

# POROTIETOKANSIO

# LIHANLEIKKAUS



Hannu Pekkala 2006

## SISÄLLYSLUETTELO

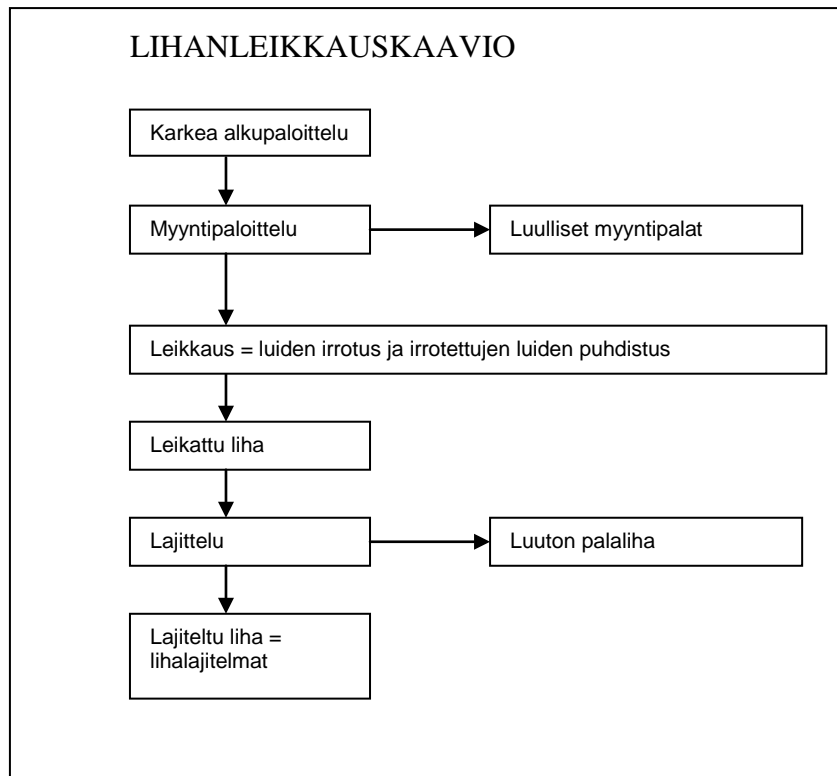
1	Lihanleikkausprosessi .....	2
2	Poron ruhojen leikkaus.....	3
3	Leikkaamo .....	4
4	Leikkaamon työvaiheita .....	5
5	Leikkaamohygienia.....	6
6	Palalihan valmistus, leikkaus ja lajittelu .....	8
7	Lajittelu.....	10

# 1 Lihanleikkausprosessi

Oheisessa kaaviossa on esitetty yleisesti ruhojen leikkaamisen peruskaavio. Kaavio soveltuu kaikille eläinlajeille. Leikkaustyyliä on monenlaisia ja poron leikkuussakin on monta eri tyyliä leikata.

Niin sanottu teollisuusleikkuu tapahtuu siten, että yksi hajottaa ruhon luullisiksi paloiksi putkella ja toiset leikkaajat leikkaavat ruhot luuttomiksi pöytäleikkuuna.

Kotileikkuussa ruho voidaan leikata kokonaan pöydällä, yksi leikkaaja leikkaa ruhon alusta loppulajitelmiin ja palalihoihin saakka. Tämä leikkuutyyli on hitaampi kuin teollisuusleikkaustyyli.



Kuva 1. Lihanleikkauskaavio.

## 2 Poron ruhojen leikkuu

Ruhojen leikkaus alkaa karkealla alkupaloittelulla. Poronruhot tulevat leikkaamoon kokonaisina. Ensimmäiseksi tehdään ruhon aistinvarainen arviointi. Miltä ruho näyttää ja tuoksuu, tutkitaan onko ruho laadullisesti hyvä. Tarvittaessa ja näytteenottosuunnitelman mukaisesti otetaan ruhosta näytteet laboratoriotutkimuksia varten.

Ruhot alkupaloitellaan putkella. Ruhojen luiden sahauksessa käytetään apuna käsisahaa, pyörösahaa tai vannesahaa.

