предупреждению распространения заразных болезней животных через продукты, подлежащие экспертизе.

**Лабораторная диагностика** - применение специальных методов исследования больного организма и патологического материала с целью распознавания этиологии и сущности болезни, постановки диагноза, назначения необходимого лечения и проведение профилактических (или оздоровительных) мероприятий.

**Лабораторная диагностика бактериологическая** - применение специальных методов и средств лабораторной диагностики для обнаружения бактерии в исследуемом патологическом материале, включая микроскопию, выделения чистой культуры и идентификации возбудителя по культурально-морфологическим, тинкториальным, биохимическим, антигенным и др. свойствам, а также для определения патогенности при заражении лабораторных или естественно восприимчивых животных.

**Лабораторная диагностика биологическая (биопроба)** - заражение культурой возбудителя или патологическим материалом

подопытных животных в процессе лабораторных исследований с целью диагностики, экспериментального воспроизведения инфекционных: болезней, выделения чистой культуры возбудителя, изучения его патогенности и вирулентности.

**Лабораторная диагностика вирусологическая** - применение специальных методов и средств лабораторной диагностики для выделения и идентификации вируса, доказательства его патогенных (инфекционных) свойств, индикации антигена и телец - включений.

**Лабораторная диагностика гематологическая** - применение методов лабораторной диагностики для изучения морфологических, биохимических и физико-химических свойств крови, функционального состояния кроветворных органов в норме и при патологии.

**Лабораторная диагностика гистологическая** - применение методов лабораторной диагностики, основанных на обнаружении типичных, специфических для данной болезни, патолого-морфологических (патогистологических) изменений в отдельных системах, органах и тканях организма.

**Лабораторная диагностика микологическая** - применение специальных методов и средств лабораторной диагностики для обнаружения и идентификации патогенных грибов и их токсинов у больных животных и в различных объектах внешней среды.

**Лабораторная диагностика микроскопическая** - исследования с помощью микроскопов специально окрашенных или неокрашенных (нативных) препаратов с целью обнаружения возбудителя инфекционной болезни, изучения морфологии и строения микроорганизмов.

**Лабораторная диагностика патоморфологическая** - см. *Лабораторная диагностика гистологическая*.

**Лабораторная диагностика серологическая** - лабораторная диагностика инфекционных болезней, основанная на применении серологических реакций для выявления специфических антигенов в патологическом материале или культурах, а также специфических антител в сыворотке крови, молоке, вагинальной слизи и пр.

**Лабораторная проба** - (конечная проба или репрезентативная часть конечной пробы) часть средней пробы, предназначенная для формирования тестового образца (образцов), направляемого на исследования (доставленного в лабораторию), определенная нормативными документами, с целью подтверждения соответствия контролируемого объекта установленным требованиям.

**Лабораторные животные** — см. *Животные лабораторные*.

**Ланолин** - смесь эфиров холестерина с различными высшими

жирными кислотами, который обеспечивает устойчивость волос и эластичность кожи. Ланолин в воде не растворяется, но способен впитать ее два объема и является превосходной составной частью для приготовления всевозможного рода мазей и кремов. Много этого вещества содержится в жиропоте овец.

**Лапша краба** - вареное мясо краба, разделенное на волокна.

**Латентная инфекция** – скрытая форма течения болезни, наблюдающаяся преимущественно при хронических инфекциях.

**Летальность (смертельность)** - интенсивный эпизоотологический показатель, характеризующий тяжесть течения инфекционной болезни. Представляет собой отношение числа погибших от данной болезни к числу заболевших ей и выражается в процентах.

**Лецитин** - сложный эфир глицерина и холина с фосфорной кислотой и высшими жирными кислотами. Играет биологическую роль, входя в состав двойного слоя мембран митохондрий и регулируя их проницаемость. Холин, являющийся компонентом молекулы лецитинов, оказывает липотропное действие, то есть уменьшает накопление жиров в печени, способствуя их транспорту в кровь. Обладает также противоиатеросклеротическими свойствами и служит структурным элементом медиатора нервной системы - ацетилхолина. Фосфолипиды способствуют мицеллообразованию жира в пищеварительном тракте, усиливают желчеотделение, что необходимо для полного расщепления и всасывания триглицеридов пищи. В говяжьем, свином и бараньем жирах лецитина содержится немного.

**Лечебная эффективность** - процентное отношение числа вылеченных животных к числу подвергнутых лечению.

**Лечебно-профилактический пункт** - место содержания на сезонных (отгонных) пастбищах ослабленных и больных животных для оказания им необходимой помощи.

**Лечение** - врачебное вмешательство, направленное на освобождение организма от возбудителя и его токсинов, восстановление здоровья и продуктивности животного. См. *Терапия*.

**Лечение патогенетическое** - лечение, направленное на изменение условий и механизмов (патогенез), обуславливающих развитие болезненного процесса, и восстановление (усиление) защитных сил организма.

**Лечение симптоматическое (функциональное)** - лечение, направленное на восстановление (выравнивание) нарушенных функций организма и устранение отдельных симптомов болезни.

**Лечение специфическое** - применение лечебных средств, оказывающих воздействие непосредственно на возбудителя инфекционного заболевания или его токсины в организме животного.

**Лечение этиотропное** - см. *Лечение специфическое*.

**Лёгкие** – субпродукт, характеризуется низким качественным белковым показателем. Это обусловлено высоким содержанием коллагена (4,64%) и эластина (около 1%) и небольшим количеством полноценных белков (9,47%). В липидную фракцию легких входят фосфатиды и стерины (холестерин). В экстрактивных веществах легких содержится гепарин — вещество, предотвращающее свертывание крови. Состоят они в основном из соединительной ткани. Из минеральных веществ в них больше всего содержится фосфора, железа, марганца, магния, меди. Пищевая ценность легких невысокая, так как белки их усваиваются хуже белков мяса, 100 г съедобной части легких дают организму человека от 83 до 100 ккал.

**Ливер** – субпродукт состоящий из сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма извлеченные из туши в их естественном соединении.

**Ливерная колбаса** - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты.

**Ливерная колбаса из птицы** - изделие из фарша, приготовленного из вареного сырья, основным компонентом которого являются мясо птицы и пищевые субпродукты тушек птицы, помещенные в колбасную оболочку и подвергнутые варке.

**Ликвидация инфекционной болезни** - ликвидация отдельных вспышек инфекционных болезней животных, которая завершается уничтожением возбудителя, полным выздоровлением или убоем (уничтожением) больных животных, снятием карантина или ограничений с неблагополучного пункта (хозяйства).

**Лимфа** - жидкость содержащая в лимфатической системе позвоночных. Через лимфу питательные вещества и кислород из крови передаются тканям, а продукты жизнедеятельности тканей через нее поступают в кровь.

В лимфе всегда содержатся мочевины, аминокислоты, креатинин, азотистые основания, жиры, холестерин, фосфатиды, сахар, хлориды, фосфаты, гормоны, витамины и другие вещества. Лимфа состоит из форменных элементов (лимфоцитов) и плазмы. У молодых животных количество лимфоцитов в лимфе больше, чем у

взрослых. Содержание лимфатических узлов и сосудов в месте с нервной тканью составляет 0,05—0,6% веса мясной туши.

**Линия пчел** - группа пчелиных семей с пчелиными матками, происходящими от пчелиной матки с ценными качествами, воспроизводимыми в ряде поколений.

**Лиофилизированное маточное молочко** - маточное молочко, высушенное до остаточной влажности 2-6% методом сублимационной сушки.

**Липиды** – (lipida; греч. lipos жир + греч. -eides подобный) – жироподобные вещества разнообразного химического строения, характеризующиеся растворимостью в органических растворителях и, как правило, нерастворимые в воде. Они состоят из триглицеридов и липидных веществ. К последним относят фосфолипиды, стерины, ряд других соединений липидной природы.

**Липидный коэффициент Дьерди** - это соотношение холестерина к фосфолипидам.

**Липиды мышечной ткани** - играют биологическую роль в питании и влияют на органолептические свойства мяса. Ценны внутримышечные липиды, которые обуславливают приятный вкус и аромат мяса, влияют на его нежность. Пищевая ценность отдельных соединений, входящих в состав липидов, не одинакова. Липиды являются резервными материалом, содержащим запасы потенциальной энергии, хорошими растворителями для жирорастворимых витаминов, источниками незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, а также насыщенных жирных кислот, необходимых для синтеза жиров и заменимых аминокислот в организме человека. Содержание внутриклеточных жиров более или менее постоянно: у крупного рогатого скота — 1,9%, у свиней - 2,8%, у овец - 3,0%. Они находятся в мышечном волокне в свободном виде или в виде липопротеидов. Липиды, откладывающиеся в межклеточном пространстве, между мышечными пучками и мускулами, расходуются при голодании и усиленной работе. Содержание этих липидов возрастает с повышением упитанности, с возрастом животного, зависит и от вида и породы скота, его кормового рациона и т.п. В составе внутримышечных липидов разных видов мяса обнаружено до 24 жирных кислот: в говядине — 21, баранине - 23, свинине - 19. В состав липидов мышечной ткани убойных животных входят также фосфатиды (фосфолипиды), холестерин и эфиры холестерина (стериды).

**Липодизрез** - это процесс разрушения жиров. Он совершается, главным образом, в легких: в артериальной крови. Содержание жира в оттекающей от них крови на 10% меньше, чем в притекающей.

Удаление поджелудочной железы прекращает липодизрез в легких: инъекция инсулина восстанавливает эту способность. Для разрушения жиров необходим кислород. При липодизрезе выделяется большое количество тепла, вследствие чего легкие являются истинным очагом для согревания крови. Это обстоятельство особенно важно для обитателей Крайнего Севера, которые испытывают непреодолимое, инстинктивное стремление вводить большое количество жира с пищей; сгорая в легочных капиллярах с выделением весьма значительного количества тепла, жир препятствует слишком сильному охлаждению циркулирующей через них крови. Липодизрез также может происходить и в печени.

**Липопропротеиды (липопротеины)** - это различные комплексы простых белков с глицеридами, фосфолипидами и стероидами. Такие комплексы обнаружены во всех тканях и органах. При исследовании белково-липидные (жиро-белковые) комплексы, липопропротеиды, оказались совершенно разными по величине, по плотности, по подвижности в постоянном электрическом поле. Разные липопропротеиды ведут себя в кровяном русле по разному, и именно это различие в их "поведение", как оказалось, имеет важное значение для здоровья организмов. Липопропротеиды классифицируют по плотности: на липопропротеиды высокой плотности, липопропротеиды низкой плотности, липопропротеиды очень низкой плотности и хиломикроны. Хиломикроны, самые крупные липопропротеиды, характерны для лимфатической системы. Для крови характерны ЛВП, ЛНП и в значительно меньшем количестве ЛОНП. При разделении липопропротеидов крови методом электрофореза их классифицируют на альфа-, бета- и пребета-липидопропротеиды (липидопропротеиды с альфа-, бета- и пребета-подвижностью), что согласуется с классификацией их по плотности соответственно ЛВП, ЛНП, ЛОНП.

**Липопропротеиды высокой плотности (а - липопропротеиды)** - удаляют избыток холестерина из тканей, переносят их в печень, откуда они выводятся из организма. Их диаметр 8-10 мкм.

**Липопропротеиды низкой плотности (b- липопропротеиды)** – при избытке в крови они начинают откладывать холестерин на стенках сосудов и коронарных артерий. Их диаметр 19 мкм.

**Липопропротеиды очень низкой плотности (пребета-липидопропротеиды)** - переносят избыток липидов из печени в жировую ткань в виде триглицеридов. После выполнения этой функции остаток ЛОНП превращается в ЛНП-холестерин.

**Липоцитарный коэффициент** - отношение холестерина к

жирным кислотам (холестерин / жирные кислоты). Каждый орган (печень, почки, легкие) содержит в протоплазме своих клеток особые жирные кислоты. Они различны у разных видов животных и в разных органах, но являются постоянными для данного органа. Каждый орган характеризуется своим коэффициентом отношения холестерина к жирным кислотам. Чем выше этот коэффициент, тем больше воды впитывает орган. Коэффициент показывает возраст биологический, который не всегда совпадает с возрастом хронологическим. Высокое содержание воды в тканях и органах - признак молодости; уменьшение этих показателей - признак старения.

**Ломтики рыбы** - часть филе рыбы, нарезанная поперек толщиной не более 1 см.

**Лот** - определенное количество продукции (товара), произведенной при условиях, считающихся одинаковыми в целях настоящих МУ.

**Лопанец рыбы** - это рыба с лопнувшим брюшком. Этот дефект роисходит, если сырье поступает для копчения с развитым аутолизом, а также при слишком длительной выдержке рыбы в воде при отмочке.

У мелких рыб дефект неустраним, крупная рыба подлежит разделке на балычок, тушку, филе и др.

**Лопаточная часть** - часть туши, содержащая в себе лопаточную, плечевую, локтевую и лучевую кости с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

В области шейных позвонков мускулы грубые, оболочки мускульных волокон плотные. Вдоль шейных позвонков проходит упругая затылочно-шейная (выйная) связка желтого цвета, не поддающаяся кулинарной обработке. Мякоть лопатки и подлопаточной части (подплечного края) имеет более нежное строение, чем мякоть шейной части. Лучшие мускулы этого отруба расположены позади лопаточной кости и вдоль спинных позвонков. В области лопатки мускулы не имеют жировых отложений, жир откладывается в основном на наружной поверхности. Вдоль лопатки проходит плотная соединительно - тканная пленка, сросшаяся с мускулами и с трудом определяемая. В подлопаточной части мускулы, расположенные вдоль позвонков, имеют мраморность и более рыхлые по строению. Наиболее крупный мускул - длиннейший мускул спины - здесь несколько тоньше, чем в спинной части. Подлопаточная часть сходна со спинным отрубом, но отличается от последнего наличием мускулов под телами спинных позвонков. Кулинарное назначение лопа-

точной части - для варки супов, шей, для гуляша; мякоть лопатки используют для тушения крупными кусками; мякоть шейной части как в сыром, так и в вареном виде - для приготовления фарша.

**Мазки** – препараты, приготовленные из исследуемого материала, нанесенного на предметное стекло тонким и ровным слоем.

**Маклок** - бугор крыла подвздошной кости животного, выступающий в наружную боковую сторону.

**Маллеин** – биологический препарат, применяемый для аллергической диагностики сапа у однокопытных. Представляет собой фильтрат убитой 4-8-месячной культуры сапного микроба.

**Маллеинизация** – один из методов диагностики сапа у однокопытных; основан на появлении у больных животных повышенной чувствительности к маллеину, проявляющейся в различных аллергических реакциях.

**Малое пятно яйца** - дефект пищевого яйца, характеризующийся наличием одного или нескольких неподвижных пятен под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности всего яйца.

**Мантия осьминога** - осьминог, у которого удалены голова и щупальца.

**Маринование** отличается от пряного посола тем, что кроме соли, сахара и пряностей добавляется уксусная кислота, обладающая антисептическими свойствами. Кислота изменяет рН в кислую сторону, активизирует протеолитические ферменты. Это значительно ускоряет и углубляет процессы созревания. По качеству маринованная рыба должна соответствовать ГОСТ 1084-55.

В сравнении с пряным посолом такая рыба наиболее стойкая при хранении. При температуре +2 до -6°С ее можно хранить в течение 4 месяцев. Принимают, отбирают пробы и осматривают согласно требованиям ГОСТ 7631-55, лабораторные исследования - ГОСТ 7636-55.

По степени солёности рыбу подразделяют на 3 группы: крепкосолёная - содержит соли выше 14%; среднесолёная - содержит соли 10-14%; слабосолёная - 9% и ниже.

Хранят солёную рыбу упакованной в заливные и сухотарные бочки при низких температурах, которая не должна быть ниже замёрзания тузлука, т.е. в пределах от -5 до -8°С при относительной влажности 90-95%, крепко и среднесолёную рыбу - 8-12 мес., слабосолёную - 4-6 мес., маринованную - 2 мес.

**Маринованная (-ые) рыба (нерыбные объекты)** - продукция из рыбы (нерыбных объектов), обработанной(-ых) смесью поваренной соли, сахара, пряностей и пищевой кислоты.

**Масло из коровьего молока** - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

**Масляная паста** - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

**Масса яйца** - величина яйца, выраженная в граммах.

**Материнская пчелиная семья** - пчелиная семья, личинки пчел которой используют для вывода пчелиных маток.

**Матководная пчелосека** - пчелосека, специализированная на производстве пчелиных маток.

**Маточная мисочка** - основание маточника, отстроенное пчелами или изготовленное искусственно для выращивания пчелиной матки.

**Маточник** - укрупненная ячейка сота, предназначенная для выращивания пчелиной матки.

**Маточное вещество** - вещество, выделяемое пчелиной маткой, регулирующее поведение пчел.

**Маточное молочко** - продукт, производимый пчелами для кормления личинок и маток.

**Мацерация кости** - обработка кости раствором кислоты. В клеевом и желатиновом производстве мацерацию производят по-разному.

**Мездровый жир** - остатки подкожного жира, снятые с внутренней стороны шкуры животного.

**Международное эпизоотическое бюро (МЭБ)** - специализированная международная ветеринарная организация по борьбе с эпизоотиями и инфекционными болезнями животных путем создания международных программ и рекомендаций, обмена информацией и координации деятельности национальных ветеринарных служб большинства стран мира. Создано в 1924 г, со штаб-квартирой в Париже.

**Межсосковая часть** - шёрстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающий молочную железу и отделённый на расстоянии 10 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса.

**Меланоз** - инфекционная болезнь пчел, поражающая яичники, семяприемник, большую ядовитую железу и задний отдел кишечника пчелиных маток, вызываемая грибом ауреобазидиум пуллюланс.

**Мелеоз** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием в межсегментарных мембранах их брюшка личинок жуков-нарывников из родов маек и шпанок.

**Мелкие копыта** - копыта телят, жеребят, овец, коз, свиней, не используемые для изготовления товаров широкого потребления.

**Мелкие рога** - рога всех видов скота размером менее определенных стандартом, не используемые для изготовления товаров широкого потребления.

**Мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат** - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 200 г.

**Мелкокусковые полуфабрикаты** - мякотные и мясокостные, представляют собой кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мясной ткани. Мякотные полуфабрикаты нарезают из оставшегося после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины 1 категории). Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных. Кроме того, мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят-молочников, подсвинок и тощей баранины. Мелкокусковые полуфабрикаты должны иметь незаветренную поверхность, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса, мышечную ткань упругую, без сухожилий и грубой соединительной ткани, хрящей и раздробленных косточек. На полуфабрикатах из тазобедренной части могут быть оставлены поверхностная пленка и жировая ткань. По массе и форме допускаются отклонения не более 10% кусочков от массы порции.

**Мероприятия оздоровительные** - система мероприятий, проводимых в неблагополучном пункте с целью выявления больных животных и их лечения, уничтожения возбудителя источников и переносчиков инфекции. См. *Ликвидация инфекционной болезни*.

**Мероприятия противоэпизоотические** - комплекс мероприятий, направленных на предупреждение появления и распространения, а также ликвидацию инфекционных болезней среди животных и хозяйстве (предприятии), путем комплексного воздействия на все звенья эпизоотической цепи.

**Мероприятия профилактические** - система организационно-хозяйственных, ветеринарно-санитарных и специальных мероприятий, направленных на Предупреждение заноса источника или возбудителя инфекции и распространение инфекционных болезней животных в благополучном хозяйстве.

**Меры личной профилактики** - совокупность норм и правил, обязательных для ветеринарных специалистов и работников животноводства, при соблюдении которых исключаются заражение человека и рассеивание возбудителя инфекции при работе с инфекционно больными животными, трупами, культурами возбудителей и т. д.

**Метаболизм или обмен веществ** - совокупность химических реакций, лежащих в основе жизнедеятельности клетки или организма. Метаболизм складывается из двух фаз — анаболической фазы, или совокупности процессов ассимиляции, усвоение посторонних веществ клетками живого организма и катаболической фазы, диссимиляции, или распада сложных составных частей организма на более простые.

**Метагонимозы** – гельминтозные заболевания, вызываемые трематодами, паразитирующими в тонком отделе кишечника плотоядных, свиней, рыбоядных птиц и человека.

**Метастронгилезы** – гельминтозные заболевания домашних и диких свиней, вызываемые нематодами, паразитирующими обычно в бронхах и средних долях легких. Поражается ими преимущественно молодняк.

**Метод оценки качества по контрольному образцу** - основанный на сравнении его свойств со свойствами контрольного образца.

**Метод диагностики аллергический** - применение аллергенов для диагностики инфекционных болезней, основанное на феномене аллергии. См. *Аллергия. Аллерген*.

**Метод диагностики клинический** - метод исследований, основанный на выявлении клинических симптомов, характерных для данной болезни,

**Метод диагностики комплексный** - применение совокупности эпизоотологических, клинических и патологоанатомических данных, а также методов лабораторных исследований для установления точного и правильного диагноза на инфекционную болезнь

**Метод диагностики патологоанатомический (патоморфологический)** - метод диагностики, основанный на установление патологоанатомических и патолого-гистологических изменений, характерных для данной болезни.

**Метод диагностики эпизоотологический** - метод диагностики, основанный на выявлении эпизоотологических особенностей, свойственных той или иной инфекционной болезни, путем эпизоотологического обследования неблагополучного хозяйства.

**Методы эпизоотологии** - методы, применяемые для изучения закономерностей эпизоотического процесса и оценки эффективности противоэпизоотических мероприятий (сравнительно-историческое, сравнительно-географическое описания, эпизоотологические обследования, эксперимент и анализ).

**Механизм передачи возбудителя инфекции** - выработанная в процессе эволюции биологическая способность видов патогенных микробов перемещаться от источника возбудителя инфекции к восприимчивым животным, обеспечивающая существование в природе.

**Механические примеси** - пчелы и их части, личинки, кусочки воска, перги, соломы, частицы минеральных веществ, металла, стекла и других посторонних примесей.

**Мечниковская простокваша** - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

**Мешотчатый расплод** - инфекционная болезнь пчел, поражающая печатный расплод в стадии предкуколки, вызываемая РНК-содержащим вирусом.

**Мёд** - продукт, произведенный пчелами из нектара цветов, выделений живых частей растений или паразитирующих на них насекомых.

**Мёд прессовый** - мёд, полученный прессованием сотов при умеренном нагревании или без него.

**Мёд смешанный** - естественная смесь цветочного и падевого меда.

**Мёд цветочный** - мёд, выработанный медоносными пчелами из нектара цветков растений.

**Мёд центрифугированный** - мёд, извлеченный из сотов путем центрифугирования.

**Мёдогонка** - машина для извлечения меда из сотов центрифугированием.

**Мёдоотстойник** - ёмкость для сбора и очистки меда отстаиванием.

**Мёдосбор** (Ндп. взятки) - сбор и принос в улей нектара пчелами.

**Миграция возбудителей инфекционных болезней** - заражение животных несвойственными для них возбудителями, в результате чего микроорганизмы постепенно преодолевают видовой барьер восприимчивости животных. В процессе длительной адаптации в определённой мере изменяются и свойства самого возбудителя.

**Микоплазмы** - инфекционные заболевания животных и человека, вызываемые патогенными микоплазмами.

**Микозы** - инфекционные заболевания животных и человека, вызываемые патогенными грибами.

**Микологическое исследование** – большая группа методов, применяемых при выявлении и идентификации патогенных грибов в исследуемом материале (у больных животных).

**Микоплазмы** – семейство микроорганизмов, отличающихся характерными культурально-морфологическими признаками. Содержат как крупные, так и мелкие фильтрующиеся жизнеспособные элементы, способные к репликации на бесклеточных средах – перипневмоподобные организмы (ОПП).

**Микотоксикозы** - отравления животных и токсинами, возникающие при поедании кормов, поражённых токсигенными грибами.

**Микробоносительство** – длительное сохранение в организме клинически здоровых животных (человека) и выделение ими во внешнюю среду возбудителей инфекционных болезней.

**Микробный бомбаж** - порча консервов, характеризующаяся вздутием банок, вследствие повышения давления внутри банок в результате выделения газообразных продуктов жизнедеятельности микроорганизмов.

**Микробный пейзаж** – характеристика ассоциации микроорганизмов при их взаимодействии друг с другом и окружающей средой.

**Микроорганизмы, микробы** – невидимые невооруженным глазом одноклеточные и многоклеточные организмы растительного и животного происхождения, а также занимающие промежуточное – положение между растительным и животным миром.

**Микроорганизмы облигатные** - группа микроорганизмов (вирусы, бактерии, хламидии, микоплазмы и др.), достигших в ходе эволюции степени абсолютного паразитизма (облигатные паразиты), т.е. способности жить и размножаться только в живом организме хозяина, и совершенно утративших способность к сапрофитному питанию. См. *Паразитизм*.

**Микроорганизмы патогенные** - микроорганизмы, способные после попадания в организм восприимчивого животного в определенных дозах, во всех случаях вызывать инфекционную болезнь. См. *Патогенность*.

**Микроорганизмы условно-патогенные** - микроорганизмы, патогенная способность которых проявляется в основном при снижении резистентности и организма животного.

**Микроорганизмы факультативные** - группа микроорганизмов, способных размножаться и утилизировать органические вещества, как во внешней среде, так и в живом организме, обладающих паразитическими свойствами и способностью вызывать болезни в определённых условиях (факультативные паразиты).

**Микроскопия** - см. *Исследование микроскопические*.

**Миксобактерии** – род слизистых бактерий, характеризующихся способностью к образованию большого количества слизи, в которой они живут. Большинство миксобактерий – сапрофиты, обитают в навозе, гниющей древесине, опавших листьях, почве и участвуют в разложении органических веществ.

**Миксовирусы, ортомиксовирусы** – группа РНК-содержащих вирусов, вызывающих острые инфекционные лихорадочные заболевания животных и человека, протекающие с преимущественным поражением дыхательных путей.

**Минеральные вещества мяса** - содержатся в небольших количествах. В мясе высоко содержание железа, биодоступность которого намного выше по сравнению с железом растительного происхождения. Железо из мясных продуктов усваивается организмом на 30%, из растений — на 10%. Этот факт объясняется тем, что растительные продукты, в отличие от животных, содержат фосфаты и фитин, которые соединяясь с железом, образуют труднорастворимые соли и препятствуют его усвояемости. Потребность взрослого человека в железе составляет около 14 мг в сутки; у женщин в период беременности и лактации она возрастает. Мясо также является одним из основных источников серы, содержание которой пропорционально содержанию белков. Потребность человека в сере —

около 1 г в сутки. Другие минеральные вещества в составе мяса характеризуются хотя и незначительным, но широким и сбалансированным присутствием.

**Мицелла животного жира** - раствор животного жира в растворителе, полученный в результате экстракции.

**Многокорпусный улей** - улей, состоящий из нескольких корпусов, установленных друг на друга.

**Мойка рыбы** - рыбу моют в пресной воде для удаления с ее поверхности слизи, загрязнений и микроорганизмов. Рыбу моют также при ее разделке, используя холодную хлорированную воду.

**Мокрый посол мяса** - основанный на выдерживании мяса в рассоле.

**Мокрый (тузлучный) посол рыбы** - рыбу солят в заранее приготовленном растворе соли. При посоле в несменяемых тузлуках получить крепко соленую продукцию практически невозможно, так как тузлук быстро опресняется водой, выходящей из рыбы. Посол в несменяемом тузлуке применяется в тех случаях, когда нужно получить слабосоленую рыбу, например, при приготовлении консервов, перед горячим копчением и т.д. Быстрое уменьшение концентрации тузлука в процессе посола является существенным недостатком тузлучного посола. Добавление соли в одном или нескольких местах чана не дает желаемого результата, так как скорость растворения соли меньше скорости выделения воды из рыбы. Нужно сменить весь тузлук.

**Молоко** - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.

**Молокосодержащий продукт** - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов.

**Монофлорный мед** - мёд, произведенный пчелами из нектара растений преимущественно одного вида.

**Монофлорная пыльцевая обножка** - пыльцевая обножка с содержанием не менее 50-60% пыльцевых зерен основного вида растения.

**Молочная плазма** - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе.

**Молочная продукция** - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молкосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока.

**Мороженая (ые) рыба (нерыбные объекты)** - рыба (нерыбные объекты), подвергнута (ые) процессу замораживания до температуры не выше минус 18 °С.

**Молочная сыворотка (подсырная, творожная или казеиновая сыворотка)** - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка).

**Молочная телятина** - мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

**Молочное мороженое** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента.

**Молочнокислые бактерии** – группа микробов, способная сбраживать сахар с образованием молочной кислоты.

**Молочные, молочные составные, молкосодержащие консервы** - сухие или концентрированные упакованные в тару молочные, молочные составные, молкосодержащие продукты.

