

Процесс убоя кроликов



© 2008 Российское отделение
Всемирной ассоциации научного кролиководства
Республика Татарстан, г. Казань, ул. Каратау, д. 26
тел.: +7 (843) 250-96-85

<http://wrsa.ru>, e-mail: office@wrsa.ru

шаг 1: подготовка к убою



Подготовка к убою — тонкий психологический момент, когда первый раз кроликов берут за уши. Если взять кролика за шкирку, то на спине могут появиться отёки или синяки, что приведет к порче привлекательного внешнего вида мяса. Следует создать минимально стрессовые условия для животных — перемещать в корзине по одному, не делать резких движений. Каждого кролика помещают в индивидуальное отделение отсадочной клетки. За 12 часов до убоя животных не кормят и не поят.

шаг 2: подготовка к убою



Непосредственно перед убоем необходимо придерживаться правильной группировки кролика — сначала взять его за уши, затем за задние лапы. При таком положении он вытягивается, не извивается и ведет себя спокойно.

шаг 3: удаление головы



Убийщик большим пальцем левой руки зажимает горло, затем берет нож в правую руку и перерезает шейные кровеносные сосуды острым ножом плавными, уверенными движениями. В силу соблюдения эстетических норм мы не включили фотографию с изображением перерезанного горла.



Данный способ убоя кроликов называется «По-мусульмански». В отличие от общепринятого способа — оглушения посредством удара средней силы за ушами, по лбу или носовой кости специальной деревянной палкой, способ приносит животному меньше болевых ощущений.

шаг 4: подготовка к снятию шкурки



Взяв в левую руку заднюю лапу, а в правую нож, делают прокол, который прорезается вниз. Тушку за проделанное отверстие подвешивают на крюк.



Затем удаляют по суставу передние лапки.

После обескровливания (5-7 мин)
тушка готова к снятию шкурки.

шаг 5: снятие шкурки



Начинают с задних лапок. По внутренней стороне задних ног через анальное отверстие делают в шкурке разрез. Затем легкими надрезами между плотью и шкуркой отделяют шкурку.



шаг 6: снятие шкурки



Сначала снимают шкурку с задней лапки, затем удаляют позвонки из хвоста. Осторожно тянут шкурку вниз, как бы снимая чулок. После чего заднюю лапу отделяют по суставу.



шаг 7: снятие шкурки



С помощью ножа продолжают надрезать, и тянут шкурку вниз до полного снятия. По-прежнему снимая чулком, по очереди освобождают передние лапы. Тушка готова к удалению внутренних органов.

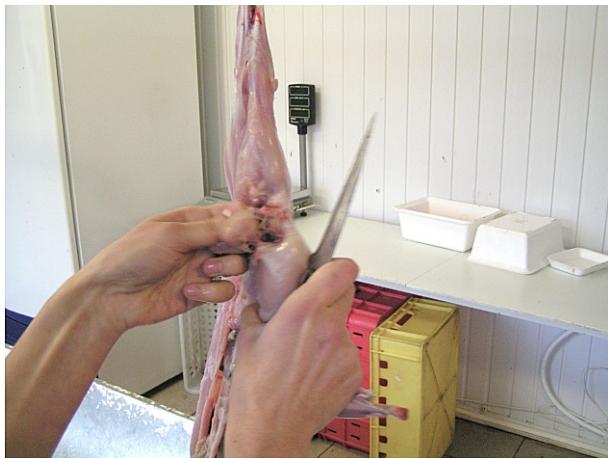


шаг 8: нутровка — удаление внутренних органов



Сначала разрезают соединения тазовых костей — лонное сращение. Затем вводят в разрез два пальца левой руки и фиксируя ими внутренние органы, правой рукой разрезают брюшину вплоть до грудобрюшной перегородки.

шаг 9: нутровка — удаление внутренних органов



Удаляют мочеполовые органы. Сначала делают надрез у хвоста и надрезают прианальные железы. Затем удаляют их, вытягивая вниз.

