

## РАЦИОНАЛЬНЫЕ СХЕМЫ РАЗДЕЛКИ МЯСА ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

*Шалушкова Л.П., Гордынец С.А.*

В условиях рыночных отношений стабильная производственно-экономическая деятельность рынков потребительской кооперации непосредственно связана с решением таких задач, как повышение качества выпускаемой продукции, выбор рациональных путей использования мясного сырья, снижение себестоимости, организации маркетинга и учет конъюнктуры потребительского рынка.

Сопоставимый анализ ассортимента мяса, реализуемого на рынках потребительской кооперации, показывает наличие гибкого конкурентоспособного, неоднородного по ценовому уровню ассортимента мяса с учетом спроса и платежеспособности населения.

Вместе с тем, ассортимент частей (отрубов) мяса, схемы разделки туш, полутуш не закреплены в ТНПА, что препятствует надлежащему контролю за качеством разделанного мяса.

При разработке схем разделки немаловажное значение имеет экономические соображения, обуславливающие потребительский спрос на отдельные виды мяса и части туши. Особенность отечественных схем разделки мясных туш заключается в их разграничении для торговли и промышленности, что связано с традиционной для нашей страны потушной реализацией мяса на кости.

Мясо относится к дорогостоящим продуктам питания, поэтому реализация его в розничной торговле должна осуществляться с учетом рациональных схем разделки, расфасовки и упаковки.

Существует несколько схем разделки и реализации мяса в торговле.

1. Разделка мяса на отруба

Разделка мяса на отруба регламентируют границы отделения и выход отделенных отрубов, но не частей мяса, с учетом анатомических особенностей мышц.

Торговый разруб предусматривает деление туши на отрубы в соответствии с анатомическими особенностями ее строения. Основными критериями для отнесения отруба к определенному сорту мяса является его морфологический состав, соотношение мышечной, костной, жировой и соединительной ткани в отрубе, полноценность белков мышечной ткани и направление кулинарного использования отруба в целом (схемы).

### Схема 1

### ГОВЯДИНА

В розничной торговле говядину реализуют по ГОСТ 779-55 «Мясо-говядина в полутушах и четвертинах I и II категории упитанности».

Полутуши и четвертины говядины разделяют на отрубы в соответствии с ГОСТ 7595-79 «Мясо. Разделка говядины для розничной торговли».

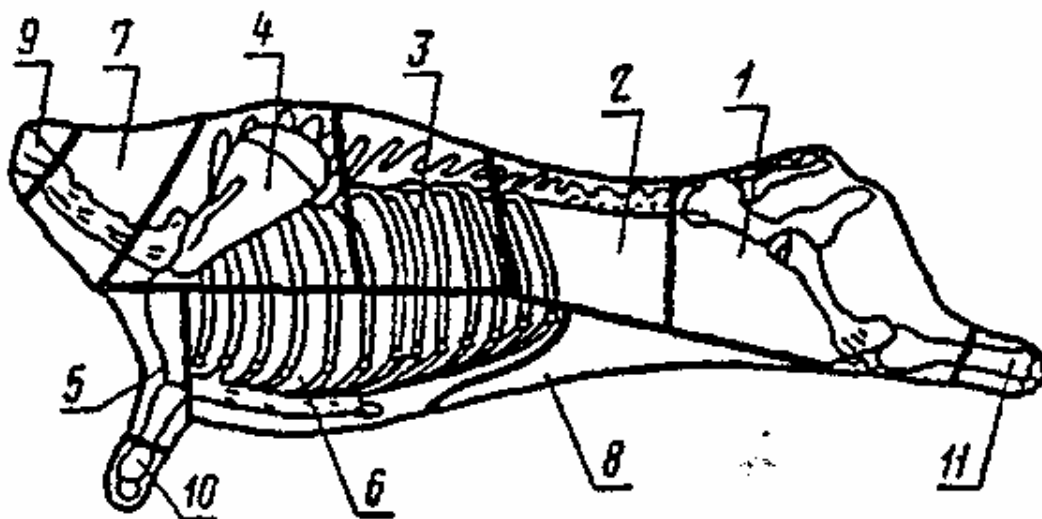


Схема разделки говядины для розничной торговли на сортовые отрубы:

1 - тазобедренный; 2 - поясничный; 3 - спинной; 4 – лопаточный (лопатка, предплечный край); 5 — плечевой (плечевая часть и часть предплечья); 6 -

грудной; 7—шейный; 8 - пашина; 9 - зарез; 10 - передняя голяшка; 11 - задняя голяшка.

