



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

М'ясна промисловість

ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Терміни та визначення понять

ДСТУ 4424:2005

Видання офіційне



БЗ №7 – 2003/254

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2005

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук, Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: Г. Єресько, д-р техн. наук, А. Плотницька (керівник розробки), Н. Левитська; В. Попов; Г. Окольніча; Н. Зіркани; Л. Сташко

2 ВНЕСЕНО: Міністерство аграрної політики України

3 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 30 червня 2005 р. № 157

4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.

Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.

Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.

Держспоживстандарт України, 2005

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Загальні пояснення	1
4 Ділення, обвалювання та жилювання м'яса	2
5 Колебасне та кулінарне виробництво	3
6 М'ясні напівафабрикати	11
7 Консервне виробництво	12
Додаток А Абетковий покажчик українських термінів	15
Додаток Б Абетковий покажчик англійських термінів	19
Додаток В Абетковий покажчик російських термінів	22
Додаток Г Пояснення до термінів стандарту	27
Додаток Д Перелік джерел інформації	28

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

М'ЯСНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

ВИРОБНИЦТВО М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Терміни та визначення понять

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения понятий

MEAT INDUSTRY

MANUFACTURING OF MEAT PRODUCTS

Terms and definitions of concepts

Чинний від 2006-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт установлює українські терміни та визначення понять стосовно виробництва м'ясних продуктів.

1.2 Терміни, встановлені цим стандартом, рекомендовано вживати в усіх видах нормативних документів, науково-технічній, довідковій та навчально-методичній літературі, що стосується сфери виробництва, зберігання та використання м'ясних продуктів.

1.3 Стандарт рекомендовано застосовувати підприємствам, установам, організаціям, технічним комітетам стандартизації, інформаційним службам, інформаційним центрам, що чинні в Україні, та установам, причетним до сфери виробництва, зберігання та використання м'ясних продуктів.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 2073–92 Консерви овочеві та фруктові. Технологічні процеси. Терміни та визначення

ДСТУ 2515–94 Устаткування для пакування харчових продуктів. Терміни та визначення

ДСТУ 3862–99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення

ДСТУ 3938–99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

ДСТУ 3966–2000 Термінологія. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять.

3 ЗАГАЛЬНІ ПОЯСНЕННЯ

3.1 Для кожного поняття встановлено один, а в окремих випадках — два застандартизовані терміни. Проте, використовуючи застандартизовані терміни, у межах одного документа треба вживати лише один із термінів-синонімів.

Недозволені для вживання терміни-синоніми подано світлим курсивом з позначкою (Нд).

3.2 Наявність квадратних дужок у терміні і визначенні певної термінологічної статті означає, що в ній суміщено дві (чи кілька) терміностант, у яких переважає однаковий текст. Першу статтю треба читати, беручи до уваги текст поза дужками разом з текстом у першій парі квадратних дужок, пропускаючи текст у інших парах дужок. Другу статтю читають, замінюючи текст першої пари квадратних дужок текстом другої пари квадратних дужок і т. д. В абетковому покажчику суміщені терміни подано окремо без дужок з посиланнями на той самий номер терміностант.

3.3 Пояснення, подані в круглих дужках світлим шрифтом після термінів, що зазначають сферу вживання багатозначних термінів, не є частина термінів.

3.4 У випадках, коли встановлені цим стандартом терміни та визначення понять залозичані з інших нормативних документів, але викладені в скоригованому варіанті, у дужках перед посиланням стоїть позначка «див. також».

3.5 Подаючи встановлені цим стандартом визначення понять у інших нормативних і ненормативних документах, у разі потреби, їх можна змінювати, вводючи до них похідні ознаки, розкриваючи зміст поняття, зазначаючи об'єкти, що належать обсягові визначуваного поняття. Зміни не повинні порушувати обсягу і змісту понять, визначених у стандарті.

3.6 Пояснення до термінів стандарту, необхідні для розуміння тексту стандарту, подано у додатку Г.

3.7 Терміни, встановлені цим стандартом та вжиті у визначеннях інших термінів, підкреслені.

3.8 У стандарті, як довідковий, відповідно до вимог 7.4.11.3 ДСТУ 3986, подано англійські (en), російські (ru) терміни-відповідники застандартизованих термінів, узяті з міжнародних та національних стандартів, словників та науково-технічної літератури. Бібліографію термінологічних джерел подано у додатку Д.

3.9 У стандарті наведено абетковий показник встановлених цим стандартом українських термінів та абеткові показники їхніх іношомових термінів-відповідників російською та англійською мовами окремо.

3.10 Застандартизовані терміни набрано напігрубим шрифтом, недозволені терміни — світлим курсивом.

4 ДІЛЕННЯ, ОБВАЛЮВАННЯ ТА ЖИЛУВАННЯ М'ЯСА

4.1 ділення [туші] [півтуші] [четвертин] en splitting [carcasses] [sides] [quarters] [6]
 ru разделка [туш] [полутуш] [четвертин] [1]
 Розділення [туші] [півтуші] [четвертини] на частини за встановленою схемою ділення з урахуванням анатомічної розміщеності а них м'яса та кісток і подальшого застосування м'яса

4.2 [лопаткова] [шийна] [спинно-реберна] [поперекова] частина туші, півтуші або четвертини; [лопатка] [шия] [коробка] [середка] (Нд) en [blado] [clod] [back and fore rib] loin part of a carcass, a side or a quarter [6]
 ru [лопаточная] [шейная] [спинно-реберная] [полянничная] часть туши, полутуши или четвертины [1]
 Частина туші, півтуші або четвертини, що містить у собі [лопаткову, плечову, п'ятову та променеву кістки] [сім шийних хребців] [грудні хребці з ребрами] [шість поперекових хребців] із прилеглими до них м'язовою та іншими тканинами

4.3 грудна частина туші або півтуші; грудина en plate of a carcass or a side [7]
 ru грудная часть туши или полутуши; грудина [1]
 Частина туші або півтуші, що містить у собі

грудну кістку з реберними хрящами із прилеглими до них м'язовою та іншими тканинами

4.4 [крижова] [тазостегнова] частина туші, півтуші або чвертини

Частина туші, півтуші або чвертини, що містить у собі [крижову кістку] [тазову, стегнову і гомілкову кістки] із прилеглими до неї м'язовою та іншими тканинами

en [hump] [round] of a carcass, a side or a quarter [7]
 ru [крестцовая] [тазобедренная] часть туши, полутуши или четвертины [1]