Ensin irrotetaan lavat kalvoa pitkin. Seuraavaksi otetaan irti kuvelihat. Sitten puhdistetaan sisäfileen päällys rasvoista ja irrotetaan sisäfilee. Seuraavaksi irrotetaan veitsellä kaula nivelestä. Leikataan suorakaiteen muotoisesti fileestä katsotuna. Sitten irrotetaan ulkofileet ja etuselkä yhdessä. Sitten irrotetaan selkäranka takapäältä ensimmäisestä nivelestä. Seuraavaksi irrotetaan paistit tosistaan.

Jos myyntiin menee luullista palaa, niin ne pakataan tässä vaiheessa puhdistettuna vakuumpusseihin.

Muiden palojen leikkuuta jatketaan pöytäleikkuuna. Ruhon osat leikataan luutumaksi ja puhtaiksi vertymistä, rasvoista ja mahdollisesti kalvoista. Lihat lajitellaan eri ruhonosien ja lajitelmien mukaisesti omiin laatikkoihin, joissa on sisäpussi.

### 3 Leikkaamo

Leikkaamotoiminta on eräs lihateollisuuden tärkeimmistä työvaiheista. Leikkaamon on pystyttävä sopeuttamaan teurastamon ja lihavalmistetehtaan vaatimukset toisiinsa. Lisäksi leikkaamon on jatkuvasti pystyttävä toimittamaan vähittäiskaupan ja suurtalouksien haluamaa palalihaa. Teurastamolta leikkaamoon tulevia ruhoja ei aina voi valikoida, sillä suurin osa teurasruhoista kulkee leikkaamojen kautta ja vain murto-osa myydään ruhoina.

Lihan kulutuksen vuotuiset huippuhetket ja vastaavasti hiljaiset ajanjaksot aiheuttavat myös leikkaamotoiminnan ohjaukselle vaikeuksia. Joulua edeltävinä viikkoina leikkaamoissa ja lihavalmistetehtaissa on kiireistä aikaa. Kesän lämpimät illat ja grillaaminen kuuluvat lähtemättömästi yhteen. Tällöin ostetaan grillituotteita; grillikyljyksiä ja -kylkeä. Leikkaamotoiminta vaikeutuu aina silloin, kun jonkun tietyn ruhonosan kysyntä on suuri ja muiden ruhonosien kauppa ei käy. Miten kannattaa leikata loppuosa ruhosta, jotta toiminta olisi mahdollisimman kannattavaa?

Leikkaamotoiminnan onnistumisen perusedellytys on ammattitaitoinen ja vastuuntuntoinen henkilöstö. Ilman ammattitaitoisia työntekijöitä ei esim. palalihojen laatu pysy sovittuna. Laatustandardit ovat hinnoittelun perusta, eikä niistä saa poiketa kumpaankaan suuntaan. Ammattitaitoinen leikkaamotyöntekijä onkin tärkeä henkilö jalostettaessa teurasruho korkealaatuiseksi palalihaksi tai lihavalmisteteiksi.

## 4 Leikkaamon työvaiheita

Leikkaamon yhteydessä on aina jäädytetty ruhovarasto, josta ruhot siirretään leikkaamoon. Ruhot riippuvat kattoraiteella. Siirto leikkaamoon tapahtuu joko koneellisen kuljettimen avulla tai käsin työntämällä. Kuljetin on huomattavasti hygieenisempi ratkaisu, sillä kuljettimen avulla voidaan estää ruhojen koskeminen toisiinsa ja tästä aiheutuva mikrobiston leviäminen. Teurasruhojen pinnan mikrobipitoisuus vaihtelee ruhoittain ja ruhonosittain. Mikäli ruhot ovat kosketuksissa toisiinsa, siirtyy mikrobistoa ruhojen välillä. Kuljettimen käyttö vähentää myös ihmisistä aiheutuvaa mikrobisaastutusta. Ruhojen siirron yhteyteen kuuluu myös punnitus, joka kertoo leikkuuseen menevien ruhojen painon. Punnitus tallentuu nykyaikaisissa leikkaamoissa suoraan ATK:lle, joten leikkumäärien seuranta on helppoa.