Отрубы разделяют на три сорта: первый, второй, третий.

К первому сорту относятся: тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, плечевой и грудной отрубы; ко второму сорту – шейный отруб и пашина; к третьему сорту – шейный зарез, передняя и задняя голяшки.

## Схема 2

### ТЕЛЯТИНА

Телятину, отвечающую требованиям ГОСТ 16867-71 «Мясо-телятина в тушах и полутушах» I (молочный) и II категорий упитанности в соответствии с ГОСТ 23219-78 разделяют на отдельные сортовые отрубы (схема)

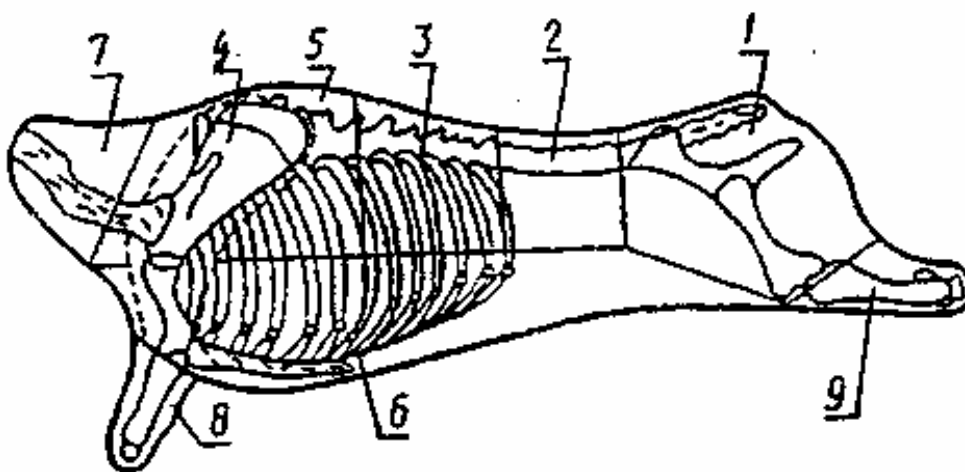


Схема разделки телятины для розничной торговли на сортовые отрубы:

1 - тазобедренный; 2 - поясничный; 3 - спинной; 4 - лопаточный; 5 - подплечный край; 6 - грудной с пашиной; 7 - шейный; 8 - предплечье; 9 - голень.

Отрубы разделяют на три сорта: первый, второй, третий.

К первому сорту относятся: тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, подлопаточный край; ко второму сорту – грудной отруб с пашиной; к третьему сорту – предплечье, голень.

### Схема 3

### СВИНИНА

В розничной торговле реализуют свинину, соответствующую требованиям СТБ 988-95 и разделку для розничной торговли производят по ГОСТ 23219-78 «Мясо-свинина. Разделка для розничной торговли» туши разделяют на отдельные сортовые отрубы.

