

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ПО «БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств**

ГАПОНОВА В.Е., ИСАЕВ Х.М.

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ В ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

для студентов очной и заочной формы обучения по направлению
35.03.06 «Агроинженерия», профиль: «Технологическое оборудование для
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Брянская область,
2015 г.

УДК
ББК

Гапонова, В.Е. Термины и определения в переработке продукции животноводства: учебное пособие / В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков. - Брянск. Изд-во Брянский ГАУ, 2015. – 56 с.

Данное пособие содержит сведения по подготовке сельскохозяйственных животных к убою и первичной переработке убойных животных, переработке молока и мяса.

Рецензент:

1. ОРГАНИЗАЦИЯ СДАЧИ-ПРИЕМА СКОТА НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Скот для убоя - сельскохозяйственные животные, предназначенные для переработки.

Партия скота - любое количество скота данного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы.

Живая масса скота - фактическая масса скота на момент взвешивания.

Приемная живая масса скота - живая масса скота, за вычетом установленных скидоч.

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.

Содержание скота на скотобазе - уход за скотом с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, установленного режима кормления, поения и отдыха.

Основание хвоста - участок между первым хвостовым позвонком и седалищным бугром животного.

Щуп животного - жировое отложение в области паха.

Маклок - бугор крыла подвздошной кости животного.

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

Седалищный бугор - утолщенный боковой конец седалищной кости животного.

Предубойная выдержка - содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени.

Карантин скота - выдерживание скота, если есть подозрение на инфекционные заболевания, с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний.

Спорная группа скота - группа скота, при приемке которой возникли разногласия.

Убой скота - лишение жизни животных с целью переработки.

Контрольный убой скота - убой для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий.

Вынужденный убой - убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы.

Убойная масса скота - масса парной туши после полной ее обработки, включая субпродукты и жир-сырец.

Убойный выход - отношение убойной массы туши к приемной живой массе, выраженное в процентах.

1.1 ЛОШАДИ ДЛЯ УБОЯ

Жеребенок - животное в возрасте от 14 дней до 1 года.

Молодняк - лошади в возрасте от 1 года до 3 лет.

Взрослая лошадь - животное старше 3 лет.

Жеребец - взрослый некастрированный самец.

Мерин - взрослый кастрированный самец.

1.2 КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ

Теленок - животное в возрасте от 14 дней до 3 месяцев, получавший подкормку.

Теленок-молочник - животное в возрасте от 14 дней до 3 месяцев, выпоенный молоком.

Молодняк крупного рогатого скота - животные в возрасте от 3 месяцев до 3 лет (имеют третью пару постоянных резцов).

Бык - взрослый некастрированный самец.

Вол - взрослый кастрированный самец.

1.3 ОВЦЫ, КОЗЫ

Молодняк овец и коз - животные, имеющие не более 1 пары постоянных резцов.

Баран, козел - взрослый некастрированный самец.

Валух - взрослый кастрированный самец овец.

1.4 СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ

Поросенок - животное живой массой до 20 кг.

Поросенок-молочник - животное живой массой до 8 кг, выращенное под маткой.

Подсвинок - животное живой массой от 20 до 60 кг.

Взрослая свинья - животное живой массой свыше 60 кг.

Хряк - некастрированный самец.

Боров - взрослый кастрированный самец.

1.5 ПТИЦЕВОДСТВО

Бройлер. Молодняк птицы, получаемый от скрещивания мясных сочетающихся линий, для выращивания на мясо.

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

Индекс белка. Показатель качества белка, определяемый отношением высоты белка в средней величине его большого и малого диаметров.

Индекс желтка. Показатель качества желтка, определяемый отношением высоты желтка к его диаметру.

Мясо птицы. Тушка птицы полупотрошенная, потрошенная с комплектом потрохов и шей или ее части.

Меланж. Смесь белка и желтка в естественном соотношении.

Меланж мороженный. Перемешанная заморожена яичная масса.

Перо-пуховое сырье. Перо и пух, полученные при ощипке убитой птицы.

Полупотрошение тушки птицы. Удаление из тушки птицы кишечника с клоакой, яйцевода, сформировавшегося яйца.

Потрошение тушки птицы. Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног.

Тушка птицы. Обескровленная птица, с которой удалено оперение.

Шпарка тушки птицы. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже.

Яйцепродукты. Продукты переработки яйца.

Яичная масса. Смесь белка и желтка в естественной пропорции, отделенная от скорлупы яиц.

Яичный порошок. Высушенная яичная масса в виде порошка.

1.6 КОЖЕВЕННОЕ СЫРЬЕ

Бахтарма. Нижняя поверхность выдубленной кожи животного.

Бугай. Шкуры некастрированных быков-производителей. Подразделяются на легкие (17-25 кг) и тяжелые (более 25 кг).

Бычок. Шкуры бычков массой 13-17 кг.

Бычина. Шкуры квотированных быков. Подразделяются на легкие (17-25 кг) и тяжелые (более 25 кг).

Выросток. Шкуры телят, перешедших на растительную пищу, с переходной при линьке шерстью, а также шкуры овец и коз, не пригодные для мехового и шубного производства.

Высота шерстного покрова. Свойство овчин, учитывается в см и является профилирующим признаком при сортировке овчин по подгруппам.

Глянцевание кож. Заключительная обработка кож для придания «лицу» блеска.

Голье. Подготовленная к дублению кожа.

Густота шерстного покрова. Определяется количеством волокон шерсти на 1 мм^2 .

Дубление. Обработка голья дубящими веществами для придания ему эластичности, прочности, износоустойчивости.

Жидкостный коэффициент. Число, показывающее, сколько весовых единиц жидкости требуется для обработки одной единицы сырья.

Жирование. Введение после дубления в шкуру или кожу жирующих материалов для придания им водостойкости, мягкости и эластичности.

Замша. Кожа жирового или комбинированного дубления, выделанная из шкур оленей, овец, диких коз. Характеризуется мягкостью, бархатистостью, водонепроницаемостью.

Замочка. Доведение кожи до парного состояния путем замочки в воде или киселе.

Засолка в растил. Засыпают солью слоем 25 мм. Шкуры, расстеленных на помосте мездрой вверх.

Зачистка. Обработка шкуры после зольения тупиком на колоде со стороны мездры и «лица».

Золение. Обработка шкуры раствором гашеной извести для удаления межволоконных белковых веществ и разрыхления волокнистой структуры дермы.

Квашение. Обработка шкур и кожи в растворе киселя или квасов. Различают окуночное и намазное квашение.

Кожа. Выделанная шкура животных, морских зверей, рептилий; имеет волокнистое строение. Различают кожу обувную, шорно-седельную, техническую и одежно-галантерейную.

Кожевенные овчины. Шкуры грубошерстных овец и их помесей, непригодные для мехового и шубного производства, имеющие такие пороки как текловолоосость, редкошерстность, ломкий грубый волос и длину шерсти ниже требований для шубных и меховых овчин.