Poron leikkuu tapahtuu yleensä leikkuupöydällä, jossa on muoviset irrotettavat ja hyvin puhtaana pidettävät leikkuulaudat. Leikkuupöydän lähellä on katto-raide, jossa pystytään tekemään alkupaloittelu. Kylkiluiden sahaus on helppo suorittaa esim. ilmanpaineella toimivalla pyörösaahalla. Ruhon osat, lajitelmat, palalihat ja luut kerätään laatikoihin tai lattiavaunuihin. Suurissa leikkaamoissa käytetään ns. kuppikuljettimia. Kuppikuljetin vie leikkuusta tulleet tuotteet suoraan pakkausosastolle. Pakkausosastolla kuppi kippaa automaattisesti oikealla kohdalla, eli lajitelmat ja palalihat tulevat oikeisiin astioihin käsin koskematta. Kuljetinjärjestelmä lyhentää sitä aikaa, jonka liha joutuu olemaan leikkaamossa.

Kylmäketju ei näin ollen pääse katkeamaan ja lihan mikrobiologinen laatu säilyy mahdollisimman hyvänä. Naudan luulliset sekä luuttomat palalihat pakataan vakuumiin. Luullisten palalihojen pakkaamisessa käytetään apuna ns. luunsuojakangasta, joka suojaa vakuumpussia teräviltä luunsiruilta.

Monissa leikkaamoissa suoritetaan lajitelmien jauhamista ja rasvapitoisuuden vakioimista. Jauhetut ja vakioidut lajitelmat voidaan toimittaa lihavalmistetehtaalte tuoreina esim. altaissa. Mikäli lihavalmistetehtas ei juuri sillä hetkellä tarvitse ko. lajitelmaa, se voidaan pakata vahapäälysteisiin pahvilaatikoihin ja pakastaa tulevaa käyttöä varten. Pakastamisesta aiheutuu kuitenkin ylimääräisiä kustannuksia (laatikko-, pakastus-, työ- ja pääomakustannukset). Pitkäaikaisessa pakkasvarastoinnissa varsinkin rasvaisten lajitelmien laatu alkaa heiketä (rasvan härskiintyminen).

## 5 Leikkaamohygienia



Palalihan ja lihalajitelmien valmistuksessa on monia työvaiheita, jotka hygieeniestikin tehtyinä lisäävät lihan pieneliömäärää. Säilyvyyttä heikentää myös se, että leikattaessa kudokset rikkoutuvat ja saastumiselle altista pintaa tulee paljon lisää.

Palalihaa ja lajitelmia leikattaessa joutuu liha viipymään leikkaamossa. Käsiteltävän lihan liika lämpeneminen voidaan estää alentamalla leikkaamon lämpötilaa. Leikkaamon lämpötila ei saa ylittää 12 °C. Jäähdytetyn leikkaamon avulla taataan palalihalle ja lajitelmille lisää varastointiaikaa ja helpotetaan siten niiden kauppaa.

Alhaisen lämpötilan ohella on tärkeätä, että jäähdytettyjä ruhoja otetaan leikkaamoon vain sen verran kerralla, että ne ehditään leikata ja lajitella riittävän nopeasti. Leikkuaika eli lihojen viipymisaika leikkaamossa ei saisi olla yhtä tuntia pitempi. Lajitelmat, joita kertyy vähän, on siten kerättävä pieniin laatikoihin, jotta ne voidaan nopeasti siirtää kylmävarastoon. Leikkaamossa viipymisen aikana lihan lämpötila saa olla korkeintaan 7 °C.

Paloittelupöytä ei saa kastella liukastamistarkoituksessa, sillä samalla myös lihan pinta kostuu. Kosteus edistää bakteerien kasvua ja lyhentää lihan säilyvyysaikaa.

Pöytien alahyllyjä ei saa käyttää varastopaikkoina. Hyllyt on viikottain puhdistettava ja desinfioitava.

Leikkuunauhat, leikkuulaudat ja koneet (esim kalvonpoistokone) on päivittäin huolellisesti pestävä ja desinfioitava. Mikäli laitteisiin jää vettä puhdistuksen jälkeen, saattavat bakteerit lisääntyä niissä. Naarmuuntuneet leikkuulaudat on höylättävä tasaisiksi pesun ja desinfioinnin vaikutuksen varmistamiseksi.