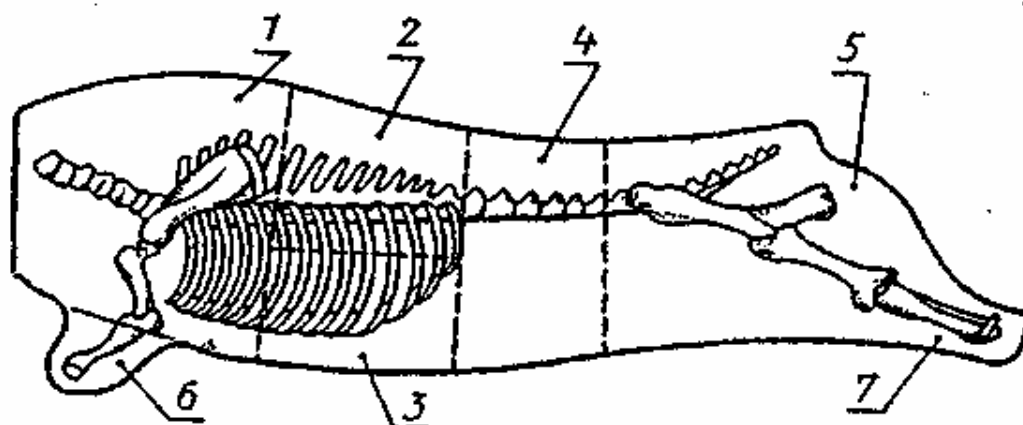


Схема разделки свинины для розничной торговли на сортовые отрубы:

1 - лопаточная часть; 2 - спинная часть (корейка); 3 - грудинка; 4 - поясничная часть с пашиной; 5 - окорок; 6 – предплечье (рулька); 7 - голяшка.

Мясо свинины делят на два сорта: первый и второй.

К I сорту относят следующие отрубы: лопаточную часть, спинную (корейку), грудинку, поясничную часть с пашиной.

Ко II сорту относят предплечье и голяшку. Свинину разделяют на отдельные отрубы по анатомическим границам.

## Схема 4

### БАРАНИНА И КОЗЛЯТИНА

В розничной торговле реализуют баранину и козлятину, отвечающую требованиям ГОСТ 1935-55 «Мясо-баранина и козлятина - в тушах». В соответствии с ГОСТ 7596-81 «Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли» туши разделяют на отдельные сортовые отрубы.

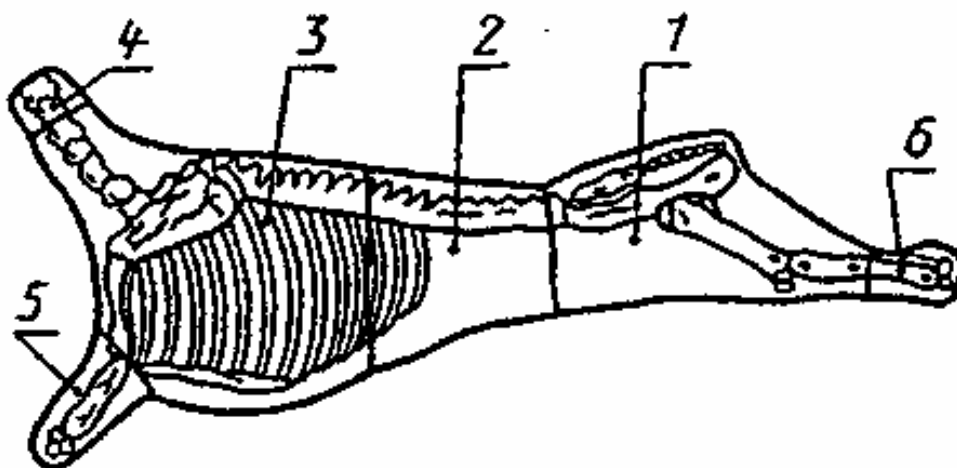


Схема разделки баранины и козлятины для розничной торговли на сортовые отрубы:

1 - тазобедренный; 2 - поясничный; 3 - лопаточно-спинной, включая грудинку и шею; 4 - зарез; 5 - предплечье; 6 - задняя голяшка.

Отрубы разделяют на два сорта: первый и второй.

К I сорту относят: тазобедренный, поясничный и лопаточно-спинной (включая грудинку и шею) отрубы. Ко II сорту относят: зарез, предплечье и заднюю голяшку.

Баранину и козлятину разделяют на отдельные отрубы по анатомическим границам.