4.5 обвалювання м'яса

Відокремлювання м'язової, жирової та сполучної тканин від кісток

en deboning [6]
 ru обвалка мяса [1]

4.6 жилювання м'яса

Видалення з обваленого м'яса жиру, хрящів, сухожилок, сполучно-тканинних плівок, великих кровоносних і лімфатичних судин, а також кров'яних згустків і дрібних кісточок та ділення м'яса за сортами залежно від вмісту жирової та сполучної тканин

en trimming of meat [7]
 ru жиловка мяса [1]

4.7 м'ясна сировина

М'ясо, піддане сортовому або спеціальному відокремлюванню від кісток, субпродукти, шкурка свиняча, жири та інші продукти забою тварин чи полювання

en meat raw [7]
 ru мясное сырье [4]

4.8 м'ясний відруб

Частина туші, відокремлена або відрубана відповідно до встановленої схеми ділення туші, півтуші (ДСТУ 3938)

en meat cut [6]
 ru мясной отруб

4.9 блоки

М'ясо, субпродукти та інша сировина, щільно, без порожнин вкладена в тару прямокутної форми, заморожена до температури не вищої ніж мінус 8 °С (ДСТУ 3938)

en meat in blocks [6]
 ru блоки

4.10 розфасоване м'ясо

М'ясо, розфасоване на порції різної маси нетто та упаковане в складову тару

en prepacked meat [8]
 ru фасованное мясо [2]

5 КОВБАСНЕ ТА КУЛІНАРНЕ ВИРОБНИЦТВО

5.1 м'ясні продукти

Вироби, що їх виготовляють з м'ясної сировини з додаванням інших компонентів відповідно до рецептури

en meat products [6]
 ru мясные продукты [4]

5.2 ковбасні вироби

Продукти, виготовлені з ковбасного фаршу та

en sausage goods [5]
 ru колбасные изделия [4]

піддані термічному обробляю до готовності для вживання.

Примітка. Ковбасні вироби розподіляють на варені, фаршировані, копчені, варено-копчені, сиркопчені, сирко-копчені, лисені, ковані та паштетені ковбаси; м'ясо-кльові сардельки; сардельки; сосиски та ін.

5.3 рецептура

Відомості про кількісний склад сировини та інших складників, з яких виготовляють виріб

en formula [6]
ru рецептура [1]

5.4 солильна суміш

Суміш кухонної солі, цукру, перцю та інших складників соління в кількості, що визначена рецептурою

en curing mixture [6]
ru посолочная смесь [4]

5.5 розсіл (м'ясна промисловість)

Водяний розчин кухонної солі, цукру, нітриту та інших складників, що визначені рецептурою

en brine (meat industry) [7]
ru рассол (мясная промышленность) [1]

5.6 соління м'яса

Оброблення м'яса кухонною сіллю, розсолон або солильною сумішшю для забезпечення належних органолептичних показників готового продукту і стійкості його під час зберігання

en curing of meat [6]
ru посол мяса [1]

5.7 сухе соління м'яса

Спосіб соління, заснований на натиранні м'яса солильною сумішшю з подальшим пересипанням сіллю і витриманням впродовж певного часу

en dry curing [7]
ru сухой посол мяса [1]

5.8 мокре соління м'яса

Спосіб соління, заснований на витриманні м'яса безпосередньо в розсолі

en pickle curing [7]
ru мокрый посол мяса [1]

5.9 маточний розсіл (м'ясна промисловість)

Розсіл багаторазового використання з вмістом екстрактивних, білкових та інших речовин та з наявністю певної мікрофлори

en mother pickle (meat industry) [8]
ru маточный рассол (мясная промышленность) [1]

5.10 змішано соління м'яса

Спосіб соління, заснований на шприцюванні м'яса розсолон із наступним натиранням його солильною сумішшю та витриманням впродовж декількох діб до утворення маточного розсолу, із подальшим заливанням м'яса приготованим розсолон

en mixed curing of meat [8]
ru смешанный посол мяса [1]

5.11 внутрішньом'язове соління м'яса

Спосіб соління, заснований на шприцюванні м'яса розсолон безпосередньо в м'язи

en intramuscular curing [8]
ru внутримышечный посол мяса [1]

5.12 соління м'яса крізь кровоносну систему Спосіб <u>соління</u> , заснований на <u>шприцюванні</u> розсолу м'яса крізь кровоносну систему	en ru	curing of meat through the circulatory system [8] посол мяса через кровеносную систему [1]
5.13 стабілізатори (м'ясна промисловість) Речовини, які сприяють підтриманню незмінним фізико-хімічний стан <u>м'ясних продуктів</u> та дають змогу зберігати в продукті однорідну дисперсію двох або більше речовин, що не змішуються	en ru	stabilizers (meat industry) [5] стабилизаторы (мясная промышленность) [3]
5.14 білкові стабілізатори <u>Стабілізатори</u> , які отримують з яловичих рубців і губ, сполучно-тканинних плівок, сухожилок, свинячої шкурки, крові та ін. і являють собою однорідну в'язку масу. Примітка. Білкові стабілізатори використовують для виробництва <u>квасових виробів</u> перших і других сортів, <u>квасів напівфабрикатів</u> та ін.	en ru	protein stabilizers [8] белковые стабилизаторы [3]
5.15 прянощі; спеції Продукти рослинного походження, що їх використовують для покращування смаку та аромату <u>м'ясних продуктів</u>	en ru	spices [6] пряности; специи [2]
5.16 м'ясна маса Тонкоподрібнена пастоподібна маса, яку отримують під час відокремлювання залишків м'яса від кісток	en ru	meat mass [6] мясная масса [3]
5.17 подрібнювання сала; кришення сала (14д) Нарізання шматочків сала певного розміру	en ru	grinding of pork fat [8] измельчение шпика [1]
5.18 м'ясний шрот М'ясо, подрібнене на <u>вочку</u> крізь решітку з отворами діаметром від 10 мм до 25 мм	en ru	coarsely cut meat [5] мясной шрот [1]
5.19 кутерування Процес механічного руйнування та тонкого подрібнювання м'яса й інших складників за <u>рецептурою</u> на <u>кутер</u>	en ru	chopping [6] куттерование [2]
5.20 кутер (м'ясна промисловість) Устаткування для тонкого подрібнювання <u>м'ясної сировини</u> та перемішування складників <u>фаршу</u>	en ru	cutter (meat industry) [6] куттер (мясная промышленность) [4]
5.21 вочок (м'ясна промисловість) Устаткування для крупного подрібнювання <u>м'ясної сировини</u>	en ru	chopper (meat industry) [6] волчок (мясная промышленность) [4]
5.22 ковбасний фарш Суміш подрібненої <u>м'ясної сировини</u> зі <u>спеціями</u> , <u>прянощами</u> та іншими складниками	en ru	sausage stuffing [5] колбасный фарш [1]

