

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза

*Словарь терминов и определений*

НОВОСИБИРСК 2017

УДК:

ББК:

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии

Составители: канд. вет. наук, доц. *О.Ю. Леденева*

ст. преп. *Е.С. Коновалов*

Рецензент:

**Ветеринарно-санитарная экспертиза:** словарь терминов /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Фак. вет. мед.; сост.: О.Ю. Леденева, Е.С. Коновалов. – Новосибирск: 2016. – 31 с.

В пособии изложены термины и определения, используемые при производстве, ветеринарно-санитарной экспертизе, стандартизации продуктов животноводства и дано краткое объяснение их значения. Термины расположены в алфавитном порядке в единственном или множественном числе. При использовании сложных терминов, состоящих из двух и более слов, на первом месте обычно стоит главное (ключевое) слово (не всегда существительное).

Словарь терминов предназначен для студентов факультета ветеринарной медицины очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 36.03.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза и студентов очной и заочной формы по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическим советом факультета ветеринарной медицины НГАУ (протокол № \_\_ от 2016 г.).

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2017

**Айран** - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления.

**Альбумин** - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока.

**Аналог мясного продукта** - пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5%.

**Антиокислители жира** - химические вещества, добавляемые в жиры для замедления окислительной порчи.

**Антиоксиданты** – вещества, задерживающие или полностью прекращающие окисление органические веществ.

**Асколи реакция** – реакция преципитации для диагностики сибирской язвы, чащи при исследовании кожевенного сырья и патологического материала, подвергшегося загниванию.

**Ассоциация микроорганизмов** – сообщество различных микроорганизмов, существующее в естественно или искусственно созданных условиях.

**Ацидофилин** - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски.

**Адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)** – пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего

молока или молока других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии.

**Ароматизатор пищевой (ароматизатор)** – не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или копильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов.

**Безопасность пищевой продукции** – состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения; биологически активные добавки к пище (БАД) – природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции.

**Бактериологический бомбаж** - вызывается деятельностью микроорганизмов в консервах. Бактерии разлагают мясо, при этом выделяются дурно пахнущие газы ( $\text{CO}_2$ ,  $\text{H}_2\text{S}$ ,  $\text{NH}_3$ ). Чаще всего возбудители бомбажа принадлежат к роду *Clostridium* и *Bacillus*. Бактериологическая порча консервов может происходить и без образования бомбажа. В этом случае происходит скисание, сопровождающееся образованием кислого вкуса и запаха, помутнением бульона и разжижением мяса. Такая порча характерна для натуральных консервов.

Пищевые отравления рыбными консервами вызываются микробами видов *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*, относящимися к патогенным анаэробным спорообразующим микроорганизмам. Размножение *Ci. botulinum* не всегда

приводит к бомбажу банок. Банки с биологическим бомбажом подлежат уничтожению.

**Балычные изделия** - Продукция, полученная из жирных видов рыб балычной разделки в процессе посола или посола и холодного копчения, или посола и вяления.

**Баранина** - мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 месяцев и старше. **Бедро тушки птицы** - часть потрошенной тушки птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мышцами и кожей. **Безопасность продовольствия** – отсутствие угрозы здоровью человека происходящей от употребляемой пищи.

**Беккари яма** - (биотермическая) – специальное сооружение для обеззараживания трупов животных биотермическим путем.

**Бекон** - свиные беконные полутуши без лопаточной кости специального посола.

**Белки мышечной ткани мяса** - находятся в составе сарколемы, ядер, саркоплазмы и миофибрилл. Они различаются по своим физико-химическим свойствам.

**Белковый стабилизатор** - пищевое сырьё, которое готовят из свиной шкурки, предварительно освободив от прорезей жира, остатков щетины, тщательно промыв ее водой.

**Белобочка** - непрокопченные белые участки на поверхности рыбы, образующиеся при плотном размещении рыбы в камерах. При обнаружении такой рыбы ее необходимо доработать.

**Белок яйца** - составная часть содержимого яйца, представляющая собой студенистое прозрачное образование, окружающее желток.

