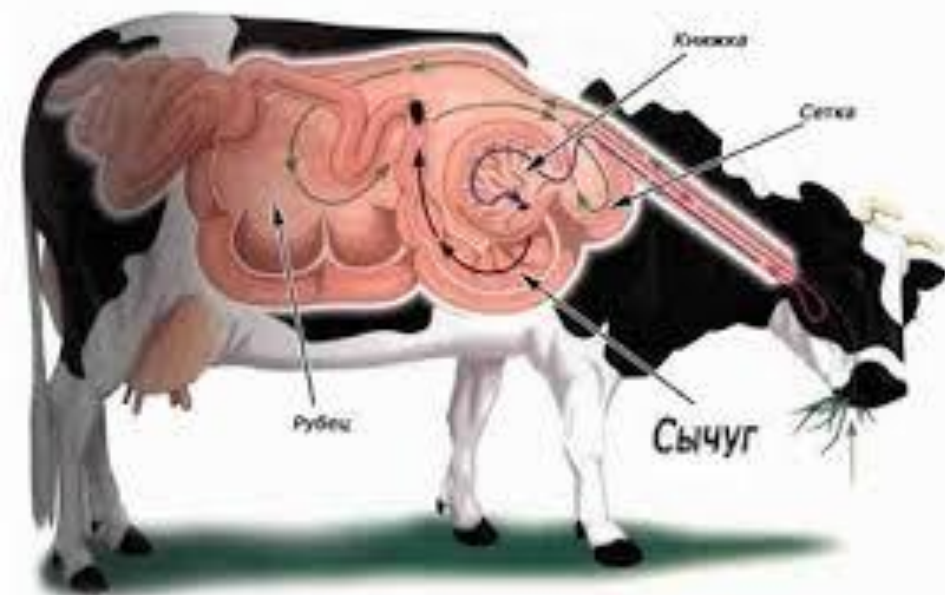


Лекція 5

Тема: Технологія обробки кишкової сировини



План

1. Поняття про кишковий комплект.
2. Анатомічна і виробнича номенклатура відділів кишкового комплексу.
3. Будова та якість кишок



Pork viscera chain conveyor with the autoamtic fatend flush & cut system

1. Поняття про кишковий комплект.

До кишкової сировини відносять кишечник, стравохід і сечовий міхур. Кишки, що одержані від забою однієї тварини, складають комплект. До комплекту кишок дорослої ВРХ входять тонкі і товсті кишки, стравохід і сечовий міхур, від телят та молодняку великої рогатої худоби у віці 3-6 міс використовують тільки товсті кишки від молодняку старше 6 міс - тонкі і товсті та сечовий міхур.

До комплекту кишок ДРХ входять тонкі і товсті кишки; до свинячого комплекту – тонкі і товсті кишки та сечовий міхур.

