Міністерство аграрної політики України

Харківська державна зооветеринарна академія

Кафедра ветеринарно-санітарної експертизи

Реферат на тему:

**Сортовий розруб туш**

Виконавець:

студент групи №12 ІІІ к. ФВМ

Харків 2008

***Зміст***

Вступ.

Сортова розробка яловичих півтуш.

Розробка яловичих туш комбінованим методом.

Сортова розробка телячих туш.

Сортова розробка свинячих туш.

Розробка свинячих туш комбінованим методом.

Сортова розробка туш дрібної рогатої худоби.

Розробка баранячих туш комбінованим методом.

***Вступ***

В торгівлю для реалізації надходить яловичина в півтушах або четвертинах, баранина цілими тушами, свинина півтушами. М'ясо розрубують на сорти, відповідно до діючих стандартів. При повній розробці тушу розпилюють на дрібні куски за сортами і фасують по 0,5-1,0 кг, при частковій фасують І і ІІІ сорти, а II сорт м'яса передають у ковбасне виробництво. Туші також розділяють за комбінованими схемами: І сорт направляють в торгівлю без фасування, II і ІІІ сорт використовують в ковбасному виробництві.

В основу сортового розрубу туш покладений комплексний метод, який враховує не тільки анатомо-морфологічний склад частин туш забійних тварин, але і їх смакові властивості.

Окремі частини (відруби), отримані від однієї туші, різняться в порівнянні між собою за морфологічним і хімічним складом, харчові і біологічні цінності, смаковим властивостями і кулінарному призначенню. Кращі сорти м'яса отримують із задньої і спинної частин вздовж поперекового хребця.

Туші і півтуші для реалізації і сортової розробки повинні поступати в охолодженому або замороженому стані.

***Сортова розробка яловичих півтуш***

Півтуші великої рогатої худоби мають рівну спину і крижі; поперек вигнутий за рахунок підвіски за задню ногу. Шия відносно коротка, трохи піднята до верху. З боку розпилу характерна погнутість лобкового зрощення, а також наявність 13 (14) ребер. Поверхня м'язів і фасцій парних туш має фіолетовий відтінок, жир м'який. М'язи на охолоджених тушах або кусках темно-червоного кольору з малиновим відтінком, при цьому чим молодша тварина, від якої отримали м'ясо, тим колір світліший.

Яловичі туші відповідно з ГОСТ 7595-59 розділяють на гпи сорти і дев'ять частин (відрубів). В туші м'яса І сорту 63 У II - 32 % і III - 5 %.

*До передньої четвертини (частини) відносять:*

*Заріз (III сорт)* — відділяють від туші між другим і третім шийними хребцями. Він становить до 2 % від півтуші. В цьому відрубі 61 *%* м'якоті і 39 % кісток. М'якоть відрубу має багато сухожиль і часто спостерігаються синці. Відруб придатний для виготовлення бульйонів, а від молодих тварин холодцю.

*Лопаткова частина (II сорт).* Передня межа знаходиться між другим і третім шийними хребцями, а перпендикулярна лінія, яка проведена між п'ятим і шостими ребрами — є задня межа. При цьому рахунок ребер необхідно проводити попереду, тому що у великої рогатої худоби може бути і 14 ребер. Нижня межа проходить по горизонтальній лінії від плечового суглоба назад до нижньої третини останніх ребер.

У відруб входить — п'ять шийних хребців, п'ять перших ребер з відповідними грудними хребцями і лопатка. На підвішеній туші передня кінцівка звисає донизу, плечовий суглоб наближається до шийних хребців, а задній край лопатки трохи зміщений вниз і назад, кут його налягає на шосте ребро. При розрубці морожених туш у спинний відруб відходить також задній кут лопатки.

Лопатковий відруб у півтуші становить 24 %. Він містить 82,3 % м'якоті і 17,7 % кісток. М'язова тканина відруба груба, особливо шиї, тому що м'язи її постійно працюють, утримують і обертають голову та шию.

Міжм'язового жиру практично не буває, за винятком перед-лопаткової частини, де навколо лімфатичного вузла відкладається жир у значній кількості. М'ясо використовують для виготовлення фаршів, а хребці з навколишнім м'ясом для супів.

*Плечова частина (II сорт).* Проксимальним краєм межує з лопатковою частиною, дистальний проходить через середину передпліччя. Внутрішню поверхню плечової частини відділяють від ребер без грудних м'язів, що кріпляться до плечової кістки. У плечовий відруб входять плечова і верхня половина променевої і ліктьової кісток. Відруб становить 5 % від півтуш і містить 78,5 % м'якоті.

