Группа Н00

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРОДУКТЫ УБОЯ СКОТА

Термины и определения

Sloughtered animal products. Terms and definitions

ГОСТ 18157—88

МКС 01.040.67
67.120.10
ОКСТУ 9201

Дата введения 01.07.89

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области мясной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу действия стандартизации или использующих результаты этой деятельности.

1. Стандартизованные термины с определениями приведены в табл. 1.

2. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Применение терминов — синонимов стандартизованного термина не допускается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в табл. 1 в качестве справочных и обозначены пометой «Ндп».

2.1. Для отдельных стандартизованных терминов в табл. 1 приведены в качестве справочных краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

2.2. Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

2.3. В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приведено и в графе «Определение» поставлен прочерк.

3. Алфавитный указатель содержащихся в стандарте терминов на русском языке приведен в табл. 2.

4. Термины и определения общих понятий, применяемых в мясной промышленности, приведены в приложении.

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

Таблица 1

Термин	Определение
ПРИЕМКА, ПРЕДУБОЙНОЕ СОДЕРЖАНИЕ, УБОЙ И ПЕРЕРАБОТКА СКОТА	
1. **Скот для убоя** Скот	Сельскохозяйственные животные, предназначенные для переработки
2. **Партия скота**	Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы
3. **Живая масса скота**	Фактическая масса скота в момент взвешивания
4. **Приемная живая масса скота**	Живая масса скота за вычетом установленных скидок

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
5. **Скидка с живой массы скота**	Установленная величина снижения живой массы скота на содержимое желудочно-кишечного тракта, стельность, суягность, супоросность, жеребость самок и навал на шкурах, определяемая при сдаче-приемке скота
6. **Предубойная выдержка скота**	Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени. Примечание. Скоту предоставляют свободный водопой, который прекращают за три часа до убоя
7. **Содержание скота на скотобазе**	Уход за скотом с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, установленного режима кормления, поения и отдыха
8 **Классификация скота**	Деление скота по видам, категориям, классам
9. **Упитанность**	Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш
10. **Класс молодняка крупного рогатого скота**	Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от возраста и живой массы
11. **Категория крупного рогатого скота (овец, коз)**	Характеристика крупного рогатого скота (овец, коз) или их туш в зависимости от упитанности
12. **Категория свиней**	Характеристика свиней в зависимости от их живой массы или массы туши и толщины шпика над остистыми отростками между 6—7 спинными позвонками
13. **Основание хвоста**	Участок между первым хвостовым позвонком и седалищным бугром животного
14. **Щуп животного**	Жировое отложение в области паха
15. **Маклок**	Бугор крыла подвздошной кости животного
16. **Голодная ямка**	Участок брюшной стенки у поясницы в виде впадины, расположенной впереди от маклока
17. **Седалищный бугор**	Утолщенный боковой конец седалищной кости животного
18. **Карантин скота**	Выдерживание скота, подозрительного по инфекционному заболеванию, с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний
19. **Спорная группа скота**	Группа скота, при приемке которой возникли разногласия
20. **Убой скота** Ндп. *Забой* *Закол*	Лишение жизни животных с целью их переработки
21. **Контрольный убой скота**	Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий
22. **Вынужденный убой скота**	Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы
23. **Оглушение скота**	Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца
24. **Наложение лигатуры на пищевод**	Перекрывание пищевода зажимом или перевязывание его для предотвращения вытекания содержимого преджелудка, загрязнения им поверхности туши, органов дыхания и крови животного
25. **Обескровливание скота**	Удаление крови из оглушенного животного

