

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВЕТЕРИНАРНО–САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРИТЗА»

активная кислотность молока выражается концентрацией водородных ионов или pH. Этот показатель определяется потенциометрическим методом с использованием pH-метров. Его значения в свежем молоке колеблются в пределах 6,55–6,75. Активная кислотность не совпадает с титруемой благодаря буферным свойствам молока, обусловленным наличием в нем белков и смеси фосфатов и цитратов.

аналог мясного продукта: пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5%.

анормальное молоко — **любое** молоко, которое по составу и свойствам заметно отличается от нормального молока. Сюда относится молозиво, стародойное, маститное, лейкозное, молоко с антибиотиками. Кроме того, анормальным считается молоко с нарушенным солевым составом — сычужно-вялое и чувствительное к нагреванию.

бактерицидная фаза — это время, в течение которого микроорганизмы, попадающие в свежесвыдоенное молоко, не развиваются в нем и даже частично отмирают. Во время этой фазы молоко обладает бактерицидными свойствами.

баранина: мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше.

бескостное мясо: мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

бланширование (Нрк. *проварка*): процесс тепловой обработки рыбы [нерыбных объектов] острым паром или в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворах, нагретом растительном масле с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мяса.

брожение меда: ферментативное расщепление органических веществ, преимущественно углеводов меда, содержащимися в нём дрожжами, сопровождающееся активным пенообразованием на поверхности или в объёме меда, газовыделением, наличием специфического запаха и привкуса.

буйволятина: мясо, полученное в результате переработки буйволов, независимо от пола, в возрасте от 3 мес и старше.

буферная емкость молока — это количество кислоты или щелочи, которое необходимо добавить к 100 мл молока, чтобы изменить pH на единицу.

верблюжати́на: мясо, полученное в результате переработки верблюдов, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

глубокозамороженное мясо птицы: мясо птицы после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 18 °С.

говядина: мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше.

градусы Тернера (°T) — это количество миллилитров 0,1 н раствора едкого натра (калия), необходимого для нейтрализации 100 мл (100 г) молока или продукта.

гребень птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой мясистое кожное образование после отделения от головы тушки птицы.

грудка тушки птицы: часть тушки птицы, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями.

диетические яйца: яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут.

дозревание меда: удаление из меда избытка воды в условиях, обеспечивающих сохранение его свойств.

жеребяти́на: мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года.

живая рыба (продукция): Рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней

среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек.

жилованное мясо: бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

жиры — сложные эфиры высших жирных кислот и трехатомного спирта глицерина.

загар рыбы: покраснение, потемнение мышечной ткани у позвоночника рыбы, возникающее в результате нарушения режимов обработки

задняя часть тушки птицы: часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности бедренных мышц; включает два окорочка с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и гузкой.

задняя четвертина тушки птицы: часть тушки птицы, полученная в результате разделки задней части тушки птицы вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки.

закристаллизованный мед (ндп. засахарившийся мед, осевший мед): Мед, сахара которого закристаллизовались.

замороженное мясо птицы: мясо птицы после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

замороженное мясо: парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

зрелый мед: мед, содержащий не более 20% воды.

известковые отложения: обрастания на раковинах брюхоногих, двустворчатых моллюсков, панцире ракообразных и слоевищах водорослей, представляющие собой кальциевые образования в виде ракушечника или пластинок.

казеин — сложный белок (фосфопротеид), в котором остаток фосфорной кислоты образует сложный эфир с гидроксильной группой серина. Присутствует в молоке в форме своего предшественника казеиногена (белки коровьего молока на 80% состоят из казеиногена). Молекулярная масса 75000–100000. Содержит полный набор незаменимых аминокислот, особенно богат метионином (~3,5%), лизином (~6,9%), триптофаном (~1,8%), лейцином (~12,1%), валином (7%). В молоке казеин находится в виде специфических частиц, или мицелл (от лат. micella- крошечка, крупица), представляющих собой сложные комплексы фракций казеина с коллоидным фосфатом кальция. При подкислении выпадает в осадок. Под действием протеолитических ферментов желудка в присутствии ионов Ca^{2+} казеиноген превращается в казеин, который выпадает в осадок (ферментативное створаживание молока), захватывая в сгустки часть жира молока. Осадок казеина дольше задерживается в желудке и полнее усваивается. Высокая питательная ценность молока и молочных продуктов в значительной мере обусловлена казеином. Используют казеин для производства красок, клеев, искусственных волокон, пластиков и т. д.

каталаза — фермент, разлагающий пероксид водорода на воду и неактивный молекулярный кислород. В свежем молоке здоровых животных ее мало, но при загрязнении молока или при заболевании животного ее количество возрастает («каталазная проба»).

