

---

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**

---



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ГОСТ Р**

*(Проект, первая редакция)*

---

**ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ  
ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ  
Термины и определения**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

**Москва  
Стандартинформ  
2018**

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности – филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52469-2005

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартинформ, 2018

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**Содержание**

1 Область применения.....	1
2 Термины и определения.....	1
2.1 Приемка, предубойное содержание, убой .....	1
2.2 Переработка птицы .....	2
2.3 Дефекты тушек .....	5
2.4 Субпродукты и жиры (сырец и топленый) птицы .....	7
2.5 Технологические процессы получения масла куриного, используемого в косметической промышленности.....	8

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся переработки птицы.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а нерекомендуемые термины-синонимы – курсивом.

# НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

## ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

### ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

#### Термины и определения

Poultry processing industry. Poultry processing. Terms and definitions

---

Дата введения –

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных технологических процессов/операций в области переработки сельскохозяйственной птицы в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в области переработки птицы, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

### 2.1 Приемка, предубойное содержание, убой

2.1.1 **птица (для убоя)**: Сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки.

Примечание – Птица подразделяется на сухопутную (куры, индейки, цесарки, перепела) и водоплавающую (утки, гуси).

2.1.2 **партия птицы для убоя**: Определенное количество птицы из одного птичника, одновременно направляемое на убой, одного вида и возрастной

группы, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенном промежутке времени, доставляемое одним видом транспорта, предъявленное к одновременной сдаче-приемке и сопровождаемое ветеринарным документом.

**2.1.3 масса птицы для убоя:** Фактическая масса птицы для убоя, установленная в момент взвешивания при ее сдаче-приемке.

**2.1.4 скидка с массы птицы для убоя:** Установленная величина снижения массы птицы для убоя на содержимое зоба и желудочно-кишечного тракта, определяемая при ее сдаче-приемке.

**2.1.5 предубойная масса птицы:** Масса птицы для убоя, зафиксированная при ее сдаче - приемке с учетом скидки с массы птицы для убоя.

**2.1.6 контрольное взвешивание птицы для убоя:** Установление массы птицы для убоя путем взвешивания определенного количества птицы для убоя, отобранного от партии, при возникновении разногласий между поставщиком и приемщиком.

**2.1.7 предубойная выдержка птицы для убоя** (Нрк. *голодная выдержка*): Содержание птицы для убоя без корма перед убоем в течение установленного времени.

**2.1.8 классификация птицы для убоя:** Деление птицы для убоя по видам и возрастным группам.

Примечание – Классификация птицы для убоя может включать также деление птицы для убоя по массе, полу и упитанности.

**2.1.9 упитанность птицы для убоя:** Степень развития мышечной и жировой ткани птицы для убоя.

## **2.2 Переработка птицы**

**2.2.1 переработка птицы** (Нрк. *боевая обработка птицы*): Комплекс технологических операций, в результате которых из птицы для убоя производят пищевые и непищевые продукты убоя птицы.

Примечание – К пищевым продуктам убоя птицы относят тушки и части тушек, жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы;

к непищевым - относят продукты не имеющие пищевого и специального назначения, используемое для производства кормовой и технической продукции. К непищевым продуктам убоя птицы относят пищеводы, зобы, желчные пузыри, трахеи и т.д.

**2.2.2 навешивание птицы:** Операция по закреплению птицы для убоя на подвеске конвейера для подачи ее к месту переработки.

**2.2.3 оглушение птицы:** Целенаправленное воздействие на организм птицы перед убоем для временного ограничения ее способности к движению при сохранении работы сердца.

Примечание – Например, электрическим током на организм птицы перед убоем.

**2.2.4 убой птицы** (Нрк. *забой птицы, зарез птицы*): Перерезание кожи шеи, яремной вены и сонной артерии птицы для убоя.

**2.2.5 контрольный убой птицы:** Убой птицы при возникновении разногласий в определении упитанности птицы для убоя и наличия в зобе корма и твердых включений.

**2.2.6 вынужденный убой птицы:** Убой больной или подозрительной по заболеванию птицы для убоя по указанию и под контролем ветеринарной службы.