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
26. **Крупонирование свиней**	Снятие спинно-боковой части свиной шкуры. Примечание. Наиболее ценная спинно-боковая часть шкуры называется крупоном
27. **Краевые участки свиных шкур**	Участки шкур свиней, предназначенные для выработки желатина, сухих животных кормов и для использования на пищевые цели
28. **Шпарка туш свиней**	Обработка свиных туш в шкуре или со снятым крупоном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке
29. **Обезволошивание**	Удаление щетины и волоса со свиных туш в шкуре и с шерстных субпродуктов после шпарки
30. **Опалка свиных туш**	Сжигание остатков щетины, волоса и эпидермиса со свиных туш и с шерстных субпродуктов после обезволошивания
31. **Промывка свиных туш**	Обработка свиных туш водой с целью удаления загрязнений, остатков сгоревшей щетины и разрыхления слоя эпидермиса
32. **Полировка свиных туш**	Удаление со шкуры остатков сгоревшего эпидермиса и щетины после опалки
33. **Забеловка**	Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента
34. **Съемка шкуры**	Полное отделение шкуры от туши
35. **Подсечка шкуры**	Подрез шкуры механизированным инструментом или ножом, производимый при механической съемке шкуры с целью сокращения срывов мышечной и жировой ткани
36. **Нутровка**	Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок
37. **Расчленение туши**	Распиловка или разруб туши на продольные симметричные половины, а также четвертины
38. **Зачистка туши**	Удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений
39. **Туша**	Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног. Примечание. Свиная туша может быть в шкуре, с головой и задними ногами
40. **Полутуша**	Каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль хребта
41. **Четвертина туши**	Каждая из двух частей полутуши, разделенной в поперечном направлении на уровне последнего грудного позвонка
42. **Каныга**	Содержимое рубца, сетки, книжки и кишок жвачных животных
43. **Конфискаты**	Туши, части туши и органы скота, признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей и допущенные для производства кормовой и технической продукции
44. **Непищевые белковые отходы переработки скота**	Сырье, полученное после обработки туши и органов скота, не имеющее пищевого и специального назначения, используемое для производства кормовой и технической продукции. Примечание. К непищевым белковым отходам переработки скота относят: эмбрионы со снятой шкурой, половые органы, шлям и др.

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
45. **Убойная масса скота**	Масса парной туши после полной ее обработки, включая субпродукты и жир-сырец
46. **Убойный выход**	Отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах
	МЯСО И СУБПРОДУКТЫ
47. **Мясо**	Туша или ее часть, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани и костей или без них
48. **Говядина**	Мясо крупного рогатого скота
49. **Телятина**	Мясо телят
50. **Баранина**	Мясо овец
51. **Ягнятина**	Мясо ягнят
52. **Свинина**	Мясо свиней
53. **Козлятина**	Мясо коз
54. **Конина**	Мясо лошадей
55. **Жеребятина**	Мясо жеребят
56. **Верблюжатина**	Мясо верблюдов
57. **Буйволятина**	Мясо буйволов
58. **Оленина**	Мясо оленей
59. **Мясо лосей**	—
60. **Кабанина**	Мясо кабанов
61. **Мясо косули**	—
62. **Мясной отруб**	Часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туш
63. **Обваленное мясо**	Мясо, отделенное от костей
64. **Жилованное мясо**	Обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и соединительной ткани и рассортированное
65. **Свежее мясо**	Мясо без признаков порчи, определяемых органолептическими, химическими и микроскопическими методами
66. **Парное мясо**	Мясо, полученное непосредственно после убоя и переработки скота, температура которого в толще мышц бедра не ниже 35 °С
67. **Остывшее мясо**	Мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше 12 °С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания
68. **Охлажденное мясо**	Мясо, температура которого в толще мышц бедра от 0 °С до 4 °С; поверхность мяса неувлажненная, покрывшаяся корочкой подсыхания
69. **Подмороженное мясо**	Мясо, температура которого в толще мышц бедра на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С. Примечание. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С
70. **Замороженное мясо**	Мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше минус 8 °С
71. **Размороженное мясо** Ндп. *Дефростированное мясо*	Мясо, оттаявшее до температуры в толще мышц бедра не ниже 1 °С

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
72. **Условно годное мясо**	Мясо, использование которого для пищевых целей допускается после обеззараживания
73. **Усушка мяса** Ндп. *Естественная убыль мяса*	Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения
74. **Мраморность мяса**	Жировые внутримышечные прослойки, придающие мясу вид мрамора
75. **Загар мяса**	Безмикробная порча мяса, возникающая при неправильном охлаждении парной туши, под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся сильно кислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета
76. **Субпродукты** Ндп. *Сбой*	Внутренние органы, головы, хвосты, ноги, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке скота
77. **Ливер**	Сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении. Примечание. У свиней, кроме того, извлекают язык с глоткой и гортанью
78. **Мякотные субпродукты**	Субпродукты без костей, слизи и шерсти. Примечание. К мякотным субпродуктам относятся: ливер, мозги, языки, селезенки, почки, вымя, мясо пищевода, мясная обрезь, калтыки
79. **Слизистые субпродукты**	Субпродукты, покрытые слизистой оболочкой. Примечание. К слизистым субпродуктам относятся: рубцы с сетками, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные и конские желудки
80. **Преджелудок**	Составная часть желудка, включающая рубец с сеткой и книжку
81. **Желудок животных**	Орган пищеварения у животных. Примечание. К желудку животного относятся: рубец, сетка, книжка, сычуг
82. **Мясокостные субпродукты**	Субпродукты, состоящие из мяса и костей. Примечание. К мясокостным субпродуктам относятся: головы и хвосты (кроме свиных)
83. **Шерстные субпродукты**	Субпродукты, имеющие шерстный покров. Примечание. К шерстным субпродуктам относятся: головы свиные и бараньи в шкуре, хвосты свиные, ноги свиные и говяжьи, путовые суставы и губы говяжьи и конские, уши
84. **Мясо пищевода** Ндп. *Пикальное мясо*	Мышечный слой пищевода с серозной оболочкой и остатками жира
85. **Мясная обрезь**	Срезки мышечной и жировой ткани, получаемые при зачистке туш, языков, шкур, и диафрагма
86. **Малоценные субпродукты**	Субпродукты, имеющие низкую пищевую ценность и не пользующиеся спросом у населения. Примечание. К малоценным относятся конские субпродукты: желудки, калтыки, пищеводы, легкие, путовые суставы, селезенки, трахеи, уши, головы с мозгами, губы; бараньи субпродукты: головы без языков и мозгов, пищеводы; сычуги овец и коз, легкие; бараньи и говяжьи книжки, селезенки

