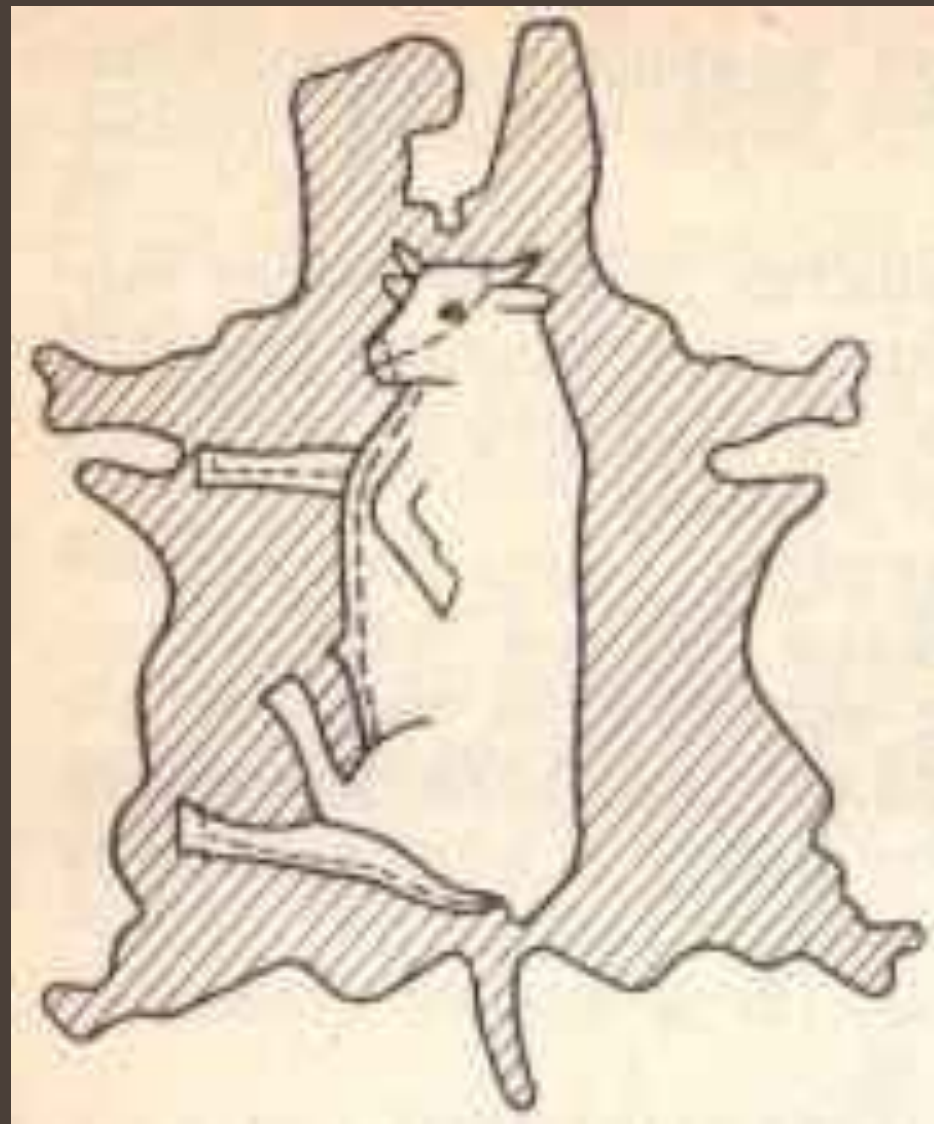


# Убой скота и снятие шкур

Снятием шкуры называется процесс отделения ее от туши животного.

Шкура должна быть снята полностью, без прирезей мяса, жира, сухожилий, рогов, копыт, без выхватов, прорезей и т. д.

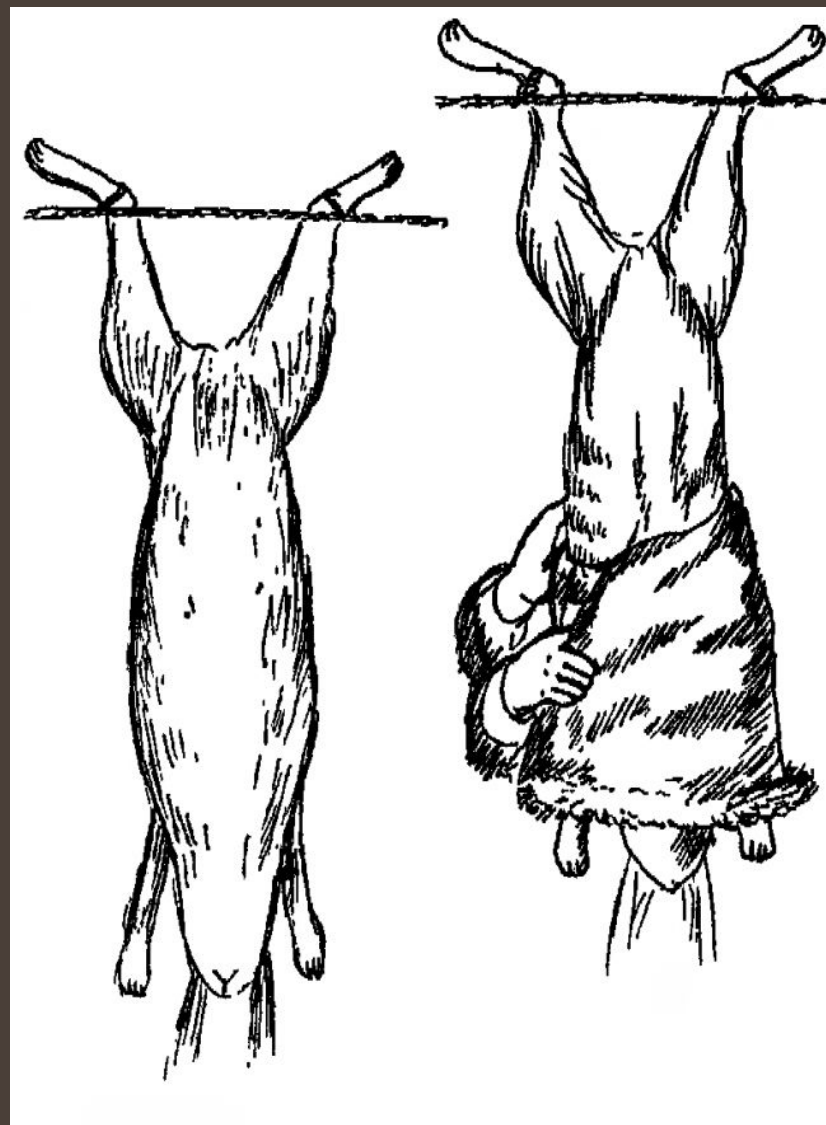
Линии разреза  
и контуры  
шкуры, снятой  
пластом.