**2.2.7 вид убоя птицы:** Убой птицы с применением различных специальных операций.

Примечание – Например, убой птицы с применением оглушения перед обескровливанием называется традиционным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у иудеев, – кошерным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у мусульман, – халалным.

**2.2.8 обескровливание птицы:** Естественное истечение крови после убоя птицы.

**2.2.9 шпарка птицы** (Нрк. *попушпарка, полуошпаривание*): Тепловое воздействие после обескровливания птицы с целью ослабления удерживаемости оперения в коже птицы для его удаления.

2.2.10 **ощипка убитой птицы:** Удаление оперения с убитой птицы после шпарки.

2.2.11 **тушка птицы** (Нрк. *битая птица, свежезабитая птица, свежееубитая птица*): Обескровленная в процессе переработки птица, с которой удалено оперение.

2.2.12 **воскование тушки птицы** (Нрк. *восковой способ снятия оперения, восковая ощипка*): Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей воскообразной массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения.

2.2.13 **опаливание тушки птицы:** Обработка поверхности тушки сухопутной птицы пламенем с целью удаления волосовидного пера.

2.2.14 **потрошение тушки птицы** (Нрк. *нутровка*): Удаление из тушки птицы внутренних органов, отделение головы, шеи и ног.

2.2.15 **зачистка тушки птицы** (Нрк. *туалет тушки птицы*): Удаление с внешней и внутренней поверхностей тушки птицы загрязнений и дефектов.

2.2.16 **сорт тушки птицы** (Нрк. *категория тушки птицы*): Характеристика тушки птицы по упитанности и качеству обработки.

2.2.17 **антимикробная обработка тушки птицы:** Физическая и/или химическая, и/или биологическая обработка, применяемая в процессе переработки тушки птицы для уничтожения или подавления жизнедеятельности патогенных микроорганизмов.

2.2.18 **охлаждение мяса птицы:** Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в толще мышц не ниже криоскопической и не выше 4 °С.

Примечание – Применяют следующие способы охлаждения: водяное, воздушное, воздушно-распылительное.

2.2.19 **водяное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы в процессе переработки погружением, орошением холодной водой.



**2.2.20 воздушное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы в процессе переработки холодным воздухом.

**2.2.21 воздушно-распылительное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы холодным воздухом, поступающим с мелкой водяной пылью, в процессе переработки.

**2.2.22 замораживание мяса птицы:** Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

**2.2.23 сортировка тушки птицы:** Определение сорта тушки птицы.

**2.2.24 формование тушки птицы:** Придание тушке птицы формы, удобной для упаковывания и улучшающей ее товарный вид в процессе переработки.

**2.2.25 естественные потери массы тушки птицы:** (Нрк. *естественная убыль мяса птицы, усушка*): Уменьшение массы тушки птицы в результате испарения влаги при охлаждении, замораживании и хранении.

**2.2.26 разделка тушки птицы:** Разделение тушки птицы на части с учетом анатомического расположения в них мышц и костей по установленной схеме получения пищевых продуктов.

**2.2.27 обвалка мяса птицы:** Отделение мякотной части от костей потрошенной тушки птицы или ее частей.

Обвалка может осуществляться вручную с использованием мишин и точно-механизированных линий с получением кускового мяса птицы разной степени измельчения, в т.ч. мяса птицы механической обвалки.

**2.2.28 жиловка:** Выделение грубой соединительной и жировой тканей мелких костей, хрящей, лимфатических узлов и кровяных сгустков.

### **2.3 Дефекты тушек птицы**

#### **2.3.1 Дефекты при выращивании птицы**

**2.3.1.1 аммиачный ожог тушки птицы:** Дефект, характеризующийся воспалением кожи тушки в мокром подстилочном материале при напольном выращивании;

**2.3.1.2 дерматит на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся воспалением кожи птицы.

**2.3.1.3 искривление спинки тушки птицы:** Дефект, характеризующийся искривлением позвоночных костей тушки птицы.

**2.3.1.4 искривление грудки тушки птицы:** Дефект, характеризующийся искривлением киля грудной кости тушки птицы.

**2.3.1.5 намин на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя на тушке птицы, возникающий на киле грудной кости в период выращивания птицы и сопровождающийся иногда воспалительными явлениями различного характера.