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
КРОВЬ, ЕЕ ПЕРЕРАБОТКА И ПРОДУКТЫ ИЗ КРОВИ СКОТА	
87. **Пищевая кровь**	Кровь крупного рогатого скота и свиней, собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей
88. **Осветление крови**	Обесцвечивание крови химическими реагентами, ферментами или физическими методами
89. **Светлый пищевой альбумин**	Растворимый порошкообразный продукт, получаемый высушиванием пищевой сыворотки или плазмы крови крупного рогатого скота
90. **Черный альбумин**	Растворимый порошкообразный продукт, получаемый высушиванием крови или форменных элементов крови скота
91. **Белковая смесь**	Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-каталазным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота и свиней и сухого обезжиренного молока
92. **Кровяная мука**	Стерилизованная высушенная и измельченная кровь животных с добавлением измельченной кости
93. **Пенообразователь**	Продукт, получаемый из цельной крови скота, обладающий высокими пенообразующими свойствами
ЖИРЫ И ИХ ПЕРЕРАБОТКА, ЖИВОТНЫЕ КОРМА	
94. **Жир-сырец** Жир	Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, железа, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели. Примечание. Разновидностью жира-сырца является курдючный, брыжеечный, кишечный жир
95. **Шпик**	Подкожный жир свиных туш
96. **Подкожный жир** Ндп. *Полив*	Жир-сырец, покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз
97. **Мездровый жир**	Остатки подкожного жира, снятые с мездровой стороны шкуры животного
98. **Пищевой топленый животный жир** Ндп. Жир-топец	Жир, получаемый вытапливанием из говяжьего, свиного, бараньего, конского жира-сырца, а также из кости
99. **Костный жир**	Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота
100. **Сборный жир**	Жир, получаемый при вытопке жира-сырца или при варке мясного сырья и мясопродуктов, пригодный на пищевые цели, но не отвечающий требованиям жиров высшего и первого сорта
101. **Кормовой жир**	Жир, получаемый из жирового и жиросодержащего непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы
102. **Вытопка жира** Ндп. *Выварка жира* *Выплавка жира*	Способ выделения жира нагревом из жира-сырца, кости и костного остатка
103. **Экстракция жира**	Способ извлечения жира летучими жирорастворителями, которые затем удаляют
104. **Технический животный жир**	Жир, получаемый из жирового и жиросодержащего непищевого сырья и кости, используемый на технические цели