**Бензидиновая проба** - реакция на пероксидазу – метод установления происхождения мяса от больных или здоровых животных.

**Бескостное мясо** - мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

**Бескостный полуфабрикат** - кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.

**Биологическая безопасность пищевых продуктов** – свойство пищевых продуктов, характеризующееся отсутствием их контаминации живыми биологическими агентами, способными вызвать у человека или животных инфекционные или паразитарные болезни.

**Биологическая очистка сточных вод** – способ освобождения жидкой фазы сточных вод от органических веществ, микробов, основанный на их окислении и минерализации, протекающих при участии микроорганизмов.

**Бой яйца** - дефект пищевого яйца, при котором нарушена целостность скорлупы.

**Боковник рыбы** - обезглавленная потрошенная рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены плавники, хвостовая часть, брюшная часть и позвоночник, плечевые и реберные кости.

**Бокс для оглушения животных** – металлическая камера, предназначенная для фиксации животных перед убоем для оглушения.

**Большое пятно яйца** - технический брак пищевого яйца, характеризующийся наличием под скорлупой яйца пятна размером более 1/8 поверхности всего яйца.

**Бомбаж** - может быть физическим, химическим и бактериологическим. При любом бомбаже крышки с обеих сторон вздуваются и, при надавливании на них пальцами, не принимают нормального положения. Иногда банки, особенно цилиндрические, по форме напоминают бомбу, откуда дефект и получил свое название. В результате большого давления газов внутри банки крышки вздуваются и банка может лопнуть (разорваться), что иногда сопровождается довольно сильным звуком.

**Брыжеватость** - мелкие отверстия в стенках обработанных бараньих и свиных черев размером от 0,2 до 2 мм.

**Брыжеечный жир (оточный жир)** - жировая ткань, локализованная между петлями кишечника. Жир-сырец, снятый с брыжейки.

**Брыжейка** - складка брюшины, состоящая из двух листов с-розной оболочки и жира, заключенного между ними.

**Буйволятина** - мясо, полученное в результате переработки буйволов, независимо от пола, в возрасте от 3 месяцев и старше.

**Буженина** - мясное изделие без костей из тазобедренной части свиной туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде.

**Водные биологические ресурсы** – рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы).

**Вредное воздействие на человека пищевой продукции** – воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции контаминантов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений; выпуск в обращение пищевой продукции – купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза** – совокупность мероприятий, позволяющих сделать обоснованную ветеринарно-санитарную оценку качества продуктов животного и растительного происхождения.

**Ветеринарно-санитарные правила** – комплекс ветеринарных и санитарно-гигиенических норм и требований, обязательный для животноводческих хозяйств, промышленных комплексов, предприятий по переработке животноводческого сырья, фермерских хозяйств, направленный на создание благоприятных условий внешней среды с целью охраны животных от заразных болезней, а также на получение продукции животноводства высокого качества.

**Ветеринарно-санитарный надзор** – осуществляет контроль за выполнением ветеринарно-санитарных правил и норм в животноводстве, промышленности, перерабатывающей продукты и сырье животного происхождения, на транспорте, в торговле, при экспорте и импорте животных и животноводческой продукции, а также за ее качеством. Направлен на охрану животных от болезней и предупреждение заражения людей возбудителями болезней, передающихся от животных человеку.

**Ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов** – исследование, проводимое с целью выявления непригодных к употреблению в пищу мяса и мясных продуктов. Осмотр проводит ветеринарный врач (фельдшер) по определенной методике, предусмотренной Правилами ветосмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов.

**Ветеринарно-санитарный утилизационный завод** – предприятие для уничтожения или переработки трупов животных и конфискатов (отходов) мясной и кожевенно-сырьевой промышленности на кормовые и технические продукты (мясокостная мука, технический жир и так далее).

**Внутренний жир (нутряной жир, нутряное сало)** - жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов. Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.).

**Выливка яйца** - технический брак пищевого яйца, характеризующийся частичным смешиванием желтка с белком при частичном разрыве желточной оболочки.