**2.3.1.6 подсид на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием на грудной и брюшной части тушки птицы участков со стертыми очинами перьев или повреждением верхних слоев кожи.

**2.3.1.7 расклев на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся повреждением кожи тушки птицы без наличия воспалительного процесса, возникающий при расклевывании.

## **2.3.2 Дефекты при выращивании и переработке птицы**

**2.3.2.1 точечное кровоизлияние на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся скоплением в коже тушки птицы крови, истекшей из поврежденных капилляров.

**2.3.2.2 кровоподтек на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся подкожным или внутримышечным кровоизлиянием в результате травматического повреждения.

**2.3.2.3 ссадина на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения верхних слоев кожи тушки птицы.

**2.3.2.4 царапина на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения верхних и более глубоких слоев кожи тушки птицы в виде узкой полоски.

**2.3.2.5 разрыв кожи на тушке птицы** (Нрк. *порыв*): Дефект, характеризующийся нарушением целостности кожи тушки птицы без повреждения мышечной ткани.

### **2.3.3 Дефекты при переработке птицы**

**2.3.3.1 перешпарка тушки птицы** (Нрк. *тепловой ожог*): Дефект, характеризующийся слущиванием эпидермиса кожи тушки при шпарке птицы в виде снятия поверхностного слоя кожи с отдельных участков тушки птицы.

**2.3.3.2 холодильный ожог тушки птицы:** Дефект, характеризующийся местным высушиванием поверхностного слоя замороженной тушки птицы с частично или полностью измененным цветом окраски и/или тактильными свойствами.

### **2.4 Субпродукты и жиры (сырец и топленый) птицы**

**2.4.1 обработка пищевых субпродуктов птицы:** Комплекс технологических операций, в результате которых обеспечивается получение качественного продукта и улучшенного товарного вида пищевых субпродуктов птицы.

**2.4.2 обработка жира-сырца птицы:** Комплекс технологических операций по отделению жировой ткани от прирезей посторонних тканей (внутренние органы, кишки и т.п.), а также мойки холодной водой от кровоизлияний и загрязнений и стекания воды.

**2.4.3 вытапливание жира-сырца птицы:** Процесс извлечения жира и жировой ткани тепловым методом, в результате получают топленый жир птицы

**2.4.4 отстаивание топленого жира птицы:** Удаление взвешенных примесей и влаги из топленого жира птицы.

**2.4.5 отсолка топленого жира птицы:** Введение электролитов при отстаивании топленого жира птицы с целью его ускорения.

**Примечание** – Например, в качестве электролита может быть использована поваренная соль.

**2.4.6 сортировка пищевого топленого жира птицы:** Определение сорта пищевого топленого жира птицы в зависимости от показателей качества.

## **2.5 Технологические процессы получения масла куриного, используемого в косметической промышленности**

**2.5.1 рафинация топленого жира птицы:** Комплекс технологических операций очистки топленого жира птицы, включающий операции: отстаивание, гидратацию, нейтрализацию, промывку.

**2.5.2 гидратация топленого жира птицы:** Удаление гидрофильных веществ и взвесей в процессе очистки топленого жира птицы водой и/или солевым раствором.

**2.5.3 нейтрализация топленого жира птицы:** Удаление свободных жирных кислот в процессе очистки топленого жира птицы водным раствором щелочей.

**2.5.4 промывка топленого жира птицы:** Удаление нелипидных примесей в процессе очистки топленого жира птицы питьевой водой.