**Молочный жир** - молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99,8 процента, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы.

**Молочный напиток** - молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды.

**Молочный напиток обогащенный** - молочный напиток, в который введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

**Молочный продукт** - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты.

**Молочный составной продукт** - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более чем 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более чем 40 процентов.

**Мороженое** - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт.

**Мороженое закаленное** - мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации.

**Мороженое с растительным жиром** - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 процентов (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию).

**Мороженое мягкое** - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере.

**Мороженое мясо** - это мясо, подвергнутое замораживанию и имеет температуру не выше -6°C. В связи с тем, что во время замораживания и хранения мороженого мяса в нем происходит ряд необратимых изменений, оно по своему качеству уступает охлажденному мясу.

**Морфологический состав субпродуктов** - следующая классификация: мясо-костные субпродукты, слизистые, мякотные и шерстные.

**Мочевой пузырь** - пищевой продукт убоя в виде перепончатомышечного мешка грушевидной формы, состоящий из слизистой, мышечной и серозной оболочек.

**Мраморное мясо** - мясо имеющее внутримышечные жировые прослойки. Оно считается наиболее высококачественным, т.к. ему присущи такие ценные свойства как сочность и нежность. Чтобы получить мясо с высокими вкусовыми качествами животные перед убоем должны иметь высшую упитанность, т.к. только в этом случае их мясо будет обладать достаточной степенью мраморности.

**Мраморность скорлупы яйца** - дефект пищевого яйца, вызванный чередованием светлых и темных пятен в структуре скорлупы, обнаруживаемых при овоскопировании и внешнем осмотре пищевого яйца, вызванное неравномерным отложением органических минеральных веществ.

**Мукопротеиды (глюкопротеиды)** - белки, простетической группой которых являются мукополисахариды. К ним относятся колластромин и проколлаген. Мукополисахариды встречаются в соединительной ткани, и входят в состав межклеточного и межтканевого вещества, где они могут быть как в свободном виде, так и в связанной с белками форме. Основными мукополисахаридами, входящими в состав коллагена, являются хондроитинсерная кислота и гепарин. Проколлаген по некоторым своим свойствам напоминает коллаген: не растворим в воде, при нагревании переходит в желатин, но отличается от коллагена по аминокислотному составу (отсутствует тирозин, мало фенилаланина и много гистидина).

**Мускулы** - ткань. При жизни животного мускулы приводя движение кости скелета, к которому они прикреплены с помощью сухожилий, поддерживают внутренние органы и т.п. В зависимости от величины и формы все мускулы подразделяют на длинные, широкие, короткие и кольцевидные. Длинные мускулы расположены преимущественно вдоль позвоночного столба и на конечностях; широкие — в брюшной и грудной части; короткие - между телами шейных, спинных и поясничных позвонков, кольцевидные — в ротовом отверстии, орбите глаз и т.п. Мускулы, которые у животного несут большую физическую нагрузку, являются грубыми, содержат прослойки плотной соединительнотканной оболочки и жесткие мышечные волокна, и наоборот, мускулы, не несущие большой нагрузки, имеют мало соединительной ткани и мышечные волокна нежной консистенции, обуславливая хорошие вкусовые качества, сочность и нежность мяса. Мускулатура тела животных состоит из мускулатуры головы, шеи, передних конечностей, туловища и задних конечностей. Непосредственно под кожей расположен широкий пластинчатый подкожный мускул, который не связан с костями скелета. Лучшее по качеству мясо расположено в тех частях туши, которые находятся дальше от головы и ближе к позвоночнику.

**Муцины и мукоиды** – сложные слизеподобные белки типа глюкопротеидов и являются составной частью синовиальной жидкости, служащей для смазывания суставов. Муцины и мукоиды имеет кислую реакцию, растворяются в слабых щелочах, в спирте,

не свертываются при нагревании. Муцины, в отличие от мукоидов, осаждаются из щелочного раствора уксусной кислотой. Эти белки выполняют защитные функции в организме. входят в небольшом количестве в состав мышечной ткани, в состав соединительной ткани и межклеточного вещества.

**Мытое яйцо** - пищевое яйцо, обработанное специальными дезинфицирующими моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

**Мышечная (мускульная) ткань** — основная часть мяса, она обладает наибольшей питательной ценностью. Чем больше в туше мышц, тем выше пищевая ценность мяса. Содержание мышц в туше крупного рогатого скота составляет 57-62%, овец - 50-56%, свиней - 40-52% и в туше лошадей – 60-65%. Основной особенностью живой мышечной ткани является способность ее к сокращению. Структурным и функциональным элементом мышечной ткани служит мышечное волокно, состоящее из сарколеммы, нескольких ядер и саркоплазмы, в которой располагаются миофибриллы. Мышечные волокна объединяются в пучки, которые разделены прослойками внутримышечной соединительной ткани, образующими своеобразный каркас. Чем больше развита соединительная ткань в мышцах, тем грубее мясо. Размеры мышечных волокон зависят от ряда факторов (вид, порода, возраст, пол животного и другие) и колеблются в пределах 10-100 мкм. В зависимости от диаметра мышечных волокон различают мясо грубоволокнистое (крупнозернистое) и тонковолокнистое (мелкозернистое). Мясо взрослых животных более грубоволокнистое, чем мясо молодых животных. Мясо, полученное от старых животных и производителей, имеет развитую соединительную ткань, поэтому оно сухое и жесткое. В мышцах животных мясных пород мышечные волокна умеренной величины, внутримышечная соединительная ткань развита слабо и не редко заполнена жиром. Такое мясо характеризуется хорошими кулинарными качествами и лучше усваивается.

**Мякотные пищевые субпродукты** - пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани.

Примечания:

1. К мякотным пищевым субпродуктам относят язык, мозг, печень, почки, сердце, легкие, диафрагму, селезенку, трахею, вымя, молочные железы, включая мясо голов, срезки мяса с языков, (подъязычное мясо и прилегающие ткани без заглочные лимфоузлов и др.).

2. Мякотные пищевые субпродукты в виде калтыка, трахеи, сердца, легких, печени, изъятых из туши в их естественном соединении (до или после обработки), называют ливером.

**Мясная обрeзь** - мякотный пищевой субпродукт в виде срезов мышечной, жировой, соединительной ткани, получаемых при обработке туш или полутуш, а также мяса голов и срезов мяса с языков.

Примечание - К срезам мяса с языков относят подъязычное мясо и прилегающие ткани без заглoточных лимфоузлов.

**Мясное (мясoсoдержaщее) кулинарное изделие** - мясной (мясoсoдержaщий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до частичной или полной кулинарной готовности.

Примечание - Кулинарное изделие может быть изготовлено с гарниром или без него.

**Мясной блок** - мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера.

Примечания:

1. Мясной блок может быть изготовлен из мяса на кости или бескостного мяса, в том числе жилованного.

2. Мясной блок может быть охлажденным, замороженным или замороженным.

**Мясной ингредиент** - составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя.

**Мясной отруб** - часть мясной туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туши.

**Мясной продукт** - пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%.

Примечание - Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

**Мясной (мясoсoдержaщий) полуфабрикат** - мясной (мясoсoдержaщий) продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша (из фарша), с добавлением или без добавления (с добавлением) немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. Примечание - Мясной (мясoсoдержaщий) полуфаб-

рикат может быть изготовлен с использованием соуса, маринада, декоративной обсыпки, панировочной смеси, теста и др.

**Мясной (мясосодержащий) продукт детского питания** - специализированный мясной (мясосодержащий) продукт, предназначенный для питания детей раннего возраста от 5 месяцев до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 до 14 лет.

**Мясной (мясосодержащий) продукт диетического питания** - специализированный мясной (мясосодержащий) продукт, предназначенный для лечебного и профилактического питания с учетом патологии и возраста.

**Мясной (мясосодержащий) продукт функционального питания** - специализированный мясной (мясосодержащий) продукт, содержащий биологически активные добавки к пище, оказывающий регулирующее воздействие на организм с учетом патологии, нормализуя его в целом или определенные функции.

**Мясной (мясосодержащий) фарш** - рубленый мясной (мясосодержащий) полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в фасованном или нефасованном виде.

**Мясной хлеб** - изделие из колбасного фарша без оболочки, запеченное в металлической форме.

**Мясной шрот** - мясо, измельченное на волчке с отверстием решеток диаметрами от 10 до 25 мм.

**Мясные блоки** - используют при производстве полуфабрикатов, колбас, пельменей и готовых мясных быстрозамороженных блюд. В зависимости от вида сырья блоки бывают следующих наименований: блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, шпика, щековины), замороженные по ОСТ 10-02-01-04, блоки мясные замороженные, разрешенные к применению учреждениями Госсанэпидемслужбы; блоки из мясной массы замороженные (говядина, свинина) по ТУ 494015.

**Мясные (мясосодержащие) колбаски детского питания** - специализированный мясной (мясосодержащий) вареный продукт из колбасного фарша в оболочке или без оболочки диаметром от 14 до 32мм, предназначенный для питания детей старше 1,5 лет.

**Мясные (мясосодержащие) консервированные вторые обеденные блюда** - мясные (мясосодержащие) консервы в виде вторых обеденных блюд, с гарнирами, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

Примечание - массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре или сверх рецептуры, за исключением воды используемой для гидротации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

**Мясные (мясодержащие) консервы** - консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных (мясных и немясных) ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 % (свыше 5% до 60 % включительно).

**Мясные (мясодержащие) консервы для питания детей раннего возраста** - специализированные мясные (мясодержащие) консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40 %.

**Мясные полуфабрикаты** - полуфабрикаты из натурального или рубленого мяса без термической обработки.

**Мясо** - (туша или части туши разделанного животного) комплекс различных тканей - эпителиальной, мышечной, соединительной, жировой, костной - в естественном соотношении в теле животного. В нем находятся все необходимые для питания вещества. Мясо является существенным источником, животных жиров, минеральных и экстрактивных веществ, которые представлены в нем в оптимальном количественном и качественном соотношении и легко усваиваются организмом. Химический состав мяса, его пищевая ценность и технологические свойства находятся в прямой зависимости от соотношения входящих в его состав тканей. В свою очередь, на соотношения тканей в мясе оказывают влияние вид, порода, пол, возраст, упитанность, характер откорма животного и ряд других факторов.

**Мясо. Баранина и козлятина** - в соответствии с требованиями (ГОСТ 1935-55) вырабатывается в тушах для розничной торговли, общественного питания, промышленной переработки на пищевые цели.

Баранину и козлятину подразделяют по термическому состоянию на остывшую, охлажденную и замороженную, по упитанности — на две категории.

Баранина и козлятина допускается к реализации тушами с хвостами (за исключением курдючных овец), с наличием внутри туш почек и околопочечного жира или без них. Обязательным является отделение ножек (без цевок и путового состава).

**Мясо водных млекопитающих** - мышечная ткань водных млекопитающих, у которой удалено сало.

**Мясо глубокой заморозки** - замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

**Мясо диких копытных животных** - согласно РСТ РСФСР 738-86, вырабатывается в тушах, полутушах и четвертинах. Стандарт распространяется на мясо кабана, косули, лося, оленя, сайгака, других видов диких копытных животных. Предназначается для розничной торговли, общественного питания, промышленной переработки на пищевые цели. По категориям упитанности данное мясо не подразделяется, по термическому состоянию выделяют остывшее, охлажденное, подмороженное и мороженое. Первичную обработку туш проводят по технологической инструкции, голову отделяют на уровне между первым шейным позвонком и затылочной костью, передние конечности - по запястным суставам, задние - по скакательным, хвост - у основания. Разделение полутуш на четвертины проводят за последним ребром. В труднодоступных и отдаленных местах добычи животных допускается разделение четвертин на отдельные части (не более трех), которые используются для местной реализации. Мясо косули и сайгака разрешается заготавливать и поставлять в виде туш.

**Мясо. Конина и жеребятина** - в соответствии с требованиями (ГОСТ 27095-86), мясо производится согласно технологическим инструкциям в полутушах и четвертинах, предназначается для розничной торговли, общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. Классифицируется в зависимости от возраста животного, качества мяса и его термического состояния.

В зависимости от возраста:

-конина - взрослые лошади (кобылы, мерины, жеребцы) от 3 лет и старше,

-молодняк от 1 года до 3 лет;

- жеребятина до 1 года живой массой не менее 120 кг.

По качеству мяса:

-конина первой и второй категорий

- жеребятина первой категории.

**Мясокостные субпродукты** - головы скота, от которых отделены рога, уши, губы, языки, хвосты у крупного рогатого скота, овец и свиней и ноги крупного рогатого скота и свиней.

**Мясокостные пищевые субпродукты** - пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной ткани.

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

**Мясокостный полуфабрикат** - кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости.

**Мясо краба** - мышечная ткань клешненосных и ходильных конечностей краба.

**Мясо креветки** - мышечная ткань шейки креветки.

**Мясо кроликов** - определяются ГОСТ 27747-88. Стандарт распространяется на мясо кроликов и кроликов-бройлеров, предназначенное для розничной торговли, общественного питания и промышленной переработки для пищевых целей. Классифицируется в зависимости от вида и категории на тушки кроликов первой и второй категорий; тушки кроликов-бройлеров первой категории. В зависимости от термического состояния мясо кроликов подразделяют на: остьевшее, охлажденное и замороженное.

**Мясо крупного рогатого скота (КРС)** - выпускают согласно ГОСТ 4110-87. При подготовке КРС для убоя должны соблюдаться определенные требования, касающиеся упитанности и классификации. При этом животные по состоянию здоровья должны соответствовать требованиям действующего ветеринарного законодательства. КРС и буйволы подразделяются в зависимости от возраста и пола на следующие группы:

- 1-я группа - волы и коровы;
- 2-я группа - быки (бугаи);
- 3-я группа – молодняк (телки, нетели, бычки, кастраты от 3 мес. до 3 лет);
- 4-я группа – телята от 14 дней до 3 мес.

По степени упитанности подразделяют:

- волов, коров- на три категории: высшую, среднюю и ниже-среднюю;
- быков (бугаев) – на первую и вторую категории;
- молодняк крс и буйволов – на высшую, среднюю и ниже-среднюю;
- телят – на первую и вторую категории.

**Мясо механической обвалки (дообвалки)** - бескостное мясо в виде измельченной (пастообразной) массы с массовой долей костных включений не более 0,8 %, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани) от кости механическим способом.

**Примечание** - к механическим способам обвалки (дообвалки) относят прессование и др.

**Мясо мидий** - мускул, мантия и гонады мидий, извлеченные из раковины.

**Мясо на кости** - мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из костной, мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

**Мясо пищевода** (пикальное мясо) - мякотный пищевой субпродукт в виде мышечного слоя пищевода.

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

**Мясо промыслового животного** - мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста.

**Примечание** - к мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, козули, лоси, оленя и др.

**Мясо птицы** - для производства продуктов из птицы используют кур, уток, гусей, индеек, перепелов. В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо молодой и взрослой птицы. Из мяса птицы вырабатывают все виды мясных продуктов, полуфабрикаты, кулинарные изделия, колбасы и сосиски, вторые готовые быстрозамороженные блюда, пельмени, консервы, продукты для детского и диетического питания.

**Мясорастительные (растительно-мясные) консервы** - мясодержащие консервы изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных и ингредиентов свыше 5% до 30 % включительно (свыше 5 % до 30 % включительно).

**Мясорастительные (растительно-мясные) консервы для питания детей раннего возраста** - мясодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % (свыше 18% до 40 %).

**Мясорастительный продукт** - мясодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60% включительно.

**Примечание** - Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

**Мясо. Свинина** - в соответствии с требованиями (ГОСТ 7724-77) Мясо вырабатывается в производственных условиях в виде туш или полутуш. Предназначается для розничной торговли, общественного питания, промышленной переработки на пищевые цели. Свинину подразделяют на пять категорий, к каждой из которых предъявляются соответствующие требования. Обрезную свинину относят ко второй категории.

Обрезная свинина — мясо после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части на уровне 1/3 ширины полутуши, включая верхнюю часть лопатки и бедренную часть.

**Мясосодержащие консервированные первые обеденные блюда** - мясосодержащие консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

**Мясосодержащий продукт** - пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого жировая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно.

Примечание - Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

**Мясо сублимационной сушки (сублимированное мясо)** - мясо, высушенное вымораживанием влаги.

**Мясо телят буйволов** - мясо, полученное в результате переработки буйволят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 месяцев.

**Мясо. Телятина** - в соответствии с требованиями ГОСТ 16867-71. Мясо получают от телят в возрасте от 14 дней до 3 мес. Производят тушами или в виде продольных полутуш, технологических инструкций, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. При туше оставляют внутренние пояснично-позвоночные мышцы (вырезку), почки, околопочечный и тазовый жир, зобную железу.

**Мясо трубача** - мускул трубача, извлеченный из раковины.

**Мясо хрячков** - мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, *живой массой до 70 кг включительно*.

**Мясо яков** - в соответствии с требованиями ТУ 10 РСФСР 1-18-92 вырабатывается в полутушах и четвертинах, по действующим технологическим инструкциям. Классифицируют, ориентируясь на возраст животных, качество мяса и его термическое состояние.

В зависимости от возраста животного туши подразделяют на мясо взрослых яков (старше трех лет) и мясо молодняка (от 3 мес. до 3 лет).

По качеству мясо яков делят на две категории: первую и вторую.

**Наблюдательный улей** - улей с прозрачными боковыми стенками для наблюдения за жизнедеятельностью пчел.

**Набор из мяса птицы** - полуфабрикат из мяса птицы, представляющий собой кусочки мяса на костях от всех частей тушки, упакованный в виде порции или реализуемый по массе. Наборы могут иметь целевое назначение: суповой, для жаркого, рагу и т. д.

**Набор из пищевых субпродуктов тушек птицы** - полуфабрикат, представляющий собой обработанные пищевые субпродукты, взятые в соотношении, характерном соотношению их в одной тушке птицы, упакованный в виде порции или реализуемый по массе.

**Набор из потрохов** - полуфабрикат, представляющий собой обработанные потроха- сердце, желудок, печень- одного вида птицы, взятые поштучно в одинаковом соотношении, упакованный в виде порций.

**Надпочечники** - парные железы внутренней секреции различной формы и величины, расположенные по одной впереди каждой почки.

**Наличие паразитов (паразитарных поражений) у рыбы (нерыбных объектов животного происхождения)** - паразит, скопления паразитов или их остатки, имеющие внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы (нерыбных объектов животного происхождения) при визуальном контроле.

**Наложение лигатуры** - перевязывание пищевода шпагатом для предотвращения загрязнения крови и туши животного содержимым желудка. Наложение лигатуры допускается заменять наложением зажима.

**Напад пчел** - проникновение пчел в улей чужой семьи с целью хищения меда.

**Напрыск** - свежепринесенный нектар в пчелиных ячейках сотов, еще не переработанный пчелами.

**Напряжённость иммунитета** - степень специфической устойчивости организма животных к действию патогенных микроорганизмов или токсинов, обеспеченной иммунной системой организма. См. *Иммунитет*.

**Напряжённость иммунитета** - степень специфической устойчивости организма животных к действию патогенных микроорганизмов или токсинов, обеспеченной иммунной системой организма. См. *Иммунитет*.

**Напряженность эпизоотической ситуации** - интенсивность распространения инфекционной болезни среди животных на конкретной территории и определенный отрезок времени.

**Напряженность эпизоотической ситуации** - интенсивность распространения инфекционной болезни среди животных на конкретной территории и определенный отрезок времени.

Небезопасная (порочная) икра в протекающих емкостях по краям становится сухой, иногда покрыта плесенью. Оболочки икринок разорваны (икра-лопанец), икринки расплавлены, в массе своей икра разжижена. На вкус горькая, острая, вызывает изжогу. Такую икру нельзя употреблять в пищу. Зернистая икра с кислотным числом выше 3,1 признается непригодной, при кислотном числе от 1 до 3,1 считается менее ценной в пищевом отношении. Икра, пораженная плесенью, с резким запахом окисленного жира, в пищу непригодна и подлежит утилизации. Икра, пораженная личинками гельминтов (дифиллоботриоз, анизакидоз, псевдотерранова) подлежит обезвреживанию посолом или замораживанием.

Лабораторные исследования свежей, охлажденной, мороженой, копченой, вяленой, сушеной рыбы или икры всех видов обработки проводят в случае возникновения сомнения в безопасности рыбы или икры, в том числе при наличии характерных признаков, указанных в справочном приложении к настоящим правилам.

**Наращивание рамки** - закрепление вошины в рамке.

**Насечка яйца** - разновидность боя яйца, при котором скорлупа имеет трещину без повреждения подскорлупной оболочки, видимую при просвечивании.

**Нативное состояние белков** - исходное (природное) состояние.

**Натрий** - макроэлемент, содержащийся в мышечной ткани мяса. Он вместе с калием и другими элементами участвует в регуляции рН тканей и осмотического давления в жидкостях тела. При недостатке натрия задерживается рост организма и ухудшается использование пищи.

**Натуральные полуфабрикаты** — куски мяса с заданными или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши. Их подразделяют на крупнокусковые, порционные,

мелкокусковые; от комплексной разделки говядины первой категории, свинины и баранины по кулинарному назначению. Кроме того, натуральные полуфабрикаты могут быть как бескостными, так и мясокостными.

По качеству натуральные полуфабрикаты превосходят другие виды полуфабрикатов, так как их изготавливают в основном из наиболее нежных частей мясной туши, не требующих дополнительной обработки (механического рыхления, обработки ферментными препаратами).

**Натуральный тузлук** - раствор поваренной соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы при сухом посоле.

**Национальный молочный продукт** - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Российской Федерации и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта - места распространения этого молочного продукта.

**Неблагополучная группа животных** - группа животных, среди которых обнаружены один или больше источников возбудителя инфекции (больные животные). Подразделяется на подгруппы: явно больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении (условно здоровых) животных

**Неблагополучный пункт (зона, хозяйство)** - населённый пункт (хозяйство, ферма, предприятие, зона и т. д.), на территории которого обнаружен эпизоотический очаг той или иной инфекционной болезни. См. *Эпизоотический очаг, стационарно неблагополучный пункт.*

**Недоброкачественная вяленая рыба** – поверхность рыбы влажная, с затхлым запахом, иногда с налетом плесени, чешуя матовая. Консистенция мяса рыхлая, имеет острый гнилостный запах, мышцы не разделяются на отдельные сегменты или пучки. У разделанной рыбы поверхность разреза и брюшной полости желтоватого цвета с острым запахом и горьким вкусом окислившегося жира. Такую рыбу утилизируют или, после соответствующего обезвреживания, направляют на корм животным.

**Недоброкачественная замороженная рыба** - рыба с тусклой чешуей или побитой поверхностью, покрыта слоем замерзшей грязно-серой слизи. Глаза ввалившиеся, мутные. Рот и жаберные крышки раскрыты. Жабры от серого до грязно-темного цвета. Плавники рваные, брюшко осевшее, может быть рваное. Поверхность разреза

спинных мышц пестрая или имеет цвет нехарактерный для данного вида рыбы. Запах после оттаивания затхлый, гнилостный, у жирных рыб - запах окислившегося жира в глубине мышц. После оттаивания такая рыба издает затхлый гнилостный запах, а у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира проникающий в толщу мяса. При постановке пробы варкой - бульон с неприятным запахом, а в мясе обнаруживаются признаки разложения.

**Недоброкачественная соленая рыба** - рыба имеет тусклую поверхность, покрыта серым или желтовато-коричневым налетом, запах затхлый или кислый, брюшко может быть разорванным. Жаберные лепески расплзаются. Кожа легко рвется, жабры расплзаются. Мышцы дряблые, при растирании между пальцами превращаются в тестообразную массу. На разрезе мышцы с пятнами серого или темного цвета, запах затхлый, гнилостный.

Внутренние органы разрушены, молоки и икра как бы расплываются. Тузлук грязно-серого цвета, иногда с ржавым налетом, гнилостным запахом.

**Нежная консистенция мясного продукта** - консистенция мясного продукта, характеризующаяся незначительным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

**Нежность мяса** - органолептический показатель тех усилий, которые затрачиваются на разрушение продукта при разжевывании. Кроме прочностных свойств мяса, на нежность влияют его сочность и величина не разжеванного остатка. Количество последнего зависит от содержания и прочности соединительной ткани в мясе.

При равных условиях созревания нежность различных отрубов мяса, полученных от одной туши животного, оказывается неодинаковой. Мясо, содержащее много соединительной ткани, не отличается нежностью и требует более длительного созревания. Например, белые мышцы кур созревают быстрее, чем красные, так как в них в 2 раза меньше белков соединительной ткани. Мясо молодых животных и птиц становится нежным быстрее, чем старых животных, т.к. у первых концентрация гидролитических ферментов более высокая, чем у старых, и процессы прижизненного обмена весьма интенсивны, в том числе протеолитические превращения миофибриллярных и соединительнотканых белков.

**Незрелый мёд** - мёд, содержащий более 21% воды.

**Нейтральные жиры** - или триглицериды.

**Немолочные компоненты** - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока (грибы; колбасные из-

делия и мясные изделия; морепродукты; мед, овощи, орехи, фрукты; яйца; джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия; кофе, чай; ликер, ром; сахар, соль, специи; другие пищевые продукты; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения).

**Немясной ингредиент** - составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения.

**Неорганические вещества мышечной ткани мяса** - относят воду и минеральные вещества. Вода служит средой, в которой протекают все биохимические превращения. С возрастом и повышением упитанности животного содержание воды в мышечной ткани уменьшается.

Минеральные вещества представлены макро- и микроэлементами. Они играют роль в жизнедеятельности организма, влияя на синтез белка, обмен веществ, оказывают большое влияние на растворимость и набухаемость внутриклеточных белков мышечной ткани мяса, являются активаторами ферментов. Содержание основных минеральных веществ во всех видах мяса почти одинаково. Из макроэлементов мышечной ткани преобладает калий (366 мг %), большая часть которого связана с миогеном и аденозинфосфатами. Содержание фосфора составляет 175-180 мг %, натрия - 65 мг %, хлора - 57 мг %, магния - 24 мг %, кальция - 12 мг %, железа - 2,3-2,6 мг %. Большая часть кальция связана с актином и миозином. Из микроэлементов в мышечной ткани обнаружены (в мг %): медь - 30-88, цинк - 1,36-3,03; марганец - 9,2-26,2; кобальт - 3,4-4,2; никель - 7,2-9,3; молибден - 8,5-8,6; олово - 3,6-4,0; свинец - 3,9-7,8.

**Непищевые отходы** - сырье, не имеющие пищевого и специального назначения: выпоротки, половые органы, шлям, используемые для производства животных кормов.

**Неплодная пчелиная матка** - пчелиная матка, не спарившаяся с трутнями или не осемененная инструментально.

**Неравномерная или нестандартная окраска** - возникает при нарушении технологии копчения.

**Несвежее яйцо** - пищевое яйцо с темным глянцем на скорлупе, серовато-мраморного цвета или с блестящей скорлупой.

**Неспецифические факторы резистентности (устойчивости)** - совокупность всех наследственно обусловленных и индивидуально приобретённых факторов и свойств, не связанных с иммунитетом,

формирующих устойчивость организма к действию любых микроорганизмов (кожные и слизистые барьеры, защитные функции нормальной микрофлоры, воспаление, фагоцитоз, барьерные функции лимфатической ткани, нормальные антитела, фенотипическая реактивность и др.). См. *Резистентность. Иммуитет*.

**Никель** — микроэлемент входящий в состав мышечной ткани мяса. Он принимает участие в обмене некоторых аминокислот.

**Нозематоз** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием в эпителиальных клетках их средней кишки микроспоридии нозема апис.

**Нормативные документы** - государственные (национальные стандарты) (ГОСТ), методические указания (МУ), ветеринарные правила и нормы (ВетПиН) и санитарные правила и нормы (СанПиН), устанавливающие нормы, правила, методы, в том числе по обороту, упаковке, доставке и хранению проб.

**Нуклеус** - пчелиная семья, предназначенная для содержания неплодной пчелиной матки в период ее полового созревания и спаривания с трутнями, а также для временного сохранения плодной пчелиной матки.

**Нутровка** – извлечение внутренних органов из брюшной и грудной полости туш убойных животных.

**Обвалка мяса** - отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей.

**Обваленное мясо** - бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

**Обезволошивание** - удаление волоса и щетины с шерстных субпродуктов.

**Обезглавленная потрошенная рыба** - потрошенная рыба, у которой удалена голова.

**Обезглавленная рыба** - рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей.

**Обезжиренная кость** - пищевой продукт убоя в виде кости, полученной после извлечения из нее костного пищевого жира и экстрактивных веществ.