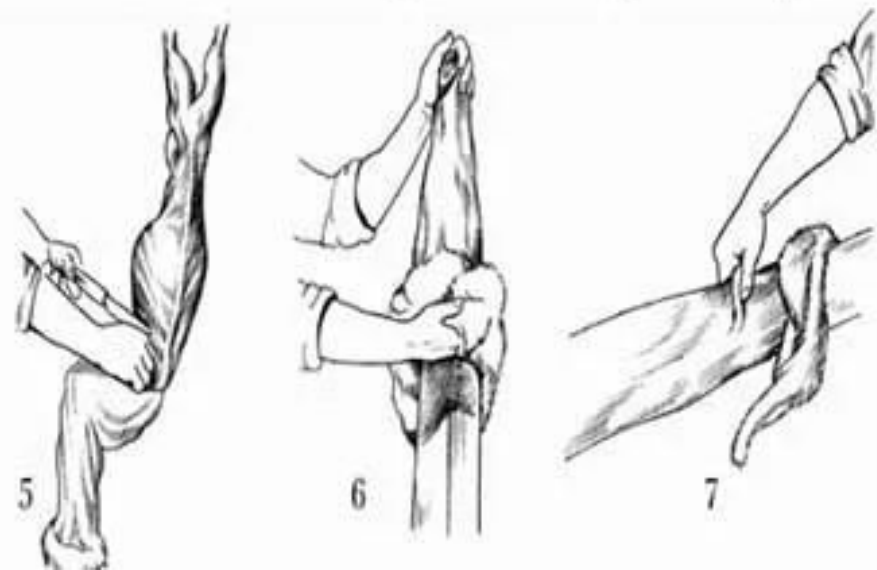
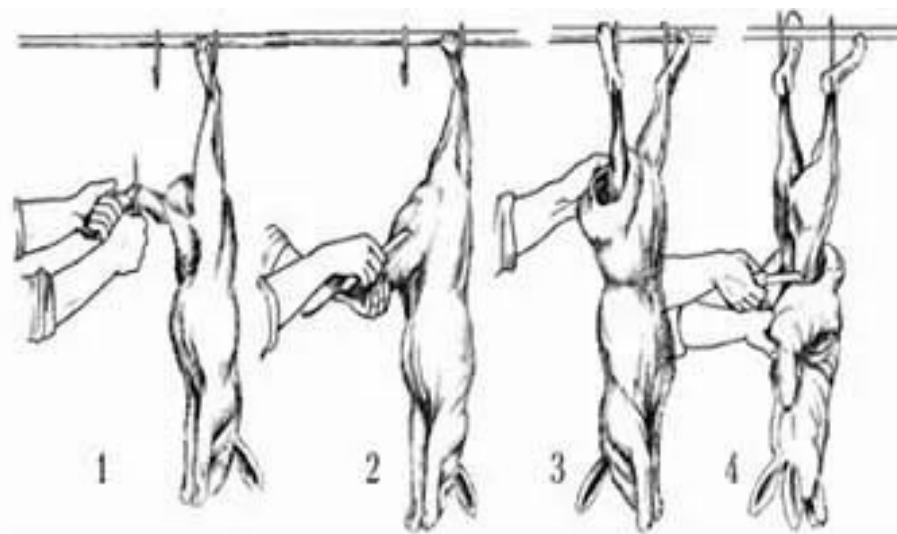
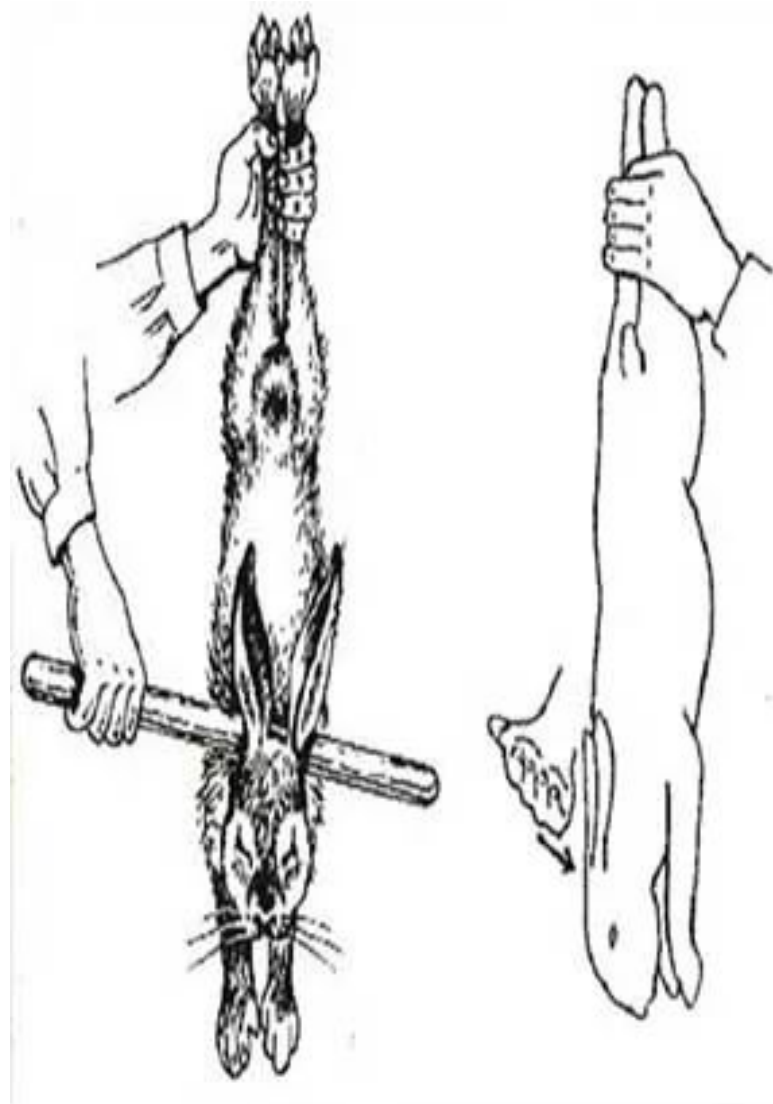