## Алфавитный указатель терминов

аммиачный ожог тушки птицы	2.3.1.1
вид убоя птицы	2.2.7
взвешивание птицы для убоя контрольное	2.1.6
воскование тушки птицы	2.2.12
<i>выдержка голодная</i>	2.1.7
выдержка птицы для убоя предубойная	2.1.7
вытапливание жира-сырца птицы	2.4.3
гидратация топленого жира птицы	2.5.2
дерматит на тушке птицы	2.3.1.2
дефекты при выращивании птицы	2.3.1
<i>забой птицы</i>	2.2.4
<i>зарез птицы</i>	2.2.4
жиловка	2.2.28
замораживание мяса птицы	2.2.22
зачистка тушки птицы	2.2.15
искривление спинки тушки птицы	2.3.1.3
искривление грудки тушки птицы	2.3.1.4
<i>категория тушки птицы</i>	2.2.16
классификация птицы для убоя	2.1.8
кровоизлияние на тушке птицы точечное	2.3.2.1
кровоподтек на тушке птицы	2.3.2.2
масса птицы для убоя	2.1.3
масса птицы предубойная	2.1.5
навешивание птицы	2.2.2
намин на тушке птицы	2.3.1.5
нейтрализация топленого жира птицы	2.5.3
<i>нутровка</i>	2.2.14

## ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

обескровливание птицы	2.2.8
обвалка мяса птицы	2.2.27
обработка жира-сырца птицы	2.4.2
обработка пищевых субпродуктов птицы	2.4.1
<i>обработка птицы боенская</i>	2.2.1
обработка тушки птицы антимикробная	2.2.17
оглушение птицы	2.2.3
опаливание тушки птицы	2.2.13
отсолка топленого жира птицы	2.4.5
отстаивание топленого жира птицы	2.4.4
охлаждение мяса птицы	2.2.18
охлаждение тушки птицы водяное	2.2.19
охлаждение тушки птицы воздушное	2.2.20
охлаждение тушки птицы воздушно-распылительное	2.2.21
<i>ожог тепловой</i>	2.3.31
ожог тушки птицы холодильный	2.3.3.2
<i>ощипка восковая</i>	2.2.12
ощипка убитой птицы	2.2.10
партия птицы для убоя	2.1.2
переработка птицы	2.2.1
подсид на тушке птицы	2.3.1.6
<i>полушпарка</i>	2.2.9
<i>полуошпаривание</i>	2.2.9
потери массы тушки птицы естественные	2.2.25
потрошение тушки птицы	2.2.14
перешпарка тушки птицы	2.3.3.1
<i>порыв</i>	2.3.2.5
промывка топленого жира птицы	2.5.4

<i>птица битая</i>	2.2.11
<i>птица свежезабитая</i>	2.2.11
<i>птица свежеубитая</i>	2.2.11
птица (для убоя)	2.1.1
разделка тушки птицы	2.2.26
расклев на тушке птицы	2.3.1.7
разрыв кожи на тушке птицы	2.3.2.5
рафинация топленого жира птицы	2.5.1
скидка с массы птицы для убоя	2.1.4
<i>сорт тушки птицы</i>	2.2.16
сортировка пищевого топленого жира птицы	2.4.6
сортировка тушки птицы	2.2.23
<i>способ снятия оперения восковой</i>	2.2.12
ссадина на тушке птицы	2.3.2.3
<i>туалет тушки птицы</i>	2.2.15
тушка птицы	2.2.11
убой птицы	2.2.4
убой птицы вынужденный	2.2.6
убой птицы контрольный	2.2.5
<i>убыль мяса птицы естественная</i>	2.2.25
упитанность птицы для убоя	2.1.9
<i>усушка</i>	2.2.25
формование тушки птицы	2.2.24
царапина на тушке птицы	2.3.2.4
шпарка птицы	3.2.1

Ключевые слова: термин, определение, птица для убоя, убой птицы, переработка птицы, дефекты тушки птицы, разделка тушки птицы, обвалка мяса птицы, обработка пищевых субпродуктов птицы, обработка жира-сырца птицы

Руководитель организации-разработчика



В.Г.Будрик

Директор ВНИИПП,  
канд. техн. наук

Руководитель разработки

Старший научный сотрудник научной лаборатории нормативно-технических разработок и экспертизы ВНИИПП



Г.А.Степанова

Исполнители

Старший научный сотрудник научной лаборатории нормативно-технических разработок и экспертизы ВНИИПП



В.И.Коровина

Старший научный сотрудник научной лаборатории нормативно-технических разработок и экспертизы ВНИИПП



Е.В.Коньков