Lihalaatikoita ei saa varastoida suoraan lattialle, vaan niiden alla on oltava ritilä. Ladottaessa avoimia lihalaatikoita päällekkäin ei ylemmän pohja saa koskea alemmassa oleviin lihoihin. Lihalaatikot, lattiavaunu ja altaat on pestävä päivittäin. Laatikoiden koneelliseen pesulinjaan voidaan liittää lämminilmapuhallus laatikoiden kuivumisen jouduttamiseksi. Märkinä pinotut laatikot eivät pääse kuivumaan, jolloin niissä kasvaa pieneliöitä ja ne haisevat pahalta.

Veitset on steriloitava aina käsien pesun yhteydessä. Veitsikotelot voidaan pesun jälkeen desinfioida kastamalla ne desinfioimisaineliuokseen. Sahat, kirveet ja koneveitset likaantuvat nopeasti ja ne on puhdistettava huolellisesti ainakin



kerran työpäivän aikana ja työpäivän päättyessä, jolloin ne on myös desinfioitava. On muistettava, että lihan leikkuuseen tarkoitettuja työvälineitä saa käyttää vain tähän tarkoitukseen.

Suojahansikkaiden puhtaudesta on pidettävä erityistä huolta. Puuvillaesiliinat on vaihdettava päivittäin puhtaisiin. Suojaesiliinat olisi myös pestävä ja desinfioitava riittävän usein. Tärkeätä on muistaa, että esiliinat ripustetaan niille varattuihin naulakoihin tauolle lähdetessä, eikä jätetä niitä leikkuulaudoille.

Liha ei saa joutua kosketuksiin lattian kanssa. Jos liha putoaa lattialle tai se likaantuu muulla tavoin, se puhdistetaan tätä tarkoitusta varten varatulla pöydällä. Pöytä suojataan käytön ajaksi likaantumisen ehkäisemiseksi. Pieni likaantunut lihapala hylätään kokonaan. Sahausjätteet on poistettava vähittäismyyntiin menevästä lihasta siten, että tämä toimenpide ei saastuta lihaa.

## **6 Palalihan valmistus, leikkaus ja lajittelu**

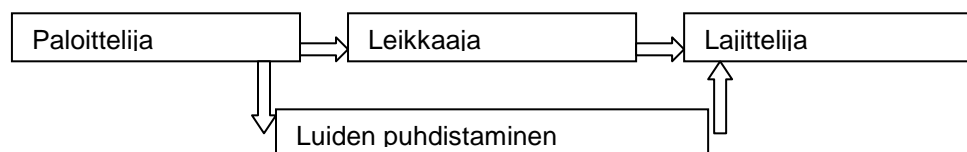
Paloittelu-, leikkaus- ja lajittelutavat vaihtelevat jonkin verran leikkaamoittain. Vaihtelun tärkeimmät syyt ovat taloudellisia; leikkaamon kannattaa tuottaa sellaisia tuotteita, joilla on kysyntää ja joista se saa parhaan mahdollisen hinnan. Tämä pätee niin lajitelmiin kuin palalihoihin. Vähittäiskauppojen, suurkeittiöiden ja lihavalmistetehtaiden tarpeet sanelevat viimekädessä, millainen leikkuuhjelma ko. leikkaamossa on. Asiakas on aina oikeassa! Eri leikkaamoiden työntekijöillä saattaa olla erilaisia työtapoja. Tämä on hyvin luonnollista, sillä onhan kyse erittäin käsityövaltaisesta toiminnasta. Tärkeätä olisi että tietyssä leikkaamossa toimittaisiin tietyllä tavalla. Tällöin mahdolliset leikkuun muutokset on helpompi toteuttaa, koska kaikki ymmärtävät samaa kieltä. Yhtenäisen työtavan vallitessa myös laadunvalvonta on helppo toteuttaa. Tärkeintä onkin pystyä valmistamaan tasalaatuisia, sovitut laatuvaatimukset täyttäviä palalihoja ja lihalajitelmia. poronlihan lajitelmat on esitetty kuvassa 20.