Кожевенное сырье. Шкуры всех животных, используемых для выработки кожевенных изделий. В зависимости от вида животного, пола и возраста шкуры подразделяют на мелкие, крупные и свиные.

Колода (кобыла). Приспособление для мездрения и выбивки репья.

Консервирование овчин. Обработка овчин, обеспечивающая длительное хранение сырья. Различают мокросоленое, сухосоленое и пресносухое консервирование.

Конские шкуры. Подразделяют на шкуры жеребят - склизок, жеребок и выметка; конина — конские шкуры легкие (10—17 кг) и тяжелые (более 25 кг); конский перед — передняя часть конской шкуры; конский зад — задняя часть шкуры.

Крупное кожевенное сырье. Шкуры крупного рогатого скота массой более 10 кг; полукожник, бычок, яловка, бычина, бугай.

Крюк. Приспособление для ручной разминки кож и шкур.

Лямка. Шкуры ягнят тонкорунных, полутонкорунных и полугрубошерстных пород.

Мездра. Слой шкуры (подкожная клетчатка, остатки мяса и сала), отделяемый от дермы при выделке кожи.

Мездрик. (Тупик). Прямой нож длиной 40 см и шириной 5 см с двумя деревянными ручками. Применяется для мездрения.

Мездрение. Процесс удаления подкожного жирового слоя при вы-, делке кожи.

Мелкое кожевенное сырье. Шкуры телят, жеребят и верблюжат, имеющие массу в парном состоянии до 10 кг.

Мерлушки. Шкурки ягнят грубошерстных пород, кроме каракульской и смушковых, в возрасте не более месяца

Мучной или хлебный способ выделки мехов. При этом способе обработки применяется болтушка из муки, поваренной соли и воды.

Мягчение. Операция выделки шкур с применением русского кваса.

Нейтрализация. Операция, применяемая после обезжиривания кож и обработки их раствором кальцинированной соды.

Натопка с мукой. Обработка шкуры мукой в глухом барабане для придания пышности и мягкости.

Нигрозины. Азиновые красители черного цвета

Обезжиривание волоса. Обезжиривание шкуры мыльно-содовым раствором или же раствором глины.

Обеззоливание. Процесс удаления из кожи остатков извести. Сырье обеззоливают старыми киселями, соляной кислотой или патокой.

Обрядка. Срезание узкой полоски кожи по местам вбивания гвоздей после снятия со щита.

Овчины. Шкуры, снятые со взрослых овец и молодняка старше 5 месяцев.

Овчины кожевенные. Шкуры грубошерстных овец и их помесей, непригодные для мехового и шубного производства.

Овчины меховые. Тонкорунные, полутонкорунные и полугрубошерстные овчины с густым, однородным, уравненным шерстным покровом, пригодные для выделки меховых изделий.

Овчины шубные. Овчины, полученные от грубошерстных пород и их помесей, которые характеризуются неоднородностью шерстного покрова, наличием сухого и мертвого волоса.

Озоление. Удаление верхнего слоя кожи и шерсти.

Опойки. Шкуры телят, не получавших растительную пищу и питавшихся материнским молоком.

Обезжиривание. Обработка кожи бензином или керосином.

Отминка. Механическое размягчение мездры.

Отмока. Обводнение консервированных шкур для приведение их в состояние, близкое к парному.

Отмочная масса сырья. Масса сырья спустя 8—10 часов после отмоки и обтекания шкур.

Пикелевание. Обработка голя и шкур раствором, содержащим кислоту и соль, для консервирования, а также для придания им мягкости и эластичности.

Полукожник. Шкуры молодняка крупного рогатого скота массой 10- 13 кг.

Подходка. Прямой нож с острым и тупым лезвиями. Разновидность мездрика.

Пороки овчин прижизненные. Царапины и другие травмы кожи, болячки, тощесть (шалага), засоренность репьем, свойлочивание шерстного покрова, кровоподтеки.

Пороки овчин от неправильного убоя и съемки. Кровавые пятна, неправильный разрез, вздутость мездры, выхваты, порезы, дыры, прорезы, нехватка частей овчин.

Пороки овчин от плохого консервирования и хранения. Комовость, ороговелость, ржавость, теклость, быглость (мороженные шкуры), ломина, прелость, плесневелость, кожеедина, молеедина.

Правка. Набивка кож на щиты гвоздями.

Протряхивание. Удаление пыли и сора из шкур с помощью выколачивания или обработки в решетчатом барабане.

Прочность. Способность материала сопротивляться разрушению. Измеряется по величине разрывной нагрузки в килограммах, по сопротивлению разрыву—в кг/мм².

Пяло. Приспособление для обработки овчин. Состоит из четырех толстых деревянных подвижных брусьев, к которым привязывается овчина.

Разборка. Удаление рогов, ушей, ножек, репицы, хвостов с овчины, полученной от неправильного убоя и съемки.

Разбивка сырых шкур. Растягивание шкур вдоль и вширь на «стоячей скобе».

Разминка. Обработка овчины с помощью специального крюка.

Свиное кожевенное сырье. Свиные кожи подразделяют на шкуры поросят массой 0,75-1,5 кг; шкуры свиные легкие - 1,5-4 кг; средние – 4-7 кг, тяжелые - более 7 кг.

Склизок. Шкуры, снятые с неродившихся и мертворожденных телят.

Старица, тяжелая старица. Овчины взрослых овец.

Стоячая скоба. Пластика с отточенным лезвием на наружном конце. Применяют при разбивке шкур.

Стуловая овчина. Наиболее старые, крупные овчины.

Сыромять. Недубленая кожа, выделанная из шкур крупного рогатого скота, свиней, верблюдов и лосей.

Тузлукование. Способ консервирования кож, при котором используется насыщенный раствор поваренной соли.

Тупик. Приспособление для удаления навала (присохшего к шерсти навоза, грязи).

Уморение волоса. Удаление жира, обволакивающего волос, разрыхление его оболочки.

Шеллак. Воскоподобное вещество, выделяемое тропическими насекомыми из семейства лаковых червецов. Применяют для изготовления спиртовых лаков и политуры.

Яловка. Шкуры коров массой в парном состоянии более 13 кг. Яловку подразделяют на легкую (13—18 кг), среднюю 17—25 кг и тяжелую (более 25 кг).

2. ПОЛУЧЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

Бекон. Свиные полутуши без лопаточной кости специального посола.

Белковый качественный показатель. Выражается отношением полноценных и неполноценных белков мяса.

Бланшировка мяса. Кратковременная варка мяса до неполной готовности.

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

Брыжейка. Складка брюшины, состоящая из двух листов серозной оболочки и жира, заключенного между ними.

Буженина. Мясное изделие без костей из тазобедренной части свиной туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченом или жареном виде.

Варка колбас. Тепловая обработка колбасных батонов горячей водой, паровоздушной смесью или острым паром, в результате которой получается готовый к употреблению продукт.

Выпорток. Недоношенный плод, извлеченный из убитой самки.

Вырезка. Внутренняя пояснично-подвздошная мышца мясной туши.