## 2. Разделка мяса для производства фасованного мяса

Для производства фасованного мяса используют в охлажденном состоянии говядину, телятину, свинину, баранину и козлятину по действующим ТНПА.

Для фасования допускается использовать мясо, замороженное не более одного раза.

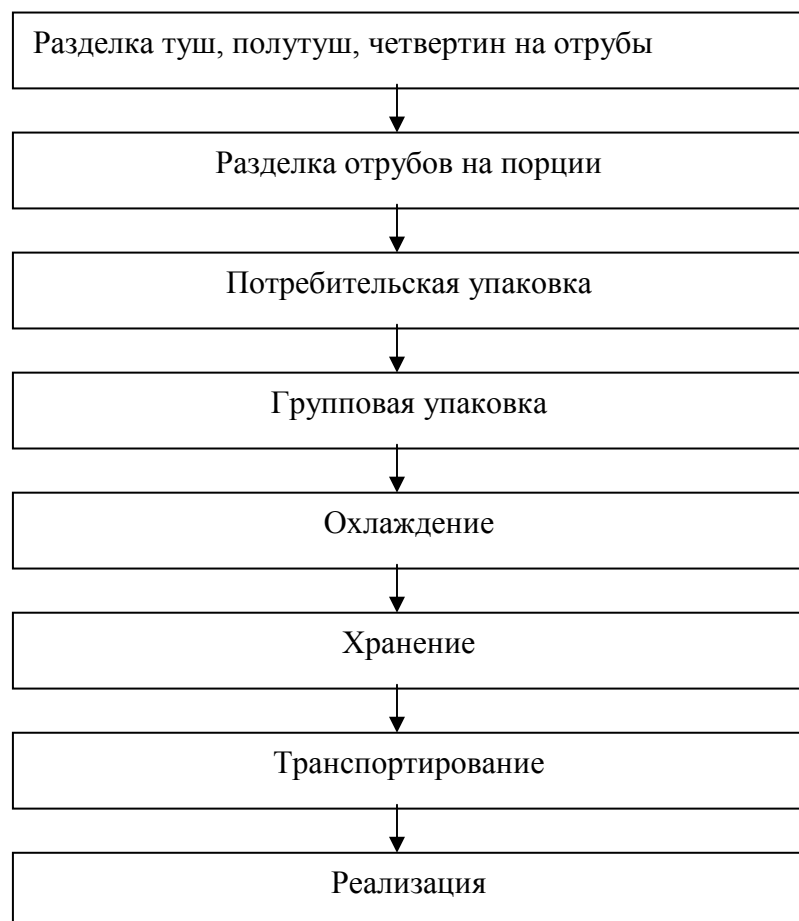
- разделку говяжьих полутуш и четвертин производят в соответствии с ГОСТ 7595-79 «Мясо. Разделка говядины для розничной торговли».

- разделку телятины производят в соответствии с ГОСТ 23219-78 «Мясо. Разделка телятины для розничной торговли».

- свиных туш (полутуш) – в соответствии с ГОСТ 7597-55 «Мясо свинина. Разделка для розничной торговли».

- туши баранины и козлятины разделяют в соответствии с ГОСТ 7596-81 «Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли».

Технологический процесс изготовления фасованного мяса осуществляется в следующей последовательности.



Фасованное мясо изготавливают из определенных частей туш массой нетто 500, 1000 и 2000 г.

Выпуск фасованного мяса при фиксированной цене на мясо оказался не эффективным. Действующие оптовые цены не возмещали затрат на его производство.

### 3. Реализация мяса в полутушах.

В том виде, как она существовала лет 10 тому назад она уже не существует, хотя раньше она занимала около 30 % общего рыночного фонда реализации мяса на 1990 – 505 тыс. тонн.

Для сравнения следует отметить, что за рубежом выпуск мяса в полутушах и четвертинах составлял менее 8 % общего объема реализуемого мяса и ежегодно этот показатель снижается.