**Вынужденный убой** - убой животных больных, подозрительных по заболеванию, подозреваемых в заражении с целью недопущения падежа, распространения болезни или с диагностической целью (при некоторых болезнях вынужденному убою подвергают всех больных животных). Вынужденный убой скота может быть произведен только с разрешения ветеринарного врача, т. е. под контролем ветеринарной службы.

**Вырезка** — внутренняя пояснично-повздошная мышца мясной туши.



**Вытопка жира (Выварка жира)** - способ выделения топленого жира из жира сырца нагревом.

**Генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО)** – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно- инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов.

**Государственная регистрация производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения (далее – государственная регистрация производственных объектов)** – осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения.

**Галерта** - клеевой бульон, полученный в процессе варки кости и обезвоживания бульона до концентрации не менее 49%.

**Генкс** - пучок калиброванных отрезков бараньих или свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранным концами кишок.

**Глазирование** - процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую морскую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них.

**Гликоген** - основным углеводом мышечной ткани. Он находится в ней в свободном состоянии или в связи с белками, равномерно распределяясь в саркоплазме.

**Глухарка (глухуша)** - Пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки.

**Гузенка** - пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки.

**Дефибринирование (стабилизация)** - процесс предотвращения свертывания собранной крови. При дефибринировании фибриноген переходит в фибрин в виде плотного сгустка, который потом удаляют из крови. Стабилизация цельной крови может быть достигнута добавлением в кровь насыщенного раствора поваренной соли, гепарина и т.д. Впоследствии эту кровь используют для пищевых и лечебных целей: в производстве колбас, гематогена, пищевого альбумина и светлой пищевой сыворотки.

**Дефростированное мясо** - мясо, подвергшееся размораживанию в специальных камерах до температуры от - 1° до 4°С. Мясо, размороженное в естественных условиях без регулирования температурного режима, называется оттаявшим, а вновь замороженное - дважды замороженным. Мясо дефростированное и оттаявшее, в связи с пониженной пищевой ценностью и изменением товарного вида, в реализацию не допускают, а используют для промышленной переработки.

**Деформированная банка** - это вмятины или вогнутости на корпусе банки появившиеся в результате механических повреждений при транспортно-перегрузочных работах.

**Доброкачественная охлажденная рыба** - должна быть с чистой поверхностью, без повреждений, чешуя блестящая или слегка побледневшая, плотно прилегает к телу. Слизь прозрачная, глаза выпуклые, окраска естественная для каждого вида рыбы, жабры от розового, до темно-красного цвета, консистенция плотная (разрешается слегка ослабленная, но не дряблая), брюшко не вздуто, запах без порочащих признаков. Допускается при реализации слабый кисловатый запах в жабрах у всех рыб, кроме осетровых, легко удаляемый при промывке водой. В сомнительных случаях проводят пробу варкой и по запаху пара судят о качестве рыбы.

**Доброкачественная свежемороженая рыба** - имеет естественную для каждого вида окраску, поверхность покрыта чешуей, непобитая или слегка повреждена (кроме сельдевых) и иметь естественную для каждого вида окраску. Допускается наличие некоторого покраснения наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбина, семга, нельма, лососи). Глаза светлые, на выкате, глазное яблоко выпуклое, плавники расправлены (если рыба заморожена живая) или глаза на уровне глазницы, но не на выкате, плавники прижаты к телу (если рыба заморожена после смерти). Цвет жабр от ярко- до тускло-красного. Консистенция плотная или слегка ослаблена, но не дряблая. На разрезе мышечная ткань однородной окраски характерный для данного вида рыб, а после оттаивания без посторонних запахов. У жирных рыб при длительном хранении допускается на поверхности нерезкий запах окисленного жира.

**Живая масса скота** - это фактическая масса скота на момент взвешивания. Определяется она путем взвешивания животных и является одним из важных показателей прижизненной оценки мясной продуктивности.

**Животные, подозрительные по заболеванию** - животные, имеющие неясные клинические признаки или повышенную температуру тела, характеризующие, как правило, начало развития болезни.