Вытопка жира. Способ выделения топленого жира-сырца нагревом.

Выход убойный. Отношение убойной массы к приемной массе скота, выраженное в процентах.

Вязка колбас. Перевязывание колбасных батонов шпагатом в целях уплотнения, повышения механической прочности и для придания каждому наименованию колбас отличительного признака.

Глухарка. Слепая кишка свиней.

Гниение мяса. Происходит вследствие высокой температуры, повышенной влажности и доступа кислорода. В большей степени гниению подвержено мясо больных и плохо упитанных животных.

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

Гузенка. Прямая кишка свиней и овец.

Дыра. Сквозное повреждение стенок кишок.

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

Жир брыжеечный. Жир-сырец, снятый с брыжейки.

Жир внутренний. Жир-сырец, снятый с внутренних органов скота. Носит название по виду того органа, с которого он снят: окологпочечный и т. п.

Жир кишечный. Жир, снятый со всех видов кишок.

Жир мездровый. Остатки подкожного жира, снятые с внутренней стороны шкуры животного.

Жир подкожный. Жир, покрывающий наружную поверхность туши.

Жир-сырец. Жировая ткань, полученная при переработке всех видов скота.

Жир топленый пищевой. Животный жир, полученный при переработке жира-сырца.

Жир топленый пищевой. Животный жир, полученный при переработке жира-сырца.

Жир топленый технический. Животный жир, полученный от непригодного для пищевых целей жира-сырца.

Жир щуповой. Жировое отложение в области паха крупного рогатого скота.

Забеловка. Предварительное отделение шкуры ножом вручную на некоторых участках туши.

Загар мяса. Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся сильноокислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета.

Закисание мяса. Происходит при плохом обескровливании, большой влажности и хранении при высоких температурах.

Закоматка свиных туш. Отделение жира и мяса от обеих сторон остистых отростков позвоночника у свиных туш.

Зачистка туши. Удаление бахромы, сгустков крови, механических загрязнений в тушах крупного рогатого скота, отделение почек и почечного жира.

Зельц. Изделие в оболочке или без нее, имеющее преимущественно овальную форму, изготовленное из измельченного вареного сырья.

Изделия мясные кровяные. Колбасы, мясные хлебы, зельцы, выработанные с добавлением к фаршу пищевой крови.

Калибровка кишок. Определение диаметра кишок.

Калорийность мяса. Определяют по его химическому составу: 1 г жира равен 39,77 кДж, 1 г белка - 23,86 кДж.

Каныга. Содержимое первого и второго отделов желудка жвачных.

Карбонад. Мясное изделие из спинной или поясничной мышцы туши, натертое солью с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченом или жареном виде.

Кишки-полуфабрикат. 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. Обработанный комплект соленых или сухих кишок, рассортированных по калибрам и качеству.

Книжка. Третий отдел желудка крупного рогатого скота, буйволов, овец и других жвачных животных.

Колбаса. Изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое тепловой обработке до готовности к употреблению.

Колбаса вареная. Колбаса, подвергнутая в процессе ее изготовления обжарке с последующей варкой.

Колбаса ливерная. Колбаса, приготовленная в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с последующей варкой и охлаждением.

Колбаса полукопченая. Колбаса, подвергнутая в процессе ее изготовления после обжарки и варки дополнительному горячему копчению и сушке.

Колбаса сырокопченая. Колбаса, подвергнутая в процессе ее изготовления после осадки холодному копчению, минуя процесс варки, а затем продолжительной сушке.

Колбаса фаршированная. Вареная колбаса с ручной формовкой особого рисунка, обернутая в слоеный шпик и вложенная в оболочку.

Комплект кишок. Совокупность кишок, получаемая от одного животного.

Консервы мясные. Консервы из мяса, подвергнутые воздействию высокой температуры и герметически укупоренные в жестяные или стеклянные банки.

Копчение колбас и мясопродуктов. Обработка колбас и мясопродуктов коптильным дымом от неполной сухой перегонки древесины с целью придания продуктам специфического запаха, вкуса, цвета, повышения стойкости при хранении и частичного удаления влаги.

Конфискаты. Туши, части туши и органы животных, признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей и допущенные для технической утилизации.

Корма животного происхождения сухие. Высушенное и измельченное сырье животного происхождения, предназначенное для скармливания скоту и птице.

Коэффициент мясности. Отношение съедобных частей туши к массе костей.

Краснуха соленых кишок. Розовые или ярко-красные пигментированные налеты на соленых кишках, вызываемые солеустойчивыми микробами.

Кровь скота. Жидкая ткань животных, состоящая из плазмы и форменных элементов.

Круг. Ободочная кишка крупного рогатого скота, верблюдов и свиней без широкой части, отошедшей к синюге, с отрезком прямой кишки.

Крупон. Часть шкуры, снятая со спино-боковой поверхности свиной туши.

Крупонирование свиней. Снятие наиболее ценной части шкуры свиней - крупона.

Кудрявка. Ободочная кишка свиней.

Ливер. Сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном состоянии.

Масса скота живая. Фактическая масса скота.

Масса скота приемная. Масса скота с учетом скидок.

Масса скота убойная. Масса парной туши после полной ее обработки.

Мраморность мяса. Жировые прослойки, придающие мясу вид мрамора.

Мука кровяная. Высушенная и измельченная кровь животных.

Мясо. Туша, или часть туши, полученная от убоя скота, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной (или без нее) тканей.

Мясо жилованное. Обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и соединительной тканей и рассортированное по этому признаку.

Мясо замороженное. Мясо с температурой в толще мышц бедра не выше +8° С.

Мясо обваленное. Мясо, отделенное от костей.

Мясо остывшее. Мясо, остывшее в естественных условиях или в вентилируемых камерах до температуры в толще мышц бедра близкой к температуре окружающей среды.

Мясо охлажденное. Мясо с температурой в толще мышц от +4 до 0° С.

Мясо парное. Мясо, не потерявшее животного тепла.

Мясо подмороженное. Мясо с температурой в толще мышц бедра 0 - +2°C, при этом температура на глубине 1 см +3 - +5 С.

Мясо пищевода. Мышечный слой пищевода с серозной оболочкой и остатками жира.

Мясо размороженное. Мясо, оттаянное до температуры в толще мышц до +1° С и выше.

Мясо условно годное. Мясо, использование которого для пищевых целей допускается только после обезвреживания.

Мясо фасованное. Мясо определенной массы в упаковочном материале.

Наложение лигатуры. Перевязывание пищевода шпагатом для предотвращения загрязнения туши животного содержимым желудка.

Нутровка. Извлечение из туши внутренних органов.

Обвалка мяса. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей.

Обжарка колбас. Горячее копчение колбасных батонов при определенном температурном режиме.

Обескровливание скота. Извлечение крови при убое животных.

Оболочка колбасная. Натуральная (кишечная) или искусственная оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.

Оборка жира-сырца. Отделение жира от мышечной ткани, желез, кишок и других нежировых прирезей.

Обрезь мясная. Куски мяса, полученные при зачистке туш.

