

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52469—  
2019

---

**Птицеперерабатывающая промышленность**

**ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ**

**Термины и определения**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## 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 17 сентября 2019 г. № 695-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52469—2005

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «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))*

© Стандартиформ, оформление, 2019

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

## 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.

Не рекомендуемые 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 стандарте приведен алфавитный указатель терминов с указанием номера статьи.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а нерекондуемые термины-синонимы — курсивом.

## Птицеперерабатывающая промышленность

## ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

## Термины и определения

Poultry processing industry. Poultry processing. Terms and definitions

Дата введения — 2020—07—01

## 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

### Приемка, предубойное содержание, убой

**1 птица для убоя:** Сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки.

**Примечание** — Птица для убоя подразделяется на сухопутную (куры, индейки, цесарки, перепела и страусы) и водоплавающую (утки, гуси).

**2 предубойный ветеринарный осмотр птицы:** Ветеринарное обследование птицы и ветеринарно-санитарная оценка состояния здоровья птицы перед убоем.

**Примечание** — Проводит ветеринарный специалист при приемке птицы на боенском предприятии и в день убоя для определения возможности ее убоя.

**3 послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов убоя птицы:** Послеубойный ветеринарный осмотр тушек и органов птицы, ветеринарно-санитарная оценка, по результатам которой устанавливают их безопасность и пригодность на пищевые цели.

**4 партия птицы для убоя:** Определенное количество птицы, направляемое на убой из одного птичника, одного вида и возраста, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемое одним видом транспорта и сопровождаемое ветеринарным документом.

**5 ветеринарное клеймение птицы:** Нанесение ветеринарного клейма после проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на наружную сторону голени птицы.

### Примечания

1 На мясокомбинатах, птицефабриках допускается применять электроклеймо без ободка с обозначением цифр 1 и 2 (в зависимости от сорта), которое ставят на наружную сторону голени птицы.

2 При упаковке тушек в пакеты из полимерной пленки на маркировку наносят ветеринарное клеймо непосредственно на пакеты типографским способом.

3 При выявлении заболеваний птицы ветеринарно-санитарную оценку и клеймение тушек и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с [1] и [2].

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

**7 скидка с массы птицы для убоя:** Величина снижения массы птицы для убоя на содержимое зоба, определяемая при ее сдаче-приемке путем проведения контрольного убоя птицы.

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

**9 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.

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

**11 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.

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

### **Переработка птицы**

**13 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 — продукты, не имеющие пищевого и специального назначения, используемые для производства кормовой и технической продукции. К непищевым продуктам убоя птицы относят пищеводы, зобы, желчные пузыри, трахеи и т. д.

**14 навешивание птицы:** Операция по закреплению птицы для убоя на подвеске конвейера за обе ноги для подачи ее к месту переработки.

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

**Примечание** — Например, воздействие электрическим током на организм птицы перед убоем.

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

**17 контрольный убой птицы:** Убой птицы при возникновении разногласий в определении упитанности птицы для убоя и наличия в зобе корма и твердых включений, а также при подтверждении норм выхода мяса, субпродуктов и частей тушек птицы.

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

**19 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.

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

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

**22 ошипка убитой птицы:** Удаление оперения с убитой птицы после шпарки.

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

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

**25 опаливание тушки птицы:** Обработка поверхности тушки сухопутной птицы пламенем с целью удаления волосовидного пера (при необходимости).

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

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

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

29 **антимикробная обработка тушки птицы**: Разрешенная физическая и/или химическая, и/или биологическая обработка, применяемая в процессе переработки тушки птицы для уничтожения или подавления жизнедеятельности патогенных микроорганизмов, а также снижения общего микробного числа.

30 **охлаждение мяса птицы**: Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в любой точке измерения не ниже криоскопической и не выше 4 °С.

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

31

**криоскопическая температура пищевого продукта**: Температура начала льдообразования в пищевом продукте.  
[ГОСТ Р 55516—2013, статья 16].

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

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

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

35 **замораживание мяса птицы**: Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в любой точке измерения не выше минус 12 °С.

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

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

38 **естественные потери массы тушки птицы** (Нрк. *естественная убыль мяса птицы, усушка*): Уменьшение массы тушки птицы в результате усушки, выделения жидкости (мясного сока), разделки и др.

39

**усушка пищевого продукта при холодильной обработке**: Потеря массы пищевого продукта в процессе его холодильной обработки и хранения за счет естественного испарения воды или сублимации части содержащегося в нем льда.  
[ГОСТ Р 55516—2013, статья 19].

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

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

Примечание — Обвалку допускается осуществлять вручную или с использованием машин и поточно-механизированных линий с получением кускового мяса птицы разной степени измельчения, в т. ч. мяса птицы механической обвалки.

42 **жиловка**: Выделение грубой соединительной и жировой тканей, мелких костей, хрящей, лимфатических узлов и кровяных сгустков из кускового мяса птицы и пищевых костей с мякотной прирезью при их механической обвалке.

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

43 **аммиачный ожог тушки птицы**: Дефект, характеризующийся воспалением кожи тушки, возникающим при контакте с мокрым подстилочным материалом при напольном выращивании.

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

**45 искривление спинки тушки птицы:** Дефект, характеризующийся отклонением позвоночника от горизонтальной оси тушки.

**46 искривление грудки тушки птицы:** Дефект, характеризующийся отклонением киля грудной кости тушки птицы от горизонтальной оси тушки.