*Спинна частина (І сорт)* — край знаходиться за лопатковою і позаду межує по сегментальній лінії, між 11-12 ребрами, нижня межа співпадає з лінією від плечового суглоба до нижньої третини останнього ребра. Відруб відносно невеликий і становить 9 % иівтуші, в ньому 78,1 % м'яких тканин, які більш ніжні, в порівнянні з м'якоттю плечової частини. Жиру в ньому значно більше і він відкладається поміж м'язами, їх кусками і на поверхні.

У відруб входять шість ребер (з 6-го по 11-е) і відповідні грудні хребці. Цей відруб розрубують сегментально, поперек ребер подрібнюють тільки при розфасовці. Відруб використовують для перших і других блюд. Хребтову частину використовують для жаркого, реберну для супів, із м'якоті готують антрекоти або бефстроганов, шашлики, із м'якоті реберної частини гуляші.

*Грудна частина (І сорт)* — грудинка находиться нижче лопаткової і спинної частин. Верхня межа її співпадає з нижнім краєм лопаткової і спинної частин. Позаду вона включає 11 ребер. Зовні грудинку прикриває плечова частина, яку відрізають перед тим, як відділити грудинку. До неї входять: грудна кістка з семи сегментами, реберні хрящі і нижні кінці одинадцяти ребер. Грудинка у півтуші становить 11,5 %, а м'які тканини — 84,3 %.

Передня частина грудинки більш цінна. В неї між м'язами багато жиру, особливо в ділянці передніх п'яти сегментів. Грудинку у торгівлі розрубують сегментально. Кістки, хрящі і м'язи її швидко розварюються і отримують добрі супи. М'які тканини використовують для гуляшів.

*Передня гомілка (III сорт)* —- рулька знаходиться нижче плечової частини. Верхня межа проходить через середину променевої і ліктьової кісток (передпліччя), а нижня — поміж п'ястю і нижчим рядом кісток зап'ястя. У відруб входять нижня половина — променевої і ліктьової кісток і шість дрібних кісток зап'ястного суглобу. Відруб становить 1,3 % від туші. М яких тканин в ньому — 36,6 %, але вони майже всі сухожильні і придатні тільки для варіння холодцю. В торгівлі розрубують впродовж променевої кістки.

*До задньої четвертини відносять:* задня частина, пашина і заДня гомілка.

*Задня частина (І сорт)* є самою кращою у туші. Вона ст новить 42 % першосортного м'яса в півтуші і містить 83,9 *у* м'яких тканин.

Попереду вона межує зі спиною частиною, знизу з папщною тобто лінією, яку можна провести від нижньої третини останніх двох ребер до колінного суглоба, зовньою межею є перпендикулярна лінія, проведена поміж середньою і нижньою третиною гомілки і яка проходить через м'язову частину ікроножного м'яза на 1,5-2 см вище ахіллового сухожилля. До відруба входять крім останніх двох грудних хребців, крижова кістка з двома хвостовими хребцями, стегнова і тазова кістки, колінна чашечка і дві третини гомілки. Задню частину розподіляють на чотири відруби: філей, оковалок, кострець, огулок.

*Філей або поперекова частина (І сорт)* відрубують від задньої частини попереду маклоків між п'ятим і шостим поперековим хребцями. Знизу межує з пашиною, а попереду — з спинною частиною. Відруб становить 7 % від півтуші і в нього входять п'ять поперекових хребців, два ребра без нижніх кінців і два грудних хребця. Жирові відкладення у відгодованих тварин знаходяться зверху і знизу відруба, а також поміж м'язами.

Філей використовують для перших і других страв. З філейної частини готовлять ромштекси; з вирізки — біфштекси, азу, шашлики; з покромки — супи, гуляші і котлетний фарш.

*Оковалок* (І сорт) знаходиться позаду філейної частини. Передня межа відруба співпадає з сегментарною лінією, проведеною від рівня з'єднання п'ятого і шостого поперекових хребців через передній край маклоків, до верхнього краю пашини. Задня границя співпадає з косою лінією, проведеною від третього крижового хребця до переднього контуру колінного суглоба. Вона проходить впродовж переднього краю стегна. Нижня межа співпадає з верхнім краєм пашини. Верхній край оковалка більш вузький, а нижній, з боку пашини, більш широкий.

Відруб становить 13 % до маси півтуші і містить 83,1 *%* м'яких тканин. До нього входять: останній поперековий, два перших і частково третій крижовий хребці, гілка клубової кістки разом з маклоком і крижовим горбом, колінна і частково передні контури суглобної головки і дистального блока стегнової кістки.

