

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/202594>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Зоотехния

-

1. Обработка продуктов убоя.
2. Доставка скота на мясоперерабатывающее предприятие автомобильным транспортом
3. Контроль состояния здоровья коров.

1. Обработка продуктов убоя.

Первичная переработка животных включает убой животных и разделку туш. Она проводится в убойно-разделочном цехе боенского предприятия. Наряду с первичной переработкой проводится ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя.

Убойно-разделочный цех является главным цехом любого предприятия по переработке животных на мясо. Он обеспечивает сырьем все остальные цеха боенского предприятия. От его чистоты, последовательности технологического процесса зависит санитарное состояние и товарное качество всей продукции, выпускаемой предприятием.

Убой является первой технологической операцией первичной переработки животных, от тщательности выполнения которой зависят качество и стойкость мяса при хранении.

Различают два способа убоя животных на мясо: убой без оглушения и убой с предварительным оглушением.

Лучшим способом убоя принято считать такой способ убоя, который обеспечивает быстроту процесса, хорошее обескровливание туши и безопасность бойца. Убой не должен вызывать мучений животного.

Убой без оглушения может быть ритуальным. Его проводят для мелкого рогатого скота в частных хозяйствах в восточных странах. Иногда в развитых странах используют бифштексный способ убоя. Он заключается в том, что животному в кровеносный сосуд вставляют канюлю и нагнетают воздух. Таким образом, мышцы и внутренние органы наполняются и пропитываются кровью. Для любителей такого мяса из него затем готовят натуральные бифштексы.

Убой с предварительным оглушением имеет своей целью обезопасить рабочих, выполняющих убой, и вызвать у животного бессознательное состояние.

Убой крупных животных (крупный рогатый скот, лошади, свиньи, верблюды, яки и др.) включает две последовательные технологические операции: оглушение и обескровливание. Животных других видов убивают без оглушения.

Оглушение крупных животных проводят в специально оборудованных боксах. Бокс установлен при входе в убойно-разделочный цех и представляет собой металлическую коробку, вмещающую одно или несколько животных. Длина бокса 240 см, ширина — 65-90 см. Задняя и одна из боковых стенок бокса подъемные. При подъеме боковой стенки пол бокса принимает наклонное положение, благодаря чему упавшее при оглушении на пол бокса животное вываливается на пол цеха.

1. Практикум по разведению сельскохозяйственных животных / А.Е. Луценко, Т.Г. Черногорцева, Н.М. Бабкова [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2003 – 179 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/202594>