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

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

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

**Примечание** — Расклевывание — это форма каннибализма, при которой одни особи расклеваются другими особями.

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

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

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

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

**53 царапина на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием повреждения поверхностных слоев кожи тушки птицы в виде узкой полоски.

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

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

**55 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.

**56 морозильный ожог тушки птицы:** Дефект, характеризующийся местным высушиванием поверхностного слоя замороженной тушки птицы с частично или полностью измененным цветом окраски (обычно светлым) и/или тактильными свойствами (сухость).

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

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

**58 обработка жира-сырца птицы:** Комплекс технологических операций по отделению от жировой ткани прирезей внутренних органов, мойке холодной водой от кровоизлияний и загрязнений и стеканию воды.

**59 вытапливание жира-сырца птицы:** Процесс извлечения жира из жировой ткани тепловым методом.

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

**61 отсолка топленого жира птицы:** Введение электролита (поваренной соли) при отстаивании топленого жира птицы с целью его ускорения.

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

#### **Технологические процессы получения куриного масла, используемого в косметической промышленности, из топленого жира птицы**

**63 рафинация топленого жира птицы:** Комплекс технологических операций очистки топленого жира птицы, включающий операции отстаивания, гидратации, нейтрализации, промывки для получения куриного масла.

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

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

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

**Основной технологический процесс производства птичьего пищевого функционального белка**

**67 ферментация протеолитическими ферментами:** Процесс гидролиза птичьего белка до мелких пептидов и аминокислот.



## Алфавитный указатель терминов

взвешивание птицы для убоя контрольное	9
вид убоя птицы	19
воскование тушки птицы	24
<i>выдержка голодная</i>	10
выдержка птицы для убоя предубойная	10
вытапливание жира-сырца птицы	59
гидратация топленого жира птицы	64
дерматит на тушке птицы	44
<i>забой птицы</i>	16
<i>зарез птицы</i>	16
жиловка	42
замораживание мяса птицы	35
зачистка тушки птицы	27
искривление грудки тушки птицы	46
искривление спинки тушки птицы	45
<i>категория тушки птицы</i>	28
классификация птицы для убоя	11
клеймение птицы ветеринарное	5
кровоизлияние на тушке птицы точечное	50
кровоподтек на тушке птицы	51
масса птицы для убоя	6
масса птицы для убоя предубойная	8
навешивание птицы	14
намин на тушке птицы	47
нейтрализация топленого жира птицы	65
<i>нутровка</i>	26
обвалка мяса птицы	41
обескровливание птицы	20
обработка жира-сырца птицы	58
обработка пищевых субпродуктов птицы	57
<i>обработка птицы боенская</i>	13
обработка тушки птицы антимикробная	29
оглушение птицы	15
<i>ожог тепловой</i>	55
ожог тушки птицы аммиачный	43
ожог тушки птицы морозильный	56
опаливание тушки птицы	25
осмотр птицы ветеринарный предубойный	2
отсолка топленого жира птицы	61
отстаивание топленого жира птицы	60
охлаждение мяса птицы	30
охлаждение тушки птицы водяное	32
охлаждение тушки птицы воздушное	33
охлаждение тушки птицы воздушно-распылительное	34
<i>ощипка восковая</i>	24
ощипка убитой птицы	22
партия птицы для убоя	4
переработка птицы	13
перешпарка тушки птицы	55
подсид на тушке птицы	48
<i>полуошпаривание</i>	21
<i>полушпарка</i>	21
<i>порыв</i>	54

потери массы тушки птицы естественные	38
потрошение тушки птицы	26
промывка топленого жира птицы	66
<i>птица битая</i>	23
птица для убоя	1
<i>птица свежезабитая</i>	23
<i>птица свежеубитая</i>	23
разделка тушки птицы	40
разрыв кожи на тушке птицы	54
расклев на тушке птицы	49
рафинация топленого жира птицы	63
скидка с массы птицы для убоя	7
сорт тушки птицы	28
сортировка пищевого топленого жира птицы	62
сортировка тушки птицы	36
<i>способ снятия оперения восковой</i>	24
ссадина на тушке птицы	52
температура пищевого продукта криоскопическая	31
<i>туалет тушки птицы</i>	27
тушка птицы	23
убой птицы	16
убой птицы вынужденный	18
убой птицы контрольный	17
<i>убыль мяса птицы естественная</i>	38
упитанность птицы для убоя	12
<i>усушка</i>	38
усушка пищевого продукта при холодильной обработке	39
ферментация протеолитическими ферментами	67
формование тушки птицы	37
царапина на тушке птицы	53
шпарка убитой птицы	21
экспертиза птицы и продуктов убоя птицы ветеринарно-санитарная послеубойная	3

### Библиография

- [1] «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», утвержденные Минсельхозом СССР 27 декабря 1983 г. (с внесенными изменениями и дополнениями Госагропрома СССР от 17 июня 1988 г.)
- [2] «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса», утвержденная Минсельхозпродом Российской Федерации 28 апреля 1994 г.

---

УДК 637.54:006.72:006.354

ОКС 67.120.20

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

---

**БЗ 8—2019/66**

Редактор *Н.В. Таланова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *М.И. Першина*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 10.10.2019. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)