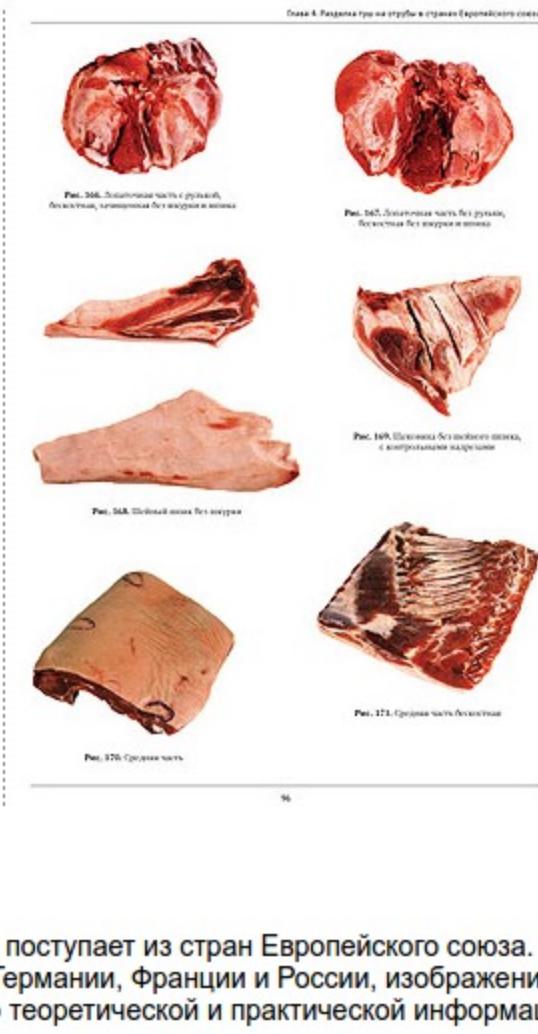
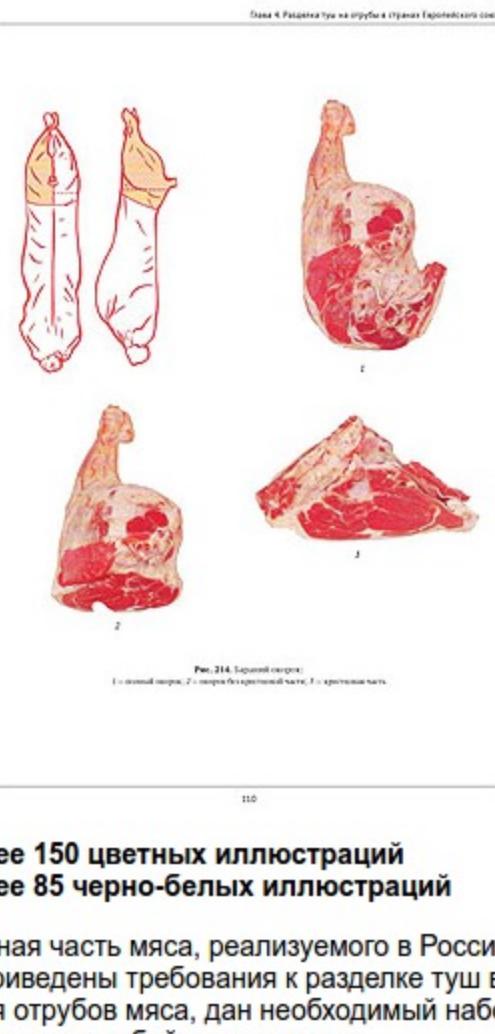


# Пример страниц с иллюстрациями



- Более 150 цветных иллюстраций
- Более 85 черно-белых иллюстраций

Значительная часть мяса, реализуемого в России, поступает из стран Европейского союза. В данном издании приведены требования к разделке туш в Германии, Франции и России, изображения и описания отрубов мяса, дан необходимый набор теоретической и практической информации об основных видах убойных животных.

В книге содержится информация о морфологии и химии мяса, его товароведческой классификации, определении упитанности, товарных требованиях к мясу и субпродуктам, товароведческом и ветеринарном клеймении мяса, разрубе мяса на отрубы для розничной торговли и промышленной переработки. Все приведенные методы и критерии товароведческой и ветеринарно-санитарной оценки мяса соответствуют требованиям современных нормативных документов.

В приложениях содержатся сведения об оформлении сопроводительной ветеринарной документации, включая изображение бланков действующих нормативных документов и информацию об ответственности в области нарушения ветеринарного законодательства.

Книга хорошо иллюстрирована и содержит схемы разруба мяса на отрубы, фотографии основных отрубов мяса, что облегчает восприятие.

Данное издание предназначено для ветеринарных врачей, товароведов, технологов и других специалистов, занимающихся закупкой, разделкой и реализацией мяса.

## Оглавление

### ПРЕДИСЛОВИЕ

### Глава 1. Убойные животные как сырье для производства мяса

- 1.1. Сыревая база мясоперерабатывающей промышленности
- 1.2. Ветеринарные требования к убойным животным
- 1.3. Товарные требования к убойным животным. Методика определения упитанности убойных животных

### Глава 2. Характеристика мяса и субпродуктов

- 2.1. Классификация мяса и продуктов убоя
- 2.2. Морфология и химия мяса
- 2.3. Послеубойные изменения в мясе
- 2.4. Категории мяса по термическому состоянию
- 2.5. Определение свежести мяса
- 2.6. Распознавание мяса, полученного от больных животных, трупов

### 2.7. Ветеринарно-санитарные требования к безопасности мяса

### 2.8. Товароведческие требования к мясу убойных животных

### 2.9. Требования к субпродуктам, кишечному и эндокринному сырью

### 2.10. Клеймение мяса

### Глава 3. Разделка туш на отрубы в Российской Федерации

- 3.1. Разделка говядины для розничной торговли
- 3.2. Разделка телятины для розничной торговли
- 3.3. Разделка свинины для розничной торговли
- 3.4. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли
- 3.5. Разделка мяса для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд
- 3.6. Мясо и субпродукты в блоках
- 3.7. Фасованное мясо

### Глава 4. Разделка туш на отрубы в странах Европейского союза

- 4.1. Основные способы разруба говядины во Франции
- 4.2. Основные способы разруба говядины в Германии
- 4.3. Основные способы разруба телятины во Франции
- 4.4. Основные способы разруба телятины в Германии
- 4.5. Основные способы разруба свинины во Франции
- 4.6. Основные способы разруба свинины в Германии
- 4.7. Основные способы разруба баранины во Франции
- 4.8. Основные способы разруба баранины в Германии

### ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Общие положения по организации выдачи ветеринарных сопроводительных документов

Приложение 2. Об оформлении импортных сертификатов стран ЕС

Приложение 3. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