



**"ТОШКЕНТ ИРРИГАЦИЯ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИНИ
МЕХАНИЗАЦИЯЛАШ МУХАНДИСЛАРИ ИНСТИТУТИ"
МИЛЛИЙ ТАДҚИҚОТ УНИВЕРСИТЕТИ**



Фан:

**Қишлоқ хўжалиги
маҳсулотларини дастлабки
қайта ишлашни
механизациялаш.**

Мавзу

9

**Гўшт маҳсулотларига дастлабки
ишлов бериш технологияси**



**ЖУМАТОВ ЯКУББАЙ
КАРИМБОЙЕВИЧ**



**Қишлоқ хўжалиги техника ва
технологиялари кафедраси, доценти**



Режа:

- 1. Гўшт маҳсулотларига дастлабки ишлов бериш корхоналари.**
- 2. Қишлоқ хўжалик хайвонлари гўшт маҳсулдорлиги.**
- 3. Мол гўштининг кимевий таркиби ва сифати.**
- 4. Иккинчи даражали гўшт маҳсулотлари.**
- 5. Гўшtdан гўшт маҳсулотлари тайёрлаш технологиялари.**

Кириш

Чорвачилик қишлоқ хўжалигининг муҳим сохаларидан бири ҳисобланиб, Ўзбекистон мустақилликка эришганидан сўнг чорвачилик маҳсулотларини етиштиришга бўлган эътибор янада ортиди.

Замонавий талаблар асосида ташкил қилинган паррандачилик- чорвачиликнинг унумдор сохаларидан бири бўлиб, халқ хўжалигини юқори сифатли пархез маҳсулотлари – тухум, парранда гўшти билан таъминлайди.

Гўшт саноати корхоналари 700 дан ортиқ маҳсулот турларини, шу жумладан, колбаса маҳсулотларининг 150 турини, гўштли ва газакбоп консерваларнинг 50 хилини ва бошқаларни ишлаб чиқаради.

Озиқ-овқат маҳсулотлари билан бир қаторда техник маҳсулотлар ҳам чиқарилади: консерваланган терилар, техник ёғлар, қон альбумини, қуруқ ҳайвон емлари, суяк ва шохдан тайёрланган фабрикатлар, ичакдан тайёрланган маҳсулотлар, суркаш мойлари, шунингдек, даволаш ва фермент дорилари.

Гўшт маҳсулотларига дастлабки ишлов бериш корхоналари

Гўшт маҳсулотларига дастлабки ишлов бериш корхоналар гўштни қайта ишлаш қувватига қараб қуйидагиларга бўлинади:

- гўшт корхоналари;
- хайвонларни сўйиш ва музлатгичлар
 - қушхоналар;
 - сўйиш пунктлари;
 - бекон фабрикалари;
- паррандачилик хўжаликлари парранда сўйиш пунктлари;
- гўшт маҳсулотлари тайёрлаш корхоналари.

Гўшт корхоналари

- гўшт корхоналари қишлоқ хўжалик ҳайвонларини сўйишда энг асосийси ҳисобланиб қишлоқ хўжалик ҳайвонларини сўйиш уни қайта ишлаш, турли хил маҳсулотлар тайёрлаш, сақлаш ишлари тўлиқ механизациялашган ва автоматлаштирилган бўлади.

- гўштни қайта ишлаш корхоналари санитария ҳолати қанча яхши бўлса, улар шунча ишлаб чиқариш маҳсулотлари сифати яхши бўлади. Гўшт корхоналари 1 йилда 20 минг тонна гўштни қайта ишлаши мумкин.

Хайвонларни сўйиш ва музлатгичлар

Хайвонларни сўйиш, дастлабки ишлов бериш ва музлатиш ишлари бажарилади.

Қушхоналар

Қушхоналар механизациялаш даражаси паст бўлган сўйиш корхоналари ҳисобланилади. Бу корхоналарида сўйиш, нимталарга ажратиш, ёғ олиш ишлари бажарилади.

Сўйиш пунктлари

Сўйиш пунктлари қишлоқ жойларда сўйишга ихтисослаштирилган.