Palaliha valmistetaan vain parhaista, valikoiduista ruhoista, muut käytetään teollisuudessa.

Palaliha leikataan jäähdytetyissä työtiloissa. Raaka-aineelle ja sen käsittelylle asetetaan erittäin korkeat hygieniavaatimukset, jotka yhdessä ammattitaitoisen henkilökunnan kanssa takaavat tasaisen, korkean laadun.

Leikkauksen piiriin kuuluu joukko erilaisia työtapauksia. Ruhojen paloittelua, leikkausta ja lajittelua voidaan pitää lihan käsittelyn tärkeimpinä työvaiheina. Siten on hyvin ymmärrettävää, että leikkaustapoihin kiinnitetään suurta huomiota ja että työsuorituksissa seurataan tiettyjä pääsääntöjä, joista mainittakoon:

- Pyritään vain määrättyyn/sovittuun paloittelu-leikkaus-lajittelukaavaan, jolloin työn jälki on kaikilla työntekijöillä sama. Yhtenäisillä työmenetelmillä on aina selvä rationalisoiva merkitys.
- Pyritään, missä vain on mahdollista, pitkiin yhtenäisiin työliikkeisiin ("vedot"). Ne ovat tehokkaita ja osaltaan vähentävät tarpeettomia käsiotteita ja -liikkeitä. Aloittelevakin leikkaaja pääsee melko nopeasti hyviin tuloksiin saatuaan tässä mielessä sopivaa ohjausta.
- Pyritään siihen, että työliikkeet tähtäävät luiden kerralla tapahtuvaan puhdistamiseen, ts. leikkaus pyritään tekemään niin, että luiden tarpeetonta jälkipuhdistusta ei esiinny.
- Pyritään turvallisiin työliikkeisiin tapaturmien välttämiseksi.
- Pyritään siihen, että työn laatu on kelvollinen seuraavassa työvaiheessa, ts. seuraavassa työvaiheessa ei tarvitse paikkailla edellisen tekijän virhesuorituksia (luunsirut, roippeet, leimat, jänteet ym). Asiaa voi valaistaseuraavan kaavion avulla:



Edellä esitetyn kaavion periaatteena on siis se, että paloittelija palvelee leikkaajaa, samalla myös luiden puhdistusta ja/tai luiden puhdistajaa. Leikkaaja palve-

lee lajittelijaa, kuten myös luiden puhdistajat, mikäli luunpuhdistusliha lajitellaan. Työ on tehtävä niin, että ei tarvitse korjata edellisen työntekijän tekemiä virheitä. Näin jo paloittelijan ja leikkaajan on työnsä yhteydessä huolehdittava siitä, että luut, rustot, vertyneet kohdat ym tulevat jo tässä yhteydessä poistetuiksi. Niin ikään on vältettävä lihasten tarpeetonta silpomista, sillä näillä virheillä hidastetaan lajittelijan työtä. Lajittelijan tehtäviin kuuluu luonnollisesti vain leikkattujen lihojen lajittelu, mikä edellyttää, että leikatussa lihassa ei esiinny luita, rustoja ym virheellisyyksiä. Joka tapauksessa lajittelijan työ tulee aina helpommaksi ja työn laatu paremmaksi, kun lihat on leikattu sovitulla tavalla, eikä "miten sattuu".

Yksittäisleikkauksessa jokainen leikkaaja tekee lähes kaikki työvaiheet itse alusta loppuun. Silti on tarpeellista noudattaa edellä esitettyjä periaatteita, sillä tuskin on tarkoituksenmukaista tehdä itselleen työvirheitä.

## 7 Lajittelu

Lajittelun tarkoitus on muodostaa leikatusta lihasta lajitelmia, jotka parhaiten soveltuvat ko. leikkaamon asiakkaana olevan lihavalmistetehtaan raaka-aineeksi. Osa lajitelmista myydään myös vähittäiskaupoille ja suurkeittiöille joko sellaisenaan tai esim. jauhettuna, suikaloituna tai kuutioituna. Kaikkiin näihin tarkoituksiin on löydettävä oikea lajitelma, jonka laatu säilyy sovituna.