5.23 ковбасна оболонка

Натуральна або штучна оболонка, що надає ковбасному виробу певну форму та виконує захисні функції

en sausage casing [7]
 ru колбасная оболочка [1]

**5.24 шприцювання (ковбасним) фаршем;
 набивання (Нд)**
 Наповнювання фаршем ковбасних оболонок

en filling with (sausage) stuffing [8]
 ru шприцевание (колбасным) фаршем [1]

**5.25 в'язання (м'ясна промисловість); то-
 варна відмітка**

Перев'язування батонів ковбасних виробів та продуктів із свинини, яловичини, баранини, конини перев'язувальним матеріалом, щоб надати кожному виді продукту відмінної ознаки

en tying (meat industry) [5]
 ru вязка (мясная промышленность) [1]; товарная отметка [1]

5.26 штрикування

Неглибоке проколювання батонів ковбасних виробів для видалення повітря

en pricking [5]
 ru штриковка [1]

5.27 осаджування

Витримування батонів ковбасних виробів у підвішеному стані перед термічним обробленням впродовж встановленого часу

en settling [7]
 ru осадка [1]

5.28 копчення

Оброблення ковбасних виробів та продуктів із свинини, яловичини, баранини, конини димом від неповного згоряння деревини для надання продуктам специфічного запаху, смаку, кольору, підвищення стійкості під час зберігання та часткового видалення вологи

en smoking [8]
 ru копчение [1]

5.29 коптильний препарат

Спеціальна фракція ароматичних компонентів, виділена за допомогою дистилювання з конденсату коптильного диму, яку застосовують для одержання аромату копчення

en smoke flavoring preparation [5]
 ru коптильный препарат [1]

5.30 обжарювання

Короткочасне оброблення поверхні ковбасних виробів та продуктів із свинини, яловичини, баранини, конини продуктами наповного згоряння деревини за високої температури, щоб скоагулювати білки поверхневого шару фаршу та кишкової оболонки, закріпити забарвленість фаршу і т. ін.

en hot smoking [7]
 ru обжарка [2]

5.31 варіння

Теплове оброблення батонів ковбасних виробів та продуктів із свинини, яловичини, баранини, конини гарячою водою, пароповітряною сумішшю або гострою парою

en cooking [6]
 ru варка [1]

5.32 охолодження; остигання (Нд) Швидко зниження температури в виробі після варіння	en cooling [5] ru охлаждение [1]
5.33 сушіння Видалення вологи з <u>ковбасних виробів та продуктів із свинини, яловичини, баранини, конини</u> за певних параметрів повітря	en drying [8] ru сушка [1]
5.34 запікання Теплове оброблення продукту гарячим повітрям	en hot air treatment [8] ru запекание [1]
5.35 ковбаса Виріб із <u>ковбасного фаршу в оболонці</u> , підданий термічному обробленню до готовності для вживання	en sausage [6] ru колбаса [1]
5.36 ковбаска Виріб із <u>ковбасного фаршу в оболонці</u> з діаметром батончиків від 20 мм до 45 мм і довжиною від 15 см до 25 см, підданий термічному обробленню до готовності для вживання	en small sausage [8] ru колбаска [1]
5.37 варена ковбаса <u>Ковбаса</u> , яка у процесі її виготовлення піддана <u>обжарюванню</u> або без нього, з подальшим <u>варінням</u>	en boiled sausage [5] ru вареная колбаса [1]
5.38 ліверна ковбаса <u>Ковбаса</u> , виготовлена з вареної та (або) сиров'яної сировини, зокрема субпродуктів, із подальшим <u>варінням</u> і <u>охолодженням</u>	en liver sausage [5] ru ливерная колбаса [1]
5.39 фарширована ковбаса <u>Варена ковбаса</u> з ручним формуванням особливого малюнка <u>ковбасного фаршу</u> , обгорнена в шар сала та <u>оболонку</u>	en pattern sausage [7] ru фаршированная колбаса [1]
5.40 напівкопчена ковбаса <u>Ковбаса</u> , яка у процесі її виготовлення піддана, після <u>осаджування</u> , <u>обжарюванню</u> , <u>варінню</u> , <u>копченню</u> і <u>сушінню</u>	en semi-smoked sausage [6] ru полукопченая колбаса [1]
5.41 сирокопчена ковбаса; твердокопчена ковбаса (Нд) <u>Ковбаса</u> , яка у процесі її виготовлення піддана, після <u>осаджування</u> , <u>копченню</u> , а потім тривалому <u>сушінню</u> , минаючи процес <u>варіння</u>	en uncooked smoked sausage [5] ru сырокопченая колбаса [1]
5.42 сиров'ялена ковбаса <u>Ковбаса</u> , яка у процесі її виготовлення піддана, після <u>осаджування</u> , тривалому <u>сушінню</u> , минаючи процес <u>варіння</u> та <u>копчення</u>	en uncooked unsmoked sausage [7] ru сыровяленая колбаса [1]

5.43 варено-копчена ковбаса; пітня ковбаса (Нд)

Ковбаса, яка в процесі її виготовлення підда-
на, після осаджування, копченню, варінню,
додатковому копченню та сушінню

en cooked smoked sausage [5]
ru варено-копченая колбаса [1]

5.44 смажена ковбаса

Ковбаса, яка в процесі її виготовлення, після
обшпарювання парою або гарячою водою,
піддає смаженню

en fried sausage [7]
ru жареная колбаса [1]

5.45 паштетна ковбаса

Виріб в оболонці, вироблений з фаршу пас-
топодібної консистенції, виготовленого з ва-
реної та (або) сиров'яної сировини з до-
даванням бульйону та подальшим варінням
і охолодженням

en pâté sausage [8]
ru паштетная колбаса [2]