**Жиловка мяса** - удаление из обваленного мяса жира, хрящей, сухожилий, соединительно-тканых пленок, крупных кровеносных и лимфатических сосудов, кровяных сгустков, мелких косточек и разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей.

**Забеловка** - предварительное отделение шкуры ножом вручную на некоторых участках туши.

**Загар мяса** - безмикробная порча мяса, возникающая под действием тканевых ферментов, характеризующаяся сильноокислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета. Загар мяса возникает при неправильном охлаждении туши.

**Замороженное мясо** - парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

**Запашистое яйцо** - технический брак пищевого яйца, при котором пищевое яйцо имеет посторонний запах.

**Затяжка** - это порча рыбы вследствие разложения белковых веществ. В отличие от загара затяжка редко связана со скоплением крови. Она может охватить как все тело рыбы, так и отдельные ее участки. Само название говорит о том, что процесс посола рыбы затянулся и мясо начало портиться раньше, чем соль оказала консервирующее действие. Затяжка может возникнуть также при посоле с пониженными дозировками соли или при опреснении тузлуков. Мясо с этим дефектом имеет неприятный запах, ослабевшую или даже дряблую консистенцию. Затяжка сопровождается покраснением или побледнением совершенно не просолившегося мяса. При далеко зашедшей затяжке соленая рыба в пищу непригодна.

**Зачистка туши (туалет туши)** - удаление с поверхности туши прирезей, кровоподтеков, побитостей, абсцессов, загрязнений с помощью ножа и воды.

**Зеленая гниль яйца:** Технический брак пищевого яйца, при котором белок яйца поражен гнилостными бактериями зеленого цвета с резким запахом.

**Зельц** - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера.

**Идентификация пищевой продукции** – процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента; изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям

(потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов.

**Импортёр** – резидент государства-члена Таможенного союза, выпускающий в обращение пищевую продукцию на таможенной территории Таможенного союза, поставляемую не резидентом государства-члена Таможенного союза, и несущий ответственность за соответствие такой продукции требованиям настоящего технического регламента.

**Индекс белка** - показатель качества белка, определяемый отношением высоты белка к средней величине его большого и малого диаметра.

**Индекс желтка** - показатель качества желтка, определяемый отношением высоты желтка к его диаметру.

**Индекс формы яйца** - показатель качества яйца, определяемый отношением поперечного диаметра к продольному, выражаемый в процентах.

**Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент)** (далее – **компонент**) – продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью.

**Контаминация (загрязнение) пищевой продукции** – попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства.

**Калтык** - глотка с гортанью в их естественном соединении. Глотку с гортанью относят к мякотным субпродуктам. Их подвергают длительному развариванию, после чего используют для фарша ливерной и кровяной колбас.

**Каныга** – содержимое первого и второго отделов желудка жвачных животных (непереваренный корм).

**Карбонад** - мясное изделие из спинной или поясничной мышцы туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде.

**Кишки** от одного животного составляют комплект. Кишечник животного имеет толстый и тонкий отделы. К тонкому отделу относят двенадцатиперстную, тощую и повздошную кишки; к толстому — слепую, ободочную и прямую. Кишечник в естественном соединении с брыжейкой называется отоккой.

**Кишки-полуфабрикат** - пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных, очищенных, в зависимости от вида убойного животного и вида кишок, от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанный в пучки, пачки, рингсы, консервированные посолом или высушиванием, не рассортированных по качеству и калибрам.

**Кишки-сырец** - пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных промытых, связанных в пучки, пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

**Кишки-сырец консервированные** - комплект кишок, освобожденный от содержимого, промытый, разделенный на составные части и консервированный.

**Кишки-сырец свежие** - свежий комплект кишок, освобожденный от содержимого, промытый и разделенный на составные части.

**Кишки – фабрикат** - пищевой продукт убоя: в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием, рассортированных по качеству, калибрам и длине, связанных в пучки, пачки, генксы.

**Комплект кишок** - совокупность кишок, получаемых от одного животного. В комплект включают лишь те части пищевого канала, которые находят применение в мясной промышленности.

