

КЛАССИФИКАЦИЯ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ КРОЛИКОВОДСТВА Classification and standardization of rabbit breeding products

К. В. Нежданова, магистрант

О. В. Чепуштанова, кандидат биологических наук
Уральского государственного аграрного университета
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: В. П. Кашковская, кандидат биологических наук, доцент

Аннотация

В Российской Федерации для классификации и стандартизации продукции кролиководства применяются ГОСТ Р 70141-2022, ГОСТ 2974-75 и ГОСТ 27747-2016, в которых отражены классификация продукции кролиководства, технические условия для производства кроличьего мяса, а также общие технические условия для кроличьих шкур.

Ключевые слова: классификация, стандарт, кролиководство, мясо кроликов, шкура кроликов.

Summary

In the Russian Federation for classification and standardization of rabbit breeding products GOST R 70141-2022, GOST 2974-75 and GOST 27747-2016 are used, which reflect the classification of rabbit breeding products, technical conditions for the production of rabbit meat, as well as general technical conditions for rabbit skins.

Keywords: classification, standard, rabbit breeding, rabbit meat, rabbit hide.

Введение

«Кролиководство – отрасль животноводства, занимающаяся разведением кроликов для получения мяса, шкурок или пуха, а также для лабораторных целей [1]. К продукции кролиководства относятся мясо кроликов, меховое и кожевенное сырье, а также кроличий пух» [1]. Кролиководство является популярной и экономически эффективной отраслью животноводства, что «обусловлено высокой плодовитостью и скороспелостью кроликов, а также использованием дешевых и доступных кормов собственного производства» [1,4].

Классификация и идентификация продукции кролиководства регламентирована следующими стандартами ГОСТ Р 70141-2022, ГОСТ 2974-75 и ГОСТ 27747-2016, а также их анализ для полноценного ознакомления со стандартизацией производства продукции кролиководства.

Цель работы: изучить требования нормативной документации на продукцию кролиководства.

Результаты исследования

Основополагающим является ГОСТ Р 70141-2022, в котором дана терминология и классификация основных разделов кролиководства. Так, продукцией кролиководства является «...крольчатина (мясо кроликов), шкурка кролика (отделенная от туши кожаная ткань с волосняным покровом, прошедшая первичную обработку) и пух кролика (пух, получаемый от кроликов путем вычесывания, выщипывания или собранный в клетках)» [1].

ГОСТ 27747-2016 распространяется на мясо кроликов – тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части, предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки [2].

В пункте 3 стандарта отражаются применяемые термины. Так, к примеру, «тушка – все части скелетной мускулатуры и кости кроликов, кроликов-бройлеров без головы, шеи и хвоста, при этом почки могут быть оставлены или удалены» [2].

Пункт 4 государственного стандарта дает классификацию кроличьего мяса. Так, «мясо кроликов выпускают в виде целых тушек или их частей: полутушки, передней и задней четвертины полутушки, грудной, лопаточно-плечевой, поясничной, тазобедренной частей и окорока» [2].

«В зависимости от температуры кроличье мясо делится на охлажденное и замороженное мясо. В зависимости от массы остывшей тушки на тушки кролика с массой менее 1.1 кг и тушки кролика-бройлера от 0,8 до 1.6 кг. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки выделяются мясо кроликов 1-го и 2-го сортов, а так же мясо кроликов-бройлеров 1-го и 2-го сортов» [2].

Основные технические требования ГОСТ 27747-2016 отражены в пункте 5. Так к основным характеристикам кроличьего мяса можно отнести: целость и обескровленность, чистота и отсутствие постороннего запаха, отсутствие остатков субпродуктов и остатков кожного и волосяного покрова. При этом, допускается выпускать потрошенные тушки с сохранением почек [2].

Как отмечалось ранее, тушки кроликов делятся по сортам.