М'які тканини верхньої частини відруба більш ніжні, з прошарками жиру. Під крилом і тілом клубової кістки знаходить- ся клубово-поперековий м'яз і кінцева частина великого поперекового м'яза. Цю кінцеву частину м'яза називають головкою вирізки, вона декілька товща основної філейної вирізки і містить більше міжм'язового жиру. Якщо вирізка не виділена, то в торговій мережі її відділяють разом з тілом поперекового хребця і вушками крижової кістки у вигляді окремого шматка (філейний зшибок), який використовують для біфштексів, а кісточки з проріззю м'язів — для перших страв. М'які тканини оковалка використовують для жарення товстими і тонкими кусками, а кістки з проріззю м'яса і щуп — для ароматичних бульйонів.

*Кострець (І сорт)* знаходиться позаду оковалка, над лінією, проведеною поперек верхньої третини стегна, паралельно лобковому зрощенню і сідничому горбу.

Відруб становить 11,5 % від маси півтуші і містить 82,8 % м'яких тканин. У кострець входять: задня частина крижової кістки, два хвостових хребця, задня частина тіла клубової кістки, тазостегновий суглоб з верхньою третиною стегнової кістки, лобкові і сідничні кістки. Жирові відкладення знаходяться зовні, а також збоку тазової порожнечі.

*Огулок* (І сорт) знаходиться нижче костриця і позаду оковалка. Верхня межа лежить нижче лінії, яка йде через верхню третину стегна, паралельно лобним кісткам, а нижня — на перпендикулярній лінії, проведеної між середньою і нижньою третинами гомілки, яка відділяє огулок задньої гомілки.

Відруб становить 11 % від півтуші і містить 84 % м'яких тканин. До нього входять дві нижні третини стегна і дві верхні третини великої гомілкової кістки. М'які тканини більш ніжні у верхній частині відруба. Основні жирові відкладення у відрубі знаходяться на рівні колінного суглобу. Відруб використовують для виготовлення тушкованого м'яса, жарення кусками і фаршу, а також для бульйонів. Підстегнову частину використовують для виготовлення холодцю.

*Пашина* (II сорт) знаходиться позаду грудинки, нижче поперекової частини. Верхня межа її, яка відділена від філею, проходить по лінії від нижньої третини 12-13 ребер *до* колінного суглобу, передня між 11-12 ребрами, а нижня співпадає 3 білою лінією живота.

Відруб має вигляд пластини товщиною 1,5-3 см, трикутної форми, верхівка якого сходиться на нівець в ділянці колінного суглобу. Відруб становить 3 % від маси півтуші і містить "8,5 % м'язових тканин, які неповноцінні, тому що складаєть ся клубово-поперековий м'яз і кінцева частина великого поперекового м'яза. Цю кінцеву частину м'яза називають головкою вирізки, вона декілька товща основної філейної вирізки і містить більше міжм'язового жиру. Якщо вирізка не виділена, то в торговій мережі її відділяють разом з тілом поперекового хребця і вушками крижової кістки у вигляді окремого шматка (філейний зшибок), який використовують для біфштексів, а кісточки з проріззю м'язів — для перших страв. М'які тканини оковалка використовують для жарення товстими і тонкими кусками, а кістки з проріззю м'яса і щуп — для ароматичних бульйонів.

*Кострець (І сорт)* знаходиться позаду оковалка, над лінією, проведеною поперек верхньої третини стегна, паралельно лобковому зрощенню і сідничому горбу.

Відруб становить 11,5 % від маси півтуші і містить 82,8 % м'яких тканин. У кострець входять: задня частина крижової кістки, два хвостових хребця, задня частина тіла клубової кістки, тазостегновий суглоб з верхньою третиною стегнової кістки, лобкові і сідничні кістки. Жирові відкладення знаходяться зовні, а також збоку тазової порожнечі.

*Огулок* (І сорт) знаходиться нижче костриця і позаду оковалка. Верхня межа лежить нижче лінії, яка йде через верхню третину стегна, паралельно лобним кісткам, а нижня — на перпендикулярній лінії, проведеної між середньою і нижньою третинами гомілки, яка відділяє огулок задньої гомілки.

