

# Основы технологии и ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов

---

**Подготовила:** преподаватель ветеринарных дисциплин ГБПОУ ВО «Лискинский аграрно-технологический техникум» Бугакова А. Н.



# Классификация и пищевая ценность субпродуктов

**Субпродукты** — это внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке убойных животных.

---

В зависимости от вида их подразделяют на говяжьи, бараньи и свиные



В зависимости от пищевой ценности и кулинарных качеств пищевые субпродукты делят на две категории — **первую и вторую**



## I категория

- язык
- печень
- почки
- сердце
- вымя говяжье
- диафрагма
- говяжий и бараний мясо-костный хвост
- мясная обрезь

## II категория

- головы
- легкие
- мясо пищевода
- калтыки
- селезёнка
- уши
- трахеи говяжьи и свиные
- ноги и путовый сустав
- губы
- книжки говяжьи
- хвосты
- желудки свиные

## 4 группы субпродуктов для обработки

### **Мякотные**

языки, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтыки всех видов скота, трахеи говяжьи и свиные, говяжье вымя

### **Шерстные**

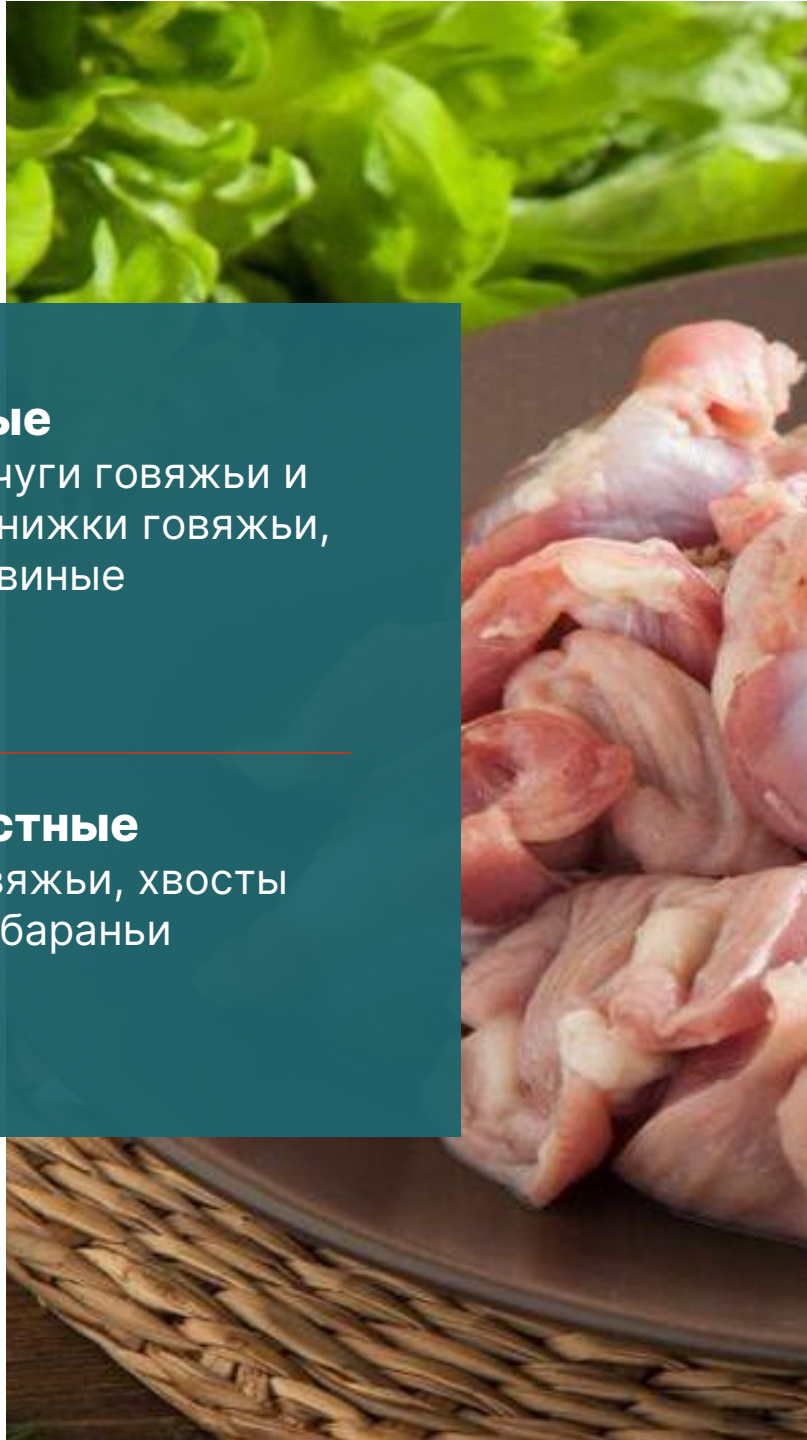
головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные

### **Слизистые**

рубцы, сычуги говяжьи и бараньи, книжки говяжьи, желудки свиные

### **Мясо-костные**

головы говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи



Некоторые субпродукты из-за малой пищевой ценности и трудности обработки используют для кормовых целей: баранью летошку, сычуг, вымя, трахею и нижние части конечностей

После ветеринарно-санитарной экспертизы субпродукты направляют на обработку, которая должна быть завершена не позднее чем через 7 часов, а для слизистых — через 3 часа после убоя животных

## Химический состав субпродуктов

субпродукты	вода	белки	липиды	экстрактивные вещества	минеральные вещества	энергетическая ценность 100г, кдж
язык	71,2	13,6	12,1	2,2	0,9	682
печень	72,9	17,4	3,1	5,3	1,3	410
мозги	78,9	9,5	9,5	0,8	1,3	579
почки	82,7	12,5	1,8	1,9	1,1	276
сердце	79,0	15,0	3,0	2,0	1,0	354
вымя	72,6	12,3	13,7	0,6	0,8	724
легкие	77,5	15,2	4,7	1,6	1,0	431



## Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов

- в цехах субпродуктов должны быть ветеринарные точки по контрольной экспертизе голов и ливеров;
- все субпродукты необходимо подвергать своевременной обработке;
- неременным условием их обработки является тщательная очистка и промывка чистой водой;
- охлажденные субпродукты хранят не более 1 суток, для более длительного хранения их замораживают