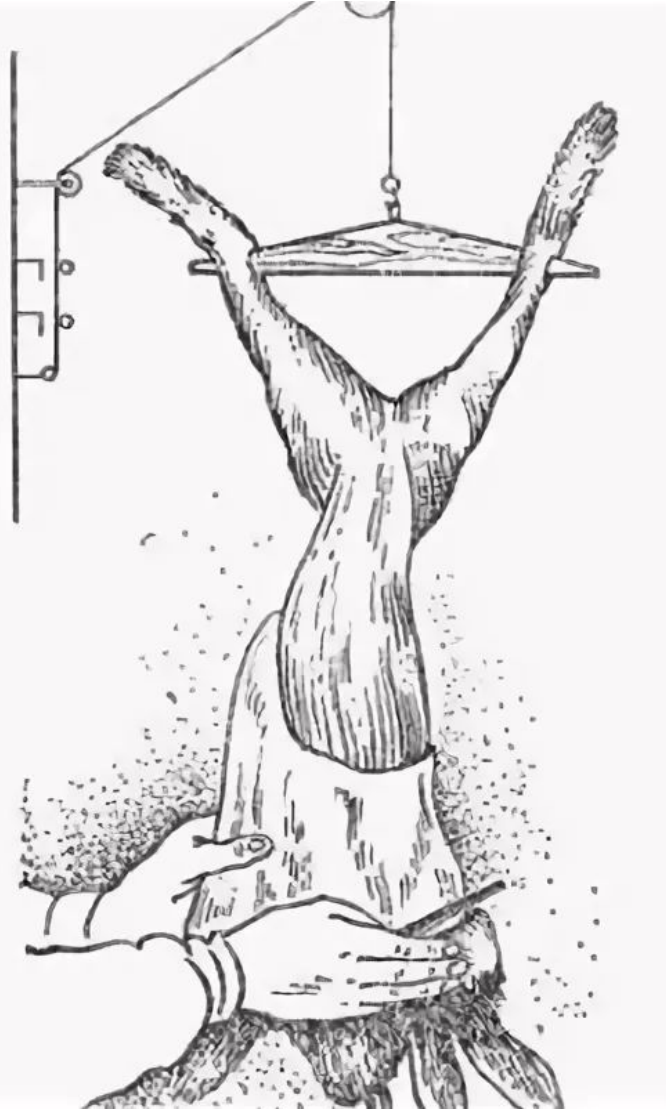
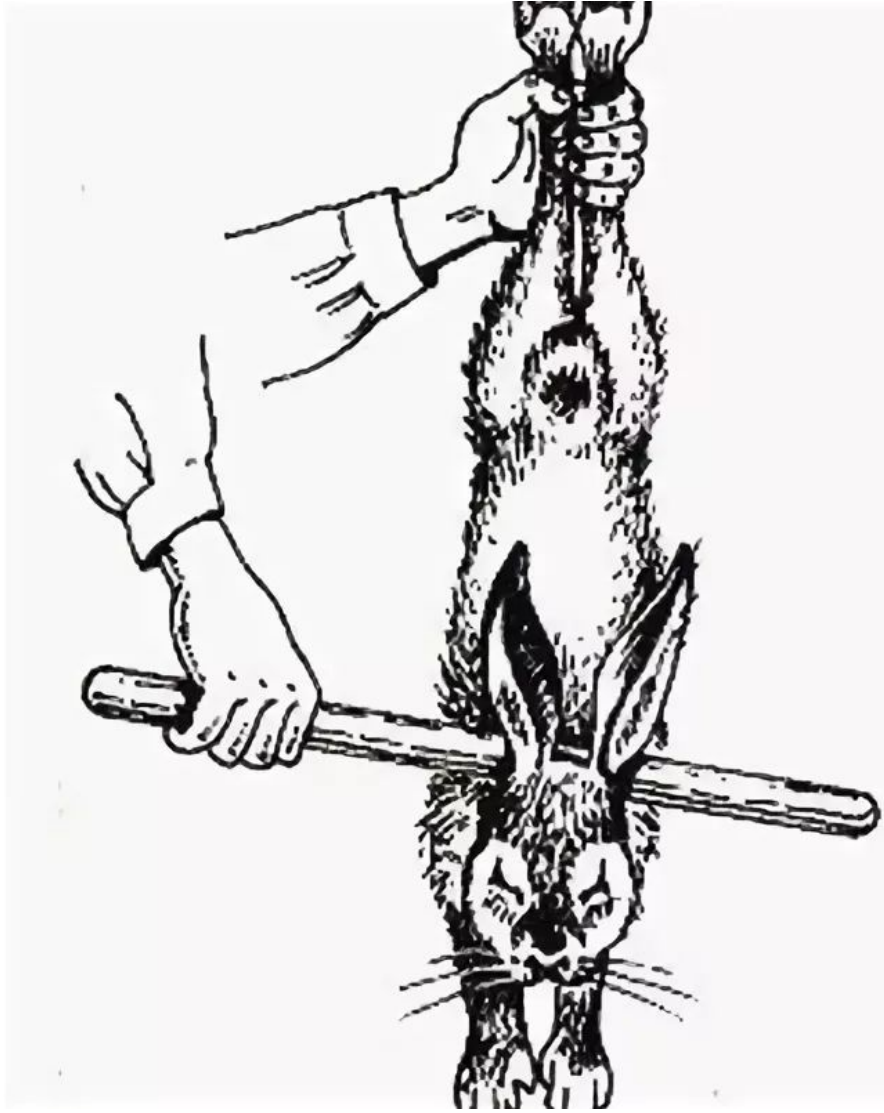




# Снятие шкур у кроликов.



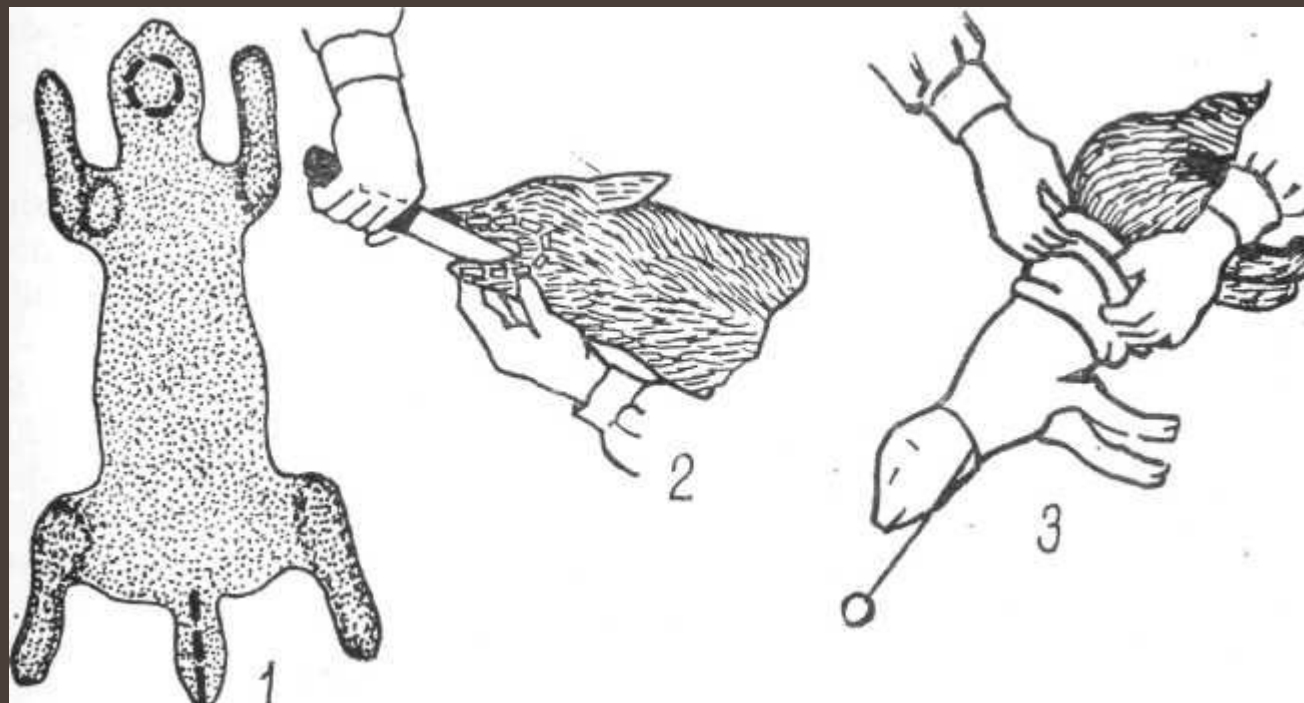








Снятие  
шкур у  
ягнят.