**Обезжиренное молоко** - молоко с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока.

**Обезжиренный продукт переработки молока** - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе

продуктов (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию).

**Обеззараживание** - система методов и средств, направленных на уничтожение патогенных микроорганизмов во внешней среде, См. *Дезинфекция. Стерилизация*.

**Обесклеивание кости** - обработка кости в целях перевода клейдающего вещества оссеина в клеевое вещество глютин.

**Обескровливание скота** - извлечение крови при убойе животных.

**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.

Обжаривание применяют главным образом при производстве консервов в томатном соусе, иногда в масле. Рыбу обжаривают в растительном масле при температуре 140-190°C.

При прогреве мяса из белков образуются вещества, придающие мясу новые вкусовые качества. В процессе обжаривания в толще кусков происходит свертывание белков, сопровождающееся отделением свободной воды, вследствие чего повышается концентрация плотных веществ в продукте, и его калорийность уменьшается. Снижается содержание витаминов в мясе. Погибают микроорганизмы, находящиеся в основном на поверхности рыбы. Однако обжаренную рыбу нельзя считать совершенно стерильной.

**Облёт пчел** - облёт пчёл из улья для ориентирования и освоения от экскрементов.

**Облигатный в биологии** – обязательный, неременный, безусловный, строгий. В микробиологии обозначает отношение бактерий к кислороду: например, аэробы, не развивающиеся в отсутствие кислорода, анаэробы – наоборот.

**Обогащенное молоко** - питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики.

**Оборка жира-сырца** - отделение жира от мышечной ткани, желез, кишок и других нежирных прирезей.

**Обрубок (подрез)** - жесткий конский волос, срезанный с нижней части хвоста живой лошади и связанный в пучок длиной не менее 10 см.

**Общая кислотность** - показатель содержания кислот в меде, определяемый количеством гидроокиси натрия (см), израсходованного на титрование 100 г меда.

**Объединенная проба** - совокупность идентичных, отобранных от однородной продукции, точечных проб, предназначенная для составления средней пробы. Объединенную (составную) пробу получают равномерным перемешиванием первичных проб (элементов) из лота расфасованных продуктов или смешивая первичные пробы (инкременты) из лота нерасфасованных сыпучих, жидких продуктов.

**Объединенная проба мёда** - проба, составленная из серии точечных проб, помещенная в одну емкость и тщательно перемешанная с целью усреднения.

Натуральный мед по ботаническому происхождению подразделяют на цветочный (монофлерный или полифлерный), падевый и смешанный.

**Объекты ветнадзора** - животные, продукция и сырье животного происхождения (молоко, мясо, субпродукты, яйца, рыба, мед и др.), а также продукты их переработки; корма и кормовые добавки растительного, животного, биологического, минерального происхождения, а также сырье для их производства; вода открытых водоемов, скважин, других источников, используемых для поения животных, разведения и выращивания рыб и нерыбных объектов промысла.

**Объём выборки** - число транспортной или потребительской тары с продукцией, составляющих выборку.

**Овальное большое клеймо** - свидетельствует, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукция может выпускаться без каких-либо ограничений. В центре клейма имеется три пары цифр: первая обозначает порядковый номер области, края, республики в составе РФ, а также городов Москвы, Санкт-Петербурга; вторая - порядковый номер города (района); третья - номер учреждения, организации, предприятия.

**Овальное маленькое клеймо** - применяют для клеймения субпродуктов, мяса кроликов и птицы.

**Овулировавшая икра рыб** - икринки, свободно отделяющиеся от ястыков в процессе нереста или искусственной стимуляции рыбы.

**Оглушение скота** - оредварительная операция перед убоем, обеспечивающая потерю чувствительности животных и способность к движению.

**Ограничения ветеринарные (ограничительные мероприятия)** - менее высокая, чем карантин, степень разобщения неблагополучных по инфекционной болезни групп животных и территорий их размещения, проводимая в эпизоотическом очаге, неблагополучном пункте (хозяйстве) при инфекционных болезнях, не имеющих тенденции к широкому эпизоотическому распространению. См. *Карантин*.

**Огузок** - отруб, расположенный в тазобедренной части туши, содержащий в своей структуре более плотные мускулы, особенно в нижней части отруба, чем мускулы других отрубов задней части. С внутренней стороны бедренной кости располагаются более рыхлые и тонковолокнистые мускулы, чем с наружной. В мякоти огузка мало межмышечного жира. В кулинарии огузок используют для приготовления бульонов, тушеного мяса, котлетного фарша, для жарки кусками.

**Оздоровительные мероприятия** - см. *Мероприятия оздоровительные*.

**Окисление рыбы** (нерыбных объектов животного происхождения) - налет желтого или желтовато-оранжевого цвета на поверхности или в толще продукции из рыбы (нерыбных объектов животного происхождения), имеющий специфические запахи и вкус.

**Окислительная порча жира** - порча жира под действием кислорода воздуха, в результате которой жир приобретает неприятный вкус и запах прогоркания или осаливания.

**Окись** - так на практике называют рыбу с заметными признаками гниения (мясо бледного цвета с гнилостным запахом). *Окисленной* называют рыбу с заметными признаками гниения (мясо приобретает бледный цвет и гнилостный запах). Такая рыба относится к небезопасной и в реализацию её не выпускают.

**Околопочечный жир** - жировая ткань локализованная около почек.

**Окорок** - продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них.

**Примечание** - Допускается употреблять термин «окорок» в наименованиях продуктов на из мяса промысловых животных (*кабана и др.*).

**Окорочок тушки птицы (нога потрошенной тушки птицы)** - часть потрошенной тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мышцами и кожей.

**Окраска микроорганизмов** – методы изучения структуры и морфологии микроорганизмов при микроскопии препаратов, приготовленных из культур микроорганизмов или исследуемого нативного материала.

**Округлое яйцо** - пищевое яйцо с равными продольным и поперечным диаметрами.

**Оленина** - мясо, полученное в результате переработки **олений**, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше. В соответствии с требованиями РСТ РСФСР 402-90 - мясо вырабатывается в тушах и полутушах, согласно и технологической инструкции, с соблюдением имеющихся санитарных и ветеринарных правил. Классифицируются в зависимости от возраста животного, упитанности и термического состояния. По возрастам мясо делят на три группы:

- от взрослых животных старше 2 лет;
- мясо молодняка от 4 мес. до 2 лет;
- мясо оленят от 14 дней до 4 мес.

В зависимости от термического состояния выделяют остывшее, охлажденное, замороженное мясо.

По упитанности оленину подразделяют на первую и вторую категории.

**Омыление** - порок соленой рыбы, хранящейся без тузлука. Характеризуется появлением на поверхности рыбы мутного, вязкого, слизистого налета, похожего на слой мыла с неприятным гнилостным запахом в результате развития слизиобразующей микрофлоры. Мясо становится дряблым, расплзается и легко отделяется от костей. Порок возникает при хранении соленой рыбы при повышенной температуре, когда на поверхности рыбы появляется влага (роса), служащая хорошей средой для развития микрофлоры и происходит опреснение верхних слоев мяса. При начальной стадии омыления, когда слизь обнаруживают только на поверхности тела и в жабрах, её удаляют дву-, трехкратным промыванием в 3-процентном уксусно-солевом растворе (плотность 1,17-1,20) в течение 10-15 мин при соотношении массы рыбы и раствора 1:1, досаливанием и хранением при низких температурах. Такую рыбу необходимо срочно реализовать.

**Онкология** – наука об опухолях, причинах их возникновения, методах лечения.

**Онхоцеркозы** – хронические гельминтозные заболевания главным образом копытных животных, вызываемые различными видами нематод. Характеризуются поражением сухожилий, связок и соединительной ткани.

**Оомицеты** – подкласс низших грибов класса фикомицетов с многоядерными, обычно ветвящимися нитями мицелия. Объединены по общему признаку, так называемому оогамному оплодотворению.

**Опалка** - удаление остатков щетины и волоса со свиных туш или шерстных субпродуктов пламенем.

**Описательный метод** - основан на словесном описании мясных свойств продукта.

**Опportunистические инфекции** – инфекционные болезни, развивающиеся в иммунокомпроментированном организме и обусловленные снижением его резистентности; Эти инфекции обычно не связаны со специфической восприимчивостью определенного организма, а вызывающие их возбудители не являются истинными паразитами.

**Опухолевидные вирусы**, онкогенные вирусы – вирусы разных таксономических групп, обладающие общим свойством превращать нормальные клетки тканей в опухолевидные, а также вызывать неопластические заболевания у млекопитающих, птиц, рептилий, растений.

**Опухоли**, новообразования, бластомы – патологические, атипичные разрастания ткани, возникающие вследствие размножения клеточных элементов организма под влиянием бластомогенных факторов внешней и внутренней среды.

**Опытный образец мясного продукта** - образец, используемый для оценки качества.

**Опытный образец мясного продукта** - образец, используемый для оценки качества.

**Органолептическое исследование** – оценка качества продукции с помощью органов чувств: обоняния, вкуса, осязания, зрения.

**Осадка колбас** - выдержка колбасных батонов перед термической обработкой в подвешенном состоянии в течение установленного времени для уплотнения, созревания фарша и подсушки оболочки.

**Осветленная кровь** - пищевая кровь, обесцвеченная химическими реагентами, ферментами, физическими методами.

**Ослизнение** – разновидность порчи (дефект) мяса (мясопродуктов), возникающей при нарушении температурного и влажностного режима хранения; наибольшими слизиобразователями являются бактерии рода *Pseudomonas*.

**Основание хвоста** - участок между первым хвостовым позвонком и седалищным бугром животного.

**Особо опасные инфекции** - инфекционные болезни, опасные для человека и животных, характеризующиеся высокой заболеваемостью, эпизоотическим проявлением и большим экономическим ущербом, а также ряд болезней, которые в нашей стране не реги-

стрировались или ликвидированы. Перечень особо опасных болезней утверждает Департамент ветеринарии МСХ РФ.

**Остаточный вкус мясного продукта** - вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения продукта во рту.

**Остеома** – доброкачественная опухоль, сформировавшаяся по типу костной ткани, не имеющая атипичного строения.

**Острозаразные болезни** - инфекционные болезни, которым свойственны преимущественно острое течение и высокая контагиозность.

**Остывшее мясо** - мясо, которое остывало в естественных условиях или в охлаждаемых камерах в течение не менее 6 часов после убоя животного и имеющее на поверхности корочку подсыхания. Остывшее мясо не стойко в хранении, поэтому его сразу же направляют в реализацию, на охлаждение или замораживание. Имеет температуру, близкую к температуре окружающего воздуха (не выше 12°C).

**Отбор проб** - процедура по выделению или составлению пробы, включающая не основанный на статистике случайный - эмпирический или точечный - отбор проб, используемая для принятия решения о соответствии лота продукции установленным требованиям.

**Отводок** - пчелиная семья, сформированная отделением части пчел и сотов с пчелиным расплодом и кормом от одной или нескольких пчелиных семей и посадкой к ним пчелиной матки.

**Откачка меда** - Извлечение меда из сотов с помощью медогонки.

**Откорм** - кормление сельскохозяйственных животных с целью накопления в их теле жира и белка и получения высококачественного мяса.

**Открытый расплод** - яйца и личинки пчел и трутней в открытых ячейках сота.

**Оттока** - кишечник в соединении с брыжейкой.

**Отрутневевшая пчелиная матка** - пчелиная матка, потерявшая способность откладывать оплодотворенные яйца.

**Отрутневение пчелиной семьи** - незаразная болезнь пчел, вызываемая наличием в пчелиной семье отрутневевшей пчелиной матки или пчел-трутовок.

**Отсолка жира** - осаждение взвешенных частиц и отделение влаги поваренной солью в процессе отстаивания жира.

**Оттаянное мясо** - называют мясо, размороженное в обычных условиях. Пищевая ценность такого мяса ниже, чем дефростирован-

ного, так как размороженное мясо теряет часть мясного сока и ослизняется с поверхности.

**Отцовская пчелиная семья** - пчелиная семья, предназначенная для выращивания племенных трутней.

**Офтальморреакция (офтальмопроба)** - метод аллергической диагностики, при котором аллерген наносят на конъюнктиву с последующим учетом. См. *Аллергическая реакция*.

**Охлаждение колбас (остывание колбас)** - быстрое снижение температуры в колбасном изделии после варки, с целью сокращения потерь и избежания морщинистости оболочки.

**Охлаждение рыбы** – это процесс, при котором путем отвода теплоты температура рыбы понижается до криоскопической, но не ниже её. Криоскопической точкой (температурой) называют такую температуру, при которой начинается замерзание тканевых соков (растворов). Для рыбы эта точка в пределах от -0,6 до -2°C. Рыба, подвергнутая холодильной обработке до температуры, близкой к криоскопической, называется охлажденной.

Консервирующее действие охлаждения основано на замедлении деятельности ферментов, а также развития и роста микроорганизмов из-за торможения с помощью пониженной температуры диффузионно-осмотического проникновения питательных веществ внутрь микробной клетки.

Охлаждают рыбу, применяя лед и раствор поваренной соли или используя холодный воздух.

Хранят охлажденную рыбу в ящиках при температуре от +5 до -1°C (лучше от +1 до -1°C) и относительной влажности воздуха 95-98%. На складах неразделанную рыбу хранят 8-9 суток, потрошеную - до 12 дней, а в торговой сети - не более 2 суток.

**Охлаждённая(-ые) рыба** (нерыбные объекты) - рыба (нерыбные объекты), подвергнутая (-ые) процессу охлаждения до температуры 5 °C и ниже, не достигая точки замерзания тканевого сока.

**Охлажденное мясо** - мясо подвергшееся выдержке в остывочных камерах и приобретшее в толще мышечной ткани (у костей) температуру от 0 до +4°C; такое мясо имеет с поверхности корочку подсыхания.

**Охлажденное яйцо** - пищевое яйцо, которое было охлаждено в помещениях с искусственно поддерживаемой температурой от минус 2 °C до плюс 8 °C.

**Очаг инфекции** - местное проявление инфекционного процесса в организме животного. См. *Инфекция*.

**Очаг природный** - разновидность эпизоотологического очага, который существует в природе и обусловлен циркуляцией возбудителя среди постоянно живущих на данной территории диких животных. См. *Эпизоотический очаг*.

**Очаговость природная** - характерная особенность некоторых заразных болезней образовывать природные эпизоотические очаги в определённых географических зонах.

**Очистка биологическая** - естественные биологические процессы очищения и обеззараживания (жидкого навоза, сточных вод и т. д.), в основе которых лежит деятельность микроорганизмов, разлагающих органические вещества до неорганических.

**Очистка мёда** - удаление из меда частиц воска, особей пчелиной семьи и их фрагментов.

**Очистка механическая** - удаление навоза, грязи, мусора, отходов и пр. из помещений и территорий с помощью различных механических средств. См. *Дезинфекция*.

**Очёс** - спутанный конский волос гривы или хвоста, полученный при чистке лошади или отбираемый при сортировке, и коровий волос длиной менее 10 см, не связанный в пучок.

**Павильон для пчел** - стационарное или передвижное помещение для содержания пчелиных семей в ульях.

**Падевый мед** - мёд, произведенный пчелами из сладких выделений лиственных или хвойных растений, а также паразитирующих на них насекомых.

**Падевый токсикоз** - незаразная болезнь пчел, вызываемая отравлением падевым медом.

**Панзоотия** - высшая степень напряжённости (интенсивности) эпизоотического процесса, с необычайно широким распространением инфекционной болезни на огромных территориях, с охватом целых стран, материков, сопровождающаяся высокой заболеваемостью.

**Панирование** - это процесс обваливания в муке кусков крупной или тушек мелкой рыбы перед обжариванием для улучшения вкусовых качеств обжаренной рыбы. На рыбе образуется подрумяненная корочка, придающая ей приятный вкус и аромат. Кроме того, панировка укрепляет поверхность кусков обжаренной рыбы и тем самым облегчает их последующую укладку в банки.

**Панированные мясные полуфабрикаты** - порционные мясные полуфабрикаты, слегка отбитые для разрыхления тканей и об-

валенные в мелкодробленых сухарях из белого хлеба для сохранения мясного сока.

Для изготовления панированных полуфабрикатов наряду с мясным сырьем применяют льезон (смесь содержащего яйца или меланжа с поваренной солью и водой) и панировочную муку (сухари). Из говядины изготавливают ромштекс; из свинины - котлету натуральную, шницель, котлету останкинскую, котлету отборную; из баранины — котлету натуральную, шницель.

**Панированный полуфабрикат** - кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов.

**Пантотеновая кислота** - входит в состав ферментов, имеющих важное значение в обмене веществ, образовании и распаде жиров, образовании аминокислот, холестерина, гормонов коры надпочечников и т.д. Она оказывает регулирующее влияние на функции нервной системы и двигательную функцию кишечника. Пантотеновая кислота образуется кишечной микрофлорой, поэтому пищевой дефицит этого витамина встречается редко, обычно лишь при длительном резко неполноценном питании. При пантотеновой недостаточности снижается сопротивляемость организма к инфекциям. Пантотеновая кислота содержится во всех пищевых продуктах, но больше всего ее в мышечной ткани мяса, печени животных, яичных желтках, бобовых. Обмен пантотеновой кислоты тесно связан с обменом витаминов С, В12 и фолатина, недостаток которых в питании нарушает обмен пантотеновой кислоты. Потребность в пантотеновой кислоте для взрослого человека - около 10 мг в день.

**Парагрилец** - инфекционная болезнь пчел, поражающая 5-8-дневный открытый, чаще печатный расплод на стадии предкуколки и куколки, вызываемая бациллой параальвей.

**Паразит** – организм, живущий на поверхности или внутри другого организма и питающийся за его счет.

**Паралич пчел** - инфекционная болезнь пчел, протекающая в острой или хронической формах, вызываемая РНК-содержащим вирусом.

**Паращитовидная железа** - парные железы внутренней секреции, расположенные в шейной области.

**Парёнка** - обесклееная, вываренная под давлением кость.

**Парное (горяче-парное) мясо** - получают сразу же после убоя скота; оно имеет температуру (33-38°C), близкую к температуре тела животного. Парное мясо в течение первых 2-3 часов обладает вы-

сокой нежностью и сочностью. В нем мышечная ткань расслаблена, мясо характеризуется мягкой консистенцией, сравнительно небольшой механической прочностью, высокой водосвязывающей способностью. Однако вкус и запах такого мяса выражены недостаточно.

Парное мясо из предприятий не выпускают, так как оно может быстро приобрести нежелательные признаки. Выпуск мяса допускают по истечении 6 часов после разделки туши; к этому времени мясо охлаждается до температуры окружающего воздуха и приобретает кислую реакцию.

**Партия** - количество однородной продукции, изготовленной одним производителем в одинаковых условиях, оформленное одним сопроводительным документом и доставленное одновременно. Она может состоять из части лота или из набора нескольких лотов. Если партия является частью лота, каждая часть считается отдельным лотом для контроля. Если партия состоит из нескольких лотов, необходимо определить ее однородность. Если партия неоднородна, то она делится на соответствующее количество однородных партий, от каждой из которых отбирают для исследования необходимое количество проб.

**Партия меда** - любое количество меда одного ботанического происхождения, фасованного и упакованного в однородную тару и оформленного одним документом о качестве.

**Партия молочной продукции** - совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства (за исключением партии молочной продукции, одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона). Под партией молочной продукции для целей подтверждения ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона понимается совокупность единиц продукции, имеющей одно и то же наименование, произведенной одним и тем же изготовителем в одних и тех же условиях в соответствии с одним и тем же техническим документом и одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия.

**Партия скота** - любое количество скота данного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы.

**Пасека** - производственное подразделение хозяйства, включающее земельный участок, ульи с пчелиными семьями, пасечные постройки, инвентарь, оборудование.

**Пасечные вытопки** - воскодержательный остаток, полученный после извлечения пасечного пчелиного воска и пчелиного воска-капанца из воскового сырья на пасеке.

**Пасечный пчелиный воск** - пчелиный воск, извлеченный из воскового сырья на пасеке.

**Пастеризация** - метод обезвреживания молока, других пищевых продуктов, питательных сред, растворов и пр., заключающийся в их прогревании при 65-95 °С, в течение определенного времени (до 30 минут) с последующим быстрым охлаждением до +5...+10°С, при котором погибают только вегетативные формы бактерий и вирусы. См. *Стерилизация*.

**Пастеризация консервов** - нагревание консервов до температуры 70-80С, при которой уничтожаются преимущественно вегетативные формы микроорганизмов.

**Пастеризация меда** - однократное нагревание меда с последующим быстрым охлаждением с целью предупреждения или прекращения брожения.

**Пастеризованная икра рыбы** - продукция, полученная из икры-зерна рыбы, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, фасованной в герметично закупоренную тару и пастеризованная.

**Пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературнообработанное) молоко** - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности.

**Пастеризованные мясные (мясодержащие) колбаски детского питания** - мясные (мясодержащие) колбаски детского питания в герметичной упаковке, подвергшиеся пастеризации, обеспечивающей пролонгированные сроки годности, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

**Пастрома из мяса птицы** - копченое изделие из мяса водоплавающей птицы, представляющее собой окорочок и филе, соединенные кожей.

**Патогенез** – происхождение и развитие болезни; внутренний механизм возникновения и развития патологического процесса, определяющий взаимодействие причинного фактора и организма,

клиническую картину, течение, морфологические и функциональные изменения в организме во время болезни.

**Патогенность** - эволюционно выработанная и генетически закрепленная потенциальная способность микроорганизмов вызывать у восприимчивых животных (людей) заражение и заболевание той или иной инфекционной болезнью.

**Патогенные микроорганизмы** - микробы-паразиты, способные вызывать инфекцию при попадании в организм животного. См. *Инфекция. Паразитизм.*

**Патогенные микроорганизмы облигатные** - см. *Микроорганизмы облигатные.*

**Патогенные микроорганизмы факультативные** - см. *Микроорганизмы факультативные.*

**Патологический материал** - кусочки органов и тканей, экскреты и секреты от больных или павших животных, кровь, фекалии и тому подобное, которые направляют в ветеринарные лаборатории для определения диагноза болезни. Патологический материал берут и пересылают в соответствии со специальными правилами.

**Пахта** - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока.

**Пачка кишок (мочевых пузырей)** - скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат (мочевые пузыри).

**Пашина** - отруб, который содержит много соединительной ткани, особенно около белой линии. Жир откладывается на внутренней стороне, количество его зависит от упитанности. Мускулы в пашине неоднородные, с наружной стороны пашины они тонкие, жесткие и упругие. Лучшая часть этого отруба - средняя, в которой располагается продольный мускул неправильной овальной формы. Используют пашину для приготовления жирных супов и борщей, в вареном виде - для начинок.

**Паштет** - изделие мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, подвергнутого тепловой обработке.

**Паштетные мясные (мясосодержащие) консервы** - мясные (мясосодержащие) консервы, изготовленные в виде вязкопластичной измельченной массы, с размером частиц от 0,3 до 0,5 мм.

**Паюсная икра осетровых рыб** - продукция, полученная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли

икры-зерна осетровых рыб с последующим прессованием до получения однородной массы.

**Пельмени** - замороженные полуфабрикаты из теста, начиненного мясным фаршем.

**Пенистость говяжьих кишок** - порок, возникающий вследствие попадания воздуха между отдельными слоями в стенках говяжьих ободочных и слепых кишок.

**Перга** - продукт, произведенный пчелами из пыльцевой обложки, уложенной в ячейки сотов и залитой медом.

**Перегон пчел** - переселение пчел из старого гнезда пчелиной семьи в новое.

**Передвижная пасечная установка** - транспортное средство для временного содержания и перевозки пчелиных семей на медосбор и опыление сельскохозяйственных культур.

**Передняя голяшка** - это отруб, который содержит мякоть, состоящую в основном из соединительной ткани. Из передней голяшки приготавливают студни и бульоны.

**Перемещающийся от центра желток** - видимый распластанный, подвижный желток.

**Переносчики возбудителя инфекции** - живые посредники в передаче возбудителей - членистоногие (клещи и кровососущие насекомые), дикие и домашние животные, иногда люди, которые могут распространять возбудителей болезней механическим или биологическим, збудитель размножается в теле переносчика) путем. См. *Трансмиссивные болезни*.

**Переохлажденное мясо** – мясо имеющее температуру от -1,5 до -3°С, т.е. на 0,5-2°С ниже точки замерзания. В переохлажденном мясе содержащаяся в нем влага находится в жидком (переохлажденном) виде. По своим качественным показателям такое мясо аналогично охлажденному.

**Перепелиное диетическое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 11 сут.

**Перепелиное столовое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

**Переработка воскового сырья** - технологический процесс извлечения пчелиного воска из воскового сырья.

**Период выздоровления (реконвалесценции)** - период угасания инфекционной болезни, который характеризуется исчезновением ее симптомов, нормализацией физиологических функций организма, выработкой иммунитета. См. *Стадийность инфекционной болезни*.

**Период инкубационный** - период времени от проникновения возбудителя в организм, до появления первых, как правило, еще неопределенных клинических признаков. Он характерен для всех инфекционных болезней, но имеет различную продолжительность. См. *Стадийность инфекционной болезни*.

**Период полного развития болезни** - период развития болезни, когда проявляются основные, типичные для данной инфекции, клинические признаки. См. *Стадийность инфекционной болезни*.

**Период предвестников (продромальный, предклинический)** - период развития болезни, который следует после инкубационного и характеризуется появлением первых клинических симптомов, чаще общих для многих заболеваний (повышение температуры тела, угнетение, отсутствие аппетита, снижение продуктивности и пр.). См. *Стадийность инфекционной болезни*.

**Период угасания** - период болезни, характеризующийся постепенным ослаблением и исчезновением ее клинических проявлений, установлением нормальной температуры тела и снижением интенсивности функциональных нарушений. См. *Стадийность инфекционной болезни*.

**Периодичность эпизоотии** - повторяемость (повторное возникновение) эпизоотии в какой-либо конкретной местности через несколько лет, связанная, как правило, со снижением популяционного иммунитета и нарастанием числа восприимчивых животных, активизацией переносчиков, изменением антигенных и патогенных свойств возбудителя инфекции и пр.

**Перламутровый препарат** - суспензия кристаллов гуанина, полученных из чешуи рыбы, в этиловом спирте или касторовом или парфюмерном маслах.

**Печатка меда** - восковые крышечки, которыми пчелы запечатывают ячейки сотов с медом.

**Печатный расплод** - личинки старших возрастов и куколки пчел и трутней в ячейках сота, запечатанных восковыми крышечками.

**Печень** – субпродукт. Перед употреблением ее промывают для удаления желчи. Печень имеет горьковатый привкус (особенно свиная) вследствие наличия желчных протоков; окрашена она в темный цвет, который тем интенсивнее, чем старше животное. В отличие от других мясопродуктов печень обладает свойством не набухать, а выделять влагу. 100 г съедобной части печени различных животных дают организму от 98 до 108 ккал. Печень богата витаминами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, А, D, Е, С; из минеральных веществ больше всего содержит

железа, фосфора, калия, магния. Печень богата ферментами углеводного, белкового и липидного обмена. Катепсины печени в 60 раз активнее катепсинов мышечной ткани.

**Пиемия** - форма генерализованной инфекции, отличающаяся от септицемии более длительным течением, распространением патогенных гноеродных микробов по лимфатическим и кровеносным путям в различных органах и тканях, где образуются новые (вторичные) очаги поражений (метастазы). См. *Инфекция генерализованная. Септицемия.*

**Пикало** - подслизистая оболочка пищевода.

**Питьевое молоко** - молоко с массовой долей жира не более 9 процентов, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей (без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока);

**Питьевые сливки** - сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару.

**Пищевая кость** - пищевой продукт убоя в виде сырой кости всех видов убойных животных, полученный при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса или голов убойных животных.

**Пищевая кровь** - пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности её к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарным требованиям для использования на пищевые цели.

**Пищевая ценность мяса** – показатель полезных свойств продукта, включая такие более частые определения, как "биологическая ценность" (качество белка), "энергетическая ценность" (количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевого продукта) и др.

**Пищевод** - толстостенная гибкая трубка, соединяющая глотку с желудком.

**Пищевое яйцо (сельскохозяйственной птицы)** - яйцо в скорлупе, произведенное сельскохозяйственной птицей, пригодное для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания.

