

**D. XOLMIRZAYEV
X.B. YUNUSOV**



**CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI
DASTLABKI VA QAYTA ISHLASH
TEXNOLOGIYASI VA STANDARTLASH**

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM,
FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR
UNIVERSITETI**

D. XOLMIRZAYEV, X.B. YUNUSOV

**CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI DASTLABKI
VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI VA
STANDARTLASH**

DARSLIK

TOSHKENT – 2023

UDK 637.05:005.6(075)

KDK 36.92yu7

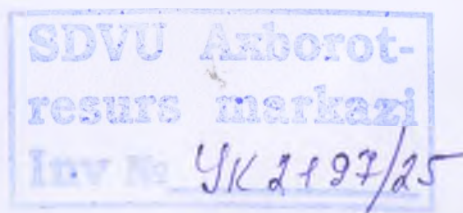
X 72

637
X.72

Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash [Matn]: Oliy o'quv yurtlari uchun darslik. D. Xolmirzayev, X.B. Yunusov. - Toshkent: Ideal press, 2023. - 420 b.

Professorlar D. Xolmirzayev, X.B. Yunusovlar tomonidan tayyorlangan ushbu darslikda go'sht va go'sht mahsulotlarini sifati va oziqaviy qiymati, qishloq xo'jalik hayvonlar va parrandalarning go'sht mahsuldorligi va ahamiyati, hayvonlardan olinadigan qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash, veterinariya-sanitariya jihatidan baholash, go'shtning morfologik va kimyoviy tarkibi, turli kolbasa va konservalarini ishlab chiqarish, asalnig mohiyati, standartlash. hayvonlar va parrandalar go'shtining sifati, chorva mahsulotlarining oziq-ovqat. biologik va energetik qiymati haqida batafsil yoritilgan.

Mazkur darslik dunyo miqyosida chorvachilikka ta'luqli ma'lumotlar keltirilgan va davlat tilida tayyorlangan va unda zootexniya va veterinariya mutaxassislik bo'yicha talabalar, magistrlar, izlanuvchilar, shu sohaga oid bo'lgan naslchilik xo'jaliklari korxonalari bilan shug'ullanadigan mutaxassislar foydalanishlari mumkin. Darslik kitobi o'zining mazmuni, yangiligi va hajmi jihatidan ilmiy-texnik talablariga to'liq javob beradi va uni nashr etishga tavsiya etaman.



Taqrizchilar:

S.R.Bozorov

- Samarqand davlat veterinariya medisinasini, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti texnikumi direktori q.x.f.d., professor

R.Normaxmatov

- Samarqand iqtisodiyot va servis instituti t.f.d., professor

Kirish

Mamlakatimizda bozor iqtisodiyoti davrida aholini oziq-ovqat mahsulotlariga, sanoatni esa xom-ashyoga bo'lgan talabini qondirish hozirgi kunda qishloq xo'jaligi oldida turgan eng muhim dolzarb vazifalardan biri bo'lib qolmoqda. Bugungi kunda dunyo bo'yicha yeng muhim muammolardan biri oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirishdir. Dunyoning ko'pgina mamlakatlarida ayniqsa, Osiyo va Afrika mamlakatlarida 2020-yilda dunyo bo'yicha oziq-ovqat xavfsizligi yetishmasligi namoyon bo'ldi. Sabablardan biri 2019-yilda Kovid 19 ning bo'lishi munosabati bilan 600 million kishi 2018-yilga nisbatan 60 million kishi ochlikka ko'paydi. Shuni mamnuniyat bilan ta'kidlash lozimki keyingi 5 yil ichida mamlakatimizda chorvachilikka oid bo'lgan ko'plab davlat qonunlari Prezident va Vazirlar Mahkamasining qarorlari va davlat dasturlari qabul qilingan. Bularning barchasi xalqimizni oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash avlodni sog'lom barkammol qilib tarbiyalashga qaratilgan. Shu bois xalqimizni go'sht va sut mahsulotlari bilan ta'minlash 1,4 barobarga talab oshdi. Bu borada O'zbekiston Respublikasi Prezidentining chorvachilikni rivojlantirish va chorva ozuqa bazasini mustahkamlash chora-tadbirlar to'g'risidagi 2022-yil 8-fevraldagi qarori. Chorvachilik xalq xo'jaligida muhim kush etadi.

Aholining chorvachilik mahsulotlariga bo'lgan talabini yanada yaxshiroq qondirish davlatimiz agrar siyosatining asosiy yo'nalishlaridan biri hisoblanadi.

Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik jarayonini bilish muhim ahamiyatga ega. Eng avvalo texnologiya so'zini anglash ma'nosini bilish zarur.

Texnologiya- (yu. Techn- sa'nat, hunar, fan+logos-tushuncha ta'limot): Ishlab chiqarish jarayonini bajarish usullari va vositalari haqidagi bilimlrm to'plami.

Texnologiya so'zini o'rganishda texnologik jarayonni bilish ham muhimdir.

Texnologik jarayon: Mehnat predmeti holatini o'zgartirish va (yoki) belgilash bo'yicha maqsadli harakatdan iborat bo'lgan ishlab chiqarish jarayoni qismi.

Fanning maqsadi – “Chorva mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fanining maqsadi, talabalarga go'sht mahsulotlarining oziqaviy qiymati, to'yimliliigi va inson hayotida tutgan o'rni, chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasining mamlakatimizdagi hozirgi holati, go'sht sanoati korxonalarini yuqori sifatli xomashyo bilan ta'minlash va shu asosda go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirish va sifatini yaxshilash, go'sht qo'shimcha mahsulotlaridan xalq xo'jaligida unumli foydalanish va ularni qayta ishlash, turli xildagi tayyor va yarim tayyor go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va iste'molchilarga yetkazib berish jarayonlarini o'rgatishdan iborat.

Fanning vazifasi – chorva mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanining vazifasi uning maqsadidan kelib chiqib, quyidagilardan iborat. mamlakatimizda va rivojlangan mamlakatlarda go'sht sanoatining qisqacha tarixi, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari, turli qishloq

UO'R 637.05:005.6(075)

KIRK 36.92yu7

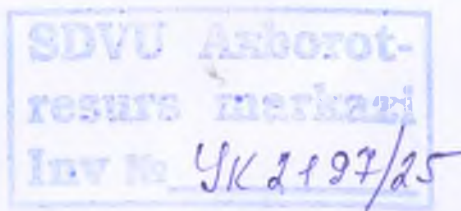
X 72

637
X.72

Chorvachilik mahsulotlarini dastlabki va qayta ishlash texnologiyasi va standartlash [Matn]: Oliy o'quv yurtlari uchun darslik. D. Xolmirzayev, X.B. Yunusov. - Toshkent: Ideal press, 2023. - 420 b.

Professorlar D. Xolmirzayev, X.B. Yunusovlar tomonidan tayyorlangan ushbu darslikda go'sht va go'sht mahsulotlarini sifati va oziqaviy qiymati, qishloq xo'jalik hayvonlar va parrandalarning go'sht mahsuldorligi va ahamiyati. hayvonlardan olinadigan qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash, veterinariya-sanitariya jihatidan baholash, go'shtning morfologik va kimyoviy tarkibi, turli kolbasa va konservalarni ishlab chiqarish, asalnig mohiyati, standartlash. hayvonlar va parrandalar go'shtining sifati, chorva mahsulotlarining oziq-ovqat. biologik va energetik qiymati haqida batafsil yoritilgan.

Mazkur darslik dunyo miqyosida chorvachilikka ta'luqli ma'lumotlar keltirilgan va davlat tilida tayyorlangan va unda zootexniya va veterinariya mutaxassislik bo'yicha talabalar, magistrlar, izlanuvchilar, shu sohaga oid bo'lgan naslchilik xo'jaliklari korxonalari bilan shug'ullanadigan mutaxassislar foydalanishlari mumkin. Darslik kitobi o'zining mazmuni, yangiligi va hajmi jihatidan ilmiy-texnik talablariga to'liq javob beradi va uni nashr etishga tavsiya etaman.



Taqrizchilar:

S.R.Bozorov

- Samarqand davlat veterinariya medisinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti texnikumi direktori q.x.f.d., professor

R.Normaxmatov

- Samarqand iqtisodiyot va servis instituti t.f.d., professor

Kirish

Mamlakatimizda bozor iqtisodiyoti davrida aholini oziq-ovqat mahsulotlariga, sanoatni esa xom-ashyoga bo'lgan talabini qondirish hozirgi kunda qishloq xo'jaligi oldida turgan eng muhim dolzarb vazifalardan biri bo'lib qolmoqda. Bugungi kunda dunyo bo'yicha yeng muhim muammolardan biri oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirishdir. Dunyoning ko'pgina mamlakatlariida ayniqsa, Osiyo va Afrika mamlakatlarida 2020-yilda dunyo bo'yicha oziq-ovqat xavfsizligi yetishmasligi namoyon bo'ldi. Sabablardan biri 2019-yilda Kovid 19 ning bo'lishi munosabati bilan 600 million kishi 2018-yilga nisbatan 60 million kishi ochlikka ko'paydi. Shuni mamnuniyat bilan ta'kidlash lozimki keyingi 5 yil ichida mamlakatimizda chorvachilikka oid bo'lgan ko'plab davlat qonunlari Prezident va Vazirlar Mahkamasining qarorlari va davlat dasturlari qabul qilingan. Bularning barchasi xalqimizni oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash avlodni sog'lom barkammol qilib tarbiyalashga qaratilgan. Shu bois xalqimizni go'sht va sut mahsulotlari bilan ta'minlash 1,4 barobarga talab oshdi. Bu borada O'zbekiston Respublikasi Prezidentining chorvachilikni rivojlantirish va chorva ozuqa bazasini mustahkamlash chora-tadbirlar to'g'risidagi 2022-yil 8-fevraldagi qarori. Chorvachilik xalq xo'jaligida muhim kash etadi.

Aholining chorvachilik mahsulotlariga bo'lgan talabini yanada yaxshiroq qondirish davlatimiz agrar siyosatining asosiy yo'nalishlaridan biri hisoblanadi.

Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik jarayonini bilish muhim ahamiyatga ega. Eng avvalo texnologiya so'zini anglash ma'nosini bilish zarur.

Texnologiya- (yu. Techne- sa'nat, hunar, fan+logos-tushuncha ta'limot): Ishlab chiqarish jarayonini bajarish usullari va vositalari haqidagi bilimlar to'plami.

Texnologiya so'zini o'rganishda texnologik jarayonni bilish ham muhimdir.

Texnologik jarayon: Mehnat predmeti holatini o'zgartirish va (yoki) belgilash bo'yicha maqsadli harakatdan iborat bo'lgan ishlab chiqarish jarayoni qismi.

Fanning maqsadi – "Chorva mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" fanning maqsadi, talabalarga go'sht mahsulotlarining oziqaviy qiymati, to'yimlilik va inson hayotida tutgan o'rni, chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasining mamlakatimizdagi hozirgi holati, go'sht sanoati korxonalarini yuqori sifatli xomashyo bilan ta'minlash va shu asosda go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirish va sifatini yaxshilash, go'sht qo'shimcha mahsulotlaridan xalq xo'jaligida unumli foydalanish va ularni qayta ishlash, turli xildagi tayyor va yarim tayyor go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va iste'molchilarga yetkazib berish jarayonlarini o'rgatishdan iborat.

Fanning vazifasi – chorva mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanning vazifasi uning maqsadidan kelib chiqib, quyidagilardan iborat, mamlakatimizda va rivojlangan mamlakatlarda go'sht sanoatining qisqacha tarixi, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari, turli qishloq

xo'jalik hayvonlarining go'sht mahsuldorligini, ularning sifatini oshirish omillarini; dastlabki ishlov berish va ikkilamchi qayta ishlov berish jarayonlari orqali turli go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishni; qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarini birlamchi qayta ishlash jarayonlari, ular go'shtidan turli yarim tayyor, yarim tayyor go'sht mahsulotlari, bankada go'sht mahsulotlari, turli kolbasalarni tayyorlash jarayonlarini; go'sht mahsulotlarini saqlash va iste'molchilarga yetkazib berish jarayonlarini o'rganishida talabalarda ko'nikma hosil qilishdan iborat.

Mamlakat aholisining farovonligini yetarli miqdorda chorvachilik mahsulotlari bilan taminlanishiga bog'liq. shuning uchun ijtimoiy kasb etadi. Chunki kishi tanasining eng zarur to'yimli moddalar bilan faqat yetarli miqdor va sifatdagi chorva mahsulotlarini istemol qilish bilangina taminlash mumkin. O'simlik dunyosidan olingan mahsulotlar odam organizmi talablarini to'liq qondirolmaydi. Ayniqsa to'la qiymatli oqsillar, yog'lar, vitaminlar, mineral moddalar shular jumlasiga kiradi. jon boshiga chorva mahsulotlari ishlab chiqarishda va chorva mollar mahsuldorligini yetakechi xorijiy davlatlar miqyosiga yetkazish birinchi navbatda naslchilik xo'jaliklarini, ulardagi chorva mollarining mahsuldorligini oshirish bilan chambarchas bog'liqdir.

Chorvachilik – qishloq xo'jalik ishlab chiqarishning ko'p qirrali va eng murakkab sohalaridan biri deb aytilsa mubolag'a bo'lmaydi.

Chorvachilikni taraqqiy ettirish eng dolzarb muammolardan ekanligini hisobga olib go'sht, sut, tuxum, parranda go'shti, baliq va baliq mahsulotlari ishlab chiqarishni ko'paytirish, ularning sifatini yaxshilash va zamon talablar darajasiga yetkazish muhim vazifa bo'lib hisoblanadi.

Bundan tashqari chorvachilik sanoat uchun hoi ashyo manbai bo'lib hisoblanadi. Ularga teri, qon, ichak, shox, tuyoq va boshqa mahsulotlar kiradi. Shuningdek chorva hayvonlari va parrandalar chiqindilari mahalliy o'g'it sifatida yer unumdorligini oshirishda beqiyos o'rin tutadi.

Chorvachilikni har tomonlama rivojlantirish va mahsuldorligini oshirish uchun eng avvalo ozuqa bazasini hal qilish, ozuqa sifatini standart asosida tayyorlash, me'yor asosida rasion tuzilib, oziqlantirish naslchilik va seleksiya ishlarini talab darajasida tashkil etish, zooveterinariya nazoratini kuchaytirish, mahsulot ishlab chiqarishi, saqlash va uni qayta ishlash texnologiyasini yaxshilash eng asosiy ko'rsatkich hisoblanadi. Buning uchun shu sohalarini rivojlantirish uchun mutaxassislarni tayyorlash talab etiladi.

Bugungi kunda dunyo aholisining oziq-ovqatga talabini qondirishda nafaqat miqdorga, balki sifatga, ya'ni oqsilga boy mahsulotlarga ham alohida e'tibor berilmoqda. Bunda chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash alohida o'rinni egallaydi. Endilikda go'sht ishlab chiqarishni ko'paytirish faqat yangi texnologik jarayonlar hisobiga bo'lishi mumkin.

“Chorva mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fani qishloq jamiyatida muhim o'rin egallaydi. Chunki qishloq xo'jalik hayvonlaridan olinadigan barcha mahsulotlar bevosita qayta ishlanmasdan oziq-ovqat mahsulotlari sifatida ishlatilmay ular albatta ma'lum texnologik jarayonlarida qayta ishlangandan so'ng oziq-ovqatga ishlatiladi.

- ❖ Aholini turmush faravonligi yaxshilangan sari ularni turli mahsulotlarini shu jumladan go'sht mahsulotlarini sifatiga bo'lgan talabi ham ortib boradi. Go'sht mahsulotlarini sifatini yagona yo'li texnologiya fani yutuqlari ishlab chiqarishda uzluksiz ravishda joriy qilishdan iboratdir.

Jamiyat taraqqiyotida rivojlangan sari chorva mahsulotlarini ishlab chiqarishni texnologik jarayonlari takomillashib boradi va mahsulot sifati yaxshilanib boradi. Texnologik jarayonlarni takomillashtirishda bu fan alohida kash etadi.

Texnologiya fani qishloq xo'jalik hayvonlari bioximiyasi, fizika, go'sht biomexanikasi va fizikasi hozirgi zamon turli texnologik fanlar bilan uzviy bog'liqdir. Yuqorida zikr qilingan fanlarning rivojlanishi ijobiy ta'sir qiladi.

Bu fanni rivojlantirishga juda ko'plab mamlakatlarga tashkil qilingan ilmiy tekshirish institutlari va laboratoriyalari ilmiy xodimlarning hissasi kattadir.

Mustaqil O'zbekiston xalq xo'jaligining ajralmas qismi, qishloq xo'jaligining rivojlantirilishi, xalqimiz farovonligini ta'minlashda alohida o'rin tutadi. Bu borda mamlakatimiz Prezidenti Sh. Mizziyoyevning qishloq xo'jaligida tub isloxoatlarni o'tkazishda sobiqqadamlik bilan olib borayotgan siyosati, qishloq xo'jalik mahsulotlarini ishlab chiqarishda bosh omil bo'lmoqda.

Chorvachilikni har tomonlama rivojlantirishda Prezidentimiz tomonidan qabul qilingan farmon va qarorlar muhim ahamiyatga ega.

1. Yaylov chorvachiligi (qorako'pchilik, qo'ychilik, uyur yilqichiligi va tuyachiligi) xodimlarini ijtimoiy jihatdan himoya qilishning qo'shimcha tadbirlari to'g'risidagi 1992 yil 7 yanvardagi farmoni muhim ahamiyatga ega. O'zbekiston Respublikasi qorako'pchiligi, qo'ychiligi, uyur yilqichiligi va tuyachiligida band bo'lgan xodimlarning g'oyat og'ir mehnat sharoitini, noqulay ob-havo va iqlim sharoitida uzoq muddat bo'lishlarini hisobga olib hamda ularni ijtimoiy jihatdan himoya qilishni ta'minlashda, yaylov chorvachiligi cho'ponlari, mexanizatorlari, veterinariya vrachlari, texniklari boshqa mutaxassislari va ishchilari 1992 yildan boshlab qishloq xo'jaligi solig'i to'lashdan ozod qilinsin.

- Har yilgi mehnat ta'tili muddati 36 ish kuni belgilansin.
- Ish haqiga qo'shimcha koeffitsiyent to'lansin.
- Shu sohada 5 yil uzluksiz ish stajiga ega bo'lgan xodimlarga qishloq aholi manzilgohlaridagi davlat uy-joy fondining ular yashab turgan uylari yoki kvartiralarini shaxsiy mulk qilib bepul berilsin.
- Yosh cho'ponlarning oilalariga shaxsiy yordamchi xo'jalikni tashkil etish uchun imtiyozli shartlarda sigirlar yoki otlar (tuyalar), qo'ylar berib ularni yem-hashak bilan ta'minlashda yordam ko'rsatilsin.
- Shu sohada ishlaydigan xodimlarga sanatoriylar va dam olish uylariga qo'shimcha ravishda yo'llanmalar ajratish ko'zda tutilgan.
- Tarmoqning alohida o'mak ko'rsatgan xodimlarini rag'batlantirish uchun "O'zbekiston Respublikasida xizmat ko'rsatgan qorako'l" faxriy unvonini

ta'sis etish maqsadga muvofiq deb hisoblansin. Shuningdek, ko'krak nishonining nizomini ishlab chiqsin. Oliy Kengashda muhokamaga taqdim etilsin deyilgan.

Chorvaning bosh soni va mahsuldorligini ko'paytirish maqsadida, mamlakatimizda bozor iqtisodiyoti davrida aholini oziq-ovqat mahsulotlariga, sanoatni esa xom-ashyoga bo'lgan talabini qondirish hozirgi kunda qishloq xo'jaligi oldida turgan eng muhim dolzarb vazifalardan biri bo'lib qolmoqda va Respublikamiz hukumati bu sohaga katta e'tibor qaratmoqda.

Aholining chorvachilik mahsulotlariga bo'lgan talabini yanada yaxshiroq qondirish davlatimiz agrar siyosatining asosiy yo'nalishlaridan biri hisoblanadi.

Asrlar davomida chorvachilik sohasi O'rta Osiyo xalqlarining iqtisodiy va ijtimoiy hayotida muhim o'rin tutgan. Iqtisodiyotning o'tish davrida ko'plab tarmoqlarda ishlab chiqarish hajmi kamayib, odamlarning qo'shimcha daromad olish imkoniyatlari cheklangan murakkab yillarda ushbu soha qishloq joylarda aholi farovonligi darajasini barqaror saqlab turishga salmoqli hissa qo'shdi. Chorvachilik qishloq aholisi uchun oziq-ovqat va daromad olishning muhim manbaiga aylandi. Bozor iqtisodiyoti mexanizmlari faollashib, oziq-ovqatga talab ortib borayotgan ushbu kunda mazkur soha samaradorligini va raqobatbardoshligini yanada oshirish vazifasi muhim ahamiyat kasb etadi.

Aholini oziq-ovqat bilan ta'minlashda oqsilga boy mahsulotlar, jumladan, go'sht va sut mahsulotlari katta ahamiyatga ega.

O'zbekistonda chorvachilik qishloq xo'jaligining yetakchi sohalaridan biri bo'lib, aholini asosiy oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashda alohida o'ringa ega. Ushbu tarmoqning qishloq xo'jaligi yalpi mahsulotlari ishlab chiqarishdagi ulushi 46.5 foizni tashkil etadi.

Tarmoqning respublika iqtisodiyoti va aholini oziq-ovqat bilan ta'minlashdagi muhim ahamiyatini inobatga olgan holda, sohani rivojlantirish va mavjud imkoniyatlardan keng foydalanishga qaratilgan "O'zbekistonda chorvachilikni barqaror rivojlantirishni qo'llab-quvvatlash" loyihasi amalga oshirilmoqda. O'zbekiston Respublikasi Qishloq va suv xo'jaligi vazirligi, Birlashgan Millatlar Tashkiloti Taraqqiyot dasturi (BMTTD) va Isroil davlatining Tashqi ishlar vazirligi huzuridagi Isroil Taraqqiyot va hamkorlik bo'yicha MASHAV milliy agentligi hamkorligida amalga oshirilayotgan mazkur loyihadan ko'zlangan asosiy maqsad chorvachilik sohasida amalga oshirilayotgan islohotlarni o'rganish, sohada mavjud muammolarni hal etish bo'yicha takliflar ishlab chiqish, rivojlangan xorijiy davlatlarning ilg'or tajribasini joriy etish hamda sohani barqaror rivojlantirish strategiyasini aniqlashga ko'mak berib kelmoqda.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2006 yil 23 martda qabul qilingan "Shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo'jaliklarida chorva mollarini ko'paytirishni rag'batlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi 308-sonli va 2008 yil 21 apreldagi "Shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo'jaliklarida chorva mollari ko'paytirishni rag'batlantirishni kuchaytirish hamda chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishni kengaytirish borasidagi qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi 842-qarorlari, shuningdek keyingi yillarda chorvachilik sohasini har

tomonlama rivojlantirish maqsadida juda muhim bo'lgan qarorlar qabul qilindi va qilinmoqda.

O'zbekiston Respublikasini 2017-2021 yillarda rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha Harakatlar strategiyasida "Qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishini izchil rivojlantirish, mamlakat oziq-ovqat xavfsizligini yanada mustahkamlash, ekologik toza mahsulotlar ishlab chiqarishni ko'paytirish, chorvachilikni jadal sur'atlar bilan rivojlantirish, chorvachilik mahsulotlariga aholining tobora o'sib borayotgan talabini qondirish"ga alohida e'tibor qaratilgan. Xususan qishloq xo'jaligi mahsulotlarini ishlab chiqarish bilan bir qatorda, qayta ishlash, tayyorlash, saqlash, sotish ishlari va xizmatlar ko'rsatuvchi ko'p tarmoqli fermer xo'jaliklarini rag'batlantirish ko'zda tutilgan.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 16 martdagi "Chorvachilikda iqtisodiy islohotlarni chuqurlashtirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PQ-2841-sonli qarori, 2018 yil 14 martdagi "Qorako'lchilik sohasini jadal rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3603 sonli qarori, 2019 yil 16 avgustdagi "Qorako'lchilik tarmog'ini kompleks rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-4420-sonli, 2020 yil 2-sentyabrdagi "O'zbekiston Respublikasida Pillachilik va qorako'lchilikni yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PF-6059-son farmoni, 2020 yil 2 sentyabrdagi "O'zbekiston Respublikasi Pillachilik va qorako'lchilikni rivojlantirish qo'mitasi faoliyatini tashkil etish to'g'risida"gi PQ-4817-sonli qarori muhim ahamiyatga ega.

Prezidentimiz Shavkat Miromonovich Mirziyoyevning O'zbekiston Respublikasida yilqichilik va ot sportini rivojlantirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risidagi 2017 yil 15 iyundagi PQ - 3057 sonli qarori muhim ahamiyatga egadir. Bu qarorda Respublikamizda yilqichilik va ot sportini rivojlantirish, uning moddiy-texnik bazasini mustahkamlash, yangi avlod chavondozlarini tayyorlash va tarbiyalash, milliy ot sportining xalqaro dovrug'ini oshirish, aholining keng qatlamli, ayniqsa yoshlar o'rtasida ot sportini faol targ'ibot qilish va ommalashtirishga qaratilgan. Shuningdek yilqichilik va ot sportini rivojlantirish yoshlarni sport bilan shug'illanishiga faol jalb etish jamiyatda sog'lom turmush tarzini targ'ib qilish, ot sporti bo'yicha milliy va halqaro musobaqalarda yuqori sport natijalariga erishishni ta'minlash maqsadida O'zbekiston Respublikasida yilqichilik va ot sportini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risidagi 2019 yil 18 fevraldagi O'zbekiston Respublikasi Prezidentining qarori; shu jumladan Prezidentimizning 2021 yil 11 mart PQ - 5024 sonli "Yilqichilik va ot sportini yanada rivojlantirish hamda zamonaviy beshkurash va polo sport turini ommalashtirish bo'yicha qo'shimcha chora – tadbirlar to'g'risida" gi qarori hamda 2021 yil 5 avgustdagi O'zbekistonda yilqichilik, ot sporti, zamonaviy beshkurash va poloni 2025 yilgacha rivojlantirish davlat dasturi hamda shu sohani mukammal rivojlantirishga qaratilgan bo'lib, Mamlakatimizda yilqichilik, naslchilik va ot sportini rivojlantirish, mahalliy zotdor otlarni ko'paytirish, zamonaviy beshkurash va polo sport turini ommalashtirish, sohaga to'g'ridan – to'g'ri xorijiy investisiyalarni keng jalb etish, shuningdek, moddiy – texnik bazasini mustahkamlashga qaratilgan.

Keyingi yillarda Respublikamizda aholining oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash borasida, sifatli asal mahsulotlari ishlab chiqarish hajmini ko'paytirish bo'yicha qator chora-tadbirlar qabul qilingan. Jumladan 2017 yil 16 oktyabrda Respublikamiz Prezidentining "Respublikamizda asalarichilik tarmog'ini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3327-sonli qarori qabul qilindi. Hamda O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Baliqchilik sohasini yanada rivojlantirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida" gi PQ-4816-sonli qarori qabul qilindi.

Mazkur qarorga asosan Respublikamiz sharoitida asalarichilik mahsulotlarini yetishtirish va uni qayta ishlash hajmlarini ko'paytirish, agrar xo'jaliklarning asosiy toifalari va faoliyat xo'jaliklarining taqqosi.

Ayni paytda shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo'jaliklarini rivojlantirish hamda mustahkamlash birinchi navbatda qoramol boqish va yetishtirish. shu asosda qishloq xo'jaligining bandlik darajasini ko'tarish va oilalar daromadini oshirishning mavjud imkoniyatlaridan to'liq foydalanilmayapdi. Xo'jalikda zotdor, sermahsul chorva mol bilan omixta yem va shirali ozuqa bilan ta'minlash borasidagi ishlar qoniqarsiz.

Aholini ayniqsa qishloq xo'jaligini ish bilan ta'minlash va shu asosda oilalar daromadini oshirishning muhim omili sifatida chorva mollarni, eng avvalo qoramol boqayotgan dehqon va fermer xo'jaliklari sonini ko'paytirish uchun zarur huquqiy va iqtisodiy shart-sharoitlar yaratish maqsadida: Belgilansinki, shaxsiy yordamchi va dehqon xo'jaliklarida qoramol boqish bilan band bo'lgan shaxslar o'zlari yetishtirgan chorvachilik mahsulotlaridan qanday foydalanishdan qat'i nazar ish bilan ta'minlangan aholi toifasiga kiritiladi va "Fuqarolarning davlat pensiya ta'minoti to'g'risida"gi O'zbekiston Respublikasi Qonuniga muvofiq pensiya bilan ta'minlanish huquqiga ega bo'ladilar. Qoramol boqayotgan va chorvachilik mahsulotlari yetishtirayotgan fuqarolarning ish bilan bandligi to'g'risidagi nizomni tasdiqlansin, unda mehnat daftarchalarini ochish va yuritish, mehnat organlarida hisobga olish, pensiya tayinlash uchun mehnat stajini hisoblash va byudjetdan tashqari Pensiya jamg'armasiga sug'urta badallari to'lash tartibini belgilansin. Zooveterinariya punktlari va chorva mollari sun'iy urchitish punktlari tarmog'ini kengaytirish.

Zotli mollarni shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo'jaliklariga auksionerlar orqali sotish nazarda tutilsin.

O'zbekiston Respublikasi Mehnat va aholini ijtimoiy muhofaza qilish vazirligi va tijorat banklarining qoramol sotib olish uchun shaxsiy yordamchi va deg'on xo'jaliklariga mikrokreditlar ajratishni kengaytirishi to'g'risidagi taklifiga rozilik berilsin. Qishloq joylardagi extiyojmand ko'p bolali oilalarga qoramolni bepul berish shartlari to'g'risidagi nizomni tasdiqlansin, unda chorva mol boqish ko'nikmalari, sharoit va imkoniyatlari mavjudligi, jumladan, omixta yem va shirali ozuqa bilan ta'minlash imkoniyatlarini hisobga olgan holda extiyojmand oilalarni aniqlashning qat'iyy mezonlari nazarda tutilsin.

Qoraqalpog'iston Respublikasi Vazirlar Kengashi viloyatlar hokimliklari O'zbekiston Respublikasi qishloq va suv xo'jaligi vazirligi, "O'zdon mahsulot" aksiyadorlik kompaniyasi bilan birgalikda don mahsulotlari korxonalari tomonidan

ishlab chiqariladigan omixta yem. shu jumladan, shartnomalar bo'yicha fermer xo'jaliklaridan sotib olinadigan dondan ishlab chiqariladigan omixta yemni shaxsiy yordamchi va dehqon xo'jaliklari bemalol olishini kengaytirish chora-tadbirlari amalga oshirishni tuman markazlari va yirik aholi punktlarida ixtisoslashtirilgan savdo shaxobchalarini tashkil etish uchun zarur omborxonalarni berish yo'li bilan ta'minlansin deyilgan.

2010 yilgacha bo'lgan davrda naslchilik, chorvachilik korxonalari va xo'jaliklari naslchilik chorvachiligini rivojlantirish uchun respublikaga olib kelinadigan naslchilik material, texnologiya va yordamchi uskunalarga boj to'lovlaridan ozod qilinsin (bojxona rasmiylashtiruvchi yig'imgi bundan mustasno). Xujjatlarni o'z vaqtida rasmiylashtirish qonun asosida belgilab qo'yilgan.

O'zbekistonda chorvachilik tarmog'ining rivojlantirish yo'llari

Chorvachilik – O'zbekiston qishloq xo'jaligining yetakchi tarmoqlaridan biri, mamlakatda ishlab chiqarilgan qishloq xo'jalik mahsulotining taxminan 45 foizi uning ulushiga to'g'ri keladi.

O'zbekiston qonunchiligida agrar sektorda xo'jalik yuritishning uchta asosiy turi yoki qishloq xo'jalik tovar ishlab chiqaruvchilarining uchta asosiy toifasi bayon etilgan.

1. Qishloq xo'jalik kooperativi (shirkat) – paychilikka asoslangan yuridik shaxs huquqiga ega mustaqil xo'jalik yurituvchi subyekt. Shirkatlarda yer kooperativ a'zolari va ularning oilalariga (yoki bir guruh oilaga) yerdan foydalanish bo'yicha vaqtinchalik shartnoma asosida ajratilib, oilaviy (jamo) pudrati tizimi qo'llaniladi. Shirkatlar kolxozlar negizida paylarni kolxoz a'zolariga taqsimlash orqali tashkil etildi. Ayni paytda asosiy qism shirkatlar fermer xo'jaliklariga aylantirildi.

2. Fermer xo'jaligi – yuridik shaxs huquqiga ega mustaqil xo'jalik yurituvchi subyekt. Ushbu xo'jaliklar uchun yer uzoq muddatli ijara asosida ajratiladi. Bugun kamida 30 shartli bosh chorva moliga ega chorvachilik fermalari har bir shartli bosh mol uchun kamida 0,3 gektar, qishloq xo'jalik ekinlari uchun (paxta va g'alla) kamida 10 gektar yerga ega bo'ladi.

3. Dehqon xo'jaligi – yuridik shaxs maqomiga ega va ega bo'lmagan holdjagi mayda oilaviy xo'jalik bo'lib, unga ajratilgan yerda oila a'zolarining mehnati bilan kam miqdordagi qishloq xo'jalik mahsulotlarini ishlab chiqaradi va sotadi. Dehqon xo'jaliklari 0,06-0,12 gektargacha bo'lgan yer uchastkalariga ega bo'lib, umrbod egalik qilish va meros qilib qoldirish huquqiga egadir. Ayni paytda bunday uchastkalar hajmi sug'oriladigan yerlarda 0,35 gektar va lalmikor yerlarda 0,5 gektargacha kengaytirilishi mumkin.

Yaqingshacha jamoa xo'jaliklari agrar sektorda yetakchi o'rin tutib kelgan bo'lsa-da, ayni paytda qishloq xo'jaligi yalpi mahsulotining 97 foizi dehqon va fermer xo'jaliklari ulushiga to'g'ri keladi (2007 yil yakunlari bo'yicha).

Yuqorida qayd etilgan uchta asosiy tashkiliy shaklning har birini rivojlantirish maqsadida tegishli maxsus qonunlar – “Shirkat xo'jaliklari to'g'risida”, “Fermer xo'jaliklari to'g'risida” va “Dehqon xo'jaliklari to'g'risida”gi qonunlar qabul qilingan.

Bundan tashqari, qonunchilikda qishloq xo'jalik ishlab chiqarishning boshqa yuridik shakllari ham ko'zda tutilgan:

- noqishloq xo'jalik korxonalari, muassasalari va tashkilotlarining yordamchi xo'jaliklar, agarda ular ishlab chiqariladigan qishloq xo'jalik mahsulotlarining bir qismini sotadigan bo'lsa;

- ilmiy-tadqiqot muassasalarining tajriba uchastkalari;

- davlat xo'jaliklari;

- boshqa qishloq xo'jalik korxonalari, tashkilotlari va muassasalari, jumladan, aksiyadorlik jamiyatlari, mas'uliyati cheklangan jamiyatlar, shirkatlar, qishloq xo'jalik yo'nalishidagi qishloq xo'jalik mahsulotlarini ishlab chiqaradigan va sotadigan xo'jaliklararo korxona va tashkilotlar.

Shirkat xo'jaliklari korporativ korxonalar sirasiga kiradi, dehqon va fermer xo'jaliklarini esa alohida hamda oilaviy xo'jaliklar deyish mumkin. Dehqon va fermer xo'jaliklari o'rtasidagi asosiy talovutlardan biri ularning katta-kichikligida" dehqon xo'jaliklari o'rtacha 0,15 gektar yerga ega bo'lsa, o'rtacha fermer xo'jaligi qariyb 26,7 gektar yerga ega (2007 yilgi ma'lumotlar bo'yicha). Dehqon xo'jaliklari egalari boshqa qishloq xo'jalik yoki noqishloq xo'jalik tashkilotlarida ham mehnat qilishi mumkin.

Nashchilik ishini tubdan yaxshilash sohasida Respublika "O'zlashtirish" korxonasining ishlab chiqarish quvvatlarini modernizatsiya qilish, servis punktlari keng tarmoqlarini tashkil etish yo'li bilan chorva mollarni sun'iy urchitish bo'yicha o'z bazasini yaratish, urchituvchi texniklar va veterinari mutaxassislarni tayyorlash hamda malakasini oshirish bo'yicha muntazam kurslar tashkil etish ko'zda tutilgan. Ozuqa bazasini yanada mustahkamlash, chorva mollarni parvarish bilan shug'ullanadigan aholi va fermerlarning yuqori mahsuldor ozuqa – omixta yem, shirot va sheluxadan keng foydalanishni ta'minlash ko'zda tutilgan.

Birlashgan Millatlar Tashkilotining oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti (FAO), xolkonferensiyaning ochilish marosimida (2014) yilda Prezidentimiz chiqish qilib, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo'yicha o'tkazilayotgan xalqaro ekspert tadqiqotlari jahonda va uning ayrim mintaqalarida ushbu muammo bilan bog'liq murakkab vaziyat yuzaga kelayotganligini jiddiy tashvish va xavotir uyg'otayotgan ko'rsatmoqda. Bugungi kunda mazkur muammo jahon hamjiiyati uchun o'ta dolzarb va jiddiy taxdidlar qatoriga kiritilmoqda. Tarmoqning asosiy xususiyati shundaki, chorva mahsulotlarining katta qismi shaxsiy yordamchi va dehqon xo'jaliklarida ishlab chiqariladi. Ularga tegishli yer uchastkalarining o'rtacha hajmi 0,15 gektarni tashkil qiladi. Qoramollarning 93-94 foizi dehqon xo'jaliklari ulushiga to'g'ri keladi.

Bunda qoramol parvarish qilish bilan shug'ullanayotgan o'rtacha fermer xo'jaliklarida taxminan 55 bosh qoramol, jumladan, 21 bosh sigir to'g'ri keladi. Chorvachilikning asosiy mahsuloti sut va go'sht ishlab chiqarishdir. Shuning bilan birga baliq go'shti, tuxum, asal ishlab chiqarish va ularni qayta ishlash, saqlash va ta'minlash xalqimizni oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojini qondirish.

Bu mahsulotlar asosiy oziq-ovqat guruhiga kiradi va qishloq aholisi daromadining muhim manbaidir. soha muvaffaqiyatli rivojlanganida esa eksportbop tovarlar hajmi ko'payadi. Umuman chorvachilikni rivojlantirish

deganda eng avvalo standart asosida naslli hayvonlarni tashlab olib, to'g'ri oziqlantirib parvarish qilishdir. Parvarish qilinayotgan shaxsiy yordamchi va dehqon xo'jaliklarga va oilalariga g'oyat samarali ta'sir ko'rsatadi. Chorvachilik samaradorligi ham oilalar daromadi uchun yanada katta ahamiyatga ega. Daromadning past va yuqori bo'lishi, parvarish qilayotgan chorva mollarning sifatiga bog'liq. Molning sifati hayvonning zotiga, standart klasslariga, semizlik darajasiga, yoshiga, parvarishlashga, oziqaning sifatiga bog'liq. Dunyoning turli mamlakatlarida bir bosh sigirdan o'rtacha sog'ib olingan sutdan bilish mumkin.

**Dunyo mamlakatlarida 1 bosh sigirdan o'rtacha sut sog'ib olish miqdori
1-jadval**

Sut sog'ish yuqori bo'lgan mamlakatlar		Sobiq Sovet Ittifoqi mamlakatlari	
Vengriya	6026	Ozarboayjon	1105
Germaniya	6637	Armaniston	1965
Gollandiya	7011	Belarus	3639
Daniya	8131	Gruziya	937
Isroil	9583	Qozog'iston	2045
Ispaniya	6469	Latviya	4361
Italiya	5991	Qirg'iziston	2150
Kanada	7595	Litva	4343
Saudiya Arabistoni	8901	Moldova	2579
AQSh	9118	Rossiya	3221
Finlyandiya	7570	Tojikiston	769
Fransiya	6113	Turkmaniston	2992
Chexiya	6415	O'zbekiston	1708
Shvesiya	8152	Ukraina	3308
J.Koreya	9616	Estoniya	5920
Yaponiya	7103		

O'zbekistonda bir bosh sigirdan o'rtacha sog'ib olingan sut mahsulotlari bo'yicha yetakchi sut ishlab chiqaruvchi mamlakatlar, balki sovet ittifoqidagi boshqa davlatlarga qaraganda ham ancha pastdir.

Chorvachilik tarmog'i mahsuldorligi ko'rsatkichlarining pastligi unga o'z ijtimoiy vazifasini to'liq amalga oshirish imkonini bermaydi.

2006-yilda Respublika bo'yicha aholi jon boshiga go'sht va sut ishlab chiqarish (iste'mol qilish) ko'rsatkichlari 2006-yilda aholi jon boshiga go'sht ishlab chiqarish 22,9 kilogramm va sut ishlab chiqarish 181 kilogrammni tashkil etdi. BMT ning oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkilotlar hamda jahon sog'liqni saqlash tashkiloti ma'lumotlariga ko'ra hozirgi vaqtda 840 milliondan ortiq kishi, ya'ni deyarli har sakkiz odamning biri to'yib ovqatlanmayapdi, sayyoramiz aholisining 30 foizdan ziyodi to'la qonli ravishda ovqatlanmaslik, eng asosiysi mikroelement va vitaminlar yetishmasligi muammosini boshidan kechirmoqda.

(o't-xashak o'radi, oziq-ovqat chiqindilarini yig'adi va hokazo), 11 foizi mollarini yo'llar yoqasi, ariqlar bo'yicha va boshqa joylarda boqadi.

Dehqon xo'jaliklarida eng keng tarqalgan ozuqa maakajo'xori hisoblanadi. Tadqiqot o'tkazilgan oilalarning 30 foizi ushbu ozqani yetishtiradi va u o'zlari ishlab chiqargan ozuqa umumiy miqdorining 45 foizini tashkil qiladi. Uy xo'jaliklarining 19 foizi pichanbop o'tlar yetishtiradi. Boshqa ozuqa ekinlari dehqon uchastkalarida g'oyat kam uchraydi. Uy xo'jaliklarining ko'plari somondan mollariga ozuqa sifatida foydalanadi.

Fermer xo'jaliklaridagi mavjud ozuqa tarkibida pichanbop o'tlar va makkajo'xori ko'p bo'lib, ushbu ekinlarni ko'pchilik xo'jaliklar yetishtiradi va ular fermer xo'jaliklarida yetishtirilgan ozuqa miqdorining qariyb 80 foizini tashkil qiladi. Fermer xo'jaliklarining qariyb uchdan ikki qismi chorva mollari uchun ozuqa sifatida, kam miqdorda bo'lsada, boshqoqli ekinlar yetishtiradi.

Tadqiqot davomida chorvachilik fermer xo'jaliklarining samaradorlik ko'rsatkichlari va xo'jalik rahbarining qishloq xo'jalik ma'lumotiga egaligi va darajasi o'rtasida bog'liqlik borligini ko'rsatdi. Rahbarning bilim darajasi qancha yuqori bo'lsa, chorva mollarining o'rtacha soni, sut sog'ib olish miqdori va qoramoldan olinadigan daromad ham shuncha yuqori bo'ladi. Fermer xo'jaligining faoliyat tajribasi sut sog'ib olishga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Shunday qilib, bugungi kunda mustaqil xo'jalik yurituvchi subyekt sifatida maxsus qishloq xo'jalik bilimi va ish tajribasi, ya'ni, xo'jalik yuritish bilim va ko'nikmasi chorvachilik tarmog'ida inson kapitali sifatining tarkibiy qismlari hisoblanadi. Demak, agrar soha, shuningdek, menejment, mablag'lar va kadrlarni boshqarish, marketing, xo'jalik yuritish qonunchiligi kabi sohalarida bilim darajasini oshirish, yangi ko'nikmalarga ega bo'lish chorvachilikni rivojlantirish va ish samaradorligini oshirishga yordam beradi.

Shuningdek, chorvachilikni rivojlantirish masalarini o'rganish, ayni paytda, sohaga oid muammolarni tushunish va ularni hal etishning qulay yo'llarini belgilash sifatli statistika axborotining yetishmasligi bois qiyinlashadi.

Chorva mahsulotlarini o'zida qayta ishlash muammolari.

Chorva mahsulotlarini xo'jaliklarni o'zi qayta ishlash amaliyotini kengaytirish mahsulot turini ko'paytirish, demak, xo'jaliklarni tijoratlashtirish va sotish hajmini oshirish imkonini beradi.

Chorvador-fermerlarning 15,3 foizi o'zi ishlab chiqargan va sotib olgan qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash bilan shug'ullanadi. Asosan qayta ishlash bilan shug'ullanayotganlarning 86,6 foizi), go'sht (20,9 foiz), (6 foiz) qayta ishlamoqda.

So'rov ishtirokchilari aksariyat fermerlar qayta ishlash bilan shug'ullanayotganing sabablari orasida quyidagilarni aytdi:

- uskuna sotib olish imkonining yo'qligi – 41,3%;
- uskunaning haddan ziyod qimmatligi – 34%;
- qayta ishlash bilan shug'ullanish foydasizligi – 14,3%;
- qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash bo'yicha mutaxassislar yo'qligi – 10,9%;

- kommunal xizmatlar ko'rsatishda uzilishlar (elektr, suv, gaz) qayta ishlash bilan shug'ullanish imkonini bermasligi – 2,8%;

- boshqa sabablar – 8,4%.

Ta'kidlash joizki, qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash tarmog'ining yetarlicha rivojlanmagani bilan bog'liq muammolarni hal etish uchun choralar ko'rilmoqda. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2009-yil 26-yanvardagi "Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishni kengaytirish va ichki bozorni to'ldirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi 1047-Qarori buni tasdiqlaydi. Ushbu hujjatga ko'ra, sut va go'shtni qayta ishlash bilan shug'ullanadigan ishlab chiqaruvchilarga qo'shimcha imtiyozlar berish, jumladan, mikrofirmalar va kichik korxonalar uchun yagona soliq to'lovini 50 foizga kamaytirish ko'zda tutilgan.

Shunday qilib, tahlillar shuni ko'rsatadiki, quyidagi chora-tadbirlarni amalga oshirish chorvachilik xo'jaliklarini kattalashtirish va takomillashtirish darajasini yuksaltirishga yordam beradi:

1. Chorva mollari mahsuldorligi va sifatini oshirish.

2. Yerni xo'jaliklararo va xo'jalik ichida, jumladan yer uchastkalaridan foydalanish huquqlarini (subijara huquqi, ijara huquqini sotib huquqi va boshqalar).

3. Chorva mollarini parvarishlash va chorva mahsulotini sotishni tashkil etishda sa'y-harakatlarni birlashtirish uchun dehqon xo'jaliklari o'rtasida, dehqon va fermer xo'jaliklari o'rtasida kooperasiya aloqalarini kengaytirish.

4. Raqobatni rivojlantirish, ma'muriy to'siqlarni bartaraf etish va bozor infratuzilmasini rivojlantirish orqali resurslar va chorva mahsulotlari bozorini takomillashtirish.

5. Qishloq joylarda mikromoliyalash sohasini kengaytirishni rag'batlantirish.

6. Chorva mahsulotlarini qayta ishlash tarmog'ini rivojlantirishni rag'batlantirish.

Ozuqa bilan yetarlicha ta'minlanmaganligi ozuqa ekinlari uchun ekin maydonlarining yetishmasligi. Yaylovlarning yetishmasligi

- veterinariya punktlarining maxsus uskuna va binolar bilan yaxshi ta'minlanmaganligi;

- vaksinalarni yetishmasligi, mollarning to'liq emlanmasligi;

-veterinariya sohasida xususiy tadbirkorlikning yaxshi rivojlanmasligi;

- aholi o'rtasida chorva mollarini davolash va sun'iy va tabiiy qochirish bo'yicha tadbirlar o'tkazish zarurligini yetarlicha targ'ib qilinmasligi;

- yuqori malakali mutaxassislarning yetishmasligi va ularni yetarli darajada rag'batlantirilmayotganligi.

So'nggi yillarda O'zbekiston hukumati chorvachilikni rivojlantirish, ayniqsa, qoramol parvarish qilishga alohida e'tibor qaratmoqda va mavjud muammolarni hal etish yo'llarini topishga tayyor. Sohani rivojlantirish shart-sharoitlarini takomillashtirishga doir rejalashtirilayotgan choralar bundan yaqqol dalolat beradi. Jumladan, bu borada zotdor mollarni xarid qilish va naslchilik ishini jadallashtirish, veterinariya xizmati ko'rsatishni tashkil etishga davlat tomonidan

yordam berish, mahsuldor mollarni sotib olish uchun mikrokreditlar ajratish, ozuqa ekinlari uchun ajratilgan yerlardan maqsadsiz foydalanishga barham berish, qishloq aholisining chorva mollari parvarish qilishdan manfaatdorligini oshirishga oid choralarni ko'rib, qator qarorlar qabul qilinmoqda.

GO'SHT VA GO'SHT MAHSULOTLARINI SIFATI VA OZIQAVIY QIYMATI

Go'sht sanoatida hayvon so'yilgandan so'ng kallasi, terisi, oldingi oyog'ining bilakuzuk bug'imi, keyingi oyog'ining sakrash bug'imi, ichki organlari va ichki yog'i olib tashlangandan keyin qolgan nimtasiga yoki tanasiga go'sht deyiladi.

Go'sht insonlar uchun eng qimmatbaho oziq-ovqat mahsuloti bo'lib, uning tarkibida inson organizmi uchun kerakli bo'lgan barcha biologik faol moddalar mavjud, bu esa odamlarning ayniqsa yosh bolalarni hayotiy davrida, ya'ni o'sish, rivojlanish va keksalik davrida to'qimalar tiklanishida, modda almashinuvida, sintezlashda energiya manbai bo'lib hisoblanadi. Hayvonlar, parrandalar va baliqlardan olinadigan go'sht uning zotiga, oziqlantirish va uning sifatiga, yoshiga, jinsiga, semizlik darajasiga bog'liq.

Go'shtning tuzilishi, ta'mi va sifatlari hayvonlar turi, zoti, jinsi, yoshi, boqish va saqlash sharoitlariga bog'liq.

Go'shtning bu tarkibiy qismi maxsus yog' hujayralarida uchraydi va hayvon tanasining ko'pgina joylarida bo'ladi. Mana shunday hujayralarning to'planishidan hosil bo'lgan to'qima yog' to'qimasi deb ataladi. Har bir yog' to'qimasida yog' tomchi yoki kichik sharcha shaklda to'planib boradi, so'ngra kattalashib, borgan sari hujayraning protoplazmasi bilan yadrosini chetga tomon surib boradi.

Hayvonlardan olinadigan go'sht hayvonlarning yoshiga qarab uch guruhga bo'linadi.

1. Sut emadigan hayvonlar go'shti.
2. Yosh hayvonlar go'shti.
3. Katta hayvonlar go'shti.

1. Sut emadigan hayvonlarning go'shtiga 14 kundan uch oygacha bo'lgan buzoq, qo'zi, cho'chqaning bolasi (porosyat), bir yoshgacha bo'lgan otning bolasi qulun va ikki yoshgacha bo'lgan tuya bolasi butaloq kiradi.

2. Yosh hayvonlarning go'shtiga qoramolning uch oylikdan uch yoshgacha, qo'yning 8 oygacha, tuyening 2 yoshdan 4 yoshgacha bo'lgan butaloqlar go'shti va otning 1 yoshdan 3 yoshgacha bo'lgan go'shti kiradi.

3. Katta hayvonlarning go'shtiga 3 yoshdan oshgan qoramol, 8 oydan katta qo'y, 10 oydan ortiq cho'chqa, uch yoshdan katta ot, 4 yoshdan katta tuyalardan olingan go'sht kiradi.

Mollar tanasida yog' to'qimalarining ko'p to'planishi va muskullar to'lishganligini semizlik darajasi bilan aniqlash mumkin. Mollarning semizligi tashqi ko'rinishida hamda teri osti hujayralarida to'plangan yog' to'qimalarini ushlab ko'rish bilan aniqlanadi.

Qoramollarda:

Yog' tananing quyidagi qismlarida to'planadi: 1. Moyak xoltasida; 2. Orqa qo'ltiq yonboshida; 3. O'tirish cho'qqisida; 4. Tos boldir qismida; 5. Tos cho'qqisi qismida; 6. Qovurg'a qismida; 7. Yurak qarshisida; 8. Och biqinda; 9.

Yag'rin qismida; 10. Ko'ragining oldingi qismida; 11. Bug'iz qismida; 12. Yelka qismida; 13. Bo'yin qismida; 14. Tirsak qismida; 15. Quloq orqasida.

Shu qismlarida yog' to'plansa, bir vaqtda buyrak, yurak, qorin, ichak va teri osti hujayralarida to'planadi. Qo'y va echkilarda orqa, bel va dum qismlarida; Tualarda o'rkachlarida, otlarda yol va tanasida;

Nimtaga nisbatan muskul, yog', biriktiruvchi suyak to'qimalarining nisbatining har xil bo'lishi. hayvonlarning zotiga, yoshiga, semizlik darajasiga va nihoyat jinsiga bog'liq. Hayvonlarni yoshiga qarab go'shtining nomlanishi har xil bo'ladi.

Go'sht mahsulotlarini o'rganishda, go'sht miqdori va sifatini bilish muhimdir. Go'shtning miqdori shu hayvonning katta-kichikligi, zoti, yoshi, yaylovda yoki qo'lda hamda bo'rdoqiga boqilganligi, yeyilgan ozuqaning miqdori va uning to'yimliliigi va nihoyat semizlik darajasiga bog'liq.

Go'shtning sifati deyilganda go'shtning yeyiladigan (go'sht va yog'i) va yeyilmaydigan qismi (suyak va paylari) ning bir-biriga foiz hisobidagi nisbati va o'ziga xos yog' qatlamlari, uning koloriyasiga va hayvonning yoshiga, ozuqaning turi va sifatiga bog'liqdir.

Shular bilan birga sifat ko'rsatkichlariga mollarning zot xususiyatlari, jinsi va yoshi katta ta'sir ko'rsatadi. Mollar so'yilganda yog' va go'shtdan tashqari boshqa oziq mahsulotlari, xom-ashyo sifatida texnikaviy va ichki bezlar olinadi. Shulardan rezgi mahsulotlari kalla-mocha va ichki a'zolardan jigar, buyrak, yurak, o'pka, qorin va boshqalar to'yimlik darajasi bilan ikki kategoriyaga bo'linadi. Birinchi kategoriyadagi rezgi mahsulotlariga jigar, buyrak, til, yurak, yelin va boshqalar kiradi. Ikkinchi kategoriyaga esa qorin, o'pka, taloq va boshqalar kiradi. Teri, shox, tuyoq, jun, suyak texnikaviy xom-ashyo hisoblanib, yengil sanoatda ishlatiladi. Ichki a'zolarining sekret chiqaruvchi bezlari qorinosti, qalqonsimon, gipofiz va boshqalar farmasevtik sanoatida, dori-darmonlar tayyorlashda qo'llaniladi. Qondan oziq ovqat farmasevtika maqsadlarida, qon uni va albumin, ayniqsa ot qonidan, shuningdek medisnada muhim ahamiyatga ega bo'lgan shifobaxsh va kasalliklar (gangrena, difteriya, botulizm va boshqalar) ning oldin oluvchi preparatlar tayyorlanadi. suyakdan esa suyak unlari va go'sht-suyak unlari hamda yelim olinadi. Molning ichki yog'lari oziq-ovqat tayyorlashda, yog' olishda, sovun va giliserin ishlab chiqarishda foydalaniladi. (2-jadval)

Go'shtning organoleptik va laboratoriya ko'rsatkich darajasini aniqlash.

2-jadval

Ko'rsatkich turlari	Yangi go'sht	Yangilikka gumon qilingan go'sht	Yangi bo'lmagan go'sht
1	2	3	4
Tana go'shti yuzasining tashqi ko'rinishi va rangi	Tashqi tomonidan parda bilan o'ralgan, rangi oq-qizg'ish yoki oq qizil. muzlatilgan go'shtning eritilganda rangi qizil, yog'i yumshoq va rangi ochiq-qizil	Ayrim joylari namli, qisman yopishqoq, qoramtir	Kuchli qotgan, kulrang-malla, shilliq bilan qoplangan yoki mog'orlagan

Muskullarni kesganda	Qisman namli, namli, dog' filtr qog'ozida qolmaydi, rangi shu go'shtning o'ziga xos. Qoramolning go'shti ochiq qizildan to qoratiq-qizilgacha. Cho'chqaning go'shti oqish-qizg'ishdan to qizilgacha. Qo'yniki qizildan to — qizil-gilosning rangigacha. Qo'zilarniki qizg'ish	Namli filtr qog'ozida dog' qoldiradi, qisman yopishqoq, rangi qoramtir-qizil, eritilgan go'sht kesilganda loyqasimon limfa suyugligi oqadi	Namli, filtr qog'ozida dog' qoldiradi, yopishqoq, rangi qizil-malla. Go'sht eritilganda yuzasidan go'shtning loyqa shirasi oqadi.
Konsistensiyasi	Kesilganda qattiq tarang: qo'l bilan bosganda hosil bo'lgan chuqurcha tezda o'z o'rniga keladi	Kesganda u darajada qattiq emas, qisman tarang, qo'l bilan bosganda hosil bo'lgan chuqurlik sekinlik bilan to'g'rilanadi (1 daqiqa ichida) yog'i yumshoq, eritilgan go'sht qisman yumshoq	Go'shtni kesganda shalviragan bo'lib, qo'l bilan bosganda hosil bo'ladigan chuqurlik to'g'rilanmaydi, yog'i yumshoq, eritilgan go'sht silliq
Yog'ning holati	Qoramolniki — oq, sariq, konsistensiyasi qattiq qisganda uvoqlanadi. Cho'chqaniki oq, oq-qizg'ish, yumshoq, qayishqoq. Qo'yniki oq, konsistensiyasi qattiq. Yog'da har xildagi achigan hid bo'lmaydi. Qo'y, echki, tuyalarning yog'i oq rangda	Qizg'ish, qisman yopishqoq ozroq hidlangan	Kulrang, qo'l bilan qisganda yoqiladi. Cho'chqaning yog'i qisman mog'orlagan bo'lishi mumkin. Hidi achigan
Paylarining holati	Tarang, qattiq, bo'g'im yuzasi silliq, yaltiroq. Eritilgan go'shtda yumshoq, silliq, rangi ochiq-qizil	U darajada qattiq emas, rangi oq, bo'g'im yuzasi shilliq bilan qoplangan	Yumshagan, rangi kulrang, bo'g'im yuzasi shilliq bilan qoplangan.
Sho'rvaning tiniqligi va hushbo'yligi	Tiniq hushbo'y	Tiniq yoki loyqa o'ziga xos bo'lmagan hidga ega	Loyqa, ko'p qo'yqali, sezilarli yomon hidga ega

Go'sht va go'sht mahsulotlari sifati shakllanishida uslubiy va texnologik qo'llanmalarda ko'rsatilgan jarayonlar me'yorlariga qat'iy rioya qilish lozim.

Yuqori sifatlil go'sht va go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishda sanitariya-gigiyena talablari bo'yicha ish yuritilishi kerak.

Hozirgi vaqtda mahsulotlarni sifatlarini aniqlashda kvalimetriya fani yutuqlaridan foydalanilmoqda. Kvalimetriya mahsulotlar sifatini shakllanishiga katta ta'sir qilishligini e'tiborga olib ish yuritishadi.

Go'sht mahsulotlarini sifatini aniqlashda uning barcha xususiyatlarini hisobga olish kerak. Shuning uchun bunda muhim kompleks belgilar sifatini aniqlaydi va go'shtning umumiy sifatiga baho beriladi.

Go'sht sanoati ishlab chiqarayotgan mahsulotlar sifatini nazorat qilishda nafaqat puchoq mahsulotlarini aniqlashda, balki sifatsiz mahsulotni ishlab chiqarishni oldi olinadi. Buning uchun ishlab chiqarishda mahsulot sifatini aniqlash uchun qulay va oson usullarni tadbqiq qilish kerak. Ammo bu usullar ishlab chiqarishda ko'plab qo'llanilmayapdi. Hozirgi davrda go'sht mahsulotlarini sifatini nazorat qilishni takomillashtirish maqsadida, ayniqsa ularni yangiligini aniqlashda gistalogik usullarini mahsulotlarining biologik qiymatiga baho berilganda go'sht tarkibidagi oqsillarning turli omillar ta'siriga chidamliligi muhim ahamiyatga ega.

Mahsulotlarni sifatini oshirish mehnat unumdorligiga, xo'jalik ichki unumdorligidan jadallashuviga, tejamkorlikka eng asosiysi ishchilarning hayot farovonligini yaxshilashga ijobiy ta'sir qiladi.

Go'sht mahsuldorligi son va sifat ko'rsatkichlari bilan xarakterlanadi, son ko'rsatkichlariga mollarning tirik va so'yilgandagi vazni ham so'yim chiqimidan iborat bo'ladi.

Sifat ko'rsatkichlariga ularning tarkibidagi muskul, yog', suyak va birkitiruvchi to'qimalar nisbati, go'shtning kimyoviy tarkibi, koloriyasi va nihoyat nimtadagi go'shtning joylanishiga bog'liq. Go'sht mahsuldorligi baholashda ularning bir kg semirishi uchun sarflangan oziqa birligi e'tiborga olinadi.

Qishloq xo'jalik hayvonlarining go'sht mahsuldorligi ularning zotiga, irsiy xususiyatlariga, oziqlantirish me'yoriga, zotiga, yoshiga, jinsiga bog'liq.

Zot xususiyatlariga bog'liq belgilari go'sht nimtalaridagi yog' to'qimalarining miqdori va ularning tana bo'ylab tarqalishi, muskul va yog', go'shtning sifatiga quyidagi omillar ta'sir qiladi.

1. Nimtadagi go'sht, yog' va suyaklar o'rtasidagi nisbat.
2. Tanadagi ayrim qismlari o'rtasidagi nisbat (bel va orqa qism qancha ko'p bo'lsa, shuncha go'sht ko'p bo'ladi).
3. Yog'ning taqsimlanishi, ya'ni muskul ichidagi yog'ning miqdori teri osti yog'iga nisbatan uncha katta bo'lmasligi.
4. Go'shtning tuzilishi, rangi, hidi, go'sht mayda, katta tolaligi, nozikligi, och qizil rangliligi, yog' esa qattiq, erishi, oq sariq bo'lishi.
5. Go'sht va yog'ning kimyoviy tarkibi.
6. Go'sht va yog'da suv qancha oz bo'lsa, go'shtda yog' marmarsimon joylashgan bo'lsa, u shuncha qimmatli bo'ladi.

Yosh mollarning semirishi asosan muskul to'qimalar hisobiga, katta yoshdagi mollarda esa yog' to'qimalarining ko'payishi hisobiga hosil bo'ladi.

Yog' to'qimalarining hosil bo'lishi uchun muskul to'qimalariga nisbatan ozuqalar harajati 1,5-2,0 barobar ko'p bo'ladi. Go'sht sifati uning morfologik va gistologik belgilari, kimyoviy xususiyatlari hamda ta'mi bilan ifodalanadi.

Oqsillar – proteinlar – hamma tirik mavjudotlar tarkibiga kiradigan murakkab azot tutuvchi organik moddalar. Oqsil tirik materialning tuzilishida uning hayot faoliyatida muhim ahamiyatga ega. Hujayra tarkibida bir necha ming xil oqsil mavjud bo'lib, ularning har biri ma'lum bir vazifani bajaradi. Yunon tilidan olib birinchi eng muhim deb ataladi. Oqsil hujayra quruq moddani 3 qismini tashkil etadi. Go'sht tarkibidagi oqsillar miqdori 15-25% ni tashkil etadi. Uning sifati aniqlash belgilaridan biri – oqsil sifat ko'rsatkichi (OSK) hisoblanadi. Bu ko'rsatkichni aniqlashda to'liq qiymatli oqsil troptofanning pay to'qimalari oqsili – oksimrolinga bo'lgan nisbati olinadi. Nisbat ko'rsatkichi yuqori (4,8-5,0 va undan yuqori) bo'lganda go'shtning biologik sifati, ya'ni oqsil sifat ko'rsatkichi a'lo darajada bo'ladi.

Go'shtning shiraliligi uning namni saqlab turishi xususiyatiga hamda muskullar oralig'ida hosil bo'lgan yog' miqdoriga bog'liq. Go'shtning mayinligi esa biriktiruvchi to'qimalarning soni, tarqalishi va xususiyatlari, muskul to'qimalari ichida va ular oralig'ida to'plagan yog' miqdori bilan belgilanadi.

Ba'zi bir hayvonlarning go'shti oq bo'lishi mumkin. Bo'rdoqiga boqish texnologiyasi, kam harakatlanadigan davri, hayvonlarning "oq muskul", kasal hayvonlarni ukol qilishi davrida ham go'shtda oq bo'lishi kuzatilgan.

Go'shtning sifatiga baho berganda muskullarda yog'ning to'planishligiga alohida ahamiyat beriladi. Molning o'sishi jarayonida yog'lar avvalo, ichki a'zolarida muskulning ichida va oralig'ida, undan so'ng teri ostida to'planadi.

Agar mollar rasionida ozuqa moddalari yetishmagan bo'lsa, birinchi navbatda teri osti yog'lari, so'ngra muskul yog'lari va ichki a'zolarida yog'lar to'planadi, muskullar oralig'ida yog' kam to'planishi go'shtning dag'al bo'lishiga va ta'mini pasayishiga olib keladi.

Tanada yog'ning haddan tashqari ko'p miqdorda to'planishi ta'mini, oziq moddalarning hazm bo'lishini hamda mahsulotning ovqatbop xususiyatlarini pasaytiradi.

Yuqori sifatli go'sht yetishtirish uchun quyidagi vazifalarni, muammolarni hal etish kerak.

1. Qishloq xo'jalik hayvonlarini go'sht mahsuldorligi va uning sifatiga qarab seleksiya ishlarini olib borish.
2. Go'shtga topshirilayotgan mollarning o'rtacha tirik vaznini oshirish.
3. Yuqori go'sht chiqimiga ega bo'lish (suyak kam laxm ko'p bo'lish) jamiyatning hozirgi zamon taraqqiyoti ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning andozalashtirishni taqozo qiladi. Bunda asosiy ahamiyat ularning sifatiga qaratilgan. Xom-ashyo, polufabrikat (yarim tayyor) tayyor mahsulot va qo'shimcha mahsulotlarni sifati standartlanishi katta ahamiyatga ega.

Go'sht mahsulotlarini biologik qiymatiga uning qayta ishlash texnologiyasi jarayonlarini qat'iy me'yorlarda olib borilishi natijasida oqsil moddalarning molukelalarining tuzilishi buziladi. Bu holat go'shtlarni uzoq muddatga saqlanganda ham kuzatiladi. Bu jarayonlar go'sht mahsulotlarining biologik qiymatini pasaytiradi. Shuning uchun go'sht yog' to'qimalarining o'zaro nisbati go'shtning sifati va o'sishi jadalligining naslga o'tishi, koeffitsiyenti me'yori yuqoridir. Qishloq xo'jalik mollarining oziqlantirish me'yoriga oid belgilar semirish darajasi. Sifatli ozuqalarning turi, ozuqalarning unumli sarfi, yoshi, zoti so'yim chiqimi va go'sht rangining naslga o'tishi darajalari o'zaro keskin farqlanadi.

Go'shtning sifatini aniqlashda "Ultra X" apparati qo'llanilganda boshqa usullarga qaraganda 8-10 marta tez aniqlash mumkin. Bu apparatda bir namuna go'shtda uning tarkibida suv, yog', oqsilning sifatini kompleks belgilari xarakterlaydi: organoleptik, sanitariya-gigiyenik va texnologik hamda oziqaviy qiymati birgalikda ifodalanadi.