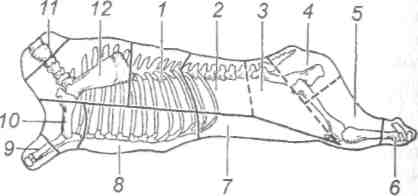
Відруб становить 11 % від півтуші і містить 84 % м'яких тканин. До нього входять дві нижні третини стегна і дві верхні третини великої гомілкової кістки. М'які тканини більш ніжні у верхній частині відруба. Основні жирові відкладення у відрубі знаходяться на рівні колінного суглобу. Відруб використовують для виготовлення тушкованого м'яса, жарення кусками і фаршу, а також для бульйонів. Підстегнову частину використовують для виготовлення холодцю.

*Пашина* (II сорт) знаходиться позаду грудинки, нижче поперекової частини. Верхня межа її, яка відділена від філею, проходить по лінії від нижньої третини 12-13 ребер *до* колінного суглобу, передня між 11-12 ребрами, а нижня співпадає 3 білою лінією живота.

Відруб має вигляд пластини товщиною 1,5-3 см, трикутної форми, верхівка якого сходиться на нівець в ділянці колінного суглобу. Відруб становить 3 % від маси півтуші і містить "8,5 % м'язових тканин, які неповноцінні, тому що складається із сухожильних пластин черевних м'язів і жовтої черевн фасції. Жирові відкладення знаходяться на внутрішньому б ці, а також в щупі. В вітруб входять нижні третини двох ос танніх ребер та їх хрящі. Використовують пашину на супи аб фарш.

*Задня гомілка (III сорт)* відділяється від туші по перпендикулярній лінії, проведеній між середньою і нижньою третинами гомілки. Лінія проходить через м'язову частину ікронож-ного м'яза на 1,5-2 см вище ахіллового сухожилля. Знизу у відруб входить скакальний суглоб.

Відруб становить 1,7 % маси півтуші і містить 41,6 % м'яких тканин. У відруб входить нижня третина великої гомілкової кістки і скакального суглоба, використовується для виготовлення холодцю.



***Рис.1*** *Схема розмінної розрубки яловичої туші:* / — *спинна*

*частина (І сорт); 2 — філей (І сорт); 3 — оковалок (І сорт);*

*4 — кострець (І сорт);* 5 — *огулок (І сорт); 6 — гомілка задня*

*(III сорт); 7* — *пашина (II сорт); 8 — грудна частина (І сорт);*

*9 — гомілка передня (III сорт); 10* — *плечова частина (II сорт);*

*11 — заріз (III сорт); 12* — *лопаткова частина (II сорт)*

***Розробка яловичих туш комбінованим методом***

Для одноразового використання м'яса в торговій мережі і ковбасному виробництві запропоновано декілька схем комбінованої розробки туш, відповідно до яких м'ясо І сорту від туш 1 категорії направляють в торгівлю, а II сорту використовують в ковбасному виробництві.

Найбільш прийнятою схемою комбінованої розробки туш, яка найшла своє втілення у виробництві, є схема, яка розролена ВНДІМГТ (Всесоюзним науково-дослідним інститутом м'ясної промисловості).

Схема сортової розрубки ВНДІМП спрямована, в основному, на раціональне використання м'ясних ресурсів у країні. За даною схемою найбільш поживні і коштовні частини туш направляють в торгову мережу і мережу громадського харчування. Менш коштовні частини туші використовуються в м'ясній промисловості для переробки на м'ясопродукти. Схема ВНДІМП сортової розрубки туш, в основному, застосовується на м'ясопереробних підприємствах. За схемою підлягають обробленню тільки туші, отримані від забою великої рогатої худоби вищої і середньої вгодованості. Тушу розділяють на наступні відруби:

*Тазостегновий відруб:* відокремлюють від шийно-лопаткової частини між 5-м і 6-м грудними хребцями з продовженням лінії відділення у бік ребер до верхньої третини 5-го ребра з захопленням кута лопаткового хряща на границі його з кістковою частиною заднього кута лопатки; в ділянці реберної частини відділення відруба проводиться по прямій лінії до кінця переднього розрізу середини останнього ребра. Дозволяється виріз спинного відруба відділяти окремо від поперекового, розподіливши їх між 13 грудним і 1 поперековим хребцем.

*Грудний відруб:* верхня лінія відділення відруба проходить по ребрах паралельно грудної кістки на 4-5 см вище з'єднання ребер із грудною кісткою. Задня границя проходить по прямій лінії, що іде від кінця кісткової частини 10-го ребра у напрямку до лінії живота.

Відділені відруби рекомендується реалізувати в торговій мережі, як яловичину 1 категорії І сорту. Залишені після відділення відрубів частини туші направляють на переробку в ковбасне, консервне чи кулінарне виробництво.