Оглушение скота. Предварительная операция перед убоем, обеспечивающая потерю чувствительности животных и способности к движению.

Окорок. Мясное изделие, приготовленное из тазо-бедренной или плече-лопаточной части туши.

Опалка. Удаление остатков щетины и волоса со свиных туш или шерстных продуктов пламенем.

Осадка колбас. Выдержка колбасных батонов в подвешенном состоянии перед термической обработкой в течение установленного времени для уплотнения, созревания фарша и подсушки оболочки.

Ослизнение мяса. Происходит при нарушении условий хранения, резких колебаниях температуры. Порок мяса вызывают микроорганизмы, устойчивые к низким температурам.

Отока. Кишечник в соединении с брыжейкой.

Отруб мясной. Часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туши.

Отходы непищевые. Сырье, не имеющее пищевого и специального назначения: выпоротки, половые органы, шлям, используемые для производства животных кормов.

Охлаждение колбас. Быстрое снижение температуры в колбасном изделии после варки, с целью сокращения потерь и избежания морщинистости оболочки.

Партия скота. Определенное количество скота одного вида, пола, возраста, упитанности.

Паштет. Изделие мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме.

Пенистость говяжьих кишок. Порок, возникающий вследствие попадания воздуха между отдельными слоями в стенках говяжьих ободочных и слепых кишок.

Пикало. Подслизистая оболочка пищевода.

Плесневение мяса. Порок, возникающий при появлении на поверхности мяса плесневых грибов.

Подрыв. Несквозное отверстие в стенках кишок.

Полировка свиных туш. Машинная обработка шкуры на свиной туше после опалки.

Полутуша. Туша, разделенная вдоль спинного хребта на две половины.

Полуфабрикаты мясные. Полуфабрикаты из натурального или рубленого мяса без термической обработки.

Пороки кишок. Патологические изменения кишок, а также дефекты, возникающие при обработке кишок и неправильном их хранении. Пороки снижают качество или степень использования кишечных фабрикатов.

Порча жира на кишках. Наличие прогорклого жира на кишках в результате недостаточного или плохого обезжиривания кишок, неправильного консервирования и хранения при высокой температуре.

Посол мяса. Обработка мяса поваренной солью, рассолом или посолочной смесью для придания ему липкости, пластичности, влаго-удерживающей способности, для обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта при его хранении.

Посол мяса внутримышечный. Способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом непосредственно в мышцы.

Посол мяса мокрый. Способ посола, основанный на выдерживании мяса в рассоле.

Посол мяса смешанный. 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 рассолом.

Посол мяса сухой. Способ посола, основанный на натирании мяса посолочной смесью с последующим пересыпанием солью и выдерживанием в течение определенного времени.

Препарат коптильный. Специальная фракция ароматических компонентов, выделенная путем дистилляции из конденсата коптильного дыма, применяемая для получения аромата копчения вместо копчения дымом.

Прходник. Утолщенная часть прямой кишки крупного рогатого скота вместе с концом, образующим выходное отверстие.

Прыщ. Глистные узелки в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6 мм.

Пузырь. Мочевой пузырь с шейкой.

Пучок кишок-сырца. Несколько отрезков кишки определенной длины, связанных вместе. Пучок является товарной единицей измерения соленых кишок.

Пятна соляные. Шероховатые пятна белого цвета на соленых кишках.

Разборка кишок. Разделение отоки на составные части.

Разделка туш. Разделение туши, полутуши или четвертины по установленной схеме разделки с учетом анатомического расположения в них мышц и костей и последующего использования мяса.

Ржавчина соленых кишок. Белые, серые, желтые и светло-коричневые пятна на соленых кишках, шероховатые на ощупь.

Распиловка туши. Разделение туши на две продольные симметричные половины или четвертины.

Рассол. Водный раствор поваренной соли, сахара, нитрита и других ингредиентов, взятых в количествах, установленных рецептурой.

Рубец. Первый отдел желудка крупного рогатого скота, буйволов, овец и других жвачных животных.

Рулет. Мясное изделие цилиндрической формы, плотно перевязанное шпагатом или изготовленное в металлической форме, в вареном, запеченом, копченом, копчено-запеченом или варено-копченом виде.

Сальник. Жир-сырец с желудка.

Сардельки. Небольшие вареные колбаски с диаметром батончиков от 32 до 44 мм и длиной от 7 до 9 см.

Сетка желудка. Второй отдел желудка крупного рогатого скота, буйволов, овец и других жвачных животных.

Синюга. Слепая кишка крупного рогатого скота, верблюдов и овец с широкой частью ободочной кишки.

Смесь посолочная. Смесь поваренной соли, сахара, и других ингредиентов посола, взятых в количествах, установленных рецептурой.

Сосиски. Небольшие вареные колбаски с диаметром батончиков от 14 до 32 мм и длиной от 12 до 13 см.

Стабилизация крови. Обработка крови, предотвращающая ее свертывание.

Студень. Изделие, изготовленное из вареного измельченного сырья, с добавлением концентрированного бульона и специй, застывающее при охлаждении в формах.

Субпродукты. Второстепенный продукты убоя — внутренние органы, головы, хвосты, ноги.

Субпродукты мякотные. Мозги, языки, сердце, печень, легкие, диафрагма, селезенка, почки, вымя, мясо с пищевода и мясная обрезь с убойного скота.

Субпродукты мясокостные. Головы скота, от которых отделены рога, уши, губы, языки, хвосты крупного рогатого скота, овец и свиней и ноги крупного рогатого скота и свиней.

Субпродукты слизистые. Желудки скота.

Субпродукты шерстные. Продукты убоя скота, имеющие волосяной покров: головы, хвосты, путовый сустав, губы, уши.

Сушка колбас. Удаление влаги из колбас при определенных параметрах воздуха для придания им стойкости при хранении.

Съемка шкуры. Операция отделения шкуры от туши.

Сычуг. Четвертый отдел желудка крупного рогатого скота, буйволов, овец и других жвачных животных.

Туша. Тело животного без шкуры, головы, ног, внутренних органов и внутреннего жира. Свиная туша может быть в шкуре. В бараньей туше оставляют внутренний жир (почечный) и почки.

Убой скота. Лишение жизни животных с целью переработки туши на мясо и мясные продукты.

Упитанность скота. Степень развития мускулатуры и отложений жира скота, определяемая наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах.

Фарш колбасный. Смесь измельченного мяса со специями, пряностями и другими компонентами, взятыми в количествах, установленных рецептурой.

Хлеб мясной. Изделие из колбасного фарша без оболочки, запеченное в металлической форме.

Черева. Тонкие кишки (двенадцатиперстная, тощая и подвздошная) скота.

Черева толстая. Двенадцатиперстная кишка крупного рогатого скота.

Четвертина. Полутуша, разделенная на две части между 11 и 12 ребрами.

Шквара. Ткань жировых клеток после вытопки жира.

Шлям. Серозная, мышечная и слизистая оболочки и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки.