Примечание - Яйцо пищевое в зависимости от вида птицы подразделяют на куриное, цесариное, индюшиное, перепелиное, страусиное.

**Пищевой бульон** - пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок.

Примечания :

1. Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде.

2. Для выпуска концентрированного, порошкообразного, гранулированного или таблетированного бульона жидкий бульон, соответственно, концентрируют, сушат, гранулируют или таблетировывают.

**Пищевой желатин** - пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желеобразующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10%.

Примечание - для получения пищевого желатина используют кость крупного рогатого скота, свиную лопатку, сухожилия, обрезки свиных и других шкур.

**Пищевой продукт убоя** - пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях.

**Пищевой топленый жир (жир-топец, сало топленое)** - животный пищевой жир, полученный при переработке жира-сырца. В зависимости от вида исходного сырья жир получают говяжий, бараний, свиной, костный и оборный.

**Пищевые субпродукты (сбой)** - пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного.

**Пищевые субпродукты тушки птицы (потроха)** - второстепенные продукты потрошения и разделки тушки птицы- потроха, шеи, головы, ноги по заплюсневый сустав, крылья по локтевой сустав,- употребляемые в пищу.

**Плавленый сыр** - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

**Плазма крови** - жидкое межклеточное вещество крови. Примечание - Плазму крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной крови.

**Плазмиды**, эписомы – автономные, генетические факторы бактерий, расположенные вне хромосом в виде небольшой циклической молекулы ДНК, способные к непрерывной репликации в бактериальной клетке. Обуславливают ряд важных свойств – приобретение лекарственной устойчивости, синтез некоторых антигенов.

**План выборочного контроля** - запланированная процедура, включающая схему отбора проб, определяющая необходимое количество элементов, инкрементов, формирующих пробу, которые должны быть случайно отобраны от инспектируемого лота, учитывающая виды контролируемых характеристик, которые необходимы для оценки статуса лота и по которой лот будет исследован и квалифицирован как "соответствующий" или "несоответствующий" установленным требованиям.

**Пласт рыбы** - рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, икра или молоки.

**Пласт с головой (или обезглавленный)** – рыба, разделанная по спине вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника, голова разрезана (или удалена), внутренности удалены, стуски крови зачищены.

**Плацента** - орган, осуществляющий связь плода с телом матери в период внутриутробного развития, обладающий внутрисекреторной функцией.

**Племенная пасака** - пасака, предназначенная для улучшения продуктивных и племенных качеств пчел и их репродукции.

**Племенная пчелиная матка** - пчелиная матка с высокими хозяйственными признаками.

**Плесневение** - налет белого или черно-зеленоватого цвета в отсыревшей рыбе при нарушении режима хранения. Рыбу, пораженную белой плесенью, необходимо протереть салфеткой, смоченной в рассоле, подсушить и немедленно реализовать. При поражении черно-зеленой плесенью продукт бракуют.

**Плесень яйца** - технический брак пищевого яйца, при котором содержимое пищевого яйца поражено патогенными грибами.

**Плечевая часть туши** - отруб, мускулы которого покрывают плечевую кость тонким слоем и расположены в основном с одной стороны. Плечевая кость богата жиром, минеральными и ароматическими веществами. В кулинарии эту часть используют для приготовления прозрачных бульонов и супов, мякоть в сыром виде для котлетного фарша.

**Пломбир** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 до 24 процентов (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию).

**Плотная консистенция мясного продукта** - консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно большой массой в единице объема и тесно соединенными частицами.

**Побочный продукт переработки молока** - полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт;

**Побудительная подкормка пчел** - подкормка пчелиных семей, применяемая при отсутствии медосбора для стимулирования откладки яиц пчелиной маткой и выращивания пчел.

**Пограничный ветеринарный надзор** - деятельность пограничных контрольных ветеринарных пунктов совместно с учреждениями местной ветеринарной службы, а также с организациями, осуществляющими пограничный контроль и таможенный досмотр на Государственной границе РФ по организации противозпизоотических мероприятий, касающихся охраны территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств, и контроля за выполнением. См. *Пограничный контрольный ветеринарный пункт. Ветеринарно-санитарный надзор.*

**Пограничный контрольный ветеринарный пункт** - учреждение системы госветслужбы на государственной границе РФ, основными задачами которого являются: организация ветеринарных мероприятий по охране территории РФ от заноса из иностранных государств возбудителей заразных болезней животных; обеспечение ветеринарно-санитарного надзора при импорте, экспорте и транзите животных, продуктов и сырья животного происхождения всеми видами транспорта; осуществление ветеринарного контроля за проведением этих мероприятий в пограничной зоне. См. *Ветеринарно-санитарный надзор. Пограничный ветеринарный надзор.*

**Поддерживающий медосбор** - медосбор, в течение которого пчелы собирают нектар, удовлетворяющий лишь текущие потребности пчелиной семьи в корме.

**Поделочная кость (трубка)** - обезжиренная, вываренная без давления трубчатая кость конечностей крс без эпифизов, а именно: предплечье, плюсневая, бедренная, берцовая и пястная.

**Поделочные копыта** - копыта взрослых лошадей и крс.

**Поделочные рога** - рога крс, буйволов, баранов, коз с глянце-вой и матовой поверхностью, определенных размеров.

**Поджелудочная железа** - орган с внутренней и внешней сек-цией, расположенный в брюшной полости сзади желудка под по-звоночником, в брыжейке в изгибе двенадцатиперстной кишки.

Примечание - Свиной подкожный жир называется шпиком.

**Подкожный жир** (полив) - жир сырец в виде отложений жиро-вой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке.

Применение - Свиной подкоинны жир называется шпиком.

**Подкопченная (-ые) рыба (нерыбные объекты животного происхождения)** - продукция, полученная из предварительно посо-ленной (-ых) рыбы (нерыбных объектов животного происхождения) в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холод-ного копчения и обладающая легким запахом и вкусом копчености.

**Подкос-оригинал (хвост-оригинал)** - жесткий волос, срезан-ный с репицы хвоста конской шкуры и связанный в пучок длиной от 15 до 45 см.

**Подмороженная(-ые) рыба (нерыбные объекты животного происхождения)** - рыба (нерыбные объекты животного происхож-дения), подвергнутая(-ые) процессу замораживания до температуры в глубоких слоях тела от -1 до -3°C, что позволяет увеличить срок хранения до 20-30 суток. Подмороженную рыбу оценивают так же, как охлажденную.

**Подмороженное мясо** - парное или остывшее мясо, подверг-нутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см - 0°C до 2 °С, при хранении температура по всему объёму должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

При поступлении подмороженного мяса в холодильники его замораживают - доводят температуру в глубине мышц до -6°C. Подмороженное мясо по своим свойствам уступает охлажденному, но несколько превосходит мороженое мясо.

**Подозреваемые в заражении животные** – клинически здоро-вые из неблагополучного по инфекционным болезням пункта, со-держатся вместе с больными; при бешенстве – покусанные или бывшие в непосредственном общении с больными, а также соприка-савшиеся с тем или иным фактором передачи.

**Подозрительные по заболеванию животные** – животные не-благополучного по инфекционным болезням пункта, содержащиеся вместе с больными и имеющие неясные клинические признаки бо-

лезни (температуриящие); при бешенстве – беспричинно напавшие на людей или животных.

**Подпарка** - возникает в результате нарушения режима сушки. Проявляется в виде образования у позвоночника рыхлого, похожего на разваренный слой мышц.

**Подпетливание копченостей** - продергивание шпагата через изделие иглой или перевязывание изделия шпагатом с оставлением петли для подвешивания.

**Подрыв (окно)** - несквозное отверстие в стенках кишок.

**Подсушивание** - процесс частичного обезвоживания сырой рыбы путем обработки ее прогретым воздухом или инфракрасными лучами. Подсушивание обычно сочетают с пропеканием (провариванием) рыбы и проводят при температуре воздуха до 120° С и более. При подсушивании влага удаляется в основном из поверхностного слоя рыбы, что приводит к уплотнению и закреплению ее кожного покрова. Наряду с удалением влаги происходит денатурация, незначительный гидролиз и инактивация тканевых ферментов рыбы.

В результате пропекания мясо рыбы полностью проваривается, кожица становится сухой и слегка сморщенной, мясо приобретает вкусовые качества характерные для пропеченной рыбы. Этот способ предварительной обработки применяют при производстве консервов в масле, когда в результате последующих операций запах и особенно вкус рыбы не изменяется.

**Подсырная масляная паста** - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра.

**Покровное сало водных млекопитающих** - спинно-боковые участки сала туши водных млекопитающих, у которого удалены соединительная ткань и мясо.

**Пол животных** - по полу животных различают мясо некастрированных самцов и мясо кастратов и самок. Половые различия в раннем возрасте животных почти не сказываются на качестве мяса, они заметно проявляются только у взрослых и старых животных. Некастрированные самцы: бык (бугай) для крупного рогатого скота, баран для мелкого рогатого скота, хряк для свиней, жеребец для лошадей, петух для кур. Их мясо характеризуется грубой, жесткой мышечной тканью, очень малым содержанием межмышечного и подкожного жиров и неприятным специфическим запахом. В связи с низкими вкусовыми качествами мясо бугаев (быков), хряков, жеребцов в реализацию не допускают, а используют для промышленной переработки в производстве некоторых видов колбасных изделий. Кастриро-

ванные самцы (кастраты) соответственно: вол, валух, боров, мерин, каплун. Их мясо отличается от мяса некастрированных самцов менее грубой мышечной тканью, наличием не только межмышечного и подкожного жира, но и внутримышечным жиром, а также более светлым цветом. Мясо самок имеет тонковолокнистое строение мышечной ткани и более светлую окраску, чем мясо самцов, отложения жира под кожей, между мышцами и брюшной полости.

**Полив** - подкожная жировая ткань крупного и мелкого рогатого скота.

**Поливакцина** – вакцины, состоящие из нескольких антигенов возбудителей разных болезней, при введении которых в организме вырабатывается иммунитет против соответствующих болезней.

**Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК)** - называемые витамином F, относятся к незаменимым факторам питания, так как не образуются в организме и должны поступать с пищей. К ним относятся линолевая, линоленовая и арахидоновая кислоты. Их еще называют эссенциальными кислотами, то есть существенно необходимыми для жизнедеятельности живого организма. Линолевая кислота превращается в организме животных и человека в арахидоновую, а линоленовая - в эйкозапентаеновую. По физиологической активности арахидоновая кислота на 20-30% сильнее линолевой.

В организме человека эти кислоты понижают чувствительность к освещению ультрафиолетовыми лучами и повышают сопротивляемость его по отношению к радиоактивным излучениям. При отсутствии витамина F нарушается структура клеточных оболочек, поражается межклеточное вещество. ПНЖК играют большую роль в обмене стерина. При отсутствии или недостатке таких кислот в организме холестерин дает с насыщенными жирными кислотами сложные эфиры, очень трудно окисляющиеся при обмене веществ. Благодаря химической стойкости они накапливаются в крови и откладываются в стенках артерии, образуя так называемые бляшки. Последние служат причиной развития грубой соединительной ткани, из-за чего теряется упругость стенок артерий. ПНЖК при достаточном их количестве образуют с холестерином сложные эфиры, при обмене веществ окисляющиеся до образования низкомолекулярных веществ, которые легко выводятся из организма. Изменение жирокислотного состава липидов биологических мембран вызывает отклонение ряда показателей их функционального состояния (проницаемость, прочность связи ферментов с мембраной и т.д.). Растущий организм наиболее чувствителен к дефициту ПНЖК, так как в

большей мере нуждается в пластическом материале для синтеза фосфолипидов.

Взрослый человек должен в составе пищи ежедневно съедать около 12 г эссенциальных кислот.

**Полировка кости** - очистка обезжиренной кости от прилипших кусочков мяса, сухожилий трением друг о друга в специальных полировочных машинах.

**Полировка свиных туш** - машинная обработка шкуры на свиной туше после опалки.

**Полифлорная пыльцевая обножка** - пыльцевая обножка, содержащая два и более видов пыльцы.

**Полифлорный мёд** - мёд, произведенный пчелами из нектара растений разных видов.

**Половина тушки птицы (полутушка птицы)** - одна из двух примерно равных частей потрошеной тушки, разделенной вдоль по линии позвоночника и киля грудной кости.

**Полукопченая колбаса (колбаска)**: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

**Полупласт рыбы** - рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, у которой удалены внутренности, икра или молоки.

**Полупотрошенная рыба** - рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.

**Полуспинка рыбы** - спинка рыбы, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины.

**Полутуша** - туша, разделенная вдоль спинного хребта на две половинки.

**Полуфабрикат** - пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению после тепловой обработки.

**Полуфабрикат в тесте** - фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов.

Примечание - К полуфабрикатам в тесте относят пельмени, мясные трубочки и др., в том числе имеющие национальные наименования - манты, хинкали, равиоли, колдуны, чучпары, ламаджо и др.

**Полуфабрикат из мяса птицы** - изделие из натурального или рубленого мяса птицы или пищевых субпродуктов, подготовленное к тепловой кулинарной обработке.

**Поперечно-полосатая мышечная ткань** - скелетная мускулатура, из нее построены также мускулы языка, гортани и некоторые другие. Она сокращается в зависимости от воли животного быстро, неритмично, ей свойственна быстрая утомляемость. Поперечно-полосатая мышечная ткань является наиболее важной тканью мяса как по количеству ее среди других тканей, так и по питательной ценности для человека. Количество ее в теле крупного рогатого скота составляет 35-40%, а в мясной туше колеблется от 50 до 70%.

**Пористость мясного продукта** - свойство мясного продукта, характеризующее наличие на его разрезе мелких пустот.

**Порода пчел (раса)** - целостная устойчивая группа пчелиных семей общего происхождения, имеющая сходные экстерьерные и хозяйственно полезные признаки, передающиеся по наследству.

**Порода скота** - оказывает влияние на выход и качество получаемой от животных продукции. Породы скота мясного направления отличаются скороспелостью и способностью быстро откармливаться, дают мясо высокого качества - тонковолокнистое, нежное, сочное, вкусное; жир откладывается между мышечными волокнами и пучками, между мускулами, а также под кожей и лишь в незначительном количестве на внутренних органах. Скот обладает большим живым весом и самым высоким убойным выходом.

К мясным породам крупного рогатого скота относят: шортгорнскую, герефордскую, калмыцкую, казахскую белоголовую.

К отечественным мясным породам овец относят: горьковскую, грузинскую и другие; также у нас разводят мясные породы овец, выведенные в Англии — гелепширов, ромни — марш, куйбышевскую, цигайскую.

Из мясных пород свиней можно выделить следующие: ландрас (выведена в Дании), эстонская, литовская и другие.

**Пороки кишок** - патологические изменения кишок, а также дефекты, возникающие при обработке кишок и неправильном их хранении, снижающим качество или степень использования кишечных фабрикатов.

**Пороки меда** - недостатки, снижающие качество меда и ограничивающие его использование.

**Порошковидный расплод** - инфекционная болезнь пчел, поражающая открытый расплод, вызываемая бациллой пульвифациенс.

**Порционные полуфабрикаты** - изготавливают из определенных кусков мясной мякоти, крупнокусковых полуфабрикатов. Они представляют собой один или два примерно равных по массе куска

мяса, предназначаются для жарения цельными кусками. Для их приготовления используют лишь наиболее нежные части туши - вырезку, мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17% массы говяжьей или конской туши, 29-30% свиной или бараньей туши.

Порционные полуфабрикаты из баранины - котлета натуральная, эскалоп, шницель, баранина духовая.

Порционные полуфабрикаты из говядины - бифштекс натуральный, лангет, вырезка, антрекот, ромштекс, зразы.

Порционные полуфабрикаты из конины - филей, лангет, бифштекс натуральный, зразы натуральные, ромштекс, антрекот, конина духовая.

Порционные полуфабрикаты из свинины - вырезка, котлета натуральная, эскалоп, шницель, свинина духовая.

**Порционный бескостный (мясокостный) полуфабрикат** - бескостный (**мясокостный**) полуфабрикат, изготовленный в виде порции мяса массой от 70 до 1000 г.

**Порча меда** - потеря потребительских свойств меда вследствие его недоброкачественности из-за несоблюдения технологических режимов переработки и условий хранения.

**Порча жира на кишках (сильность кишок, прогоркание кишок)** - наличие прогорклого жира на кишках в результате недостаточного или плохого обезжиривания кишок, неправильного консервирования и хранения при высокой температуре.

**Послеубойное окоченение мяса** - начинается через 3 часа после убоя животного. Мясо постепенно теряет эластичность, становится жестким и трудно поддается механической обработке (обвалке, резанию и т.д.). Такое мясо сохраняет повышенную жесткость и после варки. В процессе окоченения уменьшается влагосвязывающая способность мяса. Запах и вкус мяса в этом состоянии плохо выражены. Полное окоченение наступает в разные сроки в зависимости от особенностей животного и параметров окружающей среды. Для говядины при 0°С окоченение достигает максимума через 24—28 часов. По истечении этого времени начинается разрешение окоченения: мускулатура расслабляется, увеличивается водосвязывающая способность, уменьшаются прочностные свойства мяса. Однако кулинарные показатели мяса (нежность, сочность, вкус, запах и усвояемость) еще не достигают оптимального уровня и выполняются при дальнейшем развитии автолитических процессов: для говядины

при 0 - 10°C - через 12 суток, при 8-10°C - 5-6 суток, при 16-18°C - через 3 суток.

**Посол** - обработка продукта поваренной солью, посолочной смесью или рассолом для придания ему требуемых свойств и устойчивости при хранении.

*Примечание* - требуемыми свойствами продукта является влагоудерживающая способность, вкус и аромат, готовность для употребления в пищу и использования при выработке мясных и мясо-содержащих продуктов, стойкость при хранении и др.

**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.

**Посол мяса через кровеносную систему** - способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом через кровеносную систему.

**Посол рыбы в консервах** - в консервах должно содержаться от 1,5 до 2,0% хлористого натрия. Соль вводят в рыбу или куски, применяя тузлучный посол, добавляют в банки в сухом виде или вместе с заливкой.

**Посолочная смесь** - смесь поваренной соли, сахара, перца и других ингредиентов посола, взятых в количествах, установленных рецептурой.

**Посторонний вкус мясного продукта** - вкус, не свойственный мясному продукту данного вида.

**Посторонний запах мясного продукта** - запах, не свойственный мясному продукту данного вида.

**Потемнение меда** - изменение окраски меда вследствие происходящих в нем химических реакций.

**Потребительская тара** - тара, поступающая к потребителю с продукцией и не представляющая собой самостоятельную транспортную единицу (банка, контейнер, стакан, коробка и т.д.).

**Потрошенная рыба** - рыба, у которой через разрез по брюшку удалены внутренности, икра или молоки.

**Потрошенная рыба семужной разделки** - рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка, у которой удалены жабры, внутренности, икра или молоки.

**Почвенные инфекции** – инфекции, спорообразующие возбудители которых долгое время сохраняются в почве и передаются через нее.

**Почки** – субпродукт, характеризуется сравнительно высоким содержанием полноценных белков малым количеством неполноценных белков. Белки представлены глобулинами, нуклеопротеидами, муцинами, мукоидами, коллагеном и эластином. К липидам почек относятся жиры, лецитин, холестерин; к углеводам — гликоген, глюкоза. Из азотистых экстрактивных веществ в почках обнаружены креатин, пуриновые основания, мочевины и т.п. По витаминному составу они превосходят мясо, но уступают печени; в них имеются витамины В1, В2, В6, В12, пантотеновая кислота, биотин, РР. В почках содержатся разнообразные ферменты, в том числе катепсины, которые даже более активны, чем катепсины печени.

**Поясница** - участок между последним грудным позвонком и крестцовой костью.

**Поясничная часть свиной туши с пашинной** — это самый хороший отруб. Его рекомендуют для приготовления эскалопов, шашлыков, рагу, супов, солянки.

**Поясничная часть туши (середка)** - часть туши, содержащая в себе шесть поясничных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

**Предварительная тепловая обработка рыбы** - при тепловой обработке рыбы происходит коагуляция белков, частичное удаление влаги, а также образование новых вкусовых веществ. Сырье приобретает специфические качества, присущие консервам определенного типа.

Используются такие способы обработки как бланшировка, обжаривание, подсушивание и пропекание, горячее копчение и т.п. Выбор способа тепловой обработки зависит от технологических особенностей сырья. Например, пропекание и копчение салаки и кильки придают им значительно лучшие вкусовые качества, чем бланшировка и обжаривание. Обжаривание большинства карповых рыб дает лучшие результаты, чем другие способы обработки. Бланшировкой называют кратковременную термическую обработку рыбы горячей водой, раствором соли, острым паром или подогретым маслом. В результате этой операции вареная рыба приобретает матово-белый цвет.

*При бланшировке* под действием теплового агента с температурой 90-105°C происходит свертывание белков, размягчение кожного

покрова, выделение влаги, соли и жира. Частично уничтожаются микроорганизмы.

Вследствие выделения части воды пищевая ценность рыбы повышается, а масса уменьшается. После варки рыбу немедленно охлаждают.

**Предубойная выдержка** - содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени. Она обуславливается необходимостью восстановления нормального физиологического состояния животного, утомленного во время транспортировки. Предубойное содержание является первым звеном технологического процесса, включает комплекс мероприятий, направленных на повышение качества получаемого мяса. На качество мяса оказывают влияние и условия содержания животных в период предубойной выдержки. Особое внимание уделяют подгону животных к месту убоя. При проведении этой операции наблюдается значительное число травм, возникают стрессовые состояния, при стрессе до 40% туш животных контаминируется кишечной микрофлорой что снижает качество мяса и в дальнейшем мясопродукта. Загрязненная шкура так же является источником обсеменения мяса микрофлорой, поэтому животных перед убоем чистят и обмывают водой. Необоснованное увеличение продолжительности предубойной выдержки ведет к снижению убойного выхода и ухудшению качества мяса.

**Премунция (нестерильный иммунитет)** - см. *Иммунитет нестерильный*.

**Пресно-сушеная (-ые) рыба (нерыбные объекты)** (*Стокфиск*) - продукция, полученная в процессе сушки несоленой рыбы (нерыбных объектов) до установленной массовой доли влаги.

**Прессовый мёд** - мёд, полученный прессованием сотов при умеренном нагревании.

**Преципитирующая сыворотка** – иммунная сыворотка, содержащая антитела (преципитины), осаждающие определенный антиген (преципитиноген) из коллоидного раствора белка, полисахаридов в присутствии электролитов.

**Прививка** – введение в организм животного биологических препаратов для повышения его защитных сил, создания иммунитета с целью предохранения животных от инфекционных болезней. Прививки бывают: вынужденные, лечебные, диагностические.

**Прививка личинок** - перенос личинок пчел не старше одних суток в маточные мисочки.

**Прививочная рамка** - рамка, предназначенная для закрепления маточных мисочек при производстве пчелиных маток.

**Приемная живая масса скота** - живая масса скота, за вычетом установленных скидок.

**Признаки брожения** - активное пенообразование на поверхности или в объеме меда, газовыделение, наличие специфического запаха и привкуса.

**Приобретенный иммунитет** – невосприимчивость организма к инфекции или инородному веществу, возникающая после перенесенной болезни, при передаче антител от матери плоду или новорожденному, а также в результате введения биопрепарата.

**Прионные болезни** – группа инфекционных заболеваний, вызываемых белково-подобными инфекционными частицами, устойчивых к факторам инактивации (медленные инфекции – подострые трансмиссивные губкообразные энцефалопатии).

**Природные условия** - совокупность климатических, метеорологических, топографических, географических условий, фауны и флоры на определённой территории, в которых пребывают животные.

**Присушка яйца** - технический брак пищевого яйца, характеризующийся присохшим к скорлупе желтком.

**Проба (репрезентативная проба)** - одна или несколько единиц (объемов) вещества, отобранных установленными способами из совокупности (лота, партии), позволяющая получить информацию о заданной характеристике совокупности и являющаяся основой для принятия решения о совокупности, веществе или процессе их производства. Репрезентативная проба сохраняет характеристики лота, партии, из которых была выбрана. Ее частным случаем является случай простой случайной пробы (точечная проба), когда у каждого элемента или части вещества есть равная вероятность попасть в пробу.

**Проба на пероксидазу** – биохимический анализ из комплекса лабораторных исследований на доброкачественность.

**Проба пчел** - определенное число пчел, отобранных из пчелиной семьи для исследования.

**Пробиотики** - биологические препараты на основе живых симбионтных микроорганизмов пищеварительной, респираторной и др. систем (нормальных обитателей организма животных), применяемые для стимуляции роста, а также с лечебной и профилактической целями при желудочно-кишечных и других инфекциях.

**Провесная (-ые) рыба** (нерыбные объекты животного происхождения) (*подвяленная*) - продукция, полученная из предварительно

посоленной(-ых) рыбы (нерыбных объектов животного происхождения) в процессе сушки-вяления до установленной массовой доли влаги и обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта

**Прогноз** – предсказание вероятного развития и исхода болезни, основанное на знании этиологии, патогенеза, эффективности проводимого лечения. Прогноз может быть благоприятным, неблагоприятным, сомнительным и неопределенным. Прогноз эпизоотологический – предсказание возможного развития эпизоотологической ситуации, по какой либо нозоологической форме или нозоологическому профилю, а также интенсивности эпизоотологического процесса.

**Продовольственная безопасность** – обеспечение запасов продовольствия, необходимого для предотвращения голода населения (планеты, страны). Определяется 4 основными показателями:

- достаточность запасов продовольствия;
- стабильность запасов продовольствия, независимых от каких-либо колебаний (сезонных, временных);
- доступность продовольствия;
- качество и безопасность продовольствия.

**Продолжительность иммунитета** - время сохранения специфической невосприимчивости после иммунизации или естественного переболевания животного. См. *Иммунитет. Напряжённость иммунитета.*

**Продуктивность пчелиной семьи** - количество продуктов пчеловодства, получаемых от одной пчелиной семьи за определенный период времени.

**Продукт из мяса ( копчености)** - мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из различных частей туши животного в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее. Примечания: 1. В зависимости от вида и возраста убойного животного продукты из мяса могут быть из говядины, телятины, свинины, мяса поросят, баранины, ягнятины, козлятины, конины, жеребятины, оленины, мяса лося, буйволятины, мяса телят буйволов, верблюжатины и др. или в любом их соотношении.

2. В зависимости от технологии изготовления продукты из мяса могут быть: соленые, вареные, запеченные, копченые, сырокопченые, вяленые, сыровяленые, варено-копченые, копчено-запеченные, варено-запеченные, жареные и др., а также могут быть:

цельнокусковые (буженина, карбонад, филей, грудинка, корейка), фаршированные (рулет) и др.

**Продукт из шпика** - продукт из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани или без них.

Примечание - в зависимости от технологии изготовления продукт из шпика может быть в соленом, вареном, запеченном, копченом, варено-копченом, копчено-запеченном, жареном и другом виде.

**Продукт переработки молока безлактозный** - продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена.

**Продукт переработки молока взбитый** - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания.

**Продукт переработки молока восстановленный** - продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды.

**Продукт переработки молока концентрированный с сахаром** - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров.

**Продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный** - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из него до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 20 процентов.

**Продукт переработки молока низколактозный** - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена.

**Продукт переработки молока нормализованный** - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

**Продукт переработки молока обогащенный** - продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

**Продукт переработки молока рекомбинированный** - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды.

**Продукт переработки молока сухой** - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 90 процентов.

**Продукт переработки молока сублимированный** - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 95 процентов.

**Продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный** - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего Федерального закона к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком.

**Продукт пчеловодства** - продукт, произведенный на пасеке в результате жизнедеятельности пчелиной семьи.

**Продукты для питания детей** - особая группа мясных продуктов, предназначенная для детей различных возрастных групп. Продукты детского питания (ПДП) на мясной основе подразделяются на три основные группы: специализированные ПДП, в том числе продукты прикорма на мясной основе; специализированные продукты для лечебного питания больных детей, продукты для детей дошкольного, школьного возраста и подростков.

**Продукты для питания лиц пожилого возраста** - мясные продукты с добавками сои и других растительных компонентов, не содержащих холестерина, используемые в профилактике и комплексном лечении сердечно-сосудистых заболеваний (атеросклероза, ишемической болезни сердца и др.), а также продукты, обогащенные кальцием и витамином D3, эффективность которых доказана для больных остеопорозом.

**Продукты для питания спортсменов** - специализированные продукты питания, исходя из уровня подготовки спортсмена, вида спорта, целей и задач, которые ставят перед собой спортсмены в различные периоды тренировок и соревнований.

