

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI

“Oziq-ovqat texnologiyalari” kafedrası

“Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari”

fanidan

**GO‘SHT VA KOLBASA MAHSULOTLARI
TEXNOLOGIYASI.**

mavzusidagi

TAQDIMOT

Ma’ruzachi: dots. A.Uzaydullayev

Reja:

1. Go'sht mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari ishlash jarayoni
2. Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi


Go'sht mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari ishlash jarayoni

Mol organizmida semizligiga ko'ra nimtasining og'irligi tirik vaznini o'rtacha 51-53 %ini tashkil qilsa, undagi yog' 2-14 %, suyaklar esa 18-30 % atrofida bo'lishi aniqlangan.


Go'shtning kalloriyasi uning sifatiga, molning semiz-oriqligiga, boqish usuliga, oziqlantirishga, yoshiga, jinsiga, fiziologik holatiga va h.k.larga bog'liq bo'lgani holda 1 kilogrammda taxminan 1200-2800 kilokalloriya va undan ko'proq bo'lishi tajribalarda sinab ko'rilgan.

Go'sht kombinatlarining ishlab chiqarish tsexlari asosan quyidagilardan iborat:

1. Hayvonlarni so'yishdan oldin saqlash bo'limi;
2. So'yish va terini shilish, yoki tanaga ishlov berish tsexi (bunga yog'-moy, teri va ichak bo'limi va hayvon go'sht mahsulotlarini qayta ishlash bo'limlari kiradi);
3. Submahsulotlarini yig'ish va qayta ishlash bo'limi;
4. Kolbasa va konserva tayyorlash tsexi va sovuqxona;
5. Qadoqlab o'lchash va yarim fabrikatlarni tayyorlash bo'limi;
6. Texnik mahsulotlarni ishlab chiqarish va qayta ishlash, hamda hayvonlarga ozuqa tayyorlash tsexi shular jumlasidandir.



Mollarni so'yishga tayyorlash asosan so'yishdan oldin mol saqlash tsexida amalga oshiriladi. Go'sht kombinati maydonida mollarni so'yish tsexiga yo'naltirilgan yo'lak tayyorlanadi bunda vaqtincha saqlash xonalari bo'lib, hayvonlar o'z turiga ko'ra guruh holda saqlanadi. Mollarni so'yishdan oldin veterinariya vrachi yana bir bor barcha hayvonlarni birma bir ko'zdan kechirib chiqadi. Agar kasalligi gumon hisoblangan mollar bo'lsa, ular ajratib olinadi va tana harorati o'lchanadi.