**Кровяная мука** - высушенная и измельченная кровь животных.

**Кровяное кольцо яйца** - технический брак пищевого яйца, при котором на поверхности желтка или в белке имеются кровяные включения, видимые при овоскопии.

**Кровяное изделие** - колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.

**Круг** - ободочная кишка крупного рогатого скота, верблюдов и свиней без широкой части, отошедшей к синюге, с отрезком прямой кишки.

**Крупонирование свиней** - снятие наиболее ценной части шкуры свиней-крупона.

**Крупон** - часть шкуры, снятая со спинно-боковой поверхности свиной туши.

**Кудрявка** - продукт убоя в виде свиной ободочной кишки.

**Кулак** - пищевой продукт убоя в виде суставной головки трубчатой кости крупного рогатого скота.

**Курдюк** - резко выделенные жировые отложения на хвостовых позвонках некоторых пород овец.

**Курдючный жир (курдюк)** – жир-сырец в виде отложений жировой ткани снятой в области таза и хвоста у курдючный пород овец.

**Куриное диетическое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 7 сут.

**Куриное столовое яйцо** - пищевое яйцо, срок хранения которого при температуре от 0 °С до 20 °С не превышает 25 сут, и яйцо, которое хранилось в холодильниках при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

**Ливер** – субпродукт состоящий из сердца, легких, трахеи, печени, диафрагмы извлеченные из туши в их естественном соединении.

**Ливерная колбаса** - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты.

**Лопанец рыбы** - это рыба с лопнувшим брюшком. Этот дефект происходит, если сырье поступает для копчения с развитым автолизом, а также при слишком длительной выдержке рыбы в воде при отмочке.

**Малое пятно яйца** - дефект пищевого яйца, характеризующийся наличием одного или нескольких неподвижных пятен под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности всего яйца.

**Мёд** - продукт, произведенный пчелами из нектара цветов, выделений живых частей растений или паразитирующих на них насекомых.

**Мёд прессовый** - мёд, полученный прессованием сотов при умеренном нагревании или без него.

**Мёд смешанный** - естественная смесь цветочного и падевого меда.

**Мёд цветочный** - мёд, выработанный медоносными пчелами из нектара цветков растений.

**Мёд центрифугированный** - мёд, извлеченный из сотов путем центрифугирования.

**Мокрый (тузлучный) посол рыбы** - рыбу солят в заранее приготовленном растворе соли. При посоле в несменяемых тузлуках получить крепко соленую продукцию практически невозможно, так как тузлук быстро опресняется водой, выходящей из рыбы. Посол в несменяемом тузлуке применяется в тех случаях, когда нужно получить слабосоленую рыбу, например, при приготовлении консервов, перед горячим копчением и т.д. Быстрое уменьшение концентрации тузлука в процессе посола является существенным недостатком тузлучного посола. Добавление соли в одном или нескольких местах чана не дает желаемого результата, так как скорость растворения соли меньше скорости выделения воды из рыбы. Нужно сменить весь тузлук.

**Молоко** - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-



либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.

**Молокосодержащий продукт** - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов.

**Монофлорный мед** - мёд, произведенный пчелами из нектара растений преимущественно одного вида.

**Монофлорная пыльцевая обножка** - пыльцевая обножка с содержанием не менее 50-60% пыльцевых зерен основного вида растения.

**Мочевой пузырь** - пищевой продукт убоя в виде перепончатомышечного мешка грушевидной формы, состоящий из слизистой, мышечной и серозной оболочек.

**Мраморное мясо** - мясо имеющее внутримышечные жировые прослойки.

**Мякотные пищевые субпродукты** - пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани.

**Мясной отруб** - часть мясной туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туши.

**Мясной шрот** - мясо, измельченное на волчке с отверстием решеток диаметрами от 10 до 25 мм.

**Начальные молочные смеси** - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев.

**Не переработанная пищевая продукция животного происхождения** – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных

животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры.

**Нутриенты (пищевые вещества)** – вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции.

**Насечка яйца** - разновидность боя яйца, при котором скорлупа имеет трещину без повреждения подскорлупной оболочки, видимую при просвечивании.