Go'sht kishilar uchun organizmidagi to'qimalarni tiklash, moddalar sintez va almashinuvidan, hamda energiya manbai bo'lib xizmat qiladi. Organizmining xususiyatiga qarab (yoshi, vazni) mehnat faoliyati davrida turli miqdorda kimyoviy mexanik va issiqlik energiya yo'qotadi. O'rtacha sutkalik energiya sarfi 12750 kJ. Issiqlik energiya sarflaydi.

Go'shtning sifati to'g'risida olimlar o'rtasida turli xil tushunchalar mavjud va uni bir so'z bilan ifodalab bo'lmaydi.

Go'shtning sifatini kompleks belgilari xarakterlaydi. Organoleptik, sanitariya-gigiyenik, texnologik hamda oziqaviy qiymati birgalikda foydalaniladi.

Go'shtning sifatini xarakterlaydigan ko'rsatkichlar to'rt guruhga bo'linadi.

1. Oziqaviy qiymati (undagi oqsil, yog', uglevod, vitaminlar, makro, mikro elementlar saqlanishi).
2. Organoleptik ko'rsatkichlar (tashqi tuzilishi, rangi, miramorligi, ta'mi, hidi, konsistensiyasi, yumshoqligi (sochnost)).
3. Sanitariya gigiyenik holati (kishilar salomatligiga salbiy ta'siri, kasallik tarqatuvchi mikroblar, og'ir metall tuzlari, nitridlar, pestidsitlar saqlanishi).
4. Texnologik ko'rsatkichlar (suv yutish qobiliyati, R N, konsertasiya, biriktiruvchi to'qima miqdori, yog' miqdori va holati).

Tayyor go'sht mahsulotlarining sifatiga quyidagi omillar ta'sir qiladi:

1. Qishloq xo'jalik hayvonlarini tiriklik vaqtidan ta'sir qiluvchi omillar (hayvon turi, zoti, yoshi, bo'rdoqilash xarakteri, sog'ligi, tashish usuli va so'yishdan oldin och qoldirish davri).
2. Qishloq xo'jalik hayvonlarining so'yishdan keyingi omili (go'shtning qotishi, yetilishi, chuqur avtoliz, chirish, gidrolis, mog'orlanishi, hidi, ta'mi va rangini o'zgarishi).

3. Texnologik qayta ishlash (tuzlash, maydalash, aralashtirish, qovurish, qaynatish, quritish va boshqalar).
4. Go'shtni saqlash (namlik, havo almashishi, saqlash muddati).

Tovar oziq-ovqatlarning sifatini ularning bir necha belgilarining xususiyatlari ifodalab, insonlarni ozuqaga bo'lgan fiziologik talablarini qondirishi va mahsulotlarni bir-biridan ajratish imkoniyatiga ega ko'rsatkichga mahsulot sifati deyiladi deb ta'rif berilgan.

Go'sht va go'sht mahsulotlarining oziqaviy qiymati uning kimyoviy tarkibi bilan, ya'ni oqsil, yog', uglevod ekstraktiv moddalar, vitaminlar, makro va mikro elementlar saqlanishi bilan ifodalanadi. Shunday qilib go'shtning oziqaviy qiymati uning tarkibidagi muhim biologik moddalar miqdori va sifatiga qarab aniqlanadi va u inson organizmini fiziologik talablarini qondiradi.

Go'shtlarning biologik qiymati uning tarkibidagi oqsillarga, aminokislotalarga va ularning hazmlanish xususiyatlariga qarab baholanadi.

Go'shtlarning energetik qiymati iste'mol qilingan go'shtlarning biologik oksidlanishi natijasida hosil bo'lgan energiya miqdoriga qarab aniqlanadi. Go'shtlarning energetik qiymati organizmda hazmlangan oqsil, yog', uglevod moddalarining miqdori (g) bilan uzviy bog'liq. Ma'lumki, organizmga qabul qilingan oqsil va uglevod moddalarning 1 g 17.2 kDj, yog'ning 1 g esa 38.8 kDj energiya beradi deb qabul qilingan.

Go'sht mahsulotlarining yuqori oziqaviy va energetik qiymati nafaqat ularning kimyoviy tarkibiga, balki ularning hazmlanishiga hamda tarkibining organizm uchun zararsiz ekanligiga ham bog'liq.

Go'sht mahsulotlarining oziqaviy qiymati organizmni modda va energiya almashinuvini to'liq ta'minlashi va moddalarga bo'lgan talabini qondirish xususiyati bilan ham ifodalanadi. Bu xususiyat go'sht mahsulotlari tarkibidagi moddalar miqdoriga bog'liq bo'lmasdan, balki organizmda bu moddalarni xazmlanishuviga ham bog'liq.

Oziqa moddalarining hazmlanishi yoki hazm bo'lish ko'ffisiyenti mahsulotlarni yoki ularni ayrim bo'laklarini organizmda qolishligi bilan surukterlanadi.

Go'sht mahsulotlarini oziqaviy qiymatini organoleptik va kimyoviy ko'rsatkichlari ham ifodalaydi (rangi, ta'mi, hidi, konsistensiyasi, kimyoviy tarkibida inson hayoti uchun xavfli bo'lgan mahsulotlari saqlash va h.k.). Go'sht mahsulotlarining oziqaviy qiymatiga ularning organoleptik ko'rsatkichlari ta'sir qiladi natijada sezgi organlari ovqat hazm qilish apparatlari ishini tezlashtiradi yoki sekinlashtiradi. Bunda go'shtlarning ta'mi va mazasi muhim bo'lib, go'shtning oziqaviy qiymatini belgilaydigan boshqa ko'rsatkichlarini kamaytiradi.

Oqsillarni biologik qiymatini kimyoviy va biologik usullarda aniqlanadi. Kimyoviy usulda oqsil tarkibidagi aminokislotalarni aniqlab, ularni nisbatiga qarab baholanadi.

FAO tomonidan aminokislotalarni hisoblash uchun maxsus shkala ishlab chiqilgan. Bu shaklda 1 g oqsil va 1 g azot tarkibida qancha aminokislota saqlanishi mumkinligi hisobga olingan.

Amaliyotda go'shtlarni biologik qiymatini aniqlashda quyidagi tanqis aminokislotalar: lizin, triptofan va tarkibida S saqlovchi aminokislotalar aniqlanadi. Bundan tashqari triptofanni aksiproflinga nisbati bilan ham biologik qiymat aniqlanish mumkin. Go'shtlarni biologik qiymatini baholashda KEB (oqsillarni tejamkorlik koeffitsiyenti) va KIB (oqsillarni ishlatilish koeffitsiyenti) ko'rsatkichlari qo'llaniladi.

Oqsillarni biologik qiymatini aniqlashning eng obyektiv va oson usuli azot balansini topish yo'li bilan aniqlanadi. Bunda oziqa bilan qabul qilingan va organizmdan chiqarib (siydik, axlat va ter) yuborilgan azot aniqlanib, organizmda hazm bo'lgan azot aniqlanadi. Hazm bo'lgan azotni qabul qilingan azotga nisbatini foizdagi ifodasi oqsilni biologik qiymat ko'rsatkichi deyiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR.

1. Go'shtning oziqaviy qiymati nima?
2. Go'shtning biologik qiymati nima?
3. Go'shtning energetik qiymati nima?
4. Go'shtning sifati qanday ko'rsatkichlar bilan baholanadi?
5. Molshunoslikda mahsulot sifatiga qanday baho beriladi?
6. Go'shtning sifati qanday usullarda aniqlanadi?

QORAMOLLARNING GO'SHT MAHSULDORLIGI

Aholining go'sht va go'sht mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirishda qoramolchilikni jadal rivojlantirish va uning maxsuldorligini yanada oshirish, ayniqsa katta ahamiyatga ega. Qoramol go'shtida odam organizmi uchun eng zarur bo'lgan moddalarning dnyarli barchasi mavjud, u odam organizmi da yengil hazm bo'lib, hazmlanish koeffitsiyenti 95 %. Chunki qoramol go'shti jamiki go'sht yetishtirish balansida (63-65%) salmoqli o'rinni egalaydi. Go'sht inson oziqasida muhim hisoblanadi. Uning tarkibida organizm uchun kerakli bo'lgan hayotbaxsh oziqlar-oqsil, yog*, mineral moddalar hamda A, D va V vitamin guruhidagi ko'p miqdorda mavjud. Go'shtning to'yimli qiymati uning tarkibidagi to'liq qiymatli oqsillar-globulin, miozin va boshqa oqsil moddalrning miqdoriga bog'liq. Bu moddalar go'shtning tarkibida qancha ko'p bo'lsa, shuncha to'yimli va yaxshi hazm bo'lish xususiyatini egallaydi. Go'shtning organizmda hazm bo'lish miqdori o'rtacha 95 % ga teng. Mollarning go'sht mahsuldorligi ko'rsatkichlari morfologik va fiziologik xususiyatlari bilan belgilanadi. Bunday xususiyatlar mollarni parvarishlash davrida irsiyatlik ta'sirida shakllanadi hamda rivojlanadi.

Go'sht maxsuldorligi son va sifat ko'rsatkichlari bilan xarakterlanadi.. son ko'rsatkichlariga mollarning tirik va so'yilganidagi vazni hamda so'yim chiqimi kiradi. Sifat ko'rsatkichlari go'sht nimalarining navli bo'laklari miqdori, ular tarkibidagi muskul, yog*, suyak va biriktiruvchi to'qimalar nisbati, go'shtning kimyoviy tarkibi va kaloriyaligi bilan belgilanadi. Mollarning go'sht mahsuldorligini baxolashda ularning bir kg semirishi uchun sarflagan oziqa birligi e'tiborga olinadi. Shuningdek tez yetiluvchanligi, ma'lum bir davr oralig'idagi o'sish tezligi va semirish darajasi mutloq va nisbiy ko'rsatkichlarda aniqlanadi. Mollarning tez yetiluvchanlik xususiyatlari ko'p va sifatli go'shtolish hamda ularni qaysi oyligida so'yish samarali ekanligi bilan belgilanadi. Go'sht maxsuldorligining son ko'rsatkichlari asosan mollarni parvarishlash va oziqlantirish darajasiga bog'liq.

1. Qoramol go'shti yetishtirishni ko'paytirishning asosiy omili bo'lib yosh qoramollarni go'sht uchun jadal o'stirib, bo'rdoqilab yuqori tosh bosadigan yosh qoramollarni go'sht uchun so'yishni taqozo etadi.

Go'shtga topshiriladigan qoramollar qo'yidagi guruhlariga bo'linadi :

1) Voyaga yetgan qoramollar: sigirlar, buqalar, xo'kizlar va 3 yoshdan katta urg'ochi tanalar.

2) Bir tuqqan sigirlar: bir marta 3 yoshgacha tuqqan sigirlar.

3) Yosh qoramollar: buqachalar, urg'ochi tanalar 3 oydan 3 yoshgacha.

4) Buzoqlar : 14 kundan 3 oylikkacha erkak va urg'ochi buzoqlar.

Qoramollarning go'shtdorlik ko'rsatkichlari: tirik vazn, so'yim vazni, so'yim chiqimi, nimta ayrim bo'laklari nisbati, go'shtning tarkibi va to'yimligi.

Tirik vazn- hayvonning og'irligi, go'sht hayvonlari uchun uning yuqoriligi ijobiy ko'rsatkich.

So'yim vazni – nimtalar va ichki yog* vazni, go'sht sanoati korxonalarida esa faqat sof nimtalar og'irligi.

Go'sht (qoramol go'shti) – so'yilgan hayvonning terisiz, boshsiz, ichki a'zolarsiz, ichki yog'siz, oldingi oyoq bilakuzuk bo'g'inidan, keyingi oyoq sakrash bo'g'inidan kesib tashlangandan keyingi nimta og'irligidir.

Shular bilan birga sifat ko'rsatgichlariga mollarning zot xususiyatlari, jinsi va yoshi katta ta'sir ko'rsatadi. Mollar so'yilganda yog' va go'shtdan tashqari boshqa oziq mahsulotlari, xom ashyo sifatida texnikaviy va ichki bezlar olinadi. Shulardan rezgi mahsulotlari kalla-pocha va ichki a'zoldan jigar, buyrak, yurak, o'pka, qorin va boshqalar to'yimlik darajasi bilan ikki kategoriyaga bo'linadi. Birinchi kategoriyadagi rezgi mahsulotlariga jigar, buyrak, til, yurak, yelin va boshqalar kiradi. Ikkinchi kategoriyaga esa, qorin, o'pka, taloq, va boshqalar kiradi. Teri, shox, tuyoq, jun, suyak texnikaviy xomashyo xisoblanib, yengil sanoatda ishlatiladi. Ichki a'zolarining sekret chiqaruvchi bezlari qorinosti, qalqonsimon, gipofiz va boshqalar farmasevtik sanoatida, dori-darmonlar tayyorlashda qo'llaniladi. Qondan qon uni va albumin, suyakdan esa suyak unlari va go'sht-suyak unlari hamda yelim olinadi. Molning ichki yog'lari oziq-ovqat tayyorlashda, yog' olishda, sovun va giliserin ishlab chiqarishda foydalaniladi.

Mollarning go'sht mahsuldorligi ularning zotiga, irsiy xususiyatlariga, oziqlantirish me'yoriga, semirish xolatiga, yoshiga va jinsiga bog'liq uzgaradi. Shuningdek, mahsuldorlikni xarakterlovchi ko'pgina belgilar nasldan-naslga o'tadi. Lekin ularning naslga o'tish darajasi turlicha. Zot xususiyatlariga bog'liq belgilari go'sht nimalaridagi yog' to'qimalarining miqdori va ulvning tana bo'ylab tarqalishi, muskul va yog' to'qimalarining o'zaro nisbati, go'shtning sifati va o'sishi jadalligining naslga o'tish koeffitsiyenta me'yori yuqoridir. ■

Mollarning oziqlantirish me'yoriga oid belgilar-semirish darajasi, oziqalarning unumli sarfi, so'yim chiqimi va go'sht rangining naslga o'tish darajalari o'zaro keskin farqlanadi. Bir xil belgilarda bu xususiyatlar past bo'lsa, boshqalarida yuqori bo'ladi. Shuni ham aytish kerakki, go'sht mahsuldorligi ko'rsatgichlari o'zaro uzviy bog'liqdir. Masalan, buzoqlarning tug'ilgandagi vazni zot xususiyatiga va sigirning katta kichikligiga bog'liq. Mollarning o'sish tezligi qanchaki yuqori bo'lsa, ularning semirishiga shuncha oziqalar kam sarflanadi. Yosh mollarning bir kilogramm o'sishi uchun katta yoshdagi mollarga nisbatan oziqani kam sarflaydi. Shuni uqtirish kerakki oziqalar xarajatini mollarning semirish tarkibiga bog'liq. Yosh mollarning semirishi asosan muskul to'qimalari hisobiga bo'lsa, katta yoshdagi mollarda esa yog' to'qimalarining ko'payishi xisobidan bo'ladi. Yog' to'qimalarining hosil bo'lishi uchun muskul to'qimalarga nisbatan oziqalar xarajati 1,5-2,0 barobar ortiq.

Qoramollarning go'shdorligi bo'yicha seleksiya ishlarini olib borishda yav buqalarni avlodining go'shdorligi bo'yicha baholashda mahsuldorlik xususiyatlarining nasldan-naslga o'tishi hamda ularning o'zaro korrelyatsiyasi hisobiga olinadi.

Qoramollarning go'shtdorligiga uning zoti, yoshi, jinsi, ularni go'sht uchun o'stirish va bo'rdoqilash ta'sir etadi.

Semizlikni aniqlash Semizlik – muhim ko'rsatkich bo'lib go'shtdor hayvonlar sifatini ko'rsatadi. Undan go'shtning miqdori, sifati va chiqimi

farqlanadi. Semizlik mushak to'qimalarining rivojlanish darajasi va teri ostida yog' tuplanishiga qarab aniqlanadi.

Semizlikni aniqlash hayvonni tashqi to'zilishiga qarab va paypaslab ko'rish hisoblanadi. Semiz hayvonlar dumaloqroq shaklga ega bo'lib, bel va biqin go'shtga to'lgan, dumg'oza va son yaxshi rivojlangan, kurak atrofi to'lgan, kovirg'alar ustki yuzasi qalin muskul bilan qoplangan. Paypaslab ko'rganda teri osti yog'i dum asosida o'tirgich do'ngliklarida, yonbosh do'ngliklarida va chatanda to'plangan bo'ladi.

Yosh qoramollarda esa teri osti yog'i dum asosida, dumg'ozada va kabirg'alar ustida yupqa qavat bo'lib to'planadi.

2. Go'shtning oziq-ovqat qiymati uning tarkibidagi to'qimalar nisbatiga bog'liq bo'lib, qaysiki bu nisbat go'sht mahsulotlarini tayorlashda sun'iy ravishda o'tkazish mumkin.

Go'shtning oziq-ovqat qiymati birinchi navbatda uning tarkibida biologik to'laqiymatli oson hazm bo'luvchi oqsillar nisbatiga bog'liq. Bundan go'sht V guruh vitaminlar va mineral moddalar manbai hisoblanadi.

Go'shtning tarkibiy qismi undagi mushak va boshqa to'qimalarning nisbatiga bog'liq.

Yog' to'qimalari muskul to'qimalari orasida joylashishi eng sifatli go'sht bo'lib marmar go'sht deyiladi. Yog' to'qimasi hayot uchun zarur yog' kislotalari manbai hisoblanadi. Go'sht tarkibida ta'm va xushbo'y moddalar ham bor.

Bu borada eng qiymatli bo'lib go'shtdor qoramollar go'shti hisoblanib ular tez hazmlanadi.

Bunday go'shtni qaynatib pishirganda paydo bo'ladigan taom va xushbo'ylik ekstraktiv moddalarning o'zgarishi natijasida hosil bo'lib, kishi ovqat hazm qilish shiralarini ajralib chiqishiga sabab bo'ladi.

Nimtaning turli bo'laklari o'zlarining tarkibi va to'yimligi bilan farqlanib, bir xil bo'laklarning farqi esa zot belgisidir.

Yog'i kam yosh qoramollar go'shtida oqsil va suv ko'p bo'lib, shu boisdan to'yimligi kamroq bo'ladi. Tayyor go'sht mahsulotlarining tarkibi va to'yimligi to'qimalar nisbatiga va tayyorlash jarayonlariga bog'liq.

Qoramol yoshi ulg'ayishi bilan uning, so'yim vazni va so'yim chiqimi ortib boradi. Yosh qoramollarning 18-24 oyligida nimta og'irligi 37, 24 oydan 30 oylikkacha esa 28 % ortadi. Ichki yog' esa 5 va kg ga ortadi.

Yoshi ulg'ayishi bilan yosh qoramollar nimtasiga nisbatan o'zgarib boradi: nintaning orqa to'rtidan bir nisbati kamayib boradi. Tug'ilganidan 15 oylikkacha muskul to'qimalar jadal rivojlanadi, keyinchalik uning jadalligi pasayib yog' hosil bo'lishi ortib boradi. Hayvonning yoshi ulg'ayishi bilan nimta-ning qimmatli bo'laklari nisbati kamayib boradi. Laxmning ko'payishi asosan yog' to'qimalarni va oziq-ovqat sifatida qim-matli bo'lmagan muskullar evaziga ro'y beradi.

Yosh qoramollar go'sht uchun o'stirishda 12-18 oyligida qim-matli to'qimalar nisbati eng ma'qul bo'lib sifatli go'sht olish mumkin, muskul va yog' to'qimalarining eng ma'qul nisbati 15 oylikda ko'zatiladi, 15 oylikdan keyin muskul to'qimalarining nisbati kamayib yog' to'qimalar nisbati ortib boraveradi.

Qoramollarning go'sht mahsuldorligiga ularning jinsi ta'sir etadi. Bir zotga mansub turli jinsdagi qoramollardan kimyoviy tarkibi, oqsillarning biologik to'laqimmatligi, biofizik va organoloptik ko'rsatkichlari bilan farq qiladi.

Hozirgi paytda novvoslarni axtalamay go'sht uchun o'stirish keng tarqalgan ular bichmalarga nisbatan 8-12 % ko'p go'sht berib 8-12% oziqani kamsarflab kamyog'roq nimta beradi.

Ichki yog' urg'ochi tanalar va bichmalar nimtasida novvoslar-ga nisbatan 2 barobar ko'p bo'ladi, nimta go'shtida 1.3-1.5 barobar, muskullar ichki yog'i esa 1.5-2.3 barobar ko'p bo'ladi. Navvoslar go'shti o'zida nam ushlash xususiyati ancha yuqori bo'ladi. Urg'ochi tanalar nimtasida yog' ko'proq to'planib, so'yim chiqimi yuqoriroq bo'ladi, nimtada suyak nisbati kamroq bo'ladi. Yosh qoramollar tirik vazni 400 kg dan yuqori bo'lgan urg'ochi tanalar, bichmalar va novvoslar go'shtining rangida farq bo'lmay, 380 kg gacha bo'lganda urg'ochi tanalar go'shti to'qroq va bichmalar go'shti ochroq bo'ladi.

Bichilgan va bichilmagan novvoslar go'shti miqdori va sifati bilan bir-biridan farq qiladi. Novvoslar nimtasining tananing oldingi bo'laklari ko'proq bo'lib, bichmalarda esa nimtaning orqa qismi yaxshi rivojlangan bo'ladi. Novvoslar nimtasida bichmalarga nisbatan muskul to'qmasi ko'proq bo'ladi.

Novvoslarda 18 oylikda go'sht qo'zi 97,4 va bichmalarda 86,2 sm² bo'ladi.

Qoramol go'shti sifatiga oziqlantirishning ta'siri.

Go'sht uchun o'stirilgan qoramollar go'shtining sifatiga oziqlantirish tipi va nisbati bilan ta'sir etish mumkin.

Yetarli oziqlantirilmagan qoramollar go'shti miqdori kam bo'lib qolmasdan sifatiga ham salbiy ta'sir ko'rsatadi, ayniqsa muskul va yog' to'qimalari sintezi kam bo'ladi.

Yetarli oziqlantirmaslik 100 kg tirik vaznga go'sht chiqimi, oqsil va yog' chiqimi qisqarib, uning biologik imqoniyati to'liq foydalanilmaydi, bu esa umuman go'sht yetishtirishga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Qoramollarni go'sht uchun jadal o'stirish uchun 1 kg oziq birligi tarkibida sut davrida 120-125 g hazmlanuvchi protein bo'lishi kerak, natijada bunday bo'zoqlar 6 oyligida 174-185 kg ni tashqil etadi va kuniga 700-800, semiradi. 1 oziqa birligi tarkibida hazmlanuvchi protein miqdorini 135 g gacha yetkazish go'sht sifatiga ijobiy ta'sir etadi, lekin uni faqat 6 oylikkacha qo'llash mumkin. Bunday o'stirish 17 oyligida novvoslarda 470 kg, bichmalarda esa 430 kg tirik vaznga erishish imqonini beradi. Sut davridan keyin 1 oziqa birligi tarkibida 85-90 g hazmlanuvchi protein bo'lsa yetarli.

Qoramol go'shti sifatiga ma'lum darajada oziqlantirish tipi ta'sir etadi. Go'shtga o'stirilgan qoramollar rasionida yem ko'p bo'lishi seryog' nimta olish va rasionda ko'proq shirali va ko'k oziqalar esa yog'sizroq nimta olish imkonini beradi.

Qoramol go'shti yetishtirishni jadallashtirishda rasionga sun'iy aminokislotalar va vitaminlar kiritilishi uning to'laqiymatligini ta'minlab go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir etadi.

Qoramollarning saqlash usullarini ularning go'sht mahsuldorligiga ta'siri.

Qoramollar go'sht uchun bog'lab va bog'lamasdan saqlanadi.

Qoramollarni bog'lamasdan saqlash ularning etologik ko'rsatkichlariga ijobiy ta'sir ko'rsatadi: erkin harakatlanadi, natijada muskul to'qimasi jadal rivojlanadi va hayvonlarni hayajonlarga (stress) chidamliligini oshiradi.

Yosh qoramollarni 6 oylikdan go'shtga topshirguncha bog'lab asrash ularning go'sht mahsuldorligiga salbiy ta'sir ko'rsatadi, 1kg semirish uchun oziqa birligi ko'payadi, nimtada yog' nisbati ortadi va go'shtning texnologik va organoleptik ko'rsatkichlariga salbiy ta'sir etadi.

Bog'lab go'sht uchun boqilgan urg'ochi tanalar va bichmalar go'shti kuchsiz nordonlikka ega bo'lib shu boisdan o'zoq saqlashga yaroqsiz bo'ladi. Bog'lamasdan o'stirilgan qoramollar go'shti nordonligi yuqori bo'lib go'shti yaxshi saqlanadi. Organoleptik bahosi esa 0.33-0.54 ballga, bog'lab o'stirilgan qoramollar go'shtidan yuqori bo'ladi.

Bino ichida bog'lab o'stirilgan hayvonlar go'shtida yog' miqdori maydonchada bog'lamasdan o'stirilgan qoramollarga nisbatan 1,4-1,8 baravar ko'p bo'ladi.

Bir qoramol uchun oxur uzunligini va maydonni ko'paytirish go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir etadi.

Bir guruhda hayvonlar bosh sonini kam bo'lishi ham ularning go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

So'yish oldi omillarini go'sht mahsuldorligiga ta'siri.

Qator omillar so'yish oldidan va nimtani yetilishi paytida ta'sir o'tkazadi. Ular fizik, stress va oziqa omillari bo'lib modda almashinuviga ta'sir etib, foydali mahsulotni yo'qotishga olib keladi.

Qoramollarni o'zoq ulovda tashish glikogeni parchala-nishiga sabab bo'lib rN ortib, amid azot va ammiakni ortishiga sabab bo'ladi. Ammiak miqdorining ortishi amid azoti miqdorini kamayishiga olib keladi.

Go'sht kombinatlarida hayvonlarni noqulay sharoitda saqlash hayvon tanasida quruq modda miqdorini kamayishiga sabab bo'lib, yog' parchalanib ko'p energiya va suv hosil bo'ladi, bu muddatning yana ham o'zayishi oqsillarni ham parchalanishiga sabab bo'ladi.

Kam harakat (bog'lab) sharoitida qoramollarni bo'rdoqilash boqish, yengil, shilimshiq yoki to'q rangda, qattiq, quruq go'sht olishga sabab bo'ladi.

Go'shtning yetilishi (glikoliz) 12-24 soat davom etadi bu davrda rN 5.5-5.8 yetadi.

Stressga chidamlilik bog'lamasdan o'stirilgan hayvonlarda bog'lab so'qimlangan hayvonlarga nisbatan yuqori bo'ladi. 15-16 oylik yosh qoramollarda stressga juda sezuvchan bo'ladi, chunki 13-16 oylik yosh qoramollarda qoni tarkibida kortizol va kortikosteron moddalar kam bo'lib hayvonlarni stresslarga chidamliligini pasaytirib yuboradi.

Yuqoridagi omillarda go'sht hayvonlarini saqlash usullari, jinsi, yoshi, zoti katta ta'sir o'tkazadi.

Nimtaning morfologik tarkibi go'shtni suyakdan, biriktiruvchi to'qimalardan ajratish natijasida aniqlanadi. Go'shtni suyakdan ajratish qiyin bo'lgani uchun ba'zi ko'rsatkichlar asosida nimtaning morfologik tarkibini o'rganish taklif qilingan.

Bunda go'shtning massasi bilan uning kimyoviy tarkibi o'rtasida bog'lanish borligi asosida go'shtda oqsil, yog' miqdorini va kaloriyaligini aniqlash mumkin. Uzun yelka go'shti ko'ndalang kesimi bilan lahm chiqimi orasida ijobiy korrelyativ bog'lanish bor. Korrelyasiya koeffitsiyenti 0.62-0.92.

O'rtaqa go'sht namunasi bilan ayrim muskullarning nimta og'irligi bilan o'zaro bog'liqligi aniqlangan.

Qora ola zoti.

Bu zotning podalari Rossiya maxalliy qoramollarini golland qora-ola zoti bilan chatishtirishdan olingan. Buzoqlari tug'ilganda 32-40 kg, sigirlari 500-550 kg va buqalari 850-950 kg vaznga ega. 15-16 oylik buqachalari intensiv ustirilganda 800-1000 g kunlik o'sishga ega bo'lib, 420-480 kg tosh bosadi. So'yim chiqimi o'rtaqa 53-55 % 60 % gacha. Go'shtining sifati, kulinariya va texnologik ko'rsatkichlari o'rtaqa.

Qizil cho'l zoti.

Bu zot Ukrainada murakkab chatishtirishlar asosida yaratilgan. Buzoqlar tug'ilganda 29-36 kg, sigirlari 460-520 kg, buqalari 800-900 kg tirik vaznga ega. Intensiv o'stirilganda 18 oylik novvoslari 400-450 kg tirik vaznga ega bo'ladi. Go'sht mahsuldorligi qoniqarli, 54-55 % so'yim chiqimiga ega. axtalangan yaxshi so'qimlangan mollar 60 % chiqimiga ega bo'lishi mumkin. ●o'shtining sifati, kulinariya va texnologik xususiyati o'rtaqa.

Bushev zoti.

Mirzacho'lda yaratilgan bo'lib. Sirdaryo, Toshkent, Farg'ona, Samarqand va Surxondaryo viloyatlari xo'jaliklarida uchitilmoqda.

Buzoqlari tug'ilganda 26-28 kg, sigirlari 450-500 kg, buqalari 700-750 kg. Navvoslari intensiv boqilganda 18 oyligida 380-450 kg tirik vaznga yetishi mumkin. So'yim chiqimi 50-54 % bo'lib, go'shtining sifati, kulinariya va texnologik xususiyati o'rtaqa.

Go'shtning morfologik tarkibi. Go'shtning tarkibiy qismi muskul yog', suyak va biriktiruvchi to'qimalardan tashkil topgan. Bular ichida to'yimligi jihatidan muskul va yoh to'qimalari muhim ahamiyatga ega.

Go'sht sifati uning morfologik va gistologik belgilari, kimyoviy xususiyatlari hamda ta'mi bilan xarakterlanadi. Sifatni baxolaganda go'sht nimtalaridagi muskul va yog' to'qimalarining o'zaro nisbatiga e'tibor beriladi.

Muskul to'qimasi. Muskul to'qimasi tarkibiga uning to'yimligini ta'minlovchi yuqori sifatli aminokislotalardan-arginin, lizin, metionin, triptofan, sistin va boshqa to'liq qiymatli oqsillar kiradi. Go'sht tarkibidagi oqsillar miqdori 15-25% ni tashkil etadi. Uning sifatini aniqlash belgilaridan biri-oqsil sifat ko'rsatkichi (OSK) hisoblanadi. Bu ko'rsatkichni aniqlashda to'liq qiymatli oqsil troptofanning pay to'qimalari oqsili-oksiptrolinga bo'lgan nisbati olinadi. Nisbat ko'rsatkichi yuqori (4,8-5,0 va undan yuqori) bo'lganda go'shtning biologik sifati, ya'ni oqsil sifat ko'rsatkichi a'lo darajada bo'ladi.

Muskul to'qimalarining o'sishiga skeletning o'zgarishi bog'liq. Embrionlikdan keyingi o'sish davrida uzak-tayanch skeletining jadal o'sishi muskullarining rivojlanishi va kattalashuvini ta'minlaydi. Yirik muskullar mayda muskullarga nisbatan tez rivojlanadi.

Mollarning o'sish davrida muskul tolalari yo'g'onlashib va uzunlashib boradi. Buzoq tug'ilgandan keyingi birinchi oyida muskul tolalari tez ko'payada va o'zaro birlashib, muskul to'qimalarini tashkil qiladi. Mollar o'sib va rivojlanib borishi bilan ular kattalashadi hamda dag'allashadi. Shuning uchun ham yosh mollarning go'shti katta yoshdagi mollarnikiga nisbatan mayin va ingichka tolali bo'ladi. Rangi miogloblin miqdoriga qarab o'zgarib boradi. Mollarning yoshi ulg'ayishi, oziqlantirish me'yoring oshishi hamda mukullarning faol ishlashi bilan mioglobin miqdori ko'payib boradi. Shuning chun ham buzoq va tana go'shtining rangi katta mollarnikiga nisbatan och qizil rangda bo'ladi. Katta yoshdagi mollar go'shti-qizil, buqalarniki esa sigirlarnikiga nisbatan to'q rangda bo'ladi.

Go'shtning shiraliligi uning namni saqlab turishi xususiyatiga hamda muskullar oralig'ida hosil bo'lgan yog' miqdoriga bog'liq. Go'shtning mayinligi esa biriktiruvchi to'qimalarning soni, tarqalishi va xususiyatlari, muskul to'qimalari ichida va ular oralig'ida to'plangan yog' miqdori bilan belgilanadi.

Yog' to'qimasi. Yog'ning hosil bo'lishi va tanada to'planishi hayvonlar hayotida muxim ahamiyatga ega. Chunki yog' zaxirasi oziq moddalar rezervi sifatida xizmat qiladi. Mollarni oziqlantirish va saqlash sharoitlari noqulay va yomon davrda organizm ularni sarflaydi. Yog'ning oksidlanishi natijasida ma'lum miqdorda suv xosil bo'ladi. Bunday xususiyat mollarni issiq va quruq iqlimli mintaqalarda urchitishda muhim ahamiyatga ega. Shuning bilan birgalikda yog' to'qimalari organizmda qo'riqlash vazifasini bajaradi. Go'sht nimalarini sovutishda va uni saqlab turishda xizmat qiladi va teri osti yog'lari go'shtni qurib va qotib qolishdan asraydi. Yog' to'qimalari yog' hujayralaridan tashkil topgan bo'lib, ular o'zaro bo'sh biriktiruvchi to'qimalar bilan ajralib turadi.

Yog' to'qimalarining kimyoviy tarkibi mollarning yoshiga bog'liq o'zgarib turadi. Yosh mollarning yog' hujayralaridagi yog' soqqachalari mayda bo'lib, ularda katta yoshdagi mollarnikiga nisbatan suv va oksil miqdori ko'p.

Buzoqlarda yog' oq yoki och sariq rangda bo'ladi. Katta yoshdagi mollarda yog' bilan birgalikda karatin to'planishi hisobidan yog'ning rangi sariq yoki to'q sariq rangga o'zgaradi. Yog'lar eng ko'p miqdorda bo'rdoqilangan ho'kizlar tanasida to'planadi. Go'shtning sifatiga baho berganda, muskullarida yog'ning to'planishiga alohida e'tibor beriladi. Yog' avvalo ichki a'zolarida, muskullar ichida oralig'ida so'ng teri ostida to'planadi. Muskullar va tolalar oralig'ida yog'ning hosil bo'lishi marmarsimon ko'rinishni hosil qiladi. Marmarlīgi go'shtning mayinligi, ta'mi va sifatini yaxshilaydi.

Biriktiruvchi to'qima. Biriktiruvchi to'qimalar hayvon tanasida pay bog'lamlari va fraksiyalarni hosil qilib, har xil a'zolari bir biri bilan uzviy bog'laydi va muskullarning tayanch tarkibi bo'lib xizmat qiladi. Nimalarning har xil qismlaridagi biriktiruvchi to'qimalar o'z tarkibi bilan bir biridan farq qiladi. Semiz hayvonlarning yaxshi rivojlanganining tanasida biriktiruvchi to'qima kam

bo'ladi, ariq hayvonlarda esa ko'p bo'ladi. Buzoqlar tanasida biriktirvchi to'rimalar kam suv miqdori esa ko'p bo'ladi. Shuning uchun ham buzoq go'shti katta hayvon go'shtiga nisbatan ancha mayin bo'ladi. Shuningdek yosh hayvonlarning muskul tolalarining biometri katta hayvonlarga nisbatan kichikdir.

Suyak to'qimasi. Suyak to'qimasi hamma hayvonlar singari faqat tayanch vazifasini bajarmasdan mineral moddalar to'planmasi hisoblanadi. Uning to'yimlik sifati o'ta past. Nimtalarda suyakning salmog'i 14-27% ni tashkil etadi. Bu asosan buzoqlarda aniqlangan. Qoramollarda yosh vaqtida iliksimon suyaklar tez o'sadi yassi suyaklar kech o'sadi. Shuning uchun ham uning og'irligi iliksimon suyaklarga nisbatan kam bo'ladi. Go'shtining mahsuldorligi hayvonning yoshiga, zotiga, semizlik darajasiga bog'liq.

Qoramol go'shti tarkibi hayvonning semizlik darajasiga bog'liq bo'lib, professor D.L.Levanteni ma'lumotiga ko'ra, suv 58,6-74%, oqsil 17,7-21 %, yog' 3,8-2,7 % tashkil qilsa, 1 kg go'shtning kalloriyasi semiz yog'li go'shtdan 2856 kkal va ariq o'rtadan past go'sht 1214 kkal energiya mavjud.

Go'shtdor qoramol zotlari.

Dunyoda yaratilgan go'shtdor zotli mollar mintaqaviy bir necha guruxlarga bo'linadi.

1. Angliya-Shotlandiya
2. Franko-Italiya
3. Amerika
4. Osiy zotlari

Bu zotlar o'zlarining kelib chiqishi, sharoitga moslashishi, mahsuldorlik va biologik xususiyatlari bo'yicha bir-biridan farq qiladi.

Angliya va Shotlandiya zotlari.

Gereford zoti-bu zotni yaratilishi Angliya sanoatining rivojlanishi shaxarlar kengayishi, aholi sonini keskin o'sishi bilan bog'liq bo'lgan Gereford grafligida maxalliy mollarni uzoq davrlar davomida saralash va mahsuldor guruxlarini "o'z ichida" urchitish natijasida yaratilgan. Sigirlarning vazni 600-650 kg buzoqlarini 90 kg ba'zi bir buzoqlar 1500 kg yetadi. Go'sht sifati a'lo darajada. Navvoslari jadal boqilganda 12 oyligidayoq 450-500 kg lik vanga yetadi. Oliy darajadagi so'yim chiqimi 60-70 % cha.

AQSh da tuqol mollar guruxini-ya'ni shoxsiz yaratilgan 1-marta 1913-yil naslchilik kitobi yaratildi "jekeral" laqabli buqaning tirik vazni 1584 kg, "kotmor" laqablisiniki 1780 kg teng bo'lgan.

Shortgorn zoti-Angliyaning shimoliy sharqiy qismida joylashagan mork va Durgan grafligidagi nissa daryosining bo'ylarida XVII asrning oxirlarida urchiitilgan maxalliy mollardan kelib chiqqan.

Bu zot tez yetiluvchan sigirlar vazni 650 kg, buzoqlar vazni 900-1000 kg, ayrim buzoqlar 1300 kg yetadi. Go'sht chiqimi 65-72 % ga teng shu bilan birga 4500 kg sut beradi sut yog'i 3,9 %, xulosa qilganda bu zotdan go'sht va qo'sh mahsuldorligi bilan tanilgan.

Sigirlarning vazni 550 ba'zilari 700 kg gacha yetadi. Buzoqlar vazni 800-950 kg so'yim chiqimi 65-70 %.

Fransiya zotlari. Sharole zoti-Fransiyaning markaziy qismidagi Sharol qiloyati xisoblanadi. Yirikligi tez o'sishi tanasining muskullar bilan to'lishganligi va go'shtida yog' miqdorining nisbatan kam bo'lishi bilan boshqa zotlardan keskin farqlanadi. Bu zotni ta'rif boshqa mamlakatlarga ham tez tarqalgan. Ayniqsa AQSh, Kanada va Afrikaga.

Sobiq ittifoqqa 1961-64 yillari olib kelingan- tusi sarg'ish malla rangda sigirlarning vazni 950-1000 kg, buzoqlarini 1200-1500 kg.

O'zbekistonga ham keltirilib, qora-ola zotli sigirlarni Sharol zoti buqalari bilan chatishtirib yaxshi natijalarga erishgan. Farg'ona viloyatining Buvayda xo'jaliklarida bo'rdoqichilik korxonasida olingan va chorvadorlar ko'rgazma seminarida namoyish etilgan Fransiyaning mashxur go'shtdor zotlaridan Sharal, Limuzin va Oq akvitan xisoblanadi.

Amerika zotlari duragaylar d-di.

Amerika bromana, Santa-gertruda, Brangus zoti, Braford zoti, Bifmaster zoti, Sharbret, Barzona, Bifollo, Ankina, Amerika zoti, Sharford, Kanshin, Bonsmara, Kulrang muren, Mandolong, Qizil belmont, dromfoster zoti.

Bu zotlar zebu mollar asosida yaratilgan. Santa-gertruda zoti vatani Amerikaning Texas shatatidagi Santa gertruda tumani hisoblanadi. Bu zot braman moli bilan shartgorn zotini duragaylashtirishdan yaratilgan. Olingan duragaylarning eng yaxshilari o'z ichida urchitilgan. Zotni yaratish ishlari 1920 yilda "King" deb nomlangan qirollik fermasida boshlangan 1940 yili zot deb tan olingan.

Texas shtatida yaratilishi ularning issiq iqlim sharoitiga yaxshi moslashishligi xayotchanligi, qon parazit kasalliklarigachidamliliga yaylov oziqalaridan samarali foydalanishi bilan ko'p zotlardan ajralib turadi.

Tusi asosan qon qizil, qizg'ish rangda sigirlarning vazni 600 kg ayrimlari 800 kg gacha.

Qoramol go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish maqsadida olib borilayotgan sanoat asosidagi chatishtirishni Chorvachilik ilmiy tadqiqot institutlarining maxsus tavsifnomalar orqali amalga oshirish lozim. Bu uslubiy qo'llanmalarida mamlakatimizning turli hududlarida urchitilayotgan sut va sut-go'shtyo'nalishidagi qoramollar qaysi go'sht yo'nalishidagi buqalar bilan chatishtirish mumkinligini belgilab berilgan.

Sanoat asosidagi chatishtirish to'g'ri tashkil qilinsa, nafaqat qoramol go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish, balkim go'sht ishlab chiqarishni iqtisodiy samaradorligini ham oshiradi. Bu esa qoramol go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish omillaridan biri hisoblanadi.

Qoramol go'shti ishlab chiqarishni asosiy omillaridan biri yosh qoramollarni intensiv-tez o'sishligini hisobga olgan holda oziqlantirish rasionlari tuzish lozim. Aks holda yosh qoramollarning vaqt birligi ichida vazn ortishi past bo'lib go'shtga topshirilganda 18-24 oyligida 350-400 kg tirik vaznga ega bo'ladilar. Bunda 1 kg semirish uchun sarflanayotgan oziqalar miqdori ham ortadi.

Mamlakatimiz va chet el olimlarining tavsiyalari bo'yicha go'shtga topshirilayotgan yosh qoramollar 15-18 oylarida 400-500 kg tirik vaznga ega bo'lishlari lozim. Turli yo'nalishdagi madaniy zotlar va ularning go'sht

yo'nalishlaridagi zotlar bilan duragaylari intensiv o'stirish sharoitida yuqorida keltirib o'tilgan tirik vaznga erishadilar. Bunday go'shtning sifati ham yaxshi bo'ladi, hamda go'sht ishlab chiqarishning iqtisodiy samaradorligini ortadi.

Turli xo'jaliklarda qoramol go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish uchun mustaxkam va sifatli oziqa bazasini yaratish, qoramollar bosh sonini ko'paytirish, mavjud mollarning tirik vaznini va so'yim chiqimini oshirish muhim omillardan hisoblanadi.

Go'shtchilik qoramolchiligi xo'jaliklarida, hamda tabiiy yaylov mavjud xo'jaliklarda qoramol go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirishni asosiy omillaridan biri poda xarakatini jadallashtirishdan iboratdir. Bunda yosh qoramollar bir kishi va ikki yoz davri yaylovda eng arzon yaylov oziqalari bilan boqilib, so'ngra intensiv burdoqilab go'shtga topshirilishi lozim. Bunda go'sht ishlab chiqarishning xajmi va iqtisodiy samaradorligi ortadi. Yosh va qarri hayvonlarni yaylovda bo'rdoqilash davri yaylovlarni bonatik tarkibiga qarab, uslarni o'sishi va xosildorligi aniqlanib mollarni boqish mavsumlari ishlab chiqiladi. Yaylovda boqilganda axta hayvonlarning barcha ko'rsatkichlari yuqori bo'ladi. Intensiv oziqlantirish sharoitida esa navvoslarning barcha ko'rsatkichlari zootexniya me'yorida bo'ladi.

Shunday qilib nodavlat xo'jaliklarida qoramol go'shtini ishlab chiqarishni ko'paytirish va iqtisodiy samardorligini oshirish uchun fan yutuqlari va ilg'orlari tajribasidan foydalanish lozim

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR.

1. Qoramollar mamlakatimizda qanday noxiyalashtirilgan?
2. Mamlakatimizda qaysi qoramol zotlari urchitilmoqda?
3. Turli zotga mansub qoramollarning go'sht maxsuldorligi qanday?
4. Qaysi qoramollarning go'shtini sifati yuqori?
5. Qaysi yo'nalishdagi qoramollarning go'shtini kulinariya va texnologik xususiyatlari baland?
6. Nodavlat xo'jalikda qoramol go'shtini ko'paytirish omillarini ayting?
7. Fermer xo'jaliklarida qoramol go'shti ishlab chiqarishning xususiyatlarini ayting?

QO'Y VA ECHKILARNING GO'SHT MAHSULDORLIGI

Mamlakatimizda ishlab chiqariladigan go'shtning 10-15 foizi qo'y go'shtiga to'g'ri keladi. Qo'y go'shtini ko'paytirish Respublikamizning tabiiy va iqlim sharoitiga yaxshi moslashishi hamda milliy an'analarimizga mos tushadi.

Shuning uchun bepayon yaylovlarda qo'y go'shti yetishtirishning juda keng imkoniyatlari mavjud. Bu borada shu sohada fermerchilikni keng rivojlantirish borasida xalqimizning farovonligini yaxshilash borasida qabul qilingan farmon va qarorlari, jumladan "Yaylov chorvachiligi qorako'lchilik, qo'ychilik, uyur yilqichiligi va tuyachiligi xodlilarini ijtimoiy jihatdan himoya qilishning qo'shimcha tadbirlari" to'g'risida O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 1992-yil 7-yanvardagi farmoni muhim ahamiyatga ega.

Mahsulot yo'nalishiga qarab qo'ylar quyidagilarga bo'linadi: mayin junli, yarim mayin junli, po'stinbop – teri beruvchi, barra teri, go'sht, go'sht-yog'.

Go'sht – yog', go'sht va jun – go'sht yo'nalishidagi qo'ylar yuqori go'sht mahsuldorligiga ega bo'ladilar.

Go'sht yo'nalishidagi qo'ylar tez yetiluvchanligi, yuqori go'sht mahsuldorligi – vaznining kattaligi, so'yim chiqimining yuqoriligi (55-65%), go'shtning sifatini yaxshiligi (nozik, shirador, mazali).

Go'sht – yog' yo'nalishidagi qo'ylar asosan yuqori sifatli go'sht va yog' olish uchun urchitiladi. Bunday qo'ylarda yog' dumba va dumba, teri ostida, ichki a'zolar atrofida to'planadi. Bunday qo'ylar sovliqlari 70-80 kg, qo'chqorlari 100-120 kg tirik vaznga ega bo'lib, so'yim chiqimi 50-60%.

Shu bilan birga mayin jun beruvchi qo'ylar ham yaxshigina go'sht mahsuldorligiga ega.

Mamlakatimizda urchitilayotgan hisor qorako'l va jaydari qo'ylarning go'shti va dumba yog'i juda muhim hisoblanadi. Shu jumladan o'zining mazali, hushxo'r mazali oziq-ovqatlar tayyorlanadi. Tayyorlangan taomlar juda kaloriyalidir.

Qo'y go'shti boshqa chorva mollarning go'shtidan bir qator xususiyatlari bilan farq qiladi. Ayniqsa O'zbek xalqi qo'y go'shtining qadimdan sevimli iste'mol qilib kelgan.

Hisor dumbali qo'ylar zoti

Qadim zamonlarda xalq seleksiyasi yordamida yaratilgan. Bu zot nafaqat dumbali qo'ylarning yirigi, balki barcha dunyodagi qo'ylarning eng yirigi hisoblanadi. Ular asosan tog' va tog' oldi mustahkam, oyoqlari uzun va baquvvat tanasi cho'ziq, ko'kragi keng va chuqur, qangshari do'ng, dumbasi katta, eni 35-40 sm, uzunligi 40-50 sm. Dumbasining ichidagi dum umurtqalarining soni 4 dan 11 tagacha. Tusi to'q jigarrang va qora bo'ladi. Qo'chqorlarining tirik vazni 130-140 kg, eng yiriklarniki 180-190 kg, sovliqlarniki esa 75-80, 90-95 kg ga teng. So'yim chiqimi 58-60, ba'zilar 65 foizni tashkil etadi. Semiz hisor qo'ylarning dumbasida to'plangan quyruq moyining salmog'i 18-20 kg. bo'rdoqiga boqilgan axta qo'ylarniki esa 30 kg va undan ham ko'p. Ba'zi bir kuzatishlarga qaraganda faqatgina dumbasining og'irligi 50 kg va undan ham ortiq bo'lgan qo'zilar

tug'ilgan paytida 4,5-7 kg kelgan onasidan ajratilgan paytida qo'chqorlar 45-50 kg, urg'ochi quzilar 40-45 kg vaznga ega bo'ladi. Serpushtligi 110-120 foiz.

Jaydari qo'ylar — O'zbekistonning mahalliy dumbali qo'y zoti — mustahkam suyakli, yirik, nisbatan kalta oyoq va cho'ziq tanali, bo'yni qisqa va to'g'ri, ko'kragi chuqur, yog'risi va orqa besh uzun va keng, dumbasi o'rtacha yiriklikda bo'lib, yuqoriga qarab tortilgan. Qo'ylarning aksariyat qismi boshi va quloqlari uzun. Quchqorlarning tirik vazni 80-90 kg, sovliqlarniki 65-70 kg, tez va jadal o'sadi, 4 oylik qo'zilarining tirik vazni 35-42 kg, axta jaydari qo'ylar 10-12 kg, eng yaxshilari 18-20 kg dumba yog' qiladi. Serpushtligi 105-110 foiz, yillik jun qirqimi miqdori, quchqorlarda 2,5-3,5 kg, sovliqlarida 2-3 kg, qo'zilarida 0,3-0,5 kg. qo'ylarning juni dag'al movut va buyumlar tayyorlashda ishlatiladi.

Go'shtini asosan, quchqorlar, sovliqlar, axta qilingan qo'ylardan, shuningdek, qo'zilaridan olinadi. Dumbali hisorlar, jaydari va ularning duragaylari hamda qorako'l qo'ylardan olinadi. Dumbali hisor, jaydari qo'y zotlari va ularning duragaylari hisoblanadi. Qo'y go'shtining atcha so'yim chiqimi ularning zoti, semizlik darajasi, yoshiga bog'liq bo'lib, 40-60 foiz atrofida o'zgaradi. Qo'zilarini 6-8 oyligida go'shtga topshirish iqtisodiy samarali ekanligi amalda isbotlangan. Zooveterinariya qoidalarini asosida o'stirilgan qo'zilarning tirik vazni 8 oyligida katta qo'ylarning tirik vazniga nisbatan 70-80 foiz bo'ladi. Qo'zilar katta qo'ylarga nisbatan jadal o'sadi. 1 kg et qo'shishi uchun 5-6 oziqa birligi sarflansa, katta qo'ylar esa 10-12 oziqa birligi sarflaydi.

Qorako'l qo'y zoti o'zining biologik va mahsuldorlik ko'rsatkichlari bo'yicha boshqa dag'al junli qo'y zotlaridan keskin farq qiladi. Asosiy belgilaridan biri ularning embrional rivojlanish davrida va tug'ilgandan keyingi dastlabki kunlaridan jun qoplaminin antiqa holatida jingalaklanishidir.

Qorako'l qo'ylaridan go'shtidan tashqari juda muhim, dunyo miqiyosida nomi taralgan qorako'l teri olinadi. Embrional rivojlanishiga qarab quyidagicha nomlanadi:

Galyak, qorako'lcha, qorako'l-qorako'lcha, qorako'l yoqabop barra va po'stinbop deb ataluvchi teri xom-ashyoga bo'linadi.

Qorako'l qo'ylari cho'l va chama sharoitida yaylovlarda boqishga chidamli bo'lishi va yaxshi moslashganligi jihatdan ajralib turadi. Qo'chqorlarning vazni 60-70 kg, sovliqlari 45-50 kg qo'zilarini tug'ilgan paytida 4-4,5 kg vaznga ega bo'ladi. Yillik jun qirg'im qo'chqorlarda 2,5-3 kg, sovliqlarda 2-2,5 kg, qo'zilarida 0,6-1,0 kg, serpushtligi 105-110 foiz.

Qorako'lchilikda asosiy go'sht kontingenti bo'lib, qari sovliqlar, teri sifatining past hisoblangan munosabati bilan o'stirishga qoldirilgan 6-8 oylik qo'zilar hisoblanadi.

Go'sht ~ yog' yo'nalishidagi qo'ylar asosan yuqori sifatli go'sht va yog' olish uchun urchitiladi. Bunday qo'ylarda yog' dumba va dumba, teri ostida, ichki a'zolar atrofida to'planadi. Bunday qo'ylar sovliqlari 70-80 kg, qo'chqorlari 100-120 kg tirik vaznga ega bo'lib, so'yim chiqimi 50-60%.

Shu bilan birga mayin jun beruvchi qo'ylar ham yaxshigina go'sht mahsuldorligiga ega.

Mamlakatimizda urchitilayotgan hisor qorako'l va jaydari qo'ylarning go'shti va dumba yog'i juda muhim hisoblanadi. Shu jumladan o'zining mazali, hushxo'r mazali oziq-ovqatlar tayyorlanadi. Tayyorlangan taomlar juda kaloriyalidir.

Qo'y go'shti boshqa chorva mollarning go'shtidan bir qator xususiyatlari bilan farq qiladi. Ayniqsa O'zbek xalqi qo'y go'shtining qadimdan sevib iste'mol qilib kelgan.

Qorako'lchilikda asosiy go'sht kontingenti bo'lib, qari sovliqlar, teri sifatining past hisoblangan munosabati bilan o'stirishga qoldirilgan 6-8 oylik qo'zilar hisoblanadi.

Bizning mamlakatimizda asosiy qo'y zotlaridan bo'lgan qorako'l qo'y zoti hisoblanib, yuqori go'sht mahsuldorligiga ega hisoblanadi.

Qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga qo'yidagi asosiy ko'rsatkichlarga ega: so'yim oldi tirik vazni, nimta og'irligi va ichki yog', va so'yim chiqimi, nimtada go'sht va suyak nisbati, shuningdek go'sht va yog' to'qimalarining nisbati, qo'ylarning semizlik kategoriyasiga bog'liq.

Semizlik darajasi - qo'ylarning go'sht mahsuldorligini baholashda asosiy ko'rsatkichlardan hisoblanadi. U qarchig'ay, bel, biqin, qobirg'a va dum asosida muskul va yog' to'qimalarining rivojlanishiga qarab, dumbali va yog'lidumli qo'ylarda dumba va dumda yog' to'planishga qarab aniqlanadi.

Semizligiga qarab qo'ylar va echkilar 2 kategoriyaga bo'linadi: birinchi va ikkinchi. Semizlik qo'yidagicha belgilanadi. (3-jadval)

Qo'y va echkilarning semizlik kategoriyasi

3-jadval

Semizlik kategoriyasi	Qo'ylar	Echkilar
Birinchi	Orqa, bel muskullari ushlab ko'rilganda yaxshi rivojlangan; Orqa bel umurtqalarining o'simalari chiqib turmaydi, qarchig'ayi ozroq bilinadi; teri osti orqa dumba qismlari qo'lga sezilmaydi. Bel va qoburg'alarda yog' qoniqarli; Dumbali qo'ylarni quyruqida va yog' dumli qo'ylarni dumlarida yog' bilan yetarlicha to'lishgan.	Mushaklari qoniqarli rivojlangan; Orqa bel umurtqalarining o'simta qirrali maklok qismlari va qarchig'ay balandligi chiqib turadi; Nimtaning ba'zi qismlarida qovurg'alarida va belida ko'p bo'lmagan holda teri osti yog'i bo'ladi.
Ikkinchi	Orqa, bel muskullari ushlab ko'rilganda qoniqarli rivojlanagan; Orqa bel umurtqalarining o'simta qirralari va qarchig'ayi do'ngliklari bilinib turadi; Teri osti yog'i dumg'aza, orqasi, beli ozroq bilinadi. Dumbali qo'ylarning dumlarida yog' bilan yetarlicha to'lmagan.	Mushaklari qoniqarsiz rivojlangan. Orqa bel umurtqalarining qirrali o'simalari, qovurg'alari va maklok do'ngliklari uncha ko'p bo'lmagan holda chiqib turadi. Teri osti yog'i bo'lmaydi.

Qo'y go'shtining tovar bahosi va nimtani chopish GOST 31777-2012 «Qo'y go'shti nimtada» bo'yicha amalga oshiriladi.

So'yim oldi vazni-so'yimdan oldingi muhim ko'rsatkichlardan hisoblanadi, chunki u nimta og'irligi bilan ijobiy bog'lanishga ega. So'yim oldi tirik vazn qo'ylarni 24 soat och qoldirilgandan keyin tortib aniqlanadi. Och qoldirish paytida qo'ylar vazni 3-4 % kamayadi.

Nimta og'irligi - u gavdaning boshsiz, terisiz, ichki a'zolarsiz va oyoqsiz og'irligi. Bunda oldingi oyoq bilakuzuk bo'g'inidan, keyingi oyoq sakrash bo'g'inidan kesib tashlanadi. Qo'ylarda buyrak va uning atrofidagi yog' nimta og'irligiga kiradi. Nimtaning og'irligi qo'yning zoti, jinsi, yoshi va semizlik darajasiga bog'liq. Odatda yangi nimta og'irligi so'ygan zahotiyoq o'lchab ko'riladi va 24 soat 4-6°C da saqlangan sovutilgan nimta og'irligi. Nimtaning sifati muskul to'qimalar rivojlanishi va yog' to'qimalarining to'planishi bilan belgilanadi.

So'yim chiqimi – so'yim vaznini so'yim oldi tirik vaznga nisbatini foizdagi ifodasiga aytiladi. U zot, jins, yosh, semiz-likka qarab 35-60% tashkil etadi.

So'yim vazni –nimta va ichki yog' og'irligi. Nimta va ichki yog' hisobi alohida yuritiladi.

Nimtada lahm go'sht va suyak nisbati – bir xil vaznga ega nimtalar ular tarkibidagi lahm go'sht va suyak nisbatiga qarab turli oziq-ovqat qiymatiga ega bo'ladi. Lahm-go'shtning suyakka nisbati go'shtdorlik koeffitsiyenti deb yuritiladi. Bu ko'rsatkich birinchi navbatda semizlik darajasiga bog'liq bo'lib, undan tash-qari, zot, yosh va jinsga ham bog'liq bo'ladi.

Lahm go'sht - suyak nisbati nimtani lahm go'sht suyakdan ajratib aniqlanadi (obvalka).

Qo'y tanasini sortlarga bo'lish sxemasi

Birinchi sortga – ko'krak, orqa qismi (buyraklari bilan birga) qismlari, ikkinchi sortga – bo'yin, to'sh va biqin qismlari va uchunchi sortga bo'yinning kesilgan joyi, oldingi va keyingi oyoq qismlari kiradi.

Qo'ylar semizligi yoki go'shtdorligini eksteryerning ballab baholash asosida bilish mumkin. Bundan tashqari qo'ylar semizligini ba'zi tana indekslariga qarab ham aniqlash mumkin: kengtanalik, tos-ko'krak, ixchamlik, orqa yarim aylanasi qarchig'ay balandligiga nisbati kabilar. Suyakdorlik indeksi bo'yicha semizlikni aniqlash qiyin.

Ayrim tana o'lchamlari bilan go'shtdorlik o'rtasida korrelyativ bog'lanish bor.

7 oylik qo'chqorchalar fenotipik korreiyasiya go'sht mahsuldorligi (so'yim oldi tirik vazni, nimta og'irligi, lahm va suyak vazni) qarchig'ay balandligi bilan ($ch=0,49-0,66$), ko'krak aylanasi bilan ($ch=0,51-0,60$), yonbosh do'ngliklari kengligi bilan ($ch=0,46-0,69$), tananing qiya o'zunligi bilan ($ch=0,59-0,79$) bo'ladi.

18 oyligida esa go'shtdorlik bilan ko'krak o'lchamlari o'rtasida ijobiy korrelyasiya ko'zatiladi.

Korrelyasiya koeffitsiyentlarining o'zgarishi tananing turli qismlarda to'qimalar va a'zolarining rivojlanishi bir xilda bo'lmaydi.

Qo'ylarda tirik vazn va nimta og'irligi ($ch=0,87$), tirik vazn va laxm go'sht chiqimi ($ch=0,99$) o'rtasida muhim ishonchli ijobiy korrelyativ bog'lanish o'rnatilgan.

Qo'ylarning hayotligidagi semizligi asosan ko'z bilan qarab va paypaslab aniqlanadi.

Yuqorida nimtani kategoriyalarga bo'lish zot, yosh, jins xususiyatlarini inobatga olmaydi.

Eng sifatli qo'y go'shti 9 oylikgacha so'yilganda nimta vazni 12-23 kg. Bo'lganda olinadi;

«Qo'zi go'shti» ustida teri osti yog' qatlami 2 yildan 5 yilgacha; nimtaning yonida 12 qovurg'a ustida 8-10 mm; nimtada yog'ning nisbati 24-26 % va suyak 20% bo'lgancha hisoblanadi.

Nimtaning morfologik tarkibi zot, yosh, jins va semizlik darajasiga bog'liq. Qo'zilar go'shtida laxm go'sht yog' kam bo'lib, suyak voyaga yetgan qo'ylarga nisbatan yuqori bo'ladi. Semizlik ortishi bilan laxm go'sht ko'payib suyak nisbati kamayib boradi. O'rtadan past semizlikdagi qo'ylar nimtasida o'rta semizlikdagi qo'ylarga nisbatan yog' ikki barobar, oliy semizlikdagi qo'ylar nimtasiga nisbatan yog' uch barobar kam bo'ladi. Shu bilan birga semiz qo'y nimtalarida qimmatli bo'laklar nisbati ortib – yelka-kurak, kukrak va orqa qismlar nisbatini ortishiga sabab bo'ladi.

Qo'y go'shtida 53 dan 72 % suv bo'lib, quruq moddalar 28 % dan 47 % bo'ladi. Semizlik ortishi bilan quruq moddalar shu jumladan, oqsillar va yog'lar nisbati ortib boradi.

Nimtaning morfologik tarkibi go'shtini suyakdan, birliktiruvchi to'qimalardan ajratish natijasida aniqlanadi. Go'shtini suyakdan ajratish qiyin bo'lgani uchun ba'zi ko'rsatkichlar asosida nimtaning morfologik tarkibini o'rganish taklif qilingan.

Bunda go'shtning massasi bilan uning kimyoviy tarkibi o'rtasida bog'lanish borligi asosida go'shtda oqsil, yog' miqdorini va kaloriyaligini aniqlash mumkin. Uzun yelka go'shti ko'ndalang kesimi bilan lahm chiqimi orasida ijobiy korrelyativ bog'lanish bor. Korrelyasiya koeffitsiyenti 0,62-0,92.

O'rtacha go'sht namunasi bilan ayrim muskullarning nimta og'irligi bilan o'zaro bog'liqligi aniqlangan.

Yog' miqdori va uni nimtada to'planishi muhim ko'rsatkich bo'lib qo'y go'shti sifatini belgilashda o'rin tutadi. Qo'y o'sish va rivojlanish jarayonida yog' uning tanasida ma'lum qonuniyat asosida ro'y berib, ma'lum oziq-ovqat qiymatiga ega. Dumbali va dumli qo'ylarda yog' dum asosida embrional davridayoq hosil bo'ladi. Tug'ilgandan keyin qo'ylarda dastlab ichki yog' (buyrak, ichaklar) keyin muskullar orasidagi yog', teri osti yog'i va eng oxirida muskul to'qimalari orasidagi yog' to'planadi.

Ichki va teri osti yog'i bir xilda to'plangan nimtalar yuqori baholanadi. 15-16 kg og'irlikdagi nimta 25% yog'ga bo'lib, undan 13-teri osti, 10 muskullararo va 2% buyrak atrofi yog'i.

12-13 ko'krak umurtqalari o'simtlari ustidagi teri osti yog'ining qalinligi 15-18 kg nimtada 3-4 mm ni tashqil qilsa. 20 – 25 kg lik nimtada 4-5 mm bo'ladi.

So'yimning qo'shimcha mahsulotlari – so'yimdan olinadigan qo'shimcha oziq-ovqat mahsulotlari hisoblanadi. Ular qo'yidagilarga bo'linadi: yumshoq-jigar, yurak, o'pka, diafragma. kekirrak traxeya bilan, taloq, bo'g'izlov, til va miya; shilliq-katta qorin, ichak; junli – bosh

Go'sht mahsulдорligiga saqlashning ta'siri. Qo'ylar qo'yxonalarda, qo'yxona-yaylovlarda va yaylovlarda saqlanadi. (5-jadval)

Qo'y go'shtining kimyoviy tarkibi

4-jadval

Semizlik darajasi	Tarkibida, %				Energetik qiymati, kkal/k Dm
	Suv	Oqsil	Yog'	Kul	
Oliy	52.9	15.3	31.0	0.8	351-1470
O'rta	67.6	16.3	15.3	0.8	203/850
O'rtadan past	69.3	20.8	9.0	0.9	164/687
Qo'zi go'shti	68.9	16.2	14.1	0.8	192/803

Yosh qo'ylarni 9 oylikkacha yaxshi boqilgan qo'ylarda go'shtdorligi yaxshi shakllanadi. keyinchalik barcha yosh davrlarida bunday qo'ylar nimtasining vazni yetarli boqilmagan qo'ylarga nisbatan yuqori bo'ladi.

Yetarlicha boqilmaslik qo'ylarning go'sht mahsulдорligiga salbiy ta'sir etib qolmasdan, balki 1 kg vazn ortishi uchun oziqa sarfi asosiz ko'payib ketadi.

Oziqlantirish darajasi faqatgina go'sht miqdorigagina ta'sir etib qolmasdan balki uning sifatiga ham ta'sir etadi.

Qo'ylarning go'sht mahsulдорligini shakllanishida rasionning tartibi ham ta'sir etadi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR.

1. Qo'y go'shtining boshqa go'shtlardan farqi?
2. Qo'y go'shti tarkibi?
3. Ta'sir qiluvchi omillar?
4. Qo'ylarning semizlik kategoriyalari?
5. Go'shtni baholash?
6. Go'sht mahsulдорligiga ta'sir qiluvchi omillar?
7. Qo'ychilikning xalq xo'jaligida tutgan o'rni?
8. Qo'ylarning semizlik darajasi qanday aniqlanadi?
9. Mamlakatimizda o'stirilayotgshan qo'y zotlarining mahsulдорligi va miqdor sifat ko'rsatgichlari to'g'risida?
10. Qo'y go'shtining boshqa go'shtlardan farqi?
11. Go'sht mahsulдорligiga tasir qiluvchi omillar?

PARRANDALARNING GO'SHT MAHSULDORLIGI

Parradaning go'sht mahsuldorligi ularning eng asosiy xo'jalikka foydali belgilaridan biri hisoblanadi.

Parranda go'shti ta'mi va oziqaviy qiymati, biologik va parxezbop xususiyati bilan boshqa tur hayvonlar go'shtidan ajralib turadi.

Parranda go'shti – qimmatli oziq – ovqat mahsuloti. U o'z tarkibida to'la qimmatli oqsillar, barcha o'rni almashmaydigan aminokislotalar, yog', makro va mikroelementlar, vitaminlarni saqlaydi. 85% ko'proq oqsillari o'rni almashmaydigan aminokislotalardan tashkil topgan. Parranda go'shtidagi yog' asosan to'yinmagan yog' kislotalaridan tashkil topib tanada hosil qilinmay, inson hayot faoliyatida muhim o'rin tutadi. Unda xolesterin miqdori juda kam.