**Продукты из баранины** - используют бараньи полутуши в охлажденном состоянии, согласно требованиям ГОСТ 1935 (в основном это касается баранины первой категории). Ассортимент производимых в настоящее время продуктов из баранины включает следующие основные наименования и сорта: окорок Восточный сырокопченный высшего сорта, окорок Восточный копчено-вареный высшего сорта, грудинка Любительская сырокопченая высшего сор-

та, рулет бараний копчено-вареный высшего сорта, баранина пресованная вареная высшего сорта, баранина вареная в оболочке высшего сорта, ребра бараньи сырокопченые второго сорта (ТУ 49 РСФСР 419).

**Продукты из говядины** - в качестве сырья используют говядину в полутушах, четвертинах первой и второй категории, в парном, замороженном или размороженном виде, согласно ГОСТ 779-87. Продукты из говядины традиционно классифицируются на следующие основные группы: вареные, варено-копченые, копчено-вареные и копчено-запеченные. Ассортимент вырабатываемых изделий включает большое число наименований.

**Продукты из конины** - используют охлажденные или размороженные полутуши и четвертины конины первой категории и жеребятины, согласно требованиям ГОСТ 27095-86. Допускается использовать замороженные блоки из конины и жеребятины. Классический ассортимент продуктов из конины и мяса жеребят составляются следующие виды и наименования (ТУ 9213-442-00419779-99):

- вареные - конина в оболочке, конина пресованная;
- копчено-вареные - казы из конины, филей конский, грудинка конская, конина копчено-вареная, чужук из конины.

Кроме того, широко распространены следующие изделия из конины: ойгос конский копчено-вареный, ойгос жеребят, саал конский копчено-вареный, саал жеребят, ветчина "Микке" из конины в оболочке, ветчина "Микке" из мяса жеребят в оболочке (ТУ 49 РСФСР 373), мясо жеребят "Особое" (ТУ 49 РСФСР 404).

**Продукты из свинины** - приготовленные из частей свиных туш для непосредственного употребления в пищу в соленом, вареном, варено-копченом, копченом, копчено-запеченном, запеченном или жареном виде.

**Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка** - продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу.

**Продукты прикорма на мясной основе** - к ним относят, главным образом, консервы и паштеты из говядины, свинины, конины с добавлением субпродуктов, а также консервы и паштеты на основе мяса птицы. Указанная продукция используется в питании детей с 7—8 мес., а иногда и в более раннем возрасте, согласно рекомендациям врача. Пищевая ценность продуктов прикорма определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, липидов, витаминов А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, железа.

**Продукция из рыбы (нерыбных объектов)** - рыба (нерыбные объекты) в натуральном или переработанном виде, предназначенная(-ые) для использования на пищевые, кормовые, технические или иные цели.

*Примечания* - продукция аквакультуры: Рыба (нерыбные объекты), выращенная (-ые) или дорощенные в контролируемых условиях.

**Производственный пчелиный воск** - пчелиный воск, произведенный на воскозаводе при переработке пасечных вытопок.

**Промысловое животное** - дикое животное, предназначенное для уоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

**Прополис (пчелиный клей)** - продукт, произведенный пчелами из смолистых выделений растений, секрета мандибулярных желез пчел и пчелиного воска.

**Прополисная вода** - активные вещества прополиса, извлеченные водой после спиртовой экстракции.

**Прополисное масло** - активные вещества, извлеченные из прополиса жирами.

**Простагландины** - вещества, образующиеся из ПНЖК тканевых фосфолипидов. Они оказывают гормоноподобное действие, регулируя различные процессы жизнедеятельности, в связи с чем их относят к тканевым гормонам. Простагландины способствуют укреплению сосудов и защите клеточных оболочек, оказывают противовоспалительное, противоаллергическое и противораковое действие.

**Простокваша** - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков.

**Протеиды** - сложные белки в молекуле которых, помимо белковой части, имеется еще и небелковая часть - простетическая группа. Название протеидов зависит от этой группы. К сложным белкам относятся нуклеопротеиды, небелковая часть которых образована нуклеиновыми кислотами; хромопротеиды, простетические группы которых являются окрашенными соединениями; фосфопротеиды имеющие в своем составе остатки фосфорных кислот; липопротеиды и гликопротеиды. Простетическими группами последних являются соответственно жиры и углеводы.

**Протеинотерапия** - лечение белковыми препаратами.

**Протеины** - простые белки, которые состоят только из ами-

нокислот. К ним относятся альбумины, глобулины, гистоны, коллаген и другие.

**Профилактика** - система предохранительно-оздоровительных мероприятий, проводимых с целью предупреждения возникновения и распространения болезней. Различают профилактику общую, специфическую, а также меры личной профилактики.

**Профилактика личная** - см. *Меры личной профилактики*.

**Профилактика общая** - совокупность организационно-хозяйственных и ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на предупреждение заноса возбудителей инфекционных болезней из-за рубежа, из неблагополучных хозяйств в благополучные, а также на создание оптимальных условий кормления, содержания и эксплуатации животных. См. *Профилактика. Ветеринарно-санитарные мероприятия*.

**Профилактика специфическая** - применение специфических лечебно-профилактических средств (вакцин, иммунных сывороток, глобулинов, фагов, химиопрепаратов, премиксов и т. п.), создающих невосприимчивость к соответствующим возбудителям, а также специфических средств и приёмов (аллергенов, серологических реакций и т. п.) для диагностики инфекционных болезней. См. *Иммунопрофилактика. Серопротекции. Диагностика специфическая*.

**Проходник** - пищевой продукт убоя в виде утолщенной части говяжьей прямой кишки, включая конец, образующий выходное отверстие.

**Прыгун** - порок соленой рыбы, хранящейся без тузлука, вызываемый личинкой сырной мухи - прыгун. Сырная муха откладывает яйца в жабры, ротовое отверстие, на плавники рыбы. Из яиц выходят личинки, которые проходят несколько стадий своего развития. Вначале они неподвижны, а спустя 4-6 суток (в третьем возрасте) свободно передвигаются, делая прыжки в высоту или в сторону, за что получили название прыгунка. Прыгунку питается мышечной тканью, нередко оставляя только скелет и кожу от рыб. При благоприятных условиях (высокой температуре, обилии влажности, хорошем питании) через 11-15 суток прыгунку превращается вначале в куколку, а еще через 4-ро суток - во взрослую муху.

Рыбу, слабо пораженную личинками (только на поверхности), после зачистки выпускают в продажу. В случае поражения вредителями мускулатуры, что определяют по наличию в ней извилистых ходов, такую рыбу выбраковывают и подвергают утилизации.

**Прыщ** - глистные узелки в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6мм.

**Прямоугольное клеймо** - подтверждает, что животные прошли предубойный и послеубойный осмотры и забиты в благополучных по карантинным заболеваниям хозяйствах, однако оно не дает право на реализацию мяса без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в установленном порядке. В центре клейма имеется три пары цифр: первая обозначает порядковый номер области, края, республики в составе РФ, а также городов Москвы, Санкт-Петербурга; вторая — порядковый номер города (района); третья - номер учреждения, организации, предприятия.

**Пряный посол рыбы** - рыбу для консервирования обрабатывают смесью соли и пряностей (перец, корица, гвоздика, лавровый лист, кориандр, укроп, тмин, анис и др.). Рыба приобретает специфический вкус и приятный аромат. Поскольку доза соли при таком посоле небольшая (9%) и ее консервирующее действие недостаточно, к посолочной смеси добавляют антисептик - натрий бензойнокислый.

В состав посолочной смеси входит сахар (от 0,5 до 10%), который придает рыбе сладковатый привкус, смягчает и ослабляет ощущение солёности и усиливает консервирующее действие соли. Часть сахара сбраживается с образованием органических кислот. Кислая среда способствует активизации процессов созревания, размягчению тканей, препятствует развитию гнилостной микрофлоры.

Для пряного посола наиболее часто используют мелкие виды рыб (килька, хамса, ряпушка, сельдь и др.), нежное мясо которых быстро просаливается и хорошо созревает.

Рыба должна иметь легко спадающую чешую, которую полностью удаляют перед посолом, так как пряную рыбу перед употреблением в пищу обычно не моют.

Рыбу пряного посола следует хранить при температуре -3 -5°C, не допуская ее замерзания. Полученная продукция сравнительно нестойкая (срок хранения 1 месяц). Должна соответствовать требованиям ГОСТ 6756-57: поверхность рыбы чистая, не пожелтевшая, консистенция нежная, сочная, мясо созревшее; вкус и запах приятный, без порочащих привкусов. Содержание соли 7-12%. Допускается незначительное повреждение брюшка.

**Псевдоаллергические реакции** - аллергические реакции, обусловленные сенсibilизацией организма не специфическими возбудителями, и антигенами других не родственных микроорганизмов, измененных тканей собственного организма и т. д., то есть аллерги-

нами иного происхождения. См. *Аллергия. Парааллергия.*

**"Птичка"** - это острые выступы жести, расположенные по закаточному шву, по форме напоминающие тело летящей птицы. Птичка образуется в результате неправильного проведения стерилизации или использовании крышек изготовленных из нестандартной жести. В случае образования птички на стыке продольного и поперечного швов, банка может быть негерметичной.

**Пузырь** - мочевого пузырь с шейкой.

**Пути внедрения возбудителя в организм** - эволюционно выработанные для каждого возбудителя определённые пути проникновения в макроорганизм через различные ворота инфекции. См. *Ворота инфекции.*

**Пути выделения возбудителя из организма** - выведение возбудителя во внешнюю среду с различными экскретами и секретами кожных язв, кровью и пр. (определяются, как правило, тропизмом возбудителя и локализацией очага инфекции).

**Пути передачи возбудителя инфекции** - комплекс факторов, участвующих в передаче возбудителя от больных животных к здоровым в конкретных условиях. См. *Механизм передачи возбудителя инфекции. Факторы передачи возбудителя.*

**Путь передачи вертикальный** - передача возбудителя от родителей потомству через яйцеклетку, её генетический аппарат, плаценту, повреждённые ткани при родах, с молоком матери. См. *Пути передачи возбудителя инфекции.*

**Путь передачи воздушный** - передача возбудителя от больных животных здоровым через воздух при вдыхании мельчайших капелек слизи и мокроты, выделяемых больными животными при кашле, чихании, и т. п. (может быть воздушно-капельный и воздушно-пылевой). См. *Пути передачи возбудителя инфекции.*

**Путь передачи горизонтальный** - передача возбудителя инфекции, связанная с выходом возбудителя во внешнюю среду и заражением животных различными путями. См. *Пути передачи возбудителя инфекции.*

**Путь передачи контактный** - непосредственная передача (без участия факторов передачи) возбудителя от больного животного здоровому при контакте (укусе, случке, прикосновении, облизывании и т. д.). См. *Пути передачи возбудителя инфекции.*

**Путь передачи кормовой и водный** – передача возбудителя при употреблении инфицированных кормов и воды. См. *Пути передачи возбудителя инфекции.*

**Путь передачи почвенный** - передача возбудителей через почву. См. *Пути передачи возбудителя инфекции.*

**Путь передачи трансмиссивный** - передача возбудителя инфекции от больного животного к здоровому животному при участии живых переносчиков - кровососущих насекомых или клещей. См. *Переносчики возбудителей инфекции. Пути передачи возбудителя инфекции.*

**Пучок кишок** - кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат в виде нескольких отрезков определенного качества и калибра, смотанных вместе.

**Пучок кишок-сырца** - один или несколько отрезков необработанных свежих кишок определенной длины, связанных вместе. Пучок является товарной единицей измерения соленых кишок на внешнем и внутреннем рынках.

**Пчела** - женская особь, поддерживающая жизнедеятельность пчелиной семьи и имеющая недоразвитую половую систему.

**Пчела-трутовка** - пчела с развитыми яйцевыми трубочками, откладывающая неоплодотворенные яйца.

**Пчелиная матка** - женская особь пчелиной семьи, имеющая развитую половую систему и выполняющая воспроизводительную функцию.

**Пчелиная семья** - сообщество, состоящее из пчел, плодной пчелиной матки и трутней.

**Пчелиная семья-воспитательница** - пчелиная семья, подготовленная для выращивания неплодных маток.

**Пчелиная ячейка** - восковая ячейка сота, предназначенная для выращивания пчел, складывания нектара и пыльцы.

**Пчелиный воск** - продукт, произведенный пчелами для постройки сотов и запечатывания ячеек сотов.

**Пчелиный воск-капанец** - пчелиный воск, извлеченный из воскового сырья на солнечной воскотопке.

**Пчелиный клуб** - пчелы, расположенные уплотненно в гнезде пчелиной семьи при пониженных температурах и в период зимовки.

**Пчелиный расплод** - яйца, личинки и куколки пчел в пчелиных ячейках.

**Пчелиный рой** - группа пчел с пчелиной маткой, покинувшая улей для естественного размножения.

**Пчелиный яд (апитоксин)** - продукт ядовитых желез пчелы.

**Пчеловодство (пчеловождение)** - отрасль сельского хозяйства, занимающаяся разведением, содержанием и использованием

пчел для производства продуктов пчеловодства и опыления энтомофильных сельскохозяйственных культур.

**Пчеловодство медового направления** - пчеловодство, специализированное на производстве меда.

**Пчеловодство опылительного направления** - пчеловодство, специализированное на опылении энтомофильных сельскохозяйственных культур.

**Пчеловодство разведенческого направления** - пчеловодство, специализированное на производстве пчелиных маток и пчелиных семей.

**Пчеловодный вибронож** - механическое устройство для распечатывания сотов перед откачкой меда.

**Пчеловодный каток** - приспособление для прикрепления вошины к проволоке ульевого рамки и ее верхнему бруску.

**Пыльцевая обножка** - продукт, произведенный пчелами из пыльцевых зерен с добавлением нектара и секрета желез пчелы.

**Пыльцевые зерна белой акации** - пыльцевые зерна белой акации трехборзднопоровые, сплюсненной формы, в очертании с полюса округлотреугольные с прямыми или слегка выпуклыми сторонами, с экватора сплюсненно-эллиптические. Поры округлые или овальные, продольно вытянутые, на многих пыльцевых зернах поры слабо заметны. Текстура мелкопятнистая. Пыльца желтого цвета.

**Пыльцевые зерна хлопчатника** - пыльцевые зерна хлопчатника двухклеточные. Форма зерен округлая, правильно сфероидальная, зерна крупные, размером 90-120 мкм, многопоровые, мелкобугорчатые, крупношиповатые.

**Пыльцеуловитель** - приспособление для отбора пыльцевой обножки у пчел.

**Пюреобразные мясные (мясосодержащие) консервы детского питания** - специализированные мясные (мясосодержащие) консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.

**Радиостерилизация, лучевая стерилизация** – обеспложивание посредством ионизирующего излучения.

**Разборка кишок (раздирка, отбивка, спускание)** - разделение отоки на составные части.

**Разведенческая пасака** - пасака, специализированная на производстве пчелиных маток и пчелиных семей.

**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.

**Разделка и порционирование рыбы** - чаще всего применяется разделка рыбы на тушку, филе и куски. У крупной рыбы, как правило, удаляют голову, плавники, внутренности. У некоторых рыб (крупный сазан, амур) удаляют также позвоночник, который при стерилизации не разваривается. Затем тщательно зачищают сгустки крови, в целом виде удаляют желчный пузырь. У мелкой рыбы (салака, килька и др.) при разделке удаляют обычно только голову, хвостовой плавник, часть внутренностей. В процессе разделки рыба обильно омывается водой для удаления крови и внутренностей, ухудшающих санитарное состояние сырья и рабочего места.

Разделанные тушки рыб разрезают на куски, соответствующие высоте консервных банок. Эта операция называется порционированием.

**Размороженное мясо (дефростированное мясо)** - замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1 °С.

**Рак** – злокачественная опухоль, построенная из незрелых клеточных элементов эпителиальной ткани.

**Ракообразные (моллюски, иглокожие)** - сырец (продукция): Ракообразные (моллюски, иглокожие), изъятые из воды, сохраняющие признаки жизни, и находящиеся при температуре, близкой к температуре среды обитания.

**Рамка-сетка** - рамка, предназначенная для измерения площади расплода.

**Рамкоочиститель** - устройство для очистки ульевого рамки от пчелиного воска и прополиса.

**Рамочный изолятор** - приспособление для ограничения яйцекладки пчелиной матки и получения одновозрастного расплода.

**Ранговый метод** - произвольно поданные образцы, располагаются в ряд в порядке возрастания или убывания интенсивности того или иного свойства.

**Раннер** - черева-полуфабрикат от одного животного длиной от 12 до 25 м.

**Рапа** - налет соли на поверхности рыбы, появляющийся при содержании соли более 12%.

**Раскол** - рлинный узкий проход, через который поодиночке прогоняют скот для ветосмотра, термометрии и сортировке по партиям.

**Распечатывание сотов** - удаление восковых крышечек с поверхности запечатанных медовых сотов.

**Распиловка туши** Разделение туши на две продольные, симметричные половины или четвертины.

**Рассол** - водный раствор поваренной соли в установленном рецептурой количестве. Примечание - В рассол могут входить: сахар, нитрит и другие ингредиенты в установленных рецептурой количествах.

**Расслаивание меда** - разделение массы меда на слои - плотный светлый и жидкий темный.

**Раствор прополиса** - активные вещества, извлеченные из прополиса различными растворителями.

**Расплод (*черва, детка*)** - совокупность яиц, личинок и куколок в ячейках сота.

**Распространение инфекционной болезни** - расширение зоны неблагополучия, увеличение количества больных животных в хозяйстве, появление новых заражённых животных в ранее благополучном пункте или возникновение новых эпизоотических очагов.

**Растительно-мясной продукт** - мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30% включительно.

Примечание - Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

**Расфасовка в консервные банки** - процесс включает подготовку банок к расфасовке консервируемых продуктов (мойка, шпарка), наполнение их продуктами, эксгаустирование и укупорка (закатка) - это общие операции при производстве любых рыбных консервов. При производстве отдельных видов консервов в перечень подготовительных операций включаются внесение соли и заливок, либо масла.

В зависимости от вида консервов рыбу расфасовывают в банки механически или вручную в соответствии с установленными техническими условиями, обеспечивая стандартную массу нетто и соотношение массы рыбы и заливки.

**Ратициды (родентициды)** - химические и биологические средства уничтожения вредных грызунов. *См. Дератизация.*

**Рвань** - механические разрывы рыбы, образующиеся при небрежной и грубой ее обработке. Дефект можно исправить во время разделки.

**Реактивность** - способность организма отвечать на воздействия факторов внешней среды изменением своей жизнедеятельности, что обеспечивает его адаптацию к условиям среды обитания. См. *Иммунологическая реактивность. Резистентность.*

**Ревакцинация** - повторное введение вакцин через определённый промежуток времени для создания более продолжительного и напряжённого иммунитета. См. *Вакцинация. Продолжительность иммунитета. Напряженность иммунитета.*

**Регидратация** - процесс обводнения высушенных продуктов. Количество влаги, воспринимаемой мясом при восстановлении, зависит от исходных свойств продукта, условий замораживания, сушки и хранения и составляет примерно 90-95% содержания воды в исходном продукте. Скорость и степень регидратации увеличиваются в присутствии электролитов и веществ, смещающих pH среды. Для устранения присущей обезвоженному мясу повышенной жесткости восстановление целесообразно проводить в растворах протеолитических ферментов. Вследствие пористой структуры мяса растворы этих ферментов быстро и равномерно распределяются по всему объёму.

**Редуктазная проба** – метод ориентировочного определения общей бактериальной обсемененности непастеризованного молока. Основан на способности бактерий в процессе развития выделять редуктазу, обесцвечивающую некоторые органические красители.

**Резазуриновая проба** – метод ориентировочного определения общей бактериальной обсемененности пастеризованного молока.

**Резервуар возбудителя инфекции** - совокупность животных определённых видов, являющихся естественной средой обитания патогенного микроорганизма.

**Резервуарный хозяин** – животное, в котором живут и накапливаются личинки паразита, но которое не является обязательным в цикле развития паразита; резервуарный хозяин может сохранять в себе личинок длительное время (годами) и быть источником заражения окончательного хозяина.

**Резистентность** - естественная неспецифическая устойчивость организма к раздражителям - физическим, химическим, биологическим (включая патогенных микробов) и другим вредным воздействиям в результате адаптационных возможностей организма. См. *Реактивность.*

**Режим стерилизации консервов** - оптимальное соотношение между температурой, временем воздействия температуры и давле-

нием в стерилизаторе, выраженное условной записью- формулой стерилизации.

**Реинфекция** - повторное заражение и развитие инфекции у животного, вызванные патогенным микроорганизмом того же вида, от которого организм освободился, но сохранил к нему восприимчивость.

**Реконвалесцент** - животное, выздоравливающее или недавно выздоровевшее от инфекционной болезни.

**Реконвалесценция** - период или состояние клинического выздоровления животного. См. *Стадийность инфекционной болезни*.

**Ремиссия** - временное ослабление или исчезновение признаков (симптомов) болезни, создающее впечатление выздоровления

**Ренатурация** - это процесс перехода денатурирующего белка обратно в нативное состояние.

**Репица** - ость хвостовых позвонков в шкуре.

**Ретикулин** - это основной белок соединительной ткани. Из ретикулина построены ретикулиновые волокна, содержащиеся в соединительной ткани, сарколемме мышечного волокна, костном мозге, селезенке. Ретикулиновые волокна, также как и коллагеновые, состоят из тонких поперечно-исчерченных фибрилл, но в отличие от них они, соединяясь, образуют сетку-ретикулу.

По аминокислотному составу ретикулин близок к коллагену, но отличается от него меньшим содержанием пролина, оксипролина, тирозина, фенилаланина. Ретикулин относится к глюкопротеидам. В воде он не набухает и не растворяется, не растворим также в крепких кислотах и щелочах, не образует желатин.

**Ретикулярная соединительная ткань** - в межклеточном пространстве из волокнистых структур содержатся ретикулиновые волокна. Эта ткань выполняет функцию кроветворения, защищает живой организм от инородных тел. В ее клетках может откладываться жир, в результате чего они превращаются в типичные жировые клетки. Ретикулярная ткань очень широко распространена в организме животных и находится в лимфатических узлах, селезенке, красном костном мозге и других местах.

**Рецептура** - сведения о количественном составе сырья, из которого изготовляют изделие.

**Рецептура продукта** - совокупность ингредиентов, используемых при выработке продукта, в установленных соотношениях.

**Рецидив инфекционной болезни** - возврат инфекционной бо-

лезни, повторное появление её симптомов после наступившего клинического выздоровления. См. *Реинфекция*

**Решетка** - отходы поделочной кости, получаемые при производстве пуговиц.

**Рингс** - пучок некалиброванных отрезков бараньих или свиных черев кольцеобразной формы, общей длиной 91,44 м, перевязанный концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.

**Ржавчина соленых кишок** - белые, серые, желтые и светло-коричневые пятна на соленых кишках, шероховатые на ощупь.

**Роговой стержень** - ростный остов рога, вокруг которого разрастается роговая оболочка.

**Роговые концы** - сплошные роговые концы, отрезанные от рогов крс.

**Рого-копытное сырье** - рога и копыта скота, являющиеся сырьем для изготовления товаров широкого потребления.

**Резауриновая проба** – метод ориентировочного определения общей бактериальной обсемененности пастеризованного молока.

**Резервуар возбудителя инфекции** - совокупность животных определённых видов, являющихся естественной средой обитания патогенного микроорганизма.

**Резервуарный хозяин** – животное, в котором живут и накапливаются личинки паразита, но которое не является обязательным в цикле развития паразита; резервуарный хозяин может сохранять в себе личинок длительное время (годами) и быть источником заражения окончательного хозяина.

**Резистентность** - естественная неспецифическая устойчивость организма к раздражителям - физическим, химическим, биологическим (включая патогенных микробов) и другим вредным воздействиям в результате адаптационных возможностей организма. См. *Реактивность*.

**Реинфекция** - повторное заражение и развитие инфекции у животного, вызванные патогенным микроорганизмом того же вида, от которого организм освободился, но сохранил к нему восприимчивость.

**Реконвалесцент** - животное, выздоравливающее или недавно выздоровевшее от инфекционной болезни.

**Реконвалесценция** - период или состояние клинического выздоровления животного. См. *Стадийность инфекционной болезни*.

**Ремиссия** - временное ослабление или исчезновение признаков (симптомов) болезни, создающее впечатление выздоровления

**Репелленты** - препараты, применяемые для отпугивания насекомых как один из способов дезинсекции. См. *Дезинсекция. Инсектициды*.

**Респираторные вирусные инфекции** – инфекционные вирусные болезни, протекающие с симптомами поражения слизистых оболочек дыхательного тракта, а также с конъюнктивитом и пневмонией.

**Ржавление (окисление рыбы)** - характеризуется появлением желтого налета (ржавчины) на соленой рыбе, особенно жирной (сельдевых, лососевых). Появляется ржавчина при отсутствии тузлука, высокой температуре хранения и свободном доступе к рыбе кислорода. Поверхность рыбы желтеет за счет окисления жира. При этом мясо рыбы приобретает неприятный вкус, запах прогорклого жира. При поверхностном поражении рыбы ржавчиной ее реализуют, если же процесс окисления жира далеко зашел и рыба приобрела резкий прогорклый запах, то такую рыбу утилизируют.

**Ржавчина** – образуется при недостаточной сушке банок после стерилизации или при хранении их в сыром помещении. Жестяные банки с незначительным налетом ржавчины в виде единичных точек, удаляемых при протирке реализуют. Если после снятия ржавчины на поверхности жести, остаются раковины, банки относят к нестандартным, и вопрос об их реализации решает санитарный надзор.

**Риккетсиозы** - группа болезней, вызываемых риккетсиями.

**Рингс** - пучок некалиброванных отрезков бараньих или свиных черевов кольцеобразной формы, общей длиной 91,44 м, перевязанный концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.

**Роевое состояние пчелиной семьи (роевое настроение)** - состояние пчелиной семьи в период от начала подготовки к роению до его прекращения.

**Роевой маточник** - маточник, отстроенный пчелами для выращивания пчелиной матки при подготовке пчелиной семьи к роению.

**Роение пчёл** - естественное размножение пчелиной семьи.

**Ройливость пчелиной семьи** - склонность пчелиной семьи к роению.

**Рубец (требуха)** - слизистый пищевой субпродукт в виде первого отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

**Рубленые котлеты из мяса птицы- полуфабрикат** - приго-

товленный из рубленого мяса птицы и других компонентов согласно рецептуре, панированный в сухарях и имеющий определенную форму и массу от 0,05 до 0,1 кг. В состав котлет входят мясо, хлеб, яйца, специи. Котлеты имеют круглую, овальную форму и т. д.

**Рубленые мясные (мясодержащие) консервы** - мясные (мясодержащие) консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки размером от 16 до 25 мм.

**Рубленные мясные полуфабрикаты** - мясной (мясодержащий) полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов (измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов) с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок. Вырабатывают в охлажденном и замороженном видах. К рубленным полуфабрикатам относят котлеты домашние, московские, киевские, крестьянские, краснодарские, мяско-капустные мясо-картофельные по-белорусски, мясо-растительные якутские; биточки низкокалорийные детские, куриные, шницель московский, особый; бифштекс - городской, говяжий, молодежный, ромштекс, мясной фарш — говяжий, свиной, домашний, бараний, особый, субпродуктовый, для бифштексов; фрикадельки - киевские, останкинские, мясо-растительные, ленинградские, детские, крокеты мясные; кнели диетические; кюфта по-московски.

**Рубленный мясной (мясодержащий) полуфабрикат детского питания** - специализированный рубленый мясной (мясодержащий) полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных (мясодержащих) ингредиентов не менее 45 % (свыше 5 % до 45 %).

**Рубленый мясорастительный (растительно - мясной) полуфабрикат детского питания** - рубленый мясодержащий полуфабрикат детского питания, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % (свыше 18 % до 40 %).

**Рулет** - мясное изделие цилиндрической формы, плотно перевязанное шпагатом или изготовленное в металлической форме, в вареном, запеченном, копченом, копчено-запеченном или варено-копченом виде.

**Рыба (нерыбные объекты животного происхождения) горячего копчения** - продукция, полученная из предварительно посо-

ленной(-ых) рыбы (нерыбных объектов животного происхождения) в процессе горячего копчения и обладающая ароматом и вкусом копчености, полностью проваренная.