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
105. **Жировое непищевое сырье**	Сырье с большим содержанием жира, непригодное для пищевых целей. Примечание. К жировому непищевому сырью относятся: свиные кудрявки, бараньи круга, говяжьи проходники, жировая обрезь от зачистки субпродуктов и обрядки шкур, мездровый жир, забракованный жир-сырец
106. **Жиросодержащее непищевое сырье**	Сырье с относительно небольшим содержанием жира, непригодное для пищевых целей. Примечание. К жиросодержащему непищевому сырью относятся: забракованное мясо и внутренние органы животных, малоценные продукты убоя скота, шквара, эмбрионы и половые органы, отходы кишечных фабрикатов, шлям и др.
107. **Мисцелла животного жира**	Раствор жира-сырца и костного жира в растворителе, полученный в результате экстракции
108. **Гидроимпульсный способ извлечения жира**	Извлечение жира из предварительно измельченной кости под действием гидравлического удара в водной среде
109. **Кристаллизация жира**	Образование кристаллов при охлаждении расплавленного жира при фиксированной температуре
110. **Осветление жира**	Освобождение жира от содержащихся в нем красящих веществ методом отстаивания или адсорбции, сепарирования, центрифугирования
111. **Пищевая шквара** Ндп. *Выжарки* *Отопки*	Соединительная ткань с остатками жира после его вытопки из жира-сырца
112. **Техническая шквара**	Полуфабрикат, получаемый после стерилизации и сушки непищевого жирового и жиросодержащего сырья
113. **Отстаивание жира**	Отделение жира от остатков шквары, кости и воды в отстойниках
114. **Отсолка жира**	Осаждение взвешенных частиц и отделение влаги поваренной солью при отстаивании жира
115. **Фуза**	Смесь, полученная при отстаивании и сепарировании пищевых топленых животных жиров, состоящая из белковых, минеральных и жировых веществ
116. **Адсорбционная рафинация жира**	Осветление жира с использованием адсорбентов
117. **Дезодорация жира**	Удаление летучих веществ, обуславливающих запах жира
118. **Прессование шквары**	Обезжиривание высушенной шквары с помощью пресса
119. **Центрифугирование шквары**	Отделение от влажной шквары воды и жира с помощью центрифуги
120. **Окислительная порча жира**	Порча жира под воздействием влаги, температуры и кислорода воздуха, в результате которой жир приобретает неприятный вкус и запах прогоркания или осаливания
121. **Кормовой полуфабрикат**	Полуфабрикат, получаемый из форменных элементов пищевой крови, гидролизата кератинсодержащего сырья и бульона, полученного при производстве пищевого костного жира, предназначенный для производства комбиркомов, кормовых смесей
122. **Жиро-фосфатидно-белковый концентрат**	Полуфабрикат, получаемый из говяжьей и свиной фузы, консервированной и обработанной антиоксидантом, предназначенный для производства заменителя цельного молока для телят

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
123. **Белково-жировой концентрат**	Полуфабрикат, получаемый из гидролизата кератинсодержащего сырья, кормового жира или технического животного жира и бульона, образующегося при вытопке костного жира и производстве сухих кормов, предназначенный для производства комбикормов
124. **Кормовая мука животного происхождения**	Продукт, получаемый из непищевых белковых отходов, конфискатов, малоценных субпродуктов, из трупов скота, допущенных ветсаннадзором для переработки на кормовую муку
125. **Вареные корма**	Продукт, получаемый при варке непищевых белковых отходов переработки скота и конфискатов
126. **Сухой растительно-животный корм**	Корм, получаемый стерилизацией и высушиванием содержимого преджелудков крупного рогатого скота и переработанной жиромассы
127. **Жиромасса**	Масса, собранная из канализационных колодцев, жироловок и отстойников очистных сооружений мясокомбинатов
128. **Кератинсодержащее сырье**	Сырье животного происхождения, в состав которого входит белок кератин, предназначенное для использования в производстве кормовой, медицинской, технической продукции и товаров народного потребления. Примечание. К кератинсодержащему сырью относятся: рога, копыта, шерсть, волос, щетина, перо и др.
129. **Коллагенсодержащее сырье**	Сырье животного происхождения, в состав которого входит белок коллаген, предназначенное для использования в производстве технической, кормовой, медицинской и пищевой продукции. Примечание. К коллагенсодержащему сырью относятся: сухожилия, обрезки шкур, кость, краевые участки свиных шкур и др.
130. **Гидролизат кератинсодержащего сырья**	Продукт, получаемый из кератинсодержащего сырья методом гидролиза с последующей нейтрализацией
131. **Костное смазочное масло**	Жидкая, отпрессованная после кристаллизации часть костного жира
132. **Консистентная смазка**	Продукт, получаемый из технического жира и веретенного масла с добавлением едкого натра, предназначенный для смазки трущихся частей машин
133. **Часовое масло**	Продукт, получаемый из костного смазочного масла, смешанного с фракцией вакуумной перегонки нефтяных масел или их смесью
	КИШКИ И ИХ ОБРАБОТКА
134. **Комплект кишок**	Кишки и другие части пищеварительного канала в неразобранном виде, полученные от одного животного
135. **Отока**	Кишечник в соединении с брыжейкой
136. **Разборка кишок** Ндп. *Раздирка кишок* *Отбивка кишок* *Спускание кишок*	Разделение отоки на составные части по видам
137. **Обезжиривание кишок** Ндп. *Пензеловка*	Удаление жира с кишок
138. **Калибровка кишок**	Распределение кишок по диаметру
139. **Шлямовка**	Удаление слизистой оболочки с кишок. Примечание. Со свиных и бараньих черев удаляют также серозную и мышечную оболочки