Parranda go'shti tarkibiga qariyb barcha suvda eruvchi vitaminlar kiradi. Unda yog'da eruvchi vitaminlar kam. Inson uchun parranda go'shti V guruh vitaminlar manbai hisoblanadi.

Parranda go'shti yumshoq, nozik, silliq bo'lib, tanasida bir xilda taqsimlangan bo'ladi. Parranda go'shtining to'qimasi boshqa yirik mollar go'shtining to'qimasidan biriktiruvchi to'qimalarning kam bo'lishi bilan farq qiladi.

Parranda go'shti, yog'i odamning organizmida tez hazm bo'lishi, yog'i boshqa yog'larga nisbatan erish harorati juda past. Yog' asosan terinin ostida, yelkasida, ko'kragida, ichki organlarida va qorinning atrofida, tos bo'shlig'ida ko'p to'planadi.

Parradaning go'shtida 0,9-1,2 % ekstraktiv moddalar bo'lib, bu moddalar go'shtning ta'mini, hidini yaxshilaydi, shu bilan birgalikda ovqat hazm sistemasida shira ishlab chiqarishni tezlashtiradi va ovqatni tez hazm bo'lishiga yordam beradi.

Parranda go'shti ta'm xususiyatining yuqoriligi, muskul to'qimasining morfologik xossalriga, hamda fizik xususiyati muloyimligi va shiraligiga bog'liqdir. Parranda go'shtining muskul to'qimasi ingichka to'qimalar orasidagi biriktiruvchi to'qima kamligini boshqa hayvonlar go'shtidan farq qiladi. Bu ko'rsatkichlar turli parranda go'shtlari o'rtasida ham farqlanadi. O'rdak a'g'oz muskul to'qimasi qalin, muskullar o'rtasida biriktiruvchi to'qima ko'pdir. Tovuq va kurka go'shtida muskul ingichka, biriktiruvchi to'qima kamdir. Muskul to'qimasini diametri xo'rozlarda tovuqlarga qaraganda katta.

Jo'jalarning oq go'shti ta'mini qizil go'shtiga qaraganda muloyim bo'lib, muskul to'qimasining ingichkaligi va biriktiruvchi to'qima kamligi bilan xarakterlanadi. Qizil go'sht oq go'shtga qaraganda shirali hisoblanadi.

Muskul to'qimasi mineral moddalarga boy bo'lib, unda temir, fosfor, kaliy, natriy, kalsiy, magniy, sink(rux) uchraydi. Mikroelementlardan mis, marganes, nikel, kobalt, alyuminiy kabilar kam miqdorda uchraydi.

Parrandalar go'shtining kimyoviy tarkibi parradaning turi, zoti, yoshi, semizligiga qarb farqlanadi.

Parranda go'shti yuqori ta'm sifatiga ega. Bu xususiyat parranda go'shtining morfologik tarkibi, uning fizik xossalari – noziklik va shiradorligi bilan belgilanadi. Parrandalar go'shtining muskul tolalari ingichka bo'lib, tolalar

o'rtasidagi biriktiruvchi to'qimalar boshqa hayvonlar go'shtiga nisbatan kamroq bo'ladi. Boshqa hayvonlar go'shtidan o'laroq parranda go'shtida biriktiruvchi to'qima yaxshi rivojlanmagan va unda yog' to'plamlari bo'lmaydi. Ba'zan faqat muskullar orasidagina yog' to'planadi.

Parranda go'shti yoqimligi hidga ega. Bu holat parranda go'shtini pishirishda hosil bo'lgan moddalarga o'rganilganda 180 dan ortiq moddalar kislotalar, spirtlar, murakkab efirlar oltingugurtli birikmalar, aromatik uglevodlar ekanligi aniqlangan. Rangi (oq qizil) va sifatiga qarab go'sht farqlanadi. Tovuq, kurka va sesarkalar go'shti oq bo'lib, qolganlari qizil rangda bo'ladi. O'rdak va g'ozlarda to'sh go'shti oq va qizil muskul tolalaridan tashkil topgan. Rangdagi farq go'sht tarkibidagi miogloblin oqsili nisbatiga bog'liq bo'lib u go'shtga qizil rang bag'ishlaydi. Oq go'shtda ko'proq oqsil, amroq yog', xolesterin, fosfatidlar uchraydi. Oq go'sht nozikroq bo'ladi, chunki muskul tolalari ingichka bo'lib, biriktiruvchi to'qima nisbati kamroq bo'ladi. Jo'jalarda ko'krak muskullar tolasi oyoq muskullar tolasi nisbatan 6-8 mikronga ingichkadir.

Parrandalarni mahsulot yo'nalishligi ularning tana tuzilishi, hamda eksteryer va konstitutsiyasi bilan uzviy bog'liq. Parrandalarni go'sht mahsuldorligini ko'rsatiladigan asosiy belgilaridan biri ularning tana tuzilishi hisoblanadi. Go'sht yo'nalishidagi tovuqlar, tirik vazni katta, chuqur va keng ko'krakli, patlari siyrak boshi katta toji kichik, yelkasi keng va oyoq muskullari yaxshi rivojlangan bo'ladi. Ular odatda mustahkam konstitutsiyaga egadir.

Kurka, g'oz va o'rdaklarning barcha zotlarda go'sht shakli tana tuzilishida ekanligi yaqqol bilinib turadi. Ammo ular ichida ham eng o'p go'sht mahsuldorligiga ega zotlarni go'shtdorlik tana tuzilishi yaxshi ifodalangan bo'ladi. Ko'pincha bunday tana tuzilishiga iqtisoslashgan go'sht yo'nalishidagi zotlar kiradi. Masalan: keng ko'krakli bronza zotli kurkalar, pekin zotli o'rdaklar boshqa zotlarga qaraganda tana tuzilishi bo'yicha yaqqol bilinadi. Parranda go'shti oq go'sht deb atalib, u yuqori oziqaviy qiymatga egadir. Parranda go'shtining diyetik, oziqaviy va ta'm xususiyati nafaqat ularni turi, yoshi va oziqlantirish sharoitiga, ularni zoti va seleksiya yo'nalishiga ham bog'liqdir. Ota-ona galasini go'sht mahsuldorligi bo'yicha yalpi saralash ishlarini olib borish ular avlodining mahsuldorlik ko'rsatkichlariga ijobiy ta'sir qiladi. Bunda broyler jo'jalar go'shtining oziqaviy va biologik qiymati mayinligi va ta'mi albatta yaxshilanadi. Broyler jo'jalarini qalin to'shamalarda boqish, qafasda boqishga qaraganda go'shtining kimyoviy tarkibi, mayinligi va shiraligi yuqori bo'ladi.

Parranda go'shti yetishtirishda mahsus katakli qafasda va qalin to'shamalarda yetishtirish mumkin. KBD-2D, KBU-3, R-15, BTO-140, BKM-3B va 2B-3A markali katakli qafaslardan foydalanishadi. Qafasli kataklarda saqlanganda har $1m^2$ joyga o'rta hisobda 80 boshgacha jo'jalarni asrash mumkin. Binolar ichida issiqlik harorati $33^{\circ}C$ dan $26^{\circ}C$. Jo'jalarni boqishdahrorat pasaytirib boriladi.

Qalin to'shamalarda jo'jalarni boqishda maxsus moslamalardan UBK-10V, UBK-2V foydalaniladi. Havo harorati yosh jo'jalar uchun $33^{\circ}C$ gacha yoshini o'tishi bilan issiqlik havo harorati $26^{\circ}C$, nisbiy namligi 65-70%.

Parranda go'shti yetishtirishda iqtisoslashtirilgan go'sht yo'nalishidagi yosh jo'jalarni boqish. uzining yuqori darajada o'sishi, go'shti to'qimalarini tez sur'atda rivojlanishi omixta yemni tez hazm qilish va tirik vaznini oshirish uchun ham oziqa sarflanadi.

Parranda go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish bilan ularning iqtisodiy samaradorligi belgilaydigan saosiy ko'rsatkichlaridan biri oziqaga haq tulash hisoblanadi. Parrandaoarni o'sish tezligi ularning oziqaga haq tulash qobiliyati bilan uzviy korrelyatsiyaga ega, parrandalar qancha tez o'ssa oziqaga haq to'lash shuncha yuqori bo'ladi.

Tovuq jo'jalari go'sht uchun o'stirilganda 45-70 kunligigicha 1 kg semirish uchun 2 kg omixta yem sarflaydi. O'rdak jo'jalari 2 oygacha go'sht uchun boqilganda 1 kg semirish uchun 3 kg omixta yem sarflaydi.

G'oz va kurka jo'jalari go'sht uchun boqilganda 3-4 oyligigacha boqiladi va 1 kg semirish uchun 4 kg omixta yem sarflanadi. Bunday yuqori ko'rsatkich bironta qishloq xo'jalik hayvonlarida uchramaydi.

Tovuq zotlarining go'sht mahsuldorligi ularning mahsuldorlik yo'nalishiga qarab turlicha bo'ladi. Eng yuqori go'sht mahsuldorligiga go'sht yo'nalishidagi tovuqlar ega bo'lib, keyin go'sht-tuxum va tuxum yo'nalishidagi tovuqlar oxirgi o'rinda turadi.

Tuxum yo'nalishidagi tovuq zotlariga quyidagi zotlar kiradi: rus oq tovuqi, leggorn, prikarpak, zangoriyoq, minorka va boshqalar kiradi. Bu tovuq zotlarining pushtdorligi juda yaxshi rivojlanmagan va go'shtining siati ancha past. Ularning tovuqlarining tirik vazni 2-2,5 kg, xo'rozlari 3-3,5 kg ga teng bo'lib, so'yim chiqimi yarim tozalangan nimtada 60-65%, tozalanganda 52-55%.

Go'sht tuxum yo'nalishidagi tovuq zotlariga quyidagi zotlar kiradi: mosilo, nyugempshir, rod ablana, adler va boshqalar kiradi. Bu tovuq zotlarining go'sht mahsuldardligi nisbatan yaxshi rivojlangan. Go'shtining sifati tuxum yo'nalishidagi tovuqlardan ancha yaxshi. Tovuqlarning tirik vazni 2,5-3 kg, xo'rozlarniki 3,5-4,5 kg ga teng bo'lib, so'yim chiqimi ham yomon emas.

Parrandalarni tez yetilishini ularning tirik vazni, o'sish tezligi, patlarni tez chiqishi va ko'krak muskullarini rivojlanish belgilari bilan ifodalanadi. Bular ichida parrandalar tirik vazni va o'sish tezligi ularning go'shtdorligini bildiradigan ko'rsatkich hisoblanadi.

Jo'jalar 65-70 kungacha jadal sur'atda boqilganda tirik vazni 1,6-1,7 kg, o'rdakchalar 55-60 kunligida 2 kg, g'ozchalar 65-70 kunligida 4,5 kg, 4 oylik kurkakchalar 4 kg keladi. Broiler jo'jalarning 1 kg tirik vazni oshishi uchun 2,2-2,4 kg, o'rdaklarda 2,5-2,7 kg, g'ozlarda 3,5-4,0 kg, kurkalarda 4,5-5,0 kg omixta yem sarflanadi. Bunday yuqori ko'rsatkich bironta qishloq xo'jalik hayvonlarida uchramaydi.

Go'sht yo'nalishidagi tovuq zotlariga asosan kornish kiradi. Bu zotga kiruvchi parrandalar tez yetiluvchan bo'lib, tirik vazni katta bo'ladi. Ular asosan go'sht yo'nalishidagi broiler jo'jalar olish uchun ishlatiladi. Xo'rozlarning tirik vazni 4,5-5,5 kg, tovuqlarniki 3-3,5 kg ni tashkil etib, so'yim chiqimi yuqori bo'ladi. Yarim tozalangan jo'ja go'shtining chiqimi 80%, to'liq tozalanganlari 59-

60%, voyaga yetgan parrandalari yuqoridagiga asosan 80 va 62% ni tashkil etadi. Bittasi 110-150 ta tuxum beradi. Og'irligi 52-60 gr.

Hozirgi vaqtda go'sht yo'nalishidagi turli krosslar olingan. ularning broyler jo'jalari 7 haftada 1,6-1,7 kg tirik vaznga ega bo'lmoqda. Bu broyler jo'jalarining go'sht mahsuldorligi yuqori bo'lib, 1 kg tirik vazn ortishiga 2-2,5 kg oziqa birligi sarflanadi.

O'rdak zotlari. O'rdak zotlariga Respublikamizda eng ko'p tarqalgan pekin, Moskva, oq, ukraina kulrang va boshqa zotlar kiradi. Bu zotlarga kiruvchi o'rdaklarning go'sht mahsuldorligi va go'shtining sifati yaxshi. Tanasiga yog'ni yaxshi to'playdi. Voyaga yetgan urg'ochi ularning tirik vazni 3-3,5 kg, xo'rozlari 3,5-4 kg tirik vaznga ega. Jo'jalari 55-60 kunligida 2-2,5 kg tirik vaznga erishadi. So'yim chiqimi yarim tozalangan nimtada 81%, to'liq tozalanganda 59-60%. Go'shti mazali, sifati yuqori bo'lib qoniqarli darajada yog' to'plagan bo'ladi.

G'oz zotlari. Bizning mamlakatimizda asosan quyidagi zotlar urchitilmoqda. Ularga ukraina, xolmogor, tulus, yirik kulrang va boshqalar kiradi. Bular ichida eng ko'p tarqalganlariga ukraina zotlari kiradi. Bu turga kiruvchi parrandalarning go'sht mahsuldorligi, go'shtining sifati yaxshi bo'lib, juda tez yetiluvchan hisoblanadi. G'ozlar zotiga qarab tirik vazni 4-5 kg dan (kitay zoti) to 11-12 kg gacha (tuluz zoti) tirik vaznga ega bo'lishi mumkin. O'rtacha ko'plab g'ozlar zotining tirik vazni 6-7 kg ni tashkil qilib, so'yim chiqimi to'liq tozalangan nimtada 60%, yarim tozalangan nimtada 79% ni tashkil qiladi.

Kurka zotlari. Bizning mamlakatimizda asosan shimoliy kavkaz, moskva oq va bronza, tixores qora va boshqa kurka zotlar urchitiladi.

Bu kurka zotlari tirik vazni, yetiluvchanligi bilan bir-biridan farq qiladi. Ammo go'sht yo'nalishidagi tana tuzilishi barcha kurka zotlari uchun xosdir. Kurkalarining tirik vazni turlicha bo'lib, ular 4 kg dan (tixores qora) to 15 kg gacha (bronza rangli) bo'lishi mumkin. O'rtacha ko'plab kurka zotlarining makiyanlar 6-8 kg gacha, xo'rozlari 10-12 kg gacha tirik vaznga ega bo'ladi. So'yim chiqimi to'liq tozalangan nimalarda 64% va yarim tozalanganlarida 81% ni tashkil qiladi. Go'shtning sifati yaxshi nimtada qoniqarli yog' to'planadi.

Mamlakatimizda chorvachilikda yuzaga kelgan iqtisodiy islohotlar parrandachilikda ham amalga oshirilmoqda. Ammo chorvachilik nodavlat xo'jaliklarida xususiyashtirilganligi uchun bu sohani rivojlanishi ancha orqaga ketdi. Oldingi mavjud chorva mollarining bosh soni sobiq jamoa nodavlat xo'jaliklarida keskin kamayib ketdi. Parrandachilikda iqtisosolashtirilmasdan konsentrasiyalashtirilmasdan va industirlashtirmasdan uni rivojlantirish mumkin emas. Sohani albatta sanoat asosida yurgizish lozim. Parrandachilikda boshqarishni mulkchilikni qanday usuli bo'lishidan qat'iy nazar yuqorida aytilgan omillar amalga oshirilmasa bu soha rivojlanishi to'g'risida likr yuritish ham noto'g'ri.

Parranda go'shtini ko'paytirishni asosiy omillaridan biri gibrid (kross) parrandalarining, ya'ni broyler parrandachiligini rivojlantirish lozim. Bunda parranda go'shti ishlab chiqarish ko'payib uni tannarxi esa bir necha barobarga kamayishi mumkin.

Parranda go'shti ishlab chiqarishni asosiy omillaridan mustahkam oziqa bazasini yaratish, qo'llanilayotgan omixta yemning sifatiini yaxshilashdan iborat.

Xo'jalikda urchitilayotgan parranda zotlari, liniyalari va gibrid (kross) larning biologik xususiyatlaridan unumli foydalanib, yangi yaratilayotgan gibritlarni sinab, eng tez yetiluvchi broyler jo'jalarni go'sht uchun boqish parranda go'shti yetishtirishning jadallashtiradi.

Parranda go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirishini asosiy omillaridan biri barcha parranda turlarini jo'jalarini maxsus ixtisoslashtirish asosida yoshligidan intensiv boqib, ularning o'sish xususiyatlaridan unumli foydalanish lozim. Bunda barcha turdagi yosh parrandalar intensiv o'sib, muskullari tez rivojlanadi, oziqani qoplash xususiyati ortadi va go'shtining barcha sifat ko'rsatkichlari maqsadga muvofiq bo'ladi.

Parranda go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish bilan ularning iqtisodiy samaradorligi ham muhim ahamiyatga egadir. Parranda go'shti ishlab chiqarishni iqtisodiy samaradorligini belgilaydigan asosiy ko'rsatkichlardan biri oziqaga haq to'lash hisoblanadi. Parrandalarni o'sish tezligi ularning oziqaga haq to'lash qobiliyati bilan uzviy korrelyatsiyaga ega, parrandalar qancha tez o'ssa oziqaga haq to'lash shuncha yuqori bo'ladi.

Tovuq jo'jalari go'sht uchun o'stirilganda 45-70 kunligigacha 1 kg semirishi uchun 2 kg omixta yem sarflaydi. O'rdak jo'jalari 2 oygacha go'sht uchun boqilganda 1 kg memirishi uchun 3 kg omixta yem sarflaydi.

G'oz va kurka jo'jalari go'sht uchun boqilganda 3-4 oyligigacha boqiladi va 1 kg semirishi uchun 4 kg omixta yem sarflanadi. Bunday yuqori ko'rsatkich birorta qishloq xo'jalik hayvonlarida uchramaydi.

Tovuq zotlarining go'sht maxsulldoligi ularning mahsuldorlik yo'nalishiga qarab turlicha bo'ladi. Eng yuqori go'sht mahsulldorligiga go'sht yo'nalishidagi tovuqlar ega bo'lib, keyin go'sht-tuxum va tuxum yo'nalishidagi tovuqlar oxirgi o'rinda turadi.

Tuxum yo'nalishidagi tovuq zotlariga quyidagi zotlar kiradi: rus oq tovuqi, leggorn, orlov, prikarpak, zangoriyoq, minorika va boshqalar kiradi. Bu tovuq zotlarining pushtdorligi juda yaxshi rivojlanmagan va go'shtining sifati ancha past. Ularning tovuqlarining tirik vazni 2-2,5 kg, xo'rozlari 3-3,5 kg ga teng bo'lib, so'yim chiqimi yarim tozalangan nimtada 60-65 %, tozalanganda 52-55%.

Go'sht-tuxum yo'nalishidagi tovuq zotlariga quyidagi zotlar kiradi: leningrat, nyugempshir, zagor, kuchin, yurlov, adler va boshqalar kiradi. Bu tovuq zotlarining go'sht mahsulldorligi nisbatan yaxshi rivojlangan. Go'shtining sifati tuxum yo'nalishidagi tovuqlardan ancha yaxshi. Tovuqlarining tirik vazni 2,5-3 kg, xo'rozlariniki 3,5-4,5 kg ga teng bo'lib, so'yim chiqimi ham yomon emas. Katta yoshli tovuq-g'ozlar go'shtining chiqimi yarim tozalangan nimtada 67-70 % va to'liq chiqimi yarim tozalangan timtalarda 58-62 % ni tashkil qiladi. Jo'jalarning so'yim chiqimi yarim tozalanganda 70-74 % va to'liq tozalanganda 60-62 %.

Go'sht yo'nalishidagi tovuq zotlariga asosan kornish kiradi. Bu zotga kiruvchi parrandalar tez yetiluvchan bo'lib, tirik qvazni katta bo'ladi. Ular asosan go'sht yo'nalishidagi broyler jo'jalar olish uchun ishlatiladi. Xo'rozlarning tirik vazni 4,5-5,5 kg, tovuqlariniki 3,5-4 kg ni tashkil etib so'yim chiqimi yuqori bo'ladi. Yarim tozalangan jo'ja go'shtining chiqimi 80 %, to'liq tozalanganlari 59-60 %, voyaga yetgan parrandalari yuqoridagiga asosan 80 va 62 % ni tashkil etadi.

Hozirgi vaqtda go'sht yo'nalishidagi turli krosslar olingan. ularning broyler jo'jalari 7 haftada 1.6-1.7 kg tirik vaznga ega bo'lmoqda. Bu broyler jo'jalarining go'sht mahsuldorligi yuqori bo'lib, 1 kg tirik vazn ortishiga 2-2.5 oziqa birligi sarflanadi.

O'rdak zotlari. O'rdak zotlariga Respublikamizda eng ko'p tarqalgan pekin, Moskva, oq ukraina kulrang va boshqa zotlar kiradi. Bu zotlarga kiruvchi o'rdaklarning go'sht maxsuldorligi va go'shtining sifati yaxshi. Tanasiga yog'ni yaxshi to'playdi. Voyaga yetgan urg'ochi o'rdalarning tirik vazni 3-3.5 kg, xo'rozlari 3.5-4 kg tirik vaznga ega. Jo'jalari 55-60 kunligida 2-2.5 kg tirik vaznga erishadi. So'yim chiqimi yarim tozalangan nimtada so'yim chiqimi yarim tozalangan nimtada 81 % , to'liq tozalanganda 59-60 %. Go'shti mazali, sifati yuqori bo'lib qoniqarali darajada yog' to'plagan bo'ladi.

G'oz zotlari. Bizning mamlakatimizda asosan quyidagi zotlar urchitilmoqda. Ularga ukraina, xolmogor, arzamas, ural, romen, reyn, tulus, yirik kulrang va boshqalar kiradi. Bular ichida eng ko'p tarqalganlariga reyn va ukraina zotlari hisoblanadi. Bu turga kiruvchi parrandalarining go'sht maxsuldorligi go'shtining sifati yaxshi bo'lib, juda tez yetiluvchan hisoblanadi. G'ozlar zotiga qarab tirik vazni 4-5 kg dan (kitay zoti) to 11-12 kg gacha (tuluz zoti) tirik vaznga ega bo'lishi mumkin. O'rtacha ko'plab g'ozlar zotining tirik vazni 6-7 kg ni tashkil qilib so'yim chiqimi to'liq tozalangan nimtada 60 % , yarim tozalangan nimtada 79 % ni tashkil qiladi.

Kurka zotlari. Bizning mamlakatimizda asosan shimoliy kavkaz, moskva oq va bronza, tixores qora va boshqa kurka zotlar urchitiladi. Bu kurka zotlari tirik vanzi, yetiluvchanligi bilan bir-biridan farq qiladi. Ammo go'sht yo'nalishidagi tana tuzilishi barcha kurka zotlari uchun xosdir. Kurkalarning tirik vazni turlicha bo'lib, ular 4 kg dan (tixores qora) to 15 kg gacha (bronza) bo'lishi mumkin. O'rtacha ko'plab kurka zotlarining tovuqlari 6-8 kg, xo'rozlari 10-12 kg tirik vaznga ega bo'ladi. So'yim chiqimi to'liq tozalangan nimalarda 64 % va yarim tozalanganlarida 81 % ni tashkil qiladi. Go'shtning sifati yaxshi nimtada qoniqarli darajada yog' to'planadi.

Mamlakatimizda chorvachilikda yuzaga kelgan iqtisodiy islohatlar parrandachilikda ham amalga oshirilmoqda. Ammo chorvachilik nodavlat xo'jaliklarida xususiy lashtirilganligi uchun bu soxani rivojlanishi ancha orqaga ketdi. Oldingi mavjud chorva mollarining bosh soni sobiq jamoa nodavlat xo'jaliklarida keskin kamayib ketdi.

Parrandachilikda iqtisoslashtirilmasdan, konsentrasiyalashtirilmasdan va industirlashtirmasdan uni rivojlantirish mumkin emas. Soxani albatta sanoat asosida yurgizish lozim. Parrandachilikda boshqarishni mulkchilikni qanday usuli bo'lishidan qat'iy nazar yuqorida aytilgan omillar amalga oshirilmasa bu soxa rivojlanishi to'g'risida fikr yuritish ham noto'g'ri.

Parranda go'shtini ko'paytirishni asosiy omillaridan biri gibrid (kross) parrandalarining, ya'ni broyler parrandachiligini rivojlantirish lozim. Bunda parranda go'shti ishlab chiqarish ko'payib uni tannarxi esa bir necha barobarga kamayishi mumkin.

Parranda go'shti ishlab chiqarishni asosiy omillaridan mustaxkam oziqa bazasini yaratish, qo'llanilayotgan omixta yemning sifatini yaxshilashdan iborat.

Xo'jalikda urchitilayotgan parranda zotlari, liniyalari va gibrid (kross) larning biologik xususiyatlaridan unumli foydalanib, yangi yaratilayotgan gibritlarni sinab eng tez yetiluvchi broyler jo'jalarini go'sht uchun boqish parranda go'shti yetishtirishning jadallashtiradi.

Parranda go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirigshni asosiy omillaridan biri bircha parranda turlarini jo'jalarini maxsus ixtisoslashtirish asosida yoshligidan intinsiv oqib, ularning o'sish xususiyalaridan unumli foydalanish lozim. Bunda barcha turdagi yosh parrandalar intensiv o'sib, muskullari tez rivojlanadi, oziqani qoplash xususiyati ortadi va go'shtining barcha sifat ko'rsatkichlari maqsadga muvofiq bo'ladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR.

1. Parranda go'shtining inson xayotida tutgan o'rni?
2. Parranda go'shti nima uchun oq go'sht deb yuritiladi?
3. Parrandalarni go'shtdorlik xususiyatini izoxlang?
4. Parrandalarni tez yetilish xususiyatidan qanday foydaolish lozim?
5. O'zbekistonda urchitilayotgan turli parranda zotlarini aytining?
6. Parranda go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirishni asosiy omillarini ko'rsating?

OTLARNING GO'SHT MAHSULDORLIGI VA BIYA SUTIDAN OLINGAN QIMIZNING TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Otlarning semizlik kategoriyasi yilqichilik ilmiy tekshirish institutining olimlari Yu.N.Barminev va boshqalar tomonidan ishlab chiqarilgan standartga (GOST 20079-74 ga) muvofiq go'shtning mayinligi, shiradorligi, yog'lilik darajasi, tolalarning katta kichikligi, ingichkaliligi nazarda to'lib davlat harid narxlarini hisobga olib, yoshiga qarab ot go'shti uch guruhga bo'linadi.

1-guruh – qulun go'shti (yoshi bir yoshgacha bo'lgan qulunlar, shu davrda tirik vazni 120 kg dan kam bo'lmashligi kerak).

2-guruh – toy go'shti (1-3 yoshgacha bo'lgan toylar).

3-guruh – 3 yoshdan katta bo'lgan otlarning go'shti katta otlar guruhiga kiradi.

Shunday qilib otning semizlik darajasi uning tashqi ko'rinishiga, tana ayrim qismlarini ushlab ko'rib, suyilgandan so'ng ichki organlari olingandan keyin qolgan nimtasi shu otning suyishdan oldingi tirik vazniga solishtirib aniqlanadi.

Semizligi bo'yicha belgilangan standartga muvofiq ot go'shti kategoriyalarga bo'linadi: birinchi va ikkinchi kategoriyaga esa faqat qulun go'shti kiradi.

Otlarni so'ymasdan turib so'yim vazni va go'sht chiqimini aniqlash qiyin. Shuning uchun hozirgi vaqtda ko'pgina go'sht kombinatlarida otlarning semizligi ularni suyigandan so'ng go'sht chiqimiga va uning kategoriya ko'rsatkichlariga qarab aniqlanadi. So'yim vazni va go'sht chiqimi otlarning go'sht mahsuldorligi uchun eng muhim ko'rsatkichlardan biri hisoblanadi. Mol so'yilgan nimtalar, ichki yog' vat yeri ko'zdan kechirilib baholanadi so'ng tarozida tortilib, suyim vazni va go'sht chiqimi aniqlanadi. Ot so'yilgandan so'ng kallasi, terisi, oldingi oyog'ining bilakuzuk bo'g'imi, keyingi oyog'ining sakrash bo'g'imigacha, ichki organlari va ichki yog'i olib tashlanadi, qolgan ikkala sof nimtaning vazni so'yim vazni deyiladi.

Go'sht chiqimini hisoblash uchun otni suyishdan oldin 24 soat och qoldirib, tarozida tortib, tirik vazni aniqlanadi, so'yilgandan so'ng nimtalar vazni o'labab so'yishdan oldingi tirik vazniga nisbatining foiz hisobidagi ifodalanishi topiladi Go'sht chiqimi semizlik darajasiga, ot zotiga, oziqlantirishga, yo yoshiga, jinsi va boshqa xususiyatlarga bog'liq.

Ot so'yilgandan so'ng go'sht miqdori va sifati aniqlanadi. Go'sht miqdori otning kata-kichikligi, zoti, yoshi, yaylov yoki qo'lda boqilganligi, burdoqiga boqilganda yeyilgan oziqning miqdori va uning tuyililigi va nihoyat, semizlik darajasiga bog'liqdir.

So'yishga mo'ljallangan otlarning semizlik darajasi

So'yishga mo'ljallangan otlarning semizlik kategoriyasini aniqlash.

5-jadval

Semizlik kategoriyasi	Semizlik darajasi		
	Katta otlar	Tovlar	Qulunlar
Birinchi kategoriya	Tanasi bochkasimon, muskul to'qimalari yaxshi rivojlangan, ko'krak kuraklari, beli, sag'risi, soni yaxshi to'lishgan, orqa va bel umurtqalarining utqir o'simalari burtib turmaydi. Qovurg'alari uzoqdan sezilmaydi, paypaslaganda salgina bilinadi. Yog' tuplami ushlaganda yaxshi bilinadi va dum atrofiga yog' turejaadi	Tanasi bochkasimon, muskul to'qimalari yaxshi rivojlangan orqa va bel umurtqalarining o'simalari burtib turmaydi O'tirgich dumboqlar yonboshlari biroz bilinadi. Buyin yolini ushlab ko'rganda elastik ya'ni qayishkoq bo'ladi	Tanasi bochkasimon yoki biroz burchaksimon to'qimalari yaxshi rivojlangan, ba'zan o'rtacha yelka kurak bugunlari kurak qirralari orqa va bel umurtkala-rining utqir usimalari, o'tirgich dumboqlari va yonboshlari biroz burtib turadi Qovurg'alari qaralganda ozroq bilinadi. Bo'yin yolining teri ostida yog' kam turejaadi
Ikkinchi kategoriya	Tanasining shakli biroz burchaksimon, muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan ko'kragi, kuraklari, orqasi, sag'risi va soni o'rtacha to'lishgan, orqa va bel umurtqalarining utkir o'simalari biroz burtib turadi. Qovurg'alari qaraganda bilinadi, ushlab ko'rganda oralig'iga qo'l kirmaydi. Bo'yin yoli ushlab ko'rilganda yog' kam to'plagan bo'ladi	Tanasining shakli burchaksimon muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan orqa, bel umurtqalarining yelka kurak qismlari yonbosh va o'tirgich dumboqlari biroz burtib chiqib turadi. Qovurg'alari bilanadi qo'l bilan ushlab ko'rilganda qovurg'alar oralig'iga qo'l kirmaydi.	

Go'shtning sifati esa go'shtning yeyiladigan (go'sht va yog'i) va yeyilmaydigan qismi (suyak va paylari)ning bir-biriga foiz hisobidagi nisbati va o'ziga xos yog' qatlamlari, uning kaloriyasiga va otning yoshiga, oziqning turiga bog'likdir.

O'sish ko'rsatkichi bu kunlik o'sishdir. Yaxshi sharoit va sifatli oziq bo'lsa 6 oylik qulunlar kuniga 2 kg gacha o'sishi mumkin.

Ot go'shtini sortlarga ajratishning yagona davlat standarti yuk. Buning uchun ittifoqdosh Respublikalarning go'sht sanoatida qabul qilingan texnik ko'rsatmalardan foydalanadi.

Ot go'shti nimtalarini Sankt-Petyorburg, Qozoq, Rossiya chorvachilik ilmiy tadqiqot instituti, Semipalatinsk, Qozog'iston savdo sistemasi, VNIK variantida chopish sxemasidan foydalanish mumkin.

Qozog'iston savdo sistemasida ot nimalari 9 bo'lakka bo'linadi. Qazisi, yoli alohida ajratiladi va sortlarga bo'linmaydi.

Birinchi sortga – nimtaning orqa va bel, orqa son qismlari kiradi. Orqa bel qismi oldingi tomondan oltinchi va yettinchi qovurg'a oralig'idan, orqa tomondan 17-18 qovurg'a oralig'idan uchdan bir qismi uzunligida kundalangiga chopiladi. Orqa son qismi oldingi tomondan 17 va 18 qovurg'a oralig'idan, orqa tomondan esa tizza bo'g'imidan ajratiladi.

Ikkinchi sortga – kurak qismi va son osti kiradi. Kurak qismi oldingi tomondan 2-3 bo'yin umurtqasi oralig'idan, orqa tomondan 6 va 7 qovurg'a oralig'idan ajratiladi. Shuningdek kurak qismi pastki tomondan bilak suyagining o'rtasidan, son osti qismi yuqoridan tizza bo'g'imi pastdan, boldir suyagining o'rtasidan chopiladi.

Uchinchi sortga – bug'izloq, tirsak, bilan qoldig'i (ro'lka) va boldir qoldig'i (golyashka) kiradi. Bug'izloq qismiga birinchi (atlant), ikkinchi (epistrofiya) bo'yin umurtqalari kiradi.

Tirsak va bilak qoldig'i oldingi tomondan tirsak va bilak suyaklarining o'rtasi, ya'ni tirsak va bilak suyaklarining pastki yarmi va bilakuzuk bo'g'imlari kiradi.

**Har xil zotga mansub birinchi kategoriya semizlikda bo'lgan
otlarning tirik vazni va so'yim chiqimi.**

6-jadval

Zotlar	Suyishdan oldingi tirik vazni, kg	So'yim chiqimi, %
Yaylov sharoitida		
Jabe tipidagi	430-480	52-58
Qushum	490-540	52-56
Yakut	400-450	50-55
Yangi qirg'iz	470-510	50-54
Qorabayir	360-419	54-56

Boldir qoldig'i – boldir suyagining kundalangiga 2 sm yuqori Axilla payidan ajratiladi. Keyingi – boldir suyagining pastki yarm iva sakrash bo'g'imining suyagi kiradi.

Qazi – qazini ajratish chegarasi quyidagicha:

- a) Oldingi tomondan 6 va 7 qovurg'a oralig'idan;
- b) Orqa tomondan 17 va 18 qovurg'a oralig'idan ajratiladi;
- v) Yuqori esa qovurg'a uzunligining uchdan ikki qismi uzunligida kundalangiga chopiladi. Qazisiga 11 ta juft qovurg'a kiradi.

Yol – bo'yinning yog' toj qismi hisoblanib, yog' qismiga 15 % yog'siz go'shti qo'shilgan holda kesib olinadi.

1 kategoriya semizlikdagi kata yoshdai ot go'shtini sortlar bo'yicha. (qozog'iston savdo sistemi tavsifasiga ko'ra) ot nimtasi sortlarga, sortlar bo'laklarga bo'linib, har bir bo'lak muskul qismi yog', suyak va paylarga ajratilib, nimta vazniga nisbatan kilogramm va foizga aniqlanib o'rganiladi

Otlarning qorin bo'shlig'ida, qovurg'alar orasida, muskullar to'qimalarida, teri ostida, ichki organlarda va to'qimalar orasiga yog'larni to'planish miqdoriga semizlik kategoriyasi deyiladi. Otlarning semizlik bo'yicha belgilangan standartga nisbatan ot go'shti kategoriyalariga bo'linadi. Katta otlar va toylar birinchi va ikkinchi kategoriyalarga, qulun go'shti esa faqat birinchi kategoriyaga kiradi.

Ot yog'i diyetik taom hisoblanadi, to'yinmagan yog' kislotalari linol, linolen, geksadisin, tetrasin organizmga xolestirin moddasini almashinishida yaxshi ta'sir ko'rsatadi. To'yinmagan yog' kislotalarning umumiy miqdori yod miqdoriga qarab aniqlanadi yog'da yod miqdori qancha ko'p bo'lsa, to'yinmagan yog' kislorodlarining miqdori shuncha ko'p bo'ladi va organizmning normal rivojlanishida muhim rol o'ynaydi. Ot yog'i o'zining ximiyaviy tarkibi, xususiyatlari bilan qoramol va qo'y yog'idan birmuncha farq qiladi. U tez eriydigan bo'lib, sifati jihatidan parranda va o'simlik moyiga yaqin turadi. Odatdagi uy haroratida ot yog'ining erishi yarim suyuqlikda bo'lib, toza qotmaydi. Qulunlarning yog'i 22°C da, katta yoshdagi otlarning yog'i 32°C da eriydi. Noto'g'ri saqlangan ot yog'i achigan yoki taxirroq bo'ladi. To'yinmagan yog' kislotalari organizmda xolesterin moddasining almashinishini kuchaytiradi, qon tomirlari devorlarida qotib cho'kma hosil qilgan moddalarni eritadi.

G.Arxaangelskiy o'zining 1869 yilda «Ot go'shtini hozirgi va kelajakdagi rus xalqining iqtisodiy hayotida ozuq ovqat material» deb nomlangan maqolasida ot go'shtiga nisbatan qimmatli va arzonga tushadigan shifobaxsh dorivor sifatida qarash kerakligini uqtirgan edi. Fransiya vrachlari ham ot go'shtini sil kasalligini davolash uchun tavsiya etadi. Ayniqsa yosh bolalar organizmi uchun juda zarur bo'lgan argenin aminokislotalari ot go'shtida ko'proq uchraydi.

Ma'lum bo'lishicha, to'yinmagan yog' kislotalari qoramol yog'ida 38,5 %, cho'chqa yog'ida 50 %, ot yog'ida 65,5 % ni tashkil qiladi. Ot yog'ida qoramol va cho'chqa yog'iga nisbatan linol va linolen yog' kislotalari ko'proq bo'ladi (20%). Lekin shuni aytish kerakki, ot yog'ining biokimik va taomlilik xususiyati hali to'liq o'rganilgan emas.

Ot yog'i dietik taom sifatida inson organizmida lipid moddalarining almashinishiga katta ta'sir ko'rsatadi. To'yinmagan yog' kislotalari qon tomirlarining xolesterin moddasining cho'kib qolishiga yo'l qo'ymasdan eritib yuboradi. Shuning uchun bu kislotalardan arteroskleroz kasalligini oldini oluvchi profilaktik modda sifatida keng foydalanish mumkin.

Tirik organizmda oqsillar azot manbai hisoblanadi. Almashtirib bo'lmaydigan qimmatli, triptofan, leysin, izoleysin, valin, treonin, lizin, metionin fenilalanin kabi aminokislotalar hayvon organizmiga turli ozuqalar orqali o'tadi. Bulardan tashqari, yosh bolalar organizmi uchun juda zarur bo'lgan argenin aminokislotalari ot go'shtida ko'p miqdorda uchraydi. Shu jihatdan ot go'shti biologik qimmatli bo'yicha boshqa qishloq xo'jalik hayvonlaridan ustun turadi. Blok, Pavlovskiy va Sho't kabi olimlarning ma'lumotiga ko'ra turli qishloq xo'jalik hayvonlarining quyidagi aminokislotalar mavjud.

Aminokislotalarning miqdori bo'yicha ot go'shti tuxumga yaqin turadi, faqat arginin, valin va leysin miqdori bo'yicha undan orqada qoladi.

Yaylov sharoitida saqlangan har xil zotga mansub birinchi kategoriya

semizlikda bo'lgan otlarning tirik vazni va so'yim chiqimi go'sht chiqimi otlarning semizlik kategoriyasiga qarab yoshi, zoti va tabiiy xo'jalik zonalarini hisobga olib. 1-kategoriya semizlikda bo'lganda 50% dan 63% gacha, 2-kategoriya semizlikda 47% dan 54% gacha. Talabga javob bermaydigan standartsiz 42-48% gacha bo'ladi. Ot so'yilgandan so'ng go'shtining miqdori va sifati aniqlanadi. Go'sht miqdori otning katta-kichikligiga, zoti, yoshi, yaylov yoki qo'lda bo'rdoqiga boqilganda yeyilgan ozuqaning miqdori va uning to'yimliliigi va nihoyat semizlik darajasiga bog'liqdir.

Go'shtning sifati esa go'shtning yeyiladigan (go'sht va go'sht yog'i) va yeyilmaydigan qismi (suyak va paylar) ning bir-biriga foiz hisobida nisbati va o'ziga xos yog' qatlamlari va uning kaloriyasiga, otning yoshiga ozuqaning turiga bog'liqdir.

Ot go'shtining kimyoviya va morfologik tarkibi.

Ot go'shtining kimyoviy tarkibi nimtaning qaysi qismidan olib tekshirilganligiga bog'liq. Ot go'shtining nimtalarida yog'ning topografik to'planishi qoramollarnikidan kam darajada farq qiladi. Ayniqsa, bo'yinning ustki qismida (tojida 6-8 sm) qorin bo'shlig'i devorlariniki 4-5 sm, qovurg'asi orasiga 2-3 sm, dum atrofida va ichki organlarda yaxshi to'planadi.

Olib borilgan ko'zatis natijalariga qaraganda shunday xulosaga kelindi; o'rta hisobda 74.2% suv, 21.6% oqsil, 2.5% yog' va 1% kul moddasi saqlanadi.

Tajribalar shuni ko'rsatadiki, yaylovda va bog'lab bo'rdoqiga boqilgan otlarning go'shti kimyoviy tarkibi bo'yicha qoramol go'shtidan kam farq qiladi. Ot go'shti nimtasining har xil bo'laklarining kimyoviy tarkibi, foizda va kamoriyaligini yoshiga bog'liqligini ko'rganimizda quyidagicha bo'lgan: 1,5 yoshli toylar go'shti bilan 2,5 yoshli toy va katta yoshli otlarning go'shtini taqqoslaganimizda 1,5 yoshli toylarning bo'yin qismida suv 76,23%, oqsil 20,2%, yog' 2,6% ni tashkil etsa, 2,5 yoshli toylarda esa suv 73,98%, oqsil 21%, yog' 4% ni tashkil qiladi, katta yoshli otlarda suv 72,7% oqsil 20%, yog' 6,1% ni tashkil qiladi. Demak, bo'yin qismida 1,5 yoshligida suv 50,2%, 2,5 yoshligida 39,5% 8 yoshligida 30%, yog' 1,5 yoshligida 32,5%, 2,5 yoshligida 46%, 8 yoshligida 56,7% ni tashkil qiladi. Yoshning oshishi bilan suv miqdorini kamayishi va yog' miqdorini ortishi bilan xarakterlanadi. Nimtaning yelka va son qismlarida ko'rish mumkin.

Shuningdek nimtaning yelka, kurak qismlarida, qovurg'alarida va son qismida ko'rish mumkin. Umuman go'shtlarda ayniqsa ot go'shti tarkibida to'la qimmatli oqsil, yog', vitaminlardan A, V, vitaminlar kompleksi va niasinga boydir. Ot go'shti tarkibida kerakli mikroelementlardan kobalt, yod, mis va eng ko'pi temirga boydir. Kam yog'li ot go'shti tarkibida ko'p miqdorda azotli moddalar saqlanadi. Ana shularga asosan XIX asrdayoq vrachlar ot go'shtini diyetik, ya'ni parhez mahsulotlardan biri hisoblab uni bir qator kasalliklarni davolashda qo'llanilishini tavsiya etganlar.

Hozirgi vaqtda ot go'shtining biologik va ozuq-ovqat qimmati to'g'risida katta ma'lumotlar to'plangan. Dastlabki uning kimyoviy tarkibiga va to'yimliliigiga asoslangan bo'lib, u endilikda zamon talablariga javob bermay qoldi. Go'sht sanoati ilmiy tadqiqot instituti, chorvachilik ilmiy tekshirish instituti va boshqa ilmiy tadqiqot muassasalari tomonidan ot go'shtining biologik va ozuq-ovqat

qimmatini xarakterlaydigan kompleks ko'rsatgichlari ishlab chiqilgan. Bu xildagi ko'rsatgichlarda uning umumiy kimyoviy tarkibidan tashqari to'la qimmatli va to'la qimmatli bo'lmagan oqsillarning o'zaro nisbati, yog' to'planishi, uning tarkibi va uning organizm bo'ylab taqsimlanishi, makro va mikroelementlarning tarkibi, anorganik moddalarning hissasi, shuningdek ot go'shtining rangi, hidi, ta'mini aks ettiruvchi organoleptik ko'rsatgichlar kiradi. Qulunlar go'shtining muskul to'qimalarini rangi oqish. och qizil bo'lib, yoshining o'sishi bilan tezlikda muskul to'qimalarining rangi oshib boradi. Qulunlardan muskul tolalari ingichka va mayda donali 1.5 yoshdagi toy go'shti rangi oqargan och qizildan to oqargan qizil rangacha o'zgaradi. Katta yoshdagi otlar go'shtining rangi qoramol go'shtiga qaraganda to'g'roq bo'lib bu esa go'sht tarkibidagi mioglobulin saqlanishi bilan bog'liq. Qulunlarning go'shti esa aksincha bo'zoq go'shtiga qaraganda ochroq bo'ladi. Ma'lum bo'lishicha ot go'shtini tarkibida bo'ladigan mioglobulin miqdori otning yoshi oshgan sari u ham asta-sekin ko'payadi va 7-8 yoshlik bo'lganda uning miqdori maksimal darajaga yetadi. Ot go'shtining turli rangda bo'lishi uning yoshiga, ozuqasiga bog'liq. Ot go'shti boshqa go'shtlarga qaraganda birmuncha shirin bo'ladi. Urg'ochi qulunlarning go'shtini lazzati, yumshoqligi hamda ochiqligi bo'yicha erkak qulunlardan ustun turadi. Biya go'shti ayg'ir go'shtiga qaraganda shirin bo'ladi. Bu larning tarkibida bo'ladigan glikogen ya'ni qand moddasining miqdoriga bog'liqdir.

Ishlamaydigan katta otlarning go'shtining rangi bel va orqa qismi qizil rangda, bo'yin va yelka qismlari qora qizil rangda bo'lib, ishlamaydigan otlarning go'shti qoraroq bo'ladi. Katta yoshdagi otlarning go'shtining hidi, yosh otlarning go'shtiga nisbatan xidliroqdir.

Ot go'shtining sortlari.(navlari)

Ot go'shtining sortlarga bo'lishning yagona davlat sdandarti yo'q. Ot go'shtini sortlashda MDHda go'sht sanoatida qabul qilingan texnik ko'rsatkichlardan foydalaniladi. Ot go'shti nimtalarini Leningrad, Qozog'iston, Semipalatinsk savdo sistemasi, VNIK variantida chopish sxemasidan foydalanish mumkin.

Qozog'iston savdo sistemasida ot nimtalari 9 bo'lakka bo'linadi. (725-72). Qazisi, yoli alohida ajratiladi va sortlarga bo'linmaydi.

Birinchi sortga - nimtaning orqa va bel, orqa son qismlari kiradi. Orqa bel qismi oldingi tomondan oltinchi va yettinchi qovurg'a oralig'idan, orqa tomondan 17 va 19 qovurg'a oralig'ida ajraladi, pastki tomonda esa qovurg'a o'zunligining uchdan bir qismi o'zunligida ko'ndalangiga chopiladi. Orqa son qismi oldingi tomondan 17 va 18 qovurg'a oralig'idan, orqa tomondan esa tizza bo'g'inidan ajratiladi.

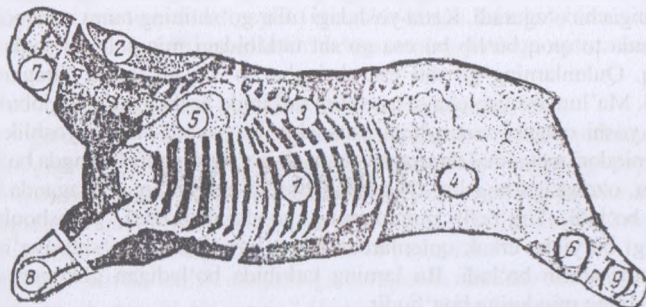
Ikkinchi sortga – qirquvchi qismi va son osti kiradi. Qirquvchi qismi oldingi tomondan 2-3 bo'yin umurtqasi oralig'idan, orqa tomondan 6 va 7 qovurg'a oralig'idan ajratiladi. Shuningdek qirquvchi qismi pastki tomondan bilak uyagining o'rtasidan, son qismi yuqoridan tizza bo'g'ini, pastdan boldir uyagining o'rtasidan chopiladi.

Uchinchi sortga – bo'g'izloq, tirsak va bilak qoldig'i (rulka) va boldir

qoldig'i (golyashka) kiradi. Bo'g'izloq qismiga birinchi (atlant) ikkinchi (efistrofiya) bo'yin umurtqalari kiradi. Tirsak va bilak qoldig'i oldingi tomondan tirsak va bilak suyaklarining o'rtasi, ya'ni tirsak va bilak suyaklarining pastki yarim va bilako'zuk bo'g'imlari kiradi.

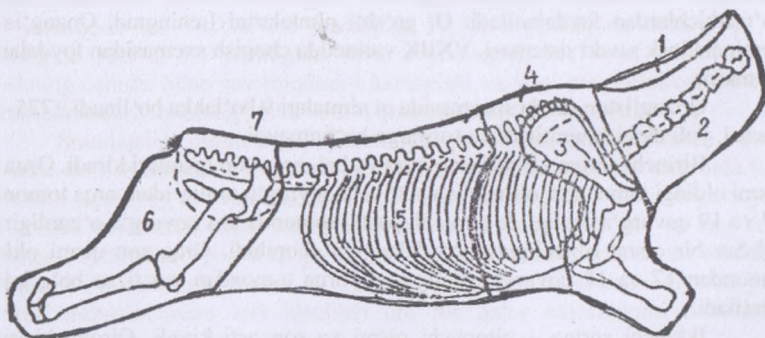
Boldir qoldig'i (golyashka) – boldir suyagining ko'ndalangiga 2 sm yuqori- axilla paytida ajratiladi.

Keyingi (golyashka) – boldir suyagining pastki yarim qismi va sakrash bo'g'imining suyagi kiradi.



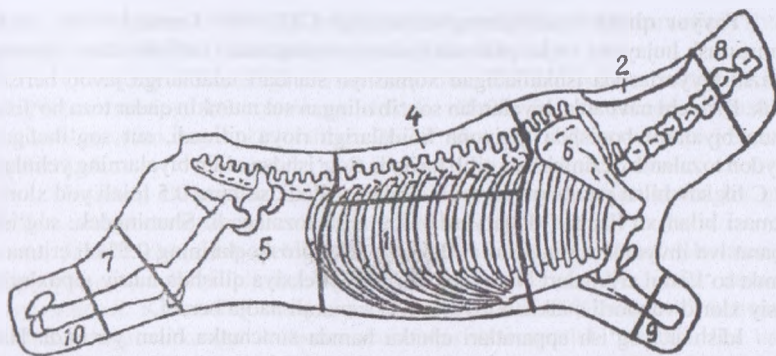
1-Rasm. Qozog'iston savdo sistemasi bo'yicha nimtani bo'laklarga bo'linishi.

Sortdan tashqari: 1.qazisi. 2. yoli I sort. 3. orqa. bel. 4.orqa son II sort.. 5. kurak qismi. 6. son osti III sort. 7. bo'g'izloq bilan qoldig'i (rulka) 9. boldir qoldig'i (golyashka).



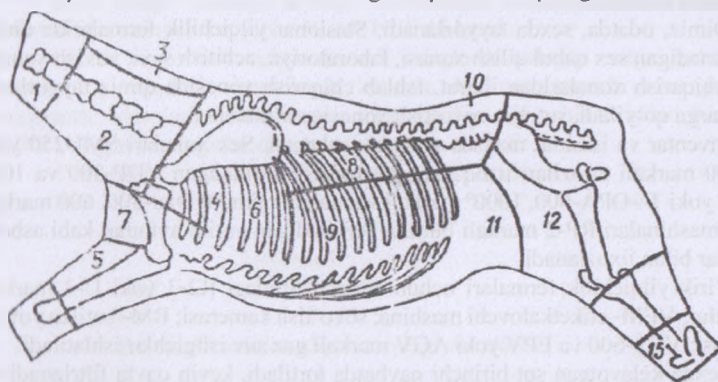
2-Rasm. Qozog'iston Respublikasidagi Semipalatinsk go'sht kombinatida ot go'shti nimtasi bo'laklarga bo'lish sxemasi.

1. Yol qismi. 2. Bo'yin qismi. 3. Kurak qismi. 4. Oldingi qovurg'a qismi. 5. Orqangi qovurg'a qismi. 6. Tos va son qismi. 7. Jaya.



3- Rasm. Qozon avtonom Respublikasida ot go'shti nimtasini bo'laklarga bo'lish sxemasi.

1. Qazi. 2. Jal. 3. Qarta. 4 sort. 4. Orqa qismi. 5. Orqani beld qismi 2 sort. 6. Kurak qismi. 7. Son osti. 3 sort. 8. Bo'g'izliq. 9. Bilak qoldig'i. 10. Boldir qoldig'i.



4- Rasm. Rossiya yilqichilik ilmiy tadqiqot instituti tomonidan ot go'shti nimtasining bo'laklarga bo'lish sxemasi.

1. Bo'g'izloq. 2. Bo'yin. 3. Yoli. 4. Yelka va ko'rak qismi. 5. Yelka osti. 6. Ko'krak qismi. 7. To'sh qismi. 8. Bel qismi. 9. Qovurg'a qismi. 10. Orqa qismi. 11. Och biqin. 12. Orqa son qismi. 14. Bilak qoldig'i. 15. Boldir qoldig'i.

Qimiz sog'lom biyalardan olingan, beg'ona ta'm va xidlardan holi bo'lgan, tarkibida patog'yen miqroblari bo'lmagan, kislotaliligi 7° Ternar, zichligi 1.030-1.033 ga teng bo'lgan sutlardan tayyorlanadi. Buning uchun maxsus achitqi ishlatiladi. Achitqi sifatida oldingi qimizdan yoki uning poroshoq shaklidagi kuzeyinidan foydalanadi.

Tayyor qimiz – achitqining kislotaliligi 120° -140° Terner bo'lishi. unda hamirturush hujayrasi va ko'plab sut kislotasi tayoqchalari bo'lishi shart. Natural qimizni tayyorlashda ishlatiladigan xomashyo standart talablariga javob berishi kerak. Birinchi navbatda, biyalardan sog'ib olingan sut mumkin qadar toza bo'lishi uchun biyalarni boqishda gigiyona koidalariga rioya qilinadi, sut sog'iladigan maydon tozalanib dezinfeksiya qilib turiladi. Sog'ishdan oldin biyalarning yelinlari 45° C lik suv bilan yuvib, quruq sochiq bilan artiladi, so'ngra 0.5 foizli yod xlorid eritmasi bilan xo'llangan doqa yerdamida artib tozalanadi. Shuningdek, sog'ish apparat iva invyontarlar maxsus A,B,V yuvish poroshloqlarining 0.5% li eritmasi hamda so'lfanol eritmali bilan yuviladi. Dezinfeksiya qilishda natriy gipoxlorit, kalsiy xlorid va xlorli oxakdan foydalanish samarali natija beradi.

Idishlar, sog'ish apparatlari chutka hamda simchutka bilan yuviladi. Har galgi sog'ishdan keyin apparat orqali 10 litr 35-40° C issiq suv o'tkaziladi. Haftada ikki marta qismlarga ajratilgan holda yuvib dezinfeksiya qilinadi. Sog'ib olingan sut kapron va laysan matodan tayyorlangan filtrda so'ziladi. Agar ma'lum vaqt saqlash kerak bo'lsa, sutni holodilnik yoki oqar suvda sovutiladi. Bu maqsadga tog'lardan oqib tushayotgan sharshara suvidan chashma va quduq suvlaridan ham foydalanish mumkin.

Qimiz, odatda, sexda tayyorlanadi. Stasionar yilqichilik fermalarida qimiz tayyorlanadigan sex qabul qilish xonasi, laboratoriya, achitish sexi, yuvish xonasi, ishlab chiqarish xonalaridan iborat. Ishlab chiqarish xonasida qimiz tayyorlanib butilkalarga qo'yiladi, so'ngra sovo'tish xonasiga o'tkaziladi.

Inventar va idishlar maxsus xonada saqlanadi. Sex xonalari SMI-250 yoki SMI-500 markali tarozilar; uzoq vaqt pasterizasiya qiladigan VDP-300 va 1000 markali yoki T-OPA-600, 1000° markali vannalar, hajmdor Ozu-300, 600 markali achitqi mashinalari; RP-2 markali butilka berkitadigan yarim avtomat kabi asbob-uskunalar bilan jixozlanadi.

Yirik yilqichilik fermalari uchun karusel tipidagi R2-3 yoki U-3 markali avtomatlar; VEM- etiketkalovchi mashina; sovo'tish kamerasi; BM- butilka yuvish mashinasi; VET-600 va EPV yoki AGV markali gaz suv isitgichlar ishlatiladi.

Sexga kelayotgan sut birinchi navbatda tortiladi, keyin qayta filtrlanadi va analiz uchun na'muna olinadi. Qimiz olish uchun dastlab tomizgi tayyorlanadi. Buning uchun sut tomizgi vannasida uzoq muddat davomida pasterizasiya qilish bilan birga 26-28° temperaturada saqlanadi.

Qimiz sifati, ko'p jixatdan, yuqorida keltirilgan tartibda tayyorlangan tomizgi sifatiga bog'lik bo'ladi. Qimiz tayyorlash uchun tomizgi sof sut kislotasi xosil qiladigan bakteriyalar va sut achitqisidan (antibiotik aktivlikka ega bo'lgan sutni bijitish yo'li bilan) olinadi. Buning uchun dastlab laboratoriyada tomizgi tayyorlanadi, keyin u ko'paytirilib, ishlab chiqarishda keng qo'llash maqsadida tarkatiladi.

Achitqi tayyorlash. Laboratoriyada achitqi sterilizatsiyalangan biya sutidan quyidagi so'lda tayyorlanadi.

Kolbaga 200 ml yangi sog'ilgan sut solinadi, og'zi paxta probka bilan bекitilib, suvga solib isitiladi, sekin-asta 30 minut davomida qaynatilib yoki avtoqlavda 5 minut tutib sterilizasiya qilinadi. so'ngra sovutiladi.

34°C gacha sovutilgan sutga nordon sut tayoqcha shtamlari (bolgar tayoqchasi, asidofilin) hamda achitqi (drojja) qo'shiladi.

Qolbadagi kislotaliligi Ternar bo'yicha 100-120° bo'lgan achitqiga yangi sog'ilgan sutning 1/3 qismi qo'shiladi, 15-20 minut davomida yaxshilab aralashtirgandan keyin kislotaliligi 26-27° dan 100° temperaturaga yetguncha qoldiriladi.

Eslatma: Bolgar tayoqchalari bilan asidofil tayoqchalari ustirilgan quruq holda, achitqi esa agar-agar muhitida yuboriladi.

Ishlab chiqarish achitqisini tayyorlash. Buning uchun laboratoriyada tayyorlangan achitqi olinib, u 26-28°C temperaturada 2-5 sutka davomida tayyorlanadi. Kislotalilik darajasi ternar bo'yicha 65-70°C dan ortib ketmasligi uchun o'nga sutkasiga 4 marta xom biya suti qo'shib turiladi. Bu usulda tayyorlangan achitqining kislotaliligi ternar bo'yicha 120-140°C bo'lishi kerak. Ishlab chiqarish achitqisi xom biya suti bilan sutkasiga 2-3 marta yangilanib turiladi va aktivligini yukotmaguncha ishlatila beradi. Achitqini aralashtirganda ko'pik hosil bo'lsa, mikroskopda hamirturush hujayrasi 8-10 nusxa boriligi aniqlansa achitqining yaxshi ko'rsatkichi hisoblanadi.

Biya sutga tomizgi achitqi ko'rinishida aralashtiriladi. Achitqi qimiz kislotaliligi tyornyor bo'yicha 50-60° bo'lishi kerak.

Qimiz tayyorlash uchun kerakli miqdorda olingan sutga qo'shiladigan tomizgining miqdori texnologik kvadrat deb nomlanuvchi usul yordamida aniqlanadi. Masalan, 100 litr sutning kislotaliligi 5°T achitish uchun kislotaliligi 130°T bo'lgan tomizgidan qancha olish kerak bo'ladi.

Tomizgi	130°	aralashma	55°	X
Sut	5°	60°	70°	100

Hisoblash

130° 60°-70°

60° 5°-55°

Bunda Xl aniqlanadigan tomizgi miqdori l.

55x100

Xl ----- = 80 l

70

Shunday qilib 100 litr sutdan qimiz tayyorlash uchun yuqorida keltirilgan sharoitda 80 l tomizgi olish kerak bo'ladi. Texnologik kvadrat metod bo'yicha, ma'lum miqdordagi tomizgi uchun qancha sut olish kerakligini hisoblab chiqarish mumkin. Eng yaxshi tomizgi sifatida achish prosnsi me'yori kechgan qimizdan foydalaniladi.

Kundalik qimizdan achishning aktiv fazasida qoldirilgan ma'lum qism (sutkalik xajmining 20 foizi) ishlab chiqarishda eng yaxshi achitqi xizmatini o'taydi. Achitqi saqlashning texnologik rejimiga to'g'ri rioya qilinganda oylab, satta yillab almashtirilishni talab etmay aktivligini saqlab qolishi mumkin. Shunday bo'lsada bo'zilib qolish extimoli uchun eng yaxshi qimizdan tanlab olingan zapas bo'lishi hamda uni holodilnik yoki muzxonada saqlanishi kerak.

Qimiz mavsumi oxirida achitqi tayyorlash uchun yuqori sifatli qimizdan tanlab, uch litrli idishlarga solinadi va ularni metall yoki polietilimon qopkoqlar bilan yopib, -4+6 temperaturada saqlanadi.

Saqlash jarayonida qimiz 3 qatlamga ajraladi. Achitqi tayyorlashda tagiga chukkan oqsil moddadan foydalaniladi. Mana shu cho'qindi qatlamni boshqalariga arastirib yubormay oxista ajratib olinadi va yangi sog'ilgan biya sutiga 1:5 nisbatda aralashtiriladi. Bu aralashma bir soat davomida 28-30°S temperaturada chaykatiladi. Kislotaliligi 120-130 ga yetganda 1:1 nisbatda yana biya suti qo'yiladi. Uning mikroflorasi aktivlashadi va 4-5 ko'nga kelib oliy sifatli chiqarish achitqisiga ega bo'linadi.

$$(KS-KM) \times M$$

$$A = \frac{\quad}{\quad}$$

$$Kz - Ks$$

Bunda, izgi miqdori, l

M- tomizgi solinadigan sut miqdori, l

Ks- aralashmaning kislotaliligi

Km – sutning kislotaliligi

Kz - tomizgining kislotaliligi.

Lekin qimiz tayyorlashning boshlanishida ob-havoning qulay bo'lmaganligi biyalar sut maxsuldorligining past bo'lishi tufayli hamma xo'jaliklarda ham qimiz topilavormaydi. Shuning uchun tomizgi sifatida ko'zda tayoqlangan sifatli qimizdan shishalarga qo'yib, salqin yerda saqlanadi. Bahorga kelib, qimiz ustiga yana shuncha miqdorda yangi sog'ib olingan biya suti aralashtiriladi. Achish jarayoni yaxshi o'tishi uchun 3-4 ko'nga qoldiriladi. Shuningdek tomizgi sifatida ko'ritilgan qimiz suzmasidan ham foydalanish mumkin.

Qimiz zardobining kazeini idishning pastki qismiga chukadi. Uni dokadan o'tkazib, havoda quritiladi va salqin joyda saqlanadi. Bahorda esa tomizgi tayyorlash uchun 5 l yangi sog'ib olingan biya sutiga 2,5 choy qoshiq quritilgan qimiz kazeini qo'shiladi.

Qimiz tayyorlashning texnologik jarayoni quyidagilardan iborat: xomashyo qabul qili shva uni tayyorlash; achitish va aralashtirish; korilgan adishda yetiltirish, qayta ko'rish, idishlarga qo'yish, idish og'zinim berkitish, etiketga yopishtirib sovutish, o'zidan gazlanish, saqlash va junatish.

Xomashyo qabul qilish va tayyorlash. Korxona texnik kontrol bo'limii (OTK) va texnika ximiyaviy qontrolni talablariga ko'ra biya suti texnologik jurnalda belgilangan miqdorda va sifatli qabul qilinadi.

Achitqi o'lganadi, filtrlanadi, so'zilai, lozim bo'lsa 26-28°C gacha isitiladi va uning sifati texnologik jurnalga yozib qo'yilgan talablariga ko'ra tekshiriladi.

Achitqi sut achitiladigan idishga isitiladi va 35°C dan yuqori bo'lmagan ilik suvga qo'yiladi. Isitish paytida achitqini aralashtirib turish lozim.

Qimizni achitish, aralashtirish, korish. Qimiz uchun tayyorlangan sut VDP-300, 600, 1000 vannalarida 26-28°C issiqlikda achitiladi, ivitiladi. Achitqi shuncha miqdorda solinishi kerakki, achitilgan sutning kislotaliligi Tyornyor bo'yicha 50-60° ni tashkil etsin. Qayta ishlanayotgan, ya'ni achitilayotgan sutga

ketadigan achitqi miqdori texnologik kvadrat asosida hisoblab chiqiladi. Sutka achitqi solinishi bilanoq qorishni boshlash kerak.

Korgich minutiga 430-480 marta tezlikda 20 minut dvaomida aylantirib turiladi. So'ngra qimiz shu idishda yetilishi uchun 1-1,5 soat qoldiriladi. Shu vaqt ichida uning kislotaliligi 60-70°T ga yetadi.

Qayta ko'rish. 60-70°S gacha yetilgan qimiz minutiga 430-480 aylanma tezlikda bir soat davomida qayta ko'riladi. Qurish tugashiga 15-20 minut qolganda VDP vannasi, ya'ni qimiz solingan idish devori orqasidan +17°C gacha sovutilgan vodoprod suvi oqiziladi.

Idishga qo'yish, og'zini bekitish, etiketka yopishtirish +17°C gacha sovutilgan qimiz 0,33-0,5 hajmli og'zi tor shisha butilkalarga solinib, kronyon-probka (OST 18-85) bilan ichiga havo kirmaydigan qilib bekitiladi. Bunday qimiz solingan shishalarga etiketka yopishtirib standart namuna asosida bajariladi.

Yetilish va saqlash. Shishalarga qo'yilib og'zi bekitilgan qimizni sovutish, yetilishini davom ettirish va saqlash uchun sovuqligi 0° dan past va +4°C dan yuqori bo'lmagan xolodilnik kamerasiga joylashtiriladi.

Bu vaqtda havo kirmaydigan qilib bekitilgan shishalarda qimiz o'z-o'zidan gazlanadi.

Qimizning yetilishi vaqti sutni achitishdan korxonadan chiqarilguncha ketgan vaqtni o'z ichiga oladi.

Tayyorlovchi korxonadan bir sutka davomida yetilib, darajasi 6°C dan oshmaydigan yoki ist'mol etuvchining buyurtmasiga ko'ra 5-6 soat davomida yetilib, darajasi 17° C dan oshmaydigan qimiz realizasiyaga chiqariladi.

Tayyor qimiz iste'mol etuvchiga muomalada bo'lgan standart talablari asosida jo'natiladi.