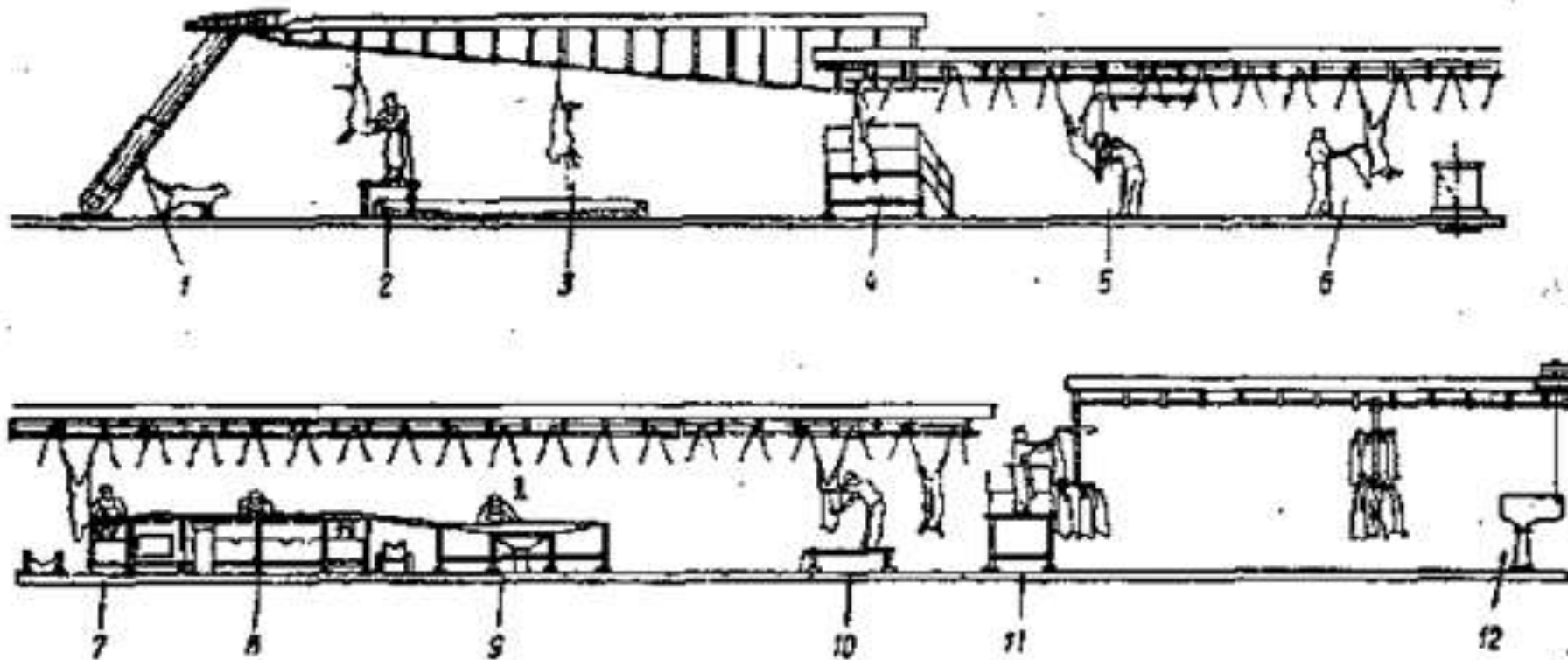


Mollarni so'yishdan oldin 24 soat davomida och qoldiriladi, bu esa ularni oshqozon ichak sistemasini tozalashga qaratilgan. Lekin sug'orish ishlari so'yishga 3 soat qolguncha davom ettiriladi. So'yishdan oldin mollar cho'miltiriladi. Bu esa go'shtni toza bo'lishida, xizmatchilarining qo'llari ifloslanmasligi uchun muhim tadbir hisoblanadi. Mollarning oyoqlari ham toza bo'lishi kerak. Hayvonlarni cho'miltirishda maxsus dush yoki shlanglardan foydalaniladi.

Hayvonlarni xushsizlantirish

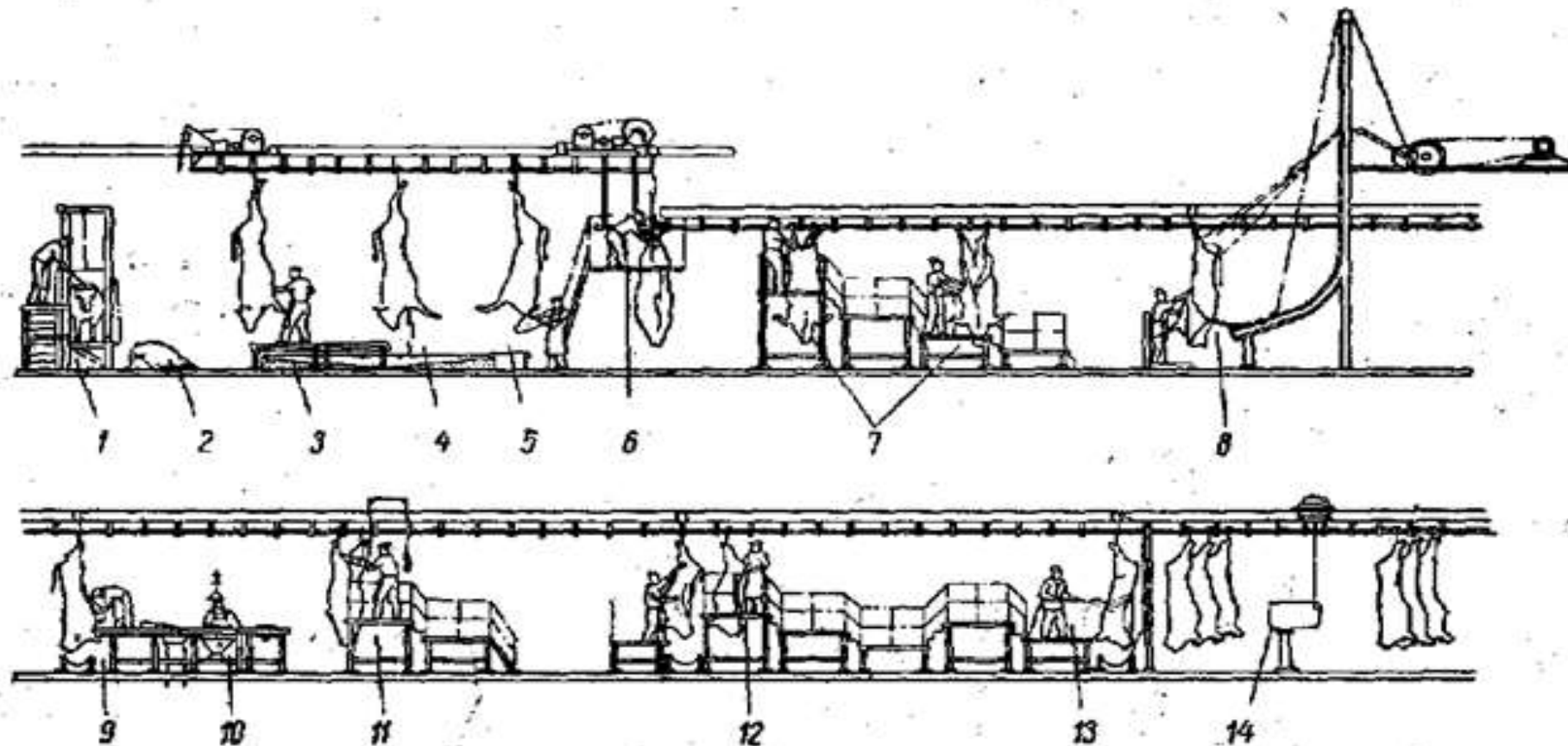
Yirik mol va cho'chqalar xushsizlantiriladi. Mayda mol va buzoqlar xushsizlantirilmaydi. Xushsizlantirishdan maqsad mol oyog'iga g'ildirakli zanjir boylab osma yo'lga ko'tarishda ishchi mehnatini xavfsizlantirishdir.

