

Контрольный убой крупного рогатого скота (часть 1)

При изучении мясной продуктивности животных необходимо проводить контрольные убои.

Чтобы не допустить ошибок, которые неизбежны для неопытных исследователей, последним рекомендуется принять участие в проведении контрольных убоев с более опытными специалистами (Рисунок 1).



Рисунок 1 - Процесс разделки мяса специалистами

Прежде, чем провести убой, нужно в совершенстве знать, что предстоит изучить и в зависимости от этого подготовить необходимые инструменты, подобрать нужное количество помощников. Ответственный за убой животных должен заранее посетить мясокомбинат, согласовать время и условия проведения убоя. Если на мясокомбинате нет специально для этих целей конвейера, то проводить убой желательно в конце рабочего дня или во время обеденного перерыва (если партия скота небольшая).

Перед отправкой скот взвешивают (определяется съёмная живая масса). Оформляют соответствующие документы (гуртовая ведомость, ветеринарное свидетельство, доверенность на получение образцов мяса и продуктов убоя и т.п.). Перевозят животных в специально оборудованных автомашинах, не допуская большой скученности, иначе неизбежны травмы и потертости кожи.

При снятии с откорма и отправке животных на убой предварительно устанавливают категорию упитанности путём осмотра и прощупывания отдельных частей тела в той же последовательности, в какой откладывается подкожный жир (Рисунок 2).



Рисунок 2 - Животноводческий комплекс в Актыобинской области

При перевозке скота железнодорожным транспортом исходят из следующих норм погрузки его в расчёте на один учётный (двухосный) вагон: взрослый крупный рогатый скот и тяжеловесный молодняк - 8-12 голов, прочий молодняк - 18-25 голов.

При удалённости от пункта убоя свыше 100 км рекомендуется брать суточный запас кормов обычного рациона. В зимний период силос лучше заменить сеном.

После загрузки скот на мясокомбинате снова взвешивают и узнают потерю массы при транспортировке. Далее животных загоняют в отдельный загон (зимой - в помещение) и в течении суток обеспечивают кормлением и водопоем. После этого делается суточная голодная выдержка, но водопоя скот не лишают. Поение животных прекращают за три часа до убоя, чтобы желудок не был переполнен, и чтобы легче снималась шкура с туши. Перед подачей на убой животных снова взвешивают - это и будет предубойная масса. По ней определяют убойный выход туши и мясопродуктов.

Для измерения туш и шкур, а также толщины шкур и жирового полива необходимо иметь 3-х метровую рулетку, штангенциркуль или микрометр, металлическую линейку с делениями. В зависимости от исследований нужно иметь химические реактивы, скальпель, ножницы, весы, шпагат, бирки, фотоаппарат, фотовспышку, дегустационные листы. Для определения площади «мышечного глазка» - поперечного разреза длиннейшей мышцы спины следует иметь кальку, а для взятия образцов мяса и сала - нужное количество полиэтиленовых мешочков или посуду с плотно закрывающимися крышками. Из расчёта на одно животное заготавливают по три фанерные бирки, по 10-12 этикеток из плотной бумаги, по три карточки с цифрами от 0 до 9 на плотной бумаге или картоне. Перед убоем для сбора

жира, ливера и обрезки запасают по 4-5 тазиков-формочек в расчёте на каждую голову.

Нужно так организовать работу в убойном цехе, чтобы не задерживать конвейер и чтобы каждый рабочий и научный сотрудник знал свою задачу и успевал её выполнять.

Для этого за день-два до проведения контрольного убоя, ответственный исполнитель проводит инструктаж, распределяя конкретную работу за каждым участником убоя.

Из Методических рекомендаций по технологии разделки и обвалки туш крупного рогатого скота – Алматы, 2020.

Авторы: Чоманов У.Ч., д.т.н, профессор, академик НАН РК;

Аманжолов К.Ж., д.с-х.н., профессор, академик АСХН РК;

Турсунов А.А., м.с-х.н; Ораз Г.Т., докторант КазНАУ.