***Сортова розробка телячих туш***

Телячі туші розробляють на три сорти і десять частин, а назва їх і співвідношення сортів декілька інша в порівнянні з тушами дорослої великої рогатої худоби. І сорту в туші 47 %, До якого відносяться — перша котлетна і ниркова частини, окіст; II сорту — 35,5 %, це грудинка з пашиною, лопаткова і Друга котлетна частини; III сорт — 17,5 % — шийка, рулька і гомілка.

*Шийну частину (III сорт)* відрубують по п'ятий шийний хРебець. Лінія відруба співпадає з передлопатковою западиною. У відрубі п'ять шийних хребців; м'які тканини містять ба гато пухкої клітковини, жир відсутній, використовують виготовлення супів, рагу і котлетного фаршу.

*Лопаткову частину (II сорт)* відділяють від туші, розрізуючи м'язи, які її кріплять до тулубу. У відруб входять: плечова кістка, лопатка, всі м'язи, які оточують ЇЇ, і плече, за винятком вентрального зубчатого і грудних. Знизу відруб відділяють по ліктьовий суглоб. З лопаткової частини готовлять супи, бульйони, котлети і жарену телятину у кусках.

*Друга котлетна або переднеспинна частина (II сорт)* межує з шийною. Задню частину її відділяють по сегмеитальній лінії між сьомим і восьмим ребрами з відповідними ним хребцями. Знизу відруб межує з грудинкою по лінії, проведеної від плечового суглобу назад через нижню третину ребер. До неї входять два останніх шийних хребця, сім ребер і грудних хребців, а також м'язи, що пролягають до остистих відростків і ребер. З відрубу готовлять натуральні котлети і ескалопи.

*Перша котлетна або задньоспинна частина (І сорт)* відділяється спереду між сьомим і восьмими ребрами, а позаду між третім і четвертим поперековими хребцями з прорізями зовнішніх поперекових м'язів. Нижня границя проходить по лінії, яка йде трохи зігнуто від нижньої третини ребер до колінного суглобу.

У відруб входять шість ребер з хребцями і три поперекові хребці. Основну частину м'яких тканин становить довгий і широкий м'язи спини і черевні м'язи. На спині і між м'язами відкладається жир. Цей відруб рахують одним з кращих для виготовлення натуральних відбивних котлет, шніцелів і ескалопів.

*Грудинку з пашиною* (II сорт) відрубують після видалення лопатки і плеча. Зверху вона межує з нирковою, першою і другою котлетними частинами. У відруб входять грудна кістка з хрящами і нижніми кінцями всіх ребер, із жирної телятини цього відруба готовлять рагу, печеню і супи.

*Ниркова частина* (І сорт) межує попереду з першою котлетною частиною, а позаду границя співпадає з лінією, яка проведена продовж краю стегна від третього кристового хребця до переднього контуру колінного суглоба; знизу межує з пашиною. У ниркову частину входять три останніх поперекових хребці, три сегменти кристової кістки, клубові кістки (маклок, кристовий горб), передні контури суглобних блоків стегна і колінної чашечки. М'які тканини в ньому становлять поперекові, черевні, сідничні м'язи, а також чотирьохголовий мяз стегна. Жир у відрубу знаходиться у нирковій частині.

*Задня нога або окіст (І сорт)* займає тазостегнову ділянку. Попереду межує з ниркою частиною, а знизу відділяється по пінії з'єднання стегна з гомілкою. У відруб входять три задніх сегмента хрестової кістки, два перших хвостових хребця, задня частина тазових кісток (лобкова, сіднична) і стегнова кістка без передніх контурів проксимальної суглобної голівки вмісту м'яких тканин — цей відруб перевершує інші І сорти, але жиру в ньому менше. Окіст часто використовують для жарення великими кусками, виготовлення шніцелів та інших других страв.

*Рулька або передпліччя (III сорт)* зверху відділяється по ліктьовому суглобу, знизу — по зап'ясному. В неї входять кістки: променева і ліктьова, а також зап'ясного суглобу. У м'якоті міститься багато єднальної тканини, жиру немає, м'язи водянисті, липкі. Використовують для виготовлення холодцю або супів.

*Гомілка задня (III сорт)* зверху межує з нижнім краєм окісту, знизу з скакальним суглобом. До неї входять кістки: велика гомілкова і скакальний суглоб. Кулінарні властивості і якість гомілки аналогічні рульки.

***Сортова розрубка свинячих туш***

Свиниігу на відруби розподіляють за діючим ГОСТом 7597-74, відповідно якого вона поділяється на два сорти і вісім відрубів. До І сорту відносять лопаткову, спинну, поперекову частини з пашиною, грудинку і окіст; до II — рульку і гомілку. В туші м'яса І сорту 94 %, II — 6 %.