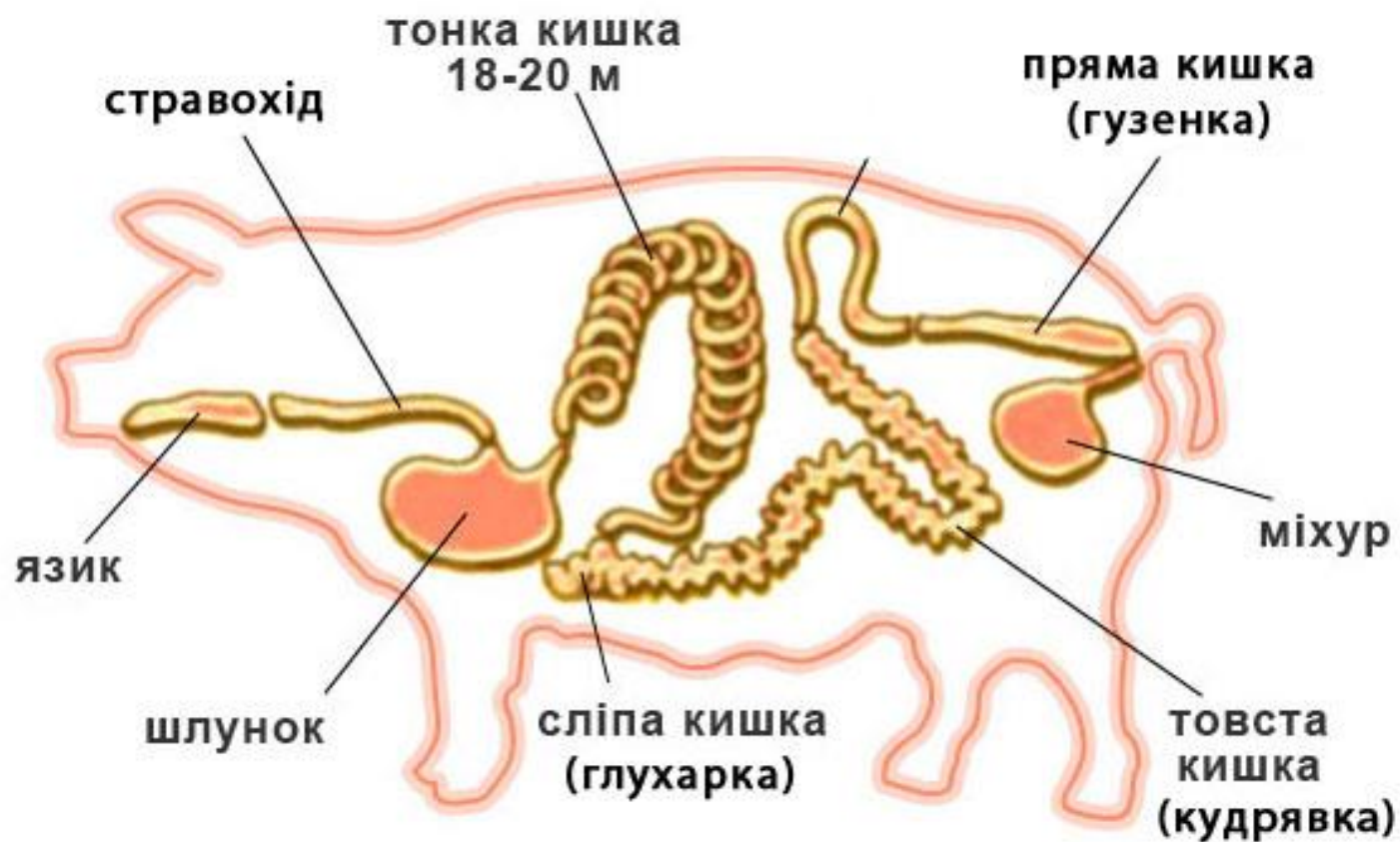
Тонкі кишки утворюють дванадцятипала, худа та клубова; товсті - сліпа, ободова і пряма. При обробці кишечник з технологічних міркувань поділяють на частини, які не повністю відповідають його анатомічним відділам. Деякі відділи кишечнику, що близькі зі діаметром, відділяють і переробляють разом. В зв'язку з цим у виробництві використовують термінологію, що відрізняється від анатомічної.

2. Анатомічна і виробнича номенклатура відділів кишкового комплексу.