Паррандачилик корхоналари

Паррандачилик корхоналари юқори даражада механизациялашган бўлиб паррандаларни сўйиш, қайта ишлаш, турли маҳсулотларни тайёрлашга ихтисослаштирилган корхоналардир.

Қишлоқ хўжалик хайвонларини сўйишга тайёрлаш

Хайвонларни сўйиш корхоналарига келтирилгандан кейин уларни танлашдан бошланади. Қорамоллар сўйишдан олдин 24 соат оч қолдирилади, сув доимо берилади. Чўчқалар 12 соат, бузоқлар 6 соат оч қолдирилиши керак. Оч қолдириш 2 сутка бўлса 6-7 % тирик оғирлиги йўқалади. Хайвонлар сўйишга 100 км ва ундан узоқ масофадан келтирилса, қорамол 15 соат, чўчқа 5 соат оч қолдирилиши керак, сўйишдан олдин яхшилаб чўмилтирилади.

Сўйиш технологияси

1. **Хушсизлантириш.** Қўй, эчкилар хушсизлантирилмасдан сўйилади. Хушсизлантириш 70-200 В электр токи билан 6-20 секунд давомида хушсизлантирилади.
2. **Қонсизлантириш.** Қорамоллар ва чўчқа қони оғирлигининг 7-8 %, қорамоллар қонсизлантирилганда 4,2 %, чўчқалар, қўй ва эчкида эса 3,5 % қон олинса яхши қонсизлантирилган ҳисобланилади.
3. **Сўйиш.** Терисини чишиб олиш. Ички органларини олиш, танасини нимталарга ажратиш, нимтани тозалаш тамғалаш.
4. **Тамғалаш.** Тамғада М бўлса ёш хайвон гўшти ҳисобланилади, К – эчки гўшти бўлади, НС – ностандарт ҳисобланилади.

Қишлоқ хўжалик хайвонларининг гўшт махсулдорлиги

Республикамизда гўштга топширадиган қорамолларнинг асосий қисмини сут йўналишидаги қорамоллар ташкил этади. Қишлоқ хўжалик хайвонларининг гўшт махсулдорлиги миқдор ва сифат кўрсаткичлари билан белгиланади. Ана шу кўрсаткичлар гўшт йўналишидаги қорамолларда юқори бўлади. Республикамизда гўштдор қорамолчилик ривожланган эмас. Гўштга топширилаётган қорамолларнинг атиги 4 % гўштдор қорамоллардан олинади. Республикамизда қуйидаги гўштдор қорамол зотлари ўстирилади. Қозоқи оқ бош зоти. Бу зот қуруқ чўл шароитига яхши иқлимлашган, яйловда боқилганда яхши боқилади ва семиради. Туғилган буқачалари интенсив боқилса 18 ойда 500 кг га етади. Сигирларнинг тирик вазни 500 кг, буқаларники 800 кг гача етади, сўйим чиқими 54-65 %, гўшт сифати бўйича жуда яхши кўрсаткичларга эга.

Абердин-Ангус зоти. Бу зот хам яйловда боқилганда жуда тез семиради, буқалари интенсив боқилса 18 ойлигида 420-450 кг га етади. Сигирларнинг тирик вазни 420-520 кг, сўйим чиқими 51-55 %, гўшти жуда сифатли.

Швиц зоти. Шаиц зоти хам Республикамиза жуда кенг тарқалган. Интенсив боқилганда 410-450 кг, сўйим чиқими 55-58 %. Буқаларнинг тирик вазни 700-800 кг, сигирларники 500 кг гача.

Қора-ола зот. Қора-ола зот сут йўналишидаги бўлишига қарамасдан гўшт махсулоти жуда юқори зотдир. Ёш буқачалари жадал боқилса 18 ойлигида тирик вазни 450-500 кг га етади, сўйим чиқими 55-58 %, вояга етган сигирларнинг тирик вазни 450-500 кг, буқаларники 800-900 кг.

