

СПРАВОЧНИК ТЕРМИНОВ

ПТИЦЕВОДСТВО



www.emeat.ru



info@emeat.ru



+7 (495) 649-85-30

- 1 ПТИЦЕВОДСТВО**
- 2 Термины производства мяса птицы**
- 3 Термины выращивания птицы**
- 4 Мясо птицы - термины**
- 5 Термины производства яйца**
- 6 Термины инкубации**

ПТИЦЕВОДСТВО

№	Термин	Пояснение
1	Прародительское поголовье (GGP — Great Grandparent Stock)	Самый высокий уровень промышленной генетической пирамиды. Птица, от которой получают родительские линии. Используется специализированными генетическими компаниями для поддержания чистых линий.
2	Родительское поголовье (PS — Parent Stock)	Племенное поголовье, которое производит инкубационное яйцо для получения коммерческого гибрида (бройлера или несушки).
3	Родительское стадо	Синоним родительского поголовья. Часто используется на птицефабриках. Например: «содержание родительского стада бройлеров».
4	Прародительская линия (Grandparent line)	Генетическая линия, используемая для получения родительского поголовья.
5	Чистая линия (Pure line)	Генетически стабильная линия птицы, поддерживаемая селекционными компаниями.
6	Линия (Line)	Группа птицы с закрепленными наследственными признаками (скорость роста, яйценоскость, конверсия корма и др.).
7	Кросс (Cross)	Гибрид, полученный путем скрещивания нескольких специализированных линий.
8	Коммерческий гибрид (Commercial hybrid)	Конечный продукт селекции, используемый в товарном производстве мяса или яйца.
9	Генетический потенциал	Максимально возможные показатели продуктивности, заложенные селекцией.
10	Селекционное ядро (Breeding nucleus)	Основное племенное поголовье, где ведется отбор лучших животных для дальнейшей селекции.

Термины производства мяса птицы

№	Термин	Пояснение
1	Бройлер (Broiler)	Молодняк мясного направления, выращиваемый для получения мяса.
2	Мясной кросс	Генетическая линия птицы, предназначенная для производства мяса.
3	Индекс продуктивности (PEF / EPEF — European Production Efficiency Factor)	Комплексный показатель эффективности выращивания бройлеров, учитывающий живую массу, сохранность, возраст и конверсию корма.
4	Среднесуточный прирост (ADG — Average Daily Gain)	Средний прирост живой массы птицы за сутки.
5	Живая масса / Живок (Live weight)	Масса птицы до убоя.
6	Убойный выход (Dressing percentage)	Доля массы тушки от живой массы птицы после убоя.
7	Выход тушки (Carcass yield)	Процентное соотношение массы тушки к живой массе.
8	Конверсия корма (FCR — Feed Conversion Ratio)	Количество корма, необходимое для получения 1 кг прироста живой массы. Один из ключевых показателей эффективности.
9	Сохранность поголовья (Livability / Mortality rate)	Процент птицы, сохранившейся за период выращивания.
10	Падёж (Mortality)	Гибель птицы в процессе выращивания.

Термины выращивания птицы

№	Термин	Пояснение
1	Период выращивания (Grow-out period)	Время от посадки цыплят до достижения убойной массы.
2	Срок выращивания / возраст убоя	Количество дней до отправки птицы на переработку.
3	Посадочная плотность (Stocking density)	Количество птицы на единицу площади помещения (голов/м ² или кг/м ²).
4	Напольное содержание (Floor housing)	Содержание птицы на подстилке без клеточного оборудования.
5	Глубокая подстилка (Deep litter)	Система содержания на слое подстилочного материала.

**Части тушки птицы
(Poultry cuts)**

№	Термин	Пояснение
1	Грудка (Breast)	Самая мясная и постная часть тушки, основное сырье для филе, наггетсов и диетических продуктов.
2	Филе грудки (Breast B/L)	Бескостное мясо грудной мышцы с высоким содержанием белка и низким уровнем жира.
3	Целая грудка с костью (Bone-in Breast)	Грудная часть с кожей и костью, используемая для запекания и приготовления полуфабрикатов.
4	Внутреннее (малое) филе грудки (Tenderloin / Inner Fillet)	Небольшая нежная мышца под грудкой, используемая для премиальных продуктов.
5	Окорочок (Leg Quarter)	Часть тушки, включающая бедро и голень, отличается более сочным мясом.
6	Бедро (Thigh)	Верхняя часть ноги с темным мясом и более высоким содержанием жира.
7	Голень (Drumstick)	Нижняя часть ноги птицы с косточкой, популярный продукт для жарки и запекания.
8	Четвертина тушки (Quarter)	Часть птицы, включающая грудную или ножную область после разделки.
9	Крыло (Wing)	Часть тушки с костями и кожей, используемая для жарки, гриля и фастфуда.
10	Первый сегмент крыла (Wing Drumette)	Мясистая часть крыла, напоминающая маленькую голень.
11	Средний сегмент крыла (Wingette / Flat)	Плоская часть крыла с двумя костями, популярная для закусок.