Xushsizlantirish shunday olib borilishi kerakki bunda mol yuragining faoliyati o'zgarmasligi kerak. Yurak ishlab turganida mol so'yilsa uning qonsizlantirish to'liq bo'lib, undan olinadigan mahsulotlar sifatli va saqlashga chidamli bo'ladi.



Shoxli kichik mollarni qayta ishlash texnologik sxemasi:

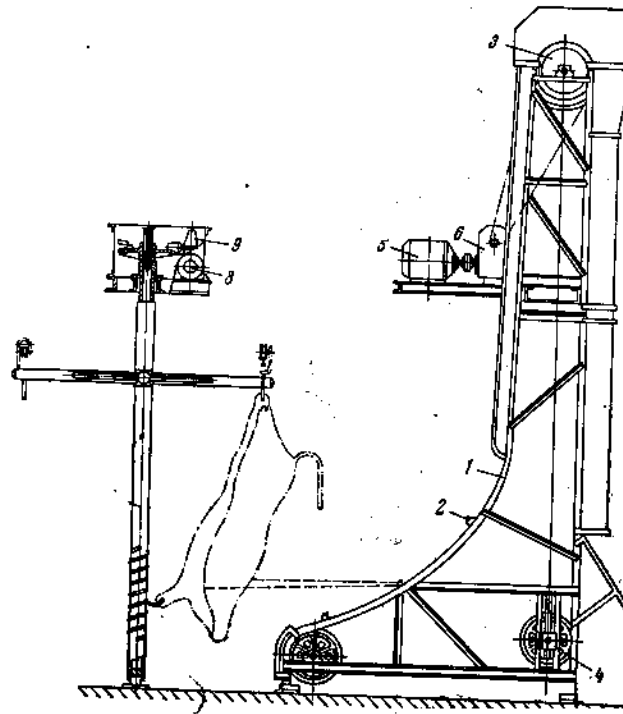
1 - osma yo'llarga ko'tarish; 2 - qornini yorish; 3 - qonsizlantirish; 4 - teri shilish (zabelovka) yo'liga osish; 5 - terini ochish (zabelovka); 6 - mexanik tarzda teri shilish; 7- ichak-chavog'idan tozalash (nutrovka); 8 - ichki a'zolaridan tozalash; 9 - oshqozonni ag'darish; 10 - tozalash; 11 - tanalarni ramaga osish; 12 - tarozida tortish