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
140. **Кишки-сырец**	Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам
141. **Консервированные кишки-сырец**	Кишки-сырец, консервированные поваренной солью
142. **Кишки-полуфабрикат**	Обработанное кишечное сырье в соленом или сухом виде, не рассортированное по калибрам (диаметрам), категориям и сортам
143. **Кишки-фабрикат**	Обработанное кишечное сырье в соленом или сухом виде, рассортированное по калибрам (диаметрам), категориям и сортам
144. **Серозная лента**	Серозная оболочка, получаемая в виде ленты определенной ширины из говяжьих черев широкого и среднего калибров, предназначенная для производства шовного хирургического материала
145. **Синюжная пленка**	Серозная оболочка, снятая с синюги крупного рогатого скота
146. **Кишечные конусные сшивки**	Круглые нити, получаемые их фабриката бараньих черев, отшлифованные и отполированные, имеющие в конце конус
147. **Пучок кишок**	Один или несколько отрезков кишок определенного калибра, длиной до 25 м, смотанных и связанных вместе
148. **Связка кишок**	Отрезки кишок длиной до 100 м, скомплектованные по сортам, категориям, калибрам и связанные
149. **Шлям**	Серозная, мышечная, слизистая оболочка и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки. Примечание. При обработке черев крупного рогатого скота и лошадей мышечная и серозная оболочки не удаляются
	ДЕФЕКТЫ КИШОК
150. **Патологический дефект кишок**	Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных
151. **Прыщ**	Дефект, характеризующийся наличием очажков паразитарного происхождения в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6 мм
152. **Дыра**	Дефект, характеризующийся сквозным повреждением стенок кишок
153. **Подрыв** Ндп. *Окно*	Дефект, характеризующийся несквозным повреждением стенок кишок
154. **Брыжеватость**	Дефект, характеризующийся наличием мелких отверстий в стенках бараньих и свиных черев размером от 0,5 до 3 мм
155. **Пенистость говяжьих кишок**	Дефект, возникающий вследствие попадания воздуха между отдельными слоями стенок говяжьих ободочных и слепых кишок
156. **Краснуха соленых кишок**	Дефект, характеризующийся наличием розовых или ярко-красных пигментных пятен на соленых кишках, вызываемых солеустойчивыми микробами
157. **Соляные пятна**	Дефект, характеризующийся наличием шероховатых пятен белого цвета на соленых кишках — начальная стадия ржавчины
158. **Ржавчина соленых кишок**	Дефект, характеризующийся наличием белых, серых, желтых и светло-коричневых пятен на соленых кишках шероховатых на ощупь
	КОСТЬ, ЕЕ ПЕРЕРАБОТКА, РОГОКОПЫТНОЕ СЫРЬЕ, ЩЕТИНА И ВОЛОС
159. **Кость первой категории**	Сырая кость всех видов скота, получаемая при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса и субпродуктов
160. **Кость второй категории**	Обезжиренная кость всех видов скота. Примечание. К кости второй категории относятся сборная кость и роговой стержень

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
161. **Поделочная кость**	Обезжиренная, вываренная без давления трубчатая кость крупного рогатого скота без кулаков. Примечание. К поделочной кости относятся: предплечье, плюсневая, бедренная, берцовая, пястная кости
162. **Роговой стержень**	Костный остов рога без рогового чехла
163. **Кость-решетка**	Отходы поделочной кости, получаемые при производстве пуговиц
164. **Дефектная поделочная кость**	Поделочная кость с трещинами и повреждениями, мелкие куски поделочной кости, которые не могут быть использованы при производстве товаров народного потребления
165. **Суповая кость**	Кость первой категории, предназначенная для приготовления первых блюд. Примечание. К суповой кости относятся: у крупного рогатого скота — позвонки, грудная, крестцовая, кулаки, ребра; у свиней, овец и коз — позвонки, грудная, крестцовая, тазовая, трубчатые неопиленные, ребра
166. **Сборная кость**	Кость, получаемая на предприятиях общественного питания и в домашних условиях, собранная вне городов, поступающая со свалочных мест и мусорных ящиков, используемая для производства клея
167. **Кулаки** Ндп. *Эпифизы* *Суставные головки*	Концы трубчатой кости, имеющие вид головки
168. **Цевка**	Пястная и плюсневая кости крупного рогатого скота, лошадей и верблюдов
169. **Обезжиривание кости**	Извлечение жира из кости
170. **Костяная мука**	Порошкообразный продукт, получаемый из обезжиренной и обесклееной кости на клеевых и желатиновых заводах
171. **Костная мука**	Порошкообразный продукт, получаемый при стерилизации и высушивании сырой кости, паренки, вываренной кости или костного остатка
172. **Рогокопытное сырье**	Рога и копыта всех видов скота
173. **Рогокопытная мука**	Порошкообразный продукт, получаемый из рогокопытного сырья
174. **Костный полуфабрикат**	Полуфабрикат, получаемый из обезжиренной и обесклеенной кости в результате ее сушки или частичного обезвоживания
175. **Поделочные рога**	Рога без стержней, трещин и поломов, с матовой поверхностью, полученные от взрослого крупного рогатого скота и буйволов, предназначенные для производства товаров народного потребления
176. **Поделочные копыта**	Копыта без костей и подков, полученные от взрослых лошадей, крупного рогатого скота и буйволов, предназначенные для производства товаров народного потребления. Примечание. Допускается использование поделочных копыт для кормовых, технических и медицинских целей
177. **Мелкие рога**	Рога всех видов скота, не отвечающие требованиям поделочного рогокопытного сырья, используемые для технических и кормовых целей
178. **Мелкие копыта**	Копыта всех видов скота, не отвечающие требованиям поделочного рогокопытного сырья, используемые для технических и кормовых целей