**Рыба недоброкачественная** - имеет тусклую, побитую поверхность или покрыта мутной, тягучей грязно-серой слизью, липнувшей к рукам, чешуя легко отделяется. Глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные, консистенция дряблая (мышцы отстают от ребер), жабры от грязно-бурого до серо-зеленого цвета, залах резко кислый, затхлый, гнилостный при сдавливании жаберных крышек появляется сукровица. Плавники рваные, брюхо осевшее, иногда рваное, (лопанец), бывает с темными пятнами. Мясо теряет упругость, ямка, образованная при надавливании, долго не исчезает. У испорченной рыбы на поверхности разреза в области спинных мышц возможна пятнистость или изменение цвета. Запах затхлый, гнилостный, а у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира, проникающий в толщу мяса. Внутренние органы распавшиеся. Проба варкой дает бульон с неприятным запахом, а в мясе обнаруживаются признаки разложения.

Небезопасная рыба подлежит уничтожению или использованию в корм животным после проварки в течение 20 мин. с момента закипания.

Основные пороки охлажденной рыбы - механические повреждения, ослабление консистенции, кисловатый или гнилостный запах в жабрах, наличие слизи на поверхности, разрыв стенок брюшной полости (лопанец) в результате автолиза тканей или механического воздействия.

При таких пороках, как механические повреждения, сбита чешуя, мятая, деформированная рыба подвергается бактериологическому исследованию. При отрицательных результатах лабораторного исследования рыбу перерабатывают на консервы или кулинарные изделия с термической обработкой. Если сильное микробное обсеменение (более 100 клеток в поле зрения микроскопа или более  $10^3$  в 1г мяса) ее скармливают животным после проварки при  $100^{\circ}\text{C}$  в течение 20-30мин. с момента закипания. При обнаружении кисловатого запаха в жабрах или поверхностной слизи, зачистив измененные части, рыбу используют для промпереработки на пищевые цели. Если в мышцах и внутренних органах отмечен кисловатый или гнилостный запах, рыбу утилизируют.

**Рыба (нерыбные объекты животного происхождения) полу-горячего копчения** - продукция, полученная из предварительно по-

соленной рыбы (нерыбных объектов животного происхождения) в процессе последовательной обработки холодным и горячим копчением и обладающая ароматом и вкусом копчености.

**Рыба (водные млекопитающие) - сырец (продукция)** - рыба (водные млекопитающие) без признаков жизни, находящаяся(-иися) при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая(-ые).

**Рыба клипфиской разделки** - рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля, у которой удалены голова, внутренности, часть позвоночника.

**Рыба палтусной разделки** - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с глазной стороны тела ровным срезом до позвоночника, внутренности и плавники, кроме хвостового.

**Рыба (нерыбные объекты) пряного посола** - продукция из рыбы (нерыбных объектов), обработанной (-ых) смесью поваренной соли, пряностей и сахара.

**Рыба сомнительной свежести** - с поверхности липкая или слегка загрязнена, чешуя тусклая, удерживается слабовато, слизь мутноватая, глаза запавшие, брюшная стенка напряжена, жабры розовые с сероватым оттенком, мышцы неупругие, размягчены, запах кисловатый, затхлый, прелый. Внутренние органы сохраняют свою структуру, но желто-зеленого цвета.

**Рыба (нерыбные объекты) специального посола** - продукция из рыбы (нерыбных объектов), обработанной(-ых) смесью поваренной соли и сахара.

**Рыба (нерыбные объекты животного происхождения) холодного копчения** - продукция, полученная из предварительно посоленной(-ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая запахом и вкусом копчености.

Примечание - Различают холодное и горячее копчение в зависимости от температурного режима.

**Рыбные субпродукты (субпродукты нерыбных объектов животного происхождения)** - второстепенные пищевые части рыбы (нерыбных объектов животного происхождения).

Примечание - к второстепенным пищевым частям относят голову, приголовную, прихвостовую части и т.д.

**Рыбный фарш** (фарш из нерыбных объектов животного происхождения) - продукция, полученная из рыбы (нерыбных объек-

тов животного происхождения) в процессе измельчения до однородной массы.

**Рыхлая консистенция мясного продукта** - консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно малой массой в единице объема и слабо соединенными частицами.

**Рыхлая соединительная ткань** - характеризуется сильным развитием в промежуточном веществе коллагеновых волокон, располагающихся в различных направлениях, и наличием эластических волокон. Рыхлая соединительная ткань находится в составе всех органов, между органами, в коже и подкожной клетчатке. В некоторых местах организма рыхлая соединительная ткань содержит большое количество жировых клеток.

**Ряженка** - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления.

**Сальник (рубашка)** - жир- сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка.

**Сальный шнур** - остатки жира на говяжьих и свиных тонких кишках по месту отделения брыжейки.

**Санация** – комплекс мер, направленных на ликвидацию и профилактику болезней.

**Санитарная бойня** - комплекс сооружений, предназначенных для вынужденного убоя, переработки больных животных и обеззараживания продуктов убоя.

**Сардельки** - вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

**Сборный жир** - топленый пищевой **животный жир** не отвечающий установленным требованиям высшего и первого сорта по органолептическим и химическим показателям, и топленый пищевой жир, полученный при термической обработке мяса и продуктов из мяса.

**Свалянный волос** - спутанный, свалявшийся в комок конский волос гривы и хвоста, срезанный с живой лошади или конской шкуры.

**Свежее яйцо** - пищевое яйцо, собираемое ежедневно.

**Свертывание крови** - процесс образования сгустков в крови под действием ферментов крови.

**Светлый альбумин** - высушенная сыворотка или плазма крови крс.

**Светлый пищевой альбумин** - порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием сыворотки или плазмы пищевой крови.

**Свинина** - мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.

**Свиная шкурка** - шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса.

**Свита пчелиной матки** - группа пчел, окружающих и обслуживающих пчелиную матку на соте.

**Свищевой маточник** - маточник, отстроенный пчелами для выращивания пчелиной матки в случае ее отсутствия в пчелиной семье.

**Сгущенное с сахаром молоко** - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока в котором составляет не менее чем 34 процента.

**Сгущенное с сахаром обезжиренное молоко** - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 26 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1 процент.

**Сгущенное с сахаром цельное молоко** - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 8,5.

**Сгущенные с сахаром сливки** - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 19 процентов.

**Седалищный бугор** - утолщенный боковой конец седалищной кости животного.

**Сезонность эпизоотии** - преимущественное проявление инфекционной болезни в определённые периоды года, связанное с влиянием разнообразных природных, экономических и биологических факторов.

**Секвестр** – мертвый участок, отделившийся от живой ткани.

**Секундарная микрофлора** - вторичная (побочная) микрофлора, присоединяющаяся к основному возбудителю болезни.

**Сельскохозяйственное животное** - домашнее животное, предназначенное для убоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

**Семенники** - парные железы с внешней и внутренней секрецией, расположенные в паховой области в мошонке.

**Сенотаниоз** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием в их грудных мышцах личинок мух сенотаний.

**Сенсибилизация организма** - приобретение организмом специфически повышенной чувствительности к определённом антигену (аллергену) в результате первичного контакта с ним. Состояние сенсибилизации выявляется при повторном введении того же антигена (аллергена). См. *Аллергия. Аллергическая реакция.*

**Сепарирование жира** - метод очистки жира от взвешенных частиц и влаги под действием центробежной силы.

**Сепарирование крови** - разделение крови на две фракции: сыворотку и форменные элементы или плазму и форменные элементы.

**Сепсис**, общая инфекция – состояние организма, при котором патогенные микроорганизмы, проникшие из первичного очага инфекции в кровь, размножаются в ней и заносятся во все ткани и органы, где вызывают воспалительные и дегенеративно-некротические процессы. Клиническая картина сепсиса зависит от возбудителя инфекции.

**Септикопиемия** - наиболее злокачественная форма генерализованной инфекции, при которой в организме одновременно протекают явления септицемии и пиемии. См. *Инфекции генерализованная. Септицемия. Пиемия.*

**Септицемия** (сепсис) - тяжелая форма генерализованной инфекции, при которой возбудитель размножается в крови и распространяется во все органы и ткани. См. *Инфекция генерализованная.*

**Септицемия пчёл** - инфекционная болезнь пчел, вызываемая бактерией псевдомонас аписептикум, размножающейся в гемолимфе.

**Серодиагностика** - диагностика болезней, основанная на применении серологических реакций для выявления специфических антител или антигенов в сыворотке крови, молоке, вагинальной слизи и т. п. См. *Серологические реакции.*

**Серологические реакции** - реакции *in vitro*, основанные на

способности антител специфически взаимодействовать с антигенами, вызвавшими их образование.

**Серология** - наука, раздел иммунологии, изучающая свойства сыворотки крови с целью. Разработки метода диагностики инфекционных болезней, основанных на биологических свойствах сывороточных антител, а также вопросы серопротекции и серотерапии.

**Серопротекция** - использование иммунных сывороток (глобулинов) с целью протекции инфекционных болезней См. *Протекция специфическая*.

**Серотерапия** - применение иммунных сывороток и иммуноглобулинов с лечебной целью. См. *Терапия при инфекционных болезнях*.

**Серотипизация** - иммунологический метод идентификации возбудителей инфекционных болезней, основанный на реакции антиген - антитело. Для определения точной антигенной структуры конкретного возбудителя используют сыворотки, содержащие специфические моноклональные антитела.

**Сетка** - Слизистый пищевой субпродукт в виде второго отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

**Сигнальные движения пчел (*танцы пчел*)** - особые движения пчел-разведчиц на сотах, мобилизующие пчел и ориентирующие их полет на сбор нектара и пыльцы.

**Сила пчелиной семьи** - показатель числа пчел в пчелиной семье, выраженный массой пчел в килограммах или числом улочек пчел.

**Симптом** - признак, характерное проявление болезни. См. *Патогномический признак*.

**Симптомокомплекс** - совокупность симптомов (признаков), характерных для какой-либо болезни.

**Синантропные животные** - дикие млекопитающие (б. ч. грызуны), птицы, а также некоторые членистоногие, приспособившиеся к обитанию совместно с человеком и в его жилище.

**Синюга** - пищевой продукт убой в виде говяжьей, бараньей, козьей или верблюжьей слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

**Синюжная пленка** - серозная оболочка, снятая с синюги.

**Система выборочного контроля** - совокупность планов выборочного контроля и схем отбора проб.

**Сжигание трупов** - метод обеззараживания трупов павших и вынужденно убитых животных при особо опасных инфекционных

болезнях, при которых обезвреживание другими способами не допускается.

**Сквашенный продукт** - молочный или молочно-кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства.

**Скидка с живой массы скота** - установленная величина снижения живой массы скота на содержимое желудочно-кишечного тракта, на стельность, суягность, супоросость, жеребость самок и навал на шкурах, определяемая при сдаче-приемке скота.

**Скисание тузлука** - скисший тузлук бывает мутным, более темным, чем обычно, обильно пенящимся при перемешивании, скользким на ощупь. Мясо рыбы, находящееся продолжительное время в скисших тузлуках, становится дряблым. Тузлуки могут скисать в результате опреснения, а также при посолах рыбы с пониженными дозировками соли, когда просаливание идет при высоких температурах, а также в случае задержки сырца до обработки и в результате обсеменения микроорганизмами.

Если качество рыбы не ухудшилось, ее промывают в крепких искусственных тузлуках, а затем заливают новыми тузлуками.

**Склизок** - шкура неродившихся или мертворожденных телят.

**Скорлупа яйца** - наружная твердая известковая оболочка яйца, состоящая из органической основы и неорганических солей.

**Скот для убоя** - сельскохозяйственные животные, предназначенные для убоя, независимо от пола, возраста и упитанности. Скот для мясной промышленности является сырьем, которое перерабатывается на пищевую, техническую и др. продукцию.

**Скотобаза** - база накопления скота, обеспечивающая двухсукточную ритмичную работу мясокомбината.

**Скотомогильник** - участок территории, специально оборудованный для утилизации трупов животных в биотермических ямах. См. *Утилизация трупов. Биотермическая яма*

**Скотопрогонный тракт** - специально выделенные дороги или маршруты для перегона животных своим ходом на мясокомбинаты, к железнодорожным станциям, сезонным пастбищам и др.

**Сладкий вкус мясного продукта** - компонент вкуса мясного продукта аналогичный вкусу водного раствора сахарозы.

**Сладко-сливочная масляная паста** - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок.

**Сладко-сливочное масло** - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.

**Слёт пчел** - вылет пчелиной семьи из своего гнезда вследствие неблагоприятных для нее условий обитания.

**Сливки** - молочный продукт, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов.

**Сливочное масло** - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно.

**Сливочное мороженое** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента.

**Сливочное подсырное масло** - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра.

**Сливочно - растительный спред** - продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов.

**Сливочно - растительная топленая смесь** - продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов.

**Слизистые пищевые субпродукты** - пищевые субпродукты в виде части пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки.

*Примечание* - К слизистым пищевым субпродуктам относят рубцы с сетками, сычуги, книжки, желудки.

**Слизистые субпродукты** - желудки скота.

**Случай инфекционной болезни** - заболевание одного животного.

**Смертность** - интенсивный эпизоотологический показатель, характеризующий гибель животных при заболевании. Определяется как отношение числа погибших от болезни к числу восприимчивых животных в данной группе и выражается в процентах (или на 1000 животных и более). См. *Эпизоотологические показатели*.

**Смесь для мороженого жидкая** - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого.

**Смесь для мороженого сухая** - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком.

**Сметана** - кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9%.

**Смешанный мёд** - естественная или полученная купажированием смесь цветочного и падевого мёдов.

**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.

**Содержание скота на скотобазе** - уход за скотом с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, установленного режима кормления, поения и отдыха.

**Созревание продукции из рыбы (нерыбных объектов)** - биохимические и физикохимические процессы в продукции из рыбы (нерыбных объектов), в результате которых улучшается ее консистенция, вкусовые и ароматические свойства.

**Солёная пробойная икра рыб** - продукция, полученная из икры-зерна рыбы, обработанной поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками.

**Солёная (-ые) рыба (нерыбные объекты)** - продукция из рыбы (нерыбных объектов), обработанной(-ых) поваренной солью.

**Солёно-сушеная рыба (ракообразные, моллюски и иглокожие)** - продукция, полученная из предварительно посоленной(-ых) нежирной(-ых) рыбы (ракообразных, моллюсков и иглокожих) в процессе горячей сушки до установленной массовой доли влаги.

Примечание - Под горячей сушкой понимают сушку нагретым воздухом при температуре выше 40 °С.

**Солёный вкус мясного продукта** - компонент вкуса мясного продукта аналогичный вкусу водного раствора поваренной соли.

**Соляные пятна** - шероховатые пятна белого цвета на соленых кишках-начальная стадия ржавчины.

**Сортировка** - говядину, буйволятину, конину и верблюжатину сортируют на высший, первый и второй сорта. Высший сорт не содержит видимой соединительной и жировой тканей, первый содержит 6% этих тканей от общей массы куска, второй включает их не более 20%. Для говядины, буйволятины и верблюжатины выделяют в качестве отдельного сорта жирное мясо, содержащее не более 35% жировой и соединительной тканей. Свинину подразделяют на нежирную, полужирную и жирную. Нежирная содержит не более 10% межмышечного жира, полужирная – 30-50% жировой ткани, жирная – 50-80% жировой ткани. При жиловке баранины выделяют один сорт, оленины -первый и второй сорта: первый сорт содержит не более 6% видимой соединительной и жировой тканей, второй сорт - не более 20%. В практике производства колбасных изделий могут применять двухсортную жиловку говядины и свинины - высший и объединенный (первый и второй) сорта. Объединенный сорт говяжьего мяса содержит 12% соединительной и жировой тканей; от упитанных животных получают, как это было указано выше, еще один сорт - жирную говядину. При двухсортной жиловке свинины высший сорт получают путем отделения нежирных частей от окороков и средней части полутуши; остальное мясо - объединенный сорт, содержащий 35-50% жировой ткани.

**Сосиски** - вареное колбасное изделие, имеющие цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде, отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$ мм.

**Составные части молока** - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода.

**Сот (сушь)** - совокупность пчелиных, трутневых ячеек и маточников.

**Сотовый мёд (забрусованный мед)** - мёд в запечатанных ячейках сотов.

Сотовый мед должен быть запечатанным не менее чем на 2/3 площади сот. Соты должны быть однородного белого или желтого цвета.

**Сотовый пакет пчел** - ящик с пчелиной семьей на сотах с расплодом, предназначенный для транспортирования.

**Сочность мясного продукта** - свойство мясного продукта с нежной консистенцией, содержащего относительно большое количество влаги, находящейся в связанном состоянии.

**Специализированный мясной (мясосодержащий) продукт** - мясной (мясосодержащий) продукт, соответствующий по составу физиологическим потребностям организма с учетом возраста, патологии, физического состояния и нагрузок, окружающей среды, предназначенный для детского, диетического, функционального питания, питания подростков и молодежи, для беременных и кормящих женщин, спецконтингента. Примечание - к спецконтингенту относятся космонавты, военнослужащие, спортсмены и др.

**Специальное сырье** - это органы и ткани скота, используемые для выработки органотерапевтических препаратов. Это молочная железа, печень, желчь, желчные камни, кровь, легкие, головной мозг, спинной мозг, мышцы, плод, почки, селезенка, слизистая оболочка языков крупного рогатого скота. Получение органопрепаратов с гарантированным качеством зависит прежде всего от соблюдения ветеринарно-санитарных правил переработки сельскохозяйственных животных и рациональной организации сбора и консервирования эндокринно-ферментного сырья. Сырье, используемое для производства медицинских препаратов, собирают только от животных, признанных здоровыми на основании ветеринарного освидетельствования перед убоем и ветеринарной экспертизы продуктов убоя.

**Специальное яйцо** - пищевое яйцо, полученное при специальном откорме на рациионе, обогащенном питательными веществами.

**Специфическая диагностика** - см. *Диагностика специфическая.*

**Специфическая профилактика** - см. *Профилактики специфическая.*

**Специфическая терапия** - см. *Лечение этиотропное.*

**Специфичность инфекционной болезни** - наличие специфического живого возбудителя, определяющего своеобразность инфекционного и эпизоотического процессов и болезнь как самостоятельную инфекционную нозологическую единицу. См. *Возбудитель инфекции.*

**Спинка рыбы** - рыба, у которой удалены голова, брюшная часть и внутренности, голова может быть оставлена.

**Спинно-реберная часть туши (коробка)** - часть туши, содержащая в себе грудные позвонки с ребрами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

**Спироплазмоз** - инфекционная болезнь пчел, вызываемая микроорганизмом спироплазма апис из класса микоплазм, сопровождающаяся переполнением прямой и средней кишки неперева-ренными пыльцевыми зернами.

**Спиртовой раствор прополиса** - активные вещества прополиса, растворимые в 96°-ном или 70°-ном этиловом спирте.

**Спорадическая заболеваемость** – одна из степеней количественного выражения интенсивности (напряженности) эпизоотического процесса, при котором число заболеваний невелико; они встречаются в виде единичных случаев.

**Спорадические болезни** – болезни, возникающие единично, непостоянно, рассеянно.

**Спорадия** - наименьшая степень интенсивности (напряженности) эпизоотического процесса, при которой инфекционное заболевание встречается в виде единичных случаев и трудно или невозможно установить эпизоотологические связи.

**Спорообразование** – одна из стадий цикла развития определенных микроорганизмов, выработанная в процессе эволюции в борьбе за сохранение вида.

**Спорная группа скота** - группа скота, при приемке которой на мясокомбинате возникли разногласия.

**Способ передачи возбудителя инфекционной болезни контактный** - см. *Путь передачи контактный*.

**Способ передачи возбудителя инфекционной болезни респираторный (аэрогенный)** - см. *Путь передачи воздушный*.

**Способ передачи возбудителя инфекционной болезни трансмиссивный** - см. *Путь передачи трансмиссивный*.

**Способ передачи возбудителя инфекционной болезни фекально-оральный (алиментарный)** - пероральное попадание в организм возбудителя болезни и выделение его больными животными с фекалиями. Характерен для алиментарных инфекций. См. *Инфекция алиментарная. Путь передачи кормовой и водный*.

**Средняя проба** - часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб.

**Средства специфической профилактики** - биологические препараты, (антигены, диагностические сыворотки, диагностические наборы, аллергены, вакцины, иммунные сыворотки, глобулины, фаги и др.), используемые для специфической профилактики инфекционных болезней. См. *Профилактика специфическая*.

**Срок хранения меда** - интервал времени, в течение которого мед, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет все свои свойства. По истечении срока хранения мед пригоден для

потребления, но его потребительские характеристики не должны быть ниже требований действующего стандарта.

**Стабилизация крови** - обработки крови, предотвращающая ее свертывание.

**Стадийность инфекционной болезни** - последовательная смена наиболее характерных периодов развития и течения инфекционной болезни (инкубационный, продромальный, развития болезни, угасания, выздоровления).

**Стадийность эпизоотии** - динамика чередования определенных характерных периодов эпизоотического процесса в виде т. н. эпизоотической волны.

**Стадия максимального подъёма эпизоотии** - период, следующий за стадией развития эпизоотии и характеризующийся наибольшим числом новых случаев заболевания животных. Преобладают типичные формы, острое и подострое течения болезни; продолжает нарастать число иммунных животных.

**Стадия межэпизоотическая (стадия затишья)** - период между двумя ближайшими эпизоотическими волнами, характеризующийся напряжённым иммунитетом у большинства животных и лишь спорадическими случаями болезни; заболеваемость сохраняется на определённом (фоновом) уровне, преобладают микрообитательство и бессимптомные инфекции.

**Стадия постэпизоотическая** - период, когда болезнь не распространяется, число животных с высокой степенью напряжённости иммунитета достигает максимального уровня. Заболеваемость животных снижается до единичных случаев.

**Стадия предэпизоотическая** - период, когда создаются реальные условия для возникновения эпизоотии вследствие постепенного уменьшения количества иммунных и увеличения заболевших животных.

**Стадия развития эпизоотии** - период, следующий за предэпизоотическим, характеризующийся дальнейшим распространением болезни. В этой стадии преобладают типичные клинические формы, острое и сверхострое течение, одновременно нарастает число иммунных (переболевших) животных.

**Стадия угасания эпизоотии** - период, характеризующийся уменьшением числа случаев новых заболеваний животных, нарастанием числа иммунных животных, преобладанием стёртых признаков болезни, подострого и хронического течения.

**Стадийность эпизоотии** - динамика чередования определен-

ных характерных периодов эпизоотического процесса в виде т. н. эпизоотической волны.

**Старение яйца** - процесс морфологических и биохимических изменений, происходящих в яйце в период хранения и ухудшающих его пищевые качества.

**Стационарно неблагополучный пункт** - постоянный, длительно сохраняющийся неблагополучным пункт (хозяйство, ферма, зона и т. д.). См. *Неблагополучный пункт*.

**Стационарность инфекционной болезни** - неоднократное (повторное) возникновение инфекционной болезни в определённой местности (пункте).

**Стекловидное тело глаза** - студенистая, бесцветная, прозрачная жидкость, расположенная в глазном яблоке за хрусталиком глаза.

**Стерилизация** - обеззараживание, т. е. уничтожение всех микроорганизмов в разных объектах и на предметах с помощью физических или химических методов и средств См. *Дезинфекция. Обеззараживание*.

**Стерилизация консервов** - нагревание консервов до температуры свыше 100°C для подавления жизнедеятельности микроорганизмов.

*Стерилизация* - это процесс термической обработки пищевых продуктов, расфасованных в герметически укупоренную тару. Это основной процесс консервного производства. Главной целью стерилизации является уничтожение микроорганизмов, способных вызвать порчу консервируемых продуктов или образовывать в них токсины, вредные для здоровья человека, или подавление их жизнедеятельности. Одновременно происходит инактивация ферментов, сырец или полуфабрикат превращается в съедобный продукт. Для сохранения вкусовых и пищевых достоинств консервов их стерилизуют обычно при температуре 110-120°C.

Процесс включает продувку автоклава и подогрев, собственно стерилизацию и охлаждение. При продувке и подогреве паром вытесняется из автоклава воздух, в нем повышаются давление и температура до необходимого уровня.

В процессе собственно стерилизации поддерживается постоянная температура и давление. Режим стерилизации - это температура источника тепла (пар, вода) и продолжительность воздействия тепла на содержимое банки.

При установлении температуры и продолжительности стерилизации учитывают следующие факторы: гистологические и химиче-

ские особенности стерилизуемого продукта; особенности технологии консервов; микрофлору, свойственную данному консервному предприятию; размер банки и материал, из которого она сделана.

В период охлаждения постепенно снижается давление (до атмосферного) и температура (до заданного уровня). Сразу же после стерилизации консервы охлаждают до температуры 25-30°C в течение 10-20 мин.

При стерилизации уничтожается вся микрофлора, способная вызвать порчу продукта, инактивируются ферменты. Но даже строгое соблюдение санитарного и технологического режимов не гарантирует выпуска стерильных консервов. Некоторые виды спорообразующей микрофлоры, в том числе и ботулинус, выдерживают нагревание до 120°C. Отсюда, и следует важность контроля безопасности рыбы - сырца. Режим стерилизации должен обеспечить наибольшую стерильность и стабильность стойкости консервов при хранении, сохранность их пищевых и вкусовых свойств.

После стерилизации консервы охлаждают, моют, сушат и передают на хранение. В начальный период хранения (от 2 до 6 мес.), который обычно называют периодом созревания консервов, происходят процессы, улучшающие вкусовые качества консервов, а в последующий - процессы, вызывающие постепенное ухудшение качества консервов, т.е. их старение.

В период созревания продукт становится более нежным и сочным, ароматным и приятным на вкус, мясо разрыхляется, пропитывается соусом (заливкой). В зависимости от вида рыбы и температуры хранения продолжительность созревания колеблется от 1 до 6 мес.

При старении консервов, в них накапливаются продукты гидролитического распада белков, изменяется структура мяса рыбы: консистенция становится более мягкой, дряблой, нарушается целостность кусков, изменяются свойства масла или соуса, окисляется жир. Возникающая внутри банок, коррозия ведет к увеличению содержания в продукте олова и появлению металлического привкуса, потемнению мяса и томатного соуса.

Хранят рыбные консервы на складах в хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 2 до 15°C и относительной влажности воздуха 75% в ящиках, уложенных в штабелях: до 2 лет - натуральные, до 1 года - закусочные в масле и томатном соусе. В магазинах консервы допускается хранить до 6 мес., а пресервы - до 1,5 мес.

При проведении ветсанэкспертизы при сортировке банок в процессе производства и позже на складе готовой продукции отбра-

ковываются консервы с различными дефектами и пороками.

**Страусиное диетическое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 10 сут.

**Страусиное столовое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 суток.

**Студень** - изделие, остывающее при охлаждении в формах, изготовленное из вареного измельченного сырья, богатого коллагеном, с добавлением концентрированного бульона и специй.

**Студень из мяса птицы** - изделие, застывшее при охлаждении в форме, приготовленное из вареного измельченного мяса птицы, пищевых субпродуктов тушек птицы и концентрированного бульона, полученного от варки указанных продуктов.

**Субинфекция** - заражение организма возбудителем в дозе, меньшей инфицирующей. См. *Иммунизирующая субинфекция*.

**Сублимированная (-ые) рыба (нерыбные объекты)** - продукция, полученная в процессе сушки мороженой (-ых) рыбы (нерыбных объектов) под вакуумом до установленной массовой доли влаги.

**Субпродукты (сбой)** - второстепенные продукты убоя скота - внутренние органы и части туши, получаемые при переработке убойных животных. По пищевой ценности их разделяют на две категории. К субпродуктам I категории относят языки, печень, почки, мозги, сердце, мясокостные хвосты говяжьих и бараньих, вымя говяжье, диафрагму всех видов скота. К субпродуктам II категории относят головы всех видов скота без языков и мозгов, легкие, мясо пищевода, селезенку, уши, трахеи говяжьих и свиные, рубцы, сычуги говяжьих и бараньих, ноги и путовые суставы, губы, книжки говяжьих, хвосты и желудки свиные, мясную обрезь (включая срезки языков всех видов скота). По качеству обработки и органолептическим показателям обработанные субпродукты должны отвечать требованиям технических условий.

**Суперинфекция** - следствие нового (повторного) заражения тем же возбудителем на фоне уже развившейся болезни (до ликвидации первичного инфекционного процесса).

**Суповая кость** - пищевая кость, предназначенная для приготовления первых 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.

**Сухие корма животного происхождения** - высушенное и измельченное сырье животного происхождения, предназначенное для скармливания скоту и птице.