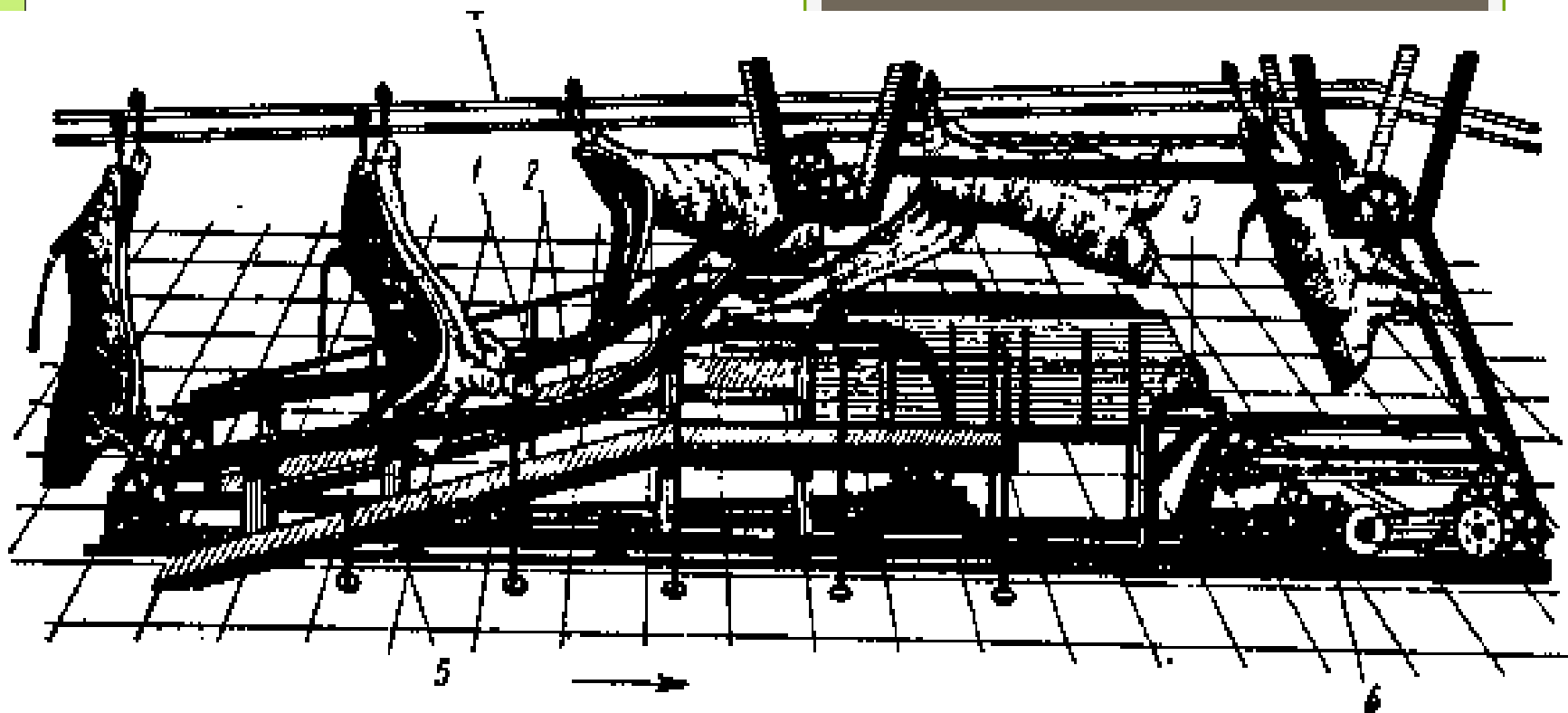
Shoxli yirik mollarni qayta ishlash texnologik sxemasi:

- 1 - xushsizlantirish; 2 - osma yo'llarga ko'tarish; 3 - qornini yorish; 4 - qonsizlantirish;
 5 - boshini kesish; 6 - teri shilish (zabelovka) yo'liga osish; 7 - terini ochish (zabelovka); 8 - mexanik tarzda teri shilish; 9 - ichak-chavog'idan tozalash (nutrovka);
 10 - oshqozonidan tozalash; 11 - tanani arralash; 12 - quruq tozalash; 13 - ho'l tozalash; 14 - tarozida tortish.

FUA qurilmasi - bu davriy ishlovchi 75 bosh mol terisini bir soatda shilish quvvatiga ega, keng tarqalgan qurilma. U Poltava, Omsk go'sht kombinatlarida yaratilgan va Biysk mashinasozlik zavodida tayyorlangan.