Ennen varsinaisen lajittelun alkua leikatusta lihasta erotellaan luuttomat palalihat esim. paistit ja fileet. Niiden puhdistusaste on jokaisessa leikkaamossa sovitava asiakkaiden vaatimusten mukaiseksi. Lähtökohtana käytetään yleensä palalihakuvastoa. Luuttomien palalihojen valmistuksessa syntyy lajiteltavaa lihaa.

Leikatun lihan lajittelu perustuu luokkalajitteluun, jossa lajitellut lihat luokitetaan niiden rasvapitoisuuden ja sidekudospitoisuuden mukaan. poronlihan sidekudos on melko ohutta, joten porolajitelmien muodostumisen perustana on pääasiassa rasvapitoisuus. Lajittelun tavoitteena on siis luokitella luuttomat ruhonosat, lihakset ja lihasten osat, niiden sisältämän rasva- ja sidekudospitoisuuden mukaan.

Lajittelun suorittajalla on oltava erinomainen lihastuntemus. Lajittelijan on kyettävä selvittämään mitkä lihakset tai lihasosat, kalvot tai rasvat lajitellaan/erotetaan mihinkin lajitelmaan. Lajittelu perustuu sekä tiettyihin sääntöihin että aistinvaraiseen arviointiin. Tiedyt lihakset ja lihasten osat lajitellaan aina tiettyyn lajitelmaan, mutta lisäksi leikkuusta tulee aina lihasten osia, joiden rasvapitoisuus on silmämääräisesti arvioitava. Tämän arvioinnin perusteella leikkaaja päättää mihin lajitelmaan ko. lihaksen osa kuuluu. Aistinvarainen laatuakemys ja sen säilyttäminen samanlaisena onkin eräs hyvän lihanleikkaajan perusedellytyksistä.

Kuten edellä on mainittu perustuvat leikkaamon lajitelmat asiakkaiden (suurkeittiöt, vähittäiskaupat ja lihavalmistetehdas) tarpeisiin. Lajitelman hinta nousee rasvapitoisuuden ja sidekudospitoisuuden pienentyessä. Esimerkiksi lihavalmistetehdas voi valmistaa vähärasvaisista lajitelmista tuotteita, joita suurin osa kuluttajista haluaa. Kuluttajat ovat myös valmiita maksamaan tällaisista tuotteista enemmän (esim. kokolihavalmisteet). Lajittelun tuloksena muodostuu kuitenkin aina lajitelmia, joiden rasvapitoisuus ja/tai sidekudospitoisuus on korkea. Tällaisista lajitelmista ei voi valmistaa aivan niin korkealuokkaisia ja kuluttajien arvostamia lihavalmisteita kuin edellä mainitut.

Aina samoin perustein luokiteltu leikattu liha luo pohjan leikkaamon saantostandardeille. Saantostandardien perusteella voidaan tietää, paljonko tietystä ruhomäärästä saadaan tiettyjä palalihoja ja lajitelmia, kun noudatetaan sovittua leikkuu- ja lajittelukäytäntöä. Mikäli sovitusta leikkuu- ja lajittelukäytännöstä poiketaan, leikkaamon tuottamien palalihojen ja lajitelmien sisäiset määräsuhteet muuttuvat. Määräsuhteiden muutos aiheuttaa myös taloudellisia muutoksia.

Lihanleikkaus on tarkkuutta ja huolellisuutta vaativaa työtä. Pyrittäessä suurin leikkumääriin (urakkatyö) alkaa työn laatu helposti kärsiä. Hyvä lihanleikkaaja pitää kiinni sovitusta laadusta kaikissa lihanleikkausvaiheissa. Tällöin lopputulos on paras niin työntekijöiden kuin työnantajankin kannalta, ja mikä tärkeintä, leikkaamo pystyy tyydyttämään asiakkaidensa tarpeet parhaalla mahdollisella tavalla.

Palalihan ja lajitelman laadun merkitys on viime vuosina entisestään korostunut. Kaupankäynti on aina helpompaa, kun ostaja ja myyjä tietävät, millaisesta tuotteesta on kysymys. Vakiolajitelmista on hyötyä leikkaamoteollisuudelle (työnopastus, laatuksiteerit, laadunvalvonta, urakkaperusteet) sekä lajitelmia ostaville ja käyttäville yksiköille.