**Сухие сливки** - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 42 процента.

**Сухое обезжиренное молоко** - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента.

**Сухое цельное молоко** - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 20 процентов.

**Сухой молочный остаток** - составные части молока, за исключением воды;

**Сухой обезжиренный молочный остаток** - составные части молока, за исключением жира и воды.

**Сухой посол** - самый простой и распространенный способ посола рыбы, применяющийся чаще для посола нежирных, а также мелких рыб.

Рыбу обволакивают сухой солью и укладывают в емкость, дополнительно по рядам пересыпая солью. Раствор соли образуется в результате извлечения воды из рыбы. Так как тузлук образуется не сразу, важно солью обволакивать всю поверхность рыбы - чистый участок начинает подвергаться порче.

**Сухой посол мяса** - способ посола, основанный на натирании мяса посолочной смесью с последующим пересыпанием солью и выдерживанием в течение определенного времени.

**Сухой экстракт прополиса** - активные вещества прополиса кристаллической или аморфной консистенции, полученные после полного удаления растворителя.

**Сушёная (-ые) рыба (нерыбные объекты)** - продукция, полученная из предварительно посоленной(-ых) рыбы (нерыбных объектов) в процессе сушки до установленной массовой доли влаги.

Сушёная рыба приготавливается в сушилках из нежирных видов рыбы и является малоценным пищевым продуктом. Сырьем служит охлажденная, мороженая и соленая рыба.

Солёно - сушёная рыба хрупкая, с чистой поверхностью, рассыпчатой консистенции, без порочащих привкусов и запахов, со-

держит соли до 12%, влаги 38%. Хранят 8-9 месяцев при температуре 8-10°C и относительной влажности 70-75%.

Эти продукты отличаются высокой гигроскопичностью, быстро увлажняются и затем плесневеют, а жир прогоркает.

**Сушёно-вяленая (-ые) рыба (нерыбные объекты животного происхождения):** Продукция, полученная из предварительно посоленной(-ых) рыбы (нерыбных объектов животного происхождения) в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги не более 30%.

**Сушёное мясо** - мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса, с остаточной массовой долей влаги не более 10%.

**Сушка колбас** - удаление влаги из колбас при определенных параметрах воздуха для придания им стойкости при хранении.

**Схема отбора проб** - процедура отбора проб, включающая в себя "переключение" (переход) от одного плана выборочного контроля (например стандартного) к другому (например более жесткому).

**Съемка шкуры** - операция отделения шкуры от туши.

**Сыворотка крови** - жидкая фракция крови, остающаяся после удаления форменных элементов и фибрина, имеющая большое количество белков, в основном альбуминов и глобулинов, в том числе антител.

**Сыворотки диагностические** - специфические иммунные сыворотки, применяемые в диагностических серологических реакциях для идентификации и типизации микроорганизмов, а также с целью диагностики инфекционных болезней. См. *Сыворотки иммунные. Серологические реакции.*

**Сыворотки иммунные (гипериммунные)** - сыворотки, содержащие специфические антитела и применяемые для профилактики, лечения и диагностики инфекционных болезней.

**Сыворотки иммунные лечебные** - изготовленные иммунные (гипериммунные) сыворотки, используемые для лечения больных животных. См. *Серотерапия.*

**Сыворотки иммунные профилактические** - изготовленные иммунные (гипериммунные) сыворотки, используемые для профилактики инфекционных болезней животных (человека), См. *Иммунпрофилактика. Серофилактика.*

**Сыворотки моновалентные** - сыворотки крови, содержащие антитела к возбудителю одной инфекции.

**Сыворотки нормальные** - сыворотки крови (молока), полученные от здоровых, не иммунизированных животных.

**Сыворотки поливалентные** - сыворотки, содержащие антитела к возбудителям двух инфекций и более.

**Сыворотки реконвалесцентов** - сыворотки крови переболевших животных. См. *Реконвалесценция. Реконвалесцент.*

**Сывороточная болезнь** - смешанный тип аллергической реакции организма в ответ на парентеральное введение чужеродного белка. Может возникнуть в ответ на первичное или повторное введение лечебной сыворотки; клинически проявляется лихорадкой, местным отёком, гиперемией, зудом и сыпью или в виде анафилактического шока. См. *Аллергическая реакция.*

**Сывороточные белки** - белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина.

**Сыр** - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молоко-свертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления.

**Сырный продукт** - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

**Сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые** - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие приложениям 11 и 12 к настоящему Федеральному закону специфические органолептические и физико-химические свойства.

**Сыр, сырный продукт рассольные** - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей.

**Сыр, сырный продукт слизневые** - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта.

**Сыр, сырный продукт с плесенью** - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта.

**Сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые** - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства.

**Сыровяленая колбаса (колбаска) (сырая колбаса, твёрдая колбаса, салями):** колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм); отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

**Примечание** – Сыровяленая колбаса (колбаска; может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

**Сырое молоко** - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 градусов Цельсия или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

**Сырое обезжиренное молоко** - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия (пункт дополнительно включен с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ).

**Сырок** - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов.

**Сырокопченая колбаса (колбаска) (твердокопченая колбаса, салями)** - колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению при температуре 18-22°C, минуя процесс варки, и продолжительной сушке, имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

**Примечание** – Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

**Сырость** - непросоленность мяса - характеризуется наличием вкуса и запаха сырой рыбы, сукровицы в жабрах и не свернувшейся крови у позвоночника. Для исправления необходимо рыбу досолить.

**Сырость рыбы** - привкус и запах сырой рыбы появляется при недосоле рыбы или недоявлении. Дефект может быть устранен при дополнительном посоле.

**Сырые сливки** - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия.

**Сычуг** - слизистый пищевой субпродукт в виде четвертого отдела желудка жвачного животного, без остатков слизистой оболочки.

**Тазобедренная часть туши** - часть туши, содержащая в себе тазовую, бедренную и берцовую кости с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

**Тара** - элемент упаковки для размещения продукции (ящик, бочка, цистерна и др.)

**Творог** - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и (или) ультрафильтрации.

**Творожистый осадок** - образуется на поверхности кусков рыбы в натуральных консервах, по внешнему виду напоминает испорченный творог. Образуется в результате использования несвежего или предварительно замороженного сырья. Во время стерилизации извлекается много экстрагирующих веществ, которые осаждаются на поверхности кусочков рыбы. Консервы доброкачественны, но имеют непривлекательный вид.

**Творожная масса** - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются.

**Творожный продукт** - молочный продукт, молочный составной продукт или молкосодержащий продукт, произведенные из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока и такие продукты не подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие "творожный сыр".

**Творожный сырок** - молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов.

**Тейлериозы** – облигатно-трансмиссивные болезни домашних и некоторых диких животных, вызываемые паразитами одноименного рода. Восприимчивы животные всех пород и возрастов. Эпизоотия возможна при наличии источника возбудителя инвазии (больные и паразитоносители) и клещей переносчиков.

**Телятина** - мясо молодняка крупного рогатого скота в возрасте от 2 недель до 3 месяцев, серо-розового цвета, мелковолокнистое, без жировых отложений.

**Температура плавления жира** - зависит от состава входящих в него жирных кислот. Жиры с высоким содержанием ненасыщенных и низших насыщенных жирных кислот, имеет низкую точку плавления.

**Тепловая обработка** - обработка продукта при температуре выше температуры его поверхности. Примечание - Тепловая обработка продукта включает процессы подсушки, обжарки, варки, бланширования, пассерования, жарки, запекания, копчения, пастеризации, стерилизации, сушки и др.

**Термическая обработка** - совокупность процессов тепловой и холодильной обработки продукта.

**Термическое состояние мяса** - температура в толще мышц у костей, подразделяют на: парное, остывшее, охлажденное, мороженое и дефростированное (размороженное).

**Термостатная выдержка** - выдержка консервов при температуре 37С, оптимальной для развития микроорганизмов, с целью выявления микробиального бомбажа.

**Технический пчелиный воск** - продукт, произведенный из пчелиного воска и парафина.

**Технический топленый жир** - животный жир, полученный из непригодного для пищевых целей жира-сырца, допущенного ветеринарно-санитарным надзором для использования на кормовые и технические цели.

**Течение болезни** - ход, развитие болезни, её продолжительность и острота, от появления первых клинических признаков до исхода.

**Течение болезни абортное** — болезнь протекает кратковременно и в лёгкой форме, без проявления наиболее характерных (основных) для данной болезни симптомов.

**Течение болезни доброкачественное** - не слишком тяжелое течение болезни с характерными признаками, с благоприятным прогнозом, оканчивающееся выздоровлением животного.

**Течение болезни злокачественное** - тяжёлое течение болезни

с глубокими функциональными расстройствами, неблагоприятным прогнозом, оканчивающееся, как правило, гибелью животного.

**Течение болезни острое** - сравнительно непродолжительное течение болезни (несколько дней) с проявлением типичных симптомов.

**Течение болезни сверхострое (молниеносное)** - кратковременное (несколько часов) течение болезни, как правило, заканчивающееся гибелью животного. Типичные симптомы обычно не успевают развиться.

**Течение болезни подострое** - течение болезни продолжительностью 1-2 недели, с нечётко выраженными симптомами, но характерными патологоанатомическими изменениями.

**Течение болезни хроническое** - течение болезни, характеризующееся слабым проявлением или отсутствием симптомов и большой длительностью (месяцы и годы).

**Терапия при инфекционных болезнях** — совокупность мероприятий, направленных на устранение причины инфекционной болезни, восстановление здоровья, продуктивности и нормальных функций организма.

**Терапия тканевая** - применение консервированных тканей (органов) животных, растений и препаратов из них для лечения животных.

**Теша** - брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приговолка до анального плавника

**Тёк яйца** - технический брак пищевого яйца, вызванный повреждением скорлупы и подскорлупной оболочки.

**Тиндализация** - процесс многократной пастеризации. Сущность тиндализации - чередование нагрева консервируемого продукта до температуры ниже 100°C с последующей выдержкой консервы при температуре 18-25°C. Отличие от обычной стерилизации в том, что каждого из этапов теплового воздействия недостаточно для достижения необходимой степени стерильности, однако суммарный эффект режима гарантирует определенную стабильность консервов при хранении.

**Тиндализация консервов** - неоднократная пастеризация консервов с определенным интервалом времени.

**Ткань** - группа клеток, одинаковых по морфологическому строению, выполняющих специальную функцию. В состав мяса входят мышечная, жировая, соединительная, костная ткани. Свойства и количественное соотношение тканей определяют качество мяса.

**Токсигенность** - способность микроорганизмов продуцировать токсины как факторы патогенности возбудителя.

**Токсикоинфекция** - инфекция, в основе развития которой лежит действие токсинов, вырабатываемых возбудителем инфекции (ботулизм, столбняк и др.).

**Толерантность иммунологическая** – специфическое состояние организма, характеризующееся неспособностью отвечать синтезом антител на введение определенного антигена. Может быть вызвана введением очень больших доз антигена (толерантность зоны избыточности) или многократным поступлением меньших количеств антигена, чем это необходимо для иммунного ответа (толерантность зоны недостаточности). Легко возникает у иммунологически незрелых особей, то есть у плодов или животных в стадии новорожденности.

**Толокнянность** - это специфическая консистенция и неприятный вкус мяса рыбы, образующиеся в результате длительного хранения консервов. Этот дефект обусловлен главным образом денатурацией (старением) белков.

**Толстая черева** - двенадцатиперстная кишка крупного рогатого скота.

**Топлёное масло** - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства.

**Топлёное молоко** - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем в течение трех часов до достижения специфических органолептических свойств.

**Топлёный пищевой животный жир** - пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка путем тепловой обработки.

*Примечания:*

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

2. Топленый пищевой животный жир, изготовленный из кости, называют костным жиром.

**Топленый пищевой животный жир с наполнителями (смалец)** - топленый пищевой животный жир, изготовленный из жира-сырца с использованием вкусо-ароматических добавок.

**Точечная проба** - некоторое минимальное количество веще-

ства (продукции), отобранное из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы. В некоторых случаях отбора проб от однородной фасованной продукции, штучной продукции (рыба, птица и т.п.) точечная проба может выступать в качестве репрезентативной контрольной, лабораторной пробы.

**Трансмиссивные болезни** - инфекционные и инвазионные болезни, возбудители которых передаются от одного животного к другому с участием членистоногих (кровососущих насекомых и клещей). См. *Путь передачи возбудителя инфекции трансмиссивный*.

**Транспортировка животных** – перевоз животных (для убоя на мясокомбинате). Транспортировка влияет на физиологическое состояние животных и, следовательно, качество мяса. Колебания температуры и влажности воздуха окружающей среды, продолжительность и скорость перевозки, вид транспортных средств, способ размещения, плотность посадки действия очень высокой или низкой температур, непривычных шумов, вибрации транспортных средств и другие факторы вызывают транспортный стресс. Неблагоприятные условия транспортировки приводят к потерям живой массы, заболеваниям, травмам прижизненной контаминации мяса и внутренних органов кишечной микрофлорой. При длительных перевозках отличается резкое ухудшение качества мяса его водосвязывающей способности, технологических и кулинарных свойств. Качество мяса восстанавливается, если перед убоем животному предоставить отдых в течение определенного времени.

**Транспортная тара** - упаковка для размещения продукции, образующая самостоятельную транспортную единицу (контейнер, мешок, коробка, фляга и др.).

**Триглицериды** — сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и высших жирных кислот. Большая часть триглицеридов тканей млекопитающих содержит в своем составе смешанный набор жирных кислот. Триглицериды нерастворимы в воде, но растворяются в органических растворителях. Триглицериды являются самыми высококалорийными веществами живых организмов. Именно триглицериды жировой ткани позволяют человеку и различным видам животных переносить кратковременное и длительное голодание, перелетным птицам преодолевать без остановок большие расстояния, а отдельным видам рыб мигрировать для нереста против течения рек, не потребляя при этом никакой пищи. Самки некоторых морских животных (тюленей, моржей) в течение нескольких недель вскармливают детенышей молоком, оставаясь сами без корма. При окислении

жиров за счет более высокого содержания в них водорода образуется приблизительно вдвое больше воды, чем при окислении белков и углеводов. Это является важной чертой обмена жиров. Состав жирных кислот триглицеридов жировой ткани у каждого вида животных довольно постоянен. Значительное количество триглицеридов локализовано в подкожной жировой ткани. Триглицериды жировой ткани не могут быть использованы организмом без предварительного расщепления: они постоянно подвергаются гидролизу (липолизу), в ходе которого освобождаются жирные или неэстерифицированные жирные кислоты - главный энергетический материал триглицеридов.

**Тримминг** - бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса.

**Тропилеллапоз** - инвазионная болезнь пчел, вызываемая паразитированием на их теле клеща тропилеллапс клареа.

**Трутень** - мужская особь пчелиной семьи, выполняющая воспроизводительную функцию.

**Трутневая ячейка** - восковая ячейка сота, предназначенная для выращивания трутней.

**Трутневый расплод** - яйца, личинки и куколки трутней в трутневых и(или) пчелиных ячейках.

**Туша (стяг)** - тело животного без шкуры, головы, ног, внутренних органов и внутреннего жира.

**Тушка** – удаляют у рыбы голову, снимают чешую, срезают плавники, вынимают внутренности.

**Тушка кальмара** - кальмар, у которого удалены голова со щупальцами и хитиновая пластина.

**Тушка рыбы** - обезглавленная или обезглавленная потрошенная рыба, у которой удален хвостовой плавник.

**Тушка рыбы специальной разделки** - тушка рыбы, у которой удалены плавники, плечевые кости, чешуя и черная пленка.

**Убойная масса** - масса парной туши и внутреннего жира, но без головы, шкуры, хвоста, внутренних органов и конечностей (передних - до запястных суставов, задних - до скакательных суставов). Эту массу туши определяют после убоя животного.

**Убойное животное** - сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя.

**Убойный выход** - это отношение убойной массы к живой массе, выраженное в процентах. Один из основных показателей учета

мясной продуктивности животных. В отличие от оценки по живой массе убойный выход отражает пропорции между участками тела животного. Величина его показывает, как сочетается масса туши и жира с массой других частей - головы, конечностей, внутренних органов, кожи. Чем тяжелее туша, тем выше убойный выход, меньше доля несъедобных частей, лучше характеризуется мясная продуктивность животного. Убойный выход - наиболее удобный и достаточно точный показатель мясных качеств животных. Величина убойного выхода зависит от направления продуктивности, породы, питанности, возраста, пола и колеблется от 35 до 65%.

**Убой скота (забой, закол)** - лишение жизни животных с целью переработки их на мясо и мясные продукты.

**Углеводы** - по химическому строению делятся на простые сахара и полисахариды. К простым сахарам относят моносахариды — глюкозу, фруктозу, ксилозу, арбинозу; дисахариды - сахарозу, мальтозу, лактозу; трисахариды — стахнозу. К полисахаридам относят - гемицеллюлозу, крахмал, инулин, гликоген, целлюлозу, пектиновые вещества, камеди, декстраны и декстрины. Исходя из степени усвояемости углеводы подразделяются на две группы: *усвояемые* - глюкозу, фруктозу, сахарозу, мальтозу, лактозу, крахмал, гликоген, *неусвояемые* - гемицеллюлозу, целлюлозу, клетчатка, легнин, декстрины.

**Угрожаемая зона** – территория вокруг эпизоотического очага (неблагополучного пункта), в пределах которой возможно распространение болезни.

**Удаление чешуи** - у сельдевых рыб чешуя легко спадает во время мойки. У некоторых рыб ее удаляют при помощи моечных машин, при необходимости (жучки у осетровых, ставрид и др.) дополнительно обрабатывают вручную.

**Удлиненное яйцо** - пищевое яйцо вытянутой формы с трудно различимыми тупым и острым концами.

**Улей** - азборное искусственное жилище пчел, в котором размещается гнездо пчелиной семьи.

**Улей-лежак** - улей с горизонтально удлиненным корпусом.

**Улочка пчел** - число пчел, полностью занимающих пространство между рядом размещенными сотами.

**Ульевая вставная доска (диафрагма)** - перегородка для отделения гнезда пчелиной семьи от свободного пространства улья или его разделения на части.

**Ульевая магазинная надставка** - полукорпус улья для скла-

дывания пчелами нектара.

**Ульевая разделительная решетка (ганемановская решетка)** - решетка для изоляции пчелиной матки в улье.

**Ульевая рамка** - рамка для размещения вошины и отстройки сота пчелами.

**Ульевой скреп** - приспособление для скрепления отдельных частей улья во время перевозки.

**Уничтожение больных животных** - убой животных и сжигание или утилизация, захоронение в биотермических ямах их трупов при ряде особо опасных инфекционных болезней.

**Упитанность** - степень откормленности животных, определяется развитием мышечной ткани и подкожных жировых отложений, что устанавливают по экстерьеру (внешним очертаниям) туловища и прощупыванием подкожного жира и мышечной ткани. Упитанность животных оказывает решающее влияние на качество мяса. С увеличением упитанности изменяется морфологический и химический состав мяса. Возрастает содержание мякотной части за счет развития ценных тканей - мышечной и жировой. В общем количестве белков уменьшается доля эластина и коллагена, следовательно, повышается биологическая ценность мяса, оно имеет более нежную консистенцию. Увеличивается относительное содержание жира, но снижается количество воды. Мясо откормленных животных содержит больше гликогена, что обеспечивает более глубокое течение процесса созревания, отличается менее интенсивной окраской и большей влагоудерживающей способностью. От плохо упитанных животных получают нестандартное мясо, в нем уменьшается диаметр мышечных волокон, увеличивается содержание соединительной ткани, оно становится жестким. Очень жирное мясо хуже усваивается, в нем снижается содержание белков и, следовательно, полноценных аминокислот. Степень откорма животных обуславливает сортировку мяса по категориям упитанности. В связи с отсутствием простых и достаточно надежных объективных способов определения прижизненной упитанности животных и выходов мяса, мясоперерабатывающие предприятия принимают скот по весу и качеству (упитанности) мяса, полученного после переработки скота. Крупный рогатый скот по упитанности подразделяют на две категории, отдельно выделяют тощий скот.

**Упитанность высшая** — округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; отложения подкожного жира хорошо прощупываются у основания хвоста, на седалищных буграх, макла-

ках, двух последних ребрах, на пояснице.

**Упитанность ниже средней** — угловатые формы туловища; неудовлетворительно развитая мускулатура, остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают, отложения подкожного жира могут не прощупываться.

**Упитанность средняя** — несколько угловатые формы туловища; удовлетворительно развитая мускулатура; остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают; отложения подкожного жира прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх, умеренные отложения жира на пояснице.

**Упругая консистенция мясного продукта** - консистенция мясного продукта, характеризующаяся восстановлением первоначальной формы после прекращения механического воздействия.

**Усеченное яйцо** - пищевое яйцо, у которого одна сторона скорлупы, в результате деформации, имеет вид конуса.

**Условно годная рыба (нерыбные объекты животного происхождения)** - рыба (нерыбные объекты животного происхождения), в которой(-ых) обнаружена (-ы) хотя бы одна живая личинка гельминтов, опасных для здоровья человека.

**Условно годное мясо** - мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

**Условно здоровые животные** - животные неблагополучной группы, которые клинически здоровы и дают отрицательные результаты при аллергических, серологических и других специальных исследованиях. См. *Животные подозрительные по заболеванию. Животные, подозрительные в заражении.*

**Устойчивость организма животных** - см *Резистентность.*

**Усушка мяса (естественная убыль мяса)** Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе охлаждения, замораживания и хранения, термической обработки.

**Усушка яйца** - потеря массы яйца в период хранения за счет испарения влаги и увеличения воздушной камеры.

**Утилизация навоза** - удаление, хранение и обеззараживание навоза с целью его дальнейшего использования в хозяйственной деятельности (в качестве органического удобрения, топлива пр.).

**Утилизация трупов** - переработка трупов, отходов животноводства, конфискатов и пр. с целью их обезвреживания и получения хозяйственно-полезных продуктов (мясокостной муки, технического жира, клея и т. п.).

Утильзавод - см. *Ветеринарно-санитарный завод*.

**Фазы передачи возбудителя** - совокупность трех компонентов передачи возбудителя инфекции: выделение его из источника возбудителя (1), определенное время пребывания его во внешней среде (2) и внедрение в восприимчивый организм (3). См. *Механизм передачи возбудителя инфекции*.

**Факторы передачи возбудителя** - все элементы внешней среды (живой и неживой природы), а также выделения животных, продукты и сырьё животного происхождения и пр., участвующие в передаче возбудителей от источника - восприимчивому животному, но не являющиеся естественной средой их обитания и размножения. См. *Механизм передачи возбудителя инфекции*.

**Фаршевые мясные (мясосодержащие) консервы** - мясные (мясоордержающие) консервы, изготовленные из измельченных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм или формованных изделий из фарша, сохраняющих форму при извлечении из банки.

**Примечание** - к формованным фаршевым мясным (мясо-содержащим) консервам относят консервированные сосиски, фрикадельки и др.

**Фаршированное колбасное изделие** - колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша.

**Примечание** - Фаршированное колбасное изделие может быть обернуто в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты.

**Фаршированная колбаса** - вареная с ручной формовкой особого рисунка, обернутая в соленый шпик и вложенная в оболочку.

**Фаршированное колбасное изделие** - колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша. **Примечание** - Фаршированное колбасное изделие может быть обернуто в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты.

**Фаршированная тушка птицы** - потрошенная тушка птицы, начиненная фаршем, состоящим из различных компонентов согласно рецептуре, подвергнутая тепловой обработке и готовая к употреблению в пищу. В состав фарша входят следующие компоненты: мясо, крупа, яйца, специи и т. д.

**Фаршированный полуфабрикат** - формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществ-

ляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

**Фаршированный продукт из мяса** - продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов. Примечание - К фаршированным продуктам из мяса относят рулет, фаршированную грудинку и др.

**Фасованное мясо** Мясо определенной массы в упаковочном материале.

**Фасции** - это плотные соединительно-тканые пленки, покрывающие мускулы.

**Ферментное сырье** - железы, обладающие только внешней секрецией и выделяющей свой секрет в полость организма или наружу, а также органы и другое сырье животного происхождения, используемые для производства ферментов и ферментных препаратов. Это слизистая оболочка сычугов крупного рогатого скота и свинных желудков, сычуги телят и ягнят-молочников, слизистая оболочка тонких кишок.

**Ферменты или энзимы** - специфические белки, выполняющие функцию биологических катализаторов, активирующих различные химические реакции, протекающие в организме. В мышечной ткани содержится более 50 ферментов, обладающих специфическим действием, при участии которых происходит распад и синтез основных компонентов ткани. Среди них обнаружены гидролазы (пептидазы, амидазы, полифосфатазы), трансферазы (фосфотрансферазы и др.), оксиредуктазы (пероксидаза и каталаза) и др. Ферменты тканевого дыхания сосредоточены главным образом в митохондриях мышечного волокна. Некоторые из ферментов служат одновременно пластическим материалом мышечной ткани (например, миозин, миоген). Оптимальной температурой деятельности ферментов тканей теплокровных животных является 37-40°C, ниже которой ферментативная активность замедляется; при температуре выше 70°C деятельность ферментов, как правило, прекращается.

**Фибрин** - нерастворимый белок крови, образующийся при ее свертывании.

**Физическая безопасность** – наличие механических примесей, радионуклеидов.

**Физический бомбаж** - вздутие банок консервов в результате переполнения их продуктами или замерзания содержимого банки, а

также непосредственно после стерилизации (временный или ложный бомбаж).

Физический (ложный) бомбаж не сопровождается порчей содержимого банки, возникает от выделения при стерилизации адсорбированных полуфабрикатом газов, недостаточного вакуумирования, переполнения банок, применения концов из тонкой жести, хранения при минусовых температурах. При физическом бомбаже содержимое банки стерильно.

**Филаментовирус (риккетсиоз)** - инфекционная болезнь пчел, вызываемая ДНК-содержащим вирусом.

**Филе** – снимают с рыбы чешую, срезают с позвоночника две симметричные половины мяса (филе), удаляя хребтовую кость и плавники.

**Филей** - один из лучших отрубов поясничной части туши. Состоит из трех частей: филейного края, филейной покромки и филейной вырезки.

**Филейная вырезка** — самые нежные мускулы не только этого отруба, но и всей туши; расположены они с внутренней стороны под позвонками. Между отдельными волокнами этих мускулов откладывается жир, который придает прекрасные вкусовые качества этой части. Из вырезки готовят бифштексы, азу, шашлыки.

**Филейная покромка** - представляет собой боковые плотные мускулы, расположенные в трех различных направлениях. Из нее готовят супы, гуляши и котлетный фарш.

**Филейный край** - включает в себя толстый слой нежных, прослоенных жиром мускулов, лежащих в области позвонков. Из него готовят ромштексы.

**Филе кальмара** - тушка кальмара, разрезанная вдоль.

**Филе кукумари** - кукумария, которая разрезана вдоль тела или разделена на две части; венчик, анальная часть удалены.

**Филе-кусоч рыбы** - часть филе рыбы, нарезанная поперек.

**Филе морского гребешка** - мускул-замыкатель (передний и задний отделы) морского гребешка, извлеченный из раковины.

**Филе рыбы** – продольные половины, срезанные с тушки рыбы параллельно позвоночнику.

**Фолиевая кислота (фолацин)** - играет важную роль в обмене белков, образовании в организме некоторых аминокислот и холина, необходима для нормального кроветворения. Фолацин имеет значение для процессов роста и развития, характеризующихся высокой скоростью синтеза белка и нуклеиновых кислот; проявляет липотропные свойства, обусловленные его участием в ресинтезе метио-

нина. Фолацин положительно влияет на жировой обмен в печени, обмене холестерина и ряда витаминов. Недостаточность фолацина ведет к поражению органов пищеварения (гастрит, энтерит). Основными источниками фолацина среди продуктов животного происхождения являются мышечная ткань, печень, почки. Суточная потребность взрослых людей в фолацине составляет 200 мкг.

**Форма проявления инфекционной болезни атипичная** - такая форма инфекционной болезни, при которой наблюдаются отклонения от типичного проявления болезни в сторону более лёгкого или тяжёлого течения, отсутствует ряд типичных симптомов (стёртая форма) или появляются новые, сопровождающиеся тяжёлым течением, глубокими функциональными расстройствами в организме и высокой летальностью (злокачественная форма). См. *Течение болезни*.

**Форма проявления инфекционной болезни стертая** - см. Форма проявления инфекционной болезни атипичная.

**Форма проявления инфекционной болезни типичная** - форма инфекционной болезни, характеризующаяся наличием определённого комплекса свойственных ей симптомов См. *Симптом, симптомокомплекс*.