1-rama-stanina; 2-plastina-sharnirli zanjir; 3-yuritish yulduzchasi; 4-taranglash yulduzchasi; 5-elektrodvigatel; 6-reduktor; 7-buriluvchi qotirgich (fiksator); 8-elektrodvigatel fiksatori; 9 - reduktor



**Shoxli yirik mol tanasidan terini mexanik usulda shilish uzluksiz uskunasi
(Moskva go'sht kombinati konstruktsiyasi):**

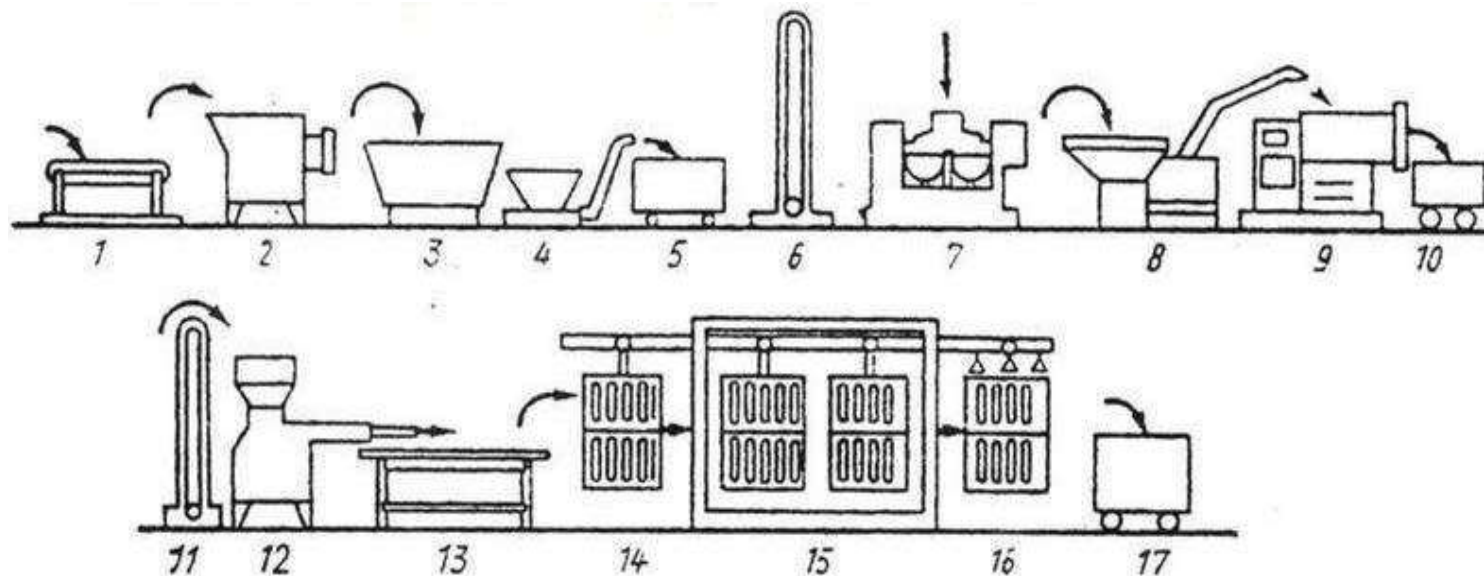
1 - old oyoqlarni fiksatsiyalash konveyeri; 2 - terini fiksatsiyalash konveyeri; 3 - teri uchun lentali transporter; 4 - konveyersiz osma yo'llar; 5 - ishchilar uchun stend; 6 - yuritish stantsiyasi.

KOLBASA MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQUARISH TEXNOLOGIYASI

Kolbasa tayyorlash birmuncha murakkab bo'lgani holda, u asosan pishgan, pishirib dudlangan, xom dudlangan guruhlardan iborat bo'ladi. Kolbasa uchun hayvonning yumshoq va yarim yumshoq go'shtidan foydalaniladi. Turli qattqlikdagi go'shtlar maydalaniladi va qiyma holiga keltiriladi. Unga yog', un va har xil ziravorlar qo'shiladi.

