

## Коммерческое предложение от 08.05.2025

Наименование товара: Оснащение производства по убою и переработке КРС

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/uboy\\_i\\_pererabotka\\_krs](https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/uboy_i_pererabotka_krs)



### Описание

Технология забоя скота и дальнейшая переработка полученного сырого мяса представляет собой сложный и многоэтапный процесс. Современное оборудование, включающее холодильные камеры, контейнеры для хранения и консервации туш, позволяет вести фактически безотходное производство с утилизацией вторсырья. В последнее время, ввиду введения официального запрета на подворный убой скота, вместо отдельных приспособлений для убой стали использоваться модульные цеха, представляющие собой функциональные и полностью укомплектованные специализированными приспособлениями комплексы в #REGION\_NAME\_DECLINE\_PP#

После этого животных направляют на поточно-механизированные линии предприятия. Современный **убой и переработка КРС**, применяемая компанией «Мираторг», включает в себя следующие этапы:

- Оглушение посредством пневмопистолета. Процесс проводится путем нанесения удара в лобную часть на пересечении линии рогов и глаз при помощи пневмопистолета. Эта операция приводит к потере чувствительности, что упрощает последующие операции по переработке. Оглушение не останавливает работу сердца, что позволяет эффективно обескровить тушу.
- Убой и процесс обескровливания. Шея животного надрезается, после чего пищевод

перевязывается. В правое предсердие вводится нож, и кровь собирается полым инструментом для последующего применения в пищевой и медицинской промышленности. Тушу необходимо максимально тщательно обескровить. На сегодняшний день этот способ считается самым гуманным в мире методом оглушения и убоя.

- Съемка шкур. Сразу после удаления крови необходимо снять шкуру, эта работа требует опыта и аккуратности. На шкуре не должно быть прирезов мяса и жира, это уменьшает товарную ценность и туши, и самой шкуры. Нарушение целостности мышечной ткани не допускается еще и потому, что это способствует проникновению микроорганизмов и более быстрой порче мяса.
- Нутровка – удаление внутренностей животного из грудной и брюшной полости. Эта операция проводится после подвешивания туши – оно упрощает извлечение желудка и кишечника. После нутровки туши, масса которых превышает 50 кг, делят на полутуши, и проводится ветеринарно-санитарная экспертиза.

*В проект "Убой и переработка КРС" входит следующее оборудование:*

- Оборудование для убоя  
Машины для убоя и переработки кишечного сырья
- Вспомогательное оборудование

## **Характеристики**

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.