Kuchsiz qimiz quyuq, ta'mi shirinroq, gazi kam buladi, chayqatilganda xosil bulgan kupik tez cho'kadi, stakan devorlarida mayda kazein bo'lakchalari yopishib qoladi. Chayqatilmadan quyilgan kazein idish ostiga cho'kib, zardobi idishning yuqorisiga ko'tariladi.

O'rtacha qimizning gazi yaxshi chayqalganda hosil bo'lgan ko'pik tezda cho'kmaydi, ta'mi nordonroq bo'ladi.

Stakan devorlarida mayin yopishqoq cho'kma qoladi. Kazein bo'lakchalari bilinmaydi, chayqatilmadan qo'shilganda kazein cho'kmaga tushmaydi, zardob ajralmaydi.

O'tkir qimizning ta'mi nordon bo'lib, stakan devorlarida hyech qanday qoldiq qoldirmaydi, gazli ko'piradigan, ko'pikchalar oz chiqadi, chayqatilmadan qo'yilganda kazein cho'kmaga tushmaydi, zardob ajralmaydi

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Ot go'shtining oziq ovqat sifatida qaysi davrdan boshlab foydalanilgan?
2. Ot go'shtining qanaqa semizlik darajalari bo'ladi va qanday nomlanadi?
3. Ot go'shti boshqa qishloq hayvonlari singari malum bir standartga egami?
4. Go'shtining kishi organizmida tutgan o'rni?
5. Ot go'shtidan qanday tansiq taomlar tayyorlanadi?
6. Qozog'iston davlat sistemasida ot go'shtining nimalari necha bo'lak va necha sortga bo'linadi?
7. Ot go'shti va yog'ining kimyoviy tarkibini tushintiring?
8. Ot yog'i olinmagan yog' kislotalari bo'yicha qishloq xo'jalik hayvonlari yog'idan farqini tushintiring?
9. Otlarning go'sht chiqimi qanday aniqlanadi?
10. Suyaksiz qazi tayyorlash texnologiyasini qisqacha tushintiring?
11. Otning to'g'ri ichagidan tayyorlanadigan qartasi haqida ayting?
12. Chet mamlakatlarga otlarni eksport qilish haqida tushintiring?

CHO'CHQALARNING GO'SHT MAHSULDORLIGI

Cho'chqachilik chorvachilikning muhim tarmog'i hisoblanib, ulardan go'sht, yog'i, teri va boshqa mahsulotlar olish yo'li bilan urichtiladi. Dunyo miqyosini hisobga olganimizda, cho'chqachilik chorvachilikning juda qadimiy tarmoqlaridan biri. Shaharlarning yiriklashuvi aholini go'sht va boshqa chorvachilik mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojlari ortib borishi bilan cho'chqachilik ham jadal rivojlandi. XVIII asrdan Amerikada mahalliy cho'chqa zotlarini olib kelingan sermahsul zotlar yaratildi, ya'ni Yunon, Rim va qadimgi Xitoy zotlari bilan chatishtirib amalga oshirilgan. Eng avvalo, naslchilik ishlari olib borildi. Naslchilik kitobi yaratildi. Natijada yorqsirlar berqsirlar kabi kabi yuqori go'sht mahsuldorligiga ega bo'lgan cho'chqa zotlari yaratildi. Cho'chqachilik jahonning barcha mamlakatlarida go'sht yetishtirishda asosiy soha hisoblanadi. Ayniqsa, Afrika (27 mln), Xitoy (429,1), Aqsh 62.2, Braziliya 27.4, Ispaniya 21.6, Rossiya 17.3 va boshqa mamlakatlarda cho'chqachilik fermalari tashkil etilgan. Cho'chqa go'shti yetishtirishning deyarli yarmi Osiyo mamlakatlariga to'g'ri keladi. O'zbekistonda cho'chqachilik asosan, XIX asrning ikkinchi yarmida, Rossiya imperiyasi O'rta Osiyoni bosib olgandan keyin, bu yerga ko'chib kelgan yevropalik aholi orqali paydo bo'lgan.

1960-yillarga qadar issiq iqlim noqulayliklarga qaramay, davlat va jamoa xo'jaliklarining cho'chqachilik fermalarida, asosan, rus, ukrain, belorus zotli cho'chqalar rivojlandi. So'ngra Rossiya, Ukraina va Kavkazdan sermahsul oq cho'chqa, Ukraina dasht oq cho'chqasi, Shimoliy Kavkaz va Landras cho'chqa zotlari keltirildi. Hozirgi O'zbekiston chorvachilik, parrandachilik va baliqchilik ilmiy tadqiqot institutlarida cho'chqachilik bo'limi tashkil etildi. Naslchilik xo'jaliklari tashkil etildi. 1960-1991 yillarda cho'chqachilik sanoat asosida jadal rivojlandi. Ayniqsa, Toshkent, Samarqand va Jizzax viloyatlarida ixtisoslashgan cho'chqachilik qurildi. 108 ming boshga mo'ljallangan "G'allaquruq", 54 ming boshga mo'ljallangan "Sirg'osh" va boshqa ko'pgina komplekslar tashkil etildi. 1991-yilda hamma toifa bo'yicha 716 ming boshga yetar cho'chqalar bir yilda ikki marta bolalaydi. Bug'ozligi 108-118 kun, 5 oyligida jinsiy yetiladi, 9-10 oyligida ko'chiriladi. Har bolalaganda 10 va undan ortiq bola beradi, 1 ta bolasini tirik vazni 1,2 – 2 kg gacha bo'ladi, ikki oyligida 16 – 20 kg, 6-7 oyligida 90 – 110 kg, 12 oyligida 200 kg bo'ladi. Go'sht chiqimi 70-85 foizni tashkil etadi. Ishlab chiqarishda ona cho'chqalardan 5-6 yil, erkagidan 7 yil foydalaniladi.

Mamlakatimizda asosan yirik oq, landras va shimoliy kavkaz zotlari va ularning duragaylari urchitilmoqda. Umumiy ishlab chiqarilayotgan go'sht va go'sht mahsulotlarining 8 % ga yaqini cho'chqalardan olinmoqda.

Boshqa turdagi hayvonlarga qaraganda cho'chqalar go'sht va yog'ni ko'p yetishtiradi. Ularning serpushtligi, tez yetiluvchanligi, so'yim chiqimining balandiligi va oziqani qoplam xususiyatining yuqoriligi go'sht va yog'ni ishlab chiqarishni ko'paytiruvchi asosiy ko'rsatkichlaridan hisoblanadi.

Bizning mamlakatimizda urchitilayotgan cho'chqa zotlari go'sht va bekon yo'nalishidagi cho'chqalarga kiradi.

Go'sht yo'nalishdagi cho'chqalar quyidagi ko'rsatkichlari bilan xarakterlanadi. Tana tuzilishi proporsional, boshi yengil, oyoqlar o'rta uzunlikda, yelka va beli keng, son qismi yaxshi rivojlangan. So'yim chiqimi 75-80 %, 8-9 oyligida burdoqilash sharoitida 120 kg tirik vaznga, 60-70 % so'yim chiqimiga ega bo'lishi mumkin. Bu yo'nalishdagi cho'chqalardan mayin, ingichka tolali va mazali go'sht olinadi.

Yirik oq cho'chqa zoti go'sht yo'nalishda bo'lib, yirik cho'chqalar guruhiga kiradi va tez yetiluvchi yaxshi burdoqilash xususiyatiga egadirlar. Burdoqilangan cho'chqalar 220-240 kg, so'yim chiqimi 80-89 % ga ega bo'ladi. 6-7 oyligida yaxshi oziqlantirish sharoitida tirik vazni 100 va undan ortiq bo'lishi mumkin. Ularning go'shti yuqori texnologik va kulinariya xususiyatiga ega.

Bekon yo'nalishdagi cho'chqalar tanasi uzun, ko'kragi chuqur, oyoqlari baland, son qismi yaxshi rivojlangan va terisi yupqa silliq.

Landras zoti bekon yo'nalishidagi cho'chqa zotlariga kirib, ular yaxshi burdoqilanganda go'shtining sifati va mol-tovar xususiyati dunyo andozalari talabiga javob beradi. Katta yoshdagi bu zotga mansub cho'chqalar burdoqilanganda 250-260 kg, tirik vaznga va 80-82 % so'yim chiqimiga ega bo'ladi. Ular tez o'suvchi, yaxshi burdoqilash va yuqori kunlik o'sish xususiyatiga egadirlar. 6-6,5 oyligida 100 kg tirik vaznga ega bo'lib, so'yim chiqimi 70-75 % ga yetishi mumkin. Go'shtining sifati yuqori, texnologik va kulinariya xususiyati talb darajasidadir.

Cho'chqalarni burdoqilash cho'chqachilik mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonining yakunlovchi bosqichi hisoblanib, uning maqsadi qisqa vaqt ichida kam oziqa va mehnat sarflab, arzon, ko'p holda sifatli cho'chqa go'shti va yog'i olishdir.

Cho'chqalarning o'zlariga xos, boshqa qishloq xo'jalik hayvonlaridan farq qiladigan biologik xususiyatlari, ularni burdoqilashdan kutilgan maqsadga erishishga yaxshi natija beradi.

Hayvonlarning turi, yoshi va semizlik darajasini hisobga oladigan bo'lsa, cho'chqalardan olinadigan go'sht boshqalarnikiga qaraganda energetik qiymati ham yuqoridir. 1 kg cho'chqa go'shtining energetik qiymati 3160-4890 kkal ga teng bo'lgani holda bu ko'rsatkich qoramollarda 2516-3269 kkal, otlarda 1466-1747 kkal, qo'ylarda 1920-3510 kkal, parrandalarda 1340-4120 kkal ni tashkil qiladi. Kurkalarniki o'rtacha 1340 kkal, g'ozlarniki o'rtacha 4120 kkal.

Cho'chqalar qoramol, ot, qo'y kabi boshqa qishloq xo'jalik hayvonlaridan burdoqilash mobaynida bergan har bir kg tirik vazni uchun ham kam miqdorda oziqa sarflaydilar. Ular burdoqilash davridagi 1 kg qo'shimcha tirik vazni uchun 4-5 kg oziqa birligi sarflansa, bu ko'rsatkich qoramollarda 80-10 oziqa birligiga, otlarda 10-12 oziqa birligiga, qo'ylarda esa 7-8 oziqa birligiga to'g'ri kelib, cho'chqalardan shu tartibda 2-3 marta ko'p demakdir.

Bugungi cho'chqachilik amaliyotida cho'chqalarni go'sht uchun, bekon uchun va yog' uchun burdoqilash kabi 3 ta xili mavjud:

1. Go'sht uchun burdoqilashdan cho'chqa go'shti. Respublikamiz miqyosida ishlab chiqariladigan jami cho'chqa go'shtining 75-80 % ni tashkil qiladi. Qaysi mantaqalarda o'tkazilishidan qat'iy nazar, go'sht uchun

burdoqilashning maqsadi, olinadigan mahsulot birligiga qilinadigan oziqa va boshqa harakatlarni iqtisod qilgan holda, ko'p miqdorda sifatli shirador go'sht olishdir. Shuning uchun ham go'sht uchun burdoqilash, jadal usulda amalga oshirilmog'i dorkor.

Bu xildagi burdoqilashga tirik vazni 60-130 kg oralig'idagi, 6-7 ko'krak umurtqalari ustidagi teri osti yog' qatlamining qalinligi 1,5-4,0 bo'lgan yosh cho'chqalar yaroqlidir.

Bu xildagi burdoqilashdan olingan cho'chqalarning gavdasi yetarli darajada yumaloq, soni yaxshi to'lishgan bo'lishi lozim. Ammo ko'krak suyagi birmuncha sezilib, orqa umurtqalarining o'simtalari paypaslanganda qo'lga bilinadigan darajada bo'lishiga ruxsat etiladi.

Yuqorida qayd qilganimizdek, go'sht uchun burdoqilash jadal usulda o'tkazilmog'i kerak. Buni amalga oshirmoq uchun esa, ko'pgina sabablar mavjud bo'lib, ulardan biri burdoqiga qo'yiladigan yosh cho'chqalarning qay darajada tayyor ekanligi va sog'lomligidir.

Cho'chqalarni burdoqilashning ikkinchi usulining maqsadi ulardan bekon deb ataladigan maxsus cho'chqa go'shti olishdir. Bu xildagi go'sht mamlakatimizda iqlab chiqariladigan jami cho'chqa go'shtining 0,3-0,5 % tashkil qiladi, xolos, bekon uchun yog' cho'chqalarni 2-2,5 oyligida, tirik vazni 20-25 kg orolig'ida bo'lganda burdoqilab boshlaydilar.

Yaxshi sifatli bekon go'shti och qizg'ish rangli. "mramorsimon" yangi, yuqol bilinib turadigan, muskul tolalari ingichka va mayin teri osti yog' qatlami tiniq oq rangli, kattiq bo'lib, beli va orqasidagi qalinligining tafovuti bir-biridan katta farq qilmasligi kerak. Bekonga yaroqli nimta uzun, o'rangi 1/3 qismi yaxshi rivojlangan, eni va uzunligi bir-biriga yaqin bo'lishi kerak.

Bekon uchun suyilgan cho'chqalarning tusi faqat oq bo'lib, terisi shilimmaydi. Qaynoq suvga solinganda teri ustidagi qillarining ildizlari bo'shashib, pichoq bilan qirilganda to'kilib ketadi, chalasi qolganlarini esa, olov bilan kuydiriladi. Undan keyin, umurtqa, pog'onasi o'rtasidan ajralib, ya'ni arralanib, ikki nimgaga bo'linadi.

Bekonbop nimtaning umurtqa suyaklari kurak suyagi, umurtqalarga tutashgan tomonidan qovurg'alarning 1/3 qismi kesilib, shilib tashlanadi. Avvaldan yaxshilab tuzlangan bekon go'shti sotishga chiqarilishdan avval dudlanadi.

Bekon uchun burdoqilashga faqat oq tusli maxsus zotlarga landras, estoni bekonbop, urjum, uelsen va shu zotlarni sanoat chatishtirishi usulidan foydalanib olingan duragaylariga yaroqlidir. Keyingi paytlarda yirik oq zotining shu yo'nalishda seleksiya qilingan ayrim liniyalardan ham bekon olinadilar.

Yuqoridagi zotlar bizning Respublikamizda juda kam bo'lganligi sababli bekon go'shtining miqdori ham ozdir. Bekonbop go'sht olish uchun burdoqilanadigan cho'chqalarni tanlashga, go'sht uchun burdoqilanadiganlariga qaraganda jiddiyroq yondoshmoq kerak. Ulardan olingan mahsulotning sifatining yuqori bo'lishiga erishmoq uchun ularni sifatli va me'yorida oziqlantirishga atohida e'tibor berilishi talab qilinadi. Bu maqsadda ularni qishda to'yimlilikiga ko'ra tarkibiga 62-67% donli oziqalar, 2,5-3 % beda uni va 10 % hayvonot donidan olingan oziqalar kiritiladi, yozda 75-80% donli oziqalar. 15 % atrofida

suvi va 8-10 % hayvonot dunesidan olingan oziqalar kiritilgan rasion oziqlantirish maqsadga muvofiq.

Bekon uchun burdoqilash, qaysi xo'jalik sharoitida o'tkazilishidan qat'iy nazar u ikki davrga bo'linib, birinchi davrida rasion tarkibidagi 1 kg oziqa birligiga 120-130 g, ikkinchi davrida esa, uglevodli oziqalar miqdori ko'paytirilib, 95-10 g hazm bo'luvchi protein bo'lishiga amal qilmoq kerak.

Katta yoshdagi puchaklangan cho'chqalarni 2,5-3 oy mobaynida narxi arzonroq bo'lgan oziqalardan foydalanib, jadal burdoqilanganda yaxshi samara beradi. Chunki bunday cho'chqalar qayd qilingan muddat ichida har kuniga 800-1000 g va katta undan ko'proq semiz erkak cho'chqa bilan sun'iy urug'lantirganda 100 dan ortiq ona cho'chqani qochirish mumkin. Cho'chqalarni go'shti uchun (bekon), go'sht yog' uchun va yog' uchun boqiladi.

Cho'chqa go'shtidan va yog'idan turli oziqaviy mahsulotlari (bekon, vetchina, kolbasa, dudlangan go'sht, rumiy, kipik, koreyka boshqa ovqatlar tayyorlanadi. Terisidan oyoq kiyimi, Egar jabduqlar) ishlab chiqariladi.

Cho'chqachilikda go'sht yetishtirish uchun yog', yog'-go'sht va bekon yo'nalishidagi zotlardan foydalaniladi. Go'sht-yog' yo'nalishidagi cho'chqa zotlaridan yirik oq cho'chqa, ukraina cho'l cho'chqasi, sibir va breytov zotlari yaxshi go'sht va bekon beradi. Hozirgi vaqtda bekon yetishtirishda Landras zoti keng qo'llanilmoqda.

Cho'chqachilik chorvachilikning muxim soxalaridan hisoblanadi. Yuqori oziq-ovqat qiymatiga ega bo'lgan sifatli go'sht berishda tez yetiluvchan soxa qatoriga kiradi.

Cho'chqa go'shti o'z tarkibida oqsil miqtorining ko'pligi va mineral hamda vitaminlarga boyligi bilan ajralib turadi. Uning tarkibida inson uchun zarur bo'lgan asosiy aminokislotalar mavjud. Cho'chqa yog'i yuqori to'yimli yaxshi o'zlashtiriladigan mahsulot hisoblanadi. Go'shtdan tashqari cho'chqalarni so'yganda ulardan teri qon va qil olinadi.

Cho'chqalarni rivojlantirish ularning biologiyasini yaxshi bilishi, yetarli to'yimli oziqalar bilan ta'minlash va cho'chqa go'shti ishlab chiqarish texnologiyasini yaxshi bilishni taqazo etadi.

Cho'chqachilikda muvofaqiyatlarga erishish uchun ulardan har yili bitta o'rtacha urg'ochi cho'chqadan kamida 17-17,5 olish mumkin.

II. Cho'chqalarning qator biologik xususiyatlari tez, mo'l va arzon go'sht yetishtirish garovi bo'lib hisoblanadi. Ularning biologik xususiyatlariga bo'g'ozlik davrining qisqaligi, sergo'shtligi, tez yetiluvchanligi semirish uchun oziqa sarflining kamligi, so'yim chiqimining yuqoriili kiradi.

Me'yorida o'stirilgan urg'ochi cho'chqalarni 9-10 oyligida qochirib cho'chqa bolalari olish mumkin yoki go'sht uchun yosh cho'chqalarni 5,5-6 oyligida 100 kg qilib go'sht uchun so'yish mumkin. Ularda bo'g'ozlik davri 114-116 kun bo'lib oddiy xo'jaliklar bir yilda bemaolol 2 marta tug'dirish imkonini beradi, sanoat cho'chqachilik xo'jaliklarida esa cho'chqa bolalarini sutdan erta chiqarish evaziga 2-5 marta tug'dirish imkoniyati bor.

Cho'chqalar jadal yog' semizligigacha bo'rdoqilanganda ularning so'yim chiqimi 75-85% va go'sht uchun bo'rdoqilanganda esa 70-75 % bo'lib. qishloq xo'jalik hayvonlarini ichida eng yuqori hisoblanadi.

Vazn ortirish uchun cho'chqalar kam oziqa sarflaydi, yoki 1 kg semirish uchun 4-5 oziqa birligi iste'mol qiladi xolos.

Cho'chqalar go'shti yaxshi saqlanish xususiyatiga ega bo'lib ularni turli usullarda uzoq vaqt saqlash mumkin.

Cho'chqa bolalari tug'ilganda 1,2-1,3 kg bo'lib, ona cho'chqalar sutdorigi 70-80 kg ni tashkil etadi. 100 kg vaznga 190-200 kunda erishadi. O'rtacha sutkalik semirish 640-680 g bo'lib 1 kg semirish uchun 4,0-4,2 oziqa birligi sarflaydi.

O'zbekistonda afsuski uning naslchilik zavodlari yo'qligi uchun takomillashtirish ishlari olib boridmayapti.

Shimoliy kavkaz zoti-murakkab chatishtirish natijasida, kuban maxalliy cho'chqalarini, yirik oq, berkshir va katta quloq oq cho'chqalari bilan chatishtirish natijasida keltirib chiqarilgan.

Bu zot 1955 yilda zot sifatida tasdiqlangan. U ko'p maqsadli cho'chqalar guruxiga kirib tusi qora-ola. Ular 6 oyligida bekon nimtasi berishi mumkin. Ularning tana xususiyatlari mavjud, boshi keng ko'pincha kalta bo'ladi, ko'kragi keng va chuqur, orqa tomoni yaxshi rivojlangan, oyoqlari to'g'ri qo'yilgan bo'lib mutaxkam bo'ladi, qillari qalin va mayin.

Ular ayniqsa yosh paytida jadal o'sadi yoki 100 kg vaznga 178 kunda erishadi, yoki o'rtacha 723 g semiradi va 1 kg semirishi uchun 4,22 kg oziqa birligi sarflaydi. Erkak nasldor cho'chqalari 300-350 kg urg'ochilari 220-230 kg ni tashkil qiladi. Bir tuqqanda 10-11 bola beradi, o'rtacha sutdorigi 40-75 kg.

Bu zotni cho'chqalarini ko'paytirish va takomillashtirish bilan O'zbekiston chorvachilik institutining "Qizil shalola" tajriba xo'jaligi shug'ullanadi. Bu zot cho'chqalari bo'rdoqilash uchun 2 zotli duragaylar olish uchun sanoat chatishtirishida foydalaniladi.

Landras zotli cho'chqalar -Daniyada yirik oq cho'chqalarni maqsadli seleksiya qilishi natijasida yaratilgan. U jahonning mashhur bekon yo'nalishidagi yagoni cho'chqa zoti hisoblanadi. Ular tanasi uzun sonlari yo'g'on, terisi yupqa tusi oq, qillari oq va siyrak bo'ladi.

Voyaga yetgan erkak nasldor cho'chqalari 300-320 kg urg'ochilari 220-250 kg tirik vazniga ega, bir tuqqanda 10-12 cho'chqa bolasi beradi. 100 kg vaznga 189 kunda erishadi, o'rtacha sutkalik semirishi 707 g va 1 kg semirish uchun sarflangan oziqa 3,97 oziqa birligini tashkil qiladi.

Bu zotli cho'chqalar O'zbekiston chorvachilik institutining "Qizil shalola" tajriba xo'jaligida urchitilib takomillashtiriladi. Bu zot cho'chqalari asosan uch zotli yirik oq shimoliy kavkaz Landras duragay cho'chqalarini olib ularni bo'rdoqilab yuqori go'sht maxsuldorligiga erishish uchun foydalaniladi.

Ushbu zotlarni har bir xo'jalikning muayyan sharoiti, yo'nalishi, oziqa imkoniyatlari va ishlab chiqarishi lozim bo'lgan go'shtning sifatiga tanlab olish va foydalanish tavsiya etiladi.

IV. Cho'chqalar maxsuldorligining muhim belgilaridan ona cho'chqalaridan olingan cho'chqa bolasining yirikligi hisoblanadi. Cho'chqa bolalarining

tug'ilgandagi vazni o'rtaicha 1,1-1,3 kg tosh qiladi. Bu vazn tug'ilgandan keyin sut emishga qo'yilmasdan aniqlanadi. Bu borada uyadagi cho'chqa bolalarining tengligi ham muhim seleksion belgi hisoblanadi. Ular orasida vazn jihatdan farq kam bo'lsa, eng yaxshi belgi hisoblanadi bunday cho'chqa bolalari durkun o'sadi.

Cho'chqalarning go'sht maxsuldorligi ularning zotiga, irsiyatiga, yoshiga, jinsiga bo'rdoqilash turlariga semizlik va boshqa omillarga bog'liq.

Cho'chqalar nimalari va go'sht sifatleri ularning yoshi, tirik vazni, nimta og'irligi va teri osti yog' qatlamining qalinligiga qarab belgilanadi.

Yosh bekon cho'chqalari (I kategoriya) eng sara cho'chqalar bo'lib II va IV kategoriya cho'chqalarga nisbatan go'shtdorroq bo'lib, go'sht va nimtaning tashqi ko'rinishi (tovar) bilan ham ustunlikka ega bo'ladi.

I kategoriya cho'chqa go'shti va teri osti yog'ining mazaligi ma'lum rasionlar asosida o'stirish va bo'rdoqilash hisoblanib, u yuqori sifatli cho'chqa go'shti olishni ta'minlaydi.

Yosh go'sht cho'chqalari (II kategoriya) eng ko'p tarqalgan hammabop cho'chqa go'shti hisoblanadi. Bunday cho'chqa go'shti kolbasalar, dudlamalar va konservalar tayyorlashda keng qo'llaniladi, yangi holda aholiga sotiladi. Bu kategoriya go'shtga talabning yuqoriligi uning tarkibida yog' miqdorining kamligi yoki teri osti yog' qatlamining qalinligi 4 sm dan kam bo'ladi.

Bu kategoriya cho'chqa go'shti yetishtirishda cho'chqaning yoshi, oziqlantirish va saqlash sharoitlari o'rin tutadi.

Shu maqsadda cho'chqalarni 8 – 9 oylikkacha bo'rdoqilash zarur bo'ladi, chunki shu davrda tanada asosan muskul to'qimalari sintez bo'ladi.

II kategoriyaqa mansub cho'chqalar muskul to'qimalari tarkibida 18 – 20% oqsil, 2 – 4 % yog' va 72 – 76 % suv bo'ladi. 20 – 59 kg li II kategoriyaqa mansub yosh cho'chqalar qayta ishlash borasida yuqori qiymatga ega emas. 12 – 38 kg li yosh cho'chqalar nimalari tarkibida suv ko'p bo'lib to'yimligi pastroq bo'ladi, uning mazaligi ham yuqori bo'lmay, saqlashda tez buziladi.

Xom yog' – nimtani qayta ishlashda olinib keyinchalik eritiladi.

Xom yog'ga ichki, teri osti, teri yog'i, ichaklar atrofidagi yog'lar kiradi.

Texnik mahsulotlar:

Teri: texnik qon – oziq – ovqat uchun yaroqsiz qon; texnik eritilgan yog' – oziq – ovqat uchun yaroqsiz eritilgan yog' bo'lib veterinariya ruxsati bilan oziqa va texnik maqsadlarda foydalaniladi.

So'yishdan olingan oziq – ovqat qiymatiga ega bo'lmagan xomashyo – nimtani tozalashdan olingan qoldiq, nimtani keskindagi qirindi, jinsiy a'zolar, xomila, ko'tan, chiqindilar bo'lib ular quruq oziqa tayyorlashda foydalaniladi.

Endokrin, ferment va mahsus xomashyolar:

Endokrin xomashyo – ichki sekresiya bezlari, ichki va tashqi sekresiya vazifasini bajaruvchi bezlar bo'lib organopreparatlar ishlab chiqarishda ishlatiladi.

Ferment xomashyo – tashqi sekresiya bezlari, yoki ferment va ferment preparatlari ishlab chiqarish uchun zarur a'zolar.

Mahsus xomashyolar – ba'zi organoleptik preparatlar ishlab chiqarish zarur a'zo va to'qimalar – jigar, qon, o't, orqa miya, ko'zning shishasimon moddasi, xomila va boshqalar.

So'yim chiqimi – so'yim vaznini so'yim oldi tirik vazniga nisbatini foizdagi ifodasi.

3. Cho'chqa go'shtining tovar qiymati va nimtani topish GOST – 31476-2012 "Nimta va yarimnimtadagi cho'chqa go'shti" asosida amalga oshiriladi. Bu standart chakana savdoda sotishga, umumiy ovqatlanish va qayta ishlash korxonalarida ishlash uchun mo'ljallangan cho'chqa va cho'chqa bolalari go'shtiga taaluqli.

Bunday go'shtga talab kam bo'lib, yosh cho'chqalarni kattaroq vaznga hurdoqilashni taqozo etadi.

Yog' semizlikda cho'chqalar (III kategoriya) yoshidan qat'iy nazar nimtasi tarkibida muskul to'qimalari nisbati kam bo'lib, teri osti yog'i qalinligi bilan ajralib iste'molchilar tomonidan suyib xarid qilinadi. Qayta ishlash sonoatida bunday go'shtga talab chegaralangan shu boisdan faqat puchak qilingan voyaga yetgan cho'chqalarni bo'rdoqilashgina kifoya qiladi.

Go'sht cho'chqalari (IV kategoriya) – axtalangan erkak cho'chqalar va ona cho'chqalar vazni 130 kg. Dan yuqori bo'lib, 6 – 7 ko'krak umurtqalari o'simalari ustidagi teri osti yog' qatlamining qalinligi 1.5 dan 3.5 sm gacha bo'lib, bunday go'sht asosan kolbasi tayyorlashda foydalaniladi.

2. Tirik vazn - bir yoki birnecha cho'chqalarning kg birligida ifodalanadi 2 xil usulda aniqlanadi:

1) Tortish yo'li bilan.

2) Hisob usuli bilan, bunda nimta og'irligini koeffitsiyentga ko'paytirish bilan topiladi.

So'yim og'irligi – kg larda ifodalangan so'yimdan olingan foydali mahsulotlarga aytiladi. So'yim vazni oziq – ovqat va texnik mahsulotlarga bo'linadi. Bundan tashqari endokrin – ferment va mahsus xomashyolar ham hisobga olinadi.

Cho'chqalarni so'yishdan olinadigan oziq – ovqat mahsulotlari:

Nimta – boshsiz, oyoqsiz va ichki a'zolarsiz, u terisi va terisiz bo'lishi mumkin.

I kategoriyali qo'shimcha so'yim mahsulotlari – jigar, buyrak, til, bo'g'izlov, miya, yurak.

II kategoriyali qo'shimcha so'yim mahsulotlari – oshqozon, kekirdak, dum, o'pka, taloq oyoqlar, quloq, bosh tilsiz va miyasiz.

Xom yog' – nimtani qayta ishlashda olinib keyinchalik eritiladi.

Xom yog'ga ichki, teri osti, teri yog'i, ichaklar atrofidagi yog'lar kiradi.

Texnik mahsulotlar:

Teri; texnik qon – oziq –ovqat uchun yaroqsiz qon; texnik eritilgan yog' – oziq – ovqat uchun yaroqsiz eritilgan yog' bo'lib veterinariya ruhsati bilan oziqa va texnik maqsadlarda foydalaniladi.

So'yishdan olingan oziq – ovqat qiymatiga ega bo'lmagan xomashyo – nimtani tozalashdan olingan qoldiq, nimtani keskindagi qirindi, jinsiy a'zolar, xomila, ko'tan, chiqindilar bo'lib ular quruq oziqa tayyorlashda foydalaniladi.

Endokrin, ferment va mahsus xomashvolar:

Endokrin xomashyo – ichki sekresiya bezlari. ichki va tashqi sekresiya vazifasini bajaruvchi bezlar bo'lib organopreparatlar ishlab chiqarishda ishlatiladi.

Ferment xomashyo – tashqi sekresiya bezlari, yoki ferment va ferment preparatlari ishlab chiqarish uchun zarur a'zolar.

Mahsus xomashyolar – ba'zi organoleptik preparatlar ishlab chiqarish zarur a'zo va to'qimalar – jigar, qon, o't, orqa miya, ko'zning shishasimon moddasi, xomila va boshqalar.

So'yim chiqimi – so'yim vaznini so'yim oldi tirik vazniga nisbatini foizdagi ifodasi.

Cho'chqa go'shti va uning mahsulotlarining organoleptik tavsifi. Baho rang, taam, hid, noziklik, konsistensiya, shiradorlik va namni saqlash qobiliyatiga qarab beriladi. Cho'chqa go'shtining rangi yoshlarida och qizil va vazni kattalarida to'q qizil bo'ladi.

Bo'rdoqilangan cho'chqa go'shtining oqish bo'lisha nuqson hisoblanadi – PSE. Bunday cho'chqa go'shti yumshoq bo'lmay, sersuv bo'lib qayta shulashga ko'p yaroqli bo'lmay, qayta ishlash davrida ko'p xarajat bo'ladi.

Cho'chqa go'shtining hidi va taami uning tarkibidagi azotli ekstraktiv moddalar tashkil etib, ular oqsillar almashinuvi mahsuloti hisoblanadi. Ta'mga ta'sir qiluvchi omil muskul to'qimalari orasida yog'ning mavjudligi va muskul: yog' nisbati bilan tushintiriladi. Taam va hid ta'tib kurishi bilan aniqlanadi. Cho'chqa go'shtining nozikligi muskul tolalarining ingichkaligi, muskul to'qimalari orasida yog' qatlamining bo'lishi, hamda biriktiruvchi yo'qimalar nisbati bilan belgilandi.

Suv singdirish qobiliyati (viagoyemkost) – uning tarkibidagi birikkan suv miqdori bilan belgilanadi. U qanchalik yuqori bo'lsa uning texnologik hususiyatlari bo'ladi.

5. cho'chqa go'shti sifatiga genetik omillarning ta'siri.

Cho'chqalar go'sht sifatini boshqarish asosiy omillardan biri bo'lib seleksiya hisoblanadi. Bu borada go'shtdorlik belgilarining avloddan avlodga berilishi va o'zgaruvchanligi muhim o'rin tutadi. Bu belgilar tanlash va juftlashda zarur bo'ladi.

Cho'chqa go'shtining sifatining 60 – 80% ona sifati bilan belgilanadi. Go'shtdorlik va go'sht sifati belgilarini mosligini inobatga olish kerak.

Barcha go'sht sifati va tovar ko'rinishi belgilari yuqori irsiyat ko'effisiyentiga ega. Go'shtning rangi (0,71) namlikni saqlash hususiyati (0,59), triptofan nisbati (0,58), go'sht tolasining maydoni (0,54), go'sht to'qimalarida yog'ning nisbati irsiyat ko'effisiyenti past bo'ladi.

Sifatli go'sht ning suv saqlash qobiliyati 53 66 % bo'ladi.

Rangi bo'yicha liven. qozok duragayi yahshi ko'rsatkichka ega.

Oqsilsifat ko'rsatkichi turli zotlarda o'zgacha bo'ladi (6,65 dan 10,73 gacha).

Yuqori marmarlik (8,86 – 9,71 birlik) kemerov, yirik oq, belorus qora – ola zotlariga mansub.

Zot. Zot go'sht sifatiga ta'sir qiluvchi omillardan biri hisoblanadi.

Zotlar orasidagi farq nimta sifati bo'yicha uning orgenoleptik ko'rsatkichlari bilan inobatga olinadi. Bu farq cho'chqalarda embriogen, davridayoq ro'y beradi. Yosh ulg'ayishi bilan bu farq kattalashib boradi. Tez yetiluvchan zotlarga muskul to'qimalari sintezi 1 – 1½ oy kech yetiluvchi zotlarga nisbatan tezroq tugaydi. Cho'chqalar 1 % kg gacha bo'rdoqilanganda ular nimtasi tarkibida muskul tolalariga nisbatan yog' to'qimalari ko'proq bo'ladi. Shuning uchun sermuskul nimta olish uchun (52–54%) cho'chqalarni 110 – 120 kg tirik vazda so'yish taklif etiladi.

Cho'chqalar yoshi ulg'ayishi bilan nimta tarkibida namlik kamayib yog' va oqsil ko'payadi, teri osti yog' qatlami nisbati ortadi, shu bilan birga muskul va yog' to'qimasining vazni kamayadi.

Oziqlantirishning cho'chqa go'shti sifatiga ta'siri. Oziqlantirish cho'chqalarning o'sish va rivojlanishga ta'sir qilib oqibat uning go'sht mahsuldorligi va sifatiga ta'sir qiladi.

Oziqalar miqdori va tartibi bilan cho'chqa go'shti tarkibiga ta'sir o'tkazish mumkin.

Rasion tuyimligini 30% kamaytirish go'sht chiqimini 5 – 6% ko'paytirib, yog' chiqimini 6 – 13% kamaytiradi, oziqlantirish meyorini 15% kamaytirish 0,3 va 3,5% tashkil qiladi. Rasion to'yimligini 15% oshirish yog' chiqimini 3% ko'paytirib go'sht chiqimini 2% kamaytiradi.

Rasion to'yimligini 30% kamaytirilganda go'sht tarkibida namlik 2–3% ko'payishi kuzatiladi.

15 – 30% oziqlantirish to'yimligi kamaytirilganda teri osti yog'ining qalinligi 3 – 12% kamayib, go'sht ko'zining yuzasi 6 – 13% kattalashadi.

Eng qulay usul dastlab rasionning kuchli bo'lishi, bo'rdoqilashning oxirida to'yimlilikni kamaytirish. Cho'chqa go'shti sifatiga rasionda proteinning nisbati muhim o'rin tutadi. Oqsilga talab yoshligida yuqori bo'lib ulg'ayganda kamayadi. 50kg vazngacha rasionda 16–18% xom yoki 12–14% hazmlanuvchi protein va ikkinchi davrda – 12 – 13% va 10 – 11% ni tashkil qiladi.

Rasionda proteinning yetishmasligi nafaqat cho'chqaning o'sishiga ta'sir qilib qolmasdan go'sht sifatiga ham yomon ta'sir qiladi. Rasionda protein yetishmasa barcha asosiy o'rni almashmaydigan aminokislotalar kamayib ketadi.

Ko'pchilik xo'jaliklarda cho'chqalar asosan yem bilan oziqlantiriladi, ildizli va kombisilos, ko'k o't uni cho'chqalar uchun yahshi oziqalar hisoblanadi.

Hajmli biologik to'la qiymat oziqalar nimtada yog' sintezini kamaytirib, cho'chqaning yaxshi o'sishiga sabab bo'ladi.

Rasionda yem nisbatini asossiz kamaytirib yuborish, cho'chqalar mahsuldorligini kamayishiga sabab bo'ladi.

Go'sht va bekon cho'chqalari 110 – 120 kg, universal cho'chqalar 100 – 110 kg, yog' cho'chqalari esa 90 – 100 kg bo'rdoqilash ma'qul.

Go'sht cho'chqalarini bo'rdoqilash uchun 3 oylik vazni 25 – 30 kg yosh cho'chqalar olinadi.

Cho'chqalarni go'sht uchun bo'rdoqilanganda rasionda ko'k, shirali va cho'g'al oziqalar bo'lishi kam yog' nimta olish imkonini beradi.

Yogʻ semizligiga qadar choʻchqalar boʻrdoqilanganda rasionga makkajoʻxori, don chiqindilari, omixta yemlar, kombisilos, koʻk oziqalar, ildizmevalar, barda va jomdan ham foydalanish mumkin.

Boʻrdoqilashning oxirgi oyida rasionga goʻsht va yogʻ sifatini yahshilashga ijobiy taʼsir koʻrsatuvchi oziqalarni kiritish kerak. Teri osti yogʻ sifatiga taʼsir qiluvchi oziqalar rasiondan chiqarib tashlanadi (borda, soya, grechika, baliq va baliq uni, makkajoʻxori, shrot).

Saqlash sharoitlari va boshqa omillarning choʻchqa goʻshti sifatiga taʼsiri.

Choʻchqalar nasil va oziqlantirish sharoitlaridan tashqari saqlash usullari ham goʻsht sifatiga taʼsir qiladi.

Choʻchqachilikni muvaffaqiyati koʻp jixatdan uning goʻsht mahsuldorligini oshirish ona choʻchqalardan koʻproq bola olish ularni toʻliq saqlab qolish va oʻstirib boʻrdoqilashga bogʻliq.

Amerikalik olimlarning hisoblashicha soxani samaradorligini taʼminlash uchun quyidagilarga erishish kerak. Bir yilda har bir urgʻochi choʻchqadan 1,8 dan 2,1-2,2 martagacha bola olish. Bir boshqa urgʻochi choʻchqa hisobiga 13 tadan 20-24 gacha goʻsht choʻchqasi oʻstirish, choʻchqalar xarajatini 20-40 % dan 7-13 % pasaytirish; har uyadan 7,5 dan 9-10 choʻchqa oʻstirish: 18 dan 100 kg gacha vazni davomida xar bir kg semirish uchun oziqa birligi hajmini 3,5 dan 2,5-2, 75 ga kamaytirish va kasalliklar natijasida boʻladigan choʻchqalar xarajatini 15-20 % ga kamaytirishga erishish.

Hozirgi kunda eng asosiy vazifa ona choʻchqalarning yuqori pushtdorligini taʼminlab choʻchqa bolalarini goʻsht uchun oʻstirish samaradorligi taʼminlashdan iborat.

Choʻchqachilikda poda tarkibi (%).

7-jadval

Ona choʻchqalar	15,3	8,5
2 oylikgacha choʻchqa bolalari	40,7	22,7
2-4 oylik choʻchqa bolalari	35,6	19,7
Podani toʻldiruvchi yosh choʻchqalar	3,8	2,2
Boʻrdoqilar	4,6	46,9

Ona choʻchqalar bolalaridan ajratilganlaridan 4-6 kundan keyin kuyukadi. Bu davrda ularning oʻrta semizlikda boʻlishiga erishiladi. Chunki emizakli davrda ular 30 % gacha oʻz vaznini yoʻqotadi. Oriq ona choʻchqalar rasioni kuchaytirilib oʻrta semizlikka erishganidan keyin qochiriladi.

Yosh nasldor urgʻochi choʻchqalar dastlab 10-11 oyligida vazni 130-150 kg boʻlganida qochiriladi. (naschilik xoʻjaliklarida) oddiy xoʻjaliklarda esa ular 9-10 oyligida vazni 110-120 kg boʻlganda qochirilsa boʻlaveradi. Ushbu vaznga erishmagan choʻchqalar urchish qobiliyati past boʻlib, koʻpincha oʻlik bola beradi.

Choʻchqalarda jinsiy sikl 16-21 kunda qaytariladi, baʼzilarida u 14-30 kun boʻlishi mumkin. Voyaga yetgan urgʻochi choʻchqalarda jinsiy sikl ancha muhim boʻlib, yoshlarida oʻzgaruvchan boʻladi.

Jinsiy kuyukish choʻchqalarda 50-60 soat. jinsiy moyillik esa 18-20 soat davom etadi, shu muddat qochirish uchun eng qulay xisoblanadi, chunki bu davrda avulyasiya roʻy berib tuxum hujayrasi ajralib chiqadi. Jinsiy aʼzolarda urugʻ hujayrasi 3 soat, tuxum hujayrasi esa 6-10 soat yashaydi, shuning uchun moyillik davrida urgʻochi choʻchqalarni 2 marta qochirish maqsadga muvofiqdir.

Urgʻochi choʻchqalarni qochirish 5-8 minut davom etadi. Qochirish tugagandan keyin nasldor erkak choʻchqa ajratilib natijalar daftarga yozib qoʻyiladi va urgʻochi choʻchqa 2-3 kun aloxida katakka qamab qoʻyiladi. Soʻng esa ular 25-30 tadan guruxlanib, qisir choʻchqalardan aloxida saqlanadi.

Choʻchqachilikda erkin, qoʻlda qochirish va sunʼiy urugʻlantirish usullari qoʻllaniladi. Qoʻldan qochirilganda urgʻochi choʻchqa maxsus moslamaga kiritiladi, erkak choʻchqa qoʻyiladi, urugʻlanishdan keyin ular ajratib qoʻyiladi.

Yirik xoʻjaliklarda sunʼiy qochirishdan foydalanish maqsadga muvofiqdir.

Bugʻoz choʻchqalarni saqlashga aloxida eʼtibor beriladi, ular guruxlab, yayratib saqlanadi. Ular ratsionining 65-70 % yem va 30-35 % koʻk va dagʻal oziqalardan tashkil topadi. Ularga yetarli miqdorda vitaminlar va mineral yetkazib berilishi kerak. Koʻpincha boʻgʻoz choʻchqalarga 20 % boʻr, 40 % osh tuzi va 40 % seryak unidan iborat aralashmalar beriladi. Iloji bor xoʻjaliklarda ular ochiq maydonlar va yaylovlarda asrash yaxshi natijalar beradi.

Boʻgʻoz choʻchqalar tugʻishiga 10 kun qolganda ona choʻchqalar choʻchqaxonasiga oʻtkazilib tuqqunga qadar 5-6 tadan guruxlab saqlanadi, yigʻishga 3-4 kun qolganda rasion 30-40 % kamatiriladi.

Tugʻish paytida choʻchqalar yakka kataklarga oʻtkaziladi, bu kataklar obdon tayyorlanadi.

Choʻchqaxonada doimiy navbatchilik tashkil qiladi. Tugʻish 1-5 soatdan 6 soatgacha davom etadi, har 10-20 minutda bir choʻchqa bolasi tugʻiladi.

Tugʻish tugashi bilan barcha choʻchqa bolalari tekshiriladi parda tugʻilgan boʻlsa pardalar yirtib tashlanadi, baʼzilari nafas olish yoki qon aylanishini tiklashda yordam beradi.

Shundan keyin yelin yuvilib artilib choʻchqa bolalari tortib koʻrilgandan keyin emishga qoʻyiladi.

Emizakli choʻchqalarni yetarli oziqlantirish ularning sut mahsuldorligiga ijobiy taʼsir qiladi. Bunday choʻchqalarga 1 kg suti 9 kun 0,85 oziqa birligi berish talab qilinadi. Agar ona choʻchqa bir sutkada 4-6 kg sut bersa 3,4-5,1 oziqa birligi istemol qilishi shart. Bundan tashqari oʻz tanasini saqlab turishi uchun 100 kg tirik vazni uchun 1,5-2,0 oziqa birligi beriladi.

Emizakli choʻchqalar bir kecha-kunduzda 3 marta oziqlantiriladi. Ular rasioni anosan sut xaydovchi va yem oziqalardan tuziladi. Iloji boricha emizakli choʻchqalarni ochiq maydonlarda va yaylovlarda boqish ijobiy natidalar beradi.

Ona choʻchqalar bolalaridan oddiy xoʻjaliklarda 60 kunlikda ajratiladi sanoat komplekslarida bu muddat 26 kunni tashkil qiladi.

Sutdan chiqish paytida meʼyorda choʻchqa bolalari 15-18 kg tirik vaznga ega boʻlishi kerak. Ona choʻchqa bolalari kuniga 20-30 marta emiziladi yoki har 40 minutda bir marta. Har emganda 1 choʻchqa bolasi 15-20 ml sut emadi, kuchlilari 7 g emadi.

Choʻchqa bolalarida sut emish davrida kamqonlik kasalligi koʻp uchraydi. Buning uchun choʻchqa bolalarining tanasiga temir va mis elementlarini kiritish kerak. Temir va mis kuparosining eritmasi tayyorlab (2,5 g. 1 l suvga) har kuni 2 marta ona choʻchqa yeliniga surkab qoʻyiladi, bu jarayon 2-3 hafta davom etadi.

Keyingi yillarda choʻchqa bolalari tugʻilganlaridan 3-5 kun keyin ularga temirli dorilar yuboriladi. Ferrogmokin (1 ml), ferrodeks (1,5 ml), urzoferran (5 ml) 3-4 kun xaftaligida yana qaytariladi.

Choʻchqa bolalari 8-10 kunligidan boshlab boshqa oziqalar yeya boshlaydi. Dastlab qaymogʻi olinmagan qaymogʻi olingan sut qovurilgan arpa va keyinchalik boshqa oziqalar berila boshlaydi, ular yem koʻk va dagʻal oziqalar hisoblanadi.

Choʻchqa bolalari kasallanmasligi uchun 10 kunligida 5 mg, 20 kunligida 10 mg, 21 kunda 40 kungacha 20 mg antibiotik beriladi.

Sutdan ajratilgan 3 oylik choʻchqa bolalari 25-50 boshdan qilib guruxlanadi. Dastlabki 10-15 kunda 5-6 marta keyinchalik 3-4 marta oziqlantiriladi. Ularga albatta sut oziqalari berib turiladi, rasionda yem, shirali va dagʻal oziqalar boʻladi. Sutdan chiqqan choʻchqa bolalari kasallanmasliklari uchun ularga har kuni 2 marta 1 kg yemga 5 g biomisin yoki 10 g pensilin qoʻshib yedirib turiladi.

Oyning oxiriga borib ular 36-40 kg vaznga ega boʻlib, podani toʻldirish yoki boʻrdoqilar guruxlariga koʻchiriladi.

Boʻrdoqilash maxsus binolarda yoki ayvonli maydonlarda oʻtkaziladi. Choʻchqalar guruxlab 25-50 boshdan kataklarda saqlanadi. Ulardan kuniga 500-600 g semirtirish yuzasidan oziqalar beriladi. Rasionning 70-80 % yem qolganini dagʻal va shirali oziqalar tashkil qiladi. ■

Boʻrdoqilarga sut chiqindilari berishi goʻsht maxsuldorligiga ijobiy taʼsir qiladi.

Boʻrdoqilash natijalariga choʻchqaning yoshi, zoti, jinsi, vazni, oziqlantirish, saqlash, zichligi va boʻrdoqilash davomiyligi taʼsir qiladi.

7-8 oylik boʻrdoqilangan choʻchqalar vazni 110-120 kg boʻlganda goʻsht uchun soʻyiladi.

Choʻchqa goʻshtini muhrlash:

Birinchi kategoriya (bekon) – aylana diametri 40 mm muhr;

Ikkinchi kategoriya (yosh goʻsht choʻchqasi) – tomonlari 40 mm boʻlgan kvadrat;

Uchinchi kategoriya – muhr oval shaklida boʻlib D_1 – 50 mm va D_2 – 40 mm;

Toʻrtinchi kategoriya (sanoatda qayta ishlanadigan choʻchqa goʻshti) – uchburchak shaklidagi tomonlari 45 – 50 mm muhr.

Beshinchi kategoriya (choʻchqa bolalari) – 40 mm aylana. “M” harfi bilan 20 mm balandlikda muhrning oʻng tomoniga bosiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Cho'chqa go'shtining xalq xo'jaligida tutgan o'rni?
2. Qanday yo'nalishdagi cho'chqalarni bilasiz?
3. Yog' yo'nalishidagi cho'chqalar xususiyati?
4. Go'sht yo'nalishidagi cho'chqalar xususiyatlari?
5. Cho'chqalarning go'sht mahsuldorligi?
6. Cho'chqalar go'sht yog'ining sifatiga qanday baholar beriladi?
7. Cho'chqa go'shti nechta kategoriyaga bo'linadi?
8. Cho'chqa go'shti qanday muhrlanadi?

TUYALARNING GO'SHT MAXSULDORLIGI

Hozirgi vaqtda ham xalq xo'jaligida dunyoning ko'pgina mamlakatlarida faqat ishchi sifatida emas undan olinadigan go'sht va sut mahsulotlari bo'yicha ham muhim ahamiyat kasb etadi. Arabiston, Sharqiy Afrika, Aljir va boshqa mamlakatlarda tuya go'shtiga bo'lgan talab kattadir va keng foydalanib kelinmoqda.

Tuyachilik tarqalgan joylarning bozorlarida hamisha tuya go'shtini sotib olish mumkin. Dunyoning ba'zi bir mamlakatlarida tuya go'shtini quyoshga quritilgan holda istemol qilinadi. Ayniqsa Arabistonning qirg'oq oldi tumanlarida va Sharqiy Afrika mamlakatlari. Arabistonda xurmati katta bo'lgan mexmonlarga bo'taloq so'yib tilini pishirib mexmon oldiga qo'yiladi. Taomni mexmonlarning ichidagi yoshi kattasi boshlab beradi. Aljir mamlakatida har yili 7 ming tuya so'yilib istemol qilinadi. Umumiy tuyaning 4% ngi tashkil qiladi. Tuyalarning tirik vazni 500-700 kg har xil yoshdagi so'yilgan tuyalarning so'yim chiqimi 60 % gacha tashkil etadi. Tuyalarning go'sht sifati maxalliy qoramollarni go'sht sifatidek.

Tuyalarning go'sht maxsuldorligi.

Tuya yaylov hayvoni bo'lganligi uchun qo'shimcha oziq talab qilmasdan bo'rdoqilash mumkin. Go'sht mahsulotini yetishtirishda boshqa qishloq xo'jalik hayvonlariga nisbatan bir necha barobar arzonaga tushadi. M.D. X mamlakatlarida ishlab chiqarilayotgan tuya go'shti ko'p emas. Olingan ma'lumotlarga qaraganda tirik vaznda 20 ming tonnani tashkil qiladi. Ishlab chiqariladigan go'shtning yarimini Qozog'iston respublikasiga to'g'ri keladi. Tuya go'shtini ishlab chiqarishda yaylovning holati, tuyalar istemol qiladigan oziqalar muxim ahamiyatga egadir. Tuyalar tez semirish qobiliyatiga egadir. Mart, may oylarida 1 yoshga bo'lgan bo'taloqlar 600 gr. 2 yoshga bo'lganlar 1200 gr, 3 yoshga bo'lganlari 1500 gramgacha bir sutkada semirishi mumkin. Oziqa kam bo'lgan keskin tirik vaznini yo'qotadi. O'zbekiston sharoitida oktyabr oylaridan boshlab et qo'shishi ko'payadi. Bir yoshga bo'lganlari 900 gr, 2-3 yoshga bo'lganlari 800 gr semiradi. Shunday qilib tuyalarda semirish baxor va kuz oylarida yaxshi kechadi. Bu paytda tuyalarning o'rkachlarida 150 kg qo'shimcha yog' tuplanishi mumkin. Tuyalarni yaylovda boqqanda jinsi, yoshi, va semizlik darajasiga qarab uyur tashkil qilinadi. Uyur baxorning boshida 60 boshdan oshgan bo'lishi kerak. Saxro va yarim saxro zonalarida uyur qancha katta bo'lsa ularni suv va ozuqa bilan ta'minlash qiyinlashadi.

Yaxshi semizlikdagi tuyalarning yoshini oshishi bilan tanasida yog' to'planishi ko'payib boradi. Tirik vaziniga nisbatan 1,5 yoshli bo'taloqlarda yog'i 4 foizni tashkil qilsa, katta tuyalarda 6 foizni tashkil etadi.

Tuyalarning semizlik kategoriyasi. Tuyalarning o'rkachlarida, qovurg'alar orasida, muskul to'qimalarida, teri ostida, to'qimalar orasiga va ichki organlariga yog' to'planish miqdoriga semizlik darajasi deyiladi.

Tuyalarning semizligi yaylov sharoitidagi ozuqaning oz-ko'pligiga bog'liq, yaxshi semirgan tuyalarda yoshni oshishi bilan tanada yog' ko'payib boradi. So'yishdan oldingi tirik vazniga nisbatan 1,5 yoshdi butoqlarda 4 % va katta

tuyalarda 6 % gacha yog' to'planadi. O'rkachida, nimalarida yog'ning to'planishi, ya'ni o'zaro nisbati semizlik kategoriyasiga bog'liq.

So'yishga mo'ljallangan tuyalar yoshi bo'yicha quyidagi guruxlarga bo'linadi.

1-guruh butaloqlar yoshi 2 – yoshgacha bo'lgan, shu davrdagi tirik vazni 250 kg dan kam bo'lmagan.

2-guruh butaloqlar 2 yoshdan 4 yoshgacha.

3-guruh katta tuyalar 4 yosh va undan katta.

Shunday qilib tuyalarning semizlik darajasiga katta tuyalar va yosh butaloqlar 1 va 2-semizlik darajasiga bo'linadi.

Birinchi kategoriyali – katta tuyalar muskul to'qimalari yaxshi rivojlangan, qovurg'alari va sag'ri qismlari sal bilinadi. O'rkachi yog' bilan to'lgan, tik turadi yoki ozroq qiya, qovurg'alari, kuraklari va soni yaxshi to'lishgan.

Ikkinchi kategoriyali – katta tuyalar muskul tukimalari o'rtacha rivojlangan, qovurg'alari va sag'risi aniq burtib turadi. O'rkachi o'lchami bo'yicha kichik, bir tarafga qiya yoki o'rkachi ikkita bo'lsa ikki tarafga tushgan buladi. Tanada yog'ning tuplanishi o'tirgich o'simtlarida va asosan o'rkachida.

Birinchi kategoriya–yosh tuyachalar muskul tukimalari o'rtacha rivojlangan. Qovurg'alari va sag'risi biroz burtib turadi. O'rkachlari yog' bilan to'lgan, tik turadi yoki ozroq qiya. Yog'ning to'planishi uncha ko'p emas.

Ikkinchi kategoriyali yosh tuyachalar muskul tukimalari o'rtachadan kam rivojlangan, qovurg'alari va sag'risi aniq burtib turadi. O'rkachi o'lchami bo'yicha kichik, o'rkachida yog tuplanishi uchun yarmini tashkil etadi. O'rkachi bir tomonga yoki o'rkachi ikkita bo'lsa, ikki tarafga tushib qoladi.

Birinchi kategoriya–butaloqlarning muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan. Qovurg'alari va sag'risi biroz burtib turadi. O'rkachlari yog' bilan to'lgan, ba'zan yarmigacha tik turadi yoki o'rkachi 2 ta bo'lsa, ikki tarafga tushgan bo'ladi

So'yishga mo'ljallangan tuyalarning semizlik kategoriyasini aniqlash.

8-jadval

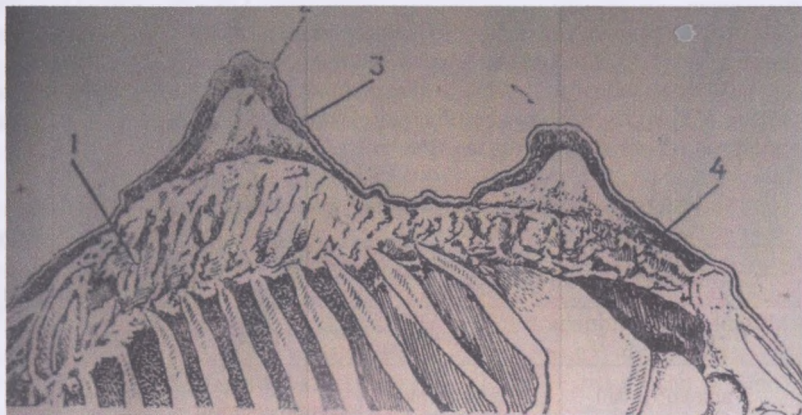
Bahosi	Semizlik kategoriyasi		
	Oliy	O'rta	O'rtadan past
Muskul to'qimalarining rivojlanishi	Yaxshi	O'rta	Qoniqarsiz
Tana ko'rinishi	Aylanasimon	Biroz burchaksimon	Burchaksimon
Qovurg'alari, kuraklar soni	Yaxshi to'lishgan	Uncha to'lishmagan	Biroz bilinadi
O'rkachi	Tik turadi yoki ozroq qiya	Bir tarafga qiya yoki o'rkachi 2 ta bo'lsa ikki tarafga	Bir tarafga tushib ketgan bo'ladi
Tanada yog'ning to'planishi	O'rkachning asosi to'lishgan	O'rkachda yog' o'rtacha to'lishgan	O'rkachda yog' bo'lmaydi

1986 – yilda Qozogʻiston MDX davlatlarida tuyachilik sohasi boʻyicha yetakchi oʻrinlarda boʻlgan. Hozir ham jami tuyalar bosh soni boʻyicha 50% ni Qozogʻistonda ishlab chiqariladigan goʻshti, juni 65%, shuningdek karib shu miqdorda sut, shubot.

Professor I.V Chebishevni takidlashicha tuya goʻshti qimmatli ahamiyatga egadir. Tuyalarning koʻpincha tirik vazni 500-800 kg boʻlib, boʻrdoqilgan yaʼni semirtirib boqilgan tuyalarning suyim chiqimi eng kamida 56% boʻladi. Koʻp hollarda tuyalarning yogʻi 160 kg gacha boʻladi. Shuningdek sahro mintaqalarida chorvachilikning tarmogʻi tuyachilik boʻlib, ayniksa goʻshtini koʻpaytirishda iqtisodiy samaradorlikka ega. Tuya goʻshtini isteʼmol qiladigan xalqlar qoramol goʻshti qatori isteʼmol qilib kelmoqda. Shuningdek kalbasa ishlab chiqarishda keng foydalaniladi. Yaxshi semirgan yosh butalok goʻshti uzining taʼmi va qiymati boʻyicha katta yoshli tuya goʻshtidan sifati jihatidan ustun turadi.

Eng yuqori taʼmga ega boʻlgan goʻsht yosh butaloqlar goʻshti boʻlib, ularni 30 – 32 oylikda eng yaxshi goʻsht hisoblanadi. Erkak butaloqlarni koʻpincha 18 - 19 oyligida goʻsht uchun suyardilar.

Tuyachilikda goʻsht yetishtirishning eng asosiy qism tabiiy yaylovda ilmiy asosda toʻliq foydalanish. Tuyachilikda hammaga maʼlum bahorgi, yozgi mavsumda tuyalarni yaylovda boqish tirik vaznini ikki marta oshiradi. Burdoqilashda bir kunda 2 kg gacha et qoʻshish imkoniyatiga ega biron bir boshqa hayvon shunday xususiyatga molik boʻlla olmaydi.

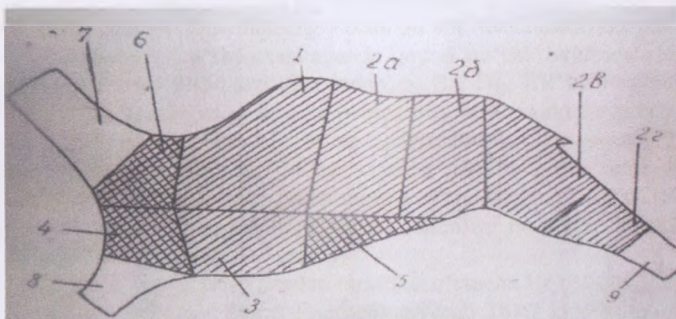


5-rasm. Tuya oʻrkachining tuzilishi.

1. Orqa umurtqalari
2. Oʻrkachida yogʻning toʻplanishi
3. Teri qoplamasi
4. Bel umurtqalari

Tuya go'shti nimtasining semizlik kategoriyasi

Tuya go'shti o'zining morfologik tuzilishi go'sht bo'laklari bo'yicha kimyoviy tarkibiga binoan 3 sortga bo'linadi. Tuya go'shti tashqi ko'rinishi, rangi, zichligi, semizligi bo'yicha qoramol go'shtiga o'xshaydi. Mushaklar orasidagi yog', go'shtga marmarsimon ko'rinishni beradi va to'yimlilik qimmatini va ta'mini yaxshilaydi. Mushak tolalarining diametri 18-107 mk gacha o'zgarib turadi. Mushaklarda yog'ning to'planishi asosan qon tomirlar yo'li va o'zaro mushaklari bog'lami orqali amalga oshiriladi.



6-rasm. Tuya go'shti nimtasining navlarga bo'linishi.

Tuya nimta go'shti navlarga bo'linganda 3 navga bo'linadi:

1-nav:

1- kurak qismi, 2-orqa qismi, 2a- orqasi, 2b-bel, 2v-dumg'azasi, 2g-sag'ri qismi;
3-kurak qismi,

2-nav:

4-yelka qismi, 5-qorin osti, 6-bo'g'izloq.

3-nav:

7-bo'yni, 8-yelkadan bilakuzukkacha, 9-holdir qoldig'iga bo'linadi.

Tuyalarning go'sht mahsuldorligini o'rganishda yoshi, jinsi va semizlik kategoriyasini hisobga olgan holda 3 guruhga bo'linadi:

1. 2 yoshgacha bo'lgan butaloqlar

2. 2 yoshdan 4 yoshgacha bo'lgan yosh tuyalar

3. 4 yosh va undan katta yoshdagi tuyalar.

2 yoshdan 4 yoshgacha bo'lgan yosh tuyalarning tirik vazni 250 kg kam bo'lmashligi, muskul to'qimalari yaxshi bo'lishi kerak.

Tuyalarning go'sht chiqimi ularning semizlik darajasi, jinsi va yoshiga qarab har xil bo'lishi mumkin.

Oliy semizliklarida bu ko'rsatkich 59 % ni, o'rta semizliklarida 51 %, o'rtadan past semizlikka ega bo'lgan tuyalarda 47 % ni va oriqlar tuyalarda 44 % ni tashkil qiladi. 2 yoshli erkak tuyalarda bu ko'rsatkich 51 % ni, 3-4 yoshli axtalangan tuyalarda 49 % ni, 5 yoshlilarida 51 % ni tashkil qiladi.

(100 g hisobida) nimtaning boshqa qismlariga nisbatan ko'pchilik aminokislotalarni 1-5 foiz kam saqlaydi. Inson iste'moli uchun zarur bo'lgan metionin, treonin va prolin aminokislotalari esa nimta kesmalarida deyarli bir xil miqdorda uchraydi.

Triptofan, metionin va lizin kabi almashinmaydigan aminokislotalari go'shtning biologik qiymatini belgilaydi. Mazkur aminokislotalarning triptofan:metionin:lizin nisbati quyon nimtasining barcha qismlarida deyarli bir xil bo'lib, balanslashtirilgan oziqlanish me'yorlari bo'yicha qabul qilingan 1:2:8 nisbatga to'g'ri keladi.

Quyon go'shti boshqa turdagi hayvonlar go'shtiga nisbatan vitamin va minerallarga boy bo'ladi. 100 g quyon go'shtining tarkibida o'rta hisobda S – 0,8 mg, E – 0,79 mg, RR – 6,2 mg miqdorda vitaminlar ko'proq uchraydi.

Oq yangi zelandiya va kaliforniya zotli quyonlar go'shtining sifatini o'rganilib, simob (Hg), kadmий (Cd), mishyak (As), qo'rg'oshin (Pb) kabi toksin xossalari elementlar miqdori belgilangan me'yordan ancha kam saqlashi aniqlanib, hazmlanishi qiyin bo'lgan yog' miqdorining kamligi, quyon go'shtinining yosh bolalarni oziqlantirishda muhim ahamiyatga ega.

Hozirgi kunda go'sht mahsuloti, jumladan quyon go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish bo'yicha qator tadbirlar amalga oshirilmoqda. Ushbu tadbiri amalga oshirish uchun mavjud texnologiyani takomillashtirish yoki yangi texnologiyani joriy etish, shuningdek quyonlarni xo'jalik foydali belgilari bo'yicha majmuaviy baholash, biologik xususiyatlarini hisobga olish asosida urchitish tarmoq samaradolgini oshiradi.

Xorijlik olimlarning ta'kidlashlaricha tarkibida barcha almashinmaydigan aminokislotalarni saqlashi, to'yingan yog' kislotalari va xolesterin miqdorining ozligi ortiqcha vazndan aziyat chekayotgan, yurak-qon va oshqozon-ichak tizimida turli xil kasalliklari bo'lgan odamlarning kunlik taomnomasida quyon go'shtining bo'lishi muhim ahamiyatga ega.

Turli genotipdagi oq yangi zelandiya quyon zotlarining tirik vazn dinamikasi o'rganilib, sakson to'rt kunlik yoshga yetganda quyon bolalarining minimal tirik vazni 1842,5 g ni, maksimal tirik vazni esa 2294,9 g ni tashkil etishi aniqlangan. Sakson to'rt kunlik yoshgacha bo'lgan quyonlarning tirik vazni 20 ta genning additiv-dominant ta'siri ostida bo'ladi.

Turli quyon zotlarida so'yim chiqimi

9-jadval

Quyon zoti	Yoshi, kun			
	65	110	135	270
Oq yirik	46,2	53,2	59,8	60,0
Kulrang yirik	45,4	53,4	59,2	59,1
Qora qo'ng'ir	46,4	52,3	57,5	57,9

Kumushsimon	51.5	54.9	58.6	53,1
Vena havorangi	50.8	53,4	56,6	61,2
Sovet shinshillasi	49.8	51.5	55.2	59.2

MDH standarti GOST 27747-2016. Quyonglar nimgtasining semizlik kategoriyasi

10-jadval

Kategoriyasi	Nimgta semizlik bo'yicha ta'rif	
	Quyong nimgtasi	Broiler quyonglarining nimgtasi
Birinci	Quyong nimgtasining muskullari yaxshi rivojlangan. Sonlari yaxshi to'lishgan aylanasimon. Orqa umurtqalarining o'simgta qirallari chiqib turmaydi. Qarchig'ay va qorin chov qism yo'llari yog' to'planishi qalinlashgan ko'rinishda. Buyrak qismining yarmi yog' bilan qoplanagan.	Nimgta muskullari yaxshi rivojlangan. Sonlari yaxshi to'lishgan. aylanasimon. Qarchig'ayida yog' to'planishi qovurg'alar orasi muskullari va buyraklarida yetarlicha yemas. Orqa umurtqalarining o'simgta qirallari chiqib turmaydi.
Ikkinchi	Nimgta muskullarining rivojlanishi qoniqarli, sonlari tortilgan. yalpoqroq. Orqa qismining umurtqa qirralari sal-pal chiqib turadi. Qarchig'ayida va chov qismida yog' to'planishi kamroq. Yog' to'planmasligi ham mumkin.	Nimgta muskullarining rivojlanishi qoniqarli. sonlari tortilgan. yalpoqroq. Orqa qismining umurtqa qirralari ozgina chiqib turadi. Qarchig'ayida va chov qismida yog' to'planishi kamroq. Yog' to'planmasligi ham mumkin.