Шлямовка. Удаление слизистой оболочки кишок, а со свиных и бараньих черев удаление также серозной и мышечной оболочек.

Шпарка соляных свиных туш. Обработка свиных туш горячей водой или пароводной смесью.

Шпик. Подкожный жир свиней.

Шприцевание колбасным фаршем. Наполнение колбасных оболочек фаршем.

Штриковка колбас. Неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха, который может оставаться в фарше под колбасной оболочкой при неплотном шприцевании.

3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

(по ГОСТ 29128-91)

Опытный образец мясного продукта - образец мясного продукта, используемый для оценки его качества.

Контрольный образец мясного продукта - образец мясного продукта, принятый за основу при оценке качества мясных продуктов данного вида.

Внешний вид мясного продукта – свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа зрения.

Вид мясного продукта на разрезе – свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа зрения.

Цвет мясного продукта - свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа зрения.

Запах мясного продукта - свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа обоняния.

Характерный запах мясного продукта – запах, свойственный мясному продукту данного вида.

Посторонний запах мясного продукта – запах, несвойственный мясному продукту данного вида.

Аромат мясного продукта – приятный характерный запах мясного продукта.

Вкус мясного продукта – свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа вкуса.

Характерный вкус мясного продукта – вкус, свойственный мясному продукту данного вида.

Посторонний вкус мясного продукта – вкус, несвойственный мясному продукту данного вида.

Остаточный вкус мясного продукта – вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения продукта во рту.

Соленый вкус мясного продукта – компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водного раствора поваренной соли.

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

Кислый вкус мясного продукта - компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водного раствора лимонной и винной кислот.

Сладкий вкус мясного продукта - компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водного раствора сахарозы.

Консистенция мясного продукта – свойство мясного продукта, характеризующее его стойкость при пережевывании и (или) деформировании.

Жесткая консистенция мясного продукта – консистенция мясного продукта, характеризующаяся повышенным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

Нежная консистенция мясного продукта – консистенция мясного продукта, характеризующаяся незначительным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

Упругая консистенция мясного продукта – консистенция мясного продукта, характеризующаяся восстановлением первоначальной формы после прекращения механического воздействия.

Плотная консистенция мясного продукта – консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно большой массой в единице объема и тесно соединенными частицами.

Рыхлая консистенция мясного продукта – консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно малой массой в единице объема и слабо соединенными частицами.

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

Сочность мясного продукта – свойство мясного продукта с нежной консистенцией, содержащего относительно большое количество влаги, находящейся в связанном состоянии.

Пористость мясного продукта – свойство мясного продукта, характеризующее наличие на его разрезе мелких пустот.

4. ТЕРМИНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТОВАРОВЕДЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСА

Разделка туши - разделение туши, полутуши или четвертины на части по установленной схеме, с учетом анатомического расположения мышц, костей и последующего использования мяса.

Вырезка - внутренняя пояснично-подвздошная мышца мясной туши.

Лопаточная часть туши (термин «лопатка» не допускается) - содержит лопаточную, плечевую, локтевую и лучевую кости с прилегающими мышечной и других тканей.

Спинно-реберная часть туши (термин «коробка» не допускается) - содержит грудные позвонки с ребрами и прилегающие к ним мышечные и другие ткани.

Крестцовая часть туши - содержит крестцовую кость и прилегающие к ней мышечные и другие ткани

Тазобедренная часть туши - содержит тазовую, бедренную, берцовую кости и прилегающие к ним мышечные и другие ткани.

Обвалка мяса - отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей.

Обваленное мясо - мясо, отделенное от костей.

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.

Жилованное мясо - обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой, соединительной тканей и рассортированное.

Мраморность мяса - наличие жировых внутримышечных прослоек, придающих мясу вид мрамора.

Загар мяса - безмикробная порча, возникающая под влиянием тканевых ферментов при неправильном охлаждении парной туши. Мясо характеризуется кислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета.

Усушка мяса (термин «естественная убыль мяса» не допускается) - уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения.

5. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ (по ГОСТ 18158-72)

Колбаса - изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое тепловой обработке до готовности к употреблению.

Посолочная смесь - смесь поваренной соли, сахара, перца и других ингредиентов посола, взятых в количествах, установленных рецептурой.

Рассол - водный раствор поваренной соли, сахара, нитрита и других ингредиентов, взятых в количествах, установленных рецептурой.

Посол мяса - обработка мяса поваренной солью, рассолом или посолочной смесью для придания ему липкости, пластичности, влагоудерживающей способности, обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта, устойчивости его при хранении.

Сухой посол мяса - способ посола, основанный на натирании мяса посолочной смесью с последующим пересыпанием солью и выдерживанием в течение определенного времени.

Мокрый посол мяса - способ посола, основанный на выдерживании мяса непосредственно в рассоле.

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.

Внутримышечный посол мяса - способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом непосредственно в мышцы.

Посол мяса через кровеносную систему - способ посола, основанный на шприцевании рассолом мышц мяса через кровеносную систему.

Измельчение шпика - приготовление кусочков шпика определенного размера.

Мясной шрот - мясо, измельченное на волчке с отверстиями решеток диаметром 10-25 мм.

Мясной фарш - мясо, измельченное на волчке с отверстиями решеток диаметром 2-5 мм.

Колбасный фарш - смесь измельченного мяса со специями, пряностями и другими компонентами, взятыми по рецептуре.

Колбасная оболочка - натуральная (кишечная) или искусственная оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.

Шприцевание колбасным фаршем - наполнение фаршем колбасных оболочек.

Вязка колбас - перевязывание колбасных батонов шпагатом в целях уплотнения, повышения механической прочности и для придания каждому наименованию колбас отличительного признака.

Штриковка колбас - неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха, который может оставаться в фарше под колбасной оболочкой при неплотном шприцевании.

Осадка колбас - выдержка колбасных батонов перед термической обработкой в подвешенном состоянии в течение установленного времени для уплотнения, созревания фарша и подсушки оболочки.

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

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, обработки фарша и оболочки продуктами неполного сгорания древесины.

Охлаждение колбас - быстрое снижение температуры в колбасном изделии после варки с целью сокращения потерь и избежания морщинистости оболочки.

Сушка колбас - удаление влаги из колбас при определенных параметрах воздуха для придания им стойкости при хранении.

Копчение колбас (и 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.

Коптильный препарат - специальная фракция ароматических компонентов, выделенная путем дистилляции из конденсата коптильного дыма или созданная другим путем, для получения аромата и вкуса копчения вместо копчения дымом.

Вареная колбаса - подвергнутая обжарке с последующей варкой в процессе ее изготовления.

Полукопченая колбаса - подвергнутая после обжарки и варки дополнительному горячему копчению и сушке.

Варено-копченая колбаса - отличающаяся от полукопченых колбас параметрами копчения.

Сырокопченая колбаса - подвергнутая после осадки холодному копчению с последующей продолжительной сушкой.

Ливерная колбаса - приготовленная в основном из вареного сырья (главным образом ливера), иногда частично или полностью из сырого, с последующей варкой и охлаждением.