**Форма яйца** - наружный вид яйца. Примечание - Форма яиц может быть: нормальной, удлинённой, округлой, усечённой.

**Форменные элементы крови** - клетки крови.

*Примечания:*

1. Форменными элементами крови являются красные кровяные тельца (эритроциты), белые кровяные тельца (лейкоциты) и кровяные пластины (тромбоциты).

2. Форменные элементы крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной или дефибрированной крови.

**Формованный кусковой (рублёный) полуфабрикат** - кусковой (рублёный) мясной или мясосодержавший полуфабрикат, имеющий определённую геометрическую форму.

**Формованный продукт из мяса** - продукт из мяса, изготовленный в форме.

**Формованный (рублёный) полуфабрикат** - кусковой (рублёный) мясной или мясосодержавший полуфабрикат, имеющий определённую геометрическую форму.

**Формы проявления инфекционной болезни** - характеристика особенностей клинического проявления болезни по ряду признаков: тяжести течения (лёгкая, средняя, тяжёлая), определённому симптомокомплексу (типичная, атипичная, стёртая, злокачественная,

осложнённая), локализации патологических процессов в определенных органах и тканях (кишечная, легочная, кожная, нервная, отёчная и др.). См. *Инфекционная болезнь*.

**Фосфолипиды** - сложные липиды, содержащие помимо жирных кислот и спирта остаток фосфорной кислоты и азотистые основания. Основной представитель - лецитин, в состав которого входят холин и кефалин. Эти соединения препятствуют ожирению печени, играют важную роль в обмене веществ мышечной и нервной тканей; способствуют лучшему всасыванию жира, обладают выраженным липотропным действием, т.е. участвуют в регулировании холестерина обмена и способствуют выведению "лишнего" холестерина из организма. Содержание фосфолипидов в мясе составляет около 0,8%, в птице - 0,5-2,5%, наибольшее их количество определяется в яйце - 3,4%. Оптимальное суточное потребление фосфолипидов с пищей - 5 граммов. Высокое содержание фосфолипидов характерно для мышечной ткани овец (0,77%), в мышечной ткани свиней и крупного рогатого оно почти одинаковое (0,54-0,55%).

**Фосфор** - макроэлемент, содержащийся в мышечной и костной тканях мяса. Биологическая роль фосфатов велика: они являются структурными элементами костной ткани, обеспечивают течение обменных процессов, участвуя в переносе энергии (АТФ, АДФ и т.д.). С участием фосфорной кислоты в организме осуществляется обмен углеводов. Фосфор участвует в синтезе белка, входя в состав таких соединений, как РНК и ДНК. В составе фосфолипидов и фосфопротеинов присутствует в мембранах клеток. При участии фосфора совершаются важнейшие реакции - реакции фосформирования, следствием которых является активирование вещества. В организм человека фосфор поступает с животной и растительной пищей в виде фосфолипидов, фосфопротеидов и фосфатов. Всасывание фосфора происходит при участии фермента щелочной фосфатазы, а ее активность повышает витамин D. Отсутствие фосфора в пище, даже продолжительное время, обычно не отражается на его уровне в крови, так как в этих случаях он поступает в кровь из костей и тканей. Потребность организма в фосфоре зависит от количества белков, жиров, углеводов и кальция, вводимых с пищей.

**Фуза** - осадок, в основе которого содержатся белковые, минеральные и жировые вещества, отделяемые из топленого жира в процессе отстаивания.

**Фуксин** - красный налет на поверхности рыбы, наиболее часто

встречающийся у нежирных рыб, хранящихся без тузлука. Этот дефект образуется в результате жизнедеятельности особой группы пигментообразующих аэробных галлофильных микроорганизмов, попадающих на рыбу с солью и развивающихся только при повышенной температуре. При сильном поражении рыба становится дряблой, с неприятным запахом, напоминающим аммиачный.

Если красные пятна выступают на поверхности рыбы в небольшом количестве, то рыба пригодна в пищу после выдержки в 4-5% уксусно-солевом растворе. При сильном поражении рыбу утилизируют.

**Фунгициды** - вещества, обладающие прогивогрибковым действием.

**Халикозы** - фиброзно-известковые узелки, представляющие собой обызвествленные погибшие паразиты и мертвые ткани вокруг них величиной от булавочной головки до грецкого ореха. Чаше встречается у лошадей в легких, печени и других органах.

**Характеристика** - свойство, помогающее, позволяющее идентифицировать или различить элементы в лоте. Характеристика может быть количественной (измеряемое значение, описывается переменными) и качественной (описывается свойствами).

**Характерный вкус мясного продукта** - вкус, свойственный мясному продукту данного вида.

**Хвост жеребенка** - мягкий конский волос, срезанный с репицы хвоста шкуры жеребенка и связанный в пучок.

**Химиопрофилактика** - применение различных химиопрепаратов и лекарственных средств для предупреждения (профилактики) инфекционных и инвазионных болезней.

**Химиотерапия** - лечение больных животных специфическими лекарственными средствами (антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны и др. химические вещества), оказывающими действие на патогенные микроорганизмы. См. *Терапия при инфекционных болезнях. Лечение специфическое.*

**Химическая безопасность пищевых продуктов** – свойство пищевых продуктов, характеризующееся отсутствием в их составе химических веществ в количестве способном вызвать алиментарные неинфекционные болезни человека, животных и/или оказывать неблагоприятное воздействие на здоровье будущих поколений.

**Химический бомбаж** - результат образования и накопления в банках с консервами свободного водорода из-за взаимодействия кислот и металла. Наиболее быстро возникает коррозия металла в консервах с кислыми заливками. При химическом бомбаже содержимое

банки стерильно, но содержание олова может быть избыточным.

**Хлопуша** - это вздутие одной из крышек банки. Если нажать на эту крышку, она принимает нормальное положение, но вздувается другая крышка, что часто сопровождается "хлопающим" звуком. Дефект возникает в результате изготовления крышек из тонкой жести и содержания повышенного количества воздуха в банке, а в некоторых случаях является начальной стадией бактериологического бомбажа.

**Холестерин** - представитель липоидов. Является структурным компонентом клеток и тканей, предшественником в биосинтезе и витамина D, ряда гормонов, принимает участие в обмене желчных кислот и других процессах жизнедеятельности организма. Однако, повышенный уровень холестерина в крови служит фактором риска возникновения атеросклероза.

**Холодец** - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением не более 100% бульона.

**Холодильная обработка** - обработка продукта с целью понижения температуры.

*Примечание* - холодильная обработка продукта включает процессы остывания, охлаждения, подмораживания, замораживания и др.

**Цвет мясного продукта** - свойства мясного продукта, познаваемые посредством зрения.

**Цветочный мед** - мёд, произведенный пчелами из нектара цветковых растений.

**Цевка** - пищевой продукт убоя в виде пястной или плюсневой кости крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов.

**Цельное молоко** - молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования.

**Центрифужный мед** - мёд, полученный из сотов центрифугированием.

**Цесариное диетическое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 30 сут.

**Цесариное столовое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 8 °С не превышает 90 сут.

**Цех предубойного содержания скота (Лейвстак)** - помещение для содержания скота во время предубойной выдержки, обеспечивающее суточную ритмичную работу мясокомбината.

**Цинк** - микроэлемент содержащийся во всех органах и тка-

нях, но наибольшее его количество находят в мышцах, печени, почках. Цинк принимает участие в процессах костеобразования. При его недостатке процессы кальцификации затруднены, а это делает кости пористыми и ломкими. Установлено, что цинк способствует ускорению заживления ран и язв. Это объясняют тем, что цинк видоизменяет течение воспалительного процесса и ускоряет синтез коллагена в заживающей ране, а также участвует в синтезе белка. Он входит в состав фермента (алкогольдегидрогеназы), окисляющего и тем самым обезвреживающего спирт. Причем от обеспеченности организма цинком зависит не только активность фермента, но и его количество. Таким образом, увлечение алкоголем приводит к дефициту цинка, а это, в свою очередь, к снижению количества и качества работы фермента, расщепляющего алкоголь. Цинк делает нас более устойчивыми к стрессам и простудным заболеваниям. Этот элемент входит в состав множества ферментов, участвующих в различных обменных реакциях, включая синтез и распад углеводов, жиров, белков и нуклеиновых кислот. Запасы цинка в организме невелики — всего 1,5—2 г. Фрукты и овощи бедны цинком. К богатым источникам цинка относят рыбу, мясо, яйца. Человек в сутки должен получать 13-14 мг этого микроэлемента.

**Части бараньей туши (в порядке их последовательного размещения в туше)** - спинно-лопаточная часть; задняя часть; шея; грудинка; пашина; зарез; рулька; голяшка задняя.

**Части говяжьей туши (в порядке их последовательного размещения в туше)** - зарез, лопаточная часть, плечевая часть, спинная часть, грудная часть, пашина, филей, оковалок, кострец, огузок, задняя голяшка.

**Части свиной туши (в порядке их последовательного размещения в туше)** - лопаточная часть; спинная часть (корейка); грудинка; поясничная часть с пашинной; окорок; предплечье (рулька); голяшка .

**Черева** - тонкие кишки (двенадцатиперстная, тощая и подвздошная) скота. Черева крупного рогатого скота не включает двенадцатиперстную кишку.

**Четвертина** - полутуша, разделенная на две части между 11-м и 12-м ребрами.

**Четвертина тушки птицы** - одна из двух примерно равных по размеру частей полутушки, разделенной поперек.

**Чёрный альбумин** - высушенная и измельченная дефибрированная или стабилизированная кровь скота.

**Чёрный пищевой альбумин** - порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов крови.

**Число омыления** - это количество миллиграммов едкого калия, потребное для нейтрализации как свободных, так и связанных с глицерином жирных кислот, полученных при омылении 1 г жира. Этот показатель зависит от соотношения высших и низших жирных кислот в составе триглицеридов. Жиры с высоким содержанием высших жирных кислот имеют низкое число омыления, и наоборот.

**Шашель** - личинки жуков-кожеедов, которые благодаря тонкому обонянию легко находят рыбопродукты (соленую, сухую, вяленую, копченую рыбу) и откладывают яйца, чаще всего в жабры. По истечении 4 суток из яиц выходят личинки (шашель), которые и являются вредителями рыбопродуктов. Шашель точит мышечную ткань, превращая ее в труху, и, кроме того, сильно загрязняет мясо рыбы своими экскрементами, придающими ему неприятный запах. Благоприятными моментами для развития шашеля являются: загрязненность цехов и складов рыбного производства, длительное хранение готовой продукции в кулях. Сильно пораженную личинкой жука-кожееда рыбу выбраковывают. Слабо пораженную рыбу, т.е. если шашель, кроме жаберной полости, нигде не обнаружен, выпускают в продажу.

Небезопасную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей, ее уничтожают или скармливают животным (3-5% к суточной кормовой норме) после 2-3 кратного вымачивания в чистой воде с последующей проваркой.

**Шейка креветки в панцире** - креветка, у которой удалена головогрудь.

**Шейная часть туши (шея)** - часть туши, содержащая в себе семь шейных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

**Шероховатость скорлупы яйца** - дефект пищевого яйца, вызванный нарушением у несушек минерального и витаминного обмена, характеризующийся тонкой хрупкой скорлупой и мелким зернистым налетом на концах яйца.

**Шёрстные пищевые субпродукты** - пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса.

**Примечание** - к шёрстным пищевым субпродуктам отно-

сят свиные, бараньи головы в шкуре; ноги и путовый сустав, уши, губы; свиные хвосты и др. Эти субпродукты используют в основном в качестве клей-дающих добавок при выработке студня, зельца и ливерных колбас.

**Шишковидная железа** - железа внутренней секреции, расположенная между четверохолмием и зрительными буграми головного мозга.

**Шквара (выжарки, отопки)** - ткань жировых клеток после вытопки жира.

**Шкурой** - кожа с волосным покровом. Она состоит из эпидермиса, дермы и подкожной клетчатки. Толщина эпидермиса составляет всего 1—2% толщины шкуры. Эпидермис и волос при выработке кожи удаляют, а при выработке меха сохраняют. Ценность кожевенного и мехового сырья характеризуется совокупностью товарных свойств (вид, пол и возраст животных, тип технологической обработки) и сортностью, определяемой наличием пороков. Шкуры от животных различных видов, пола и возраста по строению и свойствам существенно отличаются между собой.

**Шкуры от коров, быков и телят** классифицируют следующим образом: *склизок*-шкура неродившихся или мёртворождённых телят, *опоек*-шкура молодняка КРС, которого поят молоком, *выросток* – шкура молодняка КРС, освоившего растительный корм *яловка*-шкура коров, *бычина*-шкура кастрированных быков *бугаина* –шкура некастрированных быков.

Шкуры свиней имеют редкий шерстный покров и толстый эпидермис; волосные сумки насквозь пронизывают дерму, вследствие чего свиная кожа протекает.

**Шлям** - серозная, мышечная и слизистая оболочки и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки.

**Шлямовка** - удаление слизистой оболочки с кишок, а со свиных и бараньих через удаление также серозной и мышечной оболочек.

**Шпарка свиных туш** - обработка свиных туш горячей водой или пароводяной смесью.

**Шпиг (шпик, сало)** — подкожная жировая ткань свиней.

**Шпикачки** - вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинённо-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем

виде; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм.

**Шприцевание колбасного фарша** - наполнение фаршем колбасных оболочек под давлением.

**Штриковка колбас** - неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха, который может оставаться в фарше под колбасной оболочкой при неплотном шприцевании.

**Щелочная рафинация жира (нейтрализация жира)** - удаление или снижение содержания свободных жирных кислот в жире раствором едкой щелочи.

**Щетина-сырец** - грубые длинные волосы свиней, особенно сильно развитые по верхнему контуру холки и спины. Щетину, в зависимости от расположения на туше, подразделяют на хребтовую и боковую.

**Щетина-шпарка** - щетина, снятая со свиных туш механическим способом после обработки их горячей водой.

**Щитовидная железа** - железа внутренней секреции, расположенная на боковой поверхности гортани.

**Щуп животного** - жировое отложение в области паха.

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

**Экзотические болезни** - инфекционные болезни, не встречающиеся на территории той или иной страны, возникающие лишь вследствие заноса возбудителей или источника возбудителя инфекции из-за рубежа.

**Экзотоксины** - сильнодействующие яды белковой природы, образующиеся в процессе жизнедеятельности некоторых патогенных микроорганизмов и выделяющиеся из живой клетки, обладающие специфическим действием, термолабильностью и антигенными свойствами.

**Экономический ущерб от инфекционных болезней** - денежное выражение стоимости павших и вынужденно убитых животных, потерь различных видов продукции; затрат на карантинные мероприятия, медикаменты, дезинфектанты, биопрепараты, а также убытков от снижения племенной ценности животных.

**Экспаустирование** - процесс частичного удаления воздуха из банок с консервируемым продуктом перед закаткой. Различают тепловой (прогреванием банок паром) и механический (на вакуумно-закаточных машинах) способы экспаустирования.

Разрежение в банках способствует не только лучшему сохранению вкусовых качеств продукта и витаминов, но и снижению скорости коррозии жести, удалению газообразных продуктов распада белковых веществ, созданию неблагоприятных условий для развития аэробных бактерий, уменьшению внутреннего давления в банках во время стерилизации.

**Экспертиза** - официальный документ, выдаваемый ветеринарными лабораториями о результатах диагностических исследований.

**Экстрактивные вещества** – вещества разной природы, имеющие значение для характеристики пищевой ценности мяса (экстрагируются при обработке мяса водой). Они обладают вкусовыми, ароматическими и биологически активными свойствами, придают мясу и бульону специфический вкус и запах. Общее содержание экстрактивных веществ в мышцах колеблется в пределах 1,8-2,2%, среди которых имеются азотистые (1-1,6%), безазотистые (0,6-1,2%). Количество экстрактивных веществ зависит от многих факторов. В мясе взрослых животных их больше, чем в мясе молодых.

**Экстракционный пчелиный воск** - пчелиный воск, произведенный экстрагированием из заводской мервы.

**Экстракция жира** - способ извлечения жира летучими жирорастворителями, которые затем удаляют.

**Экструдированный мясной (мясосодержащий) продукт** - мясной (мясосодержащий) продукт, изготовленный методом экструзии из мясных или мясных и немясных (мясных и немясных) ингредиентов.

**Эластин** - белок соединительной ткани. В плотной соединительной ткани эластин составляет 1,6% от ее веса, в эластиновой соединительной ткани этого белка содержится 31,7%. Эластин входит в состав эластических волокон, которые в большом количестве встречаются в шейной связке, брюшных мышцах и стенках аорты. Волокна эластина не имеют фибриллярной структуры, они разветвляются и переплетаются друг с другом, окрашены в желтый цвет. Эластиновые волокна эластичны, растяжимы, они менее прочны, чем коллагеновые волокна. Эластин представляет собой сложный белковый комплекс, состоящий из белка проэластина и мукополисахаридов; в нем полностью отсутствует триптофан, почти не содержится гистидина, очень мало финилаланина, лизина, тирозина, треонина, серина, аргинина. По отношению к кислотам, основаниям и ферментам эластин более инертен, чем коллаген. Он не растворим ни в холодной, ни в горячей воде. Повышенная температура вызы-

вает сокращение эластина. На него не действуют протеолитические ферменты, кроме эластазы, которая вызывает распад эластина. Эластаза была получена из некоторых бактерий и из экстрактов сока поджелудочной железы.

**Эластическая соединительная ткань** - отличается от плотной соединительной ткани тем, что в ее межклеточном веществе преобладают очень толстые эластические волокна, но очень мало коллагеновых волокон и аморфного вещества. В чистом виде эластическая ткань встречается лишь в за-тылочно-шейной связке, проходящей от затылочного гребня к остистым отросткам спинных позвонков.

**Эластическая хрящевая ткань** - эластический хрящ желтого цвета. В отличие от гиалиновой хрящевой ткани в межклеточном веществе эластического хряща, кроме хондриновых, содержится большое количество эластических волокон. Из него построены ушная раковина и надгортанный хрящ.

**Эмбрион** - зародыш, находящийся внутри матки животного. Для лекарственных целей используют эмбрион крс в возрасте 2-4 мес.

**Эмульгированные мясные (мясосодержащие) консервы** - мясные (мясосодержащие) консервы, изготовленные из мясных и не мясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

**Эндокринное сырье** - железы внутренней секреции, не имеющие выводных протоков и отдающие свои секреты (гормоны) в кровь и лимфу, а также железы с двойной секрецией, играющие внутри- и внешнесекреторные функции. Это гипофиз (нижний придаток мозга, гипоталамус и эпифиз, находящийся в черепной полости, зобная железа, расположенная в области шеи и грудины, щитовидная и парашитовидная железы (околощитовидные), находящиеся в области шеи, поджелудочная железа, надпочечники, яичники, желтое тело в брюшной полости, семенники в паховой полости и плацента.

**Эндотоксины** - яды, образующиеся в процессе жизнедеятельности патогенных микроорганизмов, высвобождающиеся после распада микробной клетки, обладающие термостабильностью и слабыми антигенными свойствами.

**Энзоотичность** - приуроченность (периодическая повторяемость вспышек) болезни к определённой местности (зоне), обусловленная природно-климатическими или хозяйственно-экономическими условиями. См. *Стационарность*.

**Энзоотия** - эпизоотологическая категория, указывающая на приуроченность болезни к определенной местности и проявляюща-

яся поражением сравнительно небольшого количества животных на ограниченной территории, без тенденции к более широкому распространению. См. *Панзоотия. Спорадия. Эпизоотия.*

**Эпидемия** – высокая степень интенсивности эпидемического процесса – непрерывного процесса передачи возбудителя инфекции от больных людей или животных восприимчивым к болезни здоровым людям.

**Эпизоотическая карта** - географическая карта, отражающая эпизоотическую обстановку (ситуацию) конкретного периода в определённом административном районе (район, область, край, республика и т. д.), а именно: наличие и размещение неблагополучных пунктов по различным инфекционным болезням, динамику и количественное выражение эпизоотического процесса.

**Эпизоотическая обстановка (ситуация)** - см. *Эпизоотическое состояние.*

**Эпизоотическая цепь** - комплекс элементов (звеньев), при взаимодействии которых возможно возникновение и развитие эпизоотического процесса: источник возбудителя инфекции; механизм передачи возбудителя инфекции; восприимчивый организм животных.

**Эпизоотическая (противоэпизоотическая) экспедиция** - постоянно действующая государственная противоэпизоотическая организация по борьбе с наиболее опасными болезнями животных, специалисты которой выезжают в эпизоотические очаги или в угрожаемые хозяйства, где занимаются исследованиями, профилактическими или оздоровительными мероприятиями.

**Эпизоотические болезни** - инфекционные болезни, имеющие тенденцию к широкому распространению, интенсивность эпизоотического процесса, характеризующаяся как эпизоотия или панзоотия. См. *Панзоотия. Эпизоотия.*

**Эпизоотический журнал** - один из основных учётных документов (журнал для записи эпизоотического состояния района/города, сельхозучёт форма № 3-вет), отражающий эпизоотическое состояние в течение многих лет.

**Эпизоотический очаг** - место взаимодействия всех трёх звеньев эпизоотической цепи в пределах, в которых в данной ситуации возможна передача возбудителя восприимчивым животным (помещения, скотные дворы, пастбища с находящимися животными, среди которых обнаружена инфекция).

**Эпизоотический (противоэпизоотический) отряд** - организация государственной ветеринарной сети, задачами которой являются про-

ведение мероприятий по борьбе с инфекционными болезнями животных и обеспечение эпизоотического благополучия хозяйств, населённых пунктов и предприятий в административном районе (области).

**Эпизоотический процесс** - процесс взаимодействия всех трех звеньев эпизоотической цепи: источника возбудителя инфекции, механизма его передачи и восприимчивых животных, приводящий в итоге к непрерывному возникновению и распространению инфекций (инфекционных болезней). См. *Эпизоотическая цепь*.

**Эпизоотическое состояние** - совокупность данных о распространённости инфекционных болезней животных на конкретной территории за определенный промежуток времени.

**Эпизоотия** - средняя степень интенсивности эпизоотического процесса, характеризующаяся одновременным поражением значительного поголовья восприимчивых животных с нарастанием числа случаев болезни; склонностью к быстрому дальнейшему распространению на большие территории См. *Эпизоотический процесс*. *Спорадия*. *Панзоотия*.

**Эпизоотологические показатели (показатели эпизоотического процесса)** - статистические коэффициенты (относительные величины), характеризующие частоту, интенсивность, уровень, распространённость эпизоотологического явления. В эпизоотологии приняты следующие показатели: распространённость болезни, индекс эпизоотичности, показатель широты территориального распространения болезни, коэффициент напряжённости эпизоотической ситуации, индекс заболеваемости, показатель поражённости (превалентность), инцидентность, смертность, летальность (смертельность), коэффициент очаговости; коэффициенты и индексы сезонности; поражённость разных видов животных (структура заболеваемости). См. *Эпизоотологический анализ*. *Эпизоотологическая статистика*.

**Эпизоотологический анализ** - совокупность методических приемов эпизоотологического исследования для изучения уровня и динамики эпизоотического процесса, происходящего на определённой территории за определённый отрезок времени. Расчет специальных эпизоотологических показателей См. *Эпизоотологическое исследование*. *Эпизоотологические показатели*. *Эпизоотологическая статистика*.

**Эпизоотологический диагноз** - вывод об эпизоотическом процессе конкретной инфекционной болезни, сделанный на основании эпизоотологического исследования.

**Эпизоотологический эксперимент** – опыт на лабораторных и

сельскохозяйственных животных для изучения отдельных сторон, деталей эпизоотического процесса (пути и продолжительность выделения возбудителя во внешнюю среду, механизм заражения животных, влияние различных условий на их устойчивость и т.д.), а также для проверки эффективности профилактических и лечебных средств. См. *Эпизоотологическое исследование*.

**Эпизоотологическое обследование** – использование всех возможных способов и методов для выявления причин и следствий сложившейся эпизоотической ситуации.

**Эпизоотологическое прогнозирование** – изучение наиболее вероятных путей возникновения и распространения болезней, их возможного проявления на конкретных территориях и среди определенного поголовья.

**Эпизоотологическое районирование** – система выделения реально существующих территориальных единиц различного соподчинения, однородных по предпосылкам инфекционных болезней.

**Этиология инфекционной болезни** - учение о причинах и условиях возникновения болезни, причина инфекционной болезни.

**Эритроциты** - это красные кровяные клетки, которые транспортируют кислород, углекислый газ, гормоны и регулируют содержание аминокислот и полипептидов в плазме крови. В их состав входит белковое вещество — гемоглобин, обуславливающее окраску крови. В состав эритроцитов также входят белки стромы, фосфолипиды, стериды, гликопротеиды, ряд ферментов, минеральные вещества. Эритроциты в организме функционируют в течение определенного периода времени (у млекопитающих от 30 до 120 дней), после чего происходит их распад. Местом распада эритроцитов являются селезенка, печень, костный мозг. Эритроциты отдельных видов животных отличаются между собой размерами, количеством а также отсутствием (млекопитающие) или присутствием (птицы, земноводные) в них ядра.

**Этиология инфекционной болезни** - учение о причинах и условиях возникновения болезни, причина инфекционной болезни.

**Ягнятина** - мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

**Ядовитый мед** - мёд, произведенный пчелами из нектара ядовитых растений.

**Язык** - состоит в основном из поперечно-полосатой мышечной ткани. По своей питательной ценности язык уступает мясу 1-го сор-

та - меньше общего количества белков и полноценных белков, но больше коллагена.

**Яичники** - парные железы внутренней секреции, расположенные в поясничной области позади почек, вблизи концов рогов матки, прикрепленные посредством брюшины к позвоночнику и матке.

**Яйценоскость пчелиной матки** - число яиц, отложенных пчелиной маткой за определенный период времени.

**Яйцо с нарушенной симметрией** - пищевое яйцо с нарушением симметрии составляющих частей яйца.

Примечание - Пищевое яйцо с нарушенной симметрией возникает в результате сужения яйцевода.

**Ястычная икра рыбы (морского гребешка)** - продукция, полученная из целых или нарезанных на куски ястыков рыбы (морского гребешка) в мороженом, соленом, копченом или вяленом видах.

**Ячий волос (сарлычий волос)** - волос, срезанный с боков, брюха и хвоста шкуры яков.

## Литература

1. ГОСТ 50380-2005. Рыба, нерыбные объекты и продукты из них. Термины и определения - М.: Изд-во стандартов, 2005.- 20 с.

2. ГОСТ Р 52001-2002 Пчеловодство. Термины и определения - М.: Изд-во стандартов, 2002.- 27 с.
3. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения - М.: Изд-во стандартов, 2005.- 18 с.
4. ГОСТ Р 54486-2011 Яйца пищевые. Термины и определения - М.: Изд-во стандартов, 2011.- 11 с.
5. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г., №88-ФЗ. М.: 2008. – 90 с.
6. Бакулов И. А., Таршис М. Г. Словарь ветеринарных терминов. М.: Эдельвейс, 1995. – 240 с.
7. Болотников И. А. Словарь иммунологических терминов. 2-е изд., переработ. и доп. Росагропромиздат, 1991. -125 с.
8. Маловастый К.С. Эпизоотологические термины и определения. Общая эпизоотология, паразитология, ветсанэкспертиза и ветеринарная санитария /К.С.Маловастый, Л.А.Рудецкий, Е.Г. Василенко, И.Н.Василенко. //Учебное пособие. – Брянск, Изд-во Брянской ГСХА, 2002. – 84 с.
9. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы /К.С.Маловастый. - Брянск, Изд-во Брянской ГСХА, 2011. – 404 с.
10. Маловастый К.С. Определение свежести и доброкачественности рыбы /К.С.Маловастый. - Брянск, Изд-во Брянской ГСХА, 2011. – 148 с.
11. Панин А.Н., Мельников В.А. Проблема обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации и безопасности продовольствия. // Ветеринария. – 2011. - № 1. – С. 12 – 15.

Учебное пособие

**Маловастый Константин Степанович**

ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ - СПРАВОЧНИК  
ПО ПРОДУКТАМ ЖИВОТНОВОДСТВА

Редактор Павлютина И. П.

Дизайн и оформление обложки Маловастого К.С.  
Компьютерный набор Маловастого К.С.

---

Формат 60x84<sup>1/16</sup>.

Бумага писчая. Усл. п.л. 12,89. Тираж 100 экз. Изд. № 2342.

---

Издательство Брянской государственной сельскохозяйственной академии  
243365 Брянская обл., Выгоничский р-н, с. Кокино, Брянская ГСХА