Izoh. Quyong nimgta go'shti o'z ko'rinishiga qarab sovutilgan. sovugan va muzlatilgan ko'rinishda bo'ladi.

Sovugan deganda - temperaturasi 25 C⁰ dan yuqori bo'lmagan.

Sovutilgan deganda - temperaturasi 0 C⁰ dan +4 C⁰ gacha.

Muzlatilgan deganda - temperaturasi -8 C⁰ dan yuqori bo'lmagan.

Sovugan nimgtasining og'irligi 1 kg dan past bo'lmagan.

Broiler quyong nimgtasining og'irligi 0.8 kg dan to 1 kg gacha bo'lishi kerak.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR.

1. Quyong go'shtining inson hayotida tutgan o'rni?
2. Quyong go'shtining kategoriyalarga bo'linishiga izoh bering?

QO'Y VA TUYA JUN MAHSULOTLARINI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI

Junni dastlabki ishlashdan maqsad - jundan to'qiladigan turli xil buyumlar tayorlashning texnologik xususiyatlariga muvofiq ravishda jun xom – ashyosini jundan keyinchalik yanada unumliroq foydalanishga tayorlashdan iboratdir. Junni dastlabki ishlashning asosiy jarayonlariga uni sanoat standartlari asosida navlarga ajratish va yuvish kiradi. Junlar yuvishdan oldin navlarga ajratiladi, chunki agar jun yaxlit holida yuvilsa, yuvib tozalangandan keyin navlarga ajratish juda qiyinlashadi. Yuvilmagan junlarning barcha asosiy belgi va xususiyatlari ko'zga yaqqol ko'rinib turadi va ularni ekspert nuqtai nazardan baholash oson bo'ladi.

Junni ishlash oldidan yuvish junni dastlabki ishlash deb ataluvchi ish jarayonlari kiradi.

Ifloslangan jun tozalash usuliga qarab bo'linadi:

Sovuq suvda yuvilgan jun, qo'y tanasida yuvilgan jun, chala yuvilgan jun, uyda yuvilgan jun va issiq suvda yuvilgan yoki fabrikada yuvilgan jun.

1. Ifloslangan dag'al junlarni daryo, ariq, oqar suvlarda yuvilsa, sovuq suvda yuvilgan jun hisoblanadi. Tabiiyki, junlarni sovuq suvda yuvganda undagi aralashmalarni, ayniqsa, sovuq suvda qiyin yeriydigan jun yog'li terilarni yuvib ketkazib bo'lmaydi. Shuning uchun mayin jun va yarim mayin junlar bu usulda yuvilmaydi. Toza yuvilgan junlarda toza chiqim 75-80 foizni tashkil yetadi.
2. Qo'y tanasida yuvilgan junlar bundan ham kamroq tozalanadi. Qo'ylarning tanasida yuvilgan jun deb, qo'ylarni daryo yoki boshqa sun'iy qurilgan oqar suv hovshlardan haydab o'tkazish yo'li bilan yuvilgan junlarga aytiladi. Bu usulda qo'yning ustida yuvilmay qolgan yog' moddalari yapog'ining asosiy qismida 15 % gacha bo'ladi. Unday junni «Peregon» yoki toza yuvilgan jun deb ataladi.
3. Chala yuvilgan qo'y jun suvning qattiqligiga va jundagi yog'li - terining oz — ko'pligiga qarab qo'y tanasida yuvilgan jun ba'zan juda oz tozalanadi. Bunday junlarda yuvilmay qolgan yog' moddasi 15% dan 30 % gacha qoladi. Unday junni «Poluperegon» yoki chala yuvilgan jun deb ataladi. Chala yuvilgan junlarda toza chiqim 60-64% ni tashkil qiladi.
4. Uyda yuvilgan junlarda toza chiqim 84-86 % ni tashkil qiladi.
5. Issiq suvda yuvilgan yoki yuvilib tozalangan jun deb, 40-50 % darajagacha isitilib, sovun-soda solingan yeritmalarda yuvilgan va so'ngira toza suvda chayilib, maxsus quritish mashinalarida 70-80 temperaturada quritilgan junlarga aytiladi.

Kamval yoki tarab yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalar movut gazlamalardan shu bilan fark qiladiki, tarab yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalarning sirtida ular to'qilgani kalavalarning to'qilish rasmlari aniq ko'rinib turadi. Shu sababli ham bunday gazlamalar ochiq gazlamalar deb ataluvchi gazlamalar jumlasiga kiradi.

Movut gazlamalarga qaraganda tarab yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalar uchun ancha yuqori sifatli junlar talab qilinadi. Sifati va navlari turlicha bo'lgan junlar tarab, yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalar to'kish, uchun yuqori bo'lgani holda, bunday junlardan garchi ulardan sifati turli xil movut gazlamalar olinmasada, movut gazlamalar uchun barcha xilga mansub junlar yuqori hisoblanadi. Buning ustiga tarab yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalar to'qishda chiqadigan jun chiqindilari masalan, junni taraganda yuliniib chiqadigan tarandilar boshqa jun bilan aralashtirilib, movut gazlamalar tayyorlashda ishlataveriladi. Buning uchun movut gazlamalar tayyorlash uchun har qanday jundan foydalanilaverar yekan, degan xulosa mutlaqo kelib chiqmasligi kerak. Movut gazlamalar tayyorlash uchun ham jun xom - ashyosining sifati hal qiluvchi ahamiyatga yegadir. Junlarning sifati qancha yuqori bo'lsa, shunchalik qimmatbaho va yuqori navli movut gazlamalar tayyorlanadi. Lekin, movut gazlama tayyorlash texnologiyasi tarab yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalar to'qish texnologiyasidan farqi, navi va sifati har xil bo'lgan junlarni qayta ishlashga va foydalanishga imkon beradi.

Yana bir farqi shundaki, tarab yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalar movut gazlamalarga qaraganda, faqat yuqori sifatli jun xom - ashyosidan to'qilibgina qolmasdan, ularning xillari g'oyat ko'p va xilma-xildir, hamda aholi talabini anchagina keng va ko'p mikkorda qondirish uchun xizmat qiladi. Bu yesa o'z navbatida aholining movut gazlamalarga qaraganda tarab yigirish usulida tayyorlanadigan gazlamalarga bo'lgan talabini oshiradi.

Tarab yigirish usuli bilan, ya'ni kamval gazlamalardan kostyumbop (boston, triko, krep, sheviot va h.k.); ko'ylaklar (krep, fay, yeffekt, maktabbop, kichkintoy, shotlandka); shimlar (yo'l - yo'l chiziqli va h.k) va paltolar (koverkot, gabardin) tikiladi.

Bu ikki usulda to'qilgan gazlamalar bir - biridan farq qiladi, chunki ularni tayyorlash texnologiyasi har xil. Ular texnologiyasi orasida farq juda katta, shuning uchun movut va tarab yigirish usulida to'qiladigan gazlamalar ishlab chiqaruvchi fabrikalardagi junni qayta ishlash mashinalari va barcha jihozlar bir-biridan keskin farq qiladi. Shuning uchun bir fabrika movut gazlama ishlab chiqarishga, ikkinchisi tarab yigirish usulida to'qiladigan gazlamalar ishlab chiqarishga ixtisoslashtirilgan.

Kamval gazlamalarni tayyorlashda paxta va sun'iy tolalardan keng foydalanish mumkin, ularni jundan to'qilgan yoki boshqa kalavalarga qo'shib ishlatiladi.

Yengil va yupqa jun gazlamalarni faqat yupqa kalavalardan to'qish mumkin. Shuning uchun tarab yigirilgan kalavalarning asosiy sifati uning yuqori raqamliligidir. Masalan, kostyumbop boston gazlamasining 1 m 350g vaznga ega, bunda №32 raqamli ikki ipdan yigirilgan kalava kerak bo'ladi, 1m vazni 183 g bo'lgan ko'ylakli gazlama tayyorlash uchun yesa, №64 raqamli ikki ipdan yigirilgan asosiy va №52 raqamli ikki ipdan yigirilgan ikki kalava kerak bo'ladi.

Tarab yigirilgan kalavaning sifati yuchqaligidan tashqari silliqiligi, uzilish uzunligi (4-6 km), uzunligi va qayishqoqligining yuqoriligi va mustahkamligi, ingichkaligi bo'yicha bir tekisligi hisoblanadi. Bunday sifat ko'rsatkichlari

bo'lmagan kalavadan kerakli yupqa jun gazlama tayyorlash kerakli bo'lmaydi.

Yuqori raqamli va yuqori sifatli kalava tayyorlash uchun titib taraydigan usul qo'llagan holda irlamchi ishlov berishni juda tubdan o'tkazish kerak bo'ladi. Tarab yigirish uchun qo'llaniladigan har xil jun turlarini ishlatish va iloji boricha ulardan yupqa kalava tayyorlashning tarab yigirishning ikki usuli kelib chiqqan.

1). Kalta taralgan junlar bilan yigirish usuli, ayrim paytlarda fransuzcha yigirish usuli deyiladi.

2). Uzun taralgan junlar bilan yigirish usuli, ayrim paytlarda inglizcha yigirish usuli deyiladi.

Bu ikki asosiy usuldan tashqari yarim tarash usuli ham mavjud bo'lib, bu usulda tarab titish bo'lmaydi, lekin boshqa bir qator jarayonlar qo'llaniladi.

Uzun taralgan junlar bilan yigirish usuli uchun bir tekis yarim dag'al va dag'al junlar ishlatiladi. Demak, taraf yigirish usulida to'qiladigan gazlamalar tayyorlash kalava tayyorlashdan boshlanadi.

Tarab yigirish usulida tayyorlangan (kamval) iplar - tarab yigirish usulida to'qilgan gazlamalar tayyorlash uchun ishlatiladigan kalavalar deyiladi.

Tarab yigirish usulida to'qiladigan gazlamalar uchun kalava tayyorlash ishlari jun momig'i vujudga keltirishi bilan tugamaydi. Jun momig'i tarash apparatidan keyinmaxsus voronkadan o'tkaziladi va lenta holiga keltiriladi. Shundan keyin bir necha tasma taroqli apparatdan chiqqan lentalar birlashtiruvchi mashinalarda birlashtiriladi. Keyin lentaloqchi mashinalardan o'tkazilib, lentalar bir oz cho'ziladi va imkon boricha og'irligi bir xil holatga keltiriladi. Ana shu usulda lenta holiga keltirilib, tayyorlangan momiq tarab yigirish mashinalariga yuboriladi. Bu mashinaning ish apparatlari yassi metall taroqlar o'rnatilgan veliklardan iborat bo'lganligi uchun tasma - taroqli mashinalardan farq qilinib, tarab yigirish mashinalari deb ataladi. Bu mashinaning vazifasi junni tarashdan, ya'ni jun tolalariini bir - biriga nisbatan parallel holatga keltirishdan iboratdir.

Bu texnologik jarayonning nomi ham ana shundan kelib chiqib, tarab -yigirish deb ataladi, shu usulda tarash yo'li bilan olinadigan kalavalar va undan to'qiladigan gazlamalar tarab yigirish usulida olingan **kalava** va **gazlama deb** ataladi.

Junlarni yigirish jarayonida ularni cho'zish va ketma-ket yegish yo'li bilan yo'g'onligi, zichligi va mahkamligi ma'lum talablarga javob beradigan ip olish ko'zda tutiladi.

Shunga birlamchi ishlov berish texnologiyasini va jundan tayyor mahsulot ishlab chiqarish tartibi uzilmasligi va talab darajasida o'tkazilishi tayyor mahsulotlar sifatida yaqqol namoyon bo'ladi. Shuning uchun bu jarayonlar ketma-ketligi quyidagicha bo'ladi. Ombordan olinadigan junlar darhol tasma taroqli mashinalarda ishlanavermaydi, ular avval yuviladi, so'ngra yirik bo'laklarini mayda bo'laklarga bo'lish uchun maxsus titish mashinalidan titilib, g'ovak, momiq holatga keltiriladi. Agar issiq yeritmalarda yuvilmagan dag'al ko'y junlari yoki tuya junlari ishlanadigan bo'lsa, titish mashinalari vositasida bu junlarni titishdan tashqari, jundan chang va o'simlik aralashmalarini olib

tashlash ham lozim bo'ladi. Junlar titilgandan keyin turli xilga va navga mansub junlardan jun aralashmasi tayyorlanadi. Junlarni aralashtirish vazifasi mavjud silma-xil jun xom-ashyolardan tejamli va unumli foydalanib, talabga javob beradigan kalava va gazlama olishga imkon beradigan jun massasi vujudga keltirishdan iborat. Jun aralashmasini to'g'ri tayyorlash junlarning ayrim xil va navlaridan yaxshiroq foydalanishga imkon beradi.

Tarab-yigirish uchun foydalaniladigan junlar bir xil tolali (mayin va yarim mayin) bo'lishi, uzunligi 55 sm dan kam bo'lmastligi, anchagacha mahkam bo'lishi va boshqa texnik xususiyatlari ham aniq ko'rinib turishi kerak.

Bu usulda yigirish uchun har xil tvlali ayrim jun navlaridan ham foydalanish mumkin. lekin bunday junlarda bir xil bo'lmagan tolalar qanchalik ko'p bo'lsa, shuncha ko'p tarandi chiqindilar chiqadi.

Har xil tolali yuqori va birinchi navli junlardan tarab yigirish usulida to'qiladigan gazlamalar tayyorlanadigan bo'lsa, u holda bunday junlar mayin junlarni tarab yigirish sistemasida ishlanadi. Masalan, buxoro, turkman, xuroson, beludja va boshqa zotli qo'ylar juni xuddi shu usulda ishlanadi. Mayin junlarni tarab-yigirish sistemasi bo'yicha yigirish uchun xom-ashyo sifatida foydalaniladigan har xil tolali junlarning anchagina miqdori har xil tolali yarim dag'al junli qo'ylar bilan mayin dag'al junli duragay qo'ylardan olinadi.

Dag'al junlarning uzunligi va ingichkaligi jihatidan har xilligi unchalik farq qilinmaydigan ayrim xillari, ya'ni tarkibida ko'p miqdorda oraliq tola bo'lgan va qiltiq tanalarining yo'g'onligi o'rtacha bo'lganligi holda tiviti nisbatan dag'alroq bo'lgan junlar, ba'zan, tarab yigirish usulida faqat yuqori navli yemas, hatto past, uchinchi navli junsifatida ham ishlanadi. Ammmo, bunday navga mansub jun tolasi ancha uzun (12-20 sm) va yo'g'on bo'lganligi sababli ulardan dag'al junlarni tarab yigirish sistemasi bo'yicha yigirish uchun xom-ashyo sifatida foydalaniladi (inglizcha usulda yigirish). Lekin, dag'al junli qo'ylardan olinadigan har xil tolali junlarning asosiy ko'pchilik qismi movut uchun yigirish usulida qayta ishlanadi.

Yeng qulay xom-ashyo tarab yigirish uchun bir xil tolali junlar hisoblanadi. 100-110 mm uzunlikda bo'lgan junlar mayin junlarni tarab-yigirish sistemasi bo'yicha ishlanadi; uzunlig 110 mm va undan uzun bo'lgan junlar esa, dag'al junlarni tarab-yigirish sistemasi bo'yicha ishlanadi.

lod aralashmalar bilan junning ifloslanganligi jun tolasining mahkamligi zaif bo'lib qolishi va unda chiziqlar hosil bo'lishi hamda, shu kabi boshqa nuqsonlarning mavjud bo'lishi junning texnologik jihatidan yaroqliligidan pasaytirish bilan birga, uni tarash va keyinchalik tarab-yigirish sistemasi bo'yicha ishlash jarayonlariga, ayniqsa salbiy ta'sir ko'rsatadi. Tarab-yigiriladigan kalavalarining tekisligi, mustahkamligi va boshqa xususiyatlariga movut kalavalariga qaraganda ancha yuqori talablar qo'yilishini ko'rib o'tdik. Tarab-yigiriladigan kalavalar movut kalavachalardan ham yuqori talablarni qondirishi zarur, chunki tarab-yigirish usulida to'qilgan gazlamalrning sirtidan to'qilish belgi (ram)lari ko'rinib turadi. Movut gazlamalarning sirtida yesa, kalava mutlaqo ko'rinmaydi. U zich va namat holda ko'zga tashlanadi.

Movut gazlama kalavalari singari tarab-yigirish usulida to'qiladigan gazlama kalavalari ham asosiy va arqoq kalavaga bo'linadi.

Asosiy kalava - gazlamaning bo'lagi bo'ylab uzunasiga o'tadi va uning ko'ndalang iplarini hosil qiladi. Arqoq esa-gazlama bo'lagining asosini ko'ndalangiga kesib o'tuvchi iplardir.

Bunday usulda kalavalardan gazlama to'qish uchun to'quv stanoklaridan foydalaniladi. To'quv stanoklari yordamida kalavalar shunday joylashtiriladiki, avval bitta ip (asos) bir-biriga nisbatan ma'lum oraliqda paralell qilib tortib chiqiladi, keyin to'quv stanogining moki deb ataladigan maxsus asbobiga o'ralgan boshqa ip (arqoq) oldindan belgilangan sistema bo'yicha uzunasiga ketgan iplarning orasidan ko'ndalangiga va surp deb ataladigan gazlama olinadi. Surplarga so'ngra pardozi beriladi, jundan keyin tayyor gazlama vujudga keltiriladi.

Demak, to'qimachilik ishlarida asos va arqoq iplar bir-biridan farq qilinib, ulardan turlicha foydalaniladi. Shu farqlarga ko'ra, asos uchun ishlanadigan kalavalar arqoq uchun ishlatiladigan kalavalardan ancha mahkam bo'lishi talab qilinadi. Shu sababli asos kalava tayyorlash uchun ishlatiladigan jun xom-ashyolarining mahkamligi ham arqoq kalava tayyorlash uchun ishlatiladigan jun xom-ashyolariga qaraganda ancha yuqori bo'lishi kerak.

Tayyorlangan kalavalarning miqdori va sifati junning dastlabki xususiyatlari (ingichkaligi, uzunligi, mahkamligi va h.k.) ga shu bilan birga uni qayta ishlash usullariga bog'liqdir. Shu bilan birga junning yaxshiroq yoki yomonroq yigirilishiga sabab bo'ladigan barcha dastlabki xususiyatlari, ya'ni junning yigiriluvchanligini aniq belgilashda imkon beradigan barcha murakkab xususiyatlari ham to'la ma'lum yemas, izlanishlarni davom ettirish kerak.

Har xil zotli tuyalarning jun mahsuldorligi.

Respublikamizda chorvachilikni rivojlantirishga katta e'tibor berilmoqda. Ko'pgina fermer xo'jaliklari chorvachilikka ixtisoslashgan holda faoliyat yuritmoqda. Chorvachilik mahsulotlari, jumladan, tuya junini ko'paytirish hozirgi kunda dolzarb masaladir. Bunday jun shifobaxshlik xususiyati bilan ko'pgina mamlakatlarida o'z isbotini topgan. Tuya juni shu boisdan ham bebaho hisoblanadi. Tirik organizmlar hosil qiladigan zaharli moddalardan xoli qiladi. Gazak olish, og'riqlarni qoldirishda, artrid, yalg'lanish, siniq va singan joylarni tuzatish va boo'qa kasalliklarni davolashda muhim ahamiyatga ega ekanligi tibbiyotda aniqlangan. Shi bois Orol bo'yi va Qizilqum sharoitida urchitilayotgan tuya zotlarining jun mahsuldorligini aniqlash, xalqimizni shifobaxsh tuya juni bilan ta'minlash ilmiy izlanishning dolzarbligini bildiradi.

O'rganilgan zotlar Qoraqolpog'iston Respublikasining "Ustyurt", Navoiy viloyatining "Jbolemanov", "Sarebel" shirkat xo'jaliklarida grand asosida ilmiy tajriba o'tkazgan olim va mutaxassislarning, shuningdek Qozog'iston Respublikasida shu zotlar ustida olib borilgan tajribalar asosida, yani Qozoq zotli, ikki o'rkachli baktrian erkak va ona tuyalar, Mongol zotli ikki o'rkachli baktrian erkak va ona tuyalar hamda ir o'rkachli Turkman Arvana zotli dramedar erkak va ona tuyalar hamda bir yoshli Qozoq va Turkman arvana zotli bo'taloqlarning jun mahsuldorligi taqqoslab o'rganildi. Har xil zotli tuyalardan qirqib olingan o'rtacha jun miqdori kg hisobida ko'rsatilgan.

Har xil zotli tuyalardan qirqib olingan o'rtacha jun miqdori kg hisobida

11-jadval

Zot	O'rtacha qirqib olingan jun	Limit
Qozoq zotli, ikki o'rkachli bakterian erkak tuyalar	8,5	15
Qozoq zotli, ikki o'rkachli bakterian ona tuyalar	5,5	9
Qozoq zotli bir yoshli bo'taloq	3,1	3,2
Mongal zotli ikki o'rkachli bakterian erkak tuyalar	8,1	11
Mongal zotli ikki o'rkachli bakterian erkak tuyalar	5,2	8,5
Bir o'rkachli Turkman (Arvana zotli dravedar) erkak tuyalar	2,8	4
Bir o'rkachli Turkman (Arvana zotli dravedar) ona tuyalar	2,5	3,5
Bir o'rkachli Turkman (Arvana zotli dravedar) bir yoshli bo'taloqlar	1,2	1,5

Qozoq zotli bakterian katta erkak tuyalarning har bir boshidan o'rtacha 8.5 kg, ona bakterian tuyalardan 5.5 kg, bakterian bir yoshli bo'taloqlardan 3,1 kg jun qirqib olingan bo'lsa mongol zotli katta erkak tuyalardan 8,1 kg, ona tuyalardan 5,2 kg, bir o'lkachli Turkman arvana zotli dramedar erkak tuyalardan 2,8 kg, ona tuyalardan esa 2,5 kg jun qirqib olingan. Dramedar bir yoshli bo'taloqlardan esa 1,2 kg jun qirqib olingan. Agar ikki urkachli bakterian tuya zotlarni bir biri bilan taqqosliyigan bo'lsak, xulosasi shundan iboratki Qozoq zotli tuyalar Mongol zotli tuyalarga nisbatan ko'p jun berishi aniqlandi. Buni jadval taxlilida ko'rish mumkin. Bir o'rkachli Turkman arvana zotli tuyalar bilan solishtirganimizda Qozoq zotli tuyalar bir o'rkachli tuyalarga nisbatan 2-2,5 barobar ko'p jun berishi tahlil asosida aniqlandi.

Tuyachilik asosan cho'l va dasht zonalarida rivojlangan hozirgi vaqtda ikki o'rkachli tuyalarning (bakteryanlar) uch zoti-Qalmiq, qozoq, mug'il bakternlar va bir o'rkachli tuyalarning bir o'rkachli zoti-dromedarlar (aravana) urchitiladi.

Tuyalarning butun dunyodagi umumiy soni 14 mln. boshni tashkil qiladi. Tuyachilik asosan Afrika qit'asi zonalarida ko'p rivojlangan. Mongoliya M.D.Hda asosan Markaziy Osiyo Respublikalarida, Qozoqiston, Qalmiq Avtonom respublikalarida urchitiladi. Kishilik jamiyatida tuyaning suti, go'shti va junidan foydalanib kelingan. Tuyaning junidan kamvol, trikotaj va yupqa movut gazlama ishlab chiqarilgan. Yolineing junlaridan chidamli tasmalar yasashda ishlatilgan. Mustaqil davlatlarning yalpi jun mahsuldorligini 3,5% ni tuya juni tashkil qilgan.

Tuya juni MDH dagi standart 5808-77 talablarga muvofiq sifatiga ko'ra I, II, III klasslarga bo'linadi.

Tuya juni tolalarining chidamliligi va toza jun chiqimi 12-jadvalda berilgan.

Tuya juni tolalarining chidamliligi va toza jun chiqimi

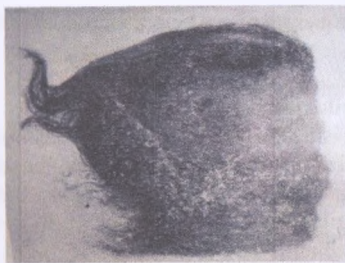
12-jadval

Tuyalarning turi	Chidamligi (km)		Chiqim miqdori (%)	
	Butaloqlar	Katta yoshdagi hayvonlar	O'rtacha	limit
Baktrion	9,2	8,4	82,0	73-84
Dromedor	10,1	7,4	96,2	65-90

Tolalarning chidamliligiga ko'ra tuya juni qo'y junidan ustun turadi. Toyloqlar junining tolasi katta yoshdagi hayvonlar junining tolasiga nisbatan chidamliroqdir.

Ikki o'rkachli tuyalar sovuq sharoitga yaxshi moslashadi va sovuqdan qo'rqmaydi juni qalin, uzun, egri-bugri mustahkam tivit tolalari bilan qoplangan. Bir o'rkachli tuyalarning juni kalta, dag'al kam buralgan ko'rinishda bo'ladi. Tiviti kam bo'ladi. Ikki o'rkachli va bir o'rkachli tuyalar junining bir-biridan farqi avloddan-avlodga o'zgarmasdan o'tadi.





7-rasm. I, II, III klasslardan na'munalar

Tuyalarning jun qoplami va rangi.

Tuyalarning jun qoplami – yumshoq va tivitdan tashkil topgan. Bir tutam tivit ichida qo'pol qillar ham uchraydi.

Tuya turlari bo'yicha eng ko'p qalin jun bilan ikki o'rkachli tuyalar hisoblanadi. Juni uzun va qalin bo'lib, tuyalarni sovuqdan saqlaydi. Yomg'irda toqilgan tuyalarning juni tez nam bo'lib, birdaniga qurib ketmaydi. Bunday tuyalar sovuqda va shamol bo'lganda tez kasallanadi.

Bir o'rkachli tuyalarda jun qoplami ayniqsa, yelka oldi qismiga qarashli joyda ko'p hollarda qorako'l ifodasida jingalak holda bo'ladi. Tuya junidan qillar qurib qolish vazifasini bajaradi. Bu qillar uzun bo'lib, boshida, bo'yning yuqori pastki o'rkachi ustida bir o'rkachlilarning kurak qismida, ikki o'rkachlilarning yelka oldi qismida, ko'z atrofi va lablaridagi qillar yaxshi rivojlangan va sezish xususiyati kuchli biologik xususiyatlardan biri shuki, bahorda kunlar isishi bilan junlari to'kila boshlaydi, ya'ni tullaydi. Juda issiq kunlar bo'lganda tanasida jun qolmaydi. Mana shu davrda organizmga o'rkachda yog' to'planishi to'xtaydi. Yoz davomidagi issiqlik mavjudligi organizmda, o'rkachlarida yog' to'planmaslikni, yengillashtirib, imkon tug'diradi.

Tuyalardagi tor burun teshigi chang, kuchli shamollardan saqlaydi. Yovvoyi ikki o'rkachli tuyalarning ya'ni mo'g'il tuyalar juning rangi qizg'ichroq qum tusda bo'ladi. Uy hayvoniga aylantirilgan tuya juning tusi, yovvoyi tuyalar junining tusiga o'xshash, atrofdagi manzara holatini eslatadi.

Tuya juning ko'p uchraydigan rangi buri ko'rinishida bo'ladi.

Shuning uchun ham himoya qiladi, ko'proq qoraroq rangda bo'ladi. Tuya junlarining bo'ri rangi, qora bo'ridan, ko'pincha qoradan ochiq malla tusga o'zgarib to'radi. Buri tusdan tashqari oq tusli tuyalar ham bo'ladi. Tuyalarda,ot,

qoramollarda boshida, tanasida, oyoqlarida uchraydigan belgilar bo'lmaydi. Rang bo'yicha har xilda bo'lish kam bo'ladi.

Junning texnik xususiyatlari.

Jun har turli jun buyumlar qilib qayta ishlashlarga duch keladi. Ana shu qayta ishlashlardan eng oddiysi jundan kigiz va boshqa bosiladigan buyumlar tayyorlashdan tortib to junni yigirish, to'qishdan iborat texnologik proseslarning ancha murakkab sistemasi va jundan to'qiladigan gazlamalarning turli xillarini pardozlashgacha bo'lgan jarayon kiradi. Junni har qanday qayta ishlash jun tolalariga mexanik va ximiyaviy termik ta'sir ko'rsatishlarning kompleksidan iborat bo'ladi. Bu ta'sir etishlarning xarakteri va ulardan olinadigan natijalar jun tolalarning qanday fizik va ximiyaviy xususiyatlariga qarab junni qayta ishlashning texnologik jarayon tuziladi va mazkur jundan qaysi buyumni olish texnik jihatdan ancha samarali ekanligi aniqlanadi.

Junning asosiy texnik xususiyatlari:

1. Jingalakli
2. Ingichkalik
3. O'zunlik
4. Chidamlilik
5. Cho'ziluvchanlik
6. Egiluvchanlik
7. Rangi
8. Yaltiroqlik
9. Namlik
10. Olingan sof jun miqdori.

Tuya junidagi tivit tolasining fizik xususiyati.

Tuya junidagi tivit organizmni sovuqdan quriqlash funksiyasini bajaradi. Junning sifati umuman tuyadan olingan junning hajmiga bog'liq

Tivit – eng ingichka jun hisoblanadi ko'pincha ikki o'rkachli tuyalarda ko'proq bo'ladi. Tivitning ingichkaligi bir yoshli butaloqlarda bo'ladi. Yoshning o'sishi bilan tivit tarkibining miqdor va sifati o'zgaradi. Tuyalardan qirqib olingan junning eng ko'p qismi tivit hisoblanadi. 75,8 foizdan to 86,7 foiz atrofida bo'ladi.

Oralikdagi tuya juni tolasining fizik xususiyati

Oraliq tuya junini tolas.

Hajmiga fizik xususiyatiga jun qoplamidagi namlikni o'tkazmasligiga bog'liq. Oraliq qiya ega bo'lib, tivit bilan qiltiq o'rtasidagi tuzilishga ega. Oraliq qiya o'zini ingichkaligi bilan tivitning ingichkaligidan kam farq qiladi. Qalin tolas aksincha qiltiq ingichkaligiga yaqin. Oraliq qiya ko'pincha bir o'rkachli tualarga xos ikki o'rkachli tuyalarda oraliq qiya o'rtacha 5,0-6,5 foizni shunday miqdorda qiltiq junni tashkil qiladi.

Xo'jalik qiymati bo'yicha yuqori baholanmaydi. lekin tanadagi harakatning bir hil bo'lib, turi jarayonida katta rol o'ynaydi.

Qiltiq tolasining fizik xususiyati.

Qiltiq jun qoplamida namlikni va junga mustaxkamlik beradi. Qiltiq boshqa jun qillaridan dag'alligi bilan ajralib turadi. Qiltiqning o'rtacha diametri 50 mk. Qiltiq to'qimachilik sanoatida ishlatilmaydi. Undan ingichka iplar qilinmaydi. Issiq kiyim kechaklar qilishda ishlatiladi. Shuningdek qattiq qilli iplar tayyorlanadi. Tuya jun tolasining fizik xususiyatlari jadvalda berilgan.

Tuya jun tolasining fizik xususiyatlari

13-jadval

Ko'rsatgichlar	Duragay bakterian		
	Tivit tolasining fizik xususiyatlari	Oraliq qil tolasining fizik xususiyatlari	Qiltiq tolasining fizik xususiyatlari
Hajm og'irligi, %	85.0	6.1	8.9
Ingichkaligi, mk	18.9	36.0	50.1
Uzunligi, sm	7.6	7.7	10.1

Tuya junini tayyorlash tartibi.

Yuqorida aytib o'tilganidek tuya juni to'qimachilik sanoatida va dunyo bozorida qimmatli xom ashyo sifatida keng foydalaniladi. Tuyadan bir yilda bir marota bahorda jun qirqib olinadi. Jun qirqim muddati ob-havo va tuyalar jun qoplamiga qarab belgilanadi. Jun qirqish odatda iliq kunlari olib borilib, undan tashqari tuyalarni juni tobiga kelgan paytini ham hisobga olish kerak. Tuyalarni juni qirqilandan so'ng sovuq kunlari tuyalarni kasharlarga haydash kerak. Tuyalarni junini qirqish ikki usulda amalga oshiriladi: qo'lda (qaychi yordamida), elektr agregatda ESA-61200. Bu agregat ish unumdorligini 2-3martaga oshiradi. sifatni yaxshilaydi. Agar tuyalar juni o'z vaqtida qirqib olinmasa tiviti yo'qoladi. Tulash vaqtida tiviti iloji boricha taroq bilan tarab olinadi. Tuya juni o'z vaqtida qirqilmasa 18% jun to'kilib ketishi mumkin.

Qadimdan sharq mamlakatlariga malumki, tuya juni kishilarda bo'ladigan 30 dan ortiq kasalliklarni davolashda eng yaxshi malham dorisi xisoblanadi. Bundan bir asr oldin tuya juni xususiyatini o'rgangan professor Yeger shuni aniqlaydiki, tuya juni zaxarli moddalarni bartaraf etadi. Inson organizmi bilan birgalikda tanaga issiqlmk beradi va kasalliklarni davolaydi. Qirqib olingan junni zaxarli moddalar bor joyga qo'yilsa ularni yo'q qilib o'zidan ketkazadi. Undan tashqari astma, yuqori nafas olish yo'llarida bo'lgan kasalliklarni oldini olishda shuningdek, allergiya (organizmda yosh modda, mikrobyoki ularning mahsuli tufayli yuzaga keladigan, organizm reaksiyasining keskin susayishi yoki

kuchayishidan iborat) kasalligini yuqtirmaydi. Shuningdek nevrin (nervlarning bazi kasalliklar oqibatida yoki shikastlanishi, zaharlanishi, shamollashi natijasida yallig'lanishi) nevrogeniya (tez yaralash, oziq ketish, bosh og'rig'i bilan xarakterlanadigan asbiy kasalliklarni ostroxirozda (bo'yin va bo'g'imlarda tuz yig'ilishi) artrit (bo'g'imlarning yallig'lanishi) sinik va singan joylarni bog'lab foydalanishda, revmatizm, bod kasalliklarini, terini qichishida og'riq bermasdan, og'riqni oladi va keskin asabiyligni oldini yaxshilaydi.

Tuya juni havoni yaxshi o'tkazadi. Kishini terlatmaydi. Kosmetologiya (davolash kosmetikasi, yuz-badanni chiroyli qilish, yaxshi saqlash maqsadida ishlatiladi).

Tuya juni tarkibidagi lanolin moddasi teriga yaxshi shimilib, qo'lni mayin qilib, egiluvchanligini oshiradi.

Tuyaning qalin qoshi va ikki qator kipriklari ko'zlarini qum va to'zondan ximoya qiladi.

Tuyalarni qumli joylarda qumli dovul qattiq shamollardan saqlash uchun alohida burun teshigi va qulog'ining xizmati katta.

Internet ma'lumoti 20.04.2011 Tuya juni ko'p kasalliliklar uchun dori hisoblanadi. Grek tabiblari revmatizm (bod kasalligi) larni og'riqlarini davolashda muvaffaqiyatlarga erishgan. Bir bo'lak jun olib, oltingugurt, uksus va soda aralashmasidan tayyorlangan suqlikka botirib og'riqni joyiga yani bel qismiga qeytib davolaganlar.

Qadimgi Rim xalqi urilgan cho'zilgan joylarga tuya junidan qo'sib bog'lab tuzatishgan. Hozirgi meditsina tabobati ham bu ishlarni maqullab 40 ortiq kasalliklarni davolashda tuya juni vositasidan foydalanib kelmoqda. Tuya junidan palto, yarim palto, plash, ro'mol va har xil issiq kiyimlar tayyorlanadi.

Internet ma'lumoti 20.04.2011 Tuya juniga berilgan tarifda bundan 100 yil oldin to'qimchilik sanoatida tuya junidan tayyorlangan erkak kishilarning paltosida to'g'risida fikrlar yozilgan. Yevropa kishilari qadimdan tuyalarni ulug'lab "saxro kemasi" deb kelgan bo'lsa, arablar esa birinchi o'rinda "dengiz kemasi", "dengiz tuyasi" deb quyidagicha baxolagan.

Chidamli; ulug'vor; donishmand; yer yuzida yeng chiroyli hayvon deb hisoblaganlar; ko'chmanchi arablar bosh egib izzat hurmat qilishadi.

Tuyalar ko'rinishi bo'yicha ikki turga bo'linadi.

Bir o'rkachli-dromedar; ikki o'rkachlilar baktrion deb ataladi. Ikki o'rkachli tuyalar keng tarqalgan. G'arbiy Osiyo, Afrika, Yegipt, Tunis, Somali, Efiopiya, markaziy va sharqiy Osiyo, Mo'g'iliston, shimoliy Xitoy, Qozog'iston va Kavkaz mamlakatlarida. Dunyo bozoriga asosan ikki o'rkachli tuyalar juni eksport qilinadi. Eng asosiy qimmatga sazovorligi ikki o'rkachi qismida qalin jun bilan qoplanganligidir. Tuya juni har xil issiq, sovuq haroratlardan kuchli shamoldan, qumli va changli to'zonlardan himoya qiladi. Tuya juni ko'rinishi bo'yicha tashqi qo'pol qillardan (25-100mmk) va ichki yumshoq, issiq tivit (17-21mkm). Umumiy junining 80-85% i tivit hisoblanadi.

Internet malumoti 05.05.2011 Tuya juni —bu oltin jun xisoblanib, insogn sog'ligining garovidir. Bir asr ilgari mashhur izlanuvchi, professor Yeger tuya juni tirik organizmlar hosil qiladigan zaxarli moddalardan xolis qiladi. O'zidan

chaglarni, yopishadigan kasalliklarni tezda yo'qatadi. Astma, yuqori nafas olish yo'llarini yaxshilashda yani davolashda tutgan o'rni muximdir. Sharq mamlakatlari xotin qizlari kosmetik ishlarida, ayniqsa qo'l va badanni artishda keng foydalanadi. Tuya juni tanani uqalashda, jumladan terining xarakati natijasida qon aylanishi yaxshilanishi borasida salqigan yani shishgan joylar qaytadi va shamolashlar tuzalib ketadi. Tuya junida boshqa junlarga nisbatan lanolin ko'p miqdorda saqlanadi. Lanlin teriga tez singadi, terini yumshoq qiladi. Tuya juni tabiat bergan sog'lik garovidir. -bu gazak olishdan, yiring olishdan saqlaydi. Har xil mikroblarga qarshilik ko'rsatadi. Tuya juni hech vaqtda allergiya (organizmda yosh modda, mikrob yoki ularning mahsuli tufayli yuzaga keladigan, organizm reaksiyasining keskin susayishi yoki kuchayishidan iborat.) bo'lishdan saqlaydi. Tuya juni muskul, bo'g'im va umurtqalarni yoshartirishda, chiniqtirishda foyda beradi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

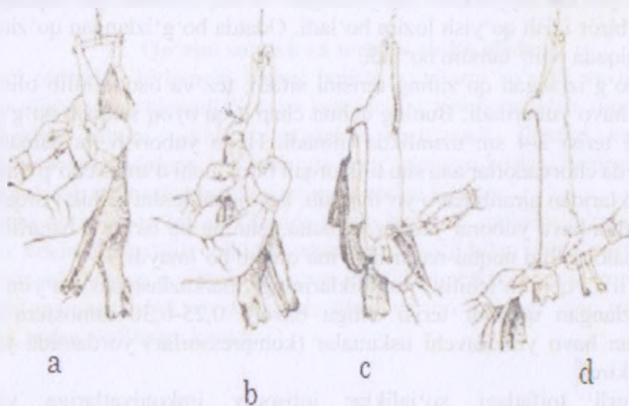
1. Qo'y va tuya junining xalq xo'jaligidagi ahamiyati?
2. Tuya junining medisnadagi o'rni?
3. Junni qayta ishlash jarayoniga qisqacha tushuncha bering?
4. Qo'y va har xil tur va yoshdagi tuyalarning jun chiqimiga tushuncha bering?

Teri ostiga yuboriladigan havo qo'zi tanasining barcha qismlariga tekis tarqalishiga yerishish lozim. Bo'g'izlangan joy terisi ostidan havo pufaklari ajralib chiqq boshlagach havo yuborish tuxtatiladi.

Qorako'l terisining mutanosib shaklda, barcha qismlari saqlangan holda shilib olinishi qator nuqsonlarning oldini olish imkonini beradi. Bo'g'izlanib, terisi ostiga havo yuborilgan qo'zining terisini shilib olish jarayoni o'tkir pichoq uchi bilan tana terisini ma'lum yo'nalishlarda tilishdan boshlanadi (8-rasm). Buning uchun dastavval bo'yin ostining bo'g'izlangan joyidan qorin va ko'krak ostining o'rtalig'i orqali qo'zining orqa chiqaruv teshigigacha to'g'ri chiziq holida tilib chiqiladi, bunda qo'zining moyak xaltasi tulig'icha bir tomonda qoldiriladi. Undan keyingi tiliklar tuyoq ustidan orqa oyoqning ichki tomoni bo'ylab to orqa chiqaruv teshigigacha, oldingi oyoqlarining tuyoqlari ustidan ichki tomoni bo'ylab to to'sh suyagi ustidan o'tgan markaziy tilikkacha tilinadi.

Tilik oyoq sirtidagi gullar yoki muhayar naqshlar bilan oyoqning silliq tolali joylari tutashgan qismi bo'ylab o'tkazilishi kerak. Qo'zining dumi (quyruqchasi) osti tomonidan tolasiz maydoni chetlari bo'ylab aylana holida tilinadi, dum o'simtasi yesa to uchigacha ichkari tomondan to'g'ri qilib tilinadi. Boshi jag' ostidan to bo'g'izlangan joyigacha tilinadi. Bu ishlar qilib bo'lingach, terini shilib olishga kirishiladi.

Bu ish orqa oyoqdan boshlanib, yeng oxiri boshdagi terini shilib olish bilan tugatiladi. So'yimchi iloji boricha pichoqni kam ishlatib, terini nuqsonsiz, barcha qismlarini saqlagan holda shilib olishga yerishishi lozim. Terini shilib olish qo'zini orqa oyog'idan yuqoridagi ilgaklarga osilgan holda amalga oshirilganligi ma'qul, chunki bunda terining ortiqcha ifloslanishiga yo'l qo'yilmaydi.



10-rasm. Qo'zi terisini shilib olish jarayonlari: a) qorin terisini shilish; b) dumg'acha terisini shilish; c) oyoqlar terisini shilish; d) bo'yin va bosh terisini shilish.

Yangi shilingan qorako'lni uzoq muddatli saqlashga tayyorlash.

Terilarni sifatli ishlov berishning muhim jarayonlaridan biri – uni tuzlashga tayyorlashdir. Biz bu o'rinda yangi shilingan terini 1,5-2 soat davomida sovitib, so'ngra uning go'shtparda tomonini yog'sizlantirish, ya'ni uni mushak va yog' qoldiqlaridan, quloq suprasini tog'aydan, dum o'simtasini umurtqa suyagidan tozalashni nazarda tutmoqdamiz. Terining go'shtparda tomoni maxsus qirg'ichlar, quloq suprasi va dum o'simtasi o'tkir pichoq yordamida tozalanadi.

Terilarni tuzlashdan maqsad teri to'qimasi tarkibidagi namlikni keskin kamaytirish yo'li bilan teri buzilishiga va tola qoplamini to'kilishiga yo'l qo'ymaslikdir.

Amaldagi qoidalar terilarni tuzlash uchun zarralari ikkinchi toifa yiriklikdagi quruq osh tuzidan foydalanishni ko'zda tutadi. Osh tuzi tanqis bo'lgan vaqtlarda ana Shu maqsad uchun osh tuzi bilan ammoniy sulfatining 1:1 nisbatidagi aralashmasidan ham foydalanish mumkin. O'lgan yoki o'lik tug'ilgan qo'zilar terisi alohida tuzlangani ma'qul. Odatda qorako'l terilari 8-10 kunda tuzdan chiqadi.

Keyingi paytlarda o'tkazilgan tajribalar terilarning tuzlanish jarayonini 4-5 kunga qisqartirish mumkinligini ko'rsatdi, chunki teri mag'zidagi namlikning 90 foizga yaqini dastlabki 12-15 soat davomida ajralsa, 3-4 kun ichida namlikning asosiy qismi ajralib bo'lar yekan.

Qorako'l terilarini quritish va tozalash.

Tuzdan chiqqan qorako'l terilari yerta tongdan ochiq havoda quritiladi. Buning uchun yuzasi tekislangan, tuprog'i zichlangan, changimaydigan maydonlardan foydalaniladi. Agar ilojini topib qorako'l terilarini maydonlarga to'shalgan qanorli matohlar ustida quritilsa yana ham yaxshi natijalar qo'lga kiritiladi, chunki bunda qorako'l terilari ortiqcha ifloslanishdan himoyalanaadi. Terilarning avvalo go'shtparda tomoni, so'ngra tola qoplami quritiladi. Odatda terilar quritilish bilan bir vaqtning o'zida tola qoplamida qotib qolgan qon va axlat zarralari, parchalari, chorona pardalari, yopishgan qum va tuproq zarralaridan avvalo yog'och qirg'ichlar, o'tmas temir pichoqlar yordamida qo'pol tozalovdan, keyinchalik cho'tkali stanoklar yordamida mayin tozalovdan o'tkaziladi. Qorako'l terilarning asl siymosi aniq bilinishi, sifatining yaqqol ko'zga tashlanishi uchun ularning tola qoplami ko'ngildagidek tozalanishi talab yetiladi. Shu tufayli ham yetarlicha tozalanmagan terilar qo'shimcha quritish va tozalash uchun o'sha ishchining o'ziga takror qaytarib berilishi lozim.

Qorako'l terilarini quritish va tozalash jarayonlarida ularning gullari to'zg'iydi, xurpayadi, o'zining asl shaklini vaqtincha yo'qotadi. Bunda ularni «gulini-guliga» qilib 60-80 sm gacha balandlikda ustun qilib taxlangan holda, ustiga biror og'irroq yuk bilan bostirib kamida 72 soatga qoldiriladi.

Yaxshi dam olib, to'zg'igan gullari ancha bosilib, tiklanib, asl shakliga qaytgach qorako'l terilari navlarga xillanadi. O'quvchilarda qorako'l terilarning mavdosi yalpi soni bo'yicha bo'layotganligi tufayli ularni navlarga xillash shartmikan degan savol tug'ilishi mumkin. Shuni unutmaslik kerakki, qorako'l terilaridan tayyorlanadigan turli xil kiyim-kechaklarning har biriga ma'lum nav va rangdagi o'xshash sifatli terilar ishlatiladi. buning ustiga jahon «kim oshdi»

mo'yna savdolaridagi barcha aloqalar faqatgina ma'lum navli (nomer) terilar bo'yicha olib boriladi. Shu tufayli ham qorako'l terilari albatta, amaldagi tayyorlov andozalarining talablari asosida xillanishi, dastalanib bog'langan bo'lishi lozim.

Oshlanmagan qorako'l terilar savdosi ularning turi, rangi, sath o'lchami, nav va nuqsonliligini inobatga olgan holda amalga oshiriladi.

Qorako'l terilarni iylashning umumiy masalalari. Tuzlab quritish, tuzlamasdan quritish usuli bilan konservalangan terilarini to'g'ridan-to'g'ri iste'mol uchun ishlatishning hech iloji yo'q. Oshlangan qorako'l terilari iste'mol uchun birmuncha qulay, ammo oshlash jarayonida orttirilgan yegiluvchanlik, qayishqoqlik kabi ijobiy xislatlar doimiy yemas, chunki muhitning noqulay sharoitlari (yuqori harorat, havoning sernamligi, tik tushuvchi quyosh nurlari va hokazo) ta'sirida bu xislatlarning yo'qolish xavfi mavjud.

Shu sababli iste'mol buyumlari tikish oldidan qorako'l terilariga sanoat ishlovi berish, ya'ni iylash lozim bo'ladi.

Qorako'lni iylash murakkab mexanik, fizik va kimyoviy jarayonlar majmuasi bo'lib, undan quyidagi maqsadlar ko'zda tutiladi:

a) qorako'lning mag'zini teri osti kletchatkasidan, yog' qoldiqlaridan tozalash;
b) teri to'qimasini konservalovchi modda (osh tuzi, don achitqilari) lardan, yeruvchan oqsillardan tozalash;

c) terining yumshoq, qayishqoq, yegiluvchanligiga yerishish maqsadida yo'g'on kollagen tolimli bog'lamlarining yechilib, ingichka tolachalar darajasigacha titilishiga va tolalar holatining shu tarzda uzoq muddat saqlanishiga yerishish;

d) qorako'ldan foydalanish jarayonida paydo bo'ladigan turli xil ta'sirlarga teri to'qimasining kimyoviy chidamliligini oshirish;

ye) qorako'lning tola qoplamini har xil iflosliklar va konservalovchi moddalardan tozalash, gullariga yangi shilingan holdagi shaklu-shamoyilini va chiroyini qaytarib berish.

Iylashning barcha bosqichlarini bosib o'tgan hamda muhim tovar xususiyatlari va fizik-mexanik ko'rsatkichlari bo'yicha amaldagi Davlat andozalarining talblariga to'lig'icha javob bera oladigan, iste'mol uchun tayyor qorako'l *yarinfabrikat mahsulot* deb ataladi.

Qorako'l xomashyosini iylash uchun qator jarayonlar bajarilib, ularni shartli tarzda quyidagi guruhlariga bo'lish mumkin:

Birinchi guruh jarayonlarining asosini ishlov berilayotgan xomashyoning xususiyatlarini o'zgartiruvchi kimyoviy va fizik – mexanik ta'sirlar tashkil qiladi. Bunga terini ivitish, pikellash, dubillash, quritish, neytrallash kabi jarayonlar kiradi.

Ikkinchi guruhga quyidagi mexanik jarayonlar kiradi: teri go'shtpardasini qirg'ichlash, teri to'qimasini mijg'ilab yezish, changini qoqish, cho'zib, teriga shakl berish, sentrofugada aylantirish, changini qoqib tozalash.

Qoida bo'yicha ishlov berishning birinchi guruhi jarayonlari bir vaqtning o'zida ma'lum sonli terilar uchun qo'llanilib, bu guruh terilari bir umumiy pasport bilan hujjatlashtiriladi va unga *ishlab chiqarish partiyasi* deb ataladi.

Ishlab chiqarish partiyasidagi terilar soni iylashda foydalaniladigan idish-

uskunalarining quvvati va hajmiga, yehtiyoy maqsadlariga qarab turlicha bo'lish mumkin.

Qorako'lni iylashda terini suyuqlikka botirib ishlov berish usuli qo'llaniladi.

Ikkinchi guruh jarayonlar odatda donabay mahsulot ustida bajariladi. Masalan, terining mag'zini qirg'ichlab tozalash jarayoni har bir qorako'l uchun alohida o'tkaziladi. Shu bilan bir qatorda bittadan ziyod qorako'l uchun o'tkaziladigan mexanik jarayonlar borligini ham unutmash lozim. Bunga qorako'lning namligini sentrofuga yordamida ketkazish, aylantiruvchi barabanlarda mijig'lab dumalatish, iflosligini koqish kabilarni kiritish mumkin.

Qorako'lga ishlov berishning har bir bosqichi muayyan sharoit, muayyan xomashyo turi, konservalanish uslubi, teri mag'zi qalinligi va boshqa shu kabilarni inobatga olgan holda bajariladi. Ishlov berishning muvaffaqiyati asosan jarayonlarni bajarishga xizmat qiluvchi omillar o'lchamiga, ya'ni parametrlarga bog'liq bo'ladi.

Iylash jarayonlarining asosiy parametrlariga suyuqlik koeffitsiyenti, jarayonlarning davomiyligi, foydalaniladigan kimyoviy unsurlar va boshqa moddalarning (reagentlar) yuritmadagi miqdori (konsentratsiyasi), suyuqlik harorati, mexanik ta'sirlar kiradi.

Ushbu parametrlarning o'lchamlari o'tkazilgan ilmiy-tajriba izlanishlari, ilg'or korxonalarining ishlab chiqarish tajribalari asosida belgilanadi. Xomashyoga ishlov berishning ilmiy asoslangan maqbul (optimal) shart-sharoitlari tavsifini ishlab chiqish va to'g'ri bajarish yuqori sifatli yarimfabrikat olishga kafolatdir.

Iylashning har bir bosqichini bajarishdagi maqbul (optimal) ko'rsatkichlar tizimi asosida texnologik xarita yaratiladi. Texnologik xaritada ishlov berish jarayonlarining ketma-ketligi, yeng kam mehnat va aшыoviy sarflarni ta'minlovchi parametrlari, jarayonlarning bajarilish tartibi va boshqa ikir-chikirlari o'z aksini topadi. Bundan tashqari, texnologik xaritada ishlab chiqarish partiyasini shakllantirishga bo'lgan talablar, tayyor yarimfabrikat mahsulotining andozaviy tavsifi, jarayonlarni nazorat qilish bandlari, davom yetish muddati, iylash va bo'yashda ishlatiladigan ashyolar sarfi ko'rsatilgan bo'ladi.

Ishlov berishning texnologik xaritasida galma-gal keluvchi jarayonlarning bir-biri bilan uzviy bog'liqligi ta'minlangan bo'ladi. Agar biz ishlov berish tizimidagi biror bir bosqichda o'zgarish qilmoqchi bo'lsak, albatta, bu o'zgarish mazkur jarayon oldidan va undan keyingi bosqichlarda qanaqa natijalarga olib kelishini tasavvur qilishimiz lozim bo'ladi.

Qorako'l terilarini iylashga tayyorlash. Bu bosqichda qorako'l iylashga tayyorlanadi va u quyidagi jarayonlarni o'z ichiga oladi:

a) *ishlab chiqarish partiyasini tuzish.* Ishlab chiqarish partiyasi tarkibiga bir turdagi (sofzot va duragay qorako'l, qorako'lcha, yoqabop va hokazo) mag'zi bir xil qalinlikda bo'lgan (yupqa yoki qalin mag'zli), bir xil usulda konservalangan (tuzlab yoki tuzlamasdan quritilgan, oshlangan), bir xil rangli (qora, ko'k, sur va xokazo), bir xil navli, iflatlilik darajasi bir xil bo'lgan terilar kiritiladi. Bu yesa iylashning bir maromda borishini ta'minlab, sifatli yarimfabrikat mahsulot olishning garovi hisoblanadi. Ishlab chiqarish partiyasiga kiruvchi teri soni korxonaga o'rnatilgan mashina va uskunalarining ishlab chiqarish quvvatiga,

sig'imiga, ishlab chiqarish yehtiyojlariga qarab belgilanadi.

b) *terilarni ivitish* iylash texnologiyasining dastlabki jarayoni hisoblanadi. Yangi shilingan teri mag'zida 70 foizgacha namlik mavjud, uning bir qismi teri oqsili bilan chambarchas bog'langan gidratasion namlik bo'lib, uni teridan ajratishning iloji yo'q. ikkinchi qismi esa erkin holda saqlanuvchi namlik bo'lib, u quritish jarayonida oson ajraladi.

Ivitish boshlanganidan so'ng 1 soat vaqt o'tgach va undan keyingi har bir soat ichida 30 daqiqa davomida barkas parraklari aylantirilib, ivitilayotgan terilar aralashtiriladi.

Oshlangan terilarni ivitish jarayonida mabodo tola to'kilish holatlari kuzatilsa, darhol barkas (vanna) ga 1g/l xlorli rux kukuni solinib yeritmadagi sirka kislotasi miqdori 4 g/l gacha yetkaziladi.

c) *teri mag'zini qirg'ichlab tozalash (mezdreniye)*. Qorako'lni sifatli iylash uchun ishlov beruvchi yuritmalar teri mag'ziga yaxshi singishi, mag'z qatlamlari bo'ylab tekis tarqalishi lozim bo'ladi. Ammo, xomashyo qorako'l terilarning go'shtparda yuzasini qoplab olgan teri osti kletchatkasi va yog' qoldiqlari bunga xalaqit beradi.

Qorako'l boshi va dumining terisi, mayda o'lchamli terilarning go'shtparda tomoni qo'l qirg'ichi (skoba) bilan tozalanadi.

d) *terilarni birma-bir ko'zdan kechirish*. Bunda illasiz terilar iylashning keyingi jarayonlariga yuborilib, illatli terilar esa ajratib olinadi. Ma'lumki, ivitish payti o'ralib qolgan terilarni barkas parraklaridan ajratib olishda, teri go'shtpardasini tozalashda ko'proq kuch ishlatish yupqa va nozi terilarning yirtilishiga olib keladi, terining yashirin nuqsonlari (siniq izlari, tola to'kilishi va hokazolar) yaqqollashuvi yuz beradi. Qorako'l terilarning yirtiqlari mo'ynaduzlik mashinalarida tikilganidan so'ng iylashga jo'natilsa, teri to'qimasi shoxlangan, kuygan, idralgan, tola qoplami to'kilgan qorako'l yesa iylanuvchi teri partiyasidan ajratib olinadi.

ye) *qorako'lning teri to'qimasini mijg'ilab yezish*. Bundan maqsad birlamchi ishlov berish jarayonida (tuzlab quritish, tuzlamasdan quritish, qisman oshlash) teri to'r qatlamidagi kollagen va elastin tolalarining bog'lamlarga birikib qotishidan yo'qotilgan teri egiluvchanligini, qayishqoqligini tiklashdir.

Oshlangan qorako'lni iylash tartibi – bunda qorako'l terilari bir vaqtning o'zida ham dubillanadi, ham teri to'qimasiga moy singdiriladi. Bu ish harorati 35⁰ C li va suyuqlik koeffitsiyenti 1:10 nisbatli suv solingan barkas yoki vannalarda 4-6 soat davomida 2 xil variant (tartib)da bajarilishi mumkin:

Birinchi variant:

Iylash yuritmasi tarkibi: osh tuzi - 35 g/l, giposulfat-10 g/l, 15-20% asoslilikdagi xrom suzmasi (yekstrakti) – 0,9 g/l, veretena moyi – 10 g/l, skipidar – 0,5 ml/l, OP – 10-1 g/l

Jarayonlarning amaliy bajarilishi: barkasga suv solib, unda osh tuzi va giposulfat eritiladi. Suvdagi osh tuzi va giposulfat miqdori aniqlangach terilarni iylash boshlanadi. Iylash boshlanganidan 30 daqiqa o'tgach yuritmaga xromli suzma (ekstrakt), yog' yemulsiyasi, skipidar va formalin aralashtiriladi, 4-5 soatdan keyin esa terining pishish harorati aniqlanadi va u kamida 60⁰C ga teng

bo'lishi kerak, aks holda iylash jarayoni yana 1-2 soat davom yettiriladi.

Ikkinchi variant:

Iylash yeritmasi tarkibi: osh tuzi - 40 g/l, xromli suzma (yekstrakt) – 0.9 g/l, kalsiylangan soda - 0.5 g/l, OP-10 - 1 g/l.

Jarayonlarning amaliy bajarilishi: barkasga suv solib, unda osh tuzi va xromli suzma eritiladi. Suvdagi tuz xrom oksidi miqdorlari aniqlangach barkasga qorako'l tashlanadi: ishchi eritmaga xrom suzmasi qo'shilganidan 6 soat o'tgach terining pishish harorati aniqlanadi va u kamida 60°C ga yetgan bulishi lozim aks holda eritmaga kalsiylangan soda qushib iylash me'yoriga yetgunicha davom ettiriladi.

Ishlov berishning ikkala variantida ham barkas parraklari iylash boshlanganida 20 daqiqa, undan keyingi har soatda 10 daqiqadan aylantiriladi.

Eslatma: tola qoplami tukilish yehtimoli bo'lgan terilarga ishlov berishda 30-35% asoslikdagi xrom suzmasi miqdori 1,5 g/l ga etkaziladi.

Qorako'l terilarini oshlashga tayyorlash. Qorako'lga ishlov beruvchi yirik korxonalarda oshlash jarayoni "Oshlash yo'li bilan qorako'l terilarni konservalashning texnologik xaritasi" bo'yicha amalga oshiriladi.

Qorako'l terilarini oshlashga tayyorlash quyidagi jarayonlarni o'z ichiga oladi:
a) **ishlab chiqarish partiyasini tuzish va vaznini aniqlash.** Buning uchun quyidagi ko'rsatkichlar bo'yicha o'xshash sifatli terilardan oshlanuvchi partiya tashkil yetiladi:

- turlari bo'yicha - qorako'l, qorako'lcha, taqir va yoqabop terilar;
- zotliligi bo'yicha – so'fzotli va duragay terilar;
- tola qoplamining rangi bo'yicha: qora, ko'k, sur, rangdor va ola;
- teri to'qimasining qalinligi bo'yicha – qalin mag'zli va yupqa mag'zli

terilar;

- navlar bo'yicha;
- illatligi bo'yicha – me'yorli va illatli terilar.

Ilatligi bo'yicha yaroqsiz, kuyik junli, tolasi to'kila boshlagan terilar oshlanmaydi.

Ishlab chiqarish partiyasiga kiritilgan terilarning vazni xomashyo teri omborida o'lehab aniqlanadi. Har bir ishlab chiqarish partiyasiga xomashyo omborxonasi ishlab chiqarish pasporti to'lg'azadi.

b) **terini ivitish** – bundan maqsad tuzlab quritish jarayonida nami ajralib qurib qolgan teri to'qimasini namlab yangi shillingan holati darajasiga qaytarishdir. Bundan tashqari, ivitish va yuvish jarayonida teri go'sht parda tomonida qolgan konservalovchi moda va eruvchan oqsillardan, tola qoplami loy, qum va tuz zararlardan tozalanadi.

Bunda avvalo barkasga terilar solinadi, so'ngra suv solinadi. Bunda suyuqlik koeffitsiyenti 1:7. Suv harorati kami bilan 18°C bo'lib, 5-7 soat davom yetadi. 1-2 soatdan keyin ivitilgan teri aralashtiriladi, tola to'kilishining oldini olish uchun suvga 1g/l hisobidan xlorli rux kukuni yeritiladi, so'ngra barkas parraklari 15 daqiqa davomida, keyin har soatiga 5 daqiqadan aylantirib terilar qo'zg'atiladi.

c) **terini yuvish** – terilarni yuvish ivitish barkasining o'zida bajariladi. Buning uchun terining toza yuvulishiga yordam beruvchi OP-10 kukuni yeritilgan (1g/l)

18°C va undan yuqori haroratli suvdan 1:7 nisbatida barkasga qo'yiladi. Yuvilishi lozim bo'lgan terilar 1,5-2 soat davomida minutiga 18-20 marta aylanuvchi parraklar yordamida aralashtirilib yuviladi. Yuvishning eng oxirida barkasdagi terilar oqar suvda yuviladi.

Qorako'lga ishlov beruvchi yirik korxonalarining oshlash sexiga o'rnatilgan barkaslarning tuzilishidagi ayrim o'ziga xosliklari tufayli ularni ikkiga, ya'ni yuvish va oshlash barkaslariga bo'lish mumkin. Yuvish barkaslarining ostki ichki yuzasi pastki darchalarining bo'sag'asi bilan bir xil balandlikda bo'ladi, chunki darchalar ochilishi bilan barkasdagi suv va qorako'l to'lig'icha oqib chiqib ketishi kerak. Oshlash barkaslarining ostki ichki yuzasi esa pastki darchalari bo'sag'asidan birmuncha pastroqda joylashgan, chunki oshlangan terilar va achitqi suyuqligi tashqariga chiqarilganda barkas tagida ishlatilgan achitqining bir qismi galdagi oshlash jarayonida hamirturush vazifasini o'tash uchun qoldirilishi lozim.

Yuvish jarayoni doimo mas'ul xodim nazoratida bo'lmog'i lozim bo'ladi va bu jarayon tugagach barkasning pastki chiqaruv darchasi ochilib, uning ichidagi yuvilgan teri suv bilan birgalikda metall simlardan yasalgan chambarakli quti (telfer) ga to'kiladi. Metall qutida qolgan terilar ko'tarilib barkaslar oldidagi sal qiya yuzali supachaga o'rnatilgan yog'och panjara ustiga suvi oqib ketishi uchun uyum holda yarim soatga qoldiriladi.

d) *yuvilgan terilarni birma-bir ko'zdan kechirib xillash (brakeraj)*. Oshlash jarayoni ko'ngildagidek borishi uchun qorako'l terilari toza yuvilgan, achitqi eritmasi teri to'qimasiga singib kirishi uchun go'shtparda tomoni qirg'ichlab tozalangan bo'lishi lozim, ivitish va yuvish jarayonida yashirin illatlari yuzaga chiqqan (tolasi to'kilgan, teri to'qimasi chirigan va hokazolar) terilarni oshlamasdan maxsus texnologiya bo'yicha ishlov berish uchun ajratib olish talab yetiladi. Shu maqsadda yuvilgan terilarning barchasi birma-bir ko'zdan kechirilib oshlash uchun yaroqlilik darajasi aniqlanadi.

Oshlash uchun yaroqlilik darajasiga qarab yuvilgan terilar quyidagi guruhlariga ajratiladi:

- oshlash uchun yaroqli guruhga tola qoplami toza yuvilgan va mag'z tomoni qirg'ichlab yog'sizlantirilgan, nuqsonsiz terilar kiritilib, ular darhol oshlashga yuboriladi;

- qo'shimcha ishlov berilgandan keyin oshlashga yuboriladigan terilar. Bu guruhga tola qoplami chala yuvilgan va go'shtparda tomoni yaxshi yog'sizlantirilmagan illasiz terilar kiritiladi. Tola qoplamida iflosliklari qolgan terilar takror yuvilganidan, go'shtparda tomonida yog', mushak va pay qoldiqlari qolgan terilar qirg'ichlab yog'sizlantirilganidan so'ng oshlashga yuboriladi;

- xavfli illatlari tufayli oshlashga yaroqsiz terilar. Bu guruhga teri to'qimasi idrab chirigan, kuygan, tola qoplami to'kilib boshlagan, yirtilgan va singan terilar kiradi. Mag'z qavati kuygan, tola qoplami to'kila boshlagan terilar ajratilib har bir terining go'shtparda tomoniga 1kg dan osh tuzi sepib 8-10 kun davomida takror tuzlanadi, keyin quritilib, omborga topshiriladi.

Tola qoplami yendi to'kila boshlagan terilar asosiy partiya bilan yemas, balki laboratoriya nazorati ostida maxsus usul bilan ishlovdan o'tkaziladi.

Yirtilgan va singan terilar tikish mashinasida tikilganidan so'ng oshlashga

yuboriladi.

Yuvilgan terilarni ko'zdan kechirish paytida nuqson aniqlagich (defektoskop) dan foydalanish yaxshi samara beradi. Defektoskopning tuzilishi va ishlash tartibi oddiy, balandligi 45-70 sm bo'lgan sal qiya yuzali stol tagiga elektr chirog'i, ustiga esa shisha romli yekran o'rnatilgan (ekraning o'lchamlari eniga 45-50 sm, uzunligi 50-60 sm). Tagidan elektr chirog'i yonib turgan shisha ekran ustiga qo'yilgan terining tola qoplami qalinligi, tolasi to'kilgan maydonlar yaqqol ko'zga tashlanganligidan illatli terilarni payqab olish qulay.

e) *Qorako'lni oshlash va uni nazorat qilish.* Qorako'l terilari tarkibida kraxmali ko'p, yelimli moddasi (kleykovina) nisbatan kam bo'lgan donlar yormasi yordamida oshlanadi. Amalda qorako'l terilarini oshlashda suli, ayniqsa arpa yormasidan keng foydalaniladi.