5.46 м'ясний хліб

Виріб із ковбасного фаршу без оболонки, за-
печений у металевій формі

en meat loaf [7]
ru мясной хлеб [1]

5.47 сальтисон

Виріб в оболонці або без неї, виготовлений з
подрібненої м'ясної сировини, багатий колагеном

en pressed sausage [5]
ru зельц [1]

5.48 сосиски

Варені ковбаски з діаметром батончиків від
14 мм до 32 мм і довжиною до 14 см

en frankfurters [8]
ru сосиски [1]

5.49 сардельки

Варені ковбаски з діаметром батончиків від
32 мм до 44 мм і довжиною до 11 см

en sardellas [7]
ru сардельки [1]

5.50 кров'яні м'ясні вироби

Ковбаси, м'ясні хліби, сальтисони, вироблені
з додаванням до фаршу харчової крові

en blood meat products [5]
ru кровяные мясные изделия [1]

5.51 паштет

Виріб пастоподібної консистенції з фаршу,
виготовленого з вареної та (або) сиров'яної сировини з додаванням жиру, запечений
в металевій формі або підданий термічному
обробленню та розфасуванню

en pâté [8]
ru паштет [1]

5.52 холодець; драглі

Виріб, виготовлений з вареної м'ясної под-
рібленої сировини, багатий колагеном, із до-
даванням концентрованого бульйону та
спіцій, що застигає під час охолодження в
формах

en aspic [8]
ru холодец [1]; студень

5.53 кулінарний виріб

Харчовий продукт (сухуність харчових про-

en convenience foods precooked [5]
ru кулинарное изделие

дуктів), доведений до кулінарної готовності, але такий, що може потребувати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлювання) (див. також ДСТУ 3862)

5.54 продукти із [свинини] [яловичини] [баранини] [конини]; копченості

Вироби, виготовлені з частин [свинячих туш, півтуш] [яловичих півтуш, четвертин] [баранячих туш] [кінських півтуш, четвертин] для безпосереднього вживання в їжу у солоному, вареному, варено-копченому, копчено-вареному, копченому, сирокопченому, сиров'яленому, копчено-запеченому, запеченому або смаженому вигляді

en [pork] [beef] [mutton] [horse] products [5]
ru продукты из [свинины] [говядины] [баранины] [конины] [1]; копчености

5.55 продукти з сала

Вироби, виготовлені з хребтового та бокового сала або грудоріберної частини свинячої туші або півтуші, піддані солінню чи без нього, з подальшим термічним обробленням або без нього

en fat products [8]
ru продукты из шпика [1]

5.56 петлювання (м'ясна промисловість)

Протягування шпигату (ниток) крізь виріб або перев'язування виробу шпигатом (нитками) із залишенням петлі для підвішування

en tying of smoked (meat industry) [5]
ru подплетывание (мясная промышленность) [1]

5.57 окіст

Виріб, виготовлений із тазостегнової або лопаткової частини свинячої чи яловичої туші або півтуші у вареному, запеченому, копченому, сирокопченому, сиров'яленому, копчено-запеченому або копчено-вареному вигляді

en gammon [5]
ru окорок [1]

5.58 рулет

Виріб з м'ясної сировини циліндричної форми, щільно перев'язаний шпигатом чи нитками або виготовлений у формі, у вареному, запеченому, копченому, сирокопченому, сиров'яленому, копчено-запеченому або копчено-вареному вигляді

en meat roll [5]
ru рулет [1]

5.59 буженина

Виріб без кісток із тазостегнової частини свинячої туші або півтуші у вареному, запеченому або смаженому вигляді

en boozhenyna (cooked pork) [5]
ru буженина [1]

5.60 харбонад

Виріб із спинного або поперекового м'яза свинячої туші або півтуші у вареному, запеченому або смаженому вигляді

en carbonade (cooked pork) [7]
ru харбонад [1]

5.61 бекон

Виріб із шийно-лопаткової, грудинно-черевної або грудореберної частин свинячої туші або півтуші у вигляді рулету без кісток, хрящів та ребер, підданий солінню та термічному оброблянню

en bacon [7]
 ru бекон [1]

5.62 шийка

Виріб із м'язової тканини з міжм'язовим жиром шийної частини свинячої чи яловичої туші або півтуші, підданий солінню та термічному оброблянню

en shyuika (cooked pork) [7]
 ru шейка [1]

5.63 корейка

Виріб із спинної частини свинячої туші або півтуші з ребрами та вилученими хребцями, підданий солінню та термічному оброблянню

en koreika (cooked pork) [7]
 ru корейка [1]

5.64 балик; філей; полядниця

Виріб із спинного або поперекового м'яза свинячої, яловичої чи кінської туші або півтуші, підданий солінню та термічному оброблянню

en balyk (cooked pork) [7]
 ru балык [1]; филей

5.65 шинка

Виріб з тазостегенової, лопаткової, спинної, поперекової, шийної частин свинячої чи яловичої туші або півтуші без кісток та хрящів, вироблений в оболонці або у формі, підданий солінню та термічному оброблянню

en ham [6]
 ru ветчина [1]

5.66 щокovina; баки

Виріб з боків свинячої туші або півтуші, підданий солінню та термічному оброблянню

en shchokovyna (cooked pork) [5]
 ru шевковина [1]; баки

5.67 рулька

Виріб з передпліччя, відокремленого від переднього відрубу свинячої туші або півтуші, підданий солінню та термічному оброблянню

en roolka (cooked pork) [5]
 ru рулька [1]

5.68 гомілка

Виріб з підстегенця, відокремленого від заднього відрубу свинячої туші або півтуші, підданий солінню та термічному оброблянню

en homilka (cooked pork) [5]
 ru голяшка [1]

5.69 свинячі ребра

Вироби з грудореберної частини свинячої туші або півтуші із шийними та спинними хребцями з вмістом міжреберного м'яса не більше ніж 30 %, піддані солінню та термічному оброблянню

en cooked spare ribs [7]
 ru свиные ребра [1]

5.70 смакові наповнювачі

Інгредієнти, що їх вводять до складу продукту для надання йому нових властивостей смаку

en flavor filler [5]
 ru вкусовые наполнители [6]

6 М'ЯСНІ НАПІВФАБРИКАТИ

6.1 напівфабрикати (м'ясна промисловість)
Вироби з натурального (не підданого подрібнюванню) або посіченого м'яса без термічного оброблення

en convenience (meat industry) [7]
ru полуфабрикаты (мясная промышленность) [1]

