**РАСЕЦАЊЕ ТРУПОВА И КАТЕГОРИЗАЦИЈА МЕСА**

Расецање трупова почиње на самој линији клања где се трупови расецају на полутке по медијалној линији кичменог стуба.

После завршене примарне обраде полутке се упућују на **хлађење** које траје **18-24 часова**, све док се у дубини бута не постигне температура **од 0 до +4оC**.

Основни принципи расецања:

1. ***Температура просторије*** не сме бити већа од **+10 оC**
2. ***Месо*** мора бити добро охлађено **0 до +4 оC**
3. ***Мишићи*** се пресецају управно на правац пружања мишићних влакана
4. ***Кости*** се пресецају на најужем делу
5. Делове у којима преовлађује мишићно ткиво треба ***одвојити*** од делова у којима је већи удео масног и везивног ткива
6. Делови меса у којима су мишићи добро развијени треба ***одвојити*** од делова са танким и плочастим мишићима

У нашој земљи се расецање врши на стандардизован начин – према правилнику.

Расецање на основне делове се може вршити у индустријском објекту или у малопродаји. Сви добијени основни делови нису истог квалитета, због чега се врши њихова категоризација.

**Категоризација је груписање једнаковредних делова.**