Гўштга боқиладиган қўй зотлари. Хисор зоти гўштга боқиладиган қўй зотлари ичида энг зотдир. Қўчқорининг тирик вазни 135 кг, қўйлариники 92 кг, ёш қузилари 6-7 ойлигида 65 кг га етади. Яйловда боқилганда сўйим чиқими 56-60 % ни ташкил этади.

Мол гўштининг кимёвий таркиби ва сифати

Мол гўшти қимматли ва лаззатли озиқ-овқат сифатида истеъмол қилинади ва маҳсулотлар ичида салмоқли ўрин тутди. Мол гўштининг тўйимлилиги биринчи галда унинг таркибидаги оқсил ва ёғ моддаларнинг миқдори ва калориясига боғлиқ.

Мол нимтасининг массаси тирик массасининг ўртача 51-53 фоизини ташкил этса, ундаги ёғ миқдори 2-14 фоизни, суяклар эса 18-30 фоизини ташкил этилиши аниқланган.

Гўштнинг калорияси унинг сифати, молнинг ориқ-семизлиги, боқиш усули, озиқлантириш, ёши, жинси, физиологик ҳолати ва бошқаларга боғлиқ бўлгани ҳолда 1 кг да тахминан 120-280 килокалория ва ундан кўпроқ бўлиши тажрибаларда аниқланган.

Мол гўштининг кимёвий таркиби ва сифати

Ориқ молнинг гўштидаги ёғ миқдори ўртача 3,3 % бўлса, юқори семизликдаги гўштда у 23,0 % кўпайиши мумкин экан. Шунингдек пайлар миқдори ориқ молларда 14,0 % бўлса, юқори семизликда у атиги 9,6 % ни ташкил қилади.

Лахм гўштнинг таркибидаги кимёвий моддаларнинг миқдори молларнинг семизлик даражасига боғлиқ бўлади. Агар молларнинг семизлиги қанчалик юқори бўлса, уларнинг гўштидаги сув (68,5 %) ҳамда оксил (17,6 %) камайиши билан ёғ миқдори (23,0 %) ва умумий калорияси (2850 ккал) шунча бўлиши тажрибаларда аниқланган.

Иккинчи даражали гўшт махсулотлари

Қишлоқ хўжалик хайвонларининг 2-даражали гўшт маҳсулотларига қорамол, қўй, эчки, чўчқаларнинг ички органлари киради. Хайвонларнинг 2-даражали гўшт маҳсулотлари иккига бўлинади:

- истеъмол қилинадиган;
- истеъмол қилинмайдиган.

Истеъмол қилинадиган 2-даражали гўшт маҳсулотларига қуйидаги органлари киради: тил, мия, қулоқ, оёқлари, думи, елини, ошқозон, жигар, ўпка, юрак, буйрак ва бошқ. Истеъмол қилинмайдиганларига жинсий органи, шохи, туёқлари ва бошқалар киради. 2-даражали гўшт маҳсулотлари аҳолини гўшт маҳсулотлари билан таъминлашда муҳим аҳамиятга эга.

Турли хил қишлоқ хўжалик хайвонларининг 2-даражали гўшт маҳсулотларининг кимёвий таркиби бир-бирига жуда яқин бўлади

2-даражали гўшт маҳсулотлари	Тўйимли моддалар					
	Сув	Оқсил	Липидлар (ёғ қисл.)	Экстақтив моддалар	Кул	Энергетик Тўйимлил иги, 100 г таркибидаг и кДж
Елин	72,6	12,3	13,7	0,6	0,8	724
Калла	67,8	18,1	12,5	0,9	0,7	474
Ўпка	77,5	15,2	4,7	1,6	1,0	431
Мия	78,9	9,5	9,5	0,8	1,3	579
Жигар	72,9	17,4	3,1	5,3	1,3	410
Буйрак	82,7	12,5	1,8	1,9	1,1	276
Ошқозон	80	14	4,2	0,5	0,5	406
Юрак	79	15	3	2,0	1,0	364
Қулоқ	69,8	25,2	2,3	2,0	0,7	510
Дум	71	19,7	6,5	1,8	0,8	573
Тил	71,6	13,6	12,1	2,2	0,9	682

- Этиборинггиз учун рахмат.