**Нормативные документы** - государственные (национальные стандарты) (ГОСТ), методические указания (МУ), ветеринарные правила и нормы (ВетПиН) и санитарные правила и нормы (Сан-ПиН), устанавливающие нормы, правила, методы, в том числе по отбору, упаковке, доставке и хранению проб.

**Нутровка** – извлечение внутренних органов из брюшной и грудной полости туш убойных животных.

**Обвалка мяса** - отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей.

**Обезжиренное молоко** - молоко с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока.

**Объединенная проба** - совокупность идентичных, отобранных от однородной продукции, точечных проб, предназначенная для составления средней пробы. Объединенную (составную) пробу получают равномерным перемешиванием первичных проб (элементов) из лота расфасованных продуктов или смешивая первичные пробы (инкременты) из лота нерасфасованных сыпучих, жидких продуктов.

**Овальное большое клеймо** - свидетельствует, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукция может выпускаться без каких-либо ограничений.

**Оглушение скота** - предварительная операция перед убоем, обеспечивающая потерю чувствительности животных и способность к движению.

**Омыление** - порок соленой рыбы, хранящейся без тузлука. Характеризуется появлением на поверхности рыбы мутного, вязкого, слизистого налета, похожего на слой мыла с неприятным гнилостным запахом в результате развития слизеобразующей микрофлоры.

**Ослизнение** – разновидность порчи (дефект) мяса (мясопродуктов), возникающий при нарушении температурного и влажностного режима хранения; наибольшими слизеобразователями являются бактерии рода *Pseudomonas*.

**Остывшее мясо** - мясо, которое остывало в естественных условиях или в охлаждаемых камерах в течение не менее 6 часов после убоя животного и имеющее на поверхности корочку подсыхания. Остывшее мясо не стойко в хранении, поэтому его сразу же направляют в реализацию, на охлаждение или замораживание. Имеет температуру, близкую к температуре окружающего воздуха (не выше 12°C).

**Отбор проб** - процедура по выделению или составлению пробы, включающая не основанный на статистике случайный - эмпирический или точечный - отбор проб, используемая для принятия решения о соответствии лота продукции установленным требованиям.

**Отока** - кишечник в соединении с брыжейкой.

**Охлажденное мясо** - мясо подвергшееся выдержке в остывочных камерах и приобретшее в толще мышечной ткани (у костей) температуру от 0 до +4°C; такое мясо имеет с поверхности корочку подсыхания.

**Обогащенная пищевая продукция** – пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества

и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции – источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

**Объекты аквакультуры** - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания.

**Партия пищевой продукции** – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

**Пищевая добавка** – любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений

становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций.

**Пищевая продукция** – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

**Пищевая продукция аквакультуры** – объекты аквакультуры, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания.

**Пищевая продукция диетического лечебного питания** – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет.

**Пищевая продукция для детского питания** – специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста.

**Пищевая продукция непромышленного изготовления** – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности.

**Пищевая продукция обезвоженная** – пищевая продукция, из которой полностью или частично удалена вода, присутствующая в ней изначально; пищевая продукция прикорма – пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион питания детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная (изготовленная) на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения.

**Пищевая продукция смешанного состава** – пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов; переработка (обработка) – тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов; последующие молочные смеси – адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма.

**Пребиотики** – пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции.

**Пробиотические микроорганизмы** – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы – представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека.

**Продовольственное (пищевое) сырье** – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции.

**Продуктивные животные** – животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции.

**Производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения** - объект (здание, строение, помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий юридическому лицу или физическому лицу в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющему указанную деятельность на праве собственности или ином законном основании.

**Прослеживаемость пищевой продукции** – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

**Процесс производства (изготовления) пищевой продукции** – совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции.

**Падевый мед** - мёд, произведенный пчелами из сладких выделений лиственных или хвойных растений, а также паразитирующих на них насекомых.