6.2 великокускові напівфабрикати
М'ясний м'якуш чи пласт м'яса, знятий з певної частини туші або півтуші у вигляді великих шматків, зачищений від сухожилок і грубих поверхневих плівок

en convenience, large pieces [7]
ru крупнокусковые полуфабрикаты [1]

6.3 дрібнокускові напівфабрикати
Шматочки м'ясного м'якуша, нарізані в основному в поперечному напрямі до розташування м'язових волокон, або м'ясокісткові шматочки розпиляного м'яса з певним вмістом кісток

en convenience, small pieces [7]
ru мелкокусковые полуфабрикаты [1]

6.4 порціонні напівфабрикати
Шматочки м'ясного м'якуша неправильної округлої або овально-видовженої форми певної маси і товщини

en convenience, portioned [7]
ru порционные полуфабрикаты [1]

6.5 паніровані напівфабрикати
Порціонні напівфабрикати, злегка відбиті для розпушування тканин і обкачані в панірувальних сухарях

en convenience, breaded [7]
ru панированные полуфабрикаты [1]

6.6 посічені напівфабрикати
Напівфабрикати, різні за масою та формою, виготовлені з м'ясного фаршу з додаванням інших складників відповідно до рецептури

en convenience, chopped [7]
ru рубленые полуфабрикаты [1]

6.7 рагу
М'ясокісткові шматочки масою до 300 г кожний і наявністю м'якушевої частки не менше ніж 50 % від маси порції

en ragout [6]
ru рагу [4]

6.8 суповий набір
Яловичі, свинячі та баранячі м'ясокісткові шматочки масою до 200 г кожний і наявністю м'якушевої частки не менше ніж 50 % від маси порції

en soup selection [6]
ru суповой набор [4]

6.9 м'ясокістковий столовий напівфабрикат
Яловичі, свинячі та баранячі м'ясокісткові шматочки масою до 300 г кожний і наявністю м'якушевої частки не менше ніж 30 % від маси порції

en convenience meat foods, meat and bone cooking selection [7]
ru мясокостный столовый полуфабрикат [4]

6.10 м'ясний фарш
М'ясо, подрібнене на устаткованні крізь решітку з отворами діаметром від 2 мм до 5 мм

en ground meat [7]
ru мясной фарш [1]

6.11 пельмені

Заморожений напівфабрикат із м'ясного фаршу з іншими складниками (доданими відповідно до рецептури) у тістовій оболонці, якої не більше ніж 50 %

en pelmeni (meat dumplings) [7]
ru пельмени [1]

6.12 галтування пельменів

Відокремлення від пельменів залишків борошна та тістового кришива оброблянням їх у перфорованому барабані або на вібрості

en tumbling of pelmeni [7]
ru галтовка пельменей [4]

6.13 м'ясо сублімаційного сушіння; сублімоване м'ясо (Нд)

М'ясо, в якому волога видалена методом виморожування

en freeze dried meat [7]
ru мясо сублимационной сушки [1]

7 КОНСЕРВНЕ ВИРОБНИЦТВО

7.1 м'ясні консерви

Продукт з м'яса та (або) субпродуктів, герметично закупорений в банки, підданий дії високої температури

en canned meat [7]
ru мясные консервы [1]

7.2 м'ясорослинні консерви

М'ясні консерви із використанням рослинної сировини (овочі, крупи, бобові, макаронні вироби) відповідно до рецептури

en meat and vegetables, canned [7]
ru мясорастительные консервы [4]

7.3 фаршеві консерви

Продукт з ковбасного фаршу або готових ковбасних виробів, герметично закупорений у банки, підданий дії високої температури

en minced luncheon meat [7]
ru фаршевые консервы [4]

7.4 бланшування м'яса

Короткочасне варіння м'яса до неповної готовності

en meat blanching [8]
ru бланшировка мяса [1]

7.5 підготовлювання консервної тари

Миття, обробляння гострою парою банок і кришок

en preparation of cans [8]
ru подготовка консервной тары [4]

7.6 фасування

Наповнення банок сировиною та складниками відповідно до рецептури (див. також ДСТУ 2515)

en filling [8]
ru фасовка

7.7 закупорювання (банок)

Герметичне закатування банок (див. також ДСТУ 2073)

en cans seaming [7]
ru закатка (банок)

7.8 пастеризування (консервів)

Нагрівання консервів до температури (70—80) °С для знищення переважно вегетативної мікрофлори (див. також ДСТУ 2073)

en pasteurization of canned meat [7]
ru пастеризация (консервов)

7.9 тиндалізації (консервів) Неодноразове <u>пастеризування консервів</u> із визначеним інтервалом часу	en ru	tyndallization of canned meat [8] тиндализация (консервов) [1]
7.10 стерилізації (консервів) Нагрівання консервів до температури понад 100 °С для повного знищення всієї мікрофлори	en ru	sterilization of canned meat [8] стерилизация (консервов) [1]
7.11 режим стерилізації (консервів) Оптимальне співвідношення між температу- рою, тривалістю дії температури і тиском у автоклаві (стерилізаторі), виражене умовним записом — формулою <u>стерилізування</u>	en ru	condition of sterilization of canned meat [8] режим стерилизации (консервов) [1]
7.12 термостатне витримування Витримування консервів за температури 37 °С, оптимальної для розвитку мікрофлори	en ru	can holding [7] термостатная выдержка [2]
7.13 маркування (консервів) Нанесення на кришку або кришку та денце умовних позначок (див. також ДСТУ 2515)	en ru	cans marking [7] маркировка (консервов)
7.14 етикеткування (консервів) Наклеювання етикеток на банки (див. також ДСТУ 2515)	en ru	cans labeling [7] этикетировка (консервов)
7.15 змащування консервних банок Нанесення на банки антикорозійного мастила	en ru	cans greasing [7] смазка консервных банок [2]
7.16 сортування (консервів) Виявлення банок з виробничими дефектами після <u>стерилізування</u> консервів	en ru	cans sorting [7] сортировка (консервов) [2]
7.17 пакування (консервів) Укладання банок в ящики або термозісдаль- ну плівку	en ru	cans packing [7] упаковка (консервов) [2]
7.18 складування (консервів) Складання заповнених консервів в штабелі	en ru	cans storage [7] складирование консервов [2]
7.19 витримування консервів на складі Довготривале витримування консервів на складі для виявлення <u>бомбажу</u>	en ru	holding cans at store [7] выдержка консервов на складе [2]
7.20 бомбаж Наявність здутого денця та (або) кришки бан- ки внаслідок життєдіяльності мікроорганізмів, або хімічних реакцій поміж тарою і продуктом, або переповнення банок продуктом	en ru	swell [7] бомбаж [2]
7.21 мікробіальний бомбаж Псування консервів, що характеризується здуттям денця та (або) кришки банок вна-	en ru	microbial swell [7] микробиальный бомбаж [1]