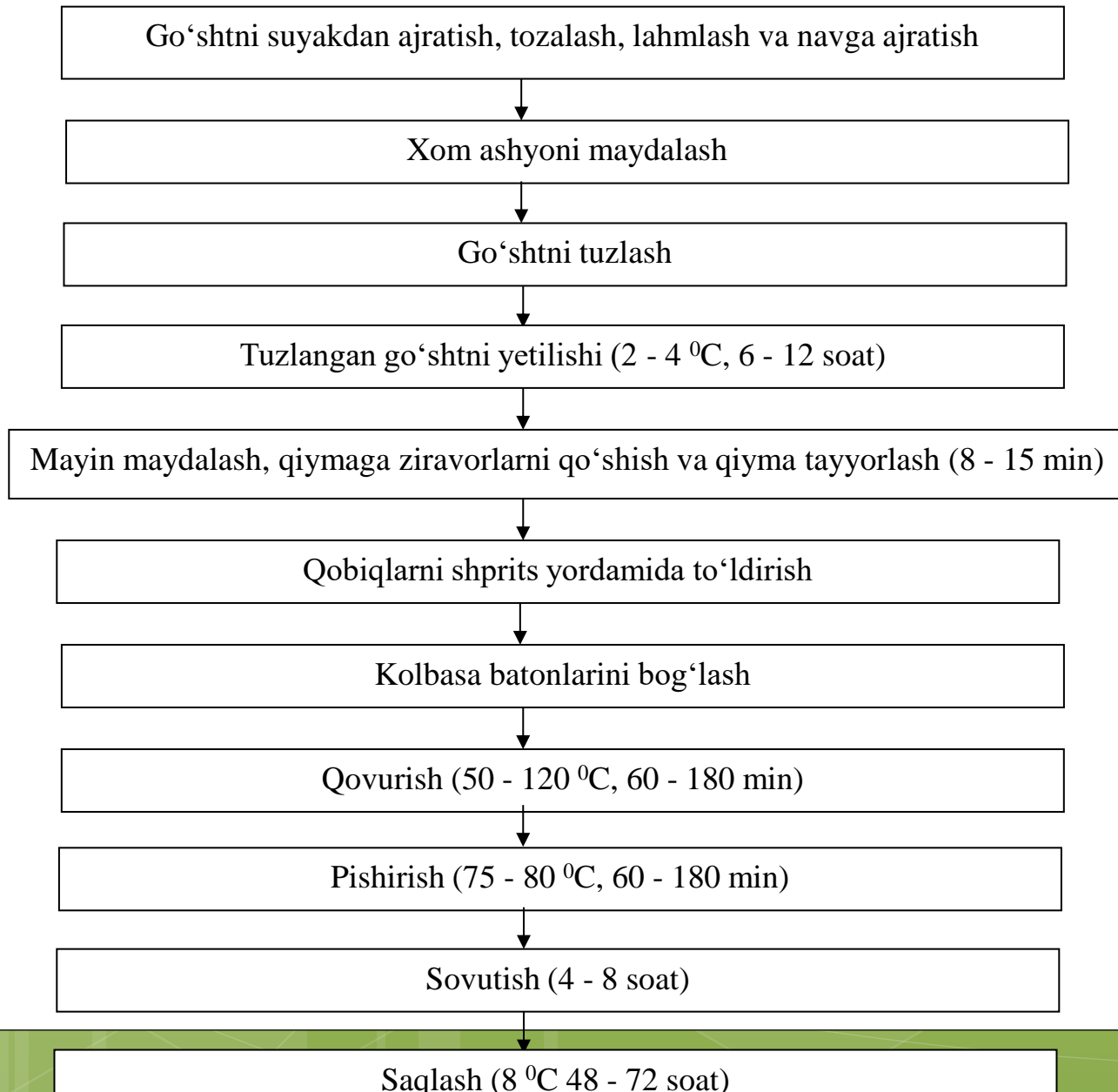
Kolbasa tayyorlash uchun ketma-ket amalga oshiriladigan texnologik jarayonlarga alohida e'tibor beriladi. Masalan, go'shtni suyakdan pay-chandir, pardadan ajratish, to'g'rash, qovurish, qaynatish, dudlash kabilar shular jumlasidandir. Go'shtni suyaklardan ajratib olish **obvalka** deyiladi. Go'shtdan pay-chandir, parda va muskullar orasidagi yog' qatlamlaridan ajratib olishga **jilovka** deyiladi.