Yuqorida ta'kidlanganidek, bijg'ish, achish natijasida achitqi tarkibidagi organik kislotalar miqdori ma'lum chegaralarga yetganidan keyingina oshlashni boshlash mumkin. Bu uchun albatta, achitqi suyuqligi haroratining $+18^{\circ}\text{C}$ dan yuqori bo'lishini ta'minlay oladigan tashqi muhit harorati (kami bilan $+25+30^{\circ}\text{C}$) bo'lishi shart. Shu sababli ham O'zbekiston sharoitida terilarni oshlash eng issiq may-avgust oylarida o'tkaziladi.

Qorako'l terilarini oshlash jarayoni oshlovchi achitqi tayyorlashdan boshlanadi. Oshlashni boshlashdan bir sutka oldin barkasning 2/3 qismi darajasida toza suv quyiladi, suvga kerakli miqdorda yirik zarrali arpa uni va tuz aralashtiriladi. Achitqining tez bijg'ishida barkas tagida ilgarigi oshlashdan qolgan achitqining hamda achitqi haroratining ahamiyati beqiyosdir. Hozirgi kunda oshlash jarayonini tezlatish, oshlash muddatini qisqartirish maqsadida achitqi tarkibiga 5 g/l gacha sirka kislotasi qo'shilmoqda.





11-rasm. Oshlangan va iylangan qo'zi terilari.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Nima uchun qorako'lga birlamchi ishlov beriladi?
2. Qanaqa qo'zilar so'yim uchun ajratiladi?
3. Qorako'l qo'zilarini so'yish tartibini ta'riflang?
4. Nima uchun qorako'l terilari tuzlanadi?
5. Tuzdan chiqqan terilarga ishlov berish tartibi?
6. Terilarni oshlashga tayyorlash tartibi?
7. Terilarni oshlashda foydalaniladigan eritmalar?
8. Iylangan qorako'lni pardoqlash?

QUYON TERILARIGA ISHLOV BERISH VA QUYON TERISINI OSHLASH

Teriga birlamchi ishlov berish texnologiyasi quyidagi: tanadan terini shilishga tayyorlash, terini shilib olish, teri chetlarini kesish (obryadka) yog'sizlantirish va konservasiyalash kabi operatsiyalardan iborat:

Teriga birlamchi ishlov berishda quyidagi ish qurollari va maxsus kiyim bosh talab etiladi:

Inventarlar-ilgich, qisgich, changak, to'g'rilagich, stellajlar, g'o'la, kunda, pulverizator, halqa, bak, satil, lagan, nova, tunika tova, qo'l yuvgich, tovarga tang'a bosgich;

Instrumentlar-pichoqlar, skalpel, o'roq, tutqichlar, o'tmas pichoq, qirg'ich, metal taroq, cho'tka, yumaloq sim cho'tka, qaychi, ombir, igna, dum o'zagini olish uchun moslama;

Stanoklar-yog'sizlantiruvchi, qurituvchi, yumshatuvchi;

Materiallar-qog'oz, taxta qipig'i, benzin, mix, faner taxtalar, sovun, dizenfeksiyalovchi suyuqlik, ip, upakovka materiallari, tara, plombalar;

Maxsus kiyim bosh-xalatlar, fartuk, qo'lqop, yengcha, etiklar;

Teriga birlamchi ishlov berish xonasiga aptechka, termometr, psixrometr va havoni so'rib oluvchi va chiqaruvchi ventilyasiyaning o'rnatilgan bo'lishi hamda u yong'in havfsizligi talablariga javob berishi lozim.



12-rasm. Quyon terisini shilish jarayoni.

Terining chetlarini kesish. Terining chetlarini kesishga teri sovigandan keyin (1-2 soat) kirishiladi. Teridan quloq tog'aylari va dumi (agar so'yish davrida olinmagan bo'lsa), muskul, pay, sut bezlari va tashqi jinsiy organlari kesib olinadi. Muskul qoldiqlari, boshi va labidagi paylarni qiyshiq qaychi bilan kesish maqsadga muvofiq.

Terini yog'sizlantirish. Terini albatta yog'sizlantirish kerak, chunki teri to'qimadagi yog' to'plami terining qurishini sekinlashtiradi, bu esa teri mag'zining dimlanishiga olib keladi. Bundan tashqari teridagi yog' jun tolasiga tegib uni sarg'aytiradi va saqlashda teri mag'zining mustahkamligini pasaytiradi hamda terining sifatini aniqlashni qiyinlashtiradi.

Nuqsonlar quyonlarning hayoti davomida, soʻyim va soʻyimdanda keyingi davrlarda paydo boʻladi. Hayotiy nuqsonlarga tishlangan va taqir (juni tushgan) terilar mansub boʻlib, bu nuqson quyonlar biri-biri bilan urushganda paydo boʻlib, u asosan yonboshi va sagʻrisida koʻp uchraydi. Taqirlik quyon temiratki, qichima va qoʻtir bilan kasallanganda kuzatiladi. Soʻyim davridagi nuqsonlar, soʻyim davrida jun qoplamining ifloslanishi, jun qoplami va teri toʻqimasiga qon tegishi natijasida paydo boʻladi.

Soʻyimdanda keyingi davrdagi nuqsonlar, ehtiyotsizlik bilan teriga birlamchi ishlov berish (teshilish, yirtilish, jun tushishi, dimlanish) hamda saqlash sharoiti (magʻorlash, jun qoplamining kuya va teri toʻqimasining terixoʻr va kemiruvchilar tomonidan shkastlanishi) va tashish (ehtiyotsizlik tufayli terini mashinaga yuklash va tushirishda sinish) natijasida yuz beradi.

Tivit zotli quyonlar terisining asosiy nuqsonlariga tivitning chigallashib qolishi va tishlashish natijasida terining yirtilishi kiradi.

Eng koʻp uchraydigan nuqsonlarga quyidagilar kiradi:

- teri toʻqimasining yogʻsizlantirilmaganligi;
- terini yogʻsizlantirish yoki saqlash jarayonida jun tolasining yogʻlanishi;
- jun qoplamining taralganligi-quyonni yoki terini tarash natijasida jun qoplamining siyraklanishi;
- taqirlik-terining ayrim qismlarida jun qoplamining boʻlmasligi;
- jun qoplamining siyrakligi-tullash jarayonida jun tolasining tushib ketishi;
- kuyuk teri-terining quyosh nurida, pech yonida yoki yuqori haroratli quritgichlarda quritilganda teri magʻzining muguzlashishi;
- teshiklar-terini ajratishda yoki unga birlamchi ishlov berishda teri qismining kesilishi yoki yirtilishi;
- jun tolasining ifloslanganligi-tuproq, siydik, ekskrement va boshqalar taʼsirida paydo boʻlgan dogʻlar.

Quyon terisini oshlash

Quyon teriariga ishlov berish quyonchilikning dolzarb masalalaridan biri hisoblanib, bu muammo bilan quyonchilar ishlab chiqarish jarayonining maʼlum bir muddatlarida duch keladilar. Turli zotga mansub quyonlarning terilari qiymat jihatidan biri-biridan sezilarli darajada farq qiladi. Qora qoʻngʻir, shinshilla, yirik oq, kalta junli (reks) quyonlarning moʻynasi oshlangandan keyin eng qimmatli hisoblanadi, ammo boshqa quyon zotlarining terisidan ham chiroyli poʻstin tikish mumkin boʻlganda ularning moʻynasini ham eʼtiborsiz qoldirmaslik maqsadga muvofiq.

Sifatli teri olish uchun quyonlarni tullash davrini eʼtiborga olgan holda maʼlum bir muddatlarda soʻyish lozim boʻladi, sifatli oshlangan moʻyna 6-8 oylik yosh hamda tirik vazni 3-5 kg boʻlgan voyaga etgan quyonlar terisidan olinadi. Sifatli moʻyna olish uchun quyonlarni soʻyishning eng qulay muddati noyabrdan mart oyi oraligʻidagi interval hisoblanib, bu davrda hayvonlarning moʻynasi zich va tullash davri boshlanmagan boʻladi. Terini oshlashga kirishishdan oldin, oshlash uchun ajratilgan terilar navlanadi, teri sathidan magʻzining qalin joylari va boshqa ortiqcha elementlari olib tashlanadi va har bir nav guruhidagi terilarning vazni

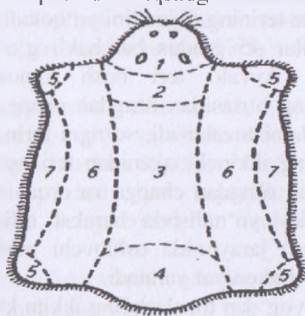
oshlash uchun tayyorlanadigan ishchi eritmalarning miqdorini aniq bilish uchun o'lanadi.

Terini suv va eritmada ivitish. Navlanib guruhlarga ajratilgan terilar, teriga yopishgan yot predmetlar va iflosliklardan tozalanib, 40°C haroratli suvga solinadi. Suyuqlik terining umumiy massasiga nisbatan 9:1 nisbatda qo'shiladi, terini maksimal tozalash uchun 1 litr suv hisobiga bir choy qoshiq miqdorida kir yuvish sodasi qo'shish maqsadga muvofiq. Bu jarayonning davomiyligi terining dastlabki holatiga bog'liq:

-yangi so'yilgan terilarni ivitish uchun 3-4 soat;

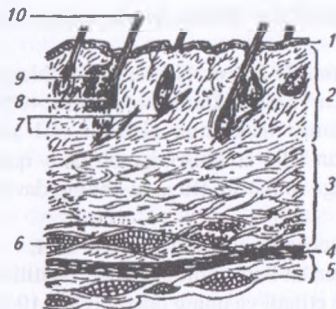
-oldin so'yilgan terilar ham anologik usulda ivitilib, keyin 1,5-2,0 % osh tuzi eritmasida saqlash talab etiladi va uning davomiyligi 10-12 soat tashkil etib, har 30 minutda suyuqlidagi hom-ashyo aralashtirilib turiladi. Terini ivitish ularni tabiiy va tashqi iflosliklardan tozalash hamda ularga keyingi ishlov berish uchun zarur. Suvda terilarni saqlash ularning bukilgandagi mustahkamligini va elastikligini yuqori darajada oshiradi. Terini ivitishni tugatishdan oldin teri osti yog' qatlamining ajralish darajasi tekshiriladi, agar teri osti yog' to'qimalarining ajralishi qiyin bo'lsa teri yana bir necha soat davomida eritmada saqlanadi.

Ivitish jarayonida hayvon terisida mavjud bo'lishi mumkin bo'lgan kasallik echaqiruvchi bakteriyalarni yo'qotish bo'yicha ham chora-tadbirlar qo'llaniladi. Buning uchun eritmaga antiseptiklar qo'shish lozim. Antiseptik sifatida formalin yoki sulfidindan foydaanish mumkin, 1 litr suvga 1 ml yoki 1-2 tabletka miqdorida antiseptiklar qo'shish tavsiya etiladi. Bundan tashqari antiseptiklar samaradorligini kuchaytirish maqsadida suvga eman, qayin, qarag'ay yoki tol daraxti po'stlog'ining qaynatmasini qo'shish maqsadga



16-rasm. Quyvon terisi topografiyasi

1-hoshi, 2-ensasi, 3-elkasi, 4-sag'risi, 5-oyoqlari, 6-yonboshi, 7-qorni muvofiq; agar teri 12 soat davomida elastikligi bo'yicha talab darajisida ivimasa, eritma yangisiga almashtirilib ivitish jarayoni davom ettiriladi.



17-rasm. Terining tuzilishi

1-epidermis; 2-terining termostatik qoplami, 3-terining to'rli qatlami, 4-teri osti muskullari, 5-teri osti kletchatkasi, 6-yog' to'plamlari, 7-junni to'g'rilovchi muskullar, 8-jun tolasi ildizi, 9-yog' bezlari, 10-jun tolasi.

Quyov terisini pitiryog'dan tozalash (mez-dreniye) va yumshatish. Teri yaxshi ivigandan keyin uni teri osti yog' va muskul to'qimalari (pitiryog')dan tozalash hamda teri osti klechatkasini ajratish lozim. Bundan tashqari pitiryog'dan tozalash jarayonida pikel eritmasi samaradorligini oshirish maqsadida teri kerakli yo'nalishda cho'zilib yumshatiladi.

Teridan piteryog'ni tozalashdan oldin junga tasoddiifan yopishib qolishi mumkin bo'lgan yot elementlarning yo'qligiga ishonch hosil qilish lozim: junga tikon yoki poxol yopishib qolgan bo'lsa piteryog'ni tozalash jarayonida terini yirtib yuborishi mumkin, bu esa terining qiymatini yo'qotadi.

Tayyorlangan terilar 45 gradus burchakli g'ola yoki maxsus kolodaga tortilib mahkamlanadi. Avvalo teri bosh tomonidan o'zingizga qaratib mahkamlanadi va terining o'rtasidan o'ngdan chapga keyin oldingi oyoqlariga qarab teri osti yog' qatlami tozalanadi, so'ngra terining sag'risi oldinga qilinib mahkamlanadi va terining ikkinchi qismidan teri osti yog' qatlami oldingisiga o'xshash holda o'rtasidan o'ngdan chapga va orqa oyoqlariga qarab ajratiladi. Terini tozalashda bunday yo'nalishda harakat qilinganda terining bir tekis cho'ziladi va u pikellash jarayonida oshlovchi moddalarning agdeziyalanishi (yopishishi) uchun qulay imkoniyat yaratadi.

Terini qo'lda pitiryog'dan tozalashning ikkita keng tarqalgan usuli mavjud bo'lib u teri osti yog' qatlamini shilish va kesib olishdan iborat. Bunda asosiy instrumentlar mahsus qirg'ich (skoba) yoki o'tkir charhlangan o'roqdan foydalaniladi, uy sharoitida ularni pichoq bilan almashtirish mumkin.

Terini «shilib» olib to'liq pitiryog' qatlamidan tozalashda, o'tmas qirg'ich yoki pichoq bilan qirtishlanib tozalanadi, derma bilan kuchsiz brikan joylardagi teri osti yog' qatlamini qo'l bilan ajratib olinadi, faqat terining shkastlanishiga chtiyyot bo'lish lozim.

Terini pitiryog'dan tozalashda terining va instrumentlarning qo'ldan toyib ketmasligi uchun qo'l doimiy ravishda quruq eski latta (uvada) bilan artilib turiladi. Jarayon tugagandan keyin teri sovuq suvda yuviladi va yog'sizlantiriladi. Buning

uchun junli buyumlarni yuvish uchun qo'llaniladigan kukun (soda)lardan yoki oshxona idishlarini yuvish uchun qo'llaniladigan vositalardan foydalaniladi. So'ngra teri toza suvda chayqab tashlanadi va teridan suvning oqib ketishi uchun birmuncha vaqt stolga yoki arqon ustiga tashlanib qo'yiladi.

Oshlash (pikellash). Teriga ishlov berish jarayoni oshlash deb ataladi; uning mohiyati terining asosiy qatlamiga mahsus tuzli-kislotali eritma bilan ishlov berilib dermani kleyli va kollogen tolalardan tozalash hamda terining mustahkamligini va yumshoqligini oshirishdan iborat.

Terini oshlashning ikkita usuli mavjud:

-birinchi usul suli yoki arpaning yirik maydalangan yarmasidan maxsus kisel tayyorlash yo'li bilan amalga oshiriladi. Bunday substansiyadan 200 g olinib issiq suvga solinadi va unga bir yarim choy qoshiq miqdorida achitqi (drojji) qo'shiladi va bu eritmada teri bir necha kun davomida oshlanadi.

-ikkinchi usul ximyaviy usul hisoblanib u birmuncha oddiy. Bu usulda terini oshlash uchun konsentrlangan organik (uksus, chumoli, sut) kislotalardan foydalaniladi. Eritma 1 litr suvga 60 gramm kislota va 30 gramm osh tuzi qo'shib tayyorlanadi. Eritmadan 1 kg hom-ashyoga 3 l nisbatda foydalaniladi. Teriga ishlov berish uning qalinligiga bog'liq holda 6-24 soatgacha davom etadi.

Terining tayyor bo'lganligini «to'rtga buklash» usuli bilan aniqlanadi. Buning uchun terining qalin qismi to'rtga bukilib, bukilish yo'nalishi bo'yicha qisiladi. Teri to'rtga bukilib qisilganda tez yo'qoladigan oq chiziqlar paydo bo'lsa terining tayyor bo'lganligidan dalolat beradi, agar oq chiziqlar paydo bo'lmasa teri eritmada yana birmuncha muddat saqlanadi. Tayyor bo'lgan teri eritmadan olinib o'tiriladi va xona haroratida 1-2 kun saqlanadi.

Iylash (dubleniye). Oshlash natijalarini mustahkamlash va terining ximyaviy moddalar, fermentlar, namlik va issiqlik ta'siriga chidamliligini oshirish maqsadida terilar iylanadi.

Terilarni iylashning bir necha usullari mavjud, ularning eng oddiy va keng tarqalgan usuli teriga eman, qarag'ay va tol daraxti po'stlog'i qaynatmasi bilan ishlov berish hisoblanadi. Iylash uchun o'tquloq o'simligi ildizining damlamasidan ham foydalanish mumkin. Iylash teri suyuqlikni o'ziga shimib olishni to'xtatguncha davom etiriladi. Teriga eritma har kuni 2-3 martadan bir necha kun davomida surtilib turiladi.

Iylashning ikkinchi usulida xromli achchiqtosh(kvass)lardan yoki sanoat xromli iylovchi vositalardan foydalaniladi.

Xromli teri iylovchi moddalar 2-3 kun davomida bir necha bor oshlangan terilarga surtilib turiladi.

Terilarga yakuniy ishlov berish. Iylangan terilar quritilgandan keyin, qaqrab quritib ketmasligi va yorilishining oldini olish maqsadida teriga yog'li eritmalar qo'llaniladi. Yog'li eritma sifatida eritilgan baliq moyi, cho'chqa moyi, kana kunjit moyi, gliserin yoki yog'li kremdan foydalaniladi. Yog' bir necha bor surtiladi va har bir surtishdan oldin teri mag'zi tomonidan arqonga yoki stol chetiga ishqalanib yumshatilib turiladi. Bundan keyin teri 12 soat davomida o'ralgan holda saqlanadi va tarang yoyilgan holda quritishga qo'yiladi. Bu usulda ishlov berilgan teri uzoq muddat sifatli saqlanadi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Quyonlarning terisini ajratishga bo'lgan talablar?
2. Quyonlarning terisiga birlamchi ishlov berish?
3. Quyon terilarini yog'sizlantirish nima uchun o'tkaziladi ?
4. Quyon terilarini konservalash usullari?
5. Terilarning nuqsonlari va ularning paydo bo'lish sabablari?
6. Oshlash uchun tayyorlangan terilar vazni nima uchun aniqlanadi?
7. Oshlash uchun ajratilgan terilar qaysi ko'rsatgichlari bo'yicha navlanadi?
8. Terilarni ivitish va ishchi eritma tayyorlash?
9. Terilarni oshlashda amalga oshiriladigan texnologik jarayonlar?
10. Terilarni iylash usullari va uning ahamiyati?
11. Terilarga yakuniy ishlov berish qanday amalga oshiriladi?

SO'YISHGA MO'LLALLANGAN QISHLOQ XO'JALIK HAYVONLARINI TASHISH JARAYONI.

So'yishga mo'ljallagan qishloq xo'jalik hayvonlarini tashish murakkab og'ir jarayon bo'lib, uni ma'lum qabul qilingan qoidalarga qat'iy rioya qilgan holda tashkil qilish va o'tkazish muhim ahamiyatga egadir. Qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarini tashish jarayoni muvaffaqi jud ko'p omillarga bog'liq bo'lib, hayvon va parrandalarni xo'jaliklarda tashishiga tayyorlash jarayonini to'g'ri tashkil qilinishi, transport vositalarini tashishga tayyorgarligi, tashish tezligi, transportga o'tirish va tushirish sharoiti, tashish jaaryonida veterinariya-sanitariya qoidalariga to'liq amal qilishga bog'liq. Qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarni tashishda qanday usul qo'llanilishidan qat'iy nazar, veterinariya xizmati xodimlarini qat'iy nazorati ostida o'tkazadi.

Bizning mamlakatimizda hayvon va parrandalarni bir joydan ikkinchi joyga olib borish yoki tashishda oddiy mashinalar, temir, havo, suv yo'llari orqali amalga oshiriladi. Ba'zan haydab (suruv) olib boriladi. Bu ishlarni amalga oshirishda davlatimizning qonun qoidalariga amal qilgan holda ish tutiladi, hayvonlarni tashishda ya'ni suruv bilan haydalganda qishloq xo'jalik idoralarining veterinariya xodimlari, temir yo'l transportida tashilganda esa temir yo'l transportida tashilganda esa temir yo'l veterinariya-sanitrayi vrachi ularga veterinariya xizmati ko'rsatadi. Ba'zan tashiladigan hayvonlarni shu hayvonlarni kuzatib boruvchi veterinariya mutaxassisi veterinariya xizmatini ko'rsatadi.

Veterinariya-sanitariya qoidasiga ko'ra, hayvonlar tashiladigan vagonlar yaxshi tayyorlanishi kerak. Buning uchun dizenfiksiya qilinishi kerak.

Hayvonlarni xo'jalikdan ko'chirish uchun, har bir guruh hayvonlar uchun hujjatlar to'ldirilishi bilan boshlanadi.

Veterinariya guvohnomasi (shakl №1), mamlakat statistika boshqarmasi tomonidan maxsus chiqarilgan, veterinariya boshqarmasi tomonidan saqlangan hujjatdir. Bu hujjat xo'jalik veterinariya davolash (tuman) bo'limi vrachlari, tomonidan to'lg'azilishi lozim. Tuman bosh veterinariya vrachi bu hujjatni to'lg'azish bo'yicha javobgar shaxs bo'lib, hujjat to'lg'azuvchi shaxslarning familiyalari to'g'risida go'sht sanoati korxonalariga oldindan xabar beriladi.

Bu hujjat 3 kun davomida yuridik kuchga ega bo'lib, faqat xo'jalikdan xujjatda ko'rsatilgan go'sht sanoati korxonasi manziliga qadar kuchga ega bo'ladi.

Mol tovar-transport xujjati, bu muhim hujjat hisoblanib, 3 nusxada to'lg'aziladi. Bir nusxa xo'jalikda qolib, ikki nusxa tashishga javobgar shaxsga beriladi. Ulardan bir nusxasi muhrlanib, konvertga solinib, go'sht sanoati korxonalariga beriladi.

Bu hujjatni har bir qatoriga, qoramol, ot va tuylarni har bir boshini tirik yuzni, sog'ligi, yoshi va jinsi aniq yoziladi. Qolgan qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalari turiga qarab har bir guruh ko'rsatkichlari aloxida qatarga to'lg'aziladi. Hayvonlarni tarozilarda tortish oxigi marta sug'orib oziqlantirgandan so'ng, 3 soat amalga oshiriladi. Xujjatga mollarni topshiruvchi shaxs, bosh hisobchi va xo'jalik rahbari tomonidan imzo chekilib, muhrlanib konvertga solinadi.

Yo'l jurnali-hayvonlar uzoq masofaga tashilganda to'lg'azilib, yo'lda sarflanadigan barcha xarajatlar yoziladi.

- So'yishga mullajalangan qishloq xo'jalik hayvonlarini tashishga tayyorlash.

- Yo'l j'rnalida hayvonarni temir yo'l avtomashinalarda tashish va uzoq joyga haydab borishda to'ldirilib, unda tashish davomida zarur bo'ladigan oziqalar, ish qurollari, yo'lning mashruti, sug'orish stansiyalari va transport vositalarini go'ngdan tozalash punktlari ko'rsatiladi.

So'yishga mo'ljallangan qishshoq xo'jalik hayvonlarini tashish jarayonida ularni saqlash sharoiti keskin o'zgaradi, bu holat ularni umumiy holatiga keskin ta'sir qiladi, ayniqsa tashishni birinchi kunlarida ular bezovtalanib, oziqlanmay qo'yadi.

Shuning uchun, hayvonlarni, xo'jalikda tashish jarayoniga tayyorlash lozim. Buning uchun ular turi, tirik vazni, jinsi, semizligi, yoshiga qarab guruhlanadi. Guruhlardagi mol bosh soni, mavjud transport vositalarini turiga qarab aniqlanadi va ular alohida saqlanadi. Bunda ular bir-biriga yaxshi o'rganib, o'zlarini tinch sezadilar, natijada stress holatlar kamayib, har xil travmatik kasallik, tirik vazn kamayishining oldi olinadi.

Yangi tashkil qilingan guruh hayvonlar ichida stress holatlar ayniqsa oziqlantirish va sug'orish paytida yaqqol seziladi. Bunda guruhlarga mollar to'g'ri tanlangan bo'lsa, ular o'zlarini yaxshi, erkin his qiladi. Bunda guruh ichidagi har bir hayvonning xulq-atvori (povedeniye) katta rol o'ynaydi. Guruhda kuyga kelgan urg'ochi hayvonlar bo'lishi, yoki yosh buqachalar bo'lsa guruh tinchligini buzadi. Imkoni boricha bunday hayvonlar guruhga kiritilmagani maqsadga muvofik.

Yog'ning sifati va fizik-kimyoviy tarkibi ularning tarkibida yog' kislotalarining nisbatiga bog'lik bo'lib ular trigliseridlar hosil bo'lishida qatnashadi. To'yinganligiga qarab yog' kislotalari to'yingan va to'yinmaganlariga bo'linadi. To'yingan yog' kislotalariga miristin, palmitin, stearin va to'yinmagan yog' kislotalariga esa olein, linol, linolen, arahidon kiradi. Yog'larning biologik qiymati ular tarkibidagi yarim to'yingan linol, linolen, arahidon yog' kislotalarining nisbatiga bog'liq.

Linol va linolen kislotalari inson organizmida umuman sintez qilinmaydi, ular faqat oziq-ovqatlar bilan tushib turishi kerak, faqatgina arahidon kislotasi ko'proq cho'chqa yog'ida uchrab, inson tanasida esa linol kislotasidan hosil bo'lishi mumkin. Shuning uchun linol va linolen yog' kislotalari o'rni almashtirib bo'lmaydigan hisoblanadi. Linol va linolen yog' kislotalari ko'proq cho'chqa va parranda yog'larida uchraydi. Yarim to'yingan yog' kislotalarining asosiy vazifasi tanada qurilish materiali bo'lgan fosfatid va lipoproteidlar tarkibiga kiradi.

Ular prostoglandinlar tarkibiga kirib, gormonlar hosil kilib modda almashinuvida faol qatnashadi, qon bosimini tushiradi, kapilyar tomirlarda qon uyub qolishidan saqlaydi.

Yog'da yog' kislotalarining nisbatiga qarab biologik qiymati quyidagicha: 10% yarim to'yingan yog' kislotalari, 30% to'yingan yog' kislotalari va 60% monoto'yinmagan yog' kislotalaridan iborat. Taxminan cho'chqa yog'i shunday tarkibga ega.

Alohida guruh moddalar, oziq-ovqatlarning tarkibiy qismi vitaminlar hisoblanadi. Tana to'qimalarida oz miqdorda uchrab, oqsil va aminokislotalar, yog'lar, uglevodlar, nuklein kislotalari hosil bo'lishida katalizator faoliyatini o'ynaydi.

Vitaminlar tananing butun a'zo va sistemalarini me'yorida ishlashida, o'sish va rivojlanishda, hamda qon hosil bo'lishida keng ishtirok etadi.

Tananing me'yordagi faoliyati uchun eng kamida 20 vitaminlar kerak bo'ladi. Ularning bir qismi tanada hosil bo'lsa qolganlari tashqaridan oziq-ovqat bilan tushib turishi kerak.

Ayrim vitaminlar tanada hosil bo'ladi, ayniqsa V guruh vitaminlar tanada hosil bo'lishi ularga bo'lgan talabni ancha kamaytiradi. Agarda uning miqdori talabdan kam bo'lsa turli xil kaslliklarni kelib chiqishiga sabab bo'ladi.

Vitaminlarning asosiy manbai o'simlik dunyosidan olingan oziq-ovqatlar hisoblanadi. Chorva mahsulotlarida ular miqdori kamroq bo'lib, ayniqsa ular go'shtda kam uchraydi.

GO'SHT — asosan V guruh vitaminlar manbai hisoblanadi. Turli hayvon go'shtlarida V guruh vitaminlar nisbati bir xil emas. V, vitamini (tiamin) uglevod va pantaten kislotasi almashinuvida faol qatnashib, u oqsil, yog', uglevodlar almashinuvida qatnashib u cho'chqa go'shtida, qoramol, qo'y va parranda go'shtiga nisbatan bir necha bor yuqori bo'ladi. Suvda eruvchi vitaminlar ko'proq yog'siz go'shtlarda uchraydi. Go'sht mahsulotlarida vitaminlarning miqdori uning tarkibidagi to'qimalar nisbati va qayta ishlash jarayonlariga bog'liq.

Qoramol go'shtida ko'proq V6 (piridoksin) uchraydi kamqonlikni davolab, iliqda eritosislar hosil bo'lishiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Cho'chqa go'shtida tiamin ko'proq bo'lib, riboflavin esa boshqa go'shtlarga nisbatan kamroq bo'ladi. Turli fasllarda so'yilgan cho'chqa go'shtlarida vitaminlar miqdori farq qiladi, tiamin yanvarda ko'p iyunda kamroq bo'ladi. Riboflavin esa farq qilmaydi. Go'shtda niazin ancha bo'ladi, ayniqsa unga jigar va buyrak.

Go'shtni miqdori ishlaganda vitaminlar miqdori kamayadi, natijada bunday mahsulotlar insonlar talabini vitaminlarga bo'lgan talabini qondirmaydi. Shuning uchun vitaminlarning qolgan qismi boshqa oziq-ovqat mahsulotlari bilan tushadi. Sho'rva pishirganda 1-3 dan 2-3 qism vitaminlar suvga o'tadi.

Hayvonlarni agressiv holati, ko'pincha, ularni och qolishi, suvsiz qolishi, o'zi egallagan joyiga kurashishi, guruhida boshqarish (gigimon) davrlarida yaqqol seziladi.

Har bir guruhda yetakchi (vojak) paydo bo'ladi, ular serharakat bo'lib guruhni boshqaradi.

Guruhlar tashishga 10-12 kun (kamida 2-3) qolganda tuzilib, ular alohida saqlanadi, oziqlantirish rasioni tashish jarayonida qo'llaniladigan rasionga o'tkaziladi. Bir bosh qoramol uchun 2,7 m², cho'chqa va qo'ylar uchun 1,5 m² saqlash joyi ajratiladi.

Uzoq masofaga tashish vaqtida hayvonlarga yo'lda beriladigan turli ozuqalar jang'iriladi. Har 1 s tirik vazni uchun qoramol va qo'ylarga 5,5 kg yaxshi pichan, cho'chqalarni 1 boshiga 2,5 kg omixta yem, parrandalar uchun 80 g. quyonlarga

20 g omixta yem olinadi. Yo'lda ko'k o't berish taqiqlanadi. To'shama sifatida poxol, yog'och, qirindisi yoki torf ishlatilishi mumkin.

So'yishga mo'ljallangan qishloq xo'jalik hayvonlarini tashishga tayyorlash.

Qishloq xo'jalik hayvonlari temir yo'l, suv transportlari, avtomobillarda va haydash yo'li bilan xo'jaliklardan go'sht sanoati korxonalariga yetkazilishi mumkin.

Temir yo'l transportlarida hayvonlar manzilga 4 kun mobaynida yetkazilishi lozim. Masofa oralig'i 300-800 km ni tashkil etadi. Bundan uzoq muddatga tashish ular sog'ligiga salbiy ta'sir qiladi.

Qishloq xo'jalik hayvonlarini va parrandalarni tashish va yulda ularga veterinariya xizmati ko'rsatish

Bizning davlatimizda hayvonlarni va parrandalarni bir joydan ikkinchi joyga olib borish yoki tashish oddiy mashinalar yordamida, temir, havo, suv yullari orqali amalga oshiriladi. Ayrim, paytda hayvonlarni haydab olib borish mumkin. Bunday paytda yaylovlardan foydalaniladi. Bu ishlarni amalga oshirishda davlatimizning qonun va qoidalariga e'tibor beriladi. Temir yo'li orqali olib borilayotgan yuklar ayrim qonunlarga muvofiq va xalq xo'jaligida ishlatilish ahamiyatiga ko'ra ikki toifaga bo'linadi.

Olib borilayotgan hayvonlar va parrandalar birinchi guruh toifasiga kiradi. Bularni olib borilishi rejali bo'lib, vazirlik va xo'jaliklarning talablariga ko'ra amalga oshiriladi.

Hayvonlarni tashishga tayyorlash

Qoramol, qo'y va echkilarni tashish uchun stansiyaga yoki yaqin joylashgan go'sht korxonasiga olib borishda, tegishli xokimiyatning qaroriga muvofiq yo'l orqali haydab borish mumkin. Cho'chqalar talabga muvofiq avtomashinalarda, parrandalar va quyonlar esa avtomashinalar yoki temir yo'l transporti yordamida, tashiladi.

Bir podadagi hayvonlar va parrandalar bir joydan ikkinchi joyga haydalgan vaqtda, ularning umumiy soni quyidagicha bo'lishi kerak: qoramollar — 150-200 boshga, qo'y, echkilar — 500-1000, g'ozlar — 500-1000 (parrandalarni, iloji bo'lsa, don mahsulotlari olingandan keyin haydash kerak). 24 soat ichida qoramollar 15-20 km, qo'ylar — 10-12 km, g'ozlar — 5-8 km masofani o'tishi kerak.

Ayrim dasturlarga muvofiq dam oladigan, suv ichadigan joylar oldindan belgilangan bo'lishi lozim. Transport yordamida hayvonlarni, parrandalarni olib borishda, butun e'tibor shunga qaratilgan bo'lishi kerakki, ya'ni, yo'l bo'yidagi chakana mollarni zararlaiishiga va temir yo'l tarmoqlari bo'ylab kasallikning tarqalishiga yo'l qo'ymaslik choralari ko'rilishi kerak.

Transport vositalaridan foydalanganda faqatgina sog' mollarni, yuqumli kasalliklar uchramaydigan tumanlardan, bo'rdoqiga boqilayotgan xo'jaliklardan, mol tayyorlash sig'im punktlaridan olish va bu hayvonlarni

chtiyotlik bilan veterinariya nizomining qoidalariga rioya qilingan holda olib borish kerak.

Xo'jaliklardan jo'natilayotgan mollarni va parrandalarning har qaysi guruhiga veterinariya guvohnomasi beriladi. Bu guvohnomada hayvonlar va parrandalarning umumiy soni, borish yo'li, bundan tashqari, epizootik holati to'g'risida ma'lumot bo'ladi. (Emlangan vaqti, allergik reaksiyalarining natijasi va h. k.)

Bu guvohnoma uch kungacha haqiqiy hisoblanadi (berilgan kundan boshlab).

Hayvonlar 7—10 kun oldin yo'lga tayyorlanadi, buning uchun yo'l rejimining ozuqasiga o'tladi. (Butun yo'l davomida qanday ozuqa iste'mol qiladigan bo'lsa, shu ozuqaga o'rgatiladi).

Bir sutka davomida 2 marta oziqlantiriladi va 2 marta suv beriladi.

Temir yo'l vagonlari. bilan hayvomlarni tashishda shu narsani e'tiborga olish kerakki, ya'ni, hayvonlar bir sharoitdan ikkinchi noqulay sharoitga o'tkazilganida, yo'l mobaynida bularga har xil «stress» omillar ta'sir qiladi. Bu «stress» omillarning salbiy ta'siri tuoli kasalliklarga olib kelishi mumkin. Bu noqulay sharoitda hayvonlar oz muncha bo'lsa ham o'zining tirik vaznini yo'qotadi. Mollar uchun hamma ozuqalarni jo'natayotgan xo'jalik berishi kerak. Hordiyu yo'l mobaynida oziqa yetishmasdan, biror xo'jalikdan olinadigan bo'lsa, u xo'jyalikning, epizootik xolatiga e'tibor berish kerak. Bundan tashqari mol jo'natayotgan xo'jalik vagon uchun hamma kerakli narsalarni berish kerak (paqir, tog'ora, lopatka va h. k.).

Hayvonlarni joylashga vagonlarni tayyorlash

Hayvonlarni olib borishda vagonlar maxsus jihozlanishi kerak, ya'ni bog'lash uchun halqalar, oxurlar va boshqa jihozlar bo'lishi lozim.

Vagonlar qoramollar, otlar uchun bir qavatli, qo'y va parrandalar uchun ikki va uch qavatli vagonlar bo'lishi kerak.

Parrandalarni, ayrim pantlarda cho'chqalarni olibborish uchun ikki qavatli vagonlar ishlatilib, ularning yonbosh devor tomonlari panjarali bo'lishi lozim. Bunday vagonlar juda qulay bo'lib, ko'p hayvonlar joylashadi, ko'pincha maxsus vagonlar yetishmasli yoki va to'rt o'qli oddin tovar vagomlari ishlatiladi.

Hayvonlarni vagonlarga joylashdan oldin, vagonlar iflosliklardan tozalunib, oqib turgan issiq suv bilan (60-70°C yuviladi).

Ikki qavat qilib tuzilgan vagonlarda mollar olib borilmaydi, chunki bunday vagonlarni dezinfeksiya qilish juda noqulay. Vagonlarga sanitariya jihatidan ishlov berilgandan keyin, ularni taxta yordamida to'siqlarga ajratib chiqiladi. (Mollar va ozuqa uchun joy tayyorlanadi). Shunday qilib, tayyorlangan vagonlar maydonchalarga keltirilib veterinariya-sanitariya jihatidan qo'rib chiqiladi. Stansiyaga keltirilgan hayvonlar vrach yoki feldsher yordamida ko'riladi. Ular veterinariya-sanitariya dasturlari bilan tanishgandan keyin, bor mollarning sonini umumiy soniga solishtirib ko'radi. Agar ularning o'rtasida farq bo'lmasa, kasal mollar aniqlanmasa, yo'lda

kasallangan va o'lgan mollar bo'lmasa, mollarni vagonga joylashga ruxsat beriladi. Mollar 3-4 soat dam olgandan keyin, boshma-bosh tekshirib chiqiladi. Qoramol va otlarning tana harorati boshma-bosh termometr yordamida o'lchanadi, cho'chqa va qo'ylarning harorati esa tanlab o'lchanadi, agar bordiyu harorati oshgan mollar uchrasa, u vaqtda hamma cho'chqa va qo'ylarning harorati boshma-bosh o'lchanadi.

Tekshirilgan mollarning hammasi sog'lom, bo'lsa, ularni vagonlarga joylashga ruxsat beriladi. Vrach guvohnomaga ayrim belgilarni qo'yishi mumkin. Agar tekshirish paytida kasal yoki o'lgan mollar aniqlansa, uning sababi aniqlanmagupcha mollarni vagonlarga joylashga ruxsat berilmaydi.

Agarda bordiyu, tekshirish paytida yuqumli kasallik aniqlansa, hamma mollar karantinga jo'natiladi, yoki so'yish uchun yaqin joylashgan go'sht ishlab chiqarish korxonalariga yuboriladi.

Yo'l transport veterinariya xizmatining nazoratchilari mollarni stansiyadan jo'natishga kelmasa, u vaqtda temir yo'l stansiyasining boshlig'i guvohnoma asosida mollarni vagonlarga joylashga ruxsat berishi mumkin, faqatgina olib kelingan mollarning umumiy soni guvohnomadagi mollarning jamiga to'g'ri kelishi kerak. Agar mollar uchun veterinariya guvohnomasi bo'lmasa, yoki umumiy molning soni guvohnomadagi molning soniga to'g'ri kelmasa, kasal mol uchraganda yoki o'lganda temir yo'l stansiyasining boshlig'i nspport veterinariya xizmatining nazoratsiz mollarni vagonlarga joylashga ruxsat berishmaydi. Mollarni joylashdan oldin ular guruhlariga ajratiladi, u vaqtda bo'yiga, yoshiga va jinsiga qaraladi.

Oldin vagonlarga yuvosh mollar, keyin esa shor mollar joylanadi.

Mollar vagonlarga joylanishida notinchlanadi, shuning uchun mollarni joylayotgan shaxslar-mollarga nisbatan mehribon bo'lib, mollarni urmasligi, iloji bo'lsa, mollarni kunduz kuni joylash kerak. Agar kechasi joylanadigan bo'lsa, stansiyaning maydonchalari yaxshi yoritilishi lozim.

Ikki o'qli vagonlarga quyidagi miqdorda mollarni joylash kerak:

Mollar 8 — 12 boshdan (yoshiga qarab)

YOSH mollar 12 — 14 boshdan

Buzoqlar 18 — 25 boshdan

Qo'y va zchkilar 40 — 55 boshdai

Cho'chqaning vazni 80 kg bo'lsa, 25 — 28 boshdan

80 dan 100 kg. gacha bo'lsa, 22 — 25 boshdan

100 dan 150 kg. gacha bo'lsa, 14 — 22 boshdan

150 dan ortiq bo'lsa, 10 — 14 boshdan

Otlar 8 boshdan ko'p bo'lmasligi kerak.

To'rt o'qli vagonlar bo'lsa, mollarni, qo'ylarni, cho'chqalarni ikki baravar ortiq joylash mumkin.

Otlar qoidaga muvofiq vagonning bo'yiga qaralib mollar esa bo'y va eniga qarab joylanadi. Qoramollarni vagonlarning bo'yiga qarab joylash kattp ahamiyatga ega, chunki bunda mollar poyezdning harakatiga yaxshi moslashib, suvni yaxshi ichadi va ozuqlanadi. Buni yana bir afzalligi, mollarning ozuqasinl vagonlar eshiklarining o'rtasida saqlash mumkin.

Vagonlarda yog'och qafaslarda olib boriladi. Buning uchun maxsus qafaslar kerak. Qafasning uzunligi 190 sm eni 50 sm balandligi 40 sm.

Qafasning yon devori, orqasi, poli va shifti butun birlashgan bo'lib, nam o'tkazmaydigan bo'lishi kerak. Quyovlar kiradigan oldingi devorida simli to'r bo'lishi lozim. Vagonga qafaslarni shamol esmaydigan qilib joylash kerak.

Parrandalar uchun vagonlar uch, to'rt qavat qilib ishlanib, ozuqlanishi uchun oxurlar bo'lishi kerak, polining materiali suvni, namni o'tqazmaydigan bo'lib, qafasning orqa devori butun bo'lib, oldingisi esa to'rsimdan iborat bo'lishi kerak.

Bunday vagonlarga 400-500 tagacha tovuq va 250 tagacha g'ozlarni joylash mumkin. Ayrim paytda, maxsus jihozlangan vagonlar bo'lmasa, oddiy vagonlarda olib borish mumkin.

Qafasning uzunligi 187 sm, kengligi 50 sm, balandligi esa 30 sm bo'lishi kerak.

Bir vagonga 42 ta shunday qafasni joylash mumkin va bu 42 ta qafasdagi parrandalarning umumiy soni 850 ta bo'ladi. Bundan tashqari vagonda ikkita bo'sh yashik bo'lib bu yashikning biri kasallari uchun, **ikkinchisi** o'lganlari uchun ishlatiladi. Ulgan parrandalarni birinchi stansiyaga yetganda tushirish kerak.

Hayvonlarni yo'lda ko'zdan kechirish, oziqlantirish va suv berish

Yo'lda hayvonlar uchun bir sutkada quyidagicha ozuqaning miqdori saqlanishi kerak:

Mollar uchun 12 kg picham (xashak) va poxol (somon), 4 kg donli oziqa.

Qo'y, echki va buzoqlarga 2 kg dan pichan va poxol, 1 kg donli yem-xashak.

Cho'chqalarga 4 kg kombikorm.

Quyovlarga 100 gr lavlagi yoki sabzi, 10 gr xashak, 30 — 40 gr konsentrat (birikma).

Polga to'shach uchun poxol hamma hayvonlarga quyidagicha sarflanadi: Mollarga 2,5 kg, qo'y'larga 0,2 kg. cho'chqalarga 1 - poliga 10 — 15 sm Cho'chqalarga yozda vagonlarning qum solinadi.

Quyov va parrandalar uchun polga tushadigan materialning eng yaxshisi taxtaning qirindisi hisoblanadi. Hayvonlar bir sutkada 3 marta oziqlantiriladi. (Uzlusiz ozuqlantirish mumkin emas).

Cho'chqalar uchun ozuqa sifatida bug'doyning kepagidan tayyorlangan atala ishlatiladim. Cho'chqalar ozuqalantirilgandan keyin, oxurlari tezda yuvilishi kerak. Vagonlarda olib borilayotgan mollarni ayniqsa, yoz paytida suvga nisbatan talabi katta bo'ladi, shuning uchun ularga ertalab va kechki paytda suv berish kerak. Agar bordiyu vaqtida suv berilmasa, hayvonlarning organizmida oqsil moddalarning almashinishidan sodir bo'lgan «yot» moddalar chiqib ketmasdan organizmda saqlanib qoladi, bu esa o'z navbatida hazm organlarining ishini buzadi, natijada zahar moddalar hosil bo'ladi. Mollarni suvlash, yo'l qo'layliklariga muvofiq katta stansiyalarga mo'ljallangan bo'lishi

kerak. Suvning harorati 9-15°C bo'lishi lozim. Yo'l davomida mollar kasallanib qolsa, bunday mollar sog' mollaridan keyin suvlanadi. Mollarni yo'l bo'yi kuzatib borish uchun uchta vagonga bir kishi ajratiladi. Mollarga qaraydigan kishi ham mollarning vagonida bo'lishi kerak. 15 dan ortiq vagonlarga mollar joylangan bo'lsa, bu sharoitda mollarga qaraydigan kishi uchun alohida bir vagon ajratilib, ulardan biri boshliq qilib tayinlanadi. Ularning vazifasiga quyidagi muammolar kiradi: mollarni vagonlarga yaxshilab joylash, ozuqalantrish, suv berish, tagidagi axlatlarni tozalash, vagonlariinghvosini normallashtirish, almashtirish va vagonlarga begona shaxslarni qo'ymaslik va h.k. Vagonda chekish va suv isitish uchun har xildagi elektr asbob-uskunularni ishlatish man etiladi. Vagonlar o'zining tipovoy loyihasi asosida yoritilishi kerak.

Bordiyu mollar ikasallanb qolsa yoki o'lsa, u paytda mollarga qaraydigan kishi yaqinlashayotgan stansiyaning navbatchisiga va u o'z navbatida yo'l veterinariya nazoratchisiga xabar qilishi kerak. o'lganligi haqida yo'l veterinariya nazoratchisi veterinariya guvohnomasiga belgi qo'yadi va molning nima sababdan o'lganligi haqida «akt» tuziladi.

Agar yuqumli kasallikuchragan bo'lsa, yo'l veterinariya xodimi yo'riqnoma va nizom talablariga binoan ish ko'radi. Vagonlar mo'ljallangan manzilga yetib borgandan keyin, darhol tushirish maydonchalariga olib boriladi. Veterinariya nazoratchisi mollarning holatyni tezda ko'rib chiqib, veterinariya guvohnomasini tekshiradi, agar kasallik uchramagan bo'lsa, mollarning umumiy soni guvohnomadagi soniga to'g'ri kelsa, mollarni tushirishga ruxsat beradi.

Mollar quyidagi hollarda shubhali hisoblanadi:

Agar molning egasi olib kelingan mollarga va parrandalarga kerakli xujjatlarni ko'rsata olmasa mollarning umumiy soni veterinariya guvohnomadagi soniga to'g'ri kelmasa, molning egasi bu to'g'rida kerakli ma'lumot, hujjat bera olmasa.

Hayvonlar va parrandalar yuqumli kasalliklarga nisbatan xolis bo'lmagan joylardan olibkelingan bo'lsa vagonlardan avvalo sog'lom, keyin kasallikka shubha qilingan, keyin kasal va oxirida o'lgan mollar tushiriladi. Mollardan xoli bo'lgan vagonlar yaxshilab tozalanib, dezinfeksiya qilinadi.

Hayvonlarni tashishga tayyorlash

Qoramol, qo'y, echkilarni tashishi uchun stansiya yoki yaqin joylashgan go'sht korxonasiga olib borishda, tegishli hokimiyatning qaroriga muvofiq yo'l orqali haydab borish mumkin. Cho'chqalar talabga muvofiq avtomashinalarda, parrandalar va quyonlar esa avtomashinalar yoki temir yo'l transporti yordamida, naslli ot va qoramollar o'zining qimmatligi va noyoblighi bo'yicha aukunonda yuqori baholangan sport otlari uzoq mamlakatlarga olib borishda havo yo'llarida tashiladi.

Transport yrdamida hayvonlarni, parrandalarni olib borishda, butun e'tibor shunga qaratilgan bo'lishi kerakki, ya'ni yo'l bo'yidagi chakana mollarni

zaralanishiga va temir yo'l tarmoqlari bo'ylab kasallikning tarqalishiga yo'l qo'ymaslik choralarini ko'rilishi kerak.

Transport vositalaridan foydalanganda faqatgina sog' mollarni, yuqumli kasalliklar uchramaydigan tumanlardan, bo'rdoqiga boqilayotgan xo'jaliklardan, mol tayyorlash punktlaridan olish va bu hayvonlarni ehtiyotlik bilan veterinariya nizoining qoidalariga rioya qilingan holda amalga oshiriladi.

Xo'jaliklardan jo'natilayotgan mollarni va parrandalarning har qaysi guruxiga veterinariya guvohnomasi beriladi. Bu guvohnomada hayvonlar va parrandalarning umumiy soni, borish yo'li, bundan tashqari epizootik holati to'g'risida ma'lumot beriladi. (Emlangan vaqti, allergik reaksiyalarining natijasi va h.k.)

Bu guvohnoma uch kungacha haqiqiy hisoblanadi (berilgan kundan boshlab). Hayvonlar 7-10 kun oldin yo'lga tayyorlanadi, buning uchun yo'l rejimining ozuqasiga o'tiladi (bytun yo'l davomida qanday ozuqa iste'mol qiladigan bo'lsa, shu ozuqaga o'rgatiladi). Bir sutka davomida 2 marta oziqlantiriladi va 2 marta suv beriladi.

Temir yo'l vagonlari bilan hayvamlarni tashishda shu narsani e'tiborga olish kerakki, ya'ni, hayvonlar bir sharoitdan ikkinchi noqulay sharoitga o'tkazilganda, yul mobaynida bularga har xil «stress» omillar ta'sir qiladi. Bu «stress» omillarning salbiy ta'siri turli kasalliklarga olib kelishi mumkin. Bu noqulay sharoitda hayvonlar oz muncha bo'lsa ham o'zining tirik vaznini yuqotadi, Mollar uchun hamma ozuqalarni jo'natayotgan xo'jalik berishi kerak. Bordiyu yo'l mobaynida oziqa yetishmasdan, biror xo'jalikdan olinadigan bo'lsa, u xo'jalikning epizootik holatiga e'tibor berish kerak. Bundan tashqari mol junatayotgan xo'jalik vagon uchun hamma kerakli (paqir, tog'ora, lopatka va h.k.) olinadi.

Maxsus yoki oddiy yuk vagonlarida, maxsus jixozlangandan so'ng tashilish mumkin vagonlarni yaroqliligi Davlat veterinariya-transporti nazorati tomonidan aniqlanib, veterinariya guvohnomasida qayd qilinadi. Yo'l davomida hayvonlarni oziqlantirish ular sog'ligini va semizligini saqlashdagi asosiy omillaridan hisoblanadi. Oziqlantirish bir kunda 3 marta bo'lib, kuchli yemni xo'llab berish zarur. Yoz vaqtida kamida 2 marta sug'orilishi kerak. 1 marta sug'orish uchun katta yoshli qoramolga 10-15 l, yosh qoramolga 8-12 l, cho'chqa, ko'y va echkiga 1,5-2 l suv talab qiladi. Kuzatib boruvchilar vagonlarni o'z vaqtida tozalab, ular go'nglarini ma'lum stansiyalarda chiqarish kerak. Yo'l davomida kasallangan alohida oziqlantirilib, sug'orilib, veterinariya matuxassisiga ko'rsatiladi.

Yo'l davomida ularni so'yishga ruxsat etilmaydi. O'lgan hayvonlar gavgdasi belgilangan formada akt tuzilgach ma'lum stansiyalarda tashlanishi kerak. Tashish vaqtida qoramol kasallansa zaiflashib, harakat qilganda tiraydi. Nafas olishi yoki yurak urishi tezlashadi. Otlarning tashish vaqtidagi kasalligi plevrodeniya deyiladi. Har ikki vagonga bitta kuzatuvchi xizmat qiladi. Hayvonlarga chelak yoki maxsus idishlarda suv beriladi.

Maxsus vagonlarga oxurlar o'rnatilib, ular tagidan hayvonlarni bog'lab qo'yish uchun halkalar berkitiladi. Vagonga sug'orish uchun ham temir oxur o'rnatiladi. Turli ozuqalar, to'shama va kerakli asboblarni uchun stellaj mavjud.

Oddiy yuk vagoni esa jixozlanganda zaxira suv uchun unga katta idish o'rnatilishi, lozim. O'rtada hayvon bog'lanishi uchun xalqa mahkamlanadi. Vagoning bir eshigi berkitiladi. Hayvonlar uzunasiga joylashtiriladi.

Odatda temir yul tashkilotlari hayvonlarni tashish uchun yaroqli, toza dezinfeksiyalangan va yuvilgan vagonlarni ajratishi lozim. Vagonlarda o'tkir predmetlar, mixlar bo'lmashligi kerak.

Har bir javobgar shaxs 2 ta chelak, lopatka, fonar, arqon (2,5-3 m har bir boshga), lagan, supurgi, xalat, rezina qo'lqop, sovun, kreolin va xorli ohak olishi lozim.

Hayvonlar stansiyaga kunduzi, vagonga ortilishiga 2 soat qolganda keltirilishi lozim. Hayvonlar 2 soat dam olgandan so'ng veterinariya nazorati dan o'tkaziladi. Kasallikka moyil va oriql hamda xujjatlari bo'lmagan hayvonlar ortishga ruxsat berilmaydi.

Davlat transport veterinariya-sanitariya xodimlari tomonidan vagonlarning hayvonlarni tashishga layoqatligi tekshirilib, veterinariya guvohnomasiga yozilgandan sung hayvonlar maxsus ortish joyida (traplar) vagonlarga ortiladi. Agar, hayvonlar ortishiliga ruxsat berilmasa, 2 soat ichida xo'jalikka junatiladi. Barcha xarajatlar xo'jalik tomonidan to'lanadi.

Hayvonlarni vagonlarga ortishda sekin, urmasdan, baqirmasdan, tig'li narsalar ishlatmasdan ortilishi lozim. Aksincha, hayvonlar stress olishi mumkin.

Hayvonlarni vagonlarga joylashdan oldin, vagonlar iflosliklardan tozalanib, oqib turgan issiq suv bilan (60-70 °C) bilan yuviladi. Vagonlarga sanitariya jihatidan ishga tayyorlangandan keyin ularni taxta yordamida ajratib chiqiladi.

(Mollar va ozuqa uchun joy tayyorlanadi)

Tayyorlangan vagonlar maydonchalarga keltirilib veterinariya-sanitariya jihatidan ko'rib chiqiladi. Stansiyaga keltirilgan hayvonlar vrachi yoki feldsher yordamida ko'riladi. Ular veterinariya-sanitariya dasturlari bilan tanishgandan keyin, bor mollarning sonini umumiy soniga solishtirib ko'radi. Agar ularning o'rtasida farq bo'lmasa, kasal mollar aniqlanmasa, yo'lda kasallangan va o'lgan mollar hisob kitob qilingandan keyin mollar 3-4 soat dam olgandan keyin, boshma-bosh tekshirib chiqiladi. Qoramol va otlarning tana harorati boshma-bosh termometr yordamida o'lchanadi, cho'chqa va qo'ylarning harorati esa tanlab o'lchanadi, agar bordiyu harorati oshgan mollar uchrasa, u vaqtda cho'chqa va qo'ylarning harorati boshma-bosh o'lchanadi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Tashish uchun qanday hujjatlar to'lg'aziladi.
2. Yo'l jurnali qachon yoziladi.
3. Tashish uchun hayvonlarni tayyorlash
4. Chorva mollarini so'yishga jo'natish uchun qachon va necha boshdan guruhlatadi?
5. Hayvonlarni so'yishga tashish oldidan guruxlashdan maqsad nima?
6. Hayvonlarni temir yo'li va suv yo'li transportlarida tashishda bir bosh hayvonga qanchadan oziqalar va suv jamg'ariladi?
7. Temir yo'l transportida hayvonlar qanday holda tashiladi?
8. Parrandalarni tashishda ishlatiladigan metal qafaslarning razmeri va ularda necha boshdan tashiladi?
9. Hayvonlarni so'yishga otarlarda xaydab borish qanday tashkil etiladi?
10. Tashiladigan hayvonlarga veterianriya-sanitariya xizmatining qanday qoidalarini bilasiz?

QISHLOQ XO'JALIK HAYVONLARI VA PARRANDARINI SO'YISH JARAYONI, QISHLOQ XO'JALIK HAYVONLARI VA PARRANDARINI BIRLAMCHI QAYTA ISHLAYDIGAN KORXONALAR TURLARI

Chorva mollarini va parrandalarni qayta ishlaydigan korxonalarining quvvati turlicha bo'ladi. Bu korxonalarni sanoat tipidagi qurilmalar deyiladi. Qayta ishlash korxonalariga quyidagi talablar qo'yiladi:

1. Xalq uchun yuqori sifatli oziq ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va yengil sanoat uchun xom ashyo berish
2. Bu korxonalardan to'g'ri qoidalar asosida foydalanish va ularni ishlata bilish
3. Go'sht va go'sht mahsulotlari va texnik xom ashyo orqali odamga o'tadigan kasalliklarni oldini olish.

Go'sht korxonalari turlari (tipi) go'sht korxonalari, sanoat tipidagi go'sht ishlab chiqarish korxonalariga kiradi.

Hozirgi sharoitda barcha go'sht korxonalari mexanizatsiyalashtirilgan. Mollarni qayta ishlash korxonalarida, oziq ovqat, texnik dori darmon (farmasevtik) va ozuqa mahsulotlari ishlab chiqariladi. Texnik jihatdan yaxshi jihozlangan go'sht korxonali shu tarafi bilan tarflanadiki, yani ish jarayonining to'xtovsizligi va turli sexlarning o'rtasida uzviy bog'lanish bo'lib, bu esa ko'proq toza narsalarni notoza narsalardan ajratishni taminlaydi.

Mahsulotni ishlab chiqarish jarayoniga va quvvatiga ko'ra, rejaga muvofiq bir yillik mahsulotning miqdorini e'tiborga olgan holda go'sht sanoati 6 guruhga bo'linadi:

1-guruh go'shtni qayta ishlash korxonalarigabir yil mobaynida go'sht va go'sht hisobida ishlab chiqarilgan mahsulotlarni hisobga olganda go'sht 55 ming tonnadan ortiqroq;

2 guruh 30 dan 55 ming tonnagacha 3 guruh 12 dan 30 ming tonnagacha; 4 guruh 5 dan 12 ming tonnagacha; 5 guruh 3 dan 5 ming tonnagacha; 6 guruh 5 dan 12 ming tonnagacha;

Parrandalarni qayta ishlash korxonalarida ham shu tartib asosida bo'linadi:

1 guruh bir yil mobaynida 12 ming tonnadan ortiq; 2-6 dan 12 ming tonnagacha;

1 va 2 guruhga kiradigan go'sht korxonalari ikki va uch qavatli, ishlab chiqarish quvvati 5,10 va 20 tonna bir smenada bo'lsa, bular bir qavatli bo'ladi. Bundan tashqari, ko'pgina mamlakatlarda, asosan, katta shaxarlarda 5-7 va 7 qavatli mexanizatsiyalashgan go'sht korxonalari qurilgan.

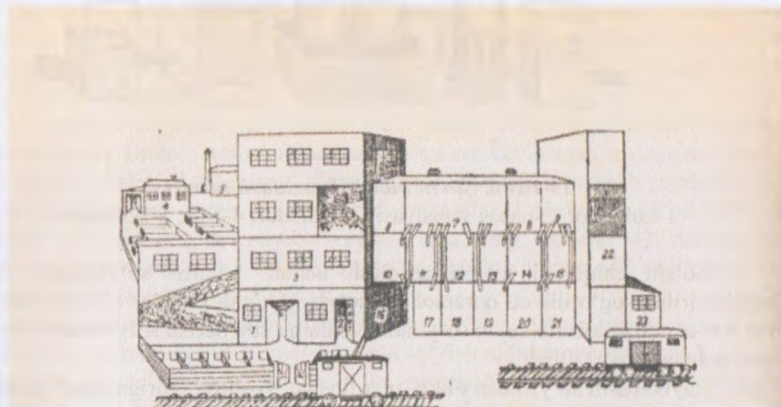
Ular katta markaziy shaxarlarda (masalan: Moskva, San-Piterburg, Boku) yoki chorvador xo'jaliklarning markazlarida joylashgan (masalan: Orsk, Ulan-Ude, Semplatinsk va h.k.). Bu go'sht korxonalarining quvvati juda yuqori bo'lib, sifatli oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqaradi.

Misol uchun: Moskva go'sht korxonasi bir sutkada 10 ming bosh qoramol va cho'chqalarni qayta ishlaydi. San-Peterburg go'sht korxonasi, bir smenada 1800 bosh qoramol, 2500 bosh cho'chqa va 2500 bosh qo'yni qayta ishlaydi. Ulan-Ude

go'sht korxonasi bir smenada 12 ming bosh qo'yni, 1500 bosh qoramolni qayta ishlaydi. Semplatinsk go'sht korxonasi bir smenada 12 ming bosh qo'y va 2 ming bosh qoramolni qayta ishlaydi.

Bu go'sht korxonalari uch, to'rt, besh qavatli bo'lib, imoratlari bir biri bilan chambarchas bog'langan

Texnik jixatdan mukammallashgan go'sht korxonalarida mollarni saqlaydigan joylar, asosiy ishlab chiqarish sexlari bir qancha qo'shimcha xonalar bo'ladi.



18-rasm. Go'sht korxonasidagi ishlab chiqarish obyektlarining joylashish tasviri.

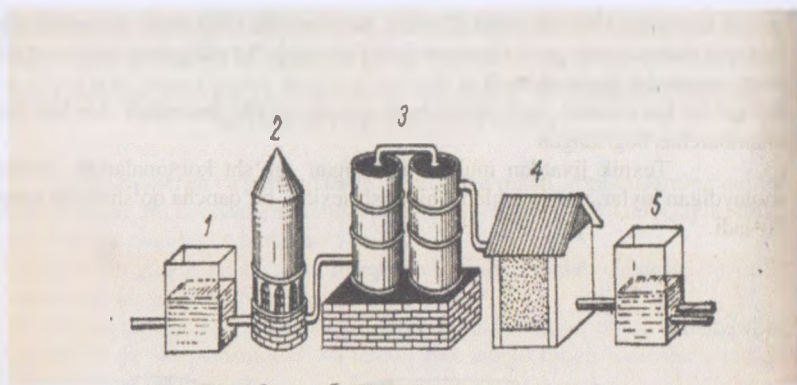
1-hayvonlarni veterinariya tekshirish maydonlari; 2-lift; 3-tirik hayvonlar uchun bino; 4-sanitariya so'yish joyi (kasal hayvonlar uchun); 5-TES. 6-so'yishdan oldingi ko'rish binosi; 7-so'yish, nimalash sexi; 8-yangi go'shtni sovutish kamerasi; 9-sovutgich kamerasi; 10-qonni qayta ishlash sexi; 11-ichak-chavox sexi; 12-kallapoycha sexi; 13-organopreparatlar sexi; 14-kolbasa sexi; 15-bekon sexi; 16-util sexi; 17-teri tuzlash sexi; 18-junli kallapoychani qayta ishlash sexi; 19-yog' sexi; 20-konserva sexi; 21-kulenar sexi; 22-sovutgich; 23-go'sht mahsulotlarini tarqatadigan joy

Go'sht va go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun xom ashyo smfatida qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalari hisoblanadi.

Go'sht korxonalariga hayvonlarni va parrandalarni topshirish oldindan kelishilgan shartnoma asosida amalga oshiriladi. Bunda topshiriq vaqti hayvonning turi, zoti, yoshi semizlik toifasi amalga oshiriladi.

Mollarni qabul qilish paytida ularning xujjatlari tekshirilib keyin veterinariya-sanitariya nazoratidan o'tkaziladi.

Sog'lom deb aniqlangan mollar tarozida tortilib, keyin esa so'yishdan oldin saqlanadigan bazalarga o'tkaziladi.



19-rasm. Suvni biologik tozalash tasviri.

1-kollektor; 2-nasos stansiyasi; 3-chanalar; 4-filtr; 5-kollektor.

Go'sht chiqimini to'g'ri aniqlash uchun ularni so'yishdan oldin oziqlantirilib, sug'orilib ot, qoramol va qo'ylar 24, cho'chqalar 12 soat, buzoqlar esa 6 soat och qoldirilib keyin so'yiladi. Mollarga suv berish so'yishdan oldin 3-4 soat qolganda to'xtatiladi.

Hayvonlarni so'yishdan oldin ular jinsiga, yoshiga, turiga qarab ajratilishi kerak.

Qoramollarni tekshirish. Qoramollarni ensiz koridorga haydalib, Veterinariya xodimlari tomonidan tekshiriladi. Sinchiklab tekshirish paytida mollarning umumiy holatiga, tanasining eksteryeriga, boshiga, bo'yining, ko'zining holatiga teri qoplamasiga, sut beziga, xo'kizlarning urug'doniga e'tibor qilinadi.

Sog'lom hayvonlarni bevosita so'yish joyiga o'tkaziladi. Bordiyu tekshirish paytida biron bir normal holatining o'zgarganligi aniqlanilsa, shu hayvon so'yishdan to'xtatiladi.

Cho'chqalarni tekshirish. Cho'chqalar ensiz koridorda yurganda orqasidan xarakati kuzatiladi. Cho'chqalarni tekshirishda ularning semizligiga, umumiy xolatiga, eksteryer va fiziologik holatiga qaratiladi.

Qo'ylarni tekshirish. Qo'ylarni tekshirish xuddi qoramolni tekshirgandek tekshiriladi.

Otlarni tekshirish. Har bir ot alohida tekshiriladi. Tekshirishda otlarning semizligiga, oyoqlariga, bo'g'imlariga, moyak xaltasining shishiga, qarchig'ayining yallig'langanligiga, ensasiga, terisining holatiga e'tibor berish kerak.

Bundan tashqari, har doim pastki jag'ining limfa tuguniga, burun bo'shlig'ining shilliq pardasiga (manqa), keying oyoqlari terisining qalinlashganligiga, bu yerdagi limfa yo'llarida har xil shishlarning bor-yo'qligiga qaratiladi. Otlarni so'yishdan oldin malinizasiya qilinadi. Bunda oldingi

malinizasiya qilinmaganligi etiborga olinmaydi. Malinizasiya yordamida otlarning manqa kasalligi hamda bu kasalliklarning ayrim belgilari aniqlanilsa, otlar so'yishga qo'yilmaydi.

Tuyalarni tekshirish. Bu hayvonlar xuddi otlarni tekshirgandek tekshiriladi. So'yishdan oldin albatta maniliziya qilinadi.