Vakiolajittelun edut:

- valmisteiden laatu tasainen
- luotettava hinnoittelu niin lajitelmien kuin myös tuotteiden osalta
- reseptien laatiminen luotettavaa myös pitemmälle ajanjaksolle
- leikkaajat tottuvat paremmin työhönsä; myös työn valvonta on helpompaa, koska on ohjelmassa selvä kaava.
- lajitelmakauppa selkeytyy yritysten välillä
- mahdollistaa lajitelmakaupan asiakkaille.

Käytännöllisistä syistä johtuen eri lajitelmien merkinnöissä käytetään tiettyjä lyhennyksiä. Pelkkä luokkamerkintä ei riitä, vaan merkinnästä tulee myös ilmetä, mistä ruholajista tai ruholajiryhmästä lajitelma on peräisin.

Vakiolajitelmamääritelmät antavat puitteet lajitelmien laadulle; rasvapitoisuus (%) ja sanallisesti määritelty sidekudospitoisuus. (kuva 20) Lajitelmien **jatkokäsitteilyssä voidaan suorittaa rasvapitoisuuden mukaan tapahtuva vakiointi esim. seuraavasti:**

Lajitelma (tuoreena tai pakastettuna) jauhetaan karkealla laipalla ja siirretään hihnakuljettimen avulla lihamyllyn kautta sekoittimeen. Ennen sekoittamisen aloittamista sekoittimeen voidaan lisätä suola ym. lisäaineet. Määrätyn sekoitusajan kuluttua otetaan näytteet useasta kohdasta, ja tulosten mukaan sekoittimeen lisätään tarvittava määrä rasvaista tai rasvatonta lajitelmaa. Valmiiksi sekoitettu erä punnitaan sopivina annoksina laatikoihin tai vaunuihin ja siirretään joko kylmä- tai pakkasvarastoon.

Laatikat tai vaunut varustetaan tarpeellisin merkinnöin lajitelman laadusta. Mikäli lajitelmat pakastetaan, sen on tapahduttava välittömästi leikkauksen jälkeen riittävän alhaisessa lämpötilassa, jolloin pakastusnopeus on vähintään 1 cm/h. Pakastetut lajitelmat on varastoitava alle - 18 °C:n lämpötilassa.

	<b>P</b>	<b>Lajitelmamääritelmä</b>
<b>E</b>	Rasvapitoisuus alle 4 %	Täysin puhdas punaisen lihan lajitelma, josta on poistettu jänteet, kalvot, näkyvä rasva, vertymät ja leimat.
<b>0</b>	Rasvapitoisuus alle 6 %	Paksuista lihaksista leikattu lajitelma, joka sisältää vähän näkyvää rasvaa. Ei sisällä jäniteitä, kalvoja, vertymiä, eikä leimoja
<b>1</b>	Rasvapitoisuus alle 12 %	Lihalajitelma joka ei sisällä rasvakasaumia, paksuja kalvoja, jäniteitä, vertymiä eikä leimoja.
<b>2</b>	Rasvapitoisuus alle 20%	Lajitelma jonka sidekudos- ja rasvapitoisuus on suurempi kuin 1-lajitelman. Lajitelma ei sisällä paksuja kalvoja, rasvakasaumia, jäniteitä, vertymiä eikä leimoja.
<b>3</b>	Sidekudospitoinen lajitelma	Lajitelma jossa esiintyy kalvoja ja sidekudosta, ei kuitenkaan paksuja jäniteitä, vertymiä, eikä leimoja.
<b>4</b>	Jalostuslajitelma	Leikkaamalla luiden puhdistuksessa tuleva lajitelma. Yrityskohtainen lajitelma.
<b>5</b>	Jalostuslajitelma	Rasvakasaumat, pinta- ja sisärasvat, selkäkalvot/rasva, rintalihasrasvat sekä rasvat sisäfileiden päältä. Ei kuitenkaan vertymiä, karvoja eikä keltaista jännettä.

Kuva 2. Poronlihan lajitelmamääritelmät.