Kolbasa ishlab chiqarish texnologiyasi

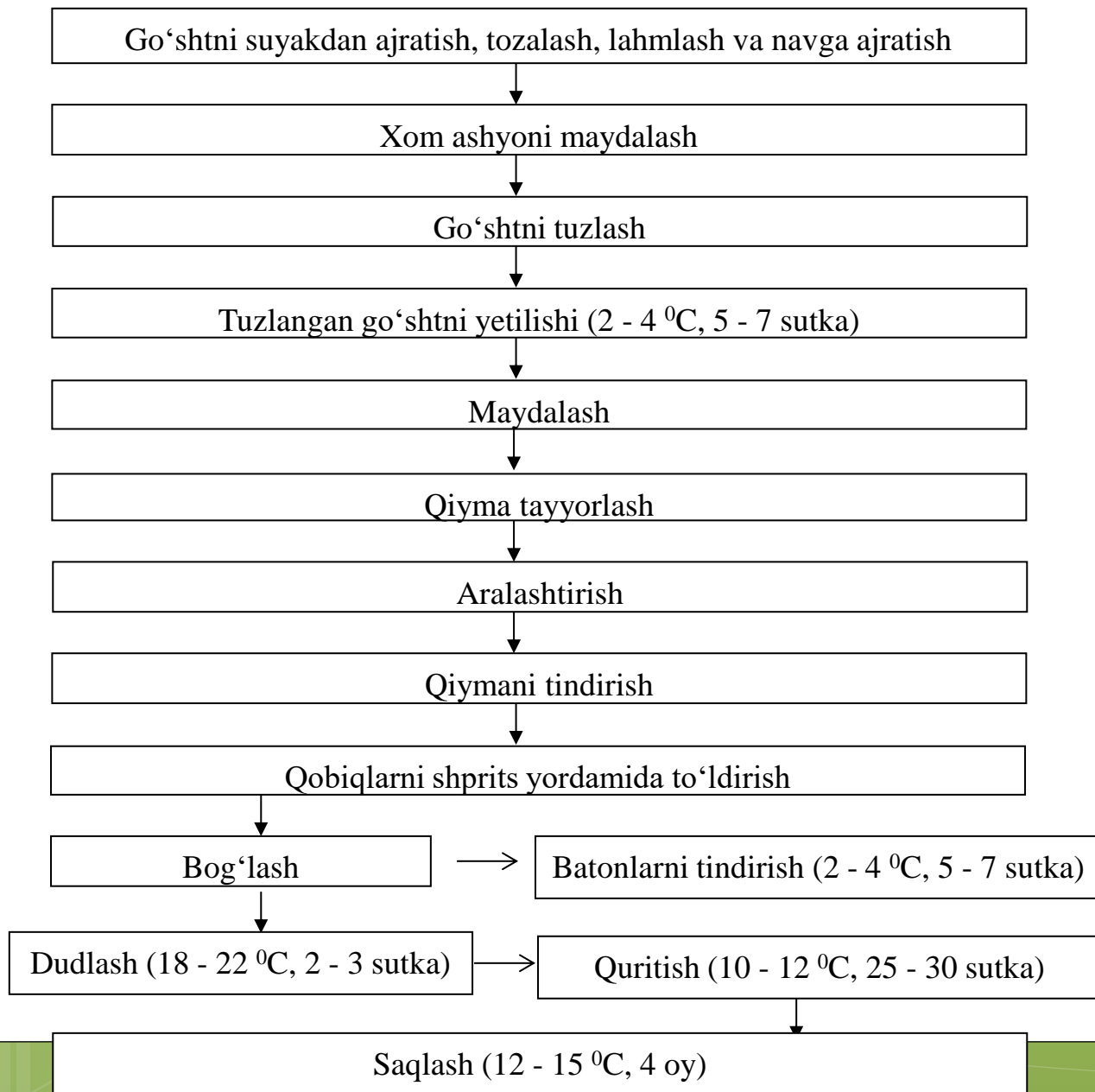


1-go'shtni suyakdan tozalash va kesish uchun konveyer stoli; 2-volchok; 3,9-aralashtirgichlar 4-nasos qiyma uchun; 5,10 - aravachalar; 6,11 - liftlar; 7-kutter; 8-emulsitator; 12-shprits, 13-shakllangan nonlarni qabul qilish uchun stol; kolbasa nonlari uchun 14-stelajlar; 15-universal termal agregat; 16-dush moslamasi; 17 - tayyorlangan kolbasa uchun idish.