# Снятие шкур у МРС.

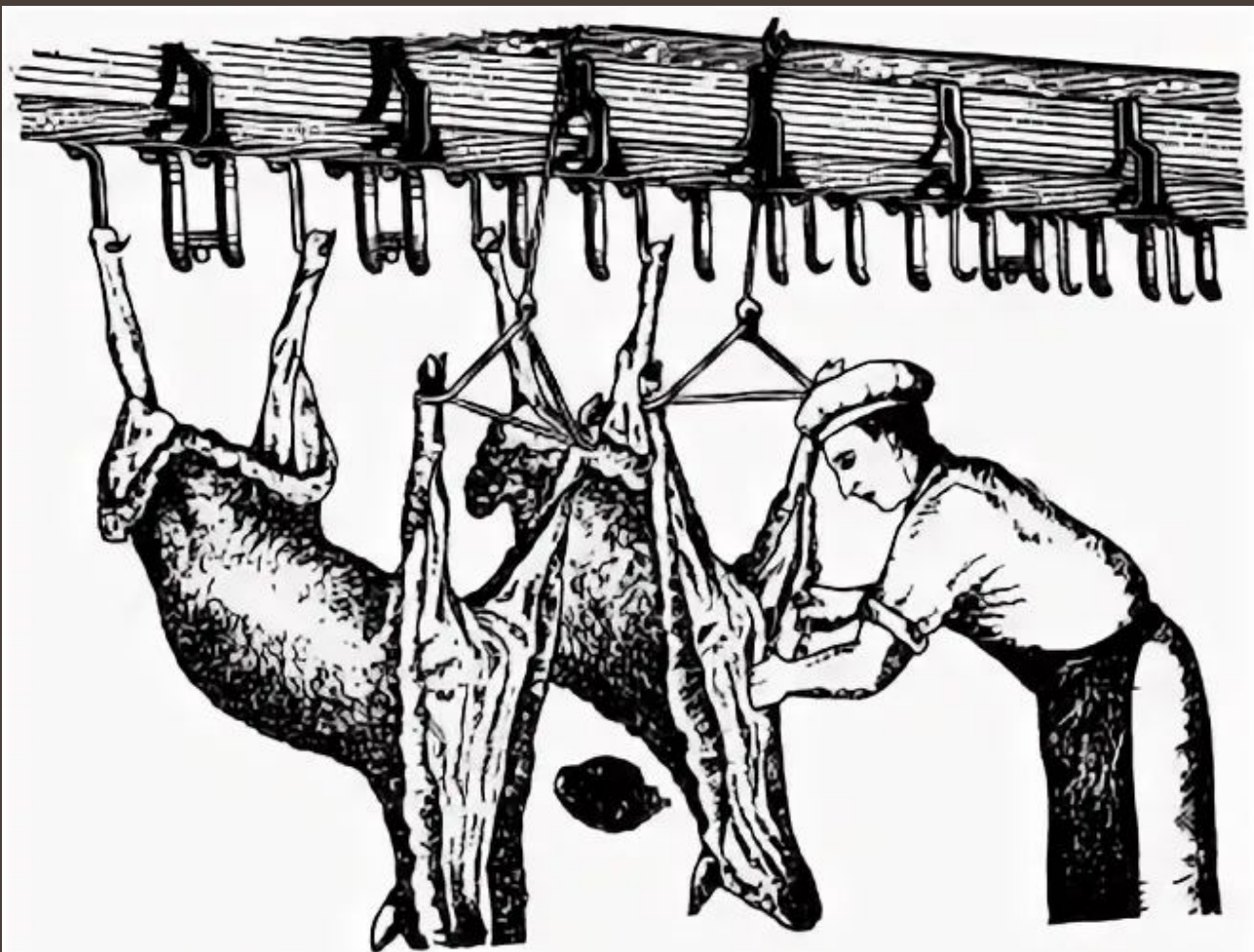
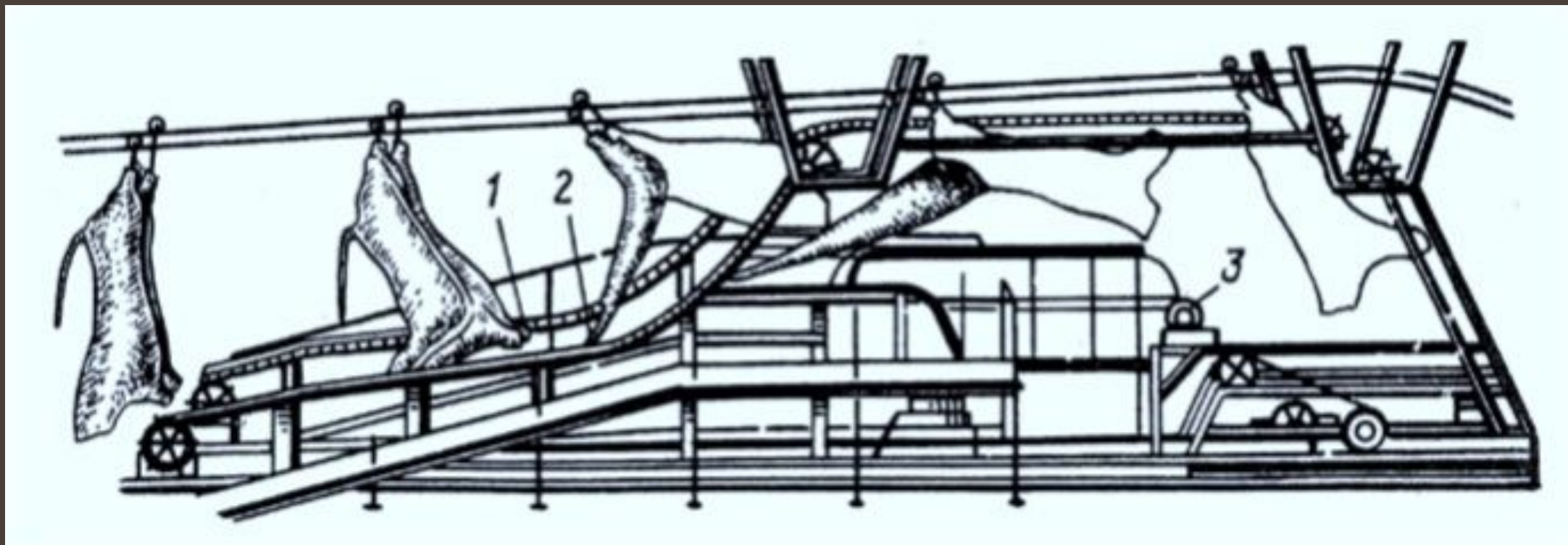


Рис. 25. Съемка шкуры с бараньих туш на кольцевом пути.