Кишечник, желудок и мочевой пузырь начинают удалять с места уже отделенной прямой кишки и мочеполовых органов, стараясь не нарушать целостности желудочно-кишечного тракта .



Готовая тушка с субпродуктами (печень, почки, легкие, сердце).

шаг 10: нутровка — удаление внутренних органов



Далее удаляют печень ...



Вид без печени.



... и почки.



Вид без печени и почек.
С печени удаляют желчный пузырь.

шаг 11: нутровка — удаление внутренних органов



Разрываем диафрагму для
удаления легких и удаляем их.
Аналогично удаляются сердце
и трахея.



Наша тушка полностью очищена
от субпродуктов.



шаг 12: завершающий этап



Затем тушке придают компактную форму «Кармашек». Для этого между ребрами делают надрезы, в которые вставляют передние лапки, как бы «в кармашек». Прокалывают между ребрами чуть выше середины и вставляют переднюю лапку в кармашек. Аналогично для другой лапки.

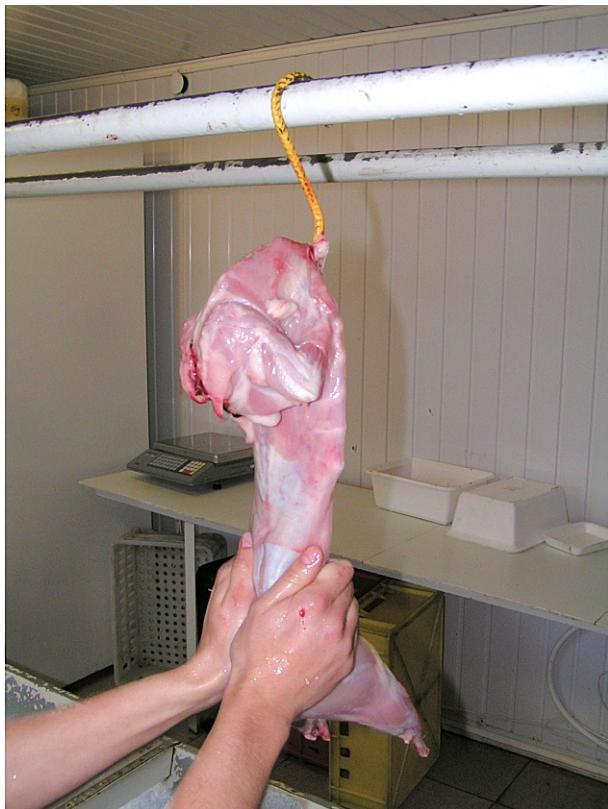
шаг 13: завершающий этап



Отделяют заднюю лапку: тушку снимают с крючка, переворачивают и вешают снова на крючок. Надрезают связки и сухожилия, заднюю лапку отделяют по суставу.



шаг 14: завершающий этап



Тушку кролика промывают от пуха.



Тушка готова для созревания.

По качеству обработки тушка должна отвечать следующим требованиям: хорошо обескровлена, без кровоподтеков, без остатков шкурки, бахромок мышечной ткани, тщательно вымыта с поверхности и со стороны внутренней полости.

При нутровке проводят ветеринарно-санитарную экспертизу — осмотр мышц головы, тушки, внутренних органов.

Обращают внимание на наличие патологий, на степень и качество обескровливания.

шаг 15: созревание мяса



Созревание мяса — сложный физико-химический процесс в мускулатуре тушки, который заключается в распаде гликогена и накоплении молочной и фосфорной кислот. Это снижает активность ферментов, ускоряющих расщепление белков, повышает их способность к набуханию. Белковые комплексы распадаются, в результате мясо кролика становится мягкой, влагоемкой, выделяет мясной сок.

После созревания в течение 10-12 часов упаковываем в вакуум.
Готово!





ножки передние



жир кролика



легкие кролика



печень кролика



язычки кроличьи



брюшки кроличьи



вырезка



почки