



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ"**

ОКПД 2 10.11.12

Группа Н 11  
(код ОКС 67.120.10)

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор  
ФГБОУ ВО "Уральский  
государственный экономический  
университет"

\_\_\_\_\_ Я.П. Силин  
" \_ " \_\_\_\_\_ 2018г.

**Охлажденная свинина, обработанная ионизирующим  
излучением**

**Технические условия  
ТУ 921130-012-02069214-2018**

Дата введения в действие " \_ " \_\_\_\_\_ 2018г.

**РАЗРАБОТЧИК:**

Уральский государственный экономический  
университет, кафедра "Пищевая инженерия"

д.т.н., профессор  
профессор кафедры  
пищевой инженерии \_\_\_\_\_ С.Л.Тихонов

к. с.-х.н., доцент  
доцент кафедры  
туристического бизнеса  
и гостеприимства \_\_\_\_\_ Р.Т.Тимакова

Екатеринбург, 2018

# Охлажденная свинина, обработанная ионизирующим излучением

## Технические условия ТУ .....-2018

Дата введения в действие  
" \_ " \_\_\_\_\_ 2018 г.

1. Настоящие технические условия распространяются на свинину охлажденную бескостную и на кости в отрубях, полученную в результате разделки туши свинины охлажденной после переработки свиней любого возраста и пола:

- туши свиней-молодняка (свинок и боровков) массой туши 57-68 кг (в шкуре) и толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 2,0 см;

- туши свиней-молодняка (свинок и боровков) массой туши 47-102 кг (в шкуре) и толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не более 3,0 см и туши подсвинков массой туши 14-47 кг (в шкуре) и толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не менее 1,0 см;

- туши свиней-молодняка (свинок и боровков) массой туши до 102 кг (в шкуре) и толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками свыше 3,0 см;

- туши боровов массой туши свыше 102 кг (в шкуре) и толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не менее 1,0 см и туши свиноматок массой туши без ограничения и толщиной шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками не менее 1,0 см;

- свинину обрезную, полученную после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части полутуши на уровне 1/3 ширины полутуши от хребта, а также в верхней части лопатки и бедренной части,

а также на туши поросят-молочников массой туши до 3 до 7 кг.

2. Туши свиней разделяются на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш.

3. По видам отрубов охлажденная свинина на кости подразделяется в соответствии с 3.1- 3.5. Отруба бескостные получают после обвалки.

3.1. тазобедренный на кости с голяшкой - передняя граница отруба между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу;

3.2. тазобедренный на кости без голяшкой - передняя граница отруба между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя граница - по месту отделения голяшки;

3.3. средний отруб - задняя граница проходит между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя граница - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины;

3.4. передний отруб - передняя граница проходит по линии отделения головы; задняя граница - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра;

3.5. вырезка- задняя граница проходит в точке соединения головки мышцы с подвздошной костью; верхняя граница- по линии соединения мышцы с грудными позвонками и поперечно-реберными отростками поясничных позвонков.

Свинина в отрубках, обрабатывается ионизирующим излучением дозой до 10 кГр. Для облучения используется линейный ускоритель электронов модели УЭЛС-10-10С2 с энергией до 10 МэВ.

По органолептическим показателям отрубы свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели охлажденной свинины

Наименование показателя					
Цвет поверхности	Мышцы на разрезе	Консистенция	Запах	Состояние жира	Состояние сухожилий
От бледно-розового до темно-розового цвета	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красного	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается	Специфический, свойственный свежему мясу	Имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая

Нормы кислотного и перекисных чисел липидов охлажденной свинины (таблица 2).

Таблица 2 - Нормы кислотного и перекисного чисел липидов охлажденной свинины

Наименование показателя	Норма
Кислотное число, мг КОН	0-4,0
Перекисное число, ммоль акт.кисл./кг	0-10,0

Микробиологические показатели охлажденной свинины отражены в таблице 3.

Таблица 3 - Микробиологические показатели охлажденной свинины

Наименование показателя				
КМАФАнМ, не более, КОЕ/г	БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в массе продукта, г	Патогенные в том числе Salmonella, Listeria Monocytogenes, не допускаются в массе продукта,

				<b>г</b>
$1 \times 10^4$	0,01	$1 \times 10^3$	0,01	25

Содержание токсичных элементов и радионуклидов представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Допустимые уровни токсичных элементов и радионуклидов

<b>Наименование показателя</b>	<b>Допустимые уровни, мг/кг, не более</b>	<b>Допустимые уровни, Бк/кг, не более</b>
свинец	0,5	-
мышьяк	0,1	-
кадмий	0,05	-
ртуть	0,03	-
цезий	-	180