каталазная проба — метод, основанный на измерении объема кислорода, выделяемого каталазой из пероксида водорода, специально вносимого в молоко. В нормальном молоке его объем не должен превышать 3 мл.

кефир — это кисло-молочный напиток, вырабатываемый путем сквашивания пастеризованного молока закваской, приготовленной на кефирных грибках. При его производстве происходят два вида брожения: молочнокислое и спиртовое.

кислотность молока — это критерий оценки свежести и натуральности сырого молока. Выражается в единицах титруемой кислотности (в градусах Тернера — оТ) и величиной рН при 20 оС. Кислотность свежесвыдоенного молока составляет 16–18 оТ и обуславливается кислыми солями — дигидрофосфатами и дигидроцитратами (около 9–13 оТ), белками — ка-

зеином и сывороточными белками (4–6 оТ), углекислотой, кислотами (молочной, лимонной, аскорбиновой, свободными жирными и др.), а также другими компонентами молока (в сумме они дают около 1–3 оТ).

козлятина: мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

конина: мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше.

консерванты — это вещества, которые повышают срок хранения продуктов и защищают их от порчи, вызванной микроорганизмами. Следует отметить, что не существует универсальных консервантов, которые бы можно было применить для всех видов пищевых продуктов.

кристаллизация меда: переход меда из жидкого, сиропообразного состояния в кристаллическое, твёрдое.

купажирование меда: смешивание различных (по источникам происхождения) видов меда для выравнивания его свойств, придания желательного цвета, аромата.

лактаза (лат. *lac*, *lactis* молоко; син. β -галактозидаза) — фермент класса гидролаз, катализирующий расщепление лактозы на галактозу и глюкозу. Нарушение синтеза лактозы в организме может служить причиной наследственного заболевания — непереносимости молока. В свежесвыдоенном молоке лактаза не содержится, а выделяется молочнокислыми бактериями при их развитии. Наибольшую активность этот фермент проявляет при температуре 35...45 оС и рН 6,5.

лактоза (син. молочный сахар) — дисахарид, состоящий из остатков D-галактозы и D-глюкозы. Содержится в молоке всех видов млекопитающих (2–8,5%), а также входит в состав гликопротеинов и гликолипидов. Ферментативное расщепление лактозы осуществляется лактазой, отсутствие которой в кишечнике у новорожденных является тяжелым наследственным заболеванием, которое может привести к гибели организма.

лизоцим — это фермент мурамидаза, который в качестве защитного агента содержится в выделениях организма — слезной жидкости, слюне, кишечном соке, молоке, а также в лейкоцитах и т. д. Он способен растворять бактерии путем расщепления полисахаридных цепей их клеточных стенок. В молозиве его в 30 раз больше, чем в сыворотке крови.

липиды — природные неполярные соединения, не растворимые в воде, но растворимые в неполярных растворителях.

липолиз — гидролитическое расщепление жиров.

лопанец рыбы: рыба, у которой лопнуло брюшко.

масло — продукт переработки молока, в который входит жир молока с сопутствующими ему другими компонентами: белками, молочным сахаром, водой (плазмой масла).

маточное молочко: продукт, производимый пчёлами для кормления личинок и маток.

мед натуральный: природный сладкий продукт питания жизнедеятельности пчёл, получаемый из нектара растений или выделений живых частей растений, или выделений насекомых, паразитирующих на живых частях растений, которые пчёлы собирают, складывают в ячейки сотов, преобразуют, смешивая с производимыми ими особыми веществами, и оставляют в сотах для созревания.

мицелла — это коллоидная частица, которая представлена агрегатом молекул, атомов или ионов, окруженных двойным электрическим слоем.

молозиво (colostrums) — секрет молочных желез, выделяемый в течение семи дней после отела. Оно не выдерживает пастеризации, обладает повышенной кислотностью и повышенным содержанием альбумина, глобулина и солей. На переработку не используется.

молоко — продукт секреторной деятельности молочной железы млекопитающих. Это природная эмульсия жира в воде — жировая фаза находится в плазме молока в виде мелких капель (шариков жира) более или менее правильной формы, окруженных защитной липопротеидной оболочкой. Представляет собой слегка вязкую жидкость белого цвета с желтоватым оттенком, приятным, специфическим, слегка сладковатым вкусом.

молочная телятина: мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

молочный белок или копреципитат — это белковый продукт, полученный на основе комплексного осаждения казеина и сывороточных белков.

монофлорный мед: мед, произведенный пчёлами из нектара растений преимущественно одного вида.