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
179. **Роговые концы**	Сплошные роговые концы, отрезанные от рогов крупного рогатого скота
180. **Репица**	Волосяная часть хвоста вместе с хвостовыми позвонками в шкуре
181. **Щетина-сырец**	Необработанная щетина, снятая с туш свиней
182. **Щетина-шпарка**	Щетина, снятая механическим путем со свиных туш после шпарки
183. **Жилка**	Жесткие, особо длинные волосы (свыше 60 см), выстриженные с репицы хвоста конской шкуры и связанные в пучок
184. **Косица** Ндп. *Хвост-оригинал*	Жесткий волос, срезанный с репицы хвоста конской шкуры и связанный в пучок длиной не менее 45 см
185. **Подкос**	Жесткий волос, срезанный с репицы хвоста конской шкуры и связанный в пучок длиной менее 45 см
186. **Обрубок** Ндп. *Подрез*	Жесткий волос, срезанный с нижней части хвоста живой лошади и связанный в пучок длиной менее 10 см
	ДЕФЕКТЫ ТУШ
187. **Кровоизлияние на туше**	Дефект туши, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости
188. **Точечное кровоизлияние**	Дефект туши, представляющий собой кровоизлияние в ткани вблизи капилляров в виде точек или пятнышек диаметром до 3 мм
189. **Кровоподтек на туше**	Дефект туши, представляющий собой пропитывание кровью толщи кожи или слизистой оболочки в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости. Примечание. Кровоподтек является разновидностью кровоизлияния
190. **Побитость туши**	Дефект туши, представляющий собой участок туши с кровоизлиянием, образующимся в результате механического воздействия. Примечание. Кровоизлияния могут возникать не только прижизненно, но и после остановки сердца в течение 1—2 суток
191. **Механическая травма туши**	Дефект туши, представляющий собой участок с нарушением структуры тканей и кровоизлиянием в них в результате прижизненного механического повреждения или при оглушении
	ПРОИЗВОДСТВО КЛЕЯ И ЖЕЛАТИНА
192. **Костный шрот**	Измельченная до определенного размера обезжиренная сухая кость с минимальным содержанием остатков мякотных тканей
193. **Мацерация костного шрота**	Обработка кости растворами кислот с целью извлечения из нее минеральной части
194. **Полировка костного шрота**	Очистка обезжиренной кости от прирезей мяса, сухожилий
195. **Калибровка костного шрота**	Распределение костного шрота по размеру
196. **Обесклеивание костного шрота**	Перевод коллагена кости в белок глютин и продукты его распада
197. **Галерта**	Клеевой студень определенной концентрации
198. **Паренка**	Минеральная часть кости, получаемая при обесклеивании
199. **Желатинизация бульона**	Переход клеевых и желатиновых растворов из жидкого состояния в студнеобразное

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
200. **Желатин**	Белковое вещество, получаемое из коллагенсодержащего сырья, состоящее почти полностью из глютина, обладающее большой желирующей способностью
201. **Золение**	Обработка коллагенсодержащего сырья суспензией строительной извести при производстве желатина
202. **Обеззоливание**	Промывка золеного сырья водой с последующей нейтрализацией раствором соляной кислоты и дальнейшей промывкой водой
203. **Экстракция желатина**	Растворение коллагена в горячей воде с превращением его в желатин
204. **Мацерационный щелок**	Раствор, получаемый при деминерализации костного шрота соляной кислотой
205. **Преципитат**	Продукт осаждения при нейтрализации мацерационных щелоков известковой суспензией
206. **Мездровый клей**	Продукт, получаемый из белковых отходов шкур животных, обладающий большой склеивающей способностью
207. **Костный клей**	Продукт, получаемый из костей животных, обладающий большой склеивающей способностью
208. **Флокуляция**	Осветление бульона после фильтрации и сепарирования при производстве костного клея с применением сернокислого аммония