**Пахта** - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока.

**Паюсная икра осетровых рыб** - продукция, полученная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли - 142 - икры-зерна осетровых рыб с последующим прессованием до получения однородной массы.

**Пенистость говяжьих кишок** - порок, возникающий вследствие попадания воздуха между отдельными слоями в стенках говяжьих ободочных и слепых кишок.

**Перга** - продукт, произведенный пчелами из пыльцевой обножки, уложенной в ячейки сотов и залитой медом.

**Подпарка** - возникает в результате нарушения режима сушки. Проявляется в виде образования у позвоночника рыхлого, похожего на разваренный слой мышц.

**Пороки кишок** - патологические изменения кишок, а также дефекты, возникающие при обработки кишок и неправильном их хранении, снижающим качество или степень использования кишечных фабрикатов.

**Предубойная выдержка** - содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени. Она обуславливается необходимостью восстановления нормального физиологического состояния животного, утомленного во время транспортировки. Предубойное содержание является первым звеном технологического процесса, включает комплекс мероприятий, направленных на повышение качества получаемого мяса.

**Рыба садкового содержания** – рыба, выращенная и (или) передержанная в приспособлении, установленном в водном объекте для содержания ее в живом виде;

**Раннер** – черева полуфабрикат от одного животного длиной от 12 до 25 м.

**Рапа** - налет соли на поверхности рыбы, появляющийся при содержании соли более 12%.



**Раскол** - длинный узкий проход, через который поодиночке прогоняют скот для ветосмотра, термометрии и сортировке по партиям.

**Редуктазная проба** – метод ориентировочного определения общей бактериальной обсемененности непастеризованного молока. Основан на способности бактерий в процессе развития выделять редуктазу, обесцвечивающую некоторые органические красители.

**Рингс** - пучок некалиброванных отрезков бараньих или свиных черев кольцеобразной формы, общей длиной 91,44 м, перевязанный концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.

**Ржавчина соленых кишок** - белые, серые, желтые и светло-коричневые пятна на соленых кишках, шероховатые на ощупь.

**Сальник (рубашка)** – жир - сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка.

**Сальный шнур** - остатки жира на говяжьих и свиных тонких кишках по месту отделения брыжейки.

**Скоропортящаяся пищевая продукция** – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных 12 микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека.

**Специализированная пищевая продукция** – пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их

лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей.

**Срок годности пищевой продукции** – период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

**Синюга** - пищевой продукт убоя в виде говяжьей, бараньей, козьей или верблюжьей слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

**Средняя проба** - часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб;

**Сухой молочный остаток** - составные части молока, за исключением воды;

**Сухой обезжиренный молочный остаток** - составные части молока, за исключением жира и воды.

**Теша** - брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника

**Тёк яйца** - технический брак пищевого яйца, вызванный повреждением скорлупы и подскорлупной оболочки.

**Толстая черева** - двенадцатиперстная кишка крупного рогатого скота.

**Точечная проба** - некоторое минимальное количество вещества (продукции), отобранное из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы. В некоторых случаях отбора проб от однородной фасованной продукции, штучной продукции (рыба, птица и т.п.) точечная проба может выступать в качестве репрезентативной контрольной, лабораторной пробы.

**Убойная масса** - масса парной туши и внутреннего жира, но без головы, шкуры, хвоста, внутренних органов и конечностей (передних - до запястных суставов, задних - до скакательных суставов). Эту массу туши определяют после убоя животного.

**Убойный выход** - это отношение убойной массы к живой массе, выраженное в процентах.

**Условно годное мясо** - мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

**Утилизация пищевой продукции** — использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.

**Ферментное сырье** - железы, обладающие только внешней секрецией и выделяющей свой секрет в полость организма или наружу, а также органы и другое сырье животного происхождения, используемые для производства ферментов и ферментных препаратов. Это слизистая оболочка сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков, сычуги телят и ягнят-молочников, слизистая оболочка тонких кишок.

**Фуза** - осадок, в основе которого содержатся белковые, минеральные и жировые вещества, отделяемые из топленого жира в процессе отстаивания.