слідок підвищування тиску усередині банок у результаті виділення газоподібних продуктів життєдіяльності мікроорганізмів

7.22 фізичний бомбаж

Наявність здутого денця та (або) кришки банки консервів в результаті пороповнювання їх продуктом або замерзання вмісту банки, а також безпосередньо після стерилізування

en physical swell [7]
ru физический бомбаж [1]

7.23 хімічний бомбаж

Наявність здутого денця та (або) кришки банки в результаті скучення газу, що утворюється в процесі електролітичної дисоціації під час кородування внутрішньої поверхні металової банки

en chemical swell [7]
ru химический бомбаж [1]

7.24 корозія банок

Порушення полуди банки і наявність іржі на зовнішній поверхні, що виникла під час зберігання в сухих приміщеннях або в ящиках із сирової деревини

en corrosion of cans [7]
ru коррозия банок [1]

7.25 активний патьок

Наявність на банках слідів продукту внаслідок нагерметичності банок

en real leak [7]
ru активный подтёк [2]

7.26 пасивний патьок

Забруднення поверхні банок бульйоном, жиром, соусом, які витекли з інших банок під час закатування або часткової розгерметизації під час стерилізування

en false leak [7]
ru пассивный подтёк [2]

7.27 банка-хлопавка

Банка з випуклою кришкою та (або) денцем, під час натискання на які чути хлопоквий звук і утворюється випукла поверхня на протилежному боці банки

en springer swell [7]
ru хлопуща банка [2]

7.28 деформація (м'ясна промисловість)

Неправильно оформлений закатувальний шов банок; деформація корпусу, донець, фальців і поздовжнього шва металевих банок; підріз гофри кришок по закатувальному полю; перекіс або неповна посадка кришок відносно шийки банки; гумове кільце, яке виступає; тріщини або відкол скла біля закатувального шва; zdeформовані (утиснуті) кришки скляних банок, які спричиняють порушення закатувального шва

en deformation (meat industry) [7]
ru деформация (мясная промышленность) [2]

ДОДАТОК А
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ

баки	5.66
балик	5.64
банка-хлопавка	7.27
бекон	5.61
бланшування м'яса	7.4
блоки	4.9
бомбаж	7.20
бомбаж мікробіальний	7.21
бомбаж фізичний	7.22
бомбаж хімічний	7.23
буженина	5.69
варіння	5.31
виріб кулінарний	5.63
вироби ковбасні	5.2
вироби кров'яні м'ясні	5.50
витримування консервів на складі	7.19
витримування термостатне	7.12
відмітка товарна	5.25
відруб м'ясний	4.8
вовчок	5.21
в'язання	5.25
галтування пальменів	6.12
гомілка	5.68
грудинка	4.3
деформація	7.28
ділення півтуш	4.1
ділення туш	4.1
ділення четвєртин	4.1
драглі	5.52
етикетування (консервів)	7.14
жилювання м'яса	4.6
закупорювання (банок)	7.7
запікання	5.34
змащування консервних банок	7.15
карбонад	5.60

ковбаса	5.35
ковбаса варена	5.37
ковбаса варено-копчена	5.43
ковбаса ліверна	5.38
ковбаса ліпня (Нд)	5.43
ковбаса напівкопчена	5.40
ковбаса паштетна	5.45
ковбаса сиров'ялена	5.42
ковбаса сирокопчена	5.41
ковбаса смажена	5.44
ковбаса твердокопчена (Нд)	5.41
ковбаса фарширована	5.39
ковбаска	5.36
консерви м'ясні	7.1
консерви м'ясорослинні	7.2
консерви фаршеві	7.3
копчення	5.28
копченості	5.54
корейка	5.63
коробка (Нд)	4.2
корозія банок	7.24
кришення сала (Нд)	5.17
кутер	5.20
кутерування	5.19
лопатка (Нд)	4.2
маркування (консервів)	7.13
маса м'ясна	5.16
м'ясо сублімаційного сушіння	6.13
м'ясо сублімоване (Нд)	6.13
м'ясо розфасоване	4.10
набивання (Нд)	5.24
набір суповий	6.8
напівфабрикати	6.1
напівфабрикати великокускові	6.2
напівфабрикати дрібнокускові	6.3
напівфабрикати паніровані	6.5
напівфабрикати порціонні	6.4
напівфабрикати посічені	6.6

напівфабрикат м'ясокістковий столовий	6.9
наповнювачі смакові	5.70
обвалювання м'яса	4.5
обжарювання	5.30
оболонка ковбасна	5.23
окіст	5.57
осаджування	5.27
остигання (Нд)	5.32
охолоджування	5.32
пакування (консервів)	7.17
пастеризування (консервів)	7.8
пательок активний	7.25
пательок пасивний	7.26
паштет	5.51
пельмені	6.11
петлювання	5.56
підготовлювання консервної тари	7.5
подрібнювання сала	5.17
полярдиця	5.64
препарат коптільний	5.20
продукти з баранини	5.54
продукти з конини	6.54
продукти з сала	5.55
продукти з яловичини	5.54
продукти із свинини	5.54
продукти м'ясні	5.1
прянощі	5.15
рагу	6.7
ребра свинячі	5.69
режим стерилізування (консервів)	7.11
рецептура	5.3
розсіл	5.5
розсіл маточний	5.9
рулет	5.58
рулька	5.67
сальтисон	5.47
сардельки	5.49

