Методическая документация:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ - ПРИЕМКИ СВИНЕЙ И ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ТУШ ПО ВЫХОДУ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ

Методические рекомендации предназначены для работников перерабатывающих предприятий мясной промышленности и животноводческих производств и предусматривают основные этапы работ по организации и проведению контрольных переработок свиней для составления уравнения регрессии по определению выхода мышечной ткани.
Внедрение системы оценки качества свиных туш по выходу мышечной ткани предприятия проводят при участии специалистов ВНИИ мясной промышленности.
При условии проведения работ самостоятельно, без участия специалистов ВНИИ мясной промышленности, в соответствии с данными методическими рекомендациями, институт выступает в качестве эксперта по анализу данных, полученных при контрольных переработках свиней, с выдачей заключения о возможности использования полученного уравнения регрессии для оценки свиных туш.

2. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ПЕРЕРАБОТОК УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЛЯ УТОЧНЕНИЯ КОЭФФИЦИЕНТОВ ПЕРЕСЧЕТА ВЫРАБОТАННОГО МЯСА НА КОСТЯХ (ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ) В ЖИВУЮ МАССУ

Методика предусматривает проведение работ в несколько этапов:
- проведение, сбор и анализ технико-экономических показателей предприятий или объединений по переработке скота и выработке мяса за предшествующие три года;
- проведение контрольных переработок, включающих отбор животных и подготовку их к убою, проведение убоя, обработки полученных данных;
- разработка проекта коэффициентов пересчета массы мяса на костях в живую массу скота;
- подготовка проекта коэффициентов для последующего утверждения.
В приложении к методике даны формы таблиц, которые охватывают все вопросы, связанные с уточнением коэффициентов.
При разработке методики были учтены результаты научных работ и предложения предприятий отрасли по разработке действующих коэффициентов.

3. МЕТОДИКА КОМПЛЕКСНОЙ ОЦЕНКИ МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ И КАЧЕСТВА МЯСА СВИНЕЙ РАЗНЫХ ГЕНОТИПОВ

В методике представлены: унифицированные методы определения мясной продуктивности свиней, пригодных для промышленной переработки:
- приведены критерии, необходимые для характеристики качества туш и установления категорий;
- химические и гистологические методики анализа состава и структуры мяса, определяющие его качество, физико-химические и технологические свойства.
Методика, утвержденная РАСХН, предназначена для специалистов животноводческих производств и перерабатывающих предприятий мясной промышленности, научных работников, учащихся специальных учебных заведений.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 01-00419779-06. КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРЕПАРАТОВ КАРРАГИНАНА, ПРИМЕНЯЕМЫХ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

Настоящие МР определяют организацию, правила, оценки и измерения функционально-технологических свойств очищенных, полуочищенных и неочищенных каппа- и йота-каррагинанов, а также смесей на их основе, в том числе содержащих другие пищевые добавки и ингредиенты в различных соотношениях.
МР могут применяться:
- предприятиями-изготовителями мясопродуктов на этапах: выбора торговой марки препаратов каррагинанов; заключения договоров (контрактов) на их поставку; входного контроля поступающей партии препарата, отработки дозы и условий внесения в процессе выработки новых мясопродуктов, оценки целесообразности применения других пищевых добавок совместно с препаратами каррагинана;
- в учебных целях при подготовке дегустаторов мясопродуктов;
- при маркетинговых исследованиях рынка препаратов каррагинана;
- в научных исследованиях, разработках, при постановке и проведении экспериментов.

5. МЕТОДИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА НАЛИЧИЕ ЛИСТЕРИЙ к ГОСТ Р 51921-2002

В руководстве приводятся общие сведения о возбудителе листериоза, дана классификация и морфология возбудителя.
Подробно описаны патологоанатомические изменения в продуктах убоя животных, пораженных листериозом и способы их обезвреживания.
Показаны методы отбора проб, подготовка их к проведению исследований, а также основные микробиологические методы исследований при выделении и идентификации

листерий.

6. МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ ИЗМЕРЕНИЙ СОДЕРЖАНИЯ ПОЛИСАХАРИДОВ НЕЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (КАРРАГИНАНА) В МЯСЕ И МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ

Специалистами ВНИИМПа разработана методика, предназначенная для контроля содержания полисахаридов неживотного происхождения (каррагинана) в мясе и мясных продуктах. Для определения содержания каррагинана методика предусматривает применение метода микроструктурного анализа и хроматографического метода.
Настоящая методика предназначена для применения в ветеринарных, испытательных и других лабораториях, занимающихся оценкой качества мяса и мясных продуктов по показателям безопасности и качества.

7. МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ ИЗМЕРЕНИЙ СОДЕРЖАНИЯ БЕЛКОВ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В МЯСЕ И МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ

Методика, предназначенная для контроля содержания белков растительного (соевых) и животного (свиных) происхождения в мясе и мясных продуктах. Для определения массовой доли растительных и животных белков в мясе и мясных продуктах методика предусматривает применение метода электрофореза, иммуноферментного метода и метода микроструктурного анализа.
Настоящая методика может применяться при контроле содержания белков животного и растительного происхождения в ветеринарных, испытательных, а также научных лабораториях, занимающихся оценкой качества мяса и мясных продуктов по показателям безопасности и качества.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ. ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДА ЩЕЛОЧНОГО ГЕЛЬ-ЭЛЕКТРОФОРЕЗА ИЗОЛИРОВАННЫХ КЛЕТОК ДЛЯ ОЦЕНКИ ГЕНОТОКСИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРИРОДНЫХ И СИНТЕТИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ В СООТВЕТСВИИ С ПРИНЦИПАМИ ХАССП

В настоящих рекомендациях определены контрольные критические точки и критерии их оценки. Четко систематизированы и приведены нормативы производственного контроля

по всей цепи технологического процесса изготовления и хранения мясных и мясорастительных консервов в соответствии с принципами ХАССП.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ УДОСТОВЕРЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Настоящие методические рекомендации предназначены для специалистов предприятий мясной промышленности и содержат форму удостоверения качества и безопасности, а также общие положения и подходы к организации работы по его оформлению для следующих видов мясной продукции: колбасные изделия, продукты из мяса, продукты из шпика, полуфабрикаты и кулинарные изделия, консервы.
Документ разработан с учетом замечаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) (письмо № 01/16477-0-26 от 22.11.2010).