Фаршированная колбаса - вареная с ручной формовкой особого рисунка, обернутая в соленый шпик и вложенная в оболочку.

Сосиски - небольшие вареные колбаски диаметром 14-32 мм, длиной 7 - 9 см.

Сардельки - небольшие вареные колбаски диаметром 32-44 мм, длиной 7-9 см.

Мясной хлеб - изделие из колбасного фарша без оболочки, запеченное в металлической форме.

Технология производства. На рисунке представлена схема производства вареных колбас, сосисок и сарделек. Остановимся на отдельных этапах технологии производства.

Подготовка сырья. Включает разделку туш, полутуш, четвертин; обвалку отрубов; жиловку и сортировку мяса.

6. ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Ацидофилин. Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного или обезжиренного молока (с добавлением или без добавления сахара), сквашенного чистыми культурами ацидофильной палочки, молочнокислого стрептококка и кефирной закваской.

Брожение молочнокислое. Сбраживание молочного сахара под воздействием молочнокислых бактерий с образованием молочной кислоты.

Брожение спиртовое. Сбраживание молочного сахара дрожжами с образованием спирта и углекислоты.

Варец. Простокваша, вырабатываемая из стерилизованного или топленого молока сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков термофильных рас с добавлением или без добавления молочнокислой палочки.

Гомогенизация молока. Интенсивная механическая обработка молока или молочной смеси, сливок с целью раздробления жировых шариков на более мелкие.

Заквашивание молока (сливок, молочной смеси). Внесение в молоко, сливки или молочную смесь закваски, состоящей из определенных видов микроорганизмов, при требуемых температурах.

Зерно сырное. Уплотненные частицы сгустка, образующиеся после его разрезания, выделения сыворотки и дальнейшей обработки.

Зерно творожное. Уплотненные кубики, образующиеся в результате обработки разрезанного сгустка при выработке творога зерненного со сливками.

Йогурт. Кисломолочный напиток с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, вырабатываемый из молока или молочной смеси с добавлением сухого молока, сахара, плодово-ягодных сиропов сквашиванием чистыми культурами термофильных рас и болгарской палочки.

Кефир. Кисломолочный напиток смешанного брожения — молочнокислого и спиртового, вырабатываемый сквашиванием молока кефирными грибами или чистыми культурами.

Кумыс из коровьего молока. Кисломолочный продукт смешанного брожения, вырабатываемый из обезжиренного молока с добавлением сахара, сквашиванием чистыми культурами болгарской и ацидофильной палочек и дрожжей, сбраживающих лактозу и обладающих антибиотическими свойствами.

Масло коровье. Пищевой продукт, вырабатываемый из коровьего молока и состоящий из непрерывной жировой среды с равномерно распределенными в ней влагой и сухими обезжиренными веществами молока.

Масло кисломолочное. Сливочное масло, вырабатываемое из пастеризованных сливок с добавлением чистых культур молочнокислых бактерий.

Масло сладкомолочное. Сливочное масло, вырабатываемое из пастеризованных сливок.

Сливочное масло. Коровье масло, вырабатываемое из сливок различной жирности, являющееся эмульсией типа «вода в масле».

Масло топленое. Коровье масло, получаемое в результате тепловой обработки сливочного масла, подсырного масла, масла-сырца.

Масса сырная. Полуфабрикат, получающийся после разрезания сырного пласта, его формования и прессования.

Молоко ацидофильное. Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного или обезжиренного молока (с добавлением или без добавления сахара), сквашиваемого чистыми культурами ацидофильной палочки.

Молоко нормализованное. Пастеризованное молоко, доведенное до требуемого содержания жира.

Молоко обезжиренное. Обезжиренная часть молока, получаемая сепарированием и содержащая не более 0,05% жира.

Молоко пастеризованное. Молоко, подвергнутое термической обработке при определенных температурных режимах.

Молоко стерилизованное. Молоко, подвернутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке при температуре выше 100°C.

Молоко топленое. Нормализованное молоко с содержанием 6% жира, подвергнутое гомогенизации, пастеризации при температуре не ниже 95°C и выдержке при этой температуре в течение 3-4 час.

Молоко цельное. Нормализованное или восстановленное молоко с установленным содержанием жира.

Нормализация молока (сливок). Снижение или повышение содержания жира или сухих обезжиренных веществ молока при выработке молока и молочных продуктов.

Пастеризация молока (сливок, молочной смеси), тепловая обработка молока, сливок или молочной смеси с целью уничтожения болезнетворных микроорганизмов и снижения общего количества микроорганизмов.

Пахта. Плазма сливок, полученная от переработки сливок в масло.

Пласт сырный. Сформованное в монолит сырное зерно.

Продукты кисломолочные. Молочные продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей и уксуснокислых бактерий.

Простокваша. Кисломолочный продукт с ненарушенным сгустком, вырабатываемый из молока с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ сквашиванием его чистыми культурами молочнокислых бактерий.

Сливки. Жировая часть молока, получаемая сепарированием.

Сливки натуральные. Сливки без посторонних примесей, не подвергавшиеся сквашиванию, замораживанию, содержащие молочный жир и плазму сливок.

Сливки сквашенные. Пастеризованные сливки, сквашенные чистыми культурами молочнокислых бактерий.

Сгусток. Молоко, свернувшееся под воздействием кислоты, фермента или других веществ.

Сквашивание молока (сливок, молочной смеси). Процесс, в течение которого под воздействием молочнокислых бактерий или других веществ наблюдаются определенные физико-химические изменения составных частей молока, в результате чего происходит коагуляция белка.

Сметана. Кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием нормализованных сливок чистыми культурами молочнокислых стрептококков.

Стерилизация молока (сливок). Тепловая обработка молока или сливок при температуре выше 100°C с целью уничтожения всех микроорганизмов и их спор.

Сыворотка молочная. Побочный продукт, получаемый при производстве творога, сыра, пищевого казеина, молочного белка.

Сыр. Пищевой продукт, получаемый из сыропригодного сырья с использованием молокосвертывающих ферментов и молочнокислых бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей.

Сыр сычужный. Сыр, полученный в результате свертывания сыропригодного сырья молокосвертывающим сычужным ферментом — фен-нином

в присутствии молочной кислоты с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием и созреванием при определенной температуре.

Сыр плавленый. Сыр, выработанный из сырья для плавленого сыра путем тепловой обработки с добавлением солей-плавителей.

Сыр свежий. Сычужный сыр, выработанный без специальной стадии созревания.

Сыр зрелый. Сычужный сыр, выдержанный при определенной температуре и влажности в течение установленного нормативно-технической документацией времени.

Творог. Белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента или пепсина с удалением части сыворотки.

Тесто сыра. Часть сыра, находящаяся под коркой.

Чеддерезация. Изменение свойств сырной массы под воздействием молочной кислоты до образования волокнисто-слоистой структуры в результате усиления молочнокислого процесса.

Единица продукции - определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции (масса нетто продукции в бочке, ящике, бутылке, банке, брикете, стаканчике и др.).