Механическая съёмка шкуры с  
ЖИВОТНЫХ.

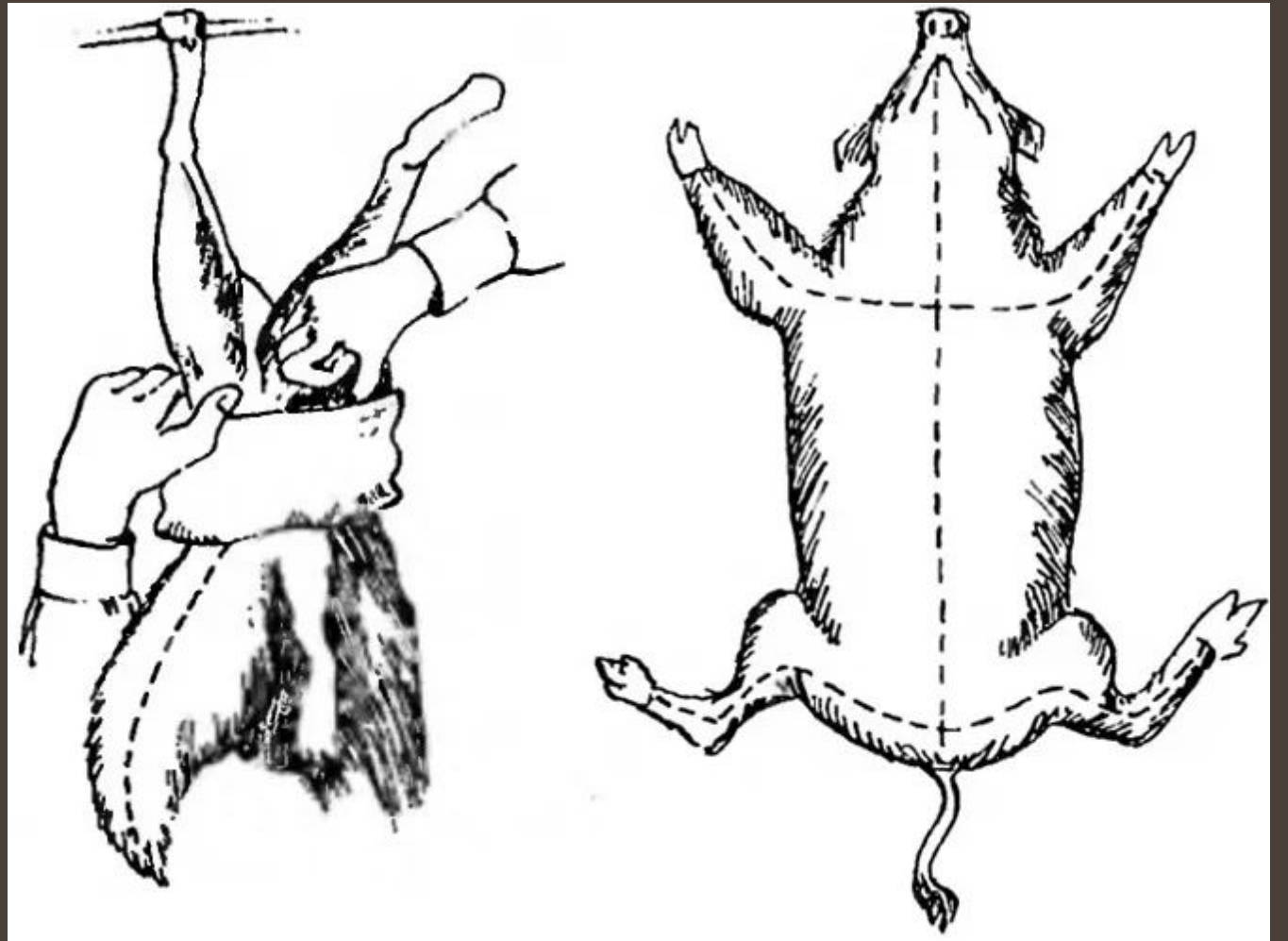




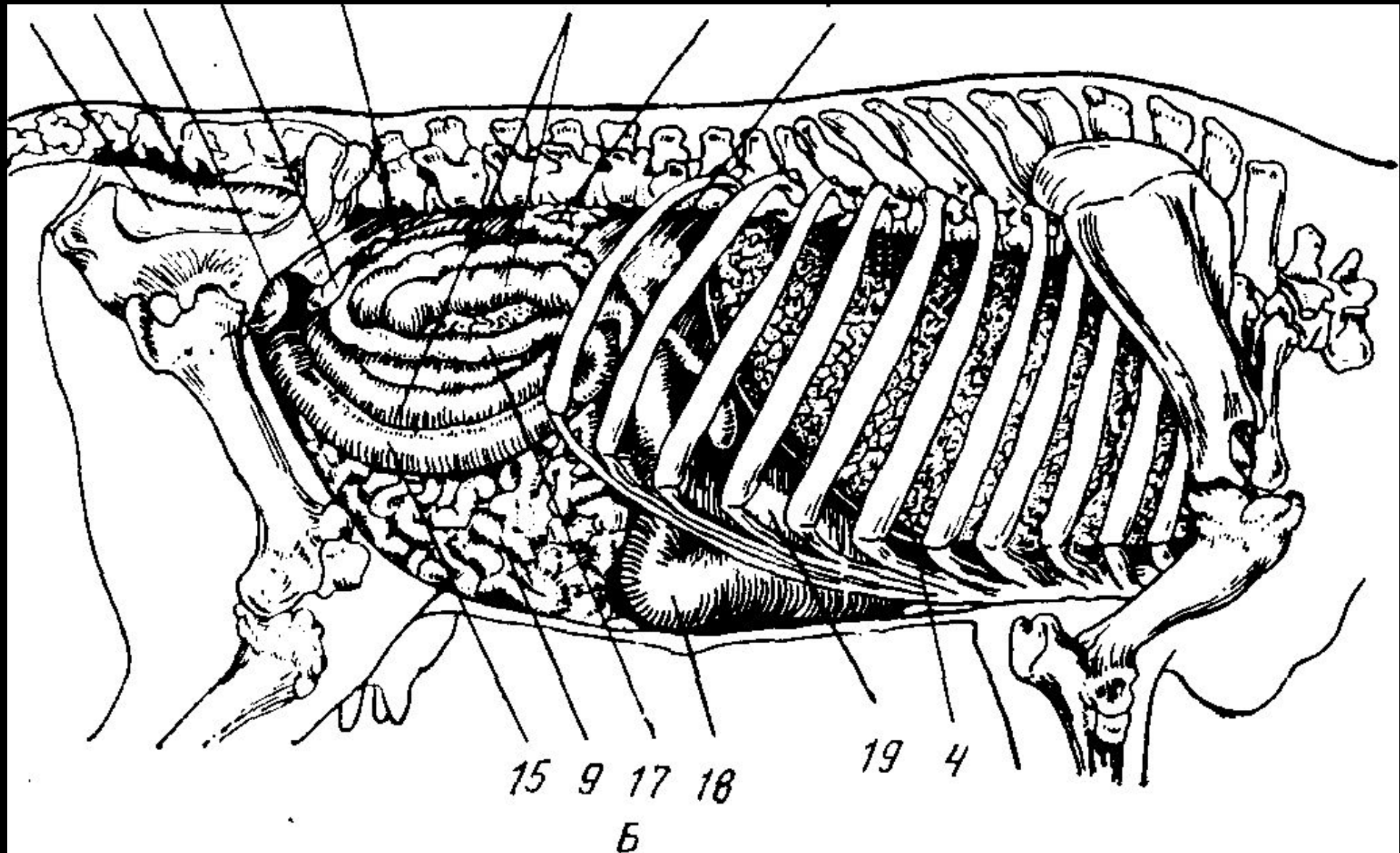