*Лопаткова частина (І сорт)* відділяється від півтуші і перпендикулярно лінії позаду кута лопатки між п'ятим і шостим грудними хребцями. Від відрубу знизу відділяють рульку по ліктьовий суглоб. Відруб в туші становить 34 %. До нього входять: сім шийних і п'ять грудних хребців, п'ять ребер, грудна кістка; лопатка і плечова кістка, що становить 10-11 % відру-ба; до 5 % становить шкура, якщо вона не знята; останні 85-90 % м'які тканини.

Використовують відруб для жарення, тушіння і котлетного фаршу, а реберну і хребтову частину — для жирних супів і борщів.

*Спинна частина або корейка (І сорт)* спереду межує з лопатковою частиною, позаду границя співпадає з перпендикулярною лінією, проведеного позаду останнього ребра. Нижня границя проходить поперек ребер через середину їх довжини. Відруб становить 9 % маси півтуші, і в ньому біля 8,5 % кісток(дев'ять ребер і грудних хребців); використовують для нлт ральних котлет, шніцелів, шашликів та ін.

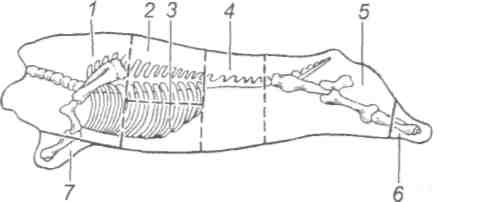
*Грудинка (І сорт)* знаходиться нижче спинної частини між лопатковою частиною (передня границя) і перпендикулярною лінією, що утворюється задньою межею спинної частини. Грудинка становить 5 % маси півтуші. До відрубу входять нижні половинки дев'яти останніх ребер з реберними хрящами. Кісток у відрубі 7,2 %, жир в ньому більш м'який і має м'язові прошарки. Відруб використовується для виготовлення перших і других страв.

*Поперекова частина з пашиною (І сорт)* виділяється від півтуші перпендикулярними хребцю лініями, проведеними по задньому краю останнього ребра (передня границя) і передньому краю маклока, яка проходить між п'ятим і шостим поперековими хребцями (задня границя). З переду вона межує зі спинною частиною і грудинкою, а ззаду — з окістом. Відруб становить 7,5 % маси півтуші. В нього входять п'ять поперекових хребців. Підшкірний жир на попереку більш щільний і має менше єднальної тканини. З відруба готовлять ескалопи, шашлик, рагу, солянки і супи.

*Окіст (І сорт)* — самий м'ясистий відруб з помірним вмістом жиру. З переду межує з поперековою частиною і пашиною, позаду відрубається по перпендикулярній лінії, проведену через верхню третину гомілки. Відруб становить 38,5 % маси півтуші. До нього входять останній поперековий хребець, крис-това кістка з двома хвостовими хребцями і мала гомілкова кістка. М'язова тканина у відрубі знаходиться навколо гомілкової кістки і над кістками таза. З нього готовлять натуральні шніцелі, рублені котлети, шашлики, рагу та ін.

*Рулька (II сорт)* — відділяють від лопаткової частини туші по ліктьовий суглоб (верхня границя), а знизу — по зап'ясний суглоб. Рулька становить 2,5 % маси півтуші, до неї входять кістки: променева, ліктьова і зап'ясного суглобу. Із рульки готовлять бульйони.

*Гомілка (II сорт)* — відділяють від туші по перпендикулярній лінії між верхньою і середньою третинами гомілки (верхня границя) і між цівкою і скакальним суглобом (нижня границя). До відрубу входять дві третини великої і малої гомілкових кісток і кістки скакального суглоба, які становлять 41,6 % маси відрубу. Гомілка становить 3,2 *%* маси туші. Кулінарні властивості такі ж, як рульки.



***Рис.2****. Схема сортової розробки свинячої туші:*

/ — *лопаткова частина (І-сорт); 2 — спинна частина (І-сорт);*

*З — грудина (І-сорт); 4 — поперекова частина з пашиною*

*(Ісорт);* 5 — *окіст (І-сорт); 6 — гомілка (ІІ-сорт);*

*7 — рулька (ІІ-сорт)*

***Розробка свинячих туш комбінованим методом***

За запропонованою ВНДІМП схемою свинячі напівтуші поділяють на корейку, окіст, лопатково-шийну частину і грудинку. На окісті, корейці і лопатково-шийній частині залишають шпик товщиною не більше 10 мм. З грудинки шпик не знімають. Розподіляють окремі отруба туш по наступних границях.