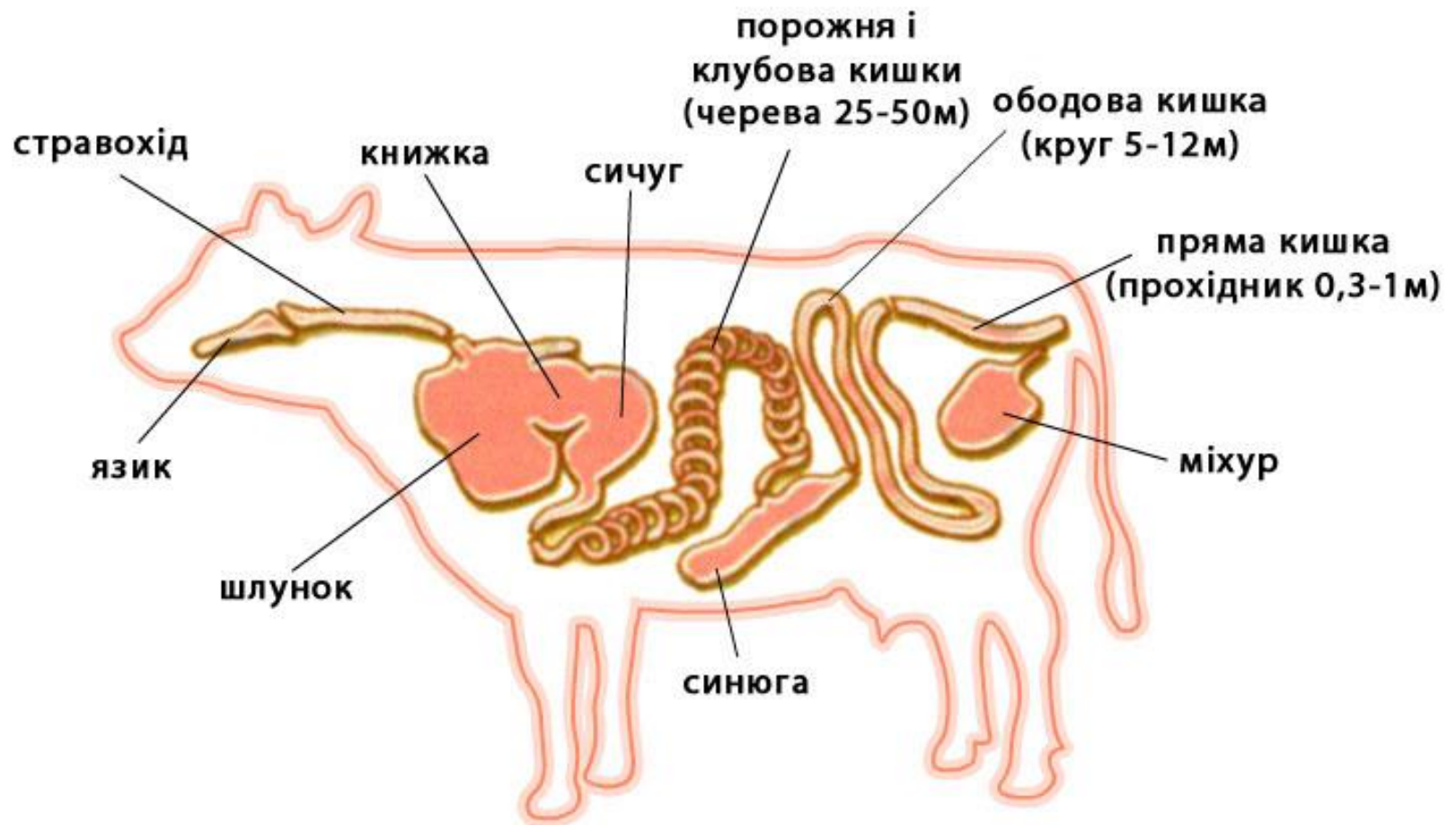
Оброблені кишки використовують переважно як оболонки для ковбасних виробів.

Зняту з кишок жирову сировину направляють на витопку харчового жиру, а відходи від обробки кишок, а також кишки, які непридатні для ковбасного виробництва, використовують для виготовлення високо цінних кормів тваринного походження.