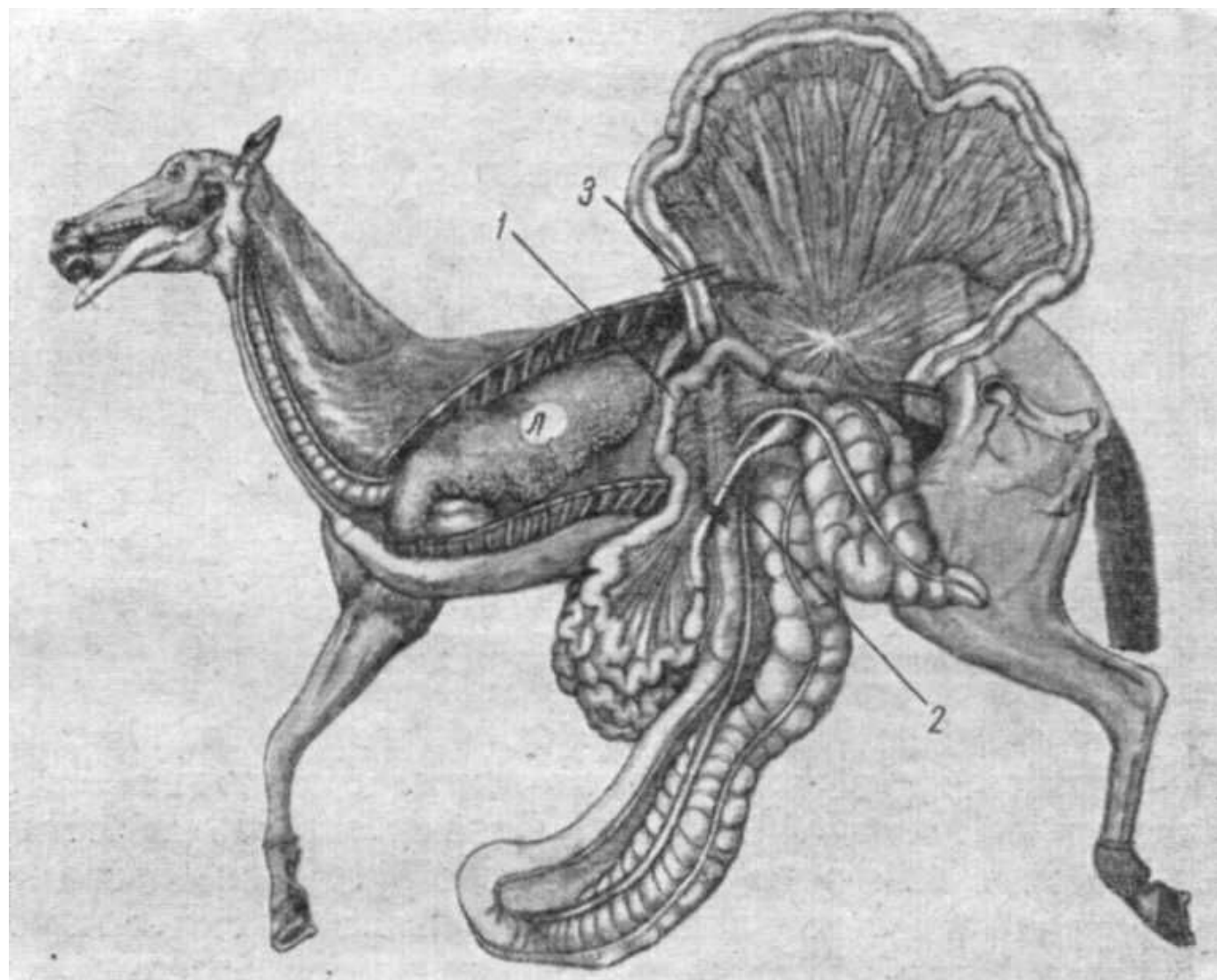


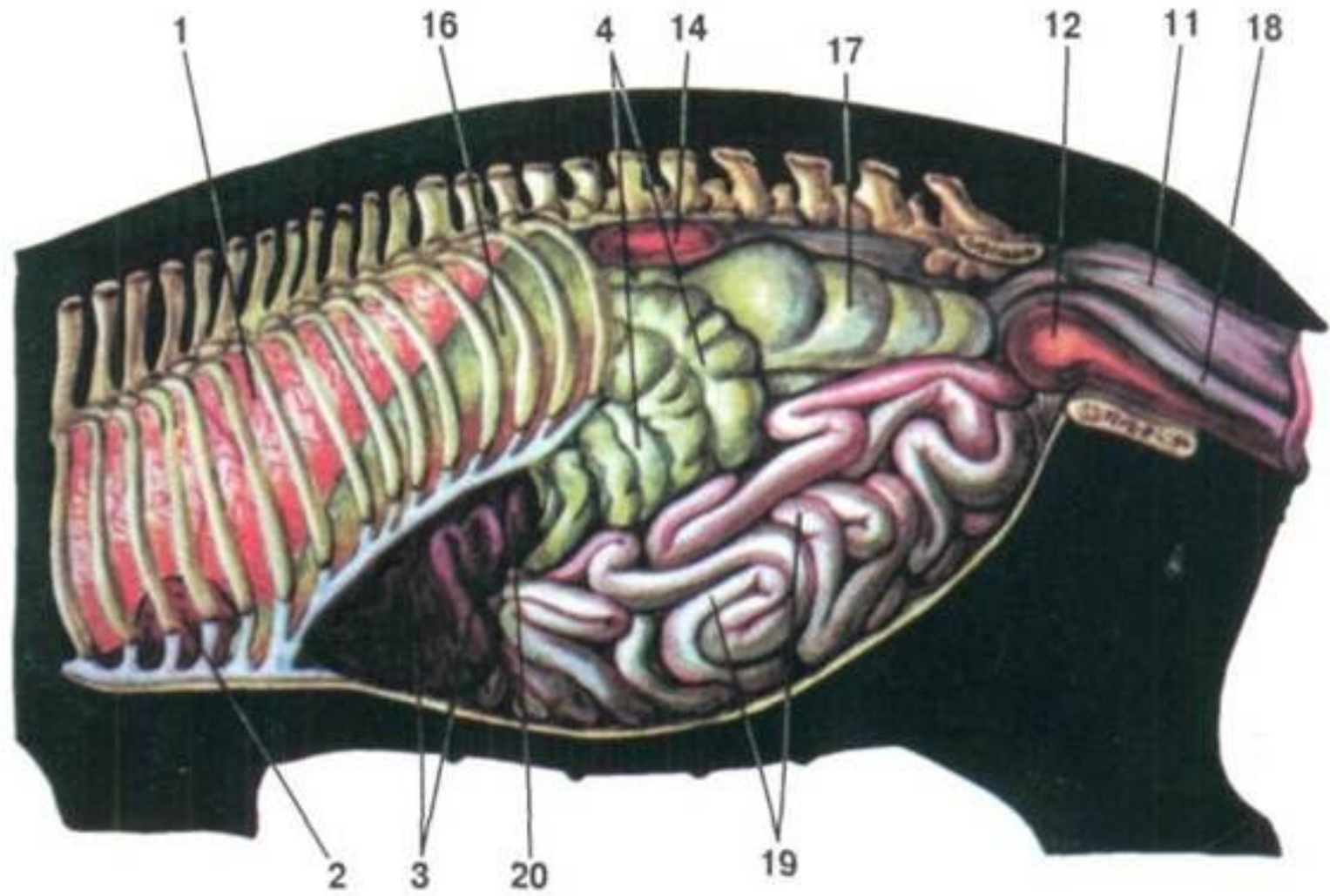
# Снятие шкур у свиней.