Так, к 1-ому сорту относят кроличью тушу с хорошо развитыми мышцами, округлыми бедрами, утолщенными полосами отложенного жира на холке и в паховой области. Запах 1-го сорта должен быть свежим. «Цвет мышечной части тушки от бледно-розового до розового. При этом допускаются полосы жира на спине, не превышающие 1/3 длины тушки. Костная система без переломов и деформаций. При этом, тушки кроликов, относящиеся ко 2-му сорту отличаются лишь отсутствием жира на спине, а также удовлетворительным развитием мышц и плоским состоянием бедер. Так же допускаются побитость и подтеки, не требующие удаления» [2]. Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки 2-му сорту, относят ко второму сорту.

Необходимо отметить, что характеристики тушек кроликов-бройлеров идентичны характеристикам обычных кроликов.

Содержание в тушках токсичных элементов не должно превышать нормы, установленными нормативно-правовыми актами, действующими на территории РФ [2].

Маркировка тушек, отраженная в пункте 5.4 государственного стандарта/

При этом, материалы, используемые для клеймения не должны влиять на качество мяса и обязаны быть изготовлены из материалов [2].

В качестве потребительской упаковки кроликов допускается применять пакеты из полимерных материалов. Допускается закладывание несколько тушек в одну упаковку.

В соответствии с пунктом 8 ГОСТ 27747-2016 «мясо кролика транспортируется всеми видами специализированного транспорта при соблюдении гигиенических требований. При этом, срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативно-правовым документам, действующим на территории РФ» [2].

Таким образом, можно сказать, что ГОСТ 27747-2016 – основополагающий стандарт для производства кроличьего мяса и его последующего разделения на сорта, для формирования стоимости продажи.

ГОСТ 2974-75 распространяется на выделанные некрашенные и крашенные меховые шкурки кролика всех методов крашения и способов отделки волосяного покрова, предназначенные для изготовления меховых изделий [3].

К основным техническим требованиям к кроличьим шкурам, в соответствии с пунктом 1 данного стандарта, можно отнести: пластообразное выделывание, с сохранением конфигурации шкуры, а также её симметричное расправление. Кожевая ткань шкуры должна быть мягкой и чистой. Волосяной покров рассыпчатый, чистый, и, если шкурка окрашена, равномерно окрашенный.

При сшивании шкурок должны использоваться хлопчатобумажные нити №60, 70, 80 с частотой стежков 25-30 на 5 см длины шва [3].

В качестве основных норм химических и физико-механических показателей можно выделить: температуру сваривания не ниже 65 градусов Цельсия, массовую долю влаги не более 14%, массовую долю окиси хрома в коженой ткани шкурок некрашеной – не более 0,5-1,5 %, крашеной – не более 3,0%. Окраска должна быть устойчива к сухому трению, что далее оценивается в баллах.

Так же как и у тушек, кроличий покров шкурок делится на сорта. Так, например, для 1-го сорта нестриженных кроликов характерен полноволосый с развившимися осью и пухом покров. А для 3-го сорта полуволоосый с низкими осью и пухом покров. Стриженные и стриженные с удалением оси кроличьи шкуры делятся на два сорта.

Так же кроличья шкура делится на группы порока, включающие шкуры: имеющие швы с общей длиной к длине шкурки; плешины, дыры и закусы; деформированный волос; поредение волосяного покрова; наличие заметной ости на стриженных шкурках [3]. При этом на шкурках не допускается наличие более одного порока одной группы. Требования к разделению по группам отражены в пункте 1.10 государственного стандарта.

Маркировка и транспортировка кроличьих шкур соответствует требованиям ГОСТ 19878-74, с дополнением: на кожевой ткани каждой шкурки необходимо наличие условного цифрового обозначения характеристика качества и порока.

Таким образом, на основании проведенного исследования, можно сделать вывод, что ГОСТ Р 70141-2022, ГОСТ 2974-75 и ГОСТ 27747-2016 дополняют друг друга, помогая предприятиям кролиководства обеспечивать рынки сбыта качественной и безопасной продукцией.

Библиографический список

1. ГОСТ Р 70141-2022 Кролиководство. Термины и определения» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>.

2. ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/63529/>.

3. ГОСТ 2974-75 Шкурки кролика меховые выделанные. Общие технические условия [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://rags.ru/gosts/gost/35628/>.

4. Агейкин А. Г. Технологии производства продуктов кролиководства [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. 305 с. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/57.pdf#2>.