Parrandalarni tekshirish. Parrandalarni tekshirganda tarog'iga, boshiga va orqa chiqaruv teshigiga etibor beriladi. Parrandalarda uchraydigan o'lat, rasterellyoz kasalligi sodir bo'lganda parrandalar darmonsizlanadi, taroqlari ko'karadi, ichi ketadi, orqa chiqaruv teshigining atrofi bulg'anadi. Pasterellyoz kasalligi g'oz va o'rdaklarda kuchli ich ketishi bilan xarakterlanib, axlati qon aralash bo'ladi. Parrandalar psevdochuma va o'lat kasaligiga uchragan bo'lsa, so'yishga qo'yilmaydi.

Umuman olganda so'yishdan oldin tashqi muhitning har xil tasirlariga nisbatan organizmda sodir bo'ladigan, o'ziga xos bo'lmagan reaksiyasi "stress" deb aytiladi. Stress olishlar tasir qilganda, cho'chqalarda qo'rqinch payda bo'ladi, oyoqlari muskullari qaltiraydi, dumi tez xarakatlanar. Og'zidan ko'pik chiqadi, terisida qizg'ish dog'lar paydo bo'ladi, tanasining harorati 43 darajagacha ko'tariladi. Qoramollar va otlarda stress vaqtida tinchsizlanadi, muskullari tez xarakatlanadi, tana harorati ko'tariladi.

So'yiladigan hayvonning terisi iflos bo'lishi uning go'shti uchun ham ifloslanish manbai bo'ladi. Shuning uchun so'yish oldidan cho'chqalar 3-5 minut davomida dush tagada yuvilsa ot va qoramollarni tuyoqlarini shlanglar yordamida yuvish kerak.

Qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandarini so'yish jarayoni

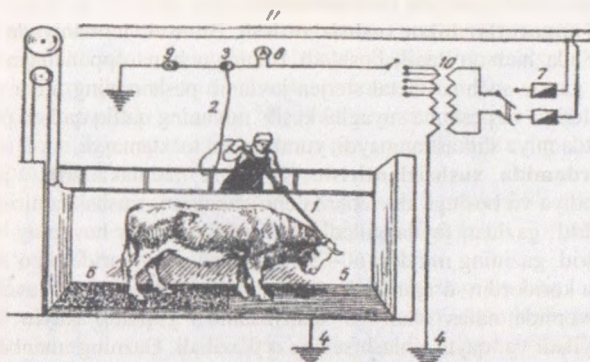
Bizning davlatimizda go'sht sanoati uchun jamoa va davlat xo'jaliklarining chorvachilik fermalari, bo'rdoqiga boqish komplekslari, parranda fabrikalari xom ashyo bazasi bo'lib hisoblanadi. Go'sht va go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun xom ashyo sifatida qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalari hisoblanadi.

Uy parrandarini barchasi: Tovuq, o'rdak, g'oz, kurka va quyonlar kiradi. Go'sht korxonalariga hayvonlarni va parrandalarni topshirish oldindan kelishilgan shartnoma asosida amalga oshiriladi. Shartnoma asosida amalga oshirishda topshiriq vaqti hayvonning turi, zoti, yoshi semizlik toifasi amalga oshiriladi.

Hozirgi paytda hayvonlarni topshirish, bevosita go'sht korxonalarida amalga oshiriladi. Bu esa semiz mollarning kelish, jamg'arish va topshirish uchun ketgan xarajatlarni kamaytiradi. Mollarni qabul qilish paytida ularning xujjatlari tekshirilib keyin veterinariya-sanitariya nazoratidan o'tkaziladi.

Sog'lom deb aniqlangan mollar tarozida tortilib, keyin esa so'yishdan oldin saqlanadigan bazalarga o'tkaziladi. Mollarni tarozida tortish paytida umumiy tirik vaznidan ichak va qorinning ichidagi narsalarning hisobiga 3% skidka qilinadi.

Ko'pgina hayvonlarning jumladan otlarni so'ymasdan turib so'yim vazni va go'sht chiqimini aniqlash qiyin. Shuning uchun xozirga paytda ko'pincha go'zsht kombinatlarida ularni so'ygandan so'ng go'sht chiqimiga va uning semizlik darajasiga qarab aniqlanadi go'sht chiqimini aniqlash uchun ularni so'yishdan oldin oziqlantirilib, sug'orilib ot, qoramol va qo'ylar 24, cho'chqalar 12 soat,



20-rasm. Qoramolni elektr toki yordamida xushsizlantiriladigan maydonlarning tasviri

1-metall nayza; 2-tashqi tomoni izolasiya qilingan tok o'tkazgich; 3-shtepsel rozvetskasi; 4-yerga ulangan sim; 5-temir plita; 6-rezina gilamchasi; 7-predoxrannitellar; 8-ampmetr; 9-lampa; 10-trasformator; 11- 220 V tok qabul qilish manbai.

Qonsizlantirish jarayoni

Hayvonlarni qonsizlantirish ikki usulda amalga oshiriladi.

1. Yotgan holatda

2. Osilgan holatda

Go'sht kombinatlarida hayvonlarni osib qo'yib vertikal vaziyatda amalga oshiriladi.

Yirik va mayda shoxli hayvonlarda ularning tirik vazniga nisbatan qonning miqdori, tanasida 7-8 %, cho'chqalarda 5% ni tashkil etadi. Qonsizlantirishda, qoramollarning tirik vazniga nisbatan yig'ilgan qonning miqdori 4,2 %, qo'y, echki, cho'chqalarda 3,5 % kam bo'lmasa, ular yetarli darajada qonsizlangan hisoblanadi. Qolgan qismi ichki organlarda bo'lib, so'yishning so'ngi jarayonlarida yig'iladi. Ma'lum qismi esa go'shtda qoladi. Qonsizlantirish vertikal holatda olib boriladi. Yani, hayvon orqa oyog'idan yuqoriga ilinib, bosh tomoni pastga qaratilgan bo'lishi lozim.

Barcha hayvonlarni qonsizlantirishda bo'yin qismidagi bo'yinturuq vena va uyqu arteriyasi kesiladi. Qoramollar, otlar, tuyalarda qizilo'ngachni berkitish kerak, aks holda go'shtni oshqozondagi saqlangan moddalar ifloslantiradi.

Qoramollar 6-8 minut davomida qonsimzlantiriladi.

Mayda shoxli hayvonlarni qonsizlantirish vaqti 5-6 minut davom etadi

Cho'chqalarni qonsizlantirish ham 6-8 minut davom etadi. Bunda Bo'yinning ko'krak bilan birlashgan joyidan pichoq ichkariga qarab sanchiladi. Va uyqu arteriyasi va bo'yinturuq venasi kurakka yaqin joyidan kesiladi.

Volfers pichogʻ yordamida olinadi. Bu pichogʻ qoramollardan qon olish uchun ishlatilib, ichi gʻovak trubasimon boʻlib, zanglamaydigan poʻlatdan ishlanadi. Uzunligi 51 sm va kengligi 22-24 mm.



21-rasm. Ichi kovak pichoq (V.Yu.Volfers boʻyicha)

Hayvonarni yotgan holda (polga yotqizilib) qonsizlantirish. Bunda qiziloʻngachga shpakat oʻrnatilmaydi. Boʻyinning vena va uyqu arteriyasi qon tomirlari kesilib qon texnik maqsadlarda ishlatish uchun yigʻib olinadi.

Oziq –ovqat va meditsina ehtiyojlari uchun ishlatiladigan hayvonlarning qoni sterillangan holda maxsus pichoq bilan olinadi. Oddiy usulda qonsizlantirish uchun vertikal holatda osib qoʻyilgan qoramolning tomoq qismida uyqu arteriyasi va boʻyintiriq venalari pichoq bilan kesilib, qonsizlantiriladi. Shunday holat boshqa qishloq xoʻjalik hayvonlarida amalga oshiriladi. Choʻchqalarni qonsizlantirishda qon tomirlari boʻyin bilan koʻkrak qafasining tutashgan joyidan kesiladi. Qoramol, otning qonini olish uchun tomogʻining terisi zosil uzunlikda kesilgandan keyin bu pichoqning uchi kekirdakning oʻng tomonidan koʻkrak qafasiga qaratib yoʻnaltiriladi. Yurakdagi qon troakar shaklidagi pichoqning ichiga toʻladi va unga ulangan nay orqali maxsus bidonga yigʻiladi.

Soʻyilgan hayvonlarning tanasini qayta ishlash texnologiyasi

Qishloq xoʻjalik hayvonlari soʻyilgandan keyin ularning tanasini qayta ishlash jarayoni umumlashgan texnologik jarayon birlashmasi sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilgan holda amalga oshirmoqda. Hayvonlardan va texnik mahsulotlar olinadi.

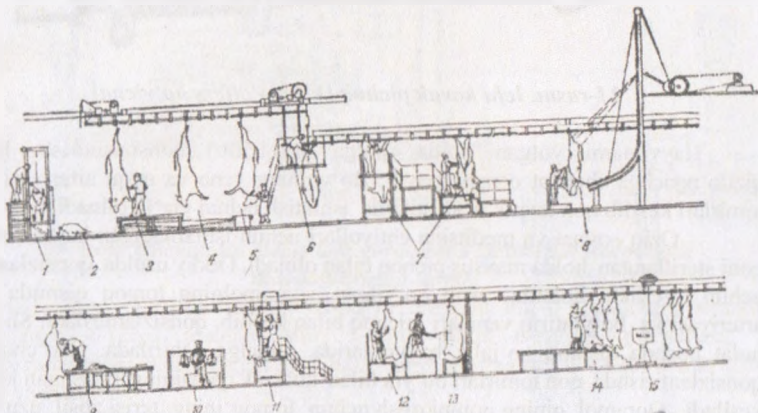
Qoramollarning tanasini ajratish.

Mexanizasiyalashtirilgan goʻsht korxonalarida molning tanasi vertikal holatda relsli yoʻlga osiladi. Molning bu tanasini qayta ishlash bir qancha texnologik jarayonlarni oʻz ichiga oladi. Terini ajratish bosh qismidan boshlanadi, soʻngra nimta blokda ikkita ilmoqqa axilus payidan boʻshagan zanjir relsning boshiga suriladi, soʻngra oldingi va keyingi oyoqlaridan to sakrash boʻgʻimigacha shilindiladi. Bosh qismidagi teri ajratilgandan keyin quloqlari qirqiladi, keyin esa boshiga va tanasiga bir xildagi raqamlar yopishtiriladi. Boshdan tanasini ajratish esa suya bilan atlant suyagining oʻrtasidan boʻlishi kerak.

Birinchii holda bosh kekirdakning ikkinchi yoki uchinchi xalqasidan, ikkinchi holda esa pastki jagʻ suyagining burchagidan maxsus ilmoqqa osiladi. Shu paytning oʻzida ekspertiza uchun tili ajratib olinadi. Boshi tekshirilgandan keyin, boshi kesib olinadi. Qoramol qonsizlantirilgandan keyin vertikal holatda konveyer boʻylab surilib, bosh terisi shilindigan joyga keltiriladi. Bu yerda

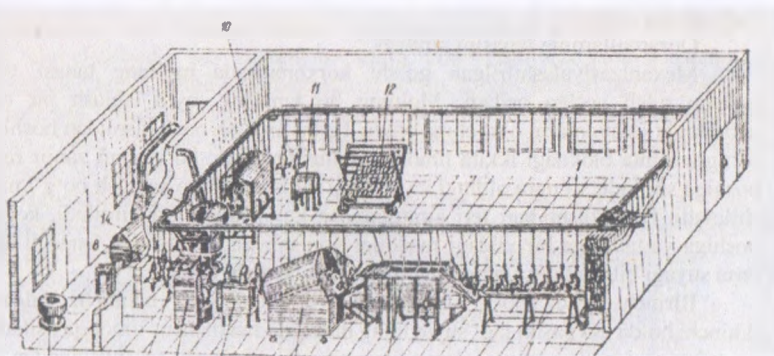
boshining terisi shilinib, soʻngra bosh tanadan ajratiladi. Birinchi holda bosh ikkinchi-uchinchi kemirtak xalqasidan, ikkinchi holda esa pastki jagʻ suyagining burchagidan osib qoʻyiladi. Bosh, tana va teriga bir xil nomer yozilgan etiketkalar yopishtiriladi. Bosh tanadan ajratilgandan keyin ikkinchi qassob terini dum-anus va axillus payi qismlaridan saklash boʻgʻimigacha shilinadi.

Qishloq xoʻjalik hayvonlarini soʻyish jarayoni



22-rasm. Qoramolni qayta ishlash tasviri

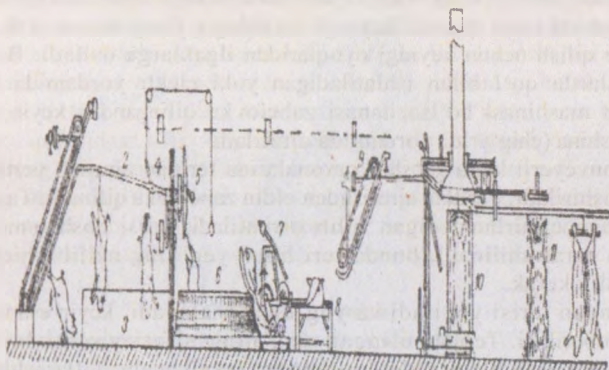
1-xushsizlantirish; 2-osma yoʻlga koʻtarish; 3-va 4-qonsizlantirish; 5-boshini ajratish; 6-zabelovka yoʻliga oʻtkazish; 7-zavelovka; 8-terini mexanik usulda ajratish; 9-ichki organlarni chiqarish; 10-organlarni koʻrish; 11-tanasini arralash; 12-tanani quruq tozalash; 13-tanani namli tozalash; 14-oxirgi tekshirish va muhrlash (kleymo); 15-tarozida tortish.



23-rasm. Choʻchqani dastlabki qayta ishlash tasviri:

1-cho'chqalarni qonsizlantirish uchun ko'taradigan elevator; 2-qonsizlantirish yo'li; 3-qon yig'iladigan idish; 4-siljitmay ushlab turadigan stopor; 5-terini ajratadigan mexanizm va vannaga tushiradigan moslama; 6-qaynoq suvda part qiladigan vanna; 7-dag'al teri junini oladigan mashina; 8-junni olishgacha ushlab turadigan stol; 9-elevator; 10-kuydiradigan pech; 11-tana go'shtini yuvadigan dush.

Hayvon tanasini ishlash



24-rasm. Parrandalarga ishlov beradigan to'la avtomatlashtirilgan konvyer yo'lining tasviri:

1-osmu yo'l; 2-qonni yig'adigan idish; 3-parrandalarga issiq suv yordamida ishlov beradigan asbob; 4-parrandalarni mexanik usulda tozalaydigan mashina; 5-boyinni va boshni patini tozalaydigan mashina; 6-qanotlaridagi pat-parlarini tozalaydigan mashina; 7-veterinariya-sapitariya nazorati; 8-tozalash; 9-ipsimon patlarni kuydiradigan gaz pechi; 10-dush; 11-oyoqlarni yuvish uchun mashina; 12-tana go'shtini tashish uchun ishlatiladigan aravacha; 13-sentrifuga; 14-pat-parlar uchun quritgich.

Buzoqlarning tanasini qayta ishlash

Buzoqlarning tanasini qayta ishlashda teridan ajratilmaydi. Shuning uchun buzoqlar so'yishdan oldin 5-oygacha o'tli sho'tkalar bilan sovunlab yuviladi. Keyin esa xushsizlantirmasdan birdan qonsizlantiriladi, so'ngra zabelovka va nutrovka qilinadi. Ichki organlarini ekspertiza qilingandan keyin, tiasi sovutish kamerasiga jo'natiladi. Buzoqning go'shti terisi bilan qoldiriladi, chunki teri osti yog'lari kam va go'shtida, namlik ko'p bo'lganligidan u tezda qurib ketishi mumkin. Sotishdan oldin terisi tanasidan ajratiladi.

Cho'chqalarning tanasini qayta ishlash

Cho'chqalarning tanasi ikki usulda qayta ishlanadi:

1) Terisini tanadan ajratish. 2) Terisini ajratmasdan

Lekin asosiy usul sifatida tanani teridan ajratish keng qo'llaniladi. Go'sht korxonalarshsh asbob-uskunalar bilan jihozlanishiga qarab, terisini ajratish har xil yo'llar bilan amalga oshiriladi. So'yish punktlarida, kichik go'sht korxonalarida cho'chqanint terisini tanasidan, ajratish uchun tanasi maxsus tayyorlangan gorizontal holatdagi skameykalarga joylashtiriladi. Shu holatda oldin zabelovka qilinadi, keyin esa butun terisi tanasidan shiliniib olinadi. faqat boshida terisi qoladi. Keyingi texnologik jarayonlarni o'tkazish, ya'ni nutrovka qilish uchun keyingi oyoqlaridan ilgaklarga osiladi. Bordiyu, shu korxonalarda qo'l bilan ishlatiladigan yoki elektr yordamida ishlaydigan ko'tarish mashinasi bo'lsa, tanasi zabelovka qilingandan keyin shilinadi va terisi mashina (chig'yriq) yordamida ajratiladi

Konveyerli katta go'sht korxonalarida teridan ajratish vertikal holatda amalga oshiriladi. Teridan ajratishdan oldin zabelovka qilinadi. Tanasi maxsus moslamaga qimirlamaydigan qilib o'rnatiladi, terisi bosh tomondan dumi tomonga qarab shilinadi, bunda teri bilan yeg'ning uzilib chiqishiga yo'l qo'ymaslik kerak.

Olingan terisi yoyiladi va yog'dap tozalanadi, keyin esa terini tuzlash sexiga yuboriladi. Teridan olingan yog'ning sifati yaxshi bo'lsa, oziq-ovqat uchun ishlatiladi, bulg'angai bo'lsa texnik mahsulotlar ishlab chiqarish sexiga yuboriladi. Har bir cho'chqaning terisiz tanasidagi bo'yin to'qimalarining bir Qismi chap yoki o'pg tomoni kesiladi. Bir tomoni kesilmasdan qolishi kerak, ya'ni bu cho'chqaning boshini bir tomonda qolishini ta'mimlab ekspertiza uchun qulaylik yaratadi. Keyin esa nutrovka qilishga kirishiladi.

Bu texnologik jarayoi huddi qoramolnn yo'trovka qilishdek bajariladi. Cho'chqa tanasynyng ichki organlari ham raqamlanadi, ya'ni, tanaga qanday raqam qo'yilgan bo'lsa, xuddi shu raqam organlariga ham qo'yiladi. Organlarni ekspertiza qilish stolning ustida bajariladi.

Qo'ylarning tanasini qayta ishlash

Qo'ylar hushsizlantirilgandan keyin keyingi o'ng oyog'idan bog'lanib, elevator yordamida konveyerning po'liga ko'tariladi va qoisizlantiriladi.

So'ngra bo'sh chap oyog'ining terisi tirnog'i yonidan halqa shaklda kesiladi hamda shu joydan terisi sakrash bo'g'imigacha va oyoqning ichki tomonidan dumgacha tilinadi, keyin esa sakrash bo'g'imidagi paylar kesilib, oyoqniig pastki qismi, tana va teridan tirnoq bilan birga ajratiladi. Bu ish tugagandan keyin oyoqning axil pbyidan ilmoq o'tkazilib, u konveyer yo'liga osiladi. Keyin esa xuddi shu usulda ikkinchi oyog'ining terisi ham shiliniib, yuqoridagi kabi osiladi. Terini tanadan ajralishini osonlashtirish uchun oldingi oyoqlar tirnoqqismidan ikkilamchi ilmoqqa o'tkazilib, ryolsli yo'liga osiladi. Shu tariqada qo'yning tanasining to'sh va bo'yin qismlari yuqoriga ko'tariladi. Keyin esa qo'yning bo'yini ensa suyagi bilan birinchi bo'yin

umurtqasining oralig'idan kesilib, boshi tanasidan ajratiladi. So'ngra oldingi oyoqlari-ning terisi yuqorida ko'rsatilgan tartibda shilisib, qorin ustidagi oq chiziqdan terisi bo'yinning kesilgan qismigacha tilinadi va uning qorin, to'sh hamda bo'yin sohalaridagi qismlari pichoq bilan tilinadi. Oldingi oyoqlari ikkilamchi ilmoqdan chiqarib olinadi. Keyin son qismidagi terisi shilinadi.

Zabelovka-qo'yning tanasidagi terining 40-75% pichoq bilan ajratiladi. Terining zabelovkchadan keyingi qolgan qismi mexanik usulda olinadi. Bu agregatda terisi dumdan boshlab bo'yniga tomon shili-nadi.

Terining shilingan qismi aylanadigan baraban ustidagi ilmoqqa ilinadi va baraban aylangan sari ustidagi teri shilini b tanadan ajratiladi. Bu agregat har sinenada 1800-2500 bosh qo'yning terisini ishliydi. Ba'zi go'sht korxonalarida qo'yning terisi agregat yoki mexanizm yordamida shilinmay, balki yuqoridan pastga qarab, tortish yo'li bilan tanadan ajratiladi. So'ngra qorin bo'shlig'i va ko'krak qafasidagi ichki organlari chiqarib olinib, tanasi tozalanadi.

Qo'yning tanasi qoramollarniki singari ikkiga bo'linmaydi, buyragi va buyrakning atrofidagi yog'lari tanadan ajratilmaydi. Qo'ylarning tanasi yuqorida ko'rsatilgan tartibda ishlangandan so'ng veterinariya-sanitariya ekspertizasidan o'tkaziladi va sovutish kamerasiga jo'natiladi.

Teridan ajratish

Tanani teridan ajratish jarayoni ikki usulda ajariladi:

1. Zabelovka yoki tanana teradan qisman ajratish
2. Tanadan terini oxirigacha ajratish

Zabelovka – bunda tanadan teri qisman ajratilib, yani oq chiziq bo'ylab kesilib, kurak oldi, suyagining atrofidan, oyoqlari va qisman dumidan. Shu bilan bir vaqtda oldingi bilakuzuk va keyingi sakrash bo'g'imidan oyoqlari kesiladi.

Barcha turdagi go'shtni qayta ishlash korxonalarida "zabelovka" qilish qo'lda qassoblar yordamida bajariladi. Bu ishni amalga oshirish gorizantal yoki vertikal holatlarda bo'lishi mumkin. Zabelovka paytida tanadan terining 25-30 % ni ajratish mumkin. Terini qo'l bilan ajratganda qoramollarda 20-25, qo'ylarda 40, cho'chqalarda esa 35-40 %. Bu ishni bajarishdan asosiy maqsad go'shtni ifloslantirmaslik, terini qiymatini buzmaslik va go'shtning tovar xususiyatini yo'qotmaslik.

O'rta va katta quvvatga ega bo'lgan go'sht korxonalarda terini tanadan oxirigacha ajratish mexanizasiyalashtirilgan. Mexanik yo'l bilan terini ajratishda, teri bilan teri osti yog'lari tarmashib uziulib chiqishi mumkin. Bu holat ko'pincha teri osti yog'lari taraqqiy qilgan mollarda uchrayda. Teri bilan ajralib uzulib chiqqan yog' qo'l yordamida tozalanadi. Teri tanadan ajratilgandan keyin "mezdra" tomoni yuqoriga qilib yoyiladi, keyin esa sinchiklab tekshiriladi. Tekshirishdan o'tkazilgan terilar tuzlash sexiga yuboriladi. Hamda u yerda teri maylarga ajratiladi, konservasiya qilinadi.

Nutrovka-ko'krak, qorin va to's bo'shliqlari dagi organlarni chiqarib olishga nutrovka deb ataladi. Bu texnologik jarayon teri shilini b olingandan keyin 10 daqiqadan oshmasligi kerak. Bu muddatdan oshsa, go'sht va boshqa mahsulotlarning sifati pasayadi.

Tananing go'shtini nimalash

Nutrovka qilingan nimta go'shtining og'irligi 50 kg dan ortiq bo'lsa tana umurtqalarining o'rtasidan elektr arrasi bilan arralash yo'li bilan ajratiladi. Bo'nday bo'lakka ajratish katta ahamiyatga ega. Birinchidan vetsanekspert uchun go'shtni ekspertiza qilish qulaylik tug'diradi. Ikkinchidan bunday yarim holatdagi go'sht tez soviydi va tez muzlaydi, uchinchidan nimalangan yarim tananing go'shtini muzxonaga joylashtirilganda kam joy oladi. To'rtinchidan bu tananing go'shtini bir joydan ikkinchi joyga olib borishda yuklarni tushirish oson bo'ladi. Mayda shoxli hayvonlar buzoq, chuchqa bolasi, qulun, bir yoshgacha bo'lgan bo'tadloqlarning nimtasi bo'laklanmaydi. Elektr arralari yordamida ikki qimga ajratiladi. Tananing umurtqalarini o'rtasidan chopishda arralashda amal qilinmasa tana go'shtini tovarlik qiymatini pasayishiga va mikroblarning rivojlanishiga qulaaylik tug'diradi. Veterinariya–sanitariya ekspertiza tekshirishidan o'tkazilib, tovarlik qiymatiga baho beriladi.

Nimtani tozalash

Nimtani etibor bilan tozalash, go'shtning chiqimi va sifatiga bevosita tasir qiladi. Qoramollar nimtasidan buyrak va atrofidagi yog'lar, dum 2-3 umurqasi oralig'idan ajratiladi, qon quyilish joylar kesib olinadi. Mexanik ifloslardan tozalanadi. Boshqa hayvonlarda ham ham ushbu jarayonlar malum tartibda olib boriladi. Quylarda buyrak va atrofdagi yog'lar ajratilmaydi. Nimtalar tozalangach uning ichki qismidagi qonlardan yuviladi. Nimtaning tashqi tomonini yu vish shart emas. Shundan so'ng nimtalar tarozida tortiladi. Veterinariya–sanitariya ekspertizasidan o'tkazilib tamg'alanadi. Nimtani tozalash ikki yo'l bilan amalga oshiriladi. Quruq va ho'l.

Quruq usulda – to'qimalar orasidan qotib qolgan qon va xar xil qon uyushmalari yani kesilgan bo'yinning atrofidagi to'qimalarning qoni diafragmani olishda qolgan qismi va ichki yog'larni toza bo'lmagan qismi.

Ho'l tozalash uchun +30-40 li li suv ishlatilib, bunda tananing ustki qismida ifloslangan joylarni tozalash tushiniladi. Bunday paytda ho'l latta, mochalka bilan artish artish mumkin emas. Tana bo'ylab mikroblar yuqishi mumkin.

Parrandalarni so'yish jarayoni

Parrandalarni so'yish va qayta ishlash mexanizatsiyalashgan korxonalarda amalga oshiriladi. Konveyrda tortish, elektr toki yordamida xush sizlantirish amalga oshiriladi. Parrandalarning oyoqlaridan metal ilmoqlarga ilinadi, bu vertikal xolatda ularning boshi pastga qaratiladi. Elektr tokining tasiri 25 amper bo'lgan tok ishlatiladi 6-sekund bo'lib, bunda parrandaning turiga, katta kichikligiga qaratiladi.



25-rasm. Parrandalarni so'yish

Eng ko'p tarqalgan usul bo'lib bunda bo'yinturuq vena tomirini ko'prik venalari bilan birlashgan joyi kesiladi. Bu og'iz bo'shlig'ida qattiq tanglayning shilliq pardasi ostida joylashgan. Buning uchun chap qo'lning katta va ko'rsatgich barmoqlari bilan parrandaning quloq suprasi qisiladi. Bunda parrandaning oo'g'zi ochiladi. Shu vaqtda kengligi 0.5 sm bo'lgan pichoq o'ng qo'l yordamidja og'iz bo'shlig'iga kiritilib venalari kesiladi. Bu bilan markaziy nervlarning faoliyati buziladi, bu esa muskullari idora qiladigan patlarni tana terisida ushlab turadigan nerv tolalarini ish faoliyatini pasaytirib, patlarni osonlik bilan yulishga yordam beradi. Qonsizlantirish tovuqda 1-1.5, g'oz va o'rdaklarda 3 daqiqa davom etadi. Bu usul juda qulay va tanani yaxshi qonsizlantiradi. Tashqi usulda qonsizlantirish uchun ilingan parrandaning boshi yonboshga egilib, chap quloqsalonchasining o'zgina pastrog'ida joylashgan uyqu arteriyasining yuza bo'limi qirqiladi. Parrandalar qonsizlantirilgandan keyin maxsus mashina yoki qo'l yordamida ularning qanotidagi va dumidagi patlari yulib yig'iladi.

Vannaga kelib tushayotgan suvning miqdori shunday belgilanishi kerakki, yani suv har bir soatda almashtirilishi kerak. Suvda yuruvchi parrandalarning tanasini ishlash quruqlikdagi parrandalarga nisbatan farq qiladi. Buning uchun maxsus bug'li havo kameralari bo'lib, u kameraning harorati g'ozlar uchun 76-83, kichiklari uchun 68-76, katta o'rdaklarda 72-75 kichiklarga 66-72 bo'lib, 2,5-3 daqiqa ushlanadi. Ayrim qayta ishlash korxonalarida bug'li havo kamerasining o'rnida issiq suvning ishlatiladi. Bunday xaroratli suvda 30-60 sekund saqlanadi. (bunda parrandaning kattaligi vayoshi hisobga olinadi.) bug'li xavo kamerasining o'rnida issiq suvning ishlatishning avzalliklari bor. Tananing ichida qolgan o'pkasi va buyragi havo bilan tortqich (vakuum) moslama yordamida sug'urib olinadi. Olingan parranda go'shtining sifati yaxshi deb topilsa, sovitiladi yoki muzlatiladi, keyin esa semizligiga qarab joylanadi, belgi qo'yiladi, yoki bo'lmasa keyingi oyoqlariga yorliq qo'yib sotishga chiqariladi.



26-rasm. Nimtani tamg'alash

Shundan so'ng nimtalar tarozida tortiladiva go'sht saqlash xonasiga o'tkaziladi. Veterinariya-sanitariya ekspertizasidan o'tkazilib tamg'alanadi. Shu mol nimtasining semizlik darajasi yaroqliligi va sifatligini tasdiqlash uchun tamg'alar bosiladi.

Har bir tamg'ada korxonaning nomlari bo'ladi. Tamg'adan tashqari go'shtni belgilab, tamg'alashda (markirovkalashda) turli xil shtamplar qo'llaniladi. M: Yosh qoramollarni, B-bichilmagan buqalarni, K-echki, NS-andozasida go'sht belgisi bo'ladi. Dumaloq tamg'a bilan qoramol, qo'y, echki, yilqi, tuya go'shti, cho'chqaning bekon va sut emadigan cho'chqalarga (oliy) qo'yiladi. Yuqorida sanalgan hayvonlarni semizligi bo'yicha 2 toifasiga, cho'chqalarning go'shtdorligi kvadrat shaklda tamg'a qo'yilsa, yog'li semiz cho'chqalar go'shtiga oval shaklida tamg'a qo'yiladi. Undan tashqari ot, tuya, biyalarning o'ng tomoniga 25-50 ml bo'lgan shtamp belgi qo'yiladi.

Uchburchak tamg'a cho'chqadan tashqari barcha oriqli hayvonlar go'shtiga qo'yiladi. Semizligiga qarab ham tamg'a bosiladi. Oldingi oyoq kuragini ostiga V, S va N harflari (oliy, o'rta, o'rtadan past) qo'yiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Qayta ishlash korxonalariga qanaqa talablar qo'yiladi?
2. Hayvonlarni soyishdan oldin qanday ajratiladi. Qoramollar, cho'chqalar, qo'yalar va parrandalar qanday tekshiriladi?
3. Hayvonlarni xushsizlantirish, bu jarayon asosan qaysi qishloq xo'jalik hayvonlarida amalga oshiriladi?
4. Hayvonlarni elektr toki yordamida xushsizlantirish bo'yicha tushuncha bering?
5. Qonsizlantirish jarayoni qanday usulda amalga oshiriladi?
6. Qoramollarni tanasini qayta ishlash qanday amalga oshiriladi?
7. Cho'chqalarning tanasini qayta ishlash bo'yicha tushuncha bering?
8. Parrandalarni so'yish jarayoni bo'yicha tushuncha bering?
9. Nimtani tamg'alash bo'yicha tushuncha bering?
10. Qoramol, qo'y, echki va cho'chqalarning ichak komplektlari to'g'risida tushuncha bering?

TURLI QISHLOQ XO'JALIK HAYVONLARIDAN OLINADIGAN QO'SHIMCHA MAHSULOTLARNI QAYTA ISHLASH JARAYONI

So'yim qo'shimcha mahsulotlari – bu hayvonlarni dastlabki qayta ishlash natijasida olingan ichki organlar va nimtaning ayrim qismlaridir.

So'yim qo'shimcha mahsulotlari iste'mol qilinishiga qarab:

Ozuqabop: bosh, til, yurak, o'pka, buyrak, yelin, jigar va h. k.

Texnikaviy: ozuqa yaroqsiz teri, shox, tuyoq va h. k.

Ishlov berish xususiyatiga va tuzilishiga qarab so'yim qo'shimcha mahsulotlari 4 guruhga ajratiladi.

1. Junli qushimcha mahsulotlar: Bosh, oyoqlar, lab va quloqlar.

2. Laxmli qo'shimcha mahsulotlar: Yurak, jigar, buyrak, diafragma, o'pka, til, miya, yelin va h.k.

3. Shilliq qo'shimcha mahsulotlar: Oshqozon bo'limlari, chuchka oshqozoni, kallasi, dumg'aza.

4. Go'sht suyakli qo'shimcha mahsulotlar: qoramollarni tili va miyasi olingan kallasi dumgoza.

Go'sht suyak qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash. Bu gurux qo'shimcha mahsulotlariga qoramol boshi, dum va boshqa qismlari kiradi. Qoramol bosh qismi tili, quloq, ko'z va shoxi olingandan so'ng bosh qismidagi go'shtlar olinib hasip sexiga yuboriladi. Bosh ikkiga bo'linib miya qismi olinadi. Hamma chiqqan suyaklardan suyak uni tayyorlanadigan sexga yuboriladi.

Yumshoq qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash. Bu mahsulotlar yaxshilab yuvilgandan so'ng biriktiruvchi va yog' to'qimalardan ajratiladi. Mexanik ifloslangan qismlari ajratiladi va sovutishga jo'natiladi. Yumshoq qo'shimcha mahsulotlar elastik konsistensiyaga, rangi va hidi tabiiy bo'lishi kerak.

Shilliq qoplamli qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash. Bu guruxlarga oshqozon – ichak organlari kiradi. Ular maxsus jihozlangan sexda dastlabki qayta ishlanadi. Ichidagi axlat tozalanadi. Suv bilan yuviladiva ag'dariladi. Shilliq parda ajratilib olinishi uchun issiq suvda (65-68°C) 7-10 minut saqlanadi. Shilliq parda qulda pichoq yordamida yoki maxsus mexanizmlarda (sentrifuga) amalga oshiriladi. Yaxshilab sovuq suvda yuviladi, suvi siriqtirilishi uchun sovutish xonalariga yuboriladi. Ishlov beriladigan bunday qo'shimcha mahsulotlar yaxshi tozalangan, och pushti, sariq yoki och ko'kish rangda bo'lishi kerak.

Jun qoplamli qo'shimcha mahsulotlarini qayta ishlash. Bu guruh mahsulotlarga quloq, lab, qo'y-echki va cho'chqa boshi, dumba va boshqalar kiradi. Ular jun qiltiq hamda epidermasidan yaxshilab tozalanadi.

Jun qoplamli qo'shimcha mahsulotlarga quyidagi jarayonlar bo'yicha ishlov beriladi: sovuq suvda yuvish, issiq suvda (65-68 °C) 8-10 minut ivitish, jun qoplamasidan tozalash, alohida kuydirish va kuygan qismlardan tozalash. Cho'chqa boshi ikkiga bo'linib miya va gipofiz bezlar ajratib olinadi.

Ishlov berilgan mahsulotlar sovutgichlarga yuboriladi. Ularning rangi sarg'ish, ko'kish-binafsha yoki sarg'ish qo'ng'ir rangli bo'ladi.

Go'sht sanoatida bu organ bu organ va to'qimalar mahsulot (subproduktlar) deb ataladi. Bu mahsulotlar morfologik belgilariga qarab 4 guruxga bo'linadi: yumshoq yoki go'shtli (jigar, o'pka, yurak, buyraklar, taloq, til, miya, yelin, go'sht kesiklari, diafragma); suyakli go'sht (qoramol boshi va dumi); junli (qoramollar oyog'i, qulog'i, cho'chqalarning boshi oyoq va dumlari); shilimshiq (katta qorin, to'r qorin, qatqorin, shirdon va oshqozon).

Kimyoviy tarkibi va to'yimlilikiga qarab qo'shimcha mahsulotlar ikki kategoriya bo'linadi. Birinchisi miya, til, yurak, jigar, boshning go'shti, buyraklar, diafragma, qoramol va qo'ylarning dumlari, yelin va go'sht kesiklari kiradi. Ikkinchisiga hamma hayvonlarning boshi, quloq, oyoqlar, urug'donlar, dum, o'pka, katta qorin, qizilo'ngach go'shtlari, cho'chqalarning oshqozoni, taloq lab va traxeyalar kiradi. Ayrim subproduktlarda suyak ko'p (boshda 50%, oyoqlarda 85-90%, dumda 80-85% saqlansa), boshqalari asosan birlashtiruvchi tolalardan (o'pka, oshqozon devorlari) iborat bo'ladi. Ishlanmagan subproduktlar uzoq saqlanmaydi. Parenximatoz organlar (o'pka, jigar, taloq va buyraklar) faqat 0 dan past temperaturada saqlanadi.

Ba'zan katta qorinning shilimshiq pardasi so'rg'ichli yuzasi bilan birgalikda ishlatiladi (bu plyonka yasash uchun attorlikda ishlatiladi). Oshqozonning zardob-muskul va shilimshiq osti qatlami istemol qilinadi. Oshqozonlar savdo tarmoqlariga "Rubes" (katta qorin) nomi bilan beriladi.

Katta qorin va shirdonning pardasi (texnika maqsadlari uchun) oshqozonni portlatishdan oldin ajratiladi. Oshqozon ichidagi narsalardan ajratilib, sovuq suvda yuviladi. Katta qorin, to'r qorin va shirdon, subproduktlar sexiga, qat qorin util qiluvchi sexga tushadi. Yuvilib ag'darilgan katta qorin, to'r qorin va shirdonlarning shilimshiq pardasini yumshatish uchun ular 65-68 °C li issiq suv to'ldirilgan maxsus katta tog'oralarga solinadi. Eng qulayi bu subproduktlar 62-68 °C li issiq suv to'ldirilgan maxsus sentrifuga 8-12 minut solinib shilimshiq pardadan ajratiladi.

Agar sentrifuga bo'lmasa katta qorinlar maxsus tayyorlangan ochiq qozonlarda partlantiriladi va shilimshiq pardasi qo'l bilan ajratiladi. Tozalangan (oq) katta qorinlar suvi oqib ketishi uchun osib qo'yiladi. Shunday qilib ishlangan katta qorinlar muzxonaga yoki bevosita savdo tarmoqlariga jo'natiladi.

Ichaklarni qayta ishlash texnologiyasi.

Hayvonlarning ichaklari kolbasalar qobig'i, ketgut, musiqa va tennis torlari, flakon (kichkina shisha) tiqinlarini o'raydigan jildirlarni tayyorlash uchun ishlatiladi. Ichaklar ichida ot ichagi yeng mustaxkam hisoblanadi.

So'yilgan har bir hayvonning bo'shliqlaridan chiqarib olingan ichaklarning hammasi to'plamini tashkil etadi. Har xil hayvonlardan, ishlab chiqarishda maxsus texnologik nomlari bo'lgan har xil ichak komplektlari olinadi.

Qoramol ichaklarining komplektlari. Qoramollar ichaklarining komplektlariga qizilo'ngach (pikalo) – uzunligi 0.4-0.8 m, 12 barmoq ichak (yug'on chereva) – 1.5 m, ingichka va yonbosh ichaklar (cherevy) 28-42 m, chumbar ichak (krug) 5.5-1.2 m, ko'richak (sinyuga) 0.7-2 m, to'g'ri ichakning to'q qismi (proxodnik) 0.3 – 0.8 m hamda siydik qovug'i bo'yni bilan (0.15 – 0.4

NaCl). Tuzda illos narsa va galofil mikroorganizmlarning bo'lmashligi kerak. Chunki ular ichak fabrikatlaridan pigmentlashiga sabab bo'ladi.

Ichaklar ishlanib sortlangandan keyin tutamlar holida asosan quruq tuzlanadi. Ichak tutamlari 2-3 N li maydalangan tuzga yarishtirilib tagi teshik yashik yoki korzinkalarga joylashtiriladi. Har bir ichak komplektiga 2 kg tuz sarflanadi. Tuzlangan ichaklar 12-24 soat saqlanadi (bu vaqt ichida ulardan 25 – 30% suv chiqib ketadi).

Tuzlangan ichaklar uchun qora qayin yoki tog' terak yog'ochidan yasalgan mustaxkam bochkalar ishlatiladi. Ularga fabrikat solinishidan oldin bochkalar bo'g'lantiriladi va ichki yuzasi tuz bilan ishqalanishi lozim. Ichaklar shunday joylanishi kerakki, ularning usti bilan bochka qopqog'ining ustiga standartga mos qilib andaza chiziladi. Ichaklar solingan bochkalar yerto'la yoki 6-8 °C temperaturada 6-12 oy davomida saqlanadi.

Ichaklarni quritish ularni konservalashda keng tarqalgan usul hisoblanadi. Quritish uchun mollarning ingichka ichagi, qizilungachi, qovuqlari, cho'chqalarning oshqozoni, qo'ylarning shirdoni yuboriladi. Yangi ichaklar yaxshi tozalanib yog'sizlantirilgandan keyin tutam qilib bog'lanib suv oqib o'tib turadigan vannada (yozda 8-12 soat, qishda 1-2 sutka davomida) ilgaklarga osib qo'yiladi. Bu vaqt ichida ichaklar ustida qolgan qon yuvilib, suvda eriydigan oqsil moddalar ham chiqib ketadi. Keyin ularga maxsus pnevmomashina (kompressor) yordamida xavo to'ldirilib, temperaturasi 45°C bo'lgan va yaxshi ventilyasiyalı sushilka ichiga osilib qo'yiladi. Yoz kunlarida esa dalada soya joylarda quritiladi. Bundan keyin ichaklar valeslardan o'tkazilib, presslanib so'ngira sortlanadi va tutam qilib bog'lab saqlash uchun omborga jo'natiladi. Bular saqlanadigan omborlarda temperatura 8-10 va nisbiy namlik 75% saqlanib turiladi. Ichaklar tekshirilganda, ular strukturasining o'zgarishini, tuz dog'larini, mikroblar hosil qilgan dog'larni, ichaklarning chirishi, achishi, ifloslanishini, tuzning kamayishini, tuzning kamayishini, quruq ichaklarni xashorat va boshqa zararkunandalar shikastlanganligini aniqlash mumkin. Ichaklar strukturasining o'zgarishiga hayvon tirik vaqtida parazitlar bilan zararlanishi va so'yilgandan keyingi qayta ishlanish sharoiti sabab bo'lishi mumkin. Hayvon tirik vaqtidagi ovqat hazm qilish yo'lidagi o'zgarishlar ham har xil parazitlar tomonidan vujudga keladi.

Ichki sekresiya xom ashyolari. So'yiladigan hayvonlarning ichki sekresiya xom ashyolaridan (bezlaridan) – gipofiz, epifiz, qalqonsimon bezlar, timus, sekresiya xom ashyolaridan (bezlaridan) – gipofiz, yepifiz, qalqonsimon bezlar, timus, buyrak usti bezlari, oshqozon osti bezi, urug'donlar va boshqalar keng ravishda ishlatiladi.

Organopreparatlar (organlardan tayyorlangan dorilar) ni ishlab chiqarish uchun ichki sekreyiya bezlari va boshqa organlar so'yilgan hayvonning tanasidan tezlikda (ya'ni oshqozon osti bezi va boshqa organlar so'yilgan hayvonning tanasidan tezlikda (yani oshqozon osti bezi va timo's 15-30 minut, kompakt minut, kompakt bezlar: gipofiz, yepifiz, qalqonsimon va qalqon orti bezlari, urug'don va tuxumdonlar 1 soat ichida) olinib tozalab konservalanadi.

Ichki sekresiya xom ashyolari hozirgi go'sht aloxida maxsus uskunalar bilan xonalarda tozalanadi. Odatda yangi va xali issiq hom ashyolar tozalashga

yuboriladi – bunda bezlar mexanik qismlardan tozalanib, yog‘, tashqi qon tomirlari va lassiya loskut (yamoq) laridan ozod qilinadi. Timus va oshqozon osti bezlari uchun yirtilgan orolchalari yoki organning ayrim qismlari olinsa ham bo‘ladi. Har bir xom ashyo tozalanib joylashtiriladi.

Ichki sekresiya bezlari termik va ximiyaviy usullarda konservalanadi. Past temperaturada muzlatib va quritish bilan konservlash termik usulga kiradi. Xom ashyolarni muzlatish xolodilnikning temperaturasi – 18 (undan past) va havo namligi 80 – 85% bo‘lganda olib boriladi. Bezlar bir-biridan ajratilgan holda to‘rt burchakli tunuka tovalar yoki varaqlar ustida muzlatiladi (timus, oshqozon osti bezi va plamenta (yuldosh) lar zich (kompakt) xolida muzlatiladi). Agar orqa miya chiqariladigan bo‘lsa spiralga o‘xshatib chiqariladi.

Muzlatish 20-30 minut cho‘ziladi, mo‘zlatilgan mahsulotlar yashiklarga joylashtirilib 10-12° sovuqda va 80-90% namlikda saqlanadi.

Quritish usuli cho‘chqalar oshqozonining shilimshiq pardasi va buzoq, qo‘ylarning shirdonini qo‘ritishda qo‘llanadi. Bu organlar maxsus kameralarda (sushikalarda) yoki quyosh tasirida (baxor yoki kuzda) quritiladi. Lekin oftobda quritilgan shirdon va shilimshiq pardalar presslanib, pachkalarga yig‘ilib quruq xomada saqlanadi. Cho‘chqalar oshqozonining shilimshiq pardasi va shirdonlaridan texnikada va meditsinada ishlatiladigan pepsin olinadi.

Ichki sekresiya xom ashyolari aseton, etil spirt va tuz kimyoviy usulda konservalanib, buzilishdan saqlanadi. Kimyoviy konservantlar organi muayyazlantiradi. Bu bilan to‘qima va organlarda avtoliz proseslari pasaytiriladi yoki yuqotiladi hamda har xil mikroblarning rivojlanishiga qarshilikko‘rsatadi. Oshqozon osti va bazan buyrak usti bezlari shisha yoki alyumin idishlarda osh tuzi bilan konservalanadi. Xom ashyoning vazniga qarab qishda 15% va yozda 30% qurtlanadi. Aseton va etil spirt 1:1 nisbatda ishlatiladi (yani bir qism xom ashyoga bir qism konservant olinadi). Muzlatilib yashiklarga joylangan endokrinlar (ichki sekresiya bezlari) temperaturasi 6-10° C bo‘lgan izotermik vagonlarda tashiladi. Xom ashyo solingan yashiklar vagonning poli bo‘ylab qo‘yilgan panjarali narvonlar ustiga teriladi. Vagonda havo erkin almashinishi uchun yashiklar oralig‘iga reykalar qo‘yiladi.

Qonni qayta ishlash va oziq-ovqat sanoatida qo‘llash

Hozirgi vaqtda rivojlangan davlatlarda qonni oziq-ovqat sanoatida va qushimcha mahsulot sifatida foydalanilmoqda. Masalan, kolbasa, non mahsulotlariga, kasal bolalarga kokteyl sifatida ishlatiladi.

Qon qiymasi tayyorlash uchun non massasi muzlatiladi va uni konservalash ishlov beriladi. Unga ishlov berish uchun ammiakning 25% li eritmasidan 1% miqdorda yoki chumoli kislotaning 0,5% li eritmasidan va krezol yoki fenolning 2-2,5 foizli eritmasidan foydalaniladi. Buning uchun 1:1 hisobida suv bilan aralashtirish etiladi.

Qonni qayta ishlashda asosiy qurilma bo‘lib separator xizmat qiladi. Bu qurilma qon 2 ga, yani plazma (zardob) va formal elimentlarga bo‘linadi. Separator asosan stanin, uzatuvchi mexanizm, baraban, qabul qilib – yuboruvchi

qurilma, uzatuvchi mexanizm esa elektrodvigatelb, likopcha ushlagich, buluvchi likopchalar. likopcha yetalagich va shu kabilardan tashkil topgan (rasm – 12)

Qondan yana turli xildagi donor qon plazmasi (zardobi) ning o'rindoshi, shuningdek gidrolizat preparati hamda bolalar uchun suyultirilgan gemotogen, gemostimulin, ferrogemotogen, fibrin plyonkasi, aktivlashtirilgan ko'mir va boshqalar tayyorlanadi.

Qondan bakteriologik laboratoriyalarda foydalanish uchun pepton va turli qon zardoblari ham tayyorlanadi.

Ko'plab chet mamlakatlarda qondan oziq-g'ovqat mahsulotlari tayyorlashda ham keng foydalaniladi. Bunga asosiy sabab, uning tarkibida oqsil moddasining ko'p miqdorda bo'lishidir.

Barcha hamdo'stlik mamlakatlarida qondan qaynatilgan va dudlangan qon kolbasalari va qon yoki qaynatilgan qon ham ishlatiladi. Qon kolbasasi yoki konservalari tarkibida qon turli variantda (quritilgan, muzlatilgan, qaynatilgan, shakl berib qo'rutilgan va xokazo) bo'lib, o'ning miqdori 35-40 foizni tashkil etadi. Qonning rangining o'zgarishi o'chun askorbin kislotaning 0,3 foizli eritmasidan yoki natriy nitratning eritmasidan foydalaniladi.

Turli xildagi hayvonlar uchun to'yimliliigi nixoyatda yuqori qon uni ham tayyorlanadiyuqon uni tayyorlash uchun oddiy, lekin sifatli buzilmagan qon massasi, fibrin yoki uning quritilgan massasidan foydalaniladi.

Qon uni tarkibidagi proteyn 80% bulgani xolda, 96-99% i to'la xazm bulish xususiyatiga ega, aniqlanishiga ko'ra 100 kg o'ni tarkibida 105,8 oziq birligi bo'lar ekan.

Qonni oziq-ovqat farmasevtika (dori tayyorlash) maqsadlari uchun tayyorlash. oziq-ovqat va farmasevtika (gemotogen ishlab chiqarish) maqsadlari uchun sog'lom hayvonlardan olinadi. Qayta ishlash texnikasi sharoiga qarab oziq-ovqat uchun olingan qoni, go'sht va ichki organlari veterinariya ekspertizasi nazoratidan o'tkazilgandan keyingina qaytadan ishlanadi. Oziq ovqat uchun olingan vonda har xil fabrikatlar: qon kolbasasi, oqsilli qon, iste'mol qilinadigan albumin va boshqalar tayyorlanadi. Bular g'ar xil hamirga (tort, pechenye, pirojniy va boshqalarga) qo'shiladi. Qon ishlanishdan oldin vazniga nisbatan(2-2,5%) osh tuzi, 0,005% nitrat qo'shib tuzlanadi. Bundan tashqari, osh tuzining 30-32% li eritmasi ham tuzlash uchun ishlatiladi (yani 60-70 ml eritma 1 l fibrinsizlantirilgan qonga qo'shiladi).

Qon qaytadan ishlanib, hayvonlarga xom va pishirilgan xolda, quruq, qon, qon uni va qon kombikormi (aralash yemlar) sifatida beriladi. Hom qon har vachongidek yig'ilib bochkalarga quyiladi, pishirilguncha saqlanadi. Qonni fibrinsizlantirib filtirlangandan keyin fibrin olinadi.xom yem qoni va fibrin konservalanmaydi hamda qishda 3-5 kun, yozda esa 1-2 kun saqlanadi. Pishirilgan qon va fibrinni yozda 2-3 kun, qishda esa ko'proq saqlash mumkin. Quruq yem (xashagi) qon – konservalanmagan qon va fibrindan tayyorlanadi: yani avval pishirib keyin presslanadi, keyin yoyib qurituvchi apparatning barabanlari ustiga solinib quritiladi. Quruq qonda namlik 10% gacha, oqsil 30-45% gacha bo'ladi va u xalta yoki yashiklarga solib, quruq, qorng'u joyda saqlanadi.

Eritilgan qon uni (qora qon albumini) changlatib quritgich (raspylitelnaya sushilka) yordamida quritilgan konservalanmagan fibrinsizlantirilgan qondan olinadi. Eritilgan qon unini kalorifer (havoni isitish uchun qo'llaniladigan asbob) lar bilan isitiladigan kamera yoki kanal sushilkalarida ham olish mumki, yani qon yupqa (101,5 sm) qilib qo'yilib, 53-60° C da quritiladi. Natijada hosil yuqlan yupqa quruq qon plastinkalari maydalanib unga aylantiriladi. Bunday un quruq, yaxshi shamollatiladigan xonalarda 8-12 oy davomida saqlanadi. Oziq-ovqat, yemimaqsadlaridan tashqari, qon texnika maqsadlari uchun (fanerlarni kleylash) hamda to'qimachilik sanoatida va hokazolarda ishlatiladi.

Go'sht, suyak uni, oqsil, mineralli ozuqa. Go'shtni yeyishga yaroqsiz deb topilgan hayvonlar go'shtidan go'sht kombinatlarida maxsus kamerada yuqori sarorat va xavo bosimida quritib tayyorlanadigan (un qilingan) ozuqa 1 kg go'sht, suyak unida 1,04 ozuqa birligi, 900 g quruq modda, 400 g tozalanmagan va 34 g xuzmlanuvchi proteyn mavjud. Kalsiy, fosfor, mikroyelementlarga V guruhi vitaminlarga boy. Hayvonlarni rasioniga qo'shib beriladi. Baliq ovlash flotlari, ovlaydigan dengiz hayvonlari go'shtidan xom go'sht, suyak uni tayyorlanadi.

Ichki yog'larni qayta ishlash. Qishloq xo'jalik hayvonlarini so'yish va dastlabki qayta ishlash mobaynida ular nimtasidan, ichki organlar atrofidan yog' va charvi olinadi. Ushbu olingan yog' – yog' xom ashyosi deyiladi. Yog' xom ashyosi anatomik nomiga va olingan joyiga qarab bir necha xil bo'ladi. Yani teri osti yog'i, shpig cho'chqada, ichki yog', charvi, buyrak oldi yog'i, dumba yog'i qo'ylarda, ushbu yog' xom ashyosidan keyinchalik istemol eritilgan yog' olinadi. Eritilgan yog' olish yoki qayta ishlash quyidagi jarayonlardan iborat: xom ashyoni tayyorlash, eritish, yog'ni tozalash, sovutish va idishlarga joylash.

Xom ashyoni tayyorlash- olingan xom ashyoni qon va har xil axlatlardan tozalash uchun uni katta xovuzlarda harorati 10-12° C bo'lgan oqar suvda 30 minut davomida yuviladi. Tozalangan xom ashyoni harorati 2-4° C bo'lgan suv bilan sovutiladi, sabab yog' to'qimasini qattiq va mahkam qilish hamda junni kamaytirish. Shu yerning o'zida yog' xom ashyosini suvda suzuvchi va chiquvchi ikki qismga ajratiladi. Suvi sizdirilgandan so'ng yog' xom ashyosi, agar ushbu korxonada yog'ni eritish sexi bo'lmasa uni yog'och bochkalarda yoki katorin yashiklarga joylab 10% osh tuzi saqlanadi yoki tashiladi, agarda korxonada sex bo'lsa u holda xom ashyoni maydalanib keyin eritish sexiga o'tkaziladi.

Bu sexda istemol qilinadigan, kuydirilgan yog'lar olinadi. Kuydirilgan yog' quytdagi jarayonlar bo'yicha, xom ashyo yog'larini tayyorlash va yog'ni kuydirish yuli bilan olinadi. Har xil yog'lar bu sexda to'planib navlarga ajratiladi. Ular suvda suzuvchi va chiqaruvchi yog'larga bo'linadi. Ular alohida kuydiriladi. Suzuvchi xom ashyo yog'dan oliy navli va suvda chiqaruvchilardan I-nav kuydirilgan yog' olinadi.

Xom ashyo yog'lardagi yog'siz to'qimalar ajratiladi, qon va iflosliklar suv bilan yoziladi, 4-5° C gacha sovutiladi. (5-6 soat ichida) so'ngra suv maxsus snallarda oqiziladi va kuydirishga yuboriladi. Kuydirilgan yog'lar maxsus uzluksiz va vaqti bilan ishlaydigan avtomat apparatlari (AVIS, Leningrad, Parples, Titan) yordamida olinadi.

Mahsulotlarni sotish joylarini va sotiladigan mahsulotlarni veterinariya ko'rigidan o'tkazadi. Mahsulotning sifati haqida tamg'a belgisi bosadi. Azot o'rtasida targ'ibot ishlarini olib boradi. Agar mahsulotda yoki hayvonlarda uchragan yuqumli va invazion kasalliklar (kuydirgi, sil, finnoz, trixinellyoz) to'g'risida tuman bosh veterinariya vrachiga o'z vaqtida axborot beradi. Bunday nazorat stansiyalari 1957-yilda sog'liqni saqlash muassasalari ixtiyorida bo'lgan go'sht nazorati hamda sut nazorati stansiyalarining qo'shilishi natijasida tashkil etilgan. Stansiyalar ishiga Respublika Qishloq va suv xo'jaligi vazirligi. Veterinariya bosh boshqarmasi rahbarlik qiladi.

Korxonaning veterinariya vrachlari o'z ishida so'yiladigan hayvonlarni veterinariya-sanitariya ko'rigidan o'tkazish va go'sht, go'sht mahsulotlarini veterinariya ekspertizasi va boshqa me'yoriy xo'jtalarga asoslanadi. Qoidaga muvofiq quyidagi qoramol, ulat qutirish, stolbnyak, zararli shishish, qo'yni entrotoksemyasi, botulizm, monqa, parrandalarning ulat kasalliklari bilan kasallangan hayvonlarni so'yish mumkin emas. Shuningdek, kuydirish va quturish kasalligiga qarshi emlangan hayvonlarni ham 14 kungacha so'yilmaydi. Yosh bo'yicha 14 kunlikdan hayvonlarni so'yish bo'yicha ta'qiqlanadi. O'lgan molni yashin yoki elektron toki urgan hayvonni go'shtidan foydalanilmaydi.

Veterinariya-sanitariya nazorati hayvonni so'yishgacha va so'ygandan keyingi nazoratlarga bo'linadi. So'yishga faqat sog'lom hayvonlar yuboriladi. Kasal yoki kasal deb gumon qilingan hayvonlarni so'yishga maxsus ruxsat etilganda, maxsus ajratilgan kunda yoki ish kunini oxirida, ishchilarni veterinariya-sanitariya qoidalariga qat'iy rioya qilgan holda shaxsiy gigiyena bilan qoramol, ot, qo'ylar 24, cho'chqalar 12, buzoqlar 6-8 soatdan keyin so'yiladi.

Mollarga suv berish so'yishdan oldin 3-4 soat qolganda to'xtatiladi.

Volferu va Vinnikovning ta'kidlashicha agar mollarga bir sutka suv berilmasa organizmning to'qimalarida suvning 4-5 foizi kamayishi natijasida so'yilgan mollarning terisi yomon ajratiladi. So'yishdan oldin mollar veterinariya nazoratidan o'tkaziladi va tananing harorati o'lchanadi (termometrd). Qoramol va otlarning tana harorati alohida-alohida o'lchanadi, qo'y va cho'chqalarda esa veterinariya mutaxassislarning xoxishiga qarab o'lchanadi. Quyvon va parrandalarning tana harorati o'lchanmaydi.

Qoramollar tekshirishda avvalombor termometriya qilinadi, eksteryeri ko'zdan kechiriladi, yurishi, nafas olishi, hukizlarning urug'doni, sigirlarning sut bezi tekshiriladi. Suyuqlik oqishi, hamma organlar to'liq ko'zdan kechiriladi.

Otlarni tekshirish eksteryeri, organlari, oyoqlaridagi nuqsonlari, terisi, bosh va undagi organlar manqa, har xil shishlarning bor-yo'qligiga kuzatiladi. So'yishdan oldin malinazisiya qilinadi.

Qo'y tekshirish—xuddi qoramolnikidek tekshiriladi. Cho'chqalarni tekshirish—gumon qilinadiganlar ajratib olinadi, umumiy hayoti tekshiriladi, teri qoplami sistemasining holati, qizargan joylari (chechak saramas, ulat, pasterellez) e'tibor beriladi, so'yilgan joylari dezinfeksiya qilinadi.

Parrandalarni tekshirish — boshiga, tarotiga va orqa chiqaruv teshigi e'tibor beriladi. Parrandalarda uchraydigan ulat, pasterellez kasalligiga e'tibor beriladi. Ushlab ko'rilganda quyidagi belgilar bo'lsa darmonsizlanadi, taroqlari ko'karadi.

ichi ketadi, orqa chiqaruv teshigining atrofi bo'lg'anadi. Pasterellez kasalligi g'oz va o'rdaklarda kuchli ich ketish bilan xarakterlanadi. Axlalida qon aralash bo'ladi. So'yishga yo'l qo'yilmaydi.

Quyohlarni tekshirish – so'yiladigan quyohlarga quyidagilar e'tibor beriladi. Shamollash, maksomatoz aniqlash uchun bosh tomonining yuzasi ko'riladi. Quloqlari (chesotkaga) tanasining holatiga e'tibor beriladi. Terisining ostida absusyuslar bo'ladi. Kasal quyohlarni sog'laridan ajratib so'yiladi.

Kasallik aniqlansa bu hayvon ajratilib belgilanadi. Yoki so'yishga yoki veterinariya tadbirlari uchun saqlanadi. Hayvonni so'ygandan keyin dastlabki ishlov berishda asosiy e'tibor lablariga, tiliga qaratiladi. Ichki organizmlari limfatik tugunlari ko'zdan kechirish ayniqsa muhim. Har bir organ ko'zdan kechirilib, kerak bo'lsa qirg'ib ko'riladi.

Rangi, kattaligiga, konsistensiyasi, ularda potologiya o'zgarishlarga e'tibor berilib, gelmintlar borligi aniqlanadi. So'ngra nimtalari ko'zdan kechiriladi. Hayvonning so'yishdan keyingi o'rganishda ko'pincha gelmintoz kasalliklar, cho'chqalarda trixinellez aniqlanadi. Sog'lom hayvonlardan olingan nimtalar tuzilganadi. Kasallik aniqlanganda veterinariya-sanitariya ekspertizasi qoidalariga muvofiq ish qo'yiladi. Hayvonlarni zaharlanganligiga gumon qilinsa bioximik jihatdan tekshiriladi. Ekspertizada oziqa uchun yaroqsiz deb topilgan go'sht nimtalari yoki ichki organlar hayvonlarga oziqa uchun qayta ishlanadi yoki yo'qotiladi.

Go'shtni sanitariya jihatidan baholash.

Go'shtni rangining o'zgarishi juda kam paytlarda sodir bo'ladi. Bunday o'zgarishlar mikro organizmlarning faoliyatidan kelib chiqadi. Go'sht qorong'u joyda saqlanadi, nur chiqarish xususiyatiga ega bo'lib, go'shtda ko'k havo rang dog'larning paydo bo'lishi ya'ni ko'karishidir. Bunday hosil bo'lgan dog'larni (yuza) qismida tozalash yo'li bilan amalga oshiriladi.

Bunday go'shtlar ishlanmasdan uzoq vaqt saqlansa, uning rangi qoramtir bo'lib qoladi. Go'sht rangining o'zgarishi avvalombor, so'yilgan joyning atrofida ro'y beradi. Go'shtning rangiga ultrabinafsha nurlar ta'sir qiladi. Bunday go'shtlar oziq-ovqat uchun yaroqli hisoblanadi. Ko'pincha go'sht sanoatida qayta ishlashga yulboriladi.

Zagar.

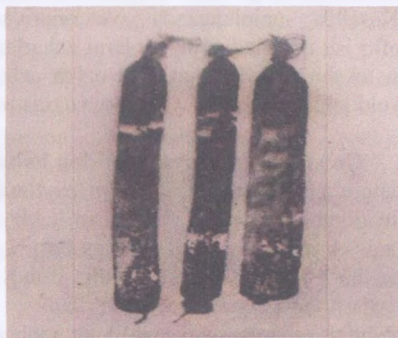
Zagar – go'shtni buzilishining alohida turiga kiradi. Bunday holat yangi so'yilgan mollarning go'shtini birinchi kuni issiq bir-biriga qo'yilishidan kelib chiqadi. Ilgalklarining tiqis qilib ilinishidan ($15-20^{\circ}\text{C}$) paydo bo'ladi.

($16-20^{\circ}\text{C}$), namligi baland binolarda saqlanish sabab bo'ladi. Ba'zan shilliq hosil qiluvchi mikro organizmlar past minusli haroratda ham rivojlanish xususiyatiga ega. Bu mikroorganizmlar go'shtni ichki qatlamlariga kirmaydi, faqatgina go'shtning yuqori yuzasida taraqqiy qilib, go'shtni shilimshiq qiladi. Rangi kulrang, ko'kimtir, hidi sassiq, badbo'y bo'lib, go'shtni yuza qismida RN kislotasi $5,2-5,3$ bo'ladi. So'ngra ustki yuzasi chirib boshlagandan keyin hidi sassiq, badbo'y, RN kislotali $6,4-6,5$ dan yuqori bo'ladi.

Mog'orlanishi.

Go'shtning yuzasida zamburug'larning paydo bo'lishi va rivojlanishi bilan mog'orlanish jarayoni boshlanadi. Zamburug'larni chirishda ishtirok etadigan mikroblardan farqi, ya'ni zamburug'lar kislotali muhitda (RN 5.0-6.0), past namlikda (75%) va past haroratda yaxshi o'sadi. Zamburug'larning ayrim turlari 1-2 C° haroratda havo minus 8-14 C° haroratda ham o'sadi.

Uzoq vaqt saqlanganda uning yuzasida zamburug'lar rivojlanadi. Zamburug'larning go'shtga ta'siri natijasida oqsillar parchalanadi. Bu parchalanishdagi aminokislotalar va oxirida ammiak hosil bo'ladi. Shuning munosabati bilan go'shtning muhiti ishqoriy tomonga o'zgaradi. Zamburug'ning fermentlari ta'sirida yog'ning oksidlanishdan metilketon va boshqa karbon birikmalari hosil bo'ladi. Go'shtning tarkibidagi yog'ning parchalanishidan go'shtning tashqi yuzasi o'zgaradi va sassiq hid paydo bo'ladi. Go'sht yuzasining mog'orlanishi, chiriydigan mikroblarning rivojlanishi uchun sharoit yaratib beradi.



27-rasm. Mog'or zamburug'larining ta'sirida shikastlangan kolbasa

Sanitariya baholash.

Baholashda zamburug'larning turi va go'shtning organoleptik ko'rsatkichlari hisobga olinadi. Agar yuza qismida mog'orlanish bo'lsa, go'shtda kuchli konsentrasiyalı tez eritmasi yoki 50% li sirka kislotasiga botirilib, go'shtning yuzasi tozalanadi. Agar chuqur qatlamiga kirgan bo'lsa, go'shtni yuzasi 1-1.5 sm qalinlikda kesib olinadi va qayta ishlanadi. So'ng shamollatiladi, agar hidi yo'qolmasa, go'sht brak qilinadi.

Go'sht va go'sht mahsulotlarini zararsizlantirish.

Kasal hayvonlardan olingan go'sht va go'sht mahsulotlari shartli yaroqli deb aytiladi. Go'shtning zararsizlantirishdan asosiy maqsad undagi infeksiyon va invazion kasallik chiqaruvchilarni o'ldirishdir.