Тара - элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения продукции (банка, стаканчик, ящик и др.).

Потребительская тара - тара, поступающая к потребителю с продукцией и не представляющая собой самостоятельную транспортную единицу (бутылка, банка, пакет, коробочка, стаканчик, брикет, пергамент, фольга для упаковки продукции и др.).

Транспортная тара - тара, образующая самостоятельную транспортную единицу (фляга, ящик, бочка, цистерна и др.).

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

Объем выборки - число единиц транспортной или потребительской тары с продукцией, составляющих выборку.

Точечная проба - проба, взятая одновременно из определенной части нештучной продукции (пробы продукции из цистерны, фляги, от монолита масла в ящике или брикета масла и др.).

Объединенная проба - проба, составленная из серии точечных проб, помещенных в одну емкость.

Проба - определенное количество нештучной продукции, отобранное для анализа.

7. ПОНЯТИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Очистка сырого молока - процесс освобождения сырого молока от механических примесей и (или) микроорганизмов. Очистка сырого молока осуществляется изготовителями сырого молока или изготовителями продуктов переработки молока без применения центробежной силы в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте или с применением центробежной силы и специального оборудования в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте и освобождения его от микроорганизмов;

Фильтрование - процесс освобождения сырого молока и продуктов переработки молока от механических примесей. Фильтрование осуществляется без применения центробежной силы;

Сепарирование - процесс разделения сырого молока или продуктов переработки молока на две фракции с пониженным и повышенным содержанием жира;

Нормализация - процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в сыром молоке или продуктах переработки молока для достижения показателей, установленных стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами. Нормализация осуществляется путем изъятия из продукта или добавления в продукт составных частей молока, молочных продуктов и (или) их отдельных составных частей в целях снижения или повышения значений массовой доли жира, массовой доли белка и (или) массовой доли сухих веществ;

Термизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов переработки молока. Термизация осуществляется при температуре от 60 до 68 градусов Цельсия с выдержкой до 30 секунд, при этом сохраняется активность щелочной фосфатазы молока;

Пастеризация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 63 до 120 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в сыром молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека. Низкотемпературная пастеризация осуществляется при температуре не выше 76 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 до 100 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией как фосфатазы, так и пероксидазы. Контроль эффективности пастеризации осуществляется одним из следующих методов:

а) биохимическим методом (в зависимости от температуры пастеризации проба на фосфатазу или проба на пероксидазу, ферментные пробы) путем испытания проб молока или продуктов его переработки. Отбор таких проб осуществляется из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом;

б) микробиологическим методом путем испытания проб молока или продуктов его переработки на наличие санитарно-индикаторных микроорганизмов. Отбор таких проб осуществляется после охлаждения продуктов, прошедших термическую обработку. Периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается программой производственного контроля;

Стерилизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Стерилизация осуществляется при температуре выше 100 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей соответствие готового продукта переработки молока требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности стерилизации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям промышленной стерильности. Периодичность контроля эффективности стерилизации и ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

Ультрапастеризация - процесс термической обработки сырого молока и продуктов его переработки. Ультрапастеризация осуществляется в потоке в закрытой системе с выдержкой не менее чем две секунды одним из следующих способов:

а) путем контакта обрабатываемого продукта с нагретой поверхностью при температуре от 125 до 140 градусов Цельсия;

б) путем прямого смешивания стерильного пара с обрабатываемым продуктом при температуре от 135 до 140 градусов Цельсия. Ультрапастеризация с последующим асептическим упаковыванием обеспечивает соответствие продукта требованиям промышленной

стерильности. Контроль эффективности ультрапастеризации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям настоящего Федерального закона. Периодичность контроля эффективности ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

Созревание - процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах. Созревание осуществляется в целях обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств;

Сквашивание - процесс образования молочного сгустка в молоке и продуктах его переработки под действием заквасочных микроорганизмов. Скваживание сопровождается снижением показателя активной кислотности (рН) и повышением содержания молочной кислоты;

Свертывание - процесс коагуляции белка в молоке и продуктах его переработки. Свертывание осуществляется под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции белка;

Топление - процесс выдержки молока или продуктов его переработки при повышенной температуре в целях достижения ими характерных органолептических свойств - кремового или светло-коричневого цвета и специфических вкуса и запаха. Топление продуктов переработки молока (за исключением масла, смеси топленой) осуществляется при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем три часа или при температуре выше 105 градусов Цельсия не менее чем 15 минут;

Преобразование высокожирных сливок - процесс получения сливочного масла путем изменения типа эмульсии из "жир в молочной плазме" в "молочная плазма в жире". Преобразование высокожирных сливок осуществляется при интенсивном термодинамическом или термомеханическом воздействии на высокожирные сливки;

Сбивание масла - процесс получения сливочного масла путем выделения из сливок жировой фазы в виде масляного зерна. Сбивание масла осуществляется при температуре от 7 до 16 градусов Цельсия с последующим его комкованием и пластификацией путем интенсивного механического воздействия;

Самопрессование - процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Самопрессование осуществляется путем удаления жидкой фазы, происходящего под воздействием собственного веса продукта;

Прессование - процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Прессование осуществляется путем отделения жидкой фазы, происходящего под внешним физическим воздействием на продукт;

Плавление - процесс термического воздействия на твердый продукт переработки молока, сопровождающийся переходом его из твердого состояния в жидкое состояние. Плавление смеси исходных продуктов для производства плавленых сыров, плавленых сырных продуктов осуществляется при режимах, установленных нормативными и (или) техническими документами, и температуре не ниже 83 градусов Цельсия;

Копчение сыров - процесс обработки сыров, плавленых сыров, сырных продуктов, плавленых сырных продуктов дымом, полученным от сухих несмолистых видов деревьев. Копчение осуществляется в специальных камерах, в которых поддерживается температурно-влажностный режим, установленный нормативными и (или) техническими документами. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

Обогащение - процесс добавления в молоко и продукты его переработки витаминов, микро- и макроэлементов, пребиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических микроорганизмов;

Охлаждение - процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергнутых

термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение двух часов. При производстве кисломолочных продуктов температура молока, сливок или нормализованной смеси исходных продуктов переработки молока после пастеризации должна быть снижена до температуры сквашивания. Не допускается выдерживать пастеризованное молоко, сливки или нормализованную смесь исходных продуктов переработки молока при температуре сквашивания без закваски. Охлаждение смесей для мороженого осуществляется до температуры 3 градуса Цельсия плюс-минус 3 градуса Цельсия в течение не более чем два часа. Продолжительность хранения охлажденных смесей для мороженого не должна превышать:

а) 48 часов при температуре от 0 до 2 градусов Цельсия;

б) 36 часов при температуре от 2 до 4 градусов Цельсия;

в) 24 часов при температуре от 4 до 6 градусов Цельсия;

21) фризирование - процесс одновременного взбивания и замораживания смеси для мороженого;