мытые яйца: яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

мясной блок: мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера.

мясной ингредиент: составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя.

мясной продукт: пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%.

мясо глубокой заморозки: замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

мясо механической обвалки [дообвалки]: бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с массовой долей костных включений не более 0,8%, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани [остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани] от кости механическим способом.

мясо на кости: мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани.

мясо поросят: мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг.

мясо промыслового животного: мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста.

мясо птицы сублимационной сушки: мясо птицы, полученное в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния.

мясо птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой полупотрошеную, потрошеную тушку птицы или продукты разделки потрошенной тушки.

мясо телят буйволов: мясо, полученное в результате переработки буйволят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

мясо хрячков: мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.

мясо: пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

мясорастительный продукт: мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60% включительно.

мясосодержащий продукт: пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно.

недостаточно плотный белок: белок яйца, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается.

незначительно перемещающийся от центра желток: видимый, слегка распластаный, подвижный желток.

незрелый мед: мед, содержащий более 20% воды.

немясной ингредиент: составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или мине-

рального происхождения.

нормализация молока — это процесс приведения продукта к стандартному составу. Нормализацию молока проводят по массовой доле жира, сухих веществ или сухих обезжиренных веществ.

обваленное мясо: бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

обработанная голова птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой голову с глазами, клювом и гребнем или без них после отделения от полупотрошенной тушки птицы.

обработанная печень птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой печень, состоящую из одной или более долей, после удаления желчного пузыря.

обработанная шея птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой шейные позвонки с прилегающими к ним мякотными тканями после удаления трахеи и пищевода.

обработанное сердце птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой сердце после удаления прилегающих жира и околосердечной сумки.

обработанные ноги птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой ноги с когтями или без них, отделенные от тушки птицы в области заплюсневой сустава, очищенные, освобожденные от рогового слоя эпидермиса.

обработанный мышечный желудок птицы: пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой мышечный желудок после удаления содержимого и кутикулы.

окисление рыбы [нерыбных объектов животного происхождения]: Налет желтого или желтовато-оранжевого цвета на поверхности или в толще продукции из рыбы [нерыбных объектов животного происхождения], имеющий специфические запах и вкус.

оксидоредуктазы — это группа ферментов, катализирующих окислительно-восстановительные реакции в живых организмах. Представлены дегидрогеназами, оксидазами, пероксидазой и каталазой.

оленина: мясо, полученное в результате переработки оленей, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

опсонины — белки (антитела, компоненты комплемента, острофазные) способствующие усилению фагоцитоза путем *опсонизации*, т. е. связывания опсопинов с поверхностными антигенами бактерий и одновременно с рецепторами фагоцитов.

органолептические или сенсорные свойства молока — это внешний вид, консистенция, цвет, запах и вкус продукта.

органолептический анализ — это качественная и количественная оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукта.

остывшее мясо птицы: свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, температура которого в толще мышц не выше 25 °С.

остывшее мясо: мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

охлажденное мясо птицы: свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С.

охлажденное мясо: парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

очистка меда: удаление из меда частиц воска, особей пчелиной семьи и их фрагментов.

падевый мед: мед, произведенный пчёлами в основном из сладких выделений листовых или хвойных растений, а также паразитирующих на них насекомых.

парное мясо птицы: свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, температура которого в толще мышц не ниже 25 °С.

парное мясо: мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

партия продукции пчеловодства: Определённое количество продукции пчеловодства одного наименования, одинаково упакованной, произведённой (изготовленной) одним изготовителем по одному нормативнотехническому документу в определённый промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции пчеловодства.

пасечный пчелиный воск: пчелиный воск, извлечённый из воскового сырья на пасеке.

пастеризация меда: одноразовое нагревание меда с последующим быстрым охлаждением с целью предупреждения или прекращения брожения.

пастеризация молока — это тепловой процесс нагрева молока до определенных (ниже 100 оС) температур и выдержки его в этих условиях заданное время. Цель пастеризации — уничтожение всех болезнетворных и нежелательных микроорганизмов молока, сливок и других видов молочного сырья, а также молочных продуктов. Вместе с ними уничтожаются и все полезные микробные клетки (99,98% всего наличия клеток в молоке). При пастеризации разрушаются (инактивируются) многие ферменты молока, вызывающие порчу его составных частей. Происходит частичная дестабилизация белковых комплексов молока с целью последующего более полного выделения их. Это явление используется в сыроделии, при изготовлении творога, некоторых кисло–молочных напитков.

пастеризованным называют молоко, подвергнутое тепловой обработке при температуре от 63 до 95°С с различным временем выдержки при этих температурах и затем охлажденное.