середка (Нд)	4.2
сировина м'ясна	4.7
складування консервів	7.18
соління м'яса	5.6
соління м'яса внутрішньом'язове	5.11
соління м'яса змішане	5.10
соління м'яса крізь кровоносну систему	5.12
соління м'яса мокре	5.8
соління м'яса сухе	5.7
сорткування (консервів)	7.16
сосиски	5.48
спеції	5.15
стабілізатори	5.13
стабілізатори білкові	5.14
стерилізування (консервів)	7.10
суміш солильна	5.4
сушіння	5.33
тиндалізування (консервів)	7.9
фарш ковбасний	5.22
фарш м'ясний	6.10
фасування	7.6
філей	5.64
хліб м'ясний	5.46
холодаць	5.52
частина туші або півтуші грудна	4.3
частина туші, півтуші або четвертини крижова	4.4
частина туші, півтуші або четвертини лопаткова	4.2
частина туші, півтуші або четвертини поперекова	4.2
частина туші, півтуші або четвертини спинно-реберна	4.2
частина туші, півтуші або четвертини тазостегнова	4.4
частина туші, півтуші або четвертини шийна	4.2
шийка	5.62
шинка	5.65
шм (Нд)	4.2
шприцювання (ковбасним) фаршем	5.24
шрот м'ясний	5.18
штрикування	5.26
щокovina	5.66

ДОДАТОК Б
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК АНГЛІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

aspic	5.52
back and fore rib loin part of a carcass, a side or a quarter	4.2
bacon	5.61
balyk (cooked pork)	5.64
beef products	5.54
blade loin part of a carcass, a side or a quarter	4.2
blood meat products	5.50
boiled sausage	5.37
boozhenyna (cooked pork)	5.59
brine	5.5
can holding	7.12
canned meat	7.1
cans greasing	7.15
cans labeling	7.14
cans marking	7.13
cans packing	7.17
cans seaming	7.7
cans sorting	7.16
cans storage	7.18
carbonade (cooked pork)	5.60
chemical swell	7.23
chopper	5.21
chopping	5.19
clod loin part of a carcass, a side or a quarter	4.2
coarsely cut meat	5.18
condition of sterilization of canned meat	7.11
convenience	6.1
convenience foods precooked	5.53
convenience, breaded	6.5
convenience, chopped	6.6
convenience, large pieces	6.2
convenience meat foods, meat and bone cooking selection	6.9
convenience, portioned	6.4
convenience, small pieces	6.3
cooked smoked sausage	5.43

cooked spare ribs	5.68
cooking	5.31
cooling	5.32
corrosion of cans	7.24
curing of meat	5.6
curing of meat through the circulatory system	5.12
curing mixture	5.4
cutter	5.20
deboning	4.5
deformation	7.28
dry curing	5.7
drying	5.33
false leak	7.26
fat products	5.55
filling	7.6
filling with (sausage) stuffing	5.24
flavor filler	5.70
formula	5.3
frankfurters	5.48
freeze dried meat	6.13
fried sausage	5.44
gammon	5.57
grinding of pork fat	5.17
ground meat	6.10
ham	5.65
holding cans at store	7.19
homilka (cooked pork)	5.68
horse products	5.54
hot air treatment	5.34
hot smoking	5.30
intramuscular curing	5.11
koreika (cooked pork)	5.63
liver sausage	5.38
meat and vegetables, canned	7.2
meat blanching	7.4
meat cut	4.8
meat in blocks	4.9

meat loaf	5.46
meat mass	5.18
meat products	5.1
meat raw	4.7
meat roll	5.58
microbial swell	7.21
minced luncheon meat	7.3
mixed curing of meat	5.10
mother pickle	5.9
mutton products	5.54
pasteurization of canned meat	7.8
pâté	5.51
pâté sausage	5.45
pattern sausage	5.39
pelmeni (meat dumplings)	6.11
physical swell	7.22
pickle curing	5.8
plate of a carcass or a side	4.3
pork products	5.54
prepacked meat	4.10
preparation of cans	7.5
pressed sausage	5.47
pricking	5.26
protein stabilizers	5.14
ragout	6.7
real leak	7.25
roolka (cooked pork)	5.67
round of a carcass, a side or a quarter	4.4
rump of a carcass, a side or a quarter	4.4
sardellas	5.49
sausage	5.35
sausage casing	5.23
sausage goods	5.2
sausage stuffing	5.22
semi-smoked sausage	5.40
settling	5.27
shchokovyna (cooked pork)	5.66
shyika (cooked pork)	5.62
	21

small sausage	5.36
smoke flavoring preparation	5.29
smoking	5.28
soup selection	6.8
spices	5.15
splitting carcasses	4.1
splitting quarters	4.1
splitting sides	4.1
springer swell	7.27
stabilizers	5.13
sterilization of canned meat	7.10
swell	7.20
trimming of meat	4.6
tumbling of pelmeni	6.12
tying	5.25
tying of smoked	5.56
tyndallization of canned meat	7.9
uncooked smoked sausage	5.41
uncooked unsmoked sausage	5.42

ДОДАТОК В
(довідковий)

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК РОСІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

баки	5.66
балык	5.64
бекон	5.61
бланшировка мяса	7.4
блоки	4.9
бомбаж	7.20
бомбаж микробиальный	7.21
бомбаж физический	7.22
бомбаж химический	7.23
буженина	5.59
варка	5.31
ветчина	5.65
волчок	5.21

выдержка консервов на складе	7.19
выдержка термостатная	7.12
вязка	5.25
галтовкапельменей	6.12
голяшка	5.68
грудинка	4.3
деформация	7.28
жиловка мяса	4.6
закатка (банок)	7.7
запекание	5.34
зепьц	5.47
изделие кулинарное	5.53
изделия холбасные	5.2
изделия кровяные мясные	5.50
измельчение шпика	5.17
карбонад	5.60
колбаса	5.35
колбаса вареная	5.37
колбаса варено-копченая	5.43
колбаса жареная	5.44
колбаса ливерная	5.38
колбаса паштетная	5.45
колбаса полукопченая	5.40
колбаса сыровяленая	5.42
колбаса сырокопченая	5.41
колбаса фаршированная	5.39
колбаска	5.36
консервы мясные	7.1
консервы мясорастительные	7.2
консервы фаршевые	7.3
копчение	5.28
копчености	5.54
корейка	5.63
коррозия банок	7.24
куттер	5.20
куттерованье	5.19