Реализация в торговле мяса в виде туш, полутуш и четвертин приводила к тому, что покупая его потребитель получал наряду с мышечной тканью до 15-20 % костей, причем доля его колебалась в зависимости от того, какую часть туши он купил.

По действующей схеме разделки, например, говядины в розничной торговле выход мяса по сортам составляет в % к массе туши I-88 %, II-7, III-5 %.

В торговле мясо разного качества и разных сортов из-за пересортицы в основном продавалась одним сортом и по одной цене, что приводило к злоупотреблению со стороны работников торговли и вызывало недовольство покупателей.

Анализ работы предприятий в том числе и рынков показал, что существовавшая ранее разделка сырья и действующая структура ассортимента частей мяса и отрубов влекла за собой выработку трудоемкой малорентабельной и в большинстве случаев убыточной продукции.

Поэтому, в свое время назрела необходимость пересмотреть в масштабах страны структуру ассортимента, действующие оптовые цены и существующие

направления использования отдельных отрубов мясных туш в этом производстве.

Наиболее эффективной является торговля мясом, предварительно разделанном по кулинарному назначению. Это подтверждается многолетней практикой у нас за рубежом.

Впервые система была разработана в США и Италии и известна под названием «Крайовак». Охлажденные полутуши разделяют на отрубы (как правило бескостные). Подготовленное мясо упаковывают под вакуумом в газонепроницаемые пленки с последующей упаковкой в ящики из гофрированного картона. Упакованное мясо хранят и транспортируют к месту торговли или промпереработки. На отруба различного кулинарного назначения устанавливают дифференцированные цены в зависимости от его пищевой и биологической ценности и затрат на производство. Это отвечает требованиям потребителя, повышает культуру торговли, а также позволяет рационально использовать на мясокомбинатах кость, жилки, хрящи для производства кормовых и технических продуктов.

Эта схема больше приемлема для мясокомбинатов и предприятий Белкоопсоюза, поставляющих мясо на рынок и наверное не приемлема для заготовительной системы.

Реализация мяса в разделанном виде потребует совершенствования материально-технической базы рынков, а именно оснащение их:

- пилами;
- мясорезательными машинами;
- вакуум-упаковочными машинами;
- этикетировочными с встроенными весами;
- оборудованием термической обработки;
- упаковочными метериалами.

#### 4. Разделка мяса для производства крупнокусковых полуфабрикатов

Крупнокусковые мясные полуфабрикаты — это мясная мякоть, снятая с определенной части туши в виде крупных кусков, зачищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной и



жировой тканей. Они имеют ровную не заветренную поверхность, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса.

Крупнокусковые полуфабрикаты вырабатывают в охлажденном и замороженном виде.

Проведя анализ различных схем разделки мяса РУП «Институт мясо-молочной промышленности» разработан СТБ 1020-96 «Полуфабрикаты мясные натуральные».

Действующие в этом стандарте схемы разделки мясных туш предусматривают дифференциацию их частей по кулинарному назначению, подготовку для реализации и выпуск мяса в виде полуфабрикатов, предназначенных для кулинарной обработки в общественном питании или домашних условиях.

Рекомендуемая структура ассортимента включает выпуск: крупнокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов, котлетного или фаршевого мяса, порционных непанированных и панированных полуфабрикатов и мелкокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов.

Допускается изготавливать по согласованию с потребителем крупнокусковые бескостные полуфабрикаты и котлетное мясо замороженными в блоках.

Замороженные блоки из крупнокусковых бескостных полуфабрикатов или котлетного мяса должны соответствовать требованиям ТУ РБ 02906526.041-98 «Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные».

В зависимости от использования замороженные блоки направляют: в розничную торговлю и сеть общественного питания; на промышленную переработку; на производство консервов; на производство полуфабрикатов.

В принципе, существует около 30 схем разделки говяжьих и свиных туш.

Выбор схемы разделки зависит от:

- ассортимента выпускаемой продукции;
- удобства выделения отдельных частей;
- пищевой ценности и потребительских качеств каждой части;
- технологических свойств мясного сырья.