**Шашель** - личинки жуков-кожеедов.

**Шлям** - серозная, мышечная и слизистая оболочки и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки.

**Шлямовка** - удаление слизистой оболочки с кишок, а со свиных и бараньих через удаление также серозной и мышечной оболочек.

**Экспаустирование** - процесс частичного удаления воздуха из банок с консервируемым продуктом перед закаткой. Различают тепловой (прогреванием банок паром) и механический (на вакуумно-закаточных машинах) способы экспаустирования.

### **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

1. *Сенченко Б.С.* Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/ Б.С. Сенченко. — Ростов н/Д: МарТ,2001. — 703с. — (Технологии пищевых производств).
2. *Житенко П.В.* Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справ. / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. — М.:Колос,2000. — 335 с.
3. *Боровков М.Ф.* Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства:учеб. для студентов

вузов по спец. «Ветеринария»/ М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова. — 2-е изд., стер. — СПб.:Лань,2008. — 447с.:ил.

4. *Чернявский М.В.* Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных.-М.: Колос, 2002.

5. *Дячук, Т.И.* Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : справ.: учеб. пособие / Т. И. Дячук ; под ред. проф. В.Н.Кисленко. - М.:КолосС, 2008.-365 с.

6. *Серегин, И.Г.*Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие (бакалавр, магистр) / И. Г. Серегин, Б. В. Уша.-СПб. :РАПП, 2008.-406 с.

7.*Ветеринарно-санитарная* экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для студентов вузов по вет. спец. / сост.: проф. И.Г. Серегин, проф. М.Ф. Боровков, проф. В.Е. Никитченко.-СПб. : ГИОРД, 2005.-465с.

8.*Судебная* ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. для студентов вузов / А. А. Кунаков [и др.]; под ред. А.А. Кунакова.-М. : КолосС, 2007.-400 с. : ил.

9.*Леденева, О.Ю.* Основы ветеринарной токсикологии и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях: учеб. пособие для студентов заоч. и оч. формы обучения по спец. «Ветеринария»/ О. Ю. Леденева, А. Б. Иванова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т.-Новосибирск, 2004. - 34 с.

10.*Ветеринарно-санитарная* экспертиза: метод. указания по самостоят. изучению дисциплины и вып. контр. работ / сост. О.Ю. Леденева; Мин. сел. хоз-ва РФ. ФГОУ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Ин-т вет. мед.-Новосибирск, 2007-27 с.

11. *Ветеринарно-санитарная* экспертиза мяса и мясных продуктов при переработке и хранении: метод. рекомендации / М. А. Амироков [и др.]; Новосиб.гос. аграр. ун-т.-Новосибирск, 2005.-47 с.

12. *Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства* : метод. указания по вып. курс. работы / сост.: О.Ю. Леденева, Е.А. Реутова, В.Г. Кузьмин [и др.], Новосиб. гос. аграр. ун-т. Ин-т вет. мед.-Новосибирск, 2007.-21 с.

13. *Ветеринарно-санитарная экспертиза: метод. указания по самост. изучению дисциплины и вып. контр. работ* / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Ин-т вет. мед.; сост. О.Ю. Леденева.-Новосибирск: НГАУ, 2007.-39 с.

14. *Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при гельминтозах, опасных для человека* : метод. указания / Новосиб. госаграр. ун-т. Фак. вет. мед.; сост.: С.В. Коняев, М.с. Борцова, Д.А. Одношевский, О.Ю. Леденева, И.М. Зубарева, А.В. Малкина.-Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2010.-40 с.

15. *Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза* : учеб. для студентов вузов / А. А. Кунаков [и др.] ; под ред. А.А. Кунакова.-М.: КолосС, 2007.-400 с.

#### **Составители:**

Леденева Ольга Юрьевна

Коновалов Евгений Сергеевич

Ветеринарно-санитарная экспертиза

*Словарь терминов и определений*

Редактор

Компьютерная верстка

Подписано к печати 2017 г.

---

Отпечатано в Издательском центре НГАУ «Золотой колос»

630039, Новосибирск, ул. Добролюбова,