**Части тушки птицы
(Poultry cuts)**

№	Термин	Пояснение
12	Кончики крыльев (Wing Tip)	Костная часть крыла, чаще используется для бульонов и переработки.
13	Спинка (Back)	Костная часть тушки с остатками мяса, используемая для супов, бульонов и фарша.
14	Шея (Neck)	Часть тушки с кожей и костями, применяется для бульонов и переработки.
15	Кожа птицы (Poultry Skin)	Жировая часть, используемая для производства фарша, колбас и повышения сочности продуктов.
16	Жир птицы (Poultry Fat)	Жировое сырье для переработки и производства мясных изделий.
17	Фарш из мяса птицы (Poultry Mince)	Измельченное мясо различных частей тушки для полуфабрикатов и колбас.
18	Мясо механической обвалки (Mechanically Separated Poultry, MSP)	Мясное сырье, полученное отделением остатков мяса от костей механическим способом.
19	Каркас птицы (Carcass Frame)	Остаточная костная часть после отделения основных мясных отрубов, используемая для бульонов.
20	Печень (Chicken Liver / Poultry Liver)	Субпродукт с высокой питательной ценностью для паштетов и переработки.
21	Сердце (Chicken Heart / Poultry Heart)	Мышечный субпродукт для кулинарии и кормовой переработки.
22	Желудок мышечный (Gizzard)	Мышечный орган пищеварения, популярный субпродукт с плотной текстурой.

**Части тушки птицы
(Poultry cuts)**

№	Термин	Пояснение
23	Обработанный мышечный желудок птицы	Это значит, что перед продажей у органа удалили содержимое и кутикулу.
24	Язык (Poultry Tongue)	Небольшой субпродукт, редко используемый в промышленной переработке.
25	Лапки (Chicken Feet / Paws)	Коллагеносодержащий продукт, востребованный для производства желатина и в азиатской кухне.
26	Голова (Poultry Head)	Побочный продукт переработки, используемый преимущественно в кормовых целях.
27	Тушка целиком (Whole Carcass / Whole Bird)	Птица после убоя и первичной обработки без разделения на части.
28	Полутушка (Half Carcass)	Половина тушки после продольного разделения.
29	Цыпленок-табака (Spatchcock Chicken)	Распластанная тушка с удаленным позвоночником для быстрого приготовления.
30	Стрипс (Chicken Strips / Tender Strips)	Полоски грудного мяса для фастфуда и полуфабрикатов.
31	Филе бедра (Thigh b/l)	Бескостное мясо бедра с более выраженным вкусом и сочностью.
32	Филе голени (Drumstick b/l)	Отделенное мясо голени для переработки и полуфабрикатов.

Части тушки птицы (Poultry cuts)

№	Термин	Пояснение
34	Поперечная мышца грудки (Pectoralis Major)	Основная мышца грудки, формирующая коммерческое филе.
35	Малая грудная мышца (Pectoralis Minor / Tender)	Небольшая мышца под грудкой, ценная для производства премиальных продуктов.

Термины производства яйца

№	Термин	Пояснение
1	Яичная продуктивность (Egg production)	Количество произведенных яиц за определенный период.
2	Яйценоскость (Rate of lay)	Количество яиц, произведенных одной несушкой за период.
3	Пик яйценоскости (Peak production)	Максимальный уровень производства яйца в течение цикла.
4	Инкубационное яйцо (Hatching egg)	Оплодотворенное яйцо, предназначенное для вывода цыплят.
5	Пищевое яйцо (Table egg)	Яйцо для потребления человеком.
6	Выводимость (Hatchability)	Процент успешно выведенных цыплят из заложенных яиц.
7	Оплодотворенность яйца (Fertility)	Доля оплодотворенных яиц в партии.
8	Яйцекладка птицы	Процесс формирования и снесения яйца самкой сельскохозяйственной птицы.
9	Принудительная линька птицы	Искусственно вызываемый технологический процесс смены оперения, применяемый для продления продуктивного периода.

Термины инкубации

№	Термин	Пояснение
1	Инкубационный период	Период развития эмбриона до вывода цыпленка (для кур — около 21 дня).
2	Инкубаторий (Hatchery)	Производственный объект для вывода молодняка.
3	Заложенная партия (Set)	Партия яиц, помещенная в инкубатор.
4	Вывод цыплят (Hatch)	Процесс выхода цыплят из яйца.
5	Суточный молодняк (Day-old chicks, DOC)	Цыплята возрастом до 24–48 часов после вывода.



ИАА ЕМЕАТ:
Ваш эксперт в аналитике
рынка мяса – **точные
данные, верные решения!**



www.emeat.ru



info@emeat.ru



+7 (495) 649-85-30