маркировка (консервов)	7.13
масса мясная	5.16
мясо сублимационной сушки	6.13
мясо фасованное	4.10
набор суповой	6.8
наполнители вкусовые	5.70
обвалка мяса	4.5
обжарка	5.30
оболочка колбасная	5.23
охорок	5.57
осадка	5.27
отметка товарная	5.25
отруб мясной	4.8
охлаждение	5.32
пастеризация (консервов)	7.8
паштет	5.51
пельмени	6.11
подготовка консервной тары	7.5
подлеглаживание	5.56
подтёк активный	7.25
подтёк пассивный	7.26
полуфабрикат мясокостный столовый	6.9
полуфабрикаты	6.1
полуфабрикаты крупнокусковые	6.2
полуфабрикаты мелкокусковые	6.3
полуфабрикаты ланчированные	6.5
полуфабрикаты порционные	6.4
полуфабрикаты рубленые	6.6
посол мяса	5.6
посол мяса внутримышечный	5.11
посол мяса мокрый	5.8
посол мяса смешанный	5.10
посол мяса сухой	5.7
посол мяса через кровеносную систему	5.12
препарат копильный	5.29
продукты из баранины	5.54

продукты из говядины	5.54
продукты из конины	5.54
продукты из свинины	5.54
продукты из шлика	5.55
продукты мясные	5.1
пряности	5.15
рагу	6.7
разделка полутуш	4.1
разделка туш	4.1
разделка четвертин	4.1
рассол	5.5
рассол меточный	5.9
рёбра свиные	5.69
режим стерилизации (консервов)	7.11
рецептура	5.3
рулет	5.58
рулька	5.67
сардельки	5.49
складирование консервов	7.18
смазка консервных банок	7.15
смесь посолочная	6.4
сортировка (консервов)	7.16
сосиски	5.48
специи	5.15
стабилизаторы	5.13
стабилизаторы белковые	5.14
стерилизация (консервов)	7.10
студень	5.52
сушка	5.33
сырьё мясное	4.7
тиндализация (консервов)	7.9
упаковка (консервов)	7.17
фарш колбасный	5.22
фарш мясной	6.10
фасовка	7.6
филей	5.64

хлеб мясной	5.46
хлопуша банок	7.27
холодец	5.52
часть туши или полутуши грудная	4.3
часть туши, полутуши или четвертины крестцовая	4.4
часть туши, полутуши или четвертины лопаточная	4.2
часть туши, полутуши или четвертины поясничная	4.2
часть туши, полутуши или четвертины спинно-реберная	4.2
часть туши, полутуши или четвертины тазободренная	4.4
часть туши, полутуши или четвертины шейная	4.2
шейка	5.62
шприцевание (колбасным) фаршем	5.24
шрот мясной	5.18
штрикочка	5.26
шековина	5.66
этикетировка (консервов)	7.14

ДОДАТОК Г
(до додатку А)

ПОЯСНЕННЯ ДО ТЕРМІНІВ СТАНДАРТУ

1. До терміна «Ділення туш, півтуш»

Для усіх видів м'яса (яловичини, баранини, свинини та ін.) прийняті схеми ділення туш, півтуш залежно від його використання (ковбасне, консервне, кулінарне виробництво). Прийняті також схеми ділення м'яса для роздрібної торгівлі.

2. До термінів «Лопаткова частина туші, півтуші», «Шийна частина туші, півтуші», «Спинно-реберна частина туші, півтуші», «Грудна частина туші, півтуші», «Поперекова частина туші, півтуші», «Крижова частина туші, півтуші», «Тазостегнова частина туші, півтуші»

Всі визначення до термінів наведені для ділення яловичої півтуші, чвертки в ковбасно-м'ясному виробництві.

Назви частин туш, півтуш інших видів м'яса під час ділення в різних виробництвах в основному співпадають. Змінюються лише границі розділення.

Під час ділення яловичини для роздрібної торгівлі кількість сортів відрубів дещо більша, наприклад, задня частина туші поділяється на філей, оковалок, кострець і огузок. Всі сортові відруби м'яса (яловичини, баранини, свинини та ін.) визначаються відповідними стандартами з зазначенням анатомічних границь ділення.

3. До терміна «Соління м'яса»

Внаслідок соління м'яса готовий м'ясний продукт набуває специфічного аромату, смаку, кольору, щільної консистенції — показників, які підвищують якість виробу.

4. До терміна «Розсіл»

В виробничій практиці виділяють так званий маточний розсіл, який являє собою багаторазово використаний розсіл з вмістом екстрактивних, білкових та інших речовин та з наявністю визначеної мікрофлори.

ДОДАТОК Д
(довідковий)

ПЕРЕЛІК ДжЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ

- 1 ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения. Государственный комитет СССР по стандартам — Москва, 1972.
- 2 Л. Т. Алексина, А. С. Большаков и др. Технология мяса и мясопродуктов — Москва: Агропромиздат, 1988.
- 3 Р. М. Салаватуллина. Рациональное использование сырья в колбасном производстве — Москва: Агропромиздат, 1985.
- 4 Технология мясных и технических продуктов. Справочник / Под ред. В. М. Горбатова — Москва: Издательство «Пищевая промышленность», 1973.
- 5 Англо-русский словарь по пищевой промышленности / Под ред. Л. П. Ковальской — Москва: Издательство «Русский язык», 1988.
- 6 Словарь терминов мясной промышленности / Под ред. В. М. Горбатова — Москва, 1967.
- 7 Англо-русский словарь терминов по технологии мяса и мясопродуктов — Москва, 1960.
- 8 Англо-русский словарь по пищевой промышленности / Под ред. М. И. Бенсона — Москва: Главная редакция иностранных научно-технических словарей Физматгиз, 1963.
- 9 Великий тлумачний словник сучасної української мови / Уклад. і голов. ред. В. Т. Бусел — К.: Ірпін: ВТФ «Перун», 2003.

УКНД 67.120.10

Ключові слова: частина туші, півтуші, четвертини; м'ясні продукти; ховбасні вироби; продукти із свинини, яловичини, баранини, конини; кулінарні вироби; напівфабрикати; м'ясні консерви.

Редактор С. Копалоць
Технічний редактор О. Касіч
Коректор О. Ніколасенко
Верстальник Л. Мяквіська

Підписано до друку 21.12.2005. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 3,72. Зам. Ціна договірн.

Науково-редакційний відділ ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2

Копіювання нормативного документу виконав Агент з
випотовлення та розповсюдження копій нормативних
документів:

ДП "Волинський стандартметрологія"
43000, м.Луцьк, вул. Світла, 4 т. 4-03-15
Код ЗВ 568058