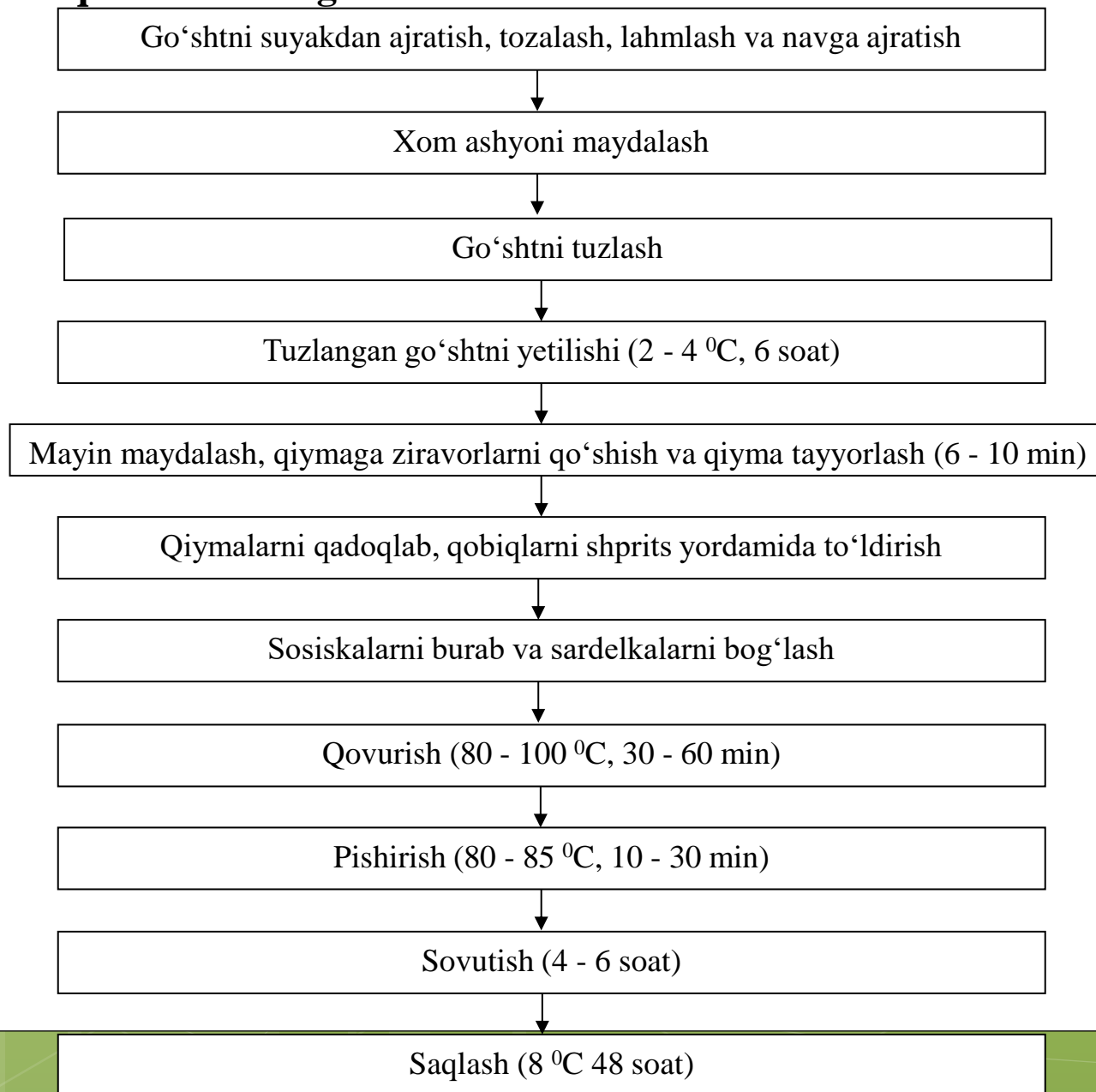
Pishirilgan kolbasalar tayyorlash texnologik sxemasi



Xom dudlangan kolabasalar ishlab chiqarish texnologik sxemasi



Sosiska va sardelkalarni ishlab chiqarish texnologik sxemasi



KOLBASA MAHSULOTI RETSEPTURASI HISOBI

**Asosiy xom ashyoning umumiy miqdorini
topamiz**

$$A = \frac{B}{C} \cdot 100 \% \text{ (kg / smenada)}$$

Bu yerda: B-berilgan tayyor mahsulot miqdori kg

C-mahsulotning meyoriy chiqishi %


**Asosiy xom ashyoni turlari bo'yicha
istemol miqdori**

$$B = \frac{A \cdot C}{100\%}; \text{ (kg/smenad a)}$$

**Tuz, ziravorlar va boshqa yordamchi materiallarni
istemol miqdori**

$$C \equiv \frac{A \cdot P}{100} \text{ kg / smenda}$$

Bu yerda: P-100kg xom ashyoda bo'lgan tuz ziravorlarning xarajat
miqdori



Kolbasalar esa oldin osilgan holda, keyin yashik va karton qog'oz qutilarga solib saqlanadi.

Agar kolbasalarni uzoq vaqt rejalashtirilgan bo'lsa, ularning qurib qolmasligi va mog'orlamasligi uchun usti o'simlik (kungaboqar, paxta, kunjut va h.k.) moylari bilan moylab qo'yiladi.

