



Министерство образования и науки РФ
ФГБОУ ВПО «Новгородский государственный университет им. Ярослава
Мудрого»
Кафедра «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции»

Изучение способов разделки и определение выхода различных частей тушки цыпленка-бройлера

Методические указания

к лабораторной работе

по дисциплине «Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в
перерабатывающих производствах» для студентов специальности 110900.62 –
технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработал:

доцент КТПСП Е.П.Сучкова

Рассмотрено и утверждено

на заседании КТПСП

« 28 » июня 2012 года

(Протокол № 12)

Великий Новгород

2012 год

Содержание

	Стр.
Цель работы.....	3
Ход работы.....	5
Отчет должен содержать.....	5
Контрольные вопросы.....	5
Литература.....	5

Цель работы: Приобрести практические навыки по разделке тушки цыпленка-бройлера.

Мясное сырье, направляемое на производство мясных продуктов, должно быть разрешено к использованию ветеринарно-санитарной службой.

При приемке тушки птицы осматривают, зачищают, удаляют намины, кровоподтеки, остатки оперения и внутренних органов, в том числе легкие и почки, промывают в проточной воде. По органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров должны соответствовать требованиям указанным в таблице.

Таблица. Характеристика органолептических и микробиологических показателей полуфабрикатов из цыпленка-бройлера

Полуфабрикат	Характеристика полуфабрикатов	Запах	Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы.	КМАФАнМ в 1 г.
Грудка цыпленка-бройлера	Грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей, края без глубоких надрезов мышечной ткани. Поверхность кожи без пеньков. Допускаются остатки ребер до 2 см.	Свойственные свежему мясу	Не допускаются в 25 гр	Не более 1х10*6 КОЕ
Четвертинка (задняя) цыпленка-бройлера	Часть тушки, состоящая из берцовой, бедренной, седалищной, лонной костей, хвостовых позвонков и копчика с мышечной тканью, кожей без бахромки и волосовидных перьев. Поверхность кожи без пеньков.	То же	То же	То же
Суповой набор из цыпленка-бройлера	Спинно-лопаточная часть с крыльями и кожей шеи и спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая части с крыльями, кожей шеи. Поверхность кожи без	То же	То же	То же

	пеньков, волосовидного пера. Допускается включение кусочков мяса грудки, окорочков и других частей тушки.			
Окорочок цыпленка-бройлера	Часть тушки, состоящая из бедренной, большой и малой берцовой костей с прилегающими к ним мышцами и кожей. На окорочке допускается остаток тазовой кости не более 5 см.	То же	То же	То же
Бедро цыпленка-бройлера	Часть тушки, состоящая из бедренной кости частью позвоночного столба, прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями (без хвостового позвонка)	То же	То же	То же
Голень цыпленка-бройлера	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями.	То же	То же	То же
Крылья цыпленка-бройлера	Часть тушки, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями.	То же	То же	То же
Спинка цыпленка-бройлера	Часть птицы, состоящая из позвоночного столба с прилегающими к нему костями, мышечной, соединительной, жировой тканями.	То же	То же	То же
Филе цыпленка-бройлера	Грудные мышцы овальной формы с поверхностной пленкой, без кожи	То же	То же	То же
Набор цыпленка-бройлера костей	Часть потрошенной тушки птицы после отделения филе; грудная кость с прилегающей кожей.	То же	То же	То же

Ход работы

Задание: Произвести обвалку тушки цыпленка-бройлера и рассчитать нормы выхода мяса.

Осмотреть внешний вид тушки и взвесить ее.

Произвести разделку тушки по анатомическому строению в следующем порядке: отделить крылышки, окорочка, грудку, плечо и спинно-лопаточную часть. Каждую часть взвесить.

Отделить кожу и взвесить ее.

Затем произвести обвалку. Отделить мясо от костей с каждой части тушки. Кости должны быть хорошо зачищены без нарушения их целостности. В обваленное мясо не должны попадать срезанные участки хрящей. Отдельно взвесить филе, красное мясо и кости.

Рассчитать процентное содержание частей тушки и мяса от убойного веса тушки. Сравнить полученные данные с нормами выхода. Определить направление полученного сырья на выработку полуфабрикатов.

Отчет должен содержать

1. Цель работы
2. Результаты исследования
3. Выводы

Контрольные вопросы

1. Целесообразно ли проводить разделку туш для комбинированного использования мяса
2. Сколько способов существует разделки туш
3. Как свести к минимуму потери при разделке туш
4. Какие санитарные правила необходимо соблюдать на предприятии при разделке туш
5. Какое оборудование применяется для разделки туш.

Литература

1. Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В.Гущин, Б.В.Кулешов, И.И.Маковеев. – М.: Колос, 2008. – 200 с.
2. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Агропромиздат, 2008. – 576 с.