*Окіст* від корейки відокремлюють по прямій, що проходить перпендикулярно хребцю між останнім і передостаннім поперековими хребцями, від підстегенка по колінному суглобі, а від пахвини — по прямій, починаючи від місця перетинання подовжнього (бокового) розрізу корейки з заднім розрізом, що відокремлює її від окосту.

*Корейку* відокремлюють від лопатково-плечової частини по прямій, що проходить між 4-м і 5-м грудними хребцями униз від тіл хребців до верхньої третини ребер. Від грудини корейку відділяють по прямій, що проходить від верхньої третини четвертого ребра у напрямку до верхньої третини останнього ребра і далі до лінії відділення від окосту.

*Грудинку* відокремлюють від плечелопаткової частини продовженням лінії, що відокремлює передній край корейки, у напрямку до грудної частини, від пахвини відокремлюється лінією розрізу по задньому краю корейки.

Лопатково-плечову частину відокремлюють від передпліччя По прямій лінії, через ліктьовий суглоб, від шийного зарізу — По прямій переднього краю атланта. У реалізацію через торгову мережу випускають лише корейку і окіст, решта частина туші використовується для промислової переробки.

***Сортова розробка туш дрібної рогатої худоби***

У роздрібній торгівлі застосовується схема сортової розробки туш за ГОСТом 7596-81. Баранина і козлятина надходить у реалізацію цілими тушами з нирками, цівками, хвостами або без них. Відрізнити ці туші від туш інших тварин неважко по невеликих розмірах, тонкій, округлій, загнутій до гори шиї значному покриву підшкірного жиру з своєрідними просвітами на попереку. Нирки у овець і кіз гладкі в порівнянні з телячими і мають квасолеподібну будову. М'язова тканина дрібнозерниста, коричнево-червоного кольору, а у молодняка світло-червоного. Баранина має своєрідний, специфічний запах. Баранину і козлятину розподіляють на три сорти і вісім частин. У туші м'яса І сорту — 75 %, II — 17 % і III — 8 %. При розробці туш їх розподіляють на передню і задню частини. Лінія відрубу проходить позаду останнього ребра. Після чого послідовно відділяють частини III, II, І сортів.

*Заріз (III сорт)* відділяють від туші через середину другого шийного хребця і він становить 1,5 % від туші. Використовують для виготовлення бульйонів.

*Шийна частина (II сорт)* знаходиться позаду зарізу, задня межа проходить по передлопатковій западині поміж п'ятим і шостим шийними хребцями. Відруб становить 4 % від маси туші, має округлу форму і містить до 25 % кісток (три з половиною шийні хребця) і 75 % м'яких тканин, які використовуються для виготовлення супів.

*Спинно-лопаткова частина (І сорт)* знаходиться позаду шийної частини. Задньою межею є сегментарна лінія, що проведена між першим поперековим і останнім грудними хребцями. Нижня границя проходить від верхньої частини плеча (нижнього контуру великого латерального горба плечової кістки) до середини останнього ребра, це лінія, якщо її продовжити назад, співпадає з маклоком.

Відруб у туші становить 35 % і містить 79,4 % м'яких тканин. В нього входять два останніх шийних хребця, лопатка і верхня частина плечової кістки, всі грудні хребці і ребра без нижньої третини в передній половині відруба і без нижньої половини у задній половині відрубу. М'якими тканинами більш багата спинна частина відрубу, особливо позаду лопаткової частини. Жирові відкладення у відруба знаходяться більше на верхівці спини, холці, а також у лопатковій ділянці.

*Грудинка (II сорт)* знаходиться нижче спинно-лопаткової частини. Спереду вона межує з переднім контуром верхньої частини плечової кістки і челишком, а позаду — по лінії, яка проходить позаду останнього (13-го) ребра, нижня границя в передній частині відруба проходить по лінії роз'єднання ліктьового суглоба. У відруб входить плечова кістка (без верхньої частини), грудна кістка з реберними хрящами і нижніми кінцями всіх 13 ребер. Відруб становить 10 % від маси туші. М'яких тканин і жиру в ньому мало. Від вгодованих тварин з грудинки готовлять рагу, плов, а менш вгодованих — супи.

*Рулька (III сорт)* — відділяють від туші ліктьовий (верхня границя) і путовий суглоби (нижня границя). В неї входять кістки передпліччя, зап'ясного суглобу і цівки. Вихід — 4 %. Верхній кінець відруба використовують для варіння бульйонів, а нижній (цівка і суглоб) — для холодцю.