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Таблица 2

Термин	Номер термина
Альбумин светлый пищевой	89
Альбумин черный	90
Баранина	50
Брыжеватость	154
Бугор седалищный	17
Буйволятина	57
Верблюжатина	56
Выварка жира	102
Выдержка скота предубойная	6
Выжарки	111
Выплавка жира	102
Вытопка жира	102
Выход убойный	46
Галерта	197
Гидролизат кератинсодержащего сырья	130
Говядина	48
Головки суставные	167
Группа скота спорная	19
Дезодорация жира	117
Дефекты кишок патологические	150
Дыра	152
Желатин	200
Желатинизация бульона	199
Желудок животных	81
Жеребятина	55

Продолжение табл. 2

Термин	Номер термина
Жилка	183
Жир	94
Жир животный технический	104
Жир животный топленый пищевой	98
Жир кормовой	101
Жир костный	99
Жир мездровый	97
Жиромасса	127
Жир подкожный	96
Жир сборный	100
Жир-сырец	94
Жир-топец	98
Забеловка	33
Забой	20
Загар мяса	75
Закол	20
Зачистка туши	38
Золение	201
Кабанина	60
Калибровка кишок	138
Калибровка костного шрота	195
Каныга	42
Карантин скота	18
Категория крупного рогатого скота	11
Категория свиней	12
Кишки-полуфабрикат	142
Кишки-сырец	140
Кишки-сырец консервированные	141
Кишки-фабрикат	143
Классификация скота	8
Класс молодняка крупного рогатого скота	10
Клей костный	206
Клей мездровый	206
Козлятина	53
Комплект кишок	134
Конина	54
Конфискаты	43
Концентрат белково-жировой	123
Конфентрат жиро-фосфатидно-белковый	122
Концы роговые	179
Копыта мелкие	193
Копыта поделочные	176
Корма вареные	125
Корм сухой растительно-животный	126
Косица	184
Кость второй категории	160
Кость первой категории	159
Кость поделочная	161
Кость поделочная дефектная	164
Кость-решетка	163
Кость сборная	166
Кость суповая	165
Краснуха соленых кишок	156
Кристаллизация жира	109
Кровоизлияние на туше	187
Кровоизлияние точечное	188
Кровоподтек на туше	189
Кровь пищевая	87
Крупонирование свиней	26

Продолжение табл. 2

Термин	Номер термина
Кулаки	167
Лента серозная	144
Ливер	77
Маклок	15
Масло костное смазочное	131
Масло часовое	133
Масса скота живая	3
Масса скота живая приемная	4
Масса скота убойная	45
Мацерация костного шрота	193
Мисцелла животного жира	107
Мраморность мяса	74
Мука кормовая животного происхождения	124
Мука костная	171
Мука костяная	170
Мука кровяная	92
Мука рогокопытная	188
Мясо	47
Мясо дефростированное	71
Мясо жилованное	64
Мясо замороженное	70
Мясо косули	61
Мясо лосей	59
Мясо обваленное	63
Мясо остывшее	67
Мясо охлажденное	68
Мясо парное	66
Мясо пикальное	84
Мясо пищевода	84
Мясо подмороженное	69
Мясо размороженное	71
Мясо свежее	65
Мясо условно годное	72
Наложение лигатуры на пищевод	24
Нутровка	36
Обезволошивание	29
Обезжиривание кишок	137
Обезжиривание кости	169
Обеззоливание	202
Обесклеивание костного шрота	196
Обескровливание скота	25
Обрезь мясная	85
Обрубок	186
Оглушение скота	23
Окно	153
Оленина	58
Опалка свиных туш	30
Осветление жира	110
Осветление крови	88
Основание хвоста	13
Отбивка кишок	136
Отока	135
Отопки	111
Отруб мясной	62
Отсолка жира	114
Отстаивание жира	113
Отходы непищевые белковые переработки скота	44
Паренка	198
Партия скота	2