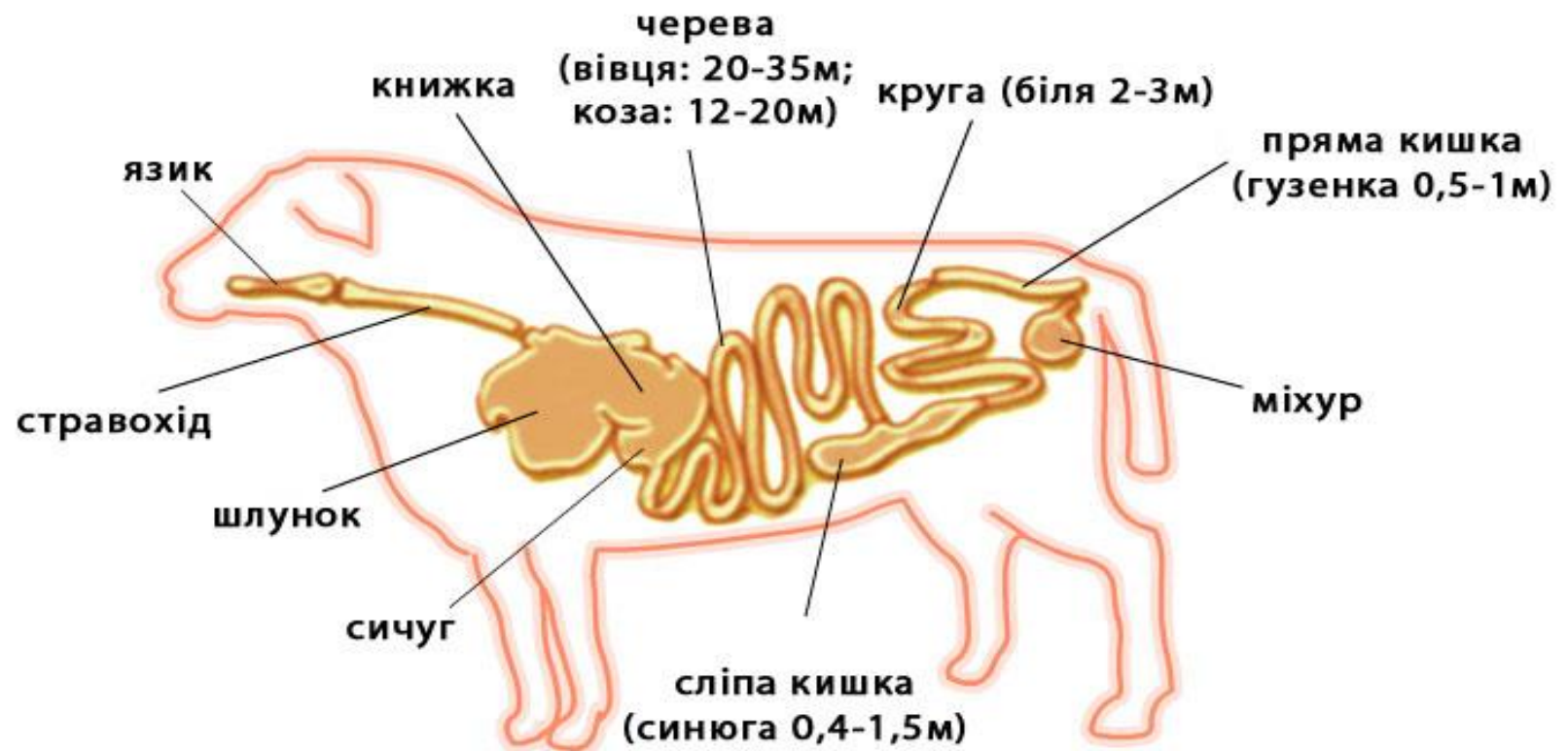
Свинячий комплект



Яловичий комплект

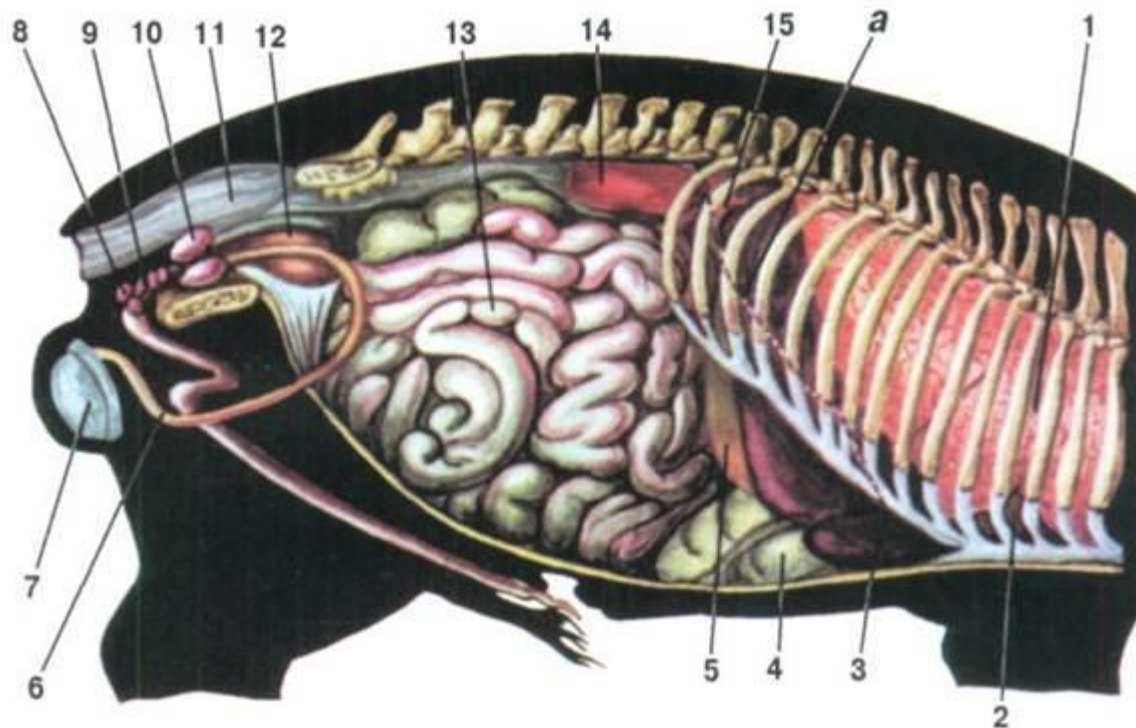


ДРХ комплект



Характеристика кишкової сировини

Комплект кишок	Назва кишок		Розміри кишок	
	Анатомічна	Виробнича	Довжина, м	Діаметр, мм
Яловичий	Стравохід	Пікало	0,35-1,0	30-60
	Дванадцятипала	Товста черева	1,0-1,5	30-60
	Тонкі	Черева	25,0-50,0	25-50
	Сліпа	Синюга	0,7-2,0	80-200
	Ободова	Круг	5,0-12,0	30-70
	Пряма	Прохідник	0,3-1,0	80-200
	Сечовий міхур	Пузир	0,15-0,4	—
Свинячий	Тонкі	Черева	13,0-27,0	20-40
	Сліпа	Глухарка	0,2-0,4	50-120
	Ободова	Кудрявка	2,5-3,5	40-110
	Пряма	Гузенка	0,5-1,75	50-80
	Сечовий міхур	Пузир	0,15-0,4	—
Баранячий	Тонкі	Черева баранячі	20,0-35,0	14-30
	Сліпа	Синюга бараняча	0,4-1,5	40-80
	Ободова	Круг баранячий	2,5-3,5	14-22
	Пряма	Гузенка	0,5-1,0	25-35



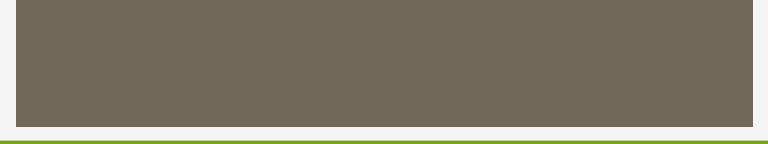
1 - легень; 2- серце; 3- печінка; 4- ободова кишка; 5- шлунок; 6- сім'япровід; 7- сім'яник; 8- цибулинна залоза; 9- простата; 10- сім'яний міхурець; 11- пряма кишка; 12- сечовий міхур; 13- клубова кишка; 14- нирка; 15- дванадцятипала кишка; 16- діафрагма; 17- сліпа кишка; 18- піхва; 19- порожня кишка; 20- селезінка;

