

**ШАГ 1**

## Отбор образца

- Надеть средства индивидуальной защиты
- В качестве репрезентативного образца отобрать птиц близких по весу к среднему весу в стаде
- Убедиться, что у тушек нет признаков несоответствия стандарту



**ШАГ 2**

## Размещение тушки

- Способы включают в себя:
- обвалку на конусной линии
  - обвалку на разделочном столе
  - Шаги 3-10 – примеры обвалки на конусной линии



**ШАГ 3**

## Отделение крылышек

- Отделить каждое крылышко близко от сустава
- Не отделять мясную грудку!
- Отложить для взвешивания



**ШАГ 4**

## Извлечение темного мяса «устриц»

- Повернуть тушку на конусном держателе спинкой к себе
- По обе стороны позвоночника находятся куски темного мяса, называемые "устрицами"
- Разрезать вдоль маленькой впадины на пояснице
- Извлечь каждую "устрицу" и отложить для взвешивания



**ШАГ 5**

## Отделение ножек

- Сделать надрез в том месте, где бедро соединяется с тушкой
- Вывернуть ножку так, чтобы кость вышла из сустава, затем отрезать ножку
- Повторить то же самое на другой стороне
- Отложить обе ножки для взвешивания или обвалки



**ШАГ 8**

## Отделение грудки

- Оттянуть мясо грудки от спины
- Разрезать снизу вверх до каждого плечевого сустава, перерезая сухожилия, связывающие грудину с поясничной частью
- Отложить для взвешивания



**ШАГ 7**

## Отделение кожи с грудки

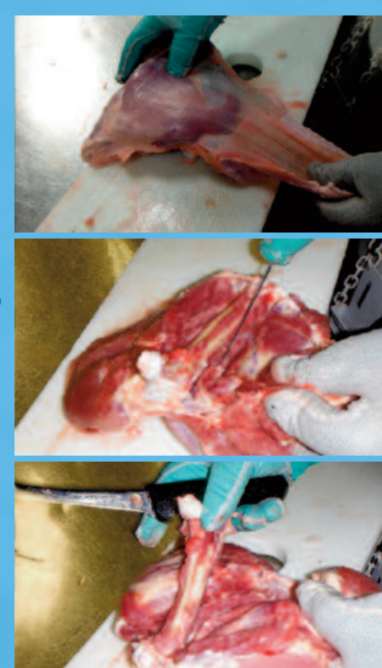
- Стянуть или обрезать кожу с грудки
- Отложить для взвешивания



**ШАГ 66\***

## Обвалка бедрышек (по усмотрению)

- Снять кожу
- Вывернуть бедрышко наружу мясистой стороной вниз
- Найти наружный край кости и сделать продольный разрез
- Не нарушая целостности мяса, отделить от кости
- Отложить кожу, мясо и кость для взвешивания



**ШАГ 6**

## Отделение бедрышек

- Отогнуть бедрышки от костного скелета, чтобы они отсоединились от суставов
- Отрезать бедрышки от костного скелета
- Отложить оба бедрышка для взвешивания или обвалки



**ШАГ 56\***

## Обвалка ножек (по усмотрению)

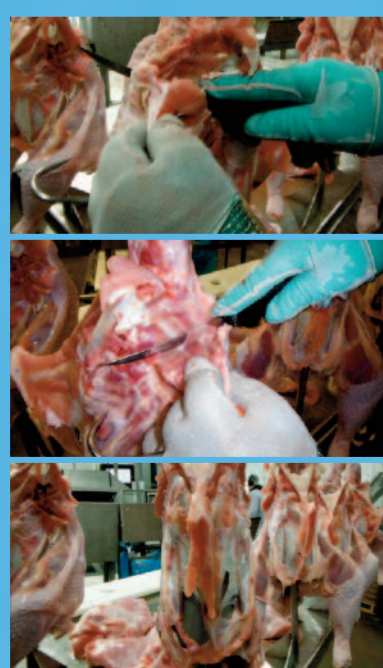
- Положить ножку мясистой частью вниз
- Сделать надрез и снять кожу с ножки
- Сделать продольный боковой разрез по кости ножки и отрезать мясо от кости "бабочкой"
- Отложить кожу, мясо и кость для взвешивания



**ШАГ 9**

## Отделение лопаток

- Лопатка (мясо плечевой части) находится сзади на суставе каждого крылышка
- Поставить нож на плечевую часть прямо под шей
- Движением вниз отделить мясо от костного скелета
- Отложить для взвешивания



**ШАГ 10**

## Взвешивание

- Для взвешивания частей использовать емкости для хранения
- До использования каждой емкости узнать ее массу тары
- Поместить в емкость каждую тушку с биркой
- Проверить, что калибровка у весов стандартная. Весы должны показывать 0.01 кг. привеса
- Записать показания веса отдельных частей на дощечке с зажимом или сразу внести в компьютер

**ШАГ 11**

## Расчеты

### Расчет по живому весу

- Вес отдельной части, поделенный на живой вес птицы

Пример:  
5.4 кг. грудного мяса/ 21 кг. живого веса птицы= 25.71% Выход мяса грудки по живому весу

### Расчет по убойному весу

- Вес отдельной части, поделенный на убойный вес

Пример:  
5.4 кг. грудного мяса/ 15.54 вес тушки = 34.74% Выход мяса грудки по убойному весу

За помощью в подготовке к проведению пробной обвалки на Вашем производстве, обращайтесь к Вашему представителю компании «Aviagen Turkeys».

[www.aviagenturkeys.com](http://www.aviagenturkeys.com)