*Пашина (II сорт)* знаходиться у задній частині туші, нижче лінії, що проходить від середини останнього ребра до колінного суглоба. Відруб становить близько 3 % маси туші. Кісток немає, м'які тканини сильно пронизані сухожильними пластинками і перетинками; використовують для супів і фаршів.

*Задня частина (І сорт)* — спереду граничить з передньою частиною туші, знизу по лінії, що йде від середини останнього ребра до колінної чашки. Задня границя проходить через верхню третину гомілки по м'язовій частині ікроножного м'яса на 1~2 см вище ахіллового сухожилля. Відруб становить 40 % маси туші і м'яких частин в ньому біля 85 *%,* особливо багато їх в тазостегновій ділянці. В поперековій частині знаходиться навколо нирковий жир, нирки і великі поперекові м'язи. Задню частину використовують для жарення, тушіння, для шашликів, а також для виготовлення бульйонів і супів.

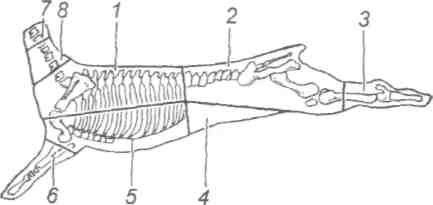
*Задня гомілка (III сорт)* — відділяють від задньої частини перпендикулярно верхній третині гомілки. Нижня межа проходить через путовий суглоб. В відруб входять дві третини великої гомілкової кістки, кістки скакального суглоба і цівка.

Відруб становить 2,5 % маси туші і містить 43,3 % м'яких сухожильних тканин, використовують для бульйонів.

***Розробка баранячих туш комбінованим методом***

За схемою ВНДІМП тушу баранини ділять на наступні частини:

*Тазостегнова-філейна частина.* Туша поділяється на дві частини: між останнім грудним і першими поперековими хребцями і далі по задньому краю реберної дуги з включенням в неї хрящової частини 10-ї пари ребер, а потім до колінної складки. Від гомілки ця частина відокремлюється по колінному суглобу.



***Рис.*** *3. Сортова розробка баранячої і козлячої туші:*

*1 — спинно-лопаткова части-на (І сорт); 2* — *задня частина*

*(II сорт); 3 — рулька задня (III сорт); 4* — *пашина (II сорт);*

*5 — грудинка (II сорт); 6* — *рулька (III сорт); 7* — *заріз*

*(III сорт); 8* — *шийна частина без заріза (II сорт)*

*Лопатково-реберно-шийна частина* відокремлюється від передпліччя по ліктьових суглобах і від зарізу між 3-м і 4-м хребцями, пахвина, заріз, рулька гомілка.

В основу сортового розрубу туш баранини за схемою ВНДІМП покладені дані морфологічного складу туш.

В торговій мережі сортові відруби туш всіх видів тварин розрубують на більш дрібні куски (0,5-1,5 кг) з розрахунком, щоб тканини, які входять в тушу (особливо кістки, а у свиней шпик) були розподілені рівномірно, без роздроблювання кісток. При розробці туш стараються зменшити втрати м'яса у вигляді кришок, для цього м'яку тканину розрізають, а кістки розрубують поперек.

***Література***

1. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 15.11.01 №2775-ІІІ
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/ О.М Якубчак, В.І Хоменко, С.Д. Мельничук, В.М. Ковбасенко та ін. – Київ: ТОВ «Біопром», 2005. – 800с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/ В.І Хоменко,. Навчальний посібник: в двох томах. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т.1. – 416с.
4. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/ В.І Хоменко, В.І Хоменко, М.К. Оксамитний та ін. За редакцією В.І. Хоменка. – К.: Вид-во «Сільгоспосвіта», 1995. – 716с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/ Й.С. Загаєвський. – Київ: «Вища школа», 1991. - 253с.
6. Практикум з ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва/ В.І Хоменко та ін. – Київ: «Ветінформ», 1998. – 240с.
7. Практикум по ветеринарно-санитарной єкспертизе/ Г.В. Колоболотский. – М.: «Колос», 1986. – 304с.
8. Справочник по ветеринарно-санатарной єкспертизе пищевіх продуктов животноводства/ В.И. Хоменко, В.Я. Шаблий, Н.К. Оксамитний и др. – Киев: «Урожай», 1991. – 351с.
9. Довідник лікаря ветеринарної медицини/ П.І. Вербицький,П.П. Достоєвський. – К.: «Урожай», 2004. – 1280с.
10. Справочник ветеринарного врача/ А.Ф Кузнецов. – Москва: «Лань», 2002. – 896с.