М'язовий шар кишок складається із внутрішнього кільцевого і зовнішнього поздовжнього шарів. М'язовий шар прямої кишки і стравоходу розвинений краще порівняно з іншими кишками.

Підслизовий шар утворюється складним переплетінням колагенових і еластинових волокон. Тут розміщені залози, численні кровоносні та лімфатичні судини, нерви.

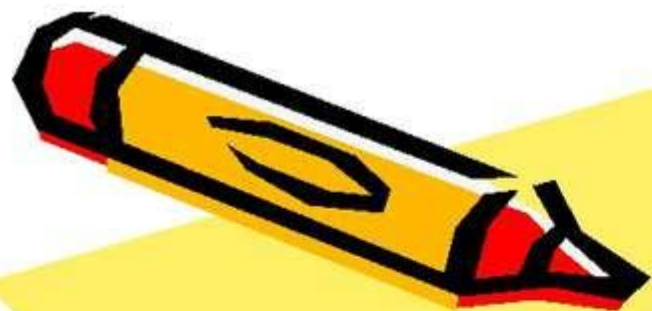
Слизовий шар вистилає внутрішню поверхню кишок, пронизаний численними кровоносними і лімфатичними судинами. У ньому розміщені залози, що виділяють сік і слиз.

Із усіх шарів, що утворюють стінку кишок, найбільш міцний підслизовий, який при їх обробці завжди залишають у складі фабрикату, найменш міцний - слизовий, який при обробці усіх видів кишок видаляють.



Серозний і м'язовий шари видаляють або залишають, залежно від міцності і призначення кишок. Так, від стравоходу серозну оболонку і м'язовий шар відділяють, одержуючи пікальне м'ясо, яке використовують на харчові цілі. При обробці свинячих і баранячих кишок залишають лише підслизовий шар, який, незважаючи на свою тонину, достатньо міцний.

До складу кишок входять вода (55-88%), білки (9-10%), жири (1-2%), мінеральні солі (близько 1%).



Дякую за
увагу😊