Продолжение табл. 2

Термин	Номер термина
Пензеловка	137
Пенистость говяжьих кишок	155
Пенообразователь	93
Пленка синюжная	145
Побитость туши	190
Подкос	185
Подрез	186
Подрыв	153
Подсечка шкуры	35
Полив	96
Полировка костного шрота	194
Полировка свиных туш	32
Полутуша	40
Полуфабрикат кормовой	121
Полуфабрикат костный	174
Порча жира окислительная	120
Преджелудок	80
Прессование шквары	118
Преципитат	205
Промывка свиных туш	31
Прыщ	151
Пучок кишок	147
Пятна соляные	157
Разборка кишок	136
Раздирка кишок	136
Расчленение туши	37
Рафинация жира адсорбционная	116
Репица	180
Ржавчина соленых кишок	158
Рога мелкие	177
Рога поделочные	175
Сбой	76
Свинина	52
Связка кишок	148
Скидка с живой массы скота	5
Скот	1
Скот для убоя	1
Смазка консистентная	132
Смесь белковая	91
Содержание скота на скотобазе	7
Способ извлечения жира гидроимпульсный	108
Спускание кишок	136
Стержень роговой	162
Субпродукты	76
Субпродукты малоценные	86
Субпродукты мякотные	78
Субпродукты мясокостные	82
Субпродукты слизистые	79
Субпродукты шерстные	83
Сшивки конусные кишечные	146
Сырье кератинсодержащее	128
Сырье коллагенсодержащее	129
Сырье непищевое жировое	105
Сырье непищевое жиросодержащее	106
Сырье рогокопытное	187
Съемка шкуры	34
Телятина	49
Травма туши механическая	191
Туша	39

Продолжение табл. 2

Термин	Номер термина
Убой скота	20
Убой скота вынужденный	22
Убой скота контрольный	21
Убыль мяса естественная	73
Упитанность	9
Усушка мяса	73
Участки шкур краевые	27
Флокуляция	208
Фуза	115
Хвост-оригинал	184
Цевка	168
Центрифугирование шквары	119
Четвертина туши	41
Шквара пищевая	111
Шквара техническая	112
Шлям	149
Шлямовка	139
Шпарка туш свиней	28
Шпик	95
Шрот костный	192
Щелок мацерационный	204
Щетина-сырец	181
Щетина шпарка	182
Щуп животного	14
Экстракция желатина	203
Экстракция жира	103
Эпифизы	167
Ягнятина	51
Ямка голодная	16

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ПЕРЕЧЕНЬ БИОЛОГИЧЕСКИХ ТЕРМИНОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Таблица 3

Термин	Определение
1. **Свертывание крови**	Переход крови из жидкого состояния в студенистый сгусток в результате последовательных биохимических реакций
2. **Коагуляция крови**	Свертывание крови под действием тепла и химических реагентов
3. **Гемолиз**	Разрушение красных кровяных телец крови, сопровождающееся переходом красящего вещества гемоглобина из эритроцитов в плазму
4. **Гипофиз**	Железа внутренней секреции — нижний мозговой придаток, расположенный в гипофизарной ямке турецкого седла клиновидной кости черепа
5. **Паращитовидные железы**	Парные железы внутренней секреции, расположенные в виде нескольких небольших овальных образований на поверхности или внутри щитовидной железы
6. **Щитовидная железа**	Железа внутренней секреции, расположенная на шее по обеим сторонам трахеи позади щитовидного хряща
7. **Зобная железа**	Железа внутренней секреции, хорошо развитая лишь у плода и молодых животных, расположенная снизу по бокам трахеи и в грудной полости
8. **Поджелудочная железа**	Пищеварительная железа внутренней и внешней секреции, расположенная в брыжейке двенадцатиперстной кишки, на печени
9. **Надпочечники**	Парные железы внутренней секреции, расположенные по одной впереди каждой почки
10. **Яичники**	Парные половые железы самок, продуцирующие яйцеклетки и половые гормоны, расположенные позади почек вблизи рогов матки
11. **Желтое тело**	Временная железа внутренней секреции, развивающаяся в яичнике из клеток фолликула после его разрыва и выхода яйцеклетки
12. **Плацента**	Орган, образующийся во время беременности и обеспечивающий связь плода с организмом матери
13. **Шишковидная железа**	Железа внутренней секреции, расположенная между четверохолмием и зрительными буграми головного мозга
14. **Семенники**	Парные половые железы самцов, продуцирующие спермии и половые гормоны, расположенные в мошонке
15. **Стекловидное тело**	Прозрачная бесцветная желеобразная масса, заполняющая пространство глазного яблока между хрусталиком глаза и сетчаткой
16. **Желчь**	Вязкая жидкость, выделяемая печенью, золотисто-желтого цвета у свиней, зеленовато-бурого — у травоядных, слабощелочной реакции
17. **Эмбрион**	Плод, находящийся внутри матки животного в плодном пузыре

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

РАЗРАБОТЧИКИ

А.А. Белоусов, канд. вет. наук; **Т.И. Бушнева; Н.В. Карасева**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.06.88 № 2211**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 18157—72**

4. **ПЕРЕИЗДАНИЕ**