

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	3
3.1. Приёмка и доставка птицы на убой	4
3.2. Первичная обработка птицы	8
3.3. Потрошение	13
3.4. Обработка субпродуктов	17
3.5. Сбор жира с мышечных желудков	17
3.6. Сбор технических отходов	17
3.7. Охлаждение тушек птицы	18
3.8. Сортировка тушек птицы	20
3.9. Разделка тушек птицы на части	21
4. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА	21
5. ЗАМОРАЖИВАНИЕ МЯСА КУР	23
6. ТРАНСПОРТОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	24
7. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКЦИИ	24
БИБЛИОГРАФИЯ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Технологическая схема производства мяса цыплят-бройлеров на импортных линиях	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Технологическая схема производства мяса цыплят-бройлеров на отечественных линиях	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Схема размещения технологического оборудования подачи цыплят-бройлеров в клетках к месту навешивания на конвейер убоя	30
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 Схема размещения технологического оборудования импортной линии убоя цыплят-бройлеров	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 Схема размещения технологического оборудования импортной линии потрошения тушек цыплят-бройлеров	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 6 Схема размещения технологического оборудования импортной линии охлаждения тушек цыплят-бройлеров в ледяной воде	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 7 Схема размещения технологического оборудования импортной линии водо- испарительного охлаждения тушек цыплят-бройлеров	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 8 Схема размещения технологического оборудования импортной линии участка сортировки и упаковки тушек цыплят-бройлеров	35

ПРИЛОЖЕНИЕ 9	Схема размещения технологического оборудования линии переработки цыплят-бройлеров производительностью 3000 шт/ч.	36
ПРИЛОЖЕНИЕ 10	Схема размещения технологического оборудования линии переработки кур, цыплят, цыплят-бройлеров производительностью 1000 шт/ч.	38
ПРИЛОЖЕНИЕ 11	Схема размещения технологического оборудования линии переработки кур, цыплят, цыплят-бройлеров циклического действия производительностью 450 шт/ч.	40
ПРИЛОЖЕНИЕ 12	Схема размещения технологического оборудования линии разделки тушек цыплят-бройлеров.	42
ПРИЛОЖЕНИЕ 13	Рекомендации по применению комплекта ручного инструмента для убоя и потрошения птицы.	43
ПРИЛОЖЕНИЕ 14	Метод определения технологически добавленной влаги в тушках птицы	51
ПРИЛОЖЕНИЕ 15	Дефекты, выявляемые при переработке птицы	58
ПРИЛОЖЕНИЕ 16	Методика проведения опытных работ по разработке нормативов выхода продукции при переработке птицы	61
СОДЕРЖАНИЕ		69