передняя часть тушки птицы: часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности грудных мышц; включает грудку, крылья и прилегающую часть спинки.

передняя четвертина тушки птицы: часть тушки птицы, полученная в результате разделки передней части тушки птицы вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две части; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки.

пероксидаза — фермент, переходящий в молоко из молочной железы (в большом количестве содержится в молозиве) и катализирующий окислительно–восстановительные реакции в присутствии пероксида водорода, разлагая его с выделением атомарного кислорода в активном состоянии. Наличие этого фермента не связано с бактериальной обсемененностью, однако позволяет судить о степени нагрева молока (при 75...80 оС происходит разрушение фермента).

пищевой продукт убоя птицы: продукт, полученный в результате переработки сельскохозяйственной птицы, подвергнутой убою в промышленных условиях.

пищевой продукт убоя: пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях.

пищевые субпродукты птицы: пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся потроха, гребни, обработанные шея, голова, ноги птицы.

пищевые субпродукты: пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного.

плотность молока — это масса молока в единице объема при 20 оС (кг/м³), которая определяется ареометрическим методом.

подмороженное мясо птицы: свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы и подмораживания до температуры в толще мышц от минус 2 °С до минус 3 °С.

подмороженное мясо: парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от ми-

нус 2 °С до минус 3 °С.

полифлорный мед: мед, произведенный пчёлами из нектара растений разных видов.

полу-потрошенная тушка птицы: пищевой продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления кишечника с клоакой, яйцевода и сформировавшихся яиц птицы.

полутушка птицы: часть тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины.

пороки меда: недостатки, снижающие качество меда и ограничивающие его использование.

порча меда: потеря потребительских свойств меда вследствие его недоброкачественности из — за несоблюдения технологических режимов переработки и условий хранения.

потемнение меда: изменение окраски меда вследствие происходящих в нём химических реакций.

потроха птицы: пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся обработанные печень, сердце и мышечный желудок.

потрошенная тушка птицы: пищевой продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы.

прессовый мед: мед, полученный прессованием сотов при умеренном нагревании или без него.

продукт пчеловодства: продукт, произведённый на пасеке в результате жизнедеятельности пчелиной семьи.

прополис (Ндп. пчелиный клей): продукт, произведенный пчелами из смолистых выделений растений, секрета мандибулярных желез пчёл и пчелиного воска.

простокваша — кисло-молочный напиток, который готовят на коровьем молоке с использованием молочно-кислых стрептококков. Она имеет нежный сгусток с освежающим, приятным слабокислым вкусом. При производстве простокваши происходит молочно-кислое брожение.

пчелиный воск: продукт, произведенный пчёлами для постройки сотов и запечатывания ячеек сотов.

пчелиный яд (Ндп. апитоксин): продукт ядовитых желёз пчелы.

пыльцевая обножка: продукт, произведенный пчёлами из пыльцевых зёрен с добавлением нектара и секрета желёз пчелы.

размороженное мясо птицы: замороженное или глубокозамороженное мясо птицы, подвергнутое оттаиванию до температуры в толще мышц от минус 1 °С до 4 °С.

размороженное мясо: замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1 °С.

расслаивание меда: разделение массы меда на слои — плотный светлый и жидкий тёмный.

растительно-мясной продукт: мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30% включительно.

редуктаза — фермент молока, поступающий из молочной железы и указывающий на его бактериальную обсемененность, способствующий переносу водорода к любому соединению кроме кислорода. Редуктаза обладает свойством восстанавливать метиленовую синь, обесцвечивая ее. Чем меньше время обесцвечивания, тем больше бактериальная обсемененность (редуктазная проба). При 75 оС редуктаза полностью разрушается.

рыба [водные млекопитающие] — сырец (продукция): Рыба [водные млекопитающие] без признаков жизни, находящаяся(-иися) при температуре, близкой к температуре окружающей среды или охлаждаемая(-ые).

свежее мясо птицы: мясо птицы без признаков порчи, определяемых органолептическими, физико-химическими и микробиологическими методами.

свинина: мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.

сепарирование — это процесс разделения молока на две части: более легкую — сливки и более тяжелую — обезжиренное молоко. Проводится сепарирование с помощью молочных сепараторов. Для лучшего обезжиривания молоко нужно нагреть до 35...45 оС. Парное молоко (34...36 оС) можно сепарировать без подогрева.

синерезис — это процесс старения гелей, связанный с самопроизвольным расслаиванием студней на две фазы: уплотненный гель и разведенный золь.

сливки — это концентрат молочного жира.