Концентрирование (сгущение) - процесс, применяемый при производстве концентрированных и сгущенных продуктов переработки молока. Концентрирование (сгущение) осуществляется путем частичного удаления воды из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ от 20 до 90 процентов;

Сушка - процесс, применяемый при производстве сухих продуктов переработки молока. Сушка осуществляется путем удаления влаги из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ 90 процентов и более;

Сублимация - процесс, применяемый при производстве сублимированных продуктов переработки молока. Сублимация осуществляется путем удаления

влаги из замороженного продукта переработки молока с помощью вакуума с последующим досушиванием при температуре не выше 45 градусов Цельсия до достижения значений массовой доли сухих веществ 95 процентов и более;

Восстановление - процесс, применяемый при производстве восстановленных продуктов переработки молока. Восстановление осуществляется путем добавления питьевой воды в концентрированный, сгущенный или сухой продукт переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта, не подвергавшегося концентрированию, сгущению или сушке;

Рекомбинирование - процесс производства продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного продукта, молочного составного продукта, молокосодержащего продукта и воды;

Взбивание - процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока. Взбивание осуществляется путем интенсивного перемешивания продукта и сопровождается увеличением его объема;

Чеддеризация - процесс глубокой деминерализации казеин-кальций-фосфатного комплекса молока и (или) сырной массы под действием молочной кислоты, образующейся при сбраживании молочного сахара (лактозы) с помощью заквасочной молочнокислой микрофлоры, или под действием органических кислот (уксусной, молочной, лимонной) при прямом подкислении молока. Чеддеризация применяется при производстве полутвердых и мягких сыров в целях достижения ими специфических органолептических свойств;

Хранение продуктов переработки молока осуществляется в течение срока годности в условиях, которые установлены изготовителем и при которых обеспечивается сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными статьей 7 настоящего Федерального закона;

Перевозка и реализация продуктов переработки молока осуществляются при режимах, установленных изготовителем, и в соответствии с

требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

8. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ, УСТАНОВЛЕННЫЕ СТАТЬЕЙ 2 ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА ОТ 27 ДЕКАБРЯ 2002 ГОДА N 184-ФЗ "О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ", СТАТЬЕЙ 1 ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА ОТ 2 ЯНВАРЯ 2000 ГОДА N 29-ФЗ "О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ", А ТАКЖЕ СЛЕДУЮЩИЕ ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ:

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;

Молочная продукция - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока;

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;

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;

Вторичное молочное сырье - побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными 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;

Побочный продукт переработки молока - полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт;

Сырое молоко - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 градусов Цельсия или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

Цельное молоко - молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования;

Обезжиренное молоко - молоко с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока;

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);

Топленое 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;

Пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературнообработанное) молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке в целях

соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности;

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;

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;

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;

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;

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;

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;

Немолочные компоненты - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока (грибы; колбасные изделия 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);

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;

Сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;

Питьевые сливки - сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару;

Кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, которые произведены путем приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов и последующим добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без добавления таких компонентов, и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему Федеральному закону;

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 или без ее добавления;

Ацидофилин - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной

молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски;

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;

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

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;

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;

Простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков;

Мечниковская простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

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;

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 процентов;

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;

Зерненный творог - рассыпчатый молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;

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 молокосодержащий продукт, произведенный 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;

Сырок - творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов;

Сквашенный продукт - молочный или молочный составной 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;

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;

Сливочное масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;

Сладко-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

Кисло-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

Сливочное подсырное масло - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра;

Топленое 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;

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;

Сладко-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

Кисло-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

Подсырная масляная паста - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра;

Молочный жир - молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы;

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;

Сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих 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;

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;

Сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

Плавленый сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

Сыр, сырный продукт рассольные - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

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 с плесенью - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;

Сыр, сырный продукт слизневые - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового 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;

Молочные, молочные составные, моллосодержащие консервы - сухие или концентрированные упакованные в тару молочные, молочные составные, моллосодержащие продукты;

Мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или моллосодержащий продукт;

Молочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента;

Сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента;

Пломбир - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 процентов до 20 процентов;

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;

Мороженое с растительным жиром - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля растительного жира или его смеси с молочным жиром в котором составляет не более чем 12 процентов;

Мороженое мягкое - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере;

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;

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;

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 пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего

Федерального закона, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте;

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 концентрированный с сахаром - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров;

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 восстановленный - продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды;

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 взбитый - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

Продукт переработки молока рекомбинированный - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды;

Продукт переработки молока низколактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена;

Продукт переработки молока безлактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена;

Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка - продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

Пахта - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

Молочная сыворотка (подсырная, творожная или казеиновая сыворотка) - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка);

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;

Биологический продукт (далее - 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;

Составные части молока - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода;

Сухой молочный остаток - составные части молока, за исключением воды;

Сухой обезжиренный молочный остаток - составные части молока, за исключением жира и воды;

Молочная плазма - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе;

Сывороточные белки - белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

Концентрат сывороточных белков - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

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

Альбумин - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

Заменитель молочного продукта - пищевой продукт, произведенный в основном или полностью из немолочных компонентов и используемый в тех же целях, что и молочный продукт.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 5110-87 Крупный рогатый скот для убоя.
2. ГОСТ 1213-74 Свиньи для убоя.
3. ГОСТ 18292-85 Птица сельскохозяйственная для убоя.
4. ГОСТ 1134-73 Сырье кожевенное.
5. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. – Новосибирск, Из-во Новосибирского ун-та, 2001. – 526 с.
6. Федеральный Закон «О закупках и поставках с.-х продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд». - №53-ФЗ. – 1994. (в редакции Федеральных законов от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 02.02.2006 №19-ФЗ).
7. Федеральный Закон «О техническом регулировании». - №184-ФЗ.- 2002 (в ред. Федеральных законов от 19.05.2005 №45-ФЗ, от 01.05.2007 №65-ФЗ от 01.12.2007 №309-ФЗ).

8. Федеральный Закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». - №88 –ФЗ. – 2008.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация сдачи-приема скота на перерабатывающие предприятия	
1.1. Лошади для убоя	
1.2. Крупный рогатый скот для убоя	
1.3. Овцы, козы	
1.4. Свины для убоя	
1.5. Птицеводство	
1.6. Кожевенное сырье	
2. Получение и переработка мяса	
3. Органолептическая оценка мяса и мясопродуктов.....	
4. Термины, используемые при проведении товароведческой экспертизы мяса	
5. Термины и определения, используемые при производстве колбасных изделий	
6. Производство молочных продуктов	

7. Понятия процессов производства продуктов переработки молока
8. Основные понятия, установленные Статьей 2 федерального закона от 27 декабря 2002 года n 184-фз "о техническом регулировании", статьей 1 федерального закона от 2 января 2000 года n 29-фз "о качестве и безопасности пищевых продуктов", а также следующие основные понятия

Учебное издание

Гапонова Валентина Евгеньевна

Исаев Хафиз Мубариз-оглы

Байдаков Евгений Михайлович

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ В ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Редактор