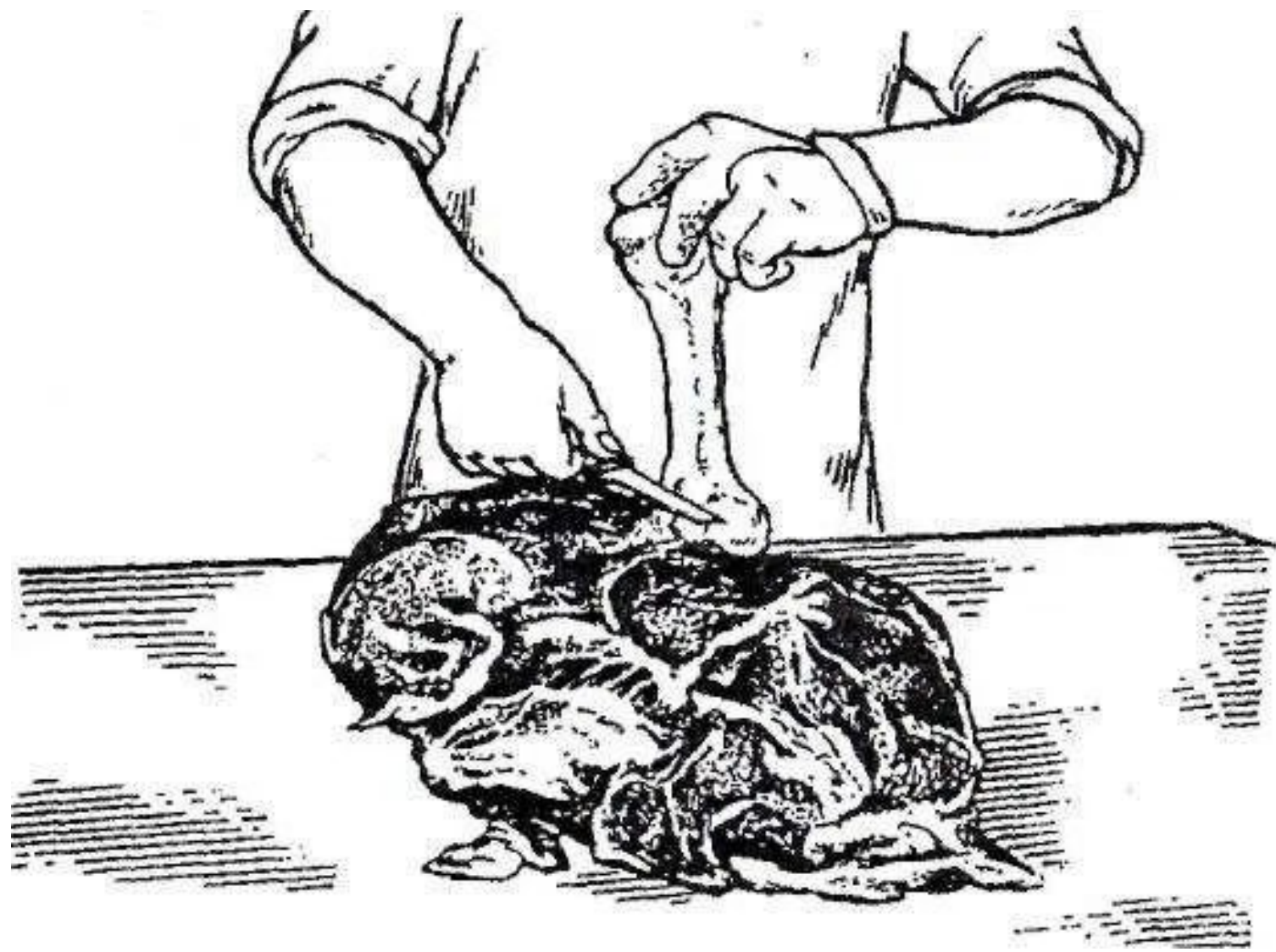


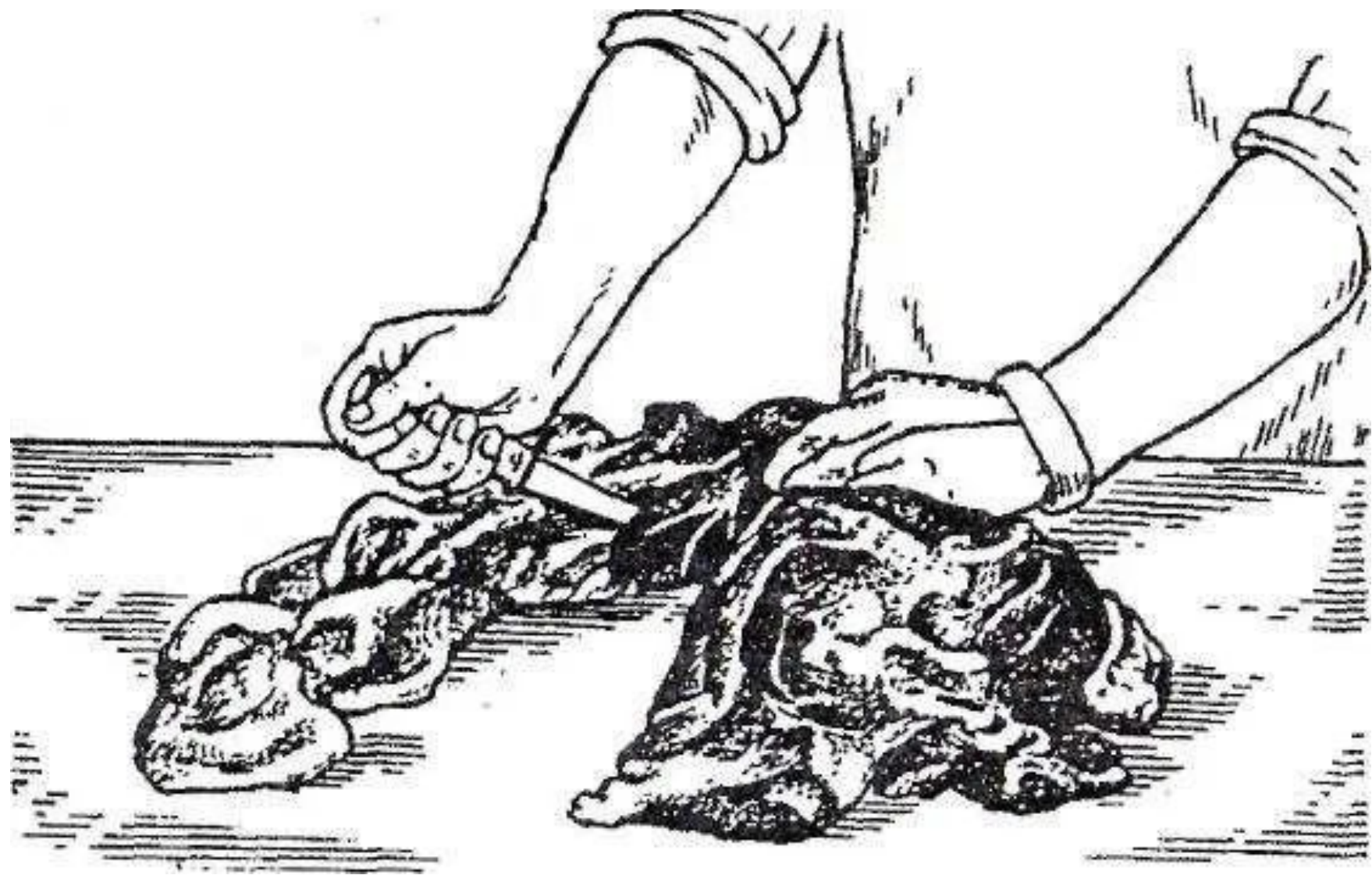
Извлечение  
внутренних органов.

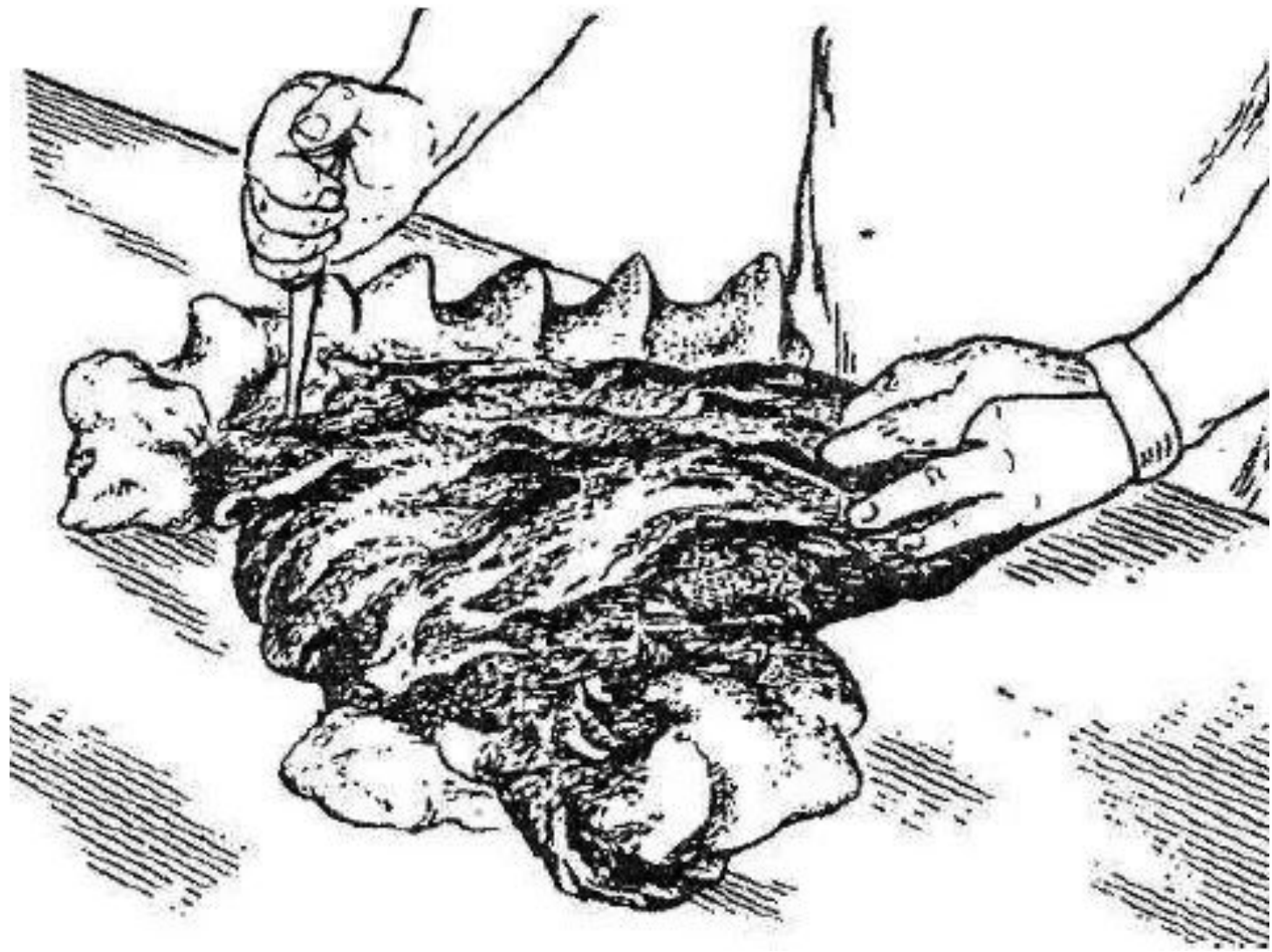














# Распиловка, зачистка и оценка качества туш

После извлечения внутренних органов туши крупного рогатого скота и свиней распиливают или разрубают вдоль позвоночника, слегка отступив от линии верхних остистых отростков в сторону, чтобы не повредить спинного мозга. Туши, предназначенные для выработки соленого бекона, после шпарки опалки подвергают замякотке (процесс подготовки туш к разрубке на две половины с удалением позвоночного столба). При замякотке надрезают кожу



Пило для пилки туш





















**Распиловка говяжьей туши на половинки**

© Любовь Семерьянова / Фотобанк Лори



[lori.ru/2.183.352](http://lori.ru/2.183.352)