сливочное масло — пищевой продукт, представляющий собой концентрат молочного жира. Изготавливается из сливок двумя способами: методом периодического или непрерывного сбивания и методом преобразования высокожирных сливок.

сметана — кисло-молочный продукт, вырабатываемый сквашиванием сливок чистыми культурами молочно-кислых бактерий с последующим созревaniem полученного сгустка.

смешанный мед: естественная или полученная купажированием смесь цветочного и падевого медов.

созревание продукции из рыбы [нерыбных объектов]: биохимические и физико-химические процессы в продукции из рыбы [нерыбных объектов], в результате которых улучшается ее консистенция, вкусовые и ароматические свойства.

сотовый мед (ндп. забрусованный мед): Мед в запечатанных ячейках сотов.

соты в меду: кусок или несколько кусков сотового меда, помещённые в потребительскую тару и залитые центрифугированным медом.

срок хранения меда: интервал времени, в течение которого мед при соблюдении определённых условий хранения сохраняет установленные нормативной документацией свойства.

стародойное молоко — это молоко, полученное в течение 7–10 дней перед прекращением доения. Имеет солоноватый и прогорклый привкус вследствие изменения минерального состава и наличия липазы. Сливочное масло из такого молока нестойко при хранении, сыр некачественный. Стародойное молоко приемке не подлежит.

стерилизованным называют молоко, подвергнутое тепловой обработке при температуре выше 100 оС. В нем уничтожены не только вегетативные виды микрофлоры, но и их споры.

стойкость масла — это его способность сохранять высокое качество длительное время.

столовые яйца: яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С не более 25 сут, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) — постоянная величина, определяемая вычитанием из величины сухого остатка молока содержания жира, и составляющая 8–9%. По этому показателю судят о натуральности молока. При разбавлении сырья водой СОМО оказывается ниже 8%.

сухой остаток молока — это все химические составные части продукта (белки, жир, лактоза, минеральные вещества и т. д.), получаемые после удаления из него влаги. Этот показатель зависит от состава молока и колеблется в пределах 11–14%.

сывороточные белки — это группа азотистых соединений молока, которые остаются в плазме молока (сыворотке) после осаждения казеина при рН 4,6–4,7. В сывороточных белках содержится больше серы, чем в казеине, что обусловлено присутствием серосодержащих аминокислот — метионина, цистина, цистеина.

сычужная свертываемость — способность молока свертываться под действием сычужного фермента с образованием довольно плотного сгустка.

творог — кисло-молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока закваской на чистых культурах лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков в соот-

ношении 1,5–2,5:1 с использованием методов кислотной, кислотно–сычужной или термокислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки самопрессованием и (или) прессованием, с содержанием молочнокислых бактерий в конце срока годности не менее 10^6 в 1 г продукта, массовой долей белка не менее 14%, без добавления немолочных компонентов. Творог является белковым кисло–молочным продуктом, основную часть которого составляет казеин.

телятина: мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес до 8 мес.

термостойчивость — способность молока выдерживать нагревание при высоких температурах без видимой коагуляции белков.

титруемая кислотность молока выражается в градусах Тернера (°Т) и обусловлена наличием некоторых анионов фосфорной и лимонной кислот, белков (казеин и сывороточные белки) и диоксида углерода, находящегося в растворенном состоянии ($\text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{HCO}_3^- + \text{H}^+$). В свежесцеженном молоке кислотность составляет в среднем 16–18 оТ, где на долю белков приходится 4–5 °Т, дигидрофосфаты и дигидроцитраты дают около 11 °Т, CO_2 и другие составные части молока — 1–2 °Т. Эта кислотность зависит от рационов кормления, породы, возраста, индивидуальных особенностей животного, лактационного периода и т. д.

тримминг: бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса.

убойное животное: сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя.

условно годная рыба [нерыбные объекты животного происхождения]: рыба [нерыбные объекты животного происхождения], в которой(-ых) обнаружена[-ы] хотя бы одна живая личинка гельминтов, опасных для здоровья человека.

условно годное мясо: мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

фальсификация продукта пчеловодства: Действие, в результате которого продукт пчеловодства утрачивает, свойственные ему природные качества.

фальсифицированный мед: мед, в котором присутствуют объекты, не свойственные его природному составу.

цветочный мед: мед, произведенный пчёлами из нектара цветковых растений.

центрифугированный мед: мед, извлечённый из сотов центрифугированием.

часть тушки птицы: пищевой продукт, полученный в результате разделки потрошённой тушки птицы.

ягнятина: мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

ядовитый мед: мед, произведённый пчёлами из нектара ядовитых растений.