Asosiy va ishonchli zararsizlantirish usuli bu yuqori haroratda ishlov berishdir. Bu usulni samarasi ishlov beriladigan go'sht bo'laklarining kattakichikligiga bog'liqdir. Veterinariya-sanitariya qoidasiga muvofiq go'shtni

bo'laklarini kattaligi 2 kg gacha, qalinligi 8 sm gacha bo'lishi maqsadga muvofiq. Go'sht ochiq qozonda 100 C° haroratda 3 soat davomida qaynatiladi. Yopiq avtoklavda (0,5 kg-sm 2) bosimda 2,5 soat qaynatiladi. Agar bo'laklarni ichidagi harorat 80 C° ga yetsa, kesib ko'rganda oq-ko'kish rang bo'lganda zararsizlangan hisoblanadi. Ichki yog', shpik 20 minut 100 C° gacha eritiladi. Quyon va tovuqlar 100 C° da 1 soat davomida, salmonelga va tuberkulyozda 1,5 soat qaynatiladi. Zararsizlantirish vaqtida go'shtni vazni 30-40 % gacha kamayadi. Ayrim kasalliklar bilan (yashur, chuma, cho'chqa rejasi listerioz) kasallangan hayvonlar go'shtida degenerativ (aynish) o'zgarish sezilmasa, uni qaytaishlab qaynatilgan kolbasa tayyorlashda ishlatiladi.

Bundan kolbasaning diametri 5 sm dan oshmagan bo'lib 88-90 C° haroratda 60 minut qaynatiladi. Bitonni ichidagi harorat 75 C° bo'lishi kerak. Finnoz bilan og'rigan hayvonni go'shtini muzlatilib yoki tuzlab zararsizlantiradi. Bunda go'shtning kattaligi 2,5 kg gacha bo'lib, go'sht vazniga nisbatan 10 % tuz sepiyadi, keyin 26 % nomokopda 20 kun saqlanadi.

Pishirilgan go'shtda mikroorganizmlarning ko'paymasligi uchun tezda to'xtatmasdan qayta ishlashga yuboriladi va qayta ishlash natijasida kolbasa va konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda yoki umumiy ovqatlanish oshxonalarida ishlatiladi.

Zararsizlantirilgan go'shtni bir joydan ikkinchi joyga olib borishda ishlatiladigan idishlar toza bo'lishi kerak, agar tozalikka rioya qilinmasa, ikkinchi marta qaytadan qaynatish kerak.

Parrandalarning pasterellez kasalligida olingan go'shti bo'lsa, pishirish uchun 30 daqiqa qaynatiladi. Parrandaning tana go'shtini va o'rdakning go'shtini yog'i bilan birgalikda 100 C° da 30 daqiqa qovurish mumkin.

Nooziqaviy chiqindilarni utilizasiyalash.

Hayvonlarga dastlabki ishlov berish natijasida turli xil chiqindilar olinadi. Bu chiqindilar ikki guruhga ajratiladi.

I guruhga veterinariya ko'rigidan yaroqsiz deb topilgan oziqa uchun yaroqsiz nimtalar, ulimtilar, organlar kirsas (asosan yuqumli kasallik bilan hayvonlardan olingan) 2 guruhdagilarga embrion, jinsiy organlar, potologik o'zgarigan to'qimalar, qon, oshqozon-ichak, suyaklar va shilipshiq qatlamlar kiradi. Bu chiqindilar hayvonlar uchun oziqalarda ishlatilishi mumkin.

Nooziqaviy chiqindilardan qon, go'sht, go'sht-suyak uni, texnikaviy yog'lar tayyorlanadi. Bunday oziqalarning hazmlanishi 97 % gacha yetadi. Ulimtiklar agar yuqumsiz kasal hayvonlardan olingan bo'lsa ochiq qozonda zararsizlantiriladi. Bunda quruq va ho'l usullardan foydalaniladi. Quruq usulda go'shtdagi namlik havoga bug'lanadi yoki vakuum bilan chiqariladi. Bu usulda undagi qimmatli qism deyarli yo'qolmaydi. Ho'l usul asosan so'yish punktlarida qo'llanilib, xom-ashyo, qaynoq suv yoki bug' bilan issiqda qayta ishlanib, texnik yog', shurva va suyak-g'o'sht massasi olinadi. Shurvasini ishlov berishda undagi oqsil, yog'larni bir qismidan foydalanilmaydi. Eng oddiy va qulay usul xo'jalik sharoitida ochiq qozonda 4-5 soat qaynatishdir. Bu usulda xom-ashyoni vazn bug'lanishi hisobiga 40-50 % gacha kamayadi. Hozirgi vaqtda veterinariya-sanitariya zavodlarida xom-

ashyo 120-140 C⁰ li haroratda 1,5-2 soat davomida gorizonta vakuum qozonlarda zararsizlantiriladi. So'ngra maydalanib 2-3 mm diametrli turdan o'tkaziladi. Bunday hayvonlar uning sifati undagi oqsillarni va mineral moddalarga qarab aniqlanadi.

Bunday oziqalarda chirish, hidlash, potgen mikrofloralar bo'lmashligi kerak. Namlik ko'p bo'lsa oziqa buziladi. Bunday oziqani uzoq vaqt saqlab bo'lmaydi, undagi yog' oksidlanib, ta'mi buziladi va yomon hid paydo bo'ladi.

Xo'jalikda hayvonlarni so'yish joylarini tashkil qilish.

Xo'jaliklarda hayvonlar so'yish punktlarida yoki maydonchalarida so'yiladi. So'yish punktlari ma'lum joyda hayvonlarni so'yib, shu joyda uning go'shti veterinariya-sanitariya ko'rigidan o'tkaziladi. So'yish punktlari tashkil qilinsa, hayvon molxonada so'yilmaydi. Veterinariya ko'rigidagi kamchiliklar tugatiladi. So'yish punktlari xo'jalikda tipovoy loyiha olinadi, bir sutkada 2,5-5,7 yoki 10 bosh qoramolni so'yishga mo'ljallab ko'riladi. So'yish punkti qoshida (10-25 boshliqda) hayvonlarni qabul qilish va veterinariya ko'rigidan o'tkazish maydonchasi, kasal hayvonlarni ajratib saqlash joyi bo'lishi kerak.

Hozirgi paytda o'zi yurar so'yish punktlari (PM-40) qoramollarni, qo'y-echkilarni, cho'chqalarni yaylovda so'yib qayta ishlab sovutilgan go'sht olish qobiliyatiga ega, ko'chma elektrostansiya yordamida KRAZ markali avtomashinada zil-130 avtomashinalarida olib boriladi.

O'zi yurar so'yish opregatlari 40-45 bosh qoramolni, 90-100 bosh cho'chqani va 200 boshgacha qo'y va echkilarni qayta ishlashga mo'ljallangan.

Har bir qoramolga o'rtacha 300 l suv sarf qilinadi. So'yish punkti yuqumli va invazion kasalliklar tarqalishining oldini olish maqsadida uning maydoni baland devor bilan o'ralgan bo'lishi, territoriyaga begona odamlarning hamda chorva mollari, kuchuk mushuklarning kirib yurishiga yo'l qo'ymaslik kerak. Qushxona territoriyasida mol bazasi tashkil qilinib, mollar so'yilishdan oldin tekshirilishi kerak.

Go'sht hamda boshqa xom mahsulotlarni saqlash uchun mexanizatsiyalashtirilgan muzxona bo'lishi kerak. Qushxonada bir eshikdan xom mahsulotni kiritib, ikkinchi eshikdan tayyor mahsulotni chiqarish kerak. Qonni to'plash uchun ham maxsus joy bo'lishi kerak. Qushxonada kasal mollar bo'lsa, oldin sog'lom mollar, so'ngra kasal mollar so'yiladi. So'yish bo'limlarining poli asfaltlangan yoki sementlangan bo'lishi kerak. Mollarning ichki organlarini tekshirish uchun ustiga rux tunuka qoplangan stol hamda boshqa zarur uskunalar bilan jihozlanadi. Hamma asbob-uskunalar oson tozalanadigan va yaxshi yuqumsizlantiriladigan bo'lishi kerak.

Tuzlangan teri va ichaklarni saqlash uchun so'yish punktida ya'ni uning maydonida ombor hamda shartli yaroqli bo'lgan go'sht mahsulotlarini va to'plangan qonni pishirish uchun alohida – alohida xona quriladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Go'sht va go'sht mahsulotlari nima uchun ko'zdan kechirilib baholanadi?
2. Go'sht va go'sht mahsulotlarini baholashda qanday me'yoriy hujjatga asoslanadi?
3. Qanday hayvonlarni so'yishga ruxsat berilmaydi?
4. Agar ruxsat berilsa kasal yoki kasal deb gumon qilingan hayvonlar qachon so'yiladi?
5. Qanday go'shtni shartli yaroqli deyiladi?
6. Zararsizlantirishning asosiy va ishonchli qanday usulini bilasiz?
7. Zararsizlantiriladigan go'shtning bo'lagi necha kilogrammgacha va qanday qalinlikda bo'lishi kerak?
8. Zararsizlantirishda go'shtning vazni necha % kamayadi?
9. Finnoz bilan og'rigan hayvonni go'shti qanday zararsizlantiriladi?
10. Nooziqaviy chiqindilar qanday usullarda zararsizlantiriladi?
11. Nooziqaviy chiqindilardan nima tayyorlanadi?
12. Go'sht va go'sht mahsulotlari qanday tashiladi?
13. Hayvonlarni so'yish punkti xo'jaliklarda necha bosh molni so'yishga mo'ljallab quriladi?
14. So'yish punkti qanday bo'limlardan iborat bo'lib, unda 1 bosh hayvonga necha litr suv talab qilinadi?

GO'SHTNING MORFOLOGIK VA KIMYOVIY TARKIBI

Go'sht sanoatida va savdo sohasida go'sht deganda so'yilgan hayvonning tanasidan terisini, boshini, oyoqlarining pastki qismini va nchki organlarini ajratilgandan keyin qolgan qismi nazarda tutiladi. Shunga muvofiq go'sht o'zining morfologik tuzilishi jihatidan tarkibiga murakkab to'qimalarni birlashtiradi, bunga muskul, pay to'qimalari bilan birgalikda yog', suyak, qon va limfa tomirlari, limfa tugunchalari va nerv tolalari kiradi.

Go'shtni asosiy va qimmat baho qismini go'sht to'qi-masi yoki skelet muskuli tashkil qiladi. O'zgacha aytganda, go'sht to'qimasi umumiy go'sht degan tushunchani berib, qolgan boshqa to'qimalar go'sht deb atalmaydi.

Dastlabki qayta ishlash jarayoniga va sanoatda qayta ishlanishiga qarab go'sht quyidagi toifalarga bo'linadi:

Suyakdagi go'sht-tana go'shti va yarim tana go'shti suyak-siz go'sht (obvalennoye) - suyaklardan tananing yumshoq joylarini ajratilgan qismi,

Paysiz go'sht-muskul to'qimasini ko'rinarli pay birikmalaridan, yog'dan, limfa tugunlaridan va tomirlardan ajratilgandan qolgan qismi

Go'sht - bu iste'mol uchun eng qimmatbaho mahsulotlar safiga kirib, uning tarkibida inson organizmi uchun kerakli bo'lgan barcha biologik faol moddalar mavjud, bu esa odamlarning hayotiy o'sishi va rivojlanishida katta ahamiyatga ega.

Tananing go'shtiga va uning tarkibiy qismiga kiradigan to'qimalarning morfologik tuzilishiga ta'rifnoma.

Tana go'shtning tarkibiga quyidagi asosiy to'qimalar kiradi: go'sht, pay, yog' va suyak. Tanadagi bu to'qimalarning miqdori hayvonlarning turiga, zotiga, jinsiga, yoshiga va semizligiga bog'liq. Muskul to'qimasi

Umumiy tananing og'irligiga nisbatan muskul to'qimasi o'rtacha 50-60 % ni tashkil qiladi. Muskul to'qimasining rangi qizil, lekin har xil so'yiladigan mollarda turli ranglarda bo'lishi mumkin. Otning go'shti qoramtir-qizg'ish, qo'ylarniki qizil g'isht, qoramollarniki to'qqizil, cho'chqalarniki ochiqqizg'ish yoki oqimtir qizg'ish rangda bo'ladi.

Ko'ndalang targ'il muskullarda go'shtning globulini (mixrom) bo'lganligi sababli rangi qizil. Go'sht to'qimasi rangining turli bo'lishi hayvonlarning turiga bog'liq bo'libgina qolmasdan, boshqa ko'pgina sabablarga ham bog'liqdir (yoshi, jinsi, ozuqlanishi, ish faoliyati, go'shtining termik holati, qonsizlanish darajasi, tozaligi). Kam ishlaydigan va bo'rdoqiga boqilgan mollarning go'shtini rangi oqishroq bo'ladi. bunga sabab go'sht to'qimasining tarkibida go'sht oqsilining (mioglobulin) kamligi va oksidlanish reaksiyasi kuchiniig pastligi. Bundan tashqari, go'sht to'qimasi rangining oqish bo'lishiga sabab hayvonlarning kasallik holati bilan ham bog'langan bo'lishi yoki bo'rdoqiga boqish texnologiyasi ta'sir qilishi mumkin.

Misol uchun: «Oq go'sht» hayvonlarning «oqmuskul» kasalligiga oid bo'lib, go'shti oq rangda bo'ladi, bundan tashqari, cho'chkalarni bo'rdoqiga boqishda

harakatsiz holatda bo'lsa ham go'shtning rangi oq bo'ladi. Bu ikkala holatda ham olingan oq rangli go'shtning toifasi past go'shtlar qatoriga kirib, sifati yomon bo'ladi. Go'shtning qattiq-yumshoqligi hayvonning so'yilgan vaqtiga bog'liq bo'ladi, ya'ni, yangi so'yilgan hayvonlarniki qattiq, sovutilgandan keyin esa tarang bo'ladi. Bunday go'shtning yuzasiga barmoq bilan bosganimizda, chuqurlik hosil bo'lib, bu chuqurlik tezda ko'tarilib, to'g'rilasadi. Muzlatib eritilgan va qattiq-yumshoqligi pasaygan go'shtning yuzasiga barmoq bilan bosganimizda chuqurlik hosil bo'lib, lekin bu chuqurlik tezda ko'tarilib to'g'rilanmaydi.

Go'shtning hidi

Go'shtning hidi hayvonlarning turiga va jinsiga bog'liq bo'lib, so'yilgandan keyin birdai aniqlash mumkin (parnoye myaso). Qoramol va qo'y larni yelinining oldingi tomonidan olingan go'shtdan ko'pincha sutning hidi keladi.

Go'shtning ta'mi

Go'sht kulinariya ishlovidan chiqqandan keyin hidi o'zgarishiga ko'p narsalar sababchi bo'ladi. Yaxshi sifatli go'sht qaynatilsa yoki qovurilsa juda yaxshi hidga ega bo'lib, ishtahani ochadi va ta'mi shirin bo'ladi. Axta qiliimagan, qari va ko'p ishlatilgan mollar go'shtining sifati past bo'lib, ta'mi yomon bo'ladi. Ayrim paytda ozuqa va dorilarning hidi ham mol go'shtining sifatiga salbiy ta'sir qilib, uni oziq-ovqat uchun yaroqsiz qilib qo'yishi mumkin. Muskel to'qimalarining anatomomorfologik tuzilishi bir butun bo'lib, ular ko'p yadroli to'qimalarning strukturasiga (tuzilishig'a) ega. Bu to'qimalarning birlamchi birlik strukturasiga muskul tolalardir.

Ularning shakli urchuqsimon bo'lib, uzunligi 12 mm, ko'ndalang joylashganlari esa 10 dan 100 mkm gacha. Muskel tolalari tashqi tomonidan qayishqoqparada bilan o'ralgan bo'lib, bu sarkolemma deyiladi. Sarkolemmaning ichki yuzasining oldida juda ko'p yadrolar bo'ladi. Muskel tolasining ko'ndalang tolasida muskul iplari (miofibrilla) joylashgan bo'lib, tashqi tomonidan sarkoplazma bilan o'ralgan, bu esa asosan muskul to'qimalarini qisqartirish vazifasini bajardi.

Aralashgan miofibrillalarda (muskul tolalarida) bir xil muvozanatda bir xil diskalar yotadi, shuning uchun miqroskop bilan tekshirganimizda ko'ndalang yorug' va qorong'i yo'llar ko'rinadi, bu esa muskul to'qimasining tolalarini ko'ndalang cho'zilgandek ko'rsatadi.

Shunga e'tiboran skelet muskullarini kundalang targ'il deb ataymiz.

Muscul tolalari tashqi tomondan biriktiruvchi to'qima qoplamasi (pardasi) bilan o'ralgan holda birlashib, dastalar hosil qiladi. Muskel dastalarida muskul tolalari nihoyatda yupqa biriktiruvchi to'qima qatlamlari bilan bir-biridan ajralib turadi, endomiziy deb ataladigan ana shu biriktiruvchi to'qima qatlamlari yupqa va nozik kollogen hamda qayishqoq (elastik) tolalardan tashkil topgan. Muskel dastalarining biriktiruvchi to'qima pardasi yeremiziy bilan o'ralgan. Endomiziy bilan peremiziy tabiatan biriktiruvchi to'qimadan iborat bo'lib, muskulni tutib turuvchi vazifasini bajaradi. Muskel

dastalarining orasidagi bo'sh kamchaklarni oraliq modda to'ldirib turadi, bu modda ham tarkibi jihatidan biriktiruvchi to'qimaning oqsillariga kiradi. Bu oqsillar to'la qiymatga ega bo'lmagan oqsillar deb hisoblanadi. Muskullarning tashqi yuzasi qalin qoplama bilan o'ralgan bo'lib, bungafassiya deyiladi.

Go'shtning asosiy morfologik tarkibi.

Go'sht inson hayotida oziqaviy ahamiyatga ega bo'lib, uning iste'mol qilinishida asosiy miqdor ko'rsatkichlari bilan birga uning sifat ko'rsatkichlari ham hisobga olinadi. Shu ma'noda uning sifatiga baho berishda morfologik va kimyoviy ko'rsatkichlar ham o'rganiladi. Go'shtning morfologik tarkibiga uning muskul to'qimasi yog', biriktiruvchi to'qima, suyaklar, nerv tolalari. Lekin nerv tolalari bilan qon tomirlari limfa sistemasining go'shtning morfologik tarkibidagi salmog'i kam.

Muskul to'qimasi. Har xil hayvonlar go'shtining 50-60 % ni tashkil etadi. Go'shtning rangi juda o'zgaruvchan bo'ladi. Yosh hayvonlarni go'shti oqroq, ishchi hayvonlarniki qoraroq bo'ladi. Muskul tuqimasining rangi xar xil darajada qizil rangi bo'lishi. Protoplazma tarkibidagi mioglobinga bog'liq. Hayvon qancha ko'p jismoniy ish bajarsa, muskulida shuncha mioglobulin ko'p bo'ladi. Masalan: ot ko'p jismoniy ish bijaradi. Shuning uchun uning go'shti qoramolnikiga nisbatan qoramitr bo'ladi. chuchqalarniki to'q-sariq yoki qizg'ish quylarniki och-qizg'ish bo'ladi.

Muskul to'qimasi har bir hayvonda o'ziga xos xilda bo'ladi. Ammo voyaga yetgan tana va erkak chuchqalarning go'shti badbo'y bo'ladi. Agar hayvonni suyishdan oldin ko'p dori bilan davollangan bo'lsa (masalan: kamfora) uning xidi go'shtda saqlanadi.

Muskul to'qimasi muskul tolalaridan iborat bo'lib, har bir tola o'zinasiga joylashgan, ko'p yadroli hujayralardan tuzilgan. Muskul tolalari birkituvchi to'qima bilan birlashib muskul tutamlarini, ular o'z navbatida muskul guruxlarini hosil qiladi. Bir necha muskul guruhleri birlashib ma'lum xildagi muskulni tashkil qiladi. Muskul tolalari qancha yo'g'on bo'lsa, ularni o'zaro olgan biriktiruvchi to'qima shuncha dag'alroq bo'ladi. Bundan tolar kundalangiga kesilganda donadorligini, uzunasiga kesilganda yo'g'onligini ko'rsatadi. Bunday ko'rsatkichlar uning tamiga va naviga o'z ta'sirini o'tkazadi.

Biriktiruvchi to'qima. muhim ahamiyatga ega bo'lib, tayanch va trofik funksiyalarni bajaradi. Bu to'qima asosan kollagen va elastik oqsillardan tashkil topgan. Hayvon tanasining suyaklari zich tolali biriktiruvchi to'qima, elastik to'qima (paylar) va tog'aylar vositasida bir-biri bilan birikadi. Zich tolali to'qimalar egiluvchan, ma'lum darajada pishiq. ammo uncha mayin emas. Elastik to'qimalar mayin, lekin uncha pishiq bo'lmaydi.

Yog' to'qimasi. Har bir tur hayvonini yog' to'qimasi o'ziga xos rangda. xidga, konstitusiyaga ega bo'lib, organizmda qoplashishi bilan xarakterlanadi. Qoramolniki to'q sariqroq. qo'ylarniki oqroq. cho'chqalarniki oq. otlarniki to'q sariq. Yog' to'qimasining rangi har xil fantarizm ya'ni oziq rasioni. yoshi. semizlik darajasi rangli undagi xarakatga bog'liq. Yog' hujayralari biriktiruvchi to'qimalar

tolalari orasida joylashadi. Ishchi va sog'iladigan hayvonlarda yog' to'qimasi ichki organlar va urug'donlarning atrofiga yig'iladi. Go'sht uchun boqiladigan hayvonlarda yog' to'qimasi muskul tolalari orasida joylashishi marmarsimon bo'lib ko'rinadi. Go'sht uchun boqiladigan zotli hayvonlarda bunday marmarsimonlik yuxshi ifodalanadi.

Yog' to'qimasi bilan muskul to'qimalarining rivojlanish darajasi ularning semizlik jarajasini ko'rsatadi. Biriktiruvchi to'qima bu asosan yulduzsimon bazan urchuqsimon bo'lib, kollogen (so'yim beruvchi) va elastik (qayishqoq) tolalardan iborat bo'ladi. Kollogen tolalari biriktiruvchi to'qimani yumshoq biriktiruvchi to'qimalarga yakonaveroz (chandir, fassiya), muskul tolalarini o'rab turuvchi pardalar kiradi. Biriktiruvchi to'qima semizlikdagi qoramol go'shtida 9-10%, ori q mollar go'shtida 14 % gacha bo'ladi. Go'shtda biriktiruvchi to'qimalar qancha ko'p bo'lsa uning tolalari shuncha yo'g'on va yirik donador bo'ladi bunday go'shtning taom sifati past xisoblanadi.

Har xil hayvonlar yog'ining xususiyati

14-jadval

Yog' turi	Rangi	Hidi	Zichlik darajasi (konsistens yasi)	Harorat C° da		Yod soni
				Erishi	Quyuglashuvi	
Qoramol go'shti	Oq yoki sarg'ish, qari ot go'shti, sarg'ish	Yangi, yoqimli	Zich	45-32	27-38	32-47
Cho'chqa go'shti	Toza oq, shpik-qizg'ish	Bilinmaydi. Erkak cho'chqa go'shti yoqimsiz	Yumshoq	34-44	22-31	46-77
Qo'y go'shti	Toza oq	O'ziga xos hidi	Zich	44-55	32-41	31-47
Ichki go'shti	Oq yoki bulutli oq.	O'ziga xos hidi	Zich	48-50	35	-
Ot go'shti	Sariq	O'ziga xos hidi	Yumshoq, tez eriydi	27-32	15-20	75-84
Tuya go'shti	Toza ngi yoqimli	Bilinmaydi	Zich	42	32-33	-

Muskullarning orasidagi yog' to'qimasi

Bu yog' muskullarning orasida yirik tomirlar, nervlar bo'ylab limfa tugunlarining atrofida va yumshoq biriktiruvchi to'qima yaxshi rivojlangan joylarda to'planib boradi.

Muskullarning ichidagi yog' to'qimasi

Bu yog' muskul dastalarining o'rtasidagi biriktiruvchi to'qimada joylashadi. Organizm qismlarining anatomik jihatdan qanday joy olganligiga qarab, muskullarning ichidagi yog'ning miqdori ham turlicha bo'ladi.

Bu qorin pardasining burmalarida to'planadigan yog'dir, shuning uchun ham u qorin pardasining tagidagi yog' deb ataladi. Molning buyraklarini o'rab turadigan ikkita yog' xaltachasi ham shu xildagi yog' jumlasiga kiradi. Buyrak oldi yog'i deb ataladigan bu yog' biriktiruvchi to'qimalarining yumshoq yoki mo'rt bo'lishi bilan farq qiladi. Qorin osti yog'ini boshqa turlariga ichak tutqich yog'i bilan charvi yog'i ham kiradi, bular hazm yo'lining ichak va qatqorin sohasidagi qorin pardasining burmalarida joylashgan bo'ladi va go'sht nimtasidan alohida hisoblanadi. So'yilgan mol nimalanganda ichak tutqich va charvi yog'i alohida ajratib olinadi. Hayvonlar semirgan sari yog' to'qimasidagi yog'ning miqdori ko'payib boradi.

Go'shtning sifati va to'yimliliigi yuqorida aytilgan to'qimalarning nisbati va kimyoviy tarkibiga ko'p jihatdan bog'liq. Mollarning tanasidagi umumiy yog'ning miqdori quyidagicha bo'lib, ular zotiga, yoshiga, jinsiga, semizligiga bog'liq bo'lgan holda: qoramollarda 1,5 dan 10 % gacha, qo'ylarda 0,6 dan 7,5 % gacha, cho'chqalarda 12,5 dan 40 % gacha bo'ladi.

Shu narsani e'tiborda tutish kerakki, ya'ni, birga so'yilgan hayvonlarning bir-biridan o'zining rangi, hidi, ta'mi va erish haroratiga qarab farq qiladi. Bu shu narsani anglatadiki, ya'ni, hayvonlarning yog'i bir-biridan o'zining tarkibiy qismiga qarab farqlanadi.

Hayvonlar go'shtiing kimyoviy tarkibi juda murakkab bo'lib, uning tarkibiga kiradigan to'qimalar hayvonlarni zotiga, turiga, jinsiga, semizligiga va ozuqaning tarkibiga bog'liqdir. Go'shtning oziq-ovqat sifatida asosiy va qimmat baho qismi muskul to'qimasi hisoblanadi.

Muskul to'qimasining tarkibiy qismiga quyidagilar kiradi: suv, oqsil, azotli va azotsiz ekstraktiv moddalar, yog'simon va mineral moddalar, fermentlar, gormonlar va vitaminlar. Biriktiruvchi va yog' to'qimalari boshqa tarkibiy qismga ega.

Muskul to'qimasining kimyoviy tarkibi so'yiladigan hayvonlar muskul to'qimasini tarkibiy qismlari quyidagicha izohlanadi (xarakterlanadi):

Muskul to'qimalaridagi suv erkin va suv birikmasi holatda bo'ladi. Suv birikmasi umumiy massaning 6-15% tashkil qilib, hujayralarning kimyoviy birikmalari yordamida mahkam ushlangan bo'lib, hatto quritish yordamida ham uni hujayradan ajratish mumkin emas. Suvning qolgan ko'p qismi erkin holatda bo'lib, to'qimalarning osmatik bosimining ta'siri ostida ushlanib turadi va

hujayra elementlarini adsorbsiya qiladi. Hujayraning tarkibidagi erkin holatdagi suvni quritish yordamida ajratish mumkin.

Muskul to'qimasining asosiy qismini organik oqsil moddalar tashkil qilib, bu oqsil go'shtning oziq ovqat qiymatini belgilaydi.

Muskul to'qimasidagi umumiy oqsilning 30 % ni sarkoplazma oqsili tashkil qiladi. Mioglobulin, albuminlar qatoriga kirib umumiy oqsilning 1 % ni tashkil qiladi, o'zining tarkibida pigment guruhi «gem» ni saqlaydi va ular muskul to'qimasiga qizil rang beradi. Bu oqsilning fiziologik xususiyati shundan iboratki, ya'ni, ular har xil gazlarning molekulasi bilan birikadi va to'qimalarni kislorod bilan ta'mimlaydi.

Hujayra yadrosi oqsili-nukleoproteidlarning tarkibida fosfor bo'lib, albuminlarning sinfiga kiradi va bu go'shtdagi oqsilning umumiy miqdorini o'ndan bir qismini tashkil etadi.

Karkolemmaning oqsili, go'sht to'qimasidagi umumiy oqsilning 10 % ni tashkil qiladi, asosan kologen va elastin holatda bo'ladi.

Oziq-ovqat sifatida azotli va azotsiz ekstraktiv moddalarning ahamiyati uncha katta bo'lmasada, lekin ovqat hazm qilish jarayonida ishtirok etadi, odamning organizmiga ovqatni-singdiradi va ovqatga yaxshi hid va ta'm beradi.

Mineral moddalar. Mineral moddalar go'sht to'qimasining tarkibida metall tuzlari holatida uchraydi.

Suyak to'qima. Bu to'qima serkovak xujayralari kollogen tolalarining tutilari va qattiq konstitusiyali xujayralararo moddalardan tuzilgan. Strukturasi moddalar oqsil hisoblansa, suyakning asosiga ossein, ya'ni oxak tuzlari yaxshi singan bo'ladi. Shuning uchun suyak to'qimasi qattiq konsistensiyali bo'ladi. Shakliga qarab yassi naysimon bo'ladi. Suyakning bushliqlarida suyak iligi joylashadi. Professor V.Yu.Volfres ma'lumoti bo'yicha suyak to'qimasi qoramol go'shtidan 7-32% otlarnikida 12,5-19%, qo'y-larnikida 8-17%, cho'chqalarnikida 3-9%.

Suyak to'qimasi. Suyak to'qimasi ham biriktiruvchi to'qimaning o'zgargan turl bo'lib hisoblanadi.

Suyak tayanch va harakat organi bo'lib, skelet tarkibida murakkab tuzilishga ega. Bunday tuzilish uning funksiyasi va rivojlanishi bilan bog'liq. Suyakning asosiy qismini plastinkasimon suyak to'qimasi tashkil etadi. Suyakning sirti biriktiruvchi to'qimadan hosil bo'lgan parda-suyak usti pardasi (qoplamasi) bilan qoplangan bo'lib, ichki naysimon bo'shlig'ida esa ilik bo'ladi. Suyakda qon tomir va nervlar ko'p.

Bajaradigan ishiga qo'ra, suyaklarning shakli turlicha bo'ladi. Ular shakliga qarab: uzun nay shaklidagi va egik, qisqa-simmetrik va asimmetrik bo'lib plastinkasimon suyaklarga bo'linadi.

Suyaklarning kimyoviy tarkibi

Yangi suyakda 50 % gacha suv, 15 % gacha yog', 12 % gacha organik moddalar va 21 % gacha mineral moddalar bo'ladi. Organik moddalar suyakka qayishqoqlik, cho'ziluvchanlik, mineral moddalar esa qattiqlik beradi.

Buni bilish uchun bir bo'lak suyakni biror kislotaga solsak, tarkibidagi tuzlar erib, suyak egiluvchan bo'lib, agar kuydirsak, oseini kuyib, suyak mo'rt bo'lib qoladi. Suyakning tarkibida bir qancha mineral tuzlar: kalsiy fosfat (8 % gacha), kalsiy karbonat 9%gacha), kalsiy fluorid (3% gacha), magniy Fosfat (1,7 % gacha), xlor tuzlari (0,2% gacha) va temir tuzlari (0,6% gacha) bo'ladi.

Suyaklarning kimyoviy tarkibi hayvonlarning yoshiga qarab o'zgarib boradi.

Qari hayvonlarning suyagida organik moddalar kamayib, anorganik moddalar ko'payadi. Natijada suyakning tarkibiy qismi o'zgarib mo'rt bo'lib qoladi. suyaklar qaynatilganda kley beruvchi moddalar va suyak yog'lari ajratiladi. qolgan qismidan go'sht, go'sht suyak tayyorlanib, qishloq xo'jaligida keng ishlatiladi.

Go'shtning yetilishi uni saqlash jarayonida undagi bo'ladigan o'zgarishlari.

Go'shtning yetilishi muxim sanitariya va iqtisodiy jihatdan ahamiyatga ega. Sanitariya ahamiyati, uning kislotaligi oshishi bilan mikroorganizmlarning rivojlanishi uchun noqulay sharoit tug'ilib go'shtning buzilishini oldi olinadi. Yetilgan go'sht organoletik tekshirilganda shirali, yumshoq xushbo'y va mazali, tekshirilganda undagi tiniq, xushbo'y mazali bo'lsa shurva xosil bo'ladi. Yetilmagan go'sht yomon chaynaladi, qattiq bo'ladi. V.Yu.Volfers, I.A.Smorodensev, V.N.Yengilgord, N.A.Sokolovlarni yozishicha mol so'yilgandan keyin go'shtdan birinchi navbatda va undan keyin yumshash jarayonlari sodir bo'ladi.

Go'shtning yetilishi uch bosqichda bo'ladi. Birinchi bosqichda uning kislotaliligi ortadi. Yangi so'yilgan molning go'shtida RN 7,2 bo'ladi. Hujayralarga kislarod kirishi sababli glikogenning glikolizm anaerob sharoitga o'tadi. Bu vaqtda glikogen, glyukozaga esa sut kislotasiga parchalanadi.

Go'shtda kislotali reaksiyaning hosil bo'lishi uning fizikaviy kolloid o'zgarishiga sabab bo'lib, ikkinchi bosqich boshlanadi. Go'shtdagi kislotali muxit kollogen bolalarini yumshatadi va keyinchalik go'sht pishirilganda kollgen yuqori harakat ta'sirida tezlik bilan telatinga aylanadi.

Uchinchi bosqichda go'shtda to'plangan gipoksitik, glyutalik va uchuvchan kislotalar go'shtning mazasini va hidini yaxshilaydi. Go'shtning yetilishi muhit haroratiga bog'liq. Harorat qancha yuqori bo'lsa u shuncha tez yetiladi. Chunki yuqori haroratda organizmlar tez rivojlanadi. A.A.Mankarbergar Ye.Yu.Mirkinlarning ma'lumotlariga ko'ra go'sht +2-3 C° haroratda 12-15 kunda, 12 C° da 5 kunda, 18 C° da 2 kunda yetiladi. Kasal va oriqli hayvonlar go'shti kech yetiladi. Shuning uchun ham so'yilgandan keyin go'shtda sut kislota kam to'planib, kislotali reaksiya xosil bo'lmaydi, uning R-6,4-6,6 dan pastga tushmaydi. Go'shtda fizikaviy kolloid o'zgarishlar ro'y bermaydi, go'sht yetilmaydi.

Saqlangan go'shtning buzilishi go'shtni me'yordan yuqori xaroratda, nisbiy namlikda yoki yomon sanitariya sharoitida saqlanib u buzulib odamlarning zaxarlanishiga sabab bo'lishi mumkin. Go'shtning sifatli kam ta'sir qiluvchi

o'zgarishlarga go'shtning multiqlanishi, qizarishi ko'karishi, go'shtning to'la yoki batamom buzilishiga uning mog'orlashi xidlanishi kiradi.

Go'shtning shilliqanishi. Havo oqimi bo'lmagan muzlatgich kamerasida nisbiy kamlik saqlangan go'shida shilliqanish paydo bo'ladi. Bu vaqtda go'shtning ustida suv tomchilari toshib uni namlaydi. Uni sirti ho'l bo'lgani tufayli mikroblarning rivojlanishi uchun yaxshi sharoit tuziladi va go'sht tez buziladi. Hunday go'shtni ustini sochiq bilan yaxshilab artib tozalab tezda foydalanish mumkin.

Go'shtning qizarishi. Bunda maxsus pigment hosil qiladigan va boshqa bakterialari sababchi bo'ladi. Bu bakteriyalar go'shtning yuzasida rivojlanib qizil dog'lar paydo bo'ladi. Ko'k pigmentni esa V. bakteriya sababchi bo'ladi. Bu odam uchun xavfli emas. Go'shtning yuzasini kesib tashlab tozalab iste'mol qilish mumkin.

Go'shtning mog'orlanishi. Har xil mog'or zamburug'lari go'shtning mog'orlanishiga sabab bo'ladi. Go'shtning mog'orlanishi go'sht saqlanadigan kameralarda tez-tez uchratish mumkin. Agar go'shtning 70 % mog'orlasa iste'mol qilinmaydi. Mog'or zamburug'lari haroratiga, muhitga talabchan emas 8-10 C° da go'shda yaxshi rivojlanadi. Ular go'shda ishqoriy muxit vujudga keltiradi va bakteriyalar yanada tez rivojlanadi. Mog'or bilan go'shtdagi mog'orlanish rangi oq va ko'k bo'lsa, buni kuchsiz sirka bilan kesib tashlab foydalaniladi.

Agar mog'or go'shtning ichkarisiga kirgan, qora yoki ko'k rangda bo'lsa shikastlangan joylari bo'lib tashlanadi, qolgan qismidan esa bema'lol foydalanish mumkin.

Go'shtning qizishi. Yangi so'yilgan go'shda fermentli jarayonlarni kuchli bo'lishi natijasida ko'k to'planadi. Bu gaz go'shtdan chiqib ketolmay go'shtni organoletik va kimyoviy o'zgarishlarning kelib chiqishiga sabab bo'ladi. Qizigan go'shtni mayda qismlarga bo'lib olganda ko'p hollarda yomon hidi yo'qoladi, ko'rinishi o'zgaradi. Bunday go'shtni iste'mol qilsa bo'ladi.

Go'shtning xidlanishi. Oqsillarni parchalash xususiyatiga ega bo'lgan mikroblar faoliyati tufayli go'sht xidlanib qoladi. Mikroblar go'shtga endogen va ekzogen yo'l bilan tutadi. Endogen hayvon kasal bo'lganda, ekzogen tashqi muhitdan mikroblar kiradi. Hayvon qonsizlantirilganda o'z vaqtida qizil undagi ip bilan bog'lanmаса go'shtga mikroblar kiradi. Go'shtning xidlanishiga 40 ortiq mikroblar sabab bo'ladi. Xidlangan go'sht iste'mol qilinsa undan zaxarlanish mumkin. Xidlangan go'shtning, xidi har xil darajada o'zgarib turadi.

Go'shtning tovar xususiyatlari. Turli hayvonlarning go'shti oziqaviy qiymati, organoletik ko'rsatgichlari bo'yicha har xildir. Qoramol, qo'y, echki va otlarni go'shti ko'rinishi bo'yicha o'zaro farq qiladi. Ularning go'sht tomonlari razmeri, yog'ining rangi bo'yicha ham farqqa ega. Jinsi bo'yicha ham farqqa ega bo'lib bichilmagan buqa, cho'chqalarni go'shtni o'ziga xos xidga ega.

Go'shtning termik holatiga qarab yangi so'yilgan, tingan, sovutilgan, muzlatilgan, o'ta muzlatilgan va jiritilgan go'shtlarga bo'linadi.

Yangi so'yilgan (6 soatgacha), sovutilgan 5-25 C° haroratda (1 sutkagacha) tayyorgacha tingan 4 C° gacha sovutilgan go'shtning ichki qismi ham yaxlagan.

muzlagan 6 C⁰ gacha sovutib go'shtning asosiy qismga aylangan, ichigacha o'ta muzlagan ichki qavatlar ham 25-35 C⁰ gacha yaxlatilgan.
Eritilgan go'sht tabiiy yo'l bilan eritiladi 2 marta sovutilib eritilgan go'shtni oziqaviy sifati ham pasayib odatda sanoatda ishlatiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Go'shtni morfologik tirkibi qanday qismlardan iborat bo'ladi?
2. Morfologik qismlar eng katta salmoqqa qaysi qism kiradi?
3. Hayvonning semizlik darajasi nima?
4. Go'shtdi yog' to'qimasining rangini hayvonlarning turiga bog'liqligi qanday?
5. Turli qishloq xo'jalik hayvonlar go'shtida suyakning salmog'i qancha?
6. Turli qishloq xo'jalik hayvonlarini kimyoviy tarkibi qanday?
7. 1 g yog' va olqsilning energiyaliligi qancha?
8. Turli qishloq xo'jalik hayvonlarining .. xarorati qanday?
9. Go'shtda qanday fizikaviy organologetik o'zgarishlar bo'ladi?
10. Go'sht necha shiliqlanadi, qizaradi, mog'orlaydi, xidlanadi, qiziydi.
11. Go'sht yetilishiga qadar qanday xildagi go'shtlarga bo'linadi?
12. Turli qishloq xo'jalik hayvonlarining go'sht nimtalari, yarim nimtalari nechta navga va qismga bo'linadi?

GO'SHT VA GO'SHT MAHSULOTLARINI TASHISH VA SAQLASH JARAYONI

Go'sht va go'sht mahsulotlari tez buzuluvchi mahsulotlarga kirib, ularni iste'molchilarga tezroq yetkazib berish muhim ahamiyatga ega. Ularga go'sht mahsulotlarini tashish uchun maxsus xujjatlar to'ldiriladi tavor-transport varaqasi va veterinariya guvohnomasi forma №2 kiradi. Bu xujjatlar har biri alohida partiya mahsulotlari uchun to'lg'azilib, maxsus ko'rsatilgan joygacha yuridik kuchka egadir. Go'shtni sovitish. Hayvon so'yilgandan keyin hali issiqligini yo'qotmagan va qotmagan go'sht yangi go'sht deb ataladi. Bir kecha kunduz davomida saqlanadigan va harorati tashqi muhit haroratiga teng bo'lgan go'sht sovigan go'sht deb ataladi. 0 C⁰ dan 4 C⁰ gacha haroratda saqlangan go'sht sovitilgan go'sht deb ataladi. Sovuq iqlimli zonalarda go'sht (ayniqsa qish kunlari) tabiiy sovuqdan foydalanilgan holda sovitiladi. Lekin issiq iqlimda o'lkalarda, jumladan bizning Respublikada sovitish tadbirlari go'sht sovitish kameralarida olib boriladi va muzlatiladi. Ularda havo harorati. 0-3 C⁰, havo namligi 75-85 foizga teng bo'ladi. Sovitilgan go'shtning ustki qismi quruq parda bilan qoplanganligi tufayli u saqlash uchun bardoshli bo'ladi. Turli xil hayvonlar go'shtining sovitishda turli harorat va namlikdan foydalanish muxim texnologik tadbirlaridan hisoblanadi. Qoramol tonalari 24-26 soat davomida, qo'y-echkilarniki 12 soat va cho'chqalar tanasi 24 soat davomida sovitiladi. Bunda havo namligi 80-85 % bo'lishi talab yetiladi. Sifatli sovitilgan go'sht 1-2 C⁰ haroratda 30 kecha-kunduz davomida saqlanishi mumkin.

Go'sht va go'sht mahsulotlari temir yo'l, avtomobil, suv va havo transportlaridan tashiladi. Qay usulda tashishdan qat'iy nazar veterinariya-sanitariya qoidalariga qat'iy amal qilinadi.

Temir yo'l refrejerator vagon eshiklari pilobalanadi. Yo'lda go'sht mahsulotlari vaznini yo'qotadi. 4 sutkada sovitilgan go'sht 0,64 % muzlatilgan 0,14 % parranda go'shti 0,75 va 0,18 % vazin yuqotadi.

Suv transportidan foydalanilganda kema va birjalarga maxsus refrejeratorlar o'rnatilgan bo'lishi kerak. Go'shtlarni konteynerlarga joylashtirilib, tashish mumkin.

Havo transportlari samalyot va vertolyot maxsus jixozlanadi, sanitariya holati tekshiriladi.

Transportlar 0.5 l 1m (kv) sarflangan holda 10 % li oxakli suvda yuviladi. Brezent to'shalib go'shtlar yuviladi. Faqat muzlatilgan go'shtni tashish ruxsat yetiladi. Avtomobil transporti qisqa masofaga tashish uchun yeng qulaydir. Go'sht va go'sht mahsulotlarini tashish uchun yeng qulay maxsus jixozlangan izometrik va refrejeratorlik yuk mashinalar mavjud kuzovda 6 C⁰ hosil qilish uchun 10 % li tuz qo'shilsa muz vazniga 6 C⁰ hosil bo'ladi.

Chakana savdo korxonalariga go'shtni sovitiladigan izotermik kuzovli avtorefrejeratorlarda, sovitilmaydigan izotermik kuzovli avtomashinalarda yetkazib beriladi.

Sovutilgan go'shtni yaxshi shamollatiladigan maxsus xonalarda yoki sovitish xonalarida saqlanadi. Butin tanalar, nimtalar va chorak qismlar albatta oqartirilgan ilgaklarga osib qo'yiladi. Sovutilgan go'sht harorat $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ gacha bo'lgan va nisbiy namlik 85 % dan ortmagan havoda 3 sutkagacha, undan pastroq haroratli ($-2\text{ }^{\circ}\text{C}$) kameralarda yesa 16 kungacha saqlanadi.

Sovutilgan go'shtni saqlash muddati ozonlangan kameralarda oddiy sharoitda saqlangandagidan ko'ra 3-5 sutka ortiq bo'ladi.

Sovutilgan go'shni magazinda $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ da va nisbiy namligi 85-95 % bo'lgan havo 5 sutkagacha, $0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$ da $-3-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan yuqori bulmagan haroratda esa faqat 2 sutkagacha saqlanishi mumkin.

Go'shtni saqlash muddati turli omillarga bog'liq bo'lib, go'shtning yangiligi, qayta ishlov berish darajasi, konservasiyalash va tashish usuli va boshqa omillar hisobga olinadi.

Sovutilgan go'shtlar saqlanadigan muzxonalar harorati -1 gradusga, nisbiy namligi 75-90 % havo tezligi $0,1-0,2\text{ m/s}$ bo'lishi kerak. Bunday omborxonalarda qoramol go'shti 10 sutka, qo'y-echki, cho'chqa go'shti 5 sutka saqlanadi.

Parranda go'shti saqlash uchun omborxona harorati $0+2\text{ }^{\circ}\text{C}$, havo namligi 80-85 %, havo tezligi $0,2-0,3\text{ m/s}$ bo'lib, 5 sutka saqlanadi.

Go'shni saqlash jarayonida rangi, og'irligi, konsistensiyasi o'zgaradi. go'shtning yuza qismining qurishi natijasida uning rangi o'zgara boradi. Harorat qancha past bo'lsa, va nisbiy namlik qancha yuqori bo'lsa go'shtning rangi shuncha o'zgaraydi.

Go'shtlar saqlash jarayonida tabiiy ravishda vazni kamayadi. Vazn kamayishi hayvon turi semizligi va saqlash vaqtiga bog'liq.

Masalan qoramolning kategoriyali go'shti bir sutkada 0,34 %, 11-kategoriya go'sht 40 % va ori q go'shtlar 0,48 % vazin yo'qotadi. Qo'y 1 kat. 0,39, 2 kat. 0,46 va ori q bo'lsa 0,55 %. Qo'shimcha mahsulotlarni 1 sutkada 0,41 %, 2 sutkada 0,52 va 3 sutkada 0,77 % vazni kamayadi.

Sovutilgan go'shtni saqlashdan asosiy maqsad ma'lum bo'lmagan jarayonlarning bormasligigina bo'lib qolmasdan go'shtning yetilishga ijobiy ta'sir ko'rsatishdir. Sovutilgan go'shtni havoning nisbiy namligi 85-90 % va harorat tezligi $0,2-0,3\text{ m/s}$, qoramol go'shti uchun harorat $0-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, cho'chqa go'shti uchun $0-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, qo'y go'shti uchun $0-10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Saqlash muddati shu jumladan qoramol uchun 10-16 sutka, cho'chqa uchun 7-12 sutka. Go'sht massaning yo'qolishi 3 sutkadan keyin sovutilgan qoramolning 1-2 kategoriyali go'shti uchun 0,58-0,64 % ni, qo'y hamda echki go'shti uchun 1-2 kategoriya 0,66-0,74 %, yog'li cho'chqa go'shti uchun 0,4-0,48 % sovutilgan parranda go'shtini muzlagich xonalarida $0-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ da, nisbiy namlik 80-85 % da ushlanadi.

Muzlatilgan go'shni saqlash uchun ularning turiga va semizligiga qarab nimta va yarim nimtalar muzxonalarida 2,5-3 metr balandlikka terib taxlab saqlanadi. Havo harorati -12 gradus va past nisbiy namligi 95-100 %, $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ li harorat eng maqsadga muvofiq, chunki bunda zamburuqlar rivojlana olmaydi. Go'sht uzoq muddatga saqlanganda uning rangi o'zgaradi va ta'mi mazasi pasayadi. Go'shda gistologik o'zgarishlar yuzaga keladi. Bunda go'sht tarkibidagi yog'ning buzilishi xususiyati katta ahamiyatga ega. Bunda saqlash

harorati qancha past bo'lsa, yog'ning buzilishi shuncha kam bo'ladi, shunga binoan go'sht shuncha uzoq muddatga saqlanishi mumkin. Masalan qoramol yog'i -9°C da 5 oygacha -12°C da 12 oygacha va 18°C va 18°C oygacha buzulmasligi mumkin, demak go'shni ham shu haroratda va muddatda saqlash mumkin.

Go'shtlar har qancha muzlatilganda ham tarkibidagi mikroblar saqlanadi. Agar go'sht -18°C da muzlatilsa 3 oyda tarkibidagi mikroblarning 50 % ga, 6 oyda 80 %, 9 oyda 98 % kamayishi mumkin ekan.

Go'shni saqlash jarayonida go'sht tarkibidagi mikroblarni o'ldirish harorati emas, balki, shu haroratda go'shtda kechadigan fizik-ximik o'zgarishlarni yetiborga olish maqsadga muvofiqdir. Go'shtni o'ta muzlatish jarayoni go'shtni saqlashda rasional usul emas, turli xarajatlar miqdori 3 marta ortib ketadi.

Go'sht va go'sht mahsulotlarini saqlash uchun veterinariya-sanitariya qoida va me'yorlariga to'liq roya qilgan holda omborxonalar qurilishi kerak: ombor hajmi va sig'imi mahsulot turlari va miqdoriga bog'liq. Omborxona qurish uchun er maydoni aholi turar joyidan kamida 50 m uzoqlikda, hamda boshqa ximikatlarni saqlanadigan omborxona, chorvachilik binolari, yo'ldan uzoqlikda quriladi.

Omborxona binolari asosiy (muzxonalar) va qo'shimcha xonalarga bo'linadi. Asosiy xonalarga go'sht va go'sht mahsulotlari saqlanadigan muzxonalar, hamda ularni qabul qilish va iste'molga chiqarish uchun uchraydigan (upakovka) xonalaridan iboratdir. Qo'shimcha xonalarga majburiy ko'yilgan hayvonlar go'shti saqlanadigan xona, kompressor xonasi qozonxona, turli mexonizmlar turar joyi.

Go'sht mahsulotlarini uzoq muddatga saqlash uchun faqat yuqori sifatli go'shtlar ajratiladi. Sovitilgan go'shtlar ilgaklarga osilgan holda, muzlatilgan go'shtlar esa bir-birini ustiga taxlab (shtabel) saqlanadi. Bunda 0,3 m uzoqlikda go'shtlar teriladi.

Go'sht mahsulotlarni muzlatish

Go'sht va mahsulotlarni muzlatish konservalashning mukammal usullaridan hisoblanib, mahsulotni uzoq muddat saqlashni ta'minlaydi. Go'sht va mahsulotlarni muzlatishni zaruriyati ularni uzoq muddat saqlash maqsadida amalga oshiriladi.

Muzlatish go'shtni sifatini uzoq muddatga saqlashda, mahsulotni tabiiy xususiyatlarini va uning oziqaviy qiymatini hamda ta'm ko'rsatkichlarini saqlab qolishda arzon usullardan hisoblanadi. Agar mahsulotni konservalash usuli bilan saqlashganda muzlatish usuli 3 marta arzon tushadi. Konservalashning narxi yuqori bo'lishi idishlarning yuqori bo'lishi bilan bog'liq.

Muzlatishni sekin va tez usullari mavjud. Sekin muzlatishda muskul to'qimalarida kristallar hosil bo'ladi, birinchi navbatda undagi tolalar orasida ro'y beradi.

Go'shtni muzlatishda fizikaviy, gistologik, kolloid kimyoviy, biokimyoviy va biologik o'zgarishlar ro'y beradi. Muzlatishda mikroorganizmlarni rivojlanishi

uchun noqulay sharoit yaratiladi va fermentlar ta'sirida bo'ladigan biokimyoviy jarayonlar tezligi keskin kamayadi.

Fizikaviy o'zgarishlarga go'shtni rangi va massasini o'zgarishi kiradi. Muzlatilgan go'shtni rangi uning holatiga va go'sht pigmentni holatiga bog'liq. Go'shtning rangi muzlatish tezligiga ham bog'liq. Go'shtni muzlatishda kolloid-kimyoviy va biokimyoviy o'zgarishlar ro'y beradi.

Oqsil moddalarining o'zgarish darajasiga muzlatish tezligi ta'sir qiladi. Oqsillarning o'zgarishiga ko'proq -4 dan -9 C⁰ gacha haroratda sekin muzlatishda sodir bo'ladi. Muzlatish va saqlashda biokimyoviy va kolloid o'zgarishlar ta'sirida go'shtni o'ziga suvni biriktirib olish xususiyati pasayadi.

Muzlatishda hujayrani markaziy qatlamida avtolitik o'zgarishlar kechadi. Muzlatishda aktinni globulyar shakldan fibrillar shaklga o'tishi ortadi. Muskul to'qimalarida sut kislotasini (rN nordon tomonga) turlanishi davom etadi va fosforni organik birikmalari parchalanadi.

Go'shtni muzlatishni 2 ta fazasi bo'lib, Yangi so'yilgan hayvonot go'shti (parnoy) muzlatish bir fazali deyiladi. Ikki fazalida esa sovutilgan go'sht muzlatiladi.

Go'shtni qotish davrida muzlatishga tavsiya yetilmaydi, bunda go'shtdagi oqsillarning gidratasiya darajasi juda past bo'ladi. Bunday go'shtlarni muzdan tushirishda go'sht sharbatini yo'qotishi ko'p bo'ladi. Shuning uchun ham go'shtni qotish davrigacha yoki so'yilganidan 30-36 soat o'tgandan so'ng (sovutilgan holda) muzlatiladi. Oldin sovutilib 48 soat saqlangan go'shtni muzlatilib keyin muzdan tushirilganda, go'shtni tarkibidagi bir fazali muzlatilgan go'shtga nisbatan ko'p miqdorda sharbat, oqsil va yekstraktiv moddalari ajraladi. Bir fazali muzlatish usulida muzlatilgan go'shtni mayinligi 2 fazalik usulga qaraganda bir oz pastroq bo'ladi. Bir fazali muzlatilgan go'shtni ta'm xususiyatlari xuddi 2 fazali usulda muzlatilgan go'shtidek bo'ladi.

Yarim tanani muzlatish davomiyligi nafaqat uning boshlang'ich haroratiga bog'liq, balki kameradagi havo haroratini harakat tezligi va haroratiga, go'sht Yarim tanasini o'lchamlariga ham bog'liq. Mol go'shtini Yarim tanasini massasi 75-105 kg atrofida bo'ladi. Muzlatish kameralarida Yarim tanani muzlatish tezligi o'rtacha havo haroratini -20 C⁰ da va uning tabiiy sirkulyasiyasi 0.5 sm/soatdan oshmaydi. Tunelli muzlatgichlarda -25 C⁰ haroratda va harakat tezligi 5 m/s, muzlatish tezligi 0,9 sm/soat tashkil etadi (-35 C⁰ da va tezlik 9 m/s, 1,3 sm/soat).

Go'shtni muzlatishda qurish holi kuzatiladi. Go'sht va submahsulotlarni havo muhitida muzlatish hayvonot turiga, yetilganligiga, submahsulot turiga hamda muzlatish haroratiga bog'liq. Harorat qanchalik past va muzlatish tezligi yuqori bo'lsa, massani yo'qotishi shunchalik kam bo'ladi. Yangi so'yilgan hayvonot go'shtini muzlatishda uning massa yo'qotishi 2.92-3.08% dan 1.07-1.5% gacha qisqaradi.

Birlashtiruvchi to'qimalaridan ajratilgan go'shtni muzlatishda ularni plyonka solingan maxsus shakllardan foydalaniladi. Shakllarda (forma) muzlatish uchun suyagidan ajratilgan go'shtlar, submahsulotlar qo'llaniladi. Blokli go'shtlarni ishlab chiqarishda turli texnik vositalardan foydalaniladi. Bloklarni muzlatish metal formalarda, kartonli qutilarda va yog'och yashiklarda (go'shtni

ichida harorat $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ gacha), amalga oshiriladi. Muzlatish asosan tunelli va ko'pplitali muzlatgich apparatlarida hamda tez muzlatadigan va oddiy kameralarda bajariladi.

Muzlatilgan go'sht va submahsulotlarni saqlash

Muzlatilgan go'sht va submahsulotlarning saqlash davomiyligi ma'lum chegaragacha o'zgarib turadi. Muzlatilgan mahsulotlar iste'molchiga yetib borgancha saqlashni 3 ta stadiyassidan o'tadi: ishlab chiqarish joyidagi sovutgichda, taqsimlash sovutgichida, hamda do'kon (magazin) kamerasida.

Muzlatilgan go'sht va submahsulotlarni saqlash davomiyligi go'shtni turiga, yetilganligiga, submahsulotning turiga, saqlash harorati va boshqa omillarga bog'liq.

Muzlatilgan go'shtda kimyoviy, biokimyoviy va fizikaviy jarayonlar davom yetadi. Bu jarayonlarning qo'shimcha yeffekti go'shtni saqlash muddatini kamaytiradi. Fizikaviy o'zgarishlar go'shtning massasini va rangini o'zgarishi kiradi. Go'shtning tarkibidan suvni bug'lanishi va pigmentlar konsentrasiyasini o'rtishi natijasida go'shtni rangi qorayadi.

Saqlash jarayonida yog' to'qimasi sarg'ayadi. Muzlatilgan go'shtni saqlashda suvning bug'lanishi nafaqat go'shtni massasini o'zgartiradi, balki mahsulotni sifatini ham pasaytiradi. Go'shtni ustki qatlamida sublimasion bug'g'lanish ro'y beradi, natijada tanani ustki qismida ko'p miqdorda teshikechalar hosil bo'lib, uni ichi havo bilan to'ldi. Tanani ustki qismidagi teshikechalar borgansari to'qimani ichki qismiga tarqalib boradi. Tanani bu qatlamida qaytmaydigan oksidlanish jarayonlari yuz beradi. Bundan tashqari, tashqi hidlar adsorbirlanadi. Bu qatlamda suvning miqdori aytarli darajada kam bo'lib, qaynatilgandan so'ng go'sht quruqsimon, qattiq va go'shtga xos spetsifik aromati va ta'm bermaydi.

Go'shtni muzlatilgan holda saqlash jarayonida go'shtni oziqaviy qiymati va organoleptik ko'rsatkichlari o'zgarishi mumkin. Buni mahsulotni konsistensiyasini va suvni o'ziga biriktirib olish xususiyati yomonlashishida ko'rish mumkin. Oziqaviy qiymati bir fazali muzlatib saqlangan mahsulotlarda minimal pasayadi.

Muzlatilgan go'sht va submahsulotlarni sifatini saqlashda havo haroratini bir xilda ushlab turish talab yetiladi. Haroratni o'zgarib turishi go'shtni sifatini buzilishiga va massasini kamayishiga olib keladi. Saqlash jarayonida havo haroratini yo'l qo'yilgan og'ishi $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, go'shtni tushirish va yuklashda kamerani ichida $3-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ gacha ruxsat yetiladi. Harorat ko'tarilganda go'shtdagi bir qism (katta kristal muzlari) muzlar qisman yeriya.

Muzlatilgan go'shtni $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan past haroratda saqlaganda mikrobiologik jarayonlar yuz bermaydi. Biroq uzoq muddat saqlaganda yoki sharoitlar buzilganda, jumladan tanani ustki qismi namlanganda $-11-14\text{ }^{\circ}\text{C}$ haroratda go'shti ustida mog'orlar paydo bo'ladi. Ularni rivojlanishiga yo'l qo'ymaslik uchun sanitar g'iyenik shartlarga rioya qilishi, kamerani dezinfeksiya qilish, havoni o'zlashtirish va past haroratni ta'minlash talab yetiladi.

Muzlatilgan submahsulotlarni saqlashda xuddi go'sht tanasida bo'ladigan o'zgarishlar ro'y beradi. Biroq submahsulotlarda asosan qaytmas o'zgarishlar bo'ladi, chunki ularning tuzilishi muskul to'qima tuzilishidan keskin farq qiladi.

jarayonlar sovitish rejmining ketganligi hamda go'shtning birlamchi holatiga bog'liq.

Mikrobiologik jarayonlar. Asosiy maqsadga yetishish yani zararli mikroorganizmlarning rivojlanishni to'xtatib turishdir. Bu esa nihoyata murakkab vazifa. Haroratni oshirish mikroorganizmlarning hayot faoliyatini to'xtatib qo'yadi. Chunonchi, mikroblar 5-10 C⁰ rivojlana olmaydilar. Hujayra menbiranasini ham moddalarning o'tishi qiyinlashishi va murakkab biokimyaviy o'zgarishlarning to'xtab qolishi past temperaturaning mikroorganizmlarda ta'siri to'g'risida dalolat beradi. Shunday qilib haroratning muzlash haroratga yaqin darajada pasayishi mikrobiologik jarayonlarining to'xtab qolishi degan gap emas.

Umuniy tushuncha. Ma'lumki, tez buzuladigan yoki sifati aynib qoladigan chorva mahsulotlariga talab etilgan chora-tadbirlar o'z vaqtida ko'rilmasa, ular tez buzuladi va iste'mol qilish uchun yaroqsiz holga keladi. Bunga asosiy sabab turli xil mikroorganizmlar bo'lib, bunday mahsulotlar ular uchun nihoyatda qulay muhit hisoblanadi.

Mikroorganizmlarning tez ko'payib ketishiga havo harorati, namligi go'sht to'qimasidagi fermentlarning biokimyoviy o'zgarishi sabab bo'ladi. Mahsulotlarni sifatli saqlashda ularni konservalash usulidan foydalaniladi.

Go'shtni tuzlash. Tayor mahsulotni texnik xususiyatlarini ta'minlash uchun, ya'ni uning mazzasi, hidi, rangi, konsistensiyasi muhim rol o'ynaydi. Bunda eng asosiy rolni tuz o'ynaydi. Go'shtda tuz me'yorida berish, unda sho'r mazza hamda konservasiya holatini beradi. Tuzning boshqa konservasiyalovchi mahsulotlar bilan berish esa masalan: sovutish, suvsizlantirish, tutinlashtirish, issiqlik ishlovi berish kabilar. Go'shtni buzishdan ishonchli ravishda uzoq muddat saqlaydi. Tuzlash modda almashinuvining nixoyatda murakkab jarayondir. Bunda go'sht va go'sht mahsulotlarida kerakli miqdorda tuz to'planib qolib, uning tuzda eruvchi mahsulotlarining atrof muhitiga yo'qolishi sodir bo'ladi va tuz esa go'sht butin hajmi bo'yicha butin taqsimlanishi lozim bo'ladi. Bu o'zgarishlar go'sht oqsili va boshqa moddalarining o'zgarishi, namlikning, go'shtning namlik saqlab qolish xususiyatining, go'sht massasining, mahsulotning mikrostrukturasi fermentativ jarayonlarning hamda hid hosil qilish xususiyatining, rangining o'zgarishi mana shularning hammasi tuzlash natijasida sodir bo'ladi.

Go'sht mahsulotlarini tuzlash texnologiyasi. Sanoatda go'shtni 3 klassik usul bilan tuzlaydilar. Bu ho'l, quruq hamda aralashgan, ya'ni kombinasiyalashgan. Hozirgi paytda ho'l hamda kombinasiyalangan tuzlash, shprislash bilan tuzlaydilar. Bu ho'l quruq hamda aralashgan, ya'ni kombinasiyalashgan. Hozirgi paytda ho'l hamda kombinasiyalashgan tuzlash shprislash bilan birgalikda olib boriladi. Hozirgi paytda tuzning go'shtning ichida filtrlash yo'li bilan taqsimlanishga asoslangan usul bilan intensiv tuzlash yo'liga o'tmoqda. Bu usul texnik sxemasi shprislash-mexanik ishlov berishga asoslangan shprislashning yuqori texnologik effektni nazarga tutib hozirgi paytda deyarli hamma yerda mana shu usulga o'tgan.

Mexanik ishlov berishga quydagilar kiradi: mushtlash, vibrasiya bilan aralashtirish va shu kabilar. Bundan tashqari vakkum yordamida ishlov berish ham mumkin.

Tuzlangan go'shtlar, birinchidan, uzoq vaqt saqlansa, ikkinchidan, ayrim kasallik (bursellyoz, finnoz, yuqumli sariq kasaligi) vaqtida zararsizlantirish maqsadida ko'riladigan tadbir hisoblanadi. Tuzlangan go'shtning hazm bo'lishi xususiyati birmuncha tuban bo'ladi. Agar veterinariya, sanitariya, gigena va texnologiya qoidalariga rioya qilinmasa, bunday go'shni iste'mol qilgan kishilarda oshqozon-ichak faoliyati buzuladi.

Go'shtni asosan 3 xil (ho'l, quruq, aralash) usulda tuzlash qullaniladi.

Ho'l usuldan, asosan, cho'chqa go'shtini tuzlash foydalaniladi. Buning uchun qaynatilgan, sho'rlik darajasi 18,5-22 % li eritmaga 2-3,5 % kaliy selitrasi qo'shilgan, aralashmadan foydalaniladi. Quruq usuldan, asosan cho'chqa yog'i, soni va to'sh go'shtlarini tuzlashda foydalaniladi. Issiq vaqtlarda shu usulda qoramol va qo'y go'shtlari ham tuzlanadi. Tuzlashda maxsus aralashma tayyorlanadi. Uning tarkibida osh tuzidan tashqari 1,5-2% kaliy selitrasi va bu'zan 1,5-2,5 % shakar bo'ladi. Agar shakar ko'proq qo'shilsa, tuz kamroq bo'ladi va aksincha. Tuz aralashmasi go'shtning massasiga nisbatan 8-18 % olinishi mumkin. Go'sht tuzlar aralashmasi bilan yaxshilab ishqalanadi, keyin ular zichlab taxlanadi. Tuzlash jarayoni 12-25 kun davom etadi. Bu jarayon davomida go'sht yana 1-2 marta tuz aralashmasi bilan ishqalanadi.

Aralash usuldan barcha turdagi hayvon go'shtlarini tuzlashda foydalaniladi. Bunda tuzlanadigan go'sht miqdorining o'rtacha 5-6 % ga teng miqdorda tuz aralashmasiga ishqalanib, biror idishga solinadi va ularni taxlab, ustidan namakob quyiladi.

Go'sht va go'sht mahsulotlari tez buzuluvchi mahsulotlarga kirib, ularni iste'molchilarga tezroq etkazib berish muhim ahamiyatga ega. Ularga go'sht mahsulotlarini tashish uchun maxsus hujjatlar to'lg'aziladi tovar — transport varaqasi va veterinariya guvohnomasi forma № 2 kiradi. Bu hujjatlar har biri alohida partiya mahsulotlar uchun to'lg'azilib, maxsus ko'rsatilgan joygacha yuridik kuchga egadir.

Go'sht va go'sht mahsulotlari temir yo'l, avtomobil, suv va havo transportlarida tashiladi. Qay usulda tashishdan qat'iy nazar veterinariya-sanitariya qoidalariga qat'iy amal qilinadi. Temir yo'l orqali tashish refrejerator yoki izometrik vagonlarda amalga oshiriladi.

Bunday vagonlarda tashilganda go'sht ichki qismigacha muzlatilgan bo'lib, 6 °C dan yuqori bo'lmasligi kerak. Qoramol, ot, bug'i go'shti nimta, yarim nimta yoki yarim nimta holida, cho'chqa nimta yoki yarim nimta, qo'y-echki nimta holida tashish ruxsat etiladi.

Vagon eshiklari plombalanadi. Yo'lda go'sht mahsulotlari vaznini yo'qotadi 4 sutkada sovutilgan go'sht 0,64 %, muzlatilgan 0,14 %, parranda go'shti 0,72 va 0,18 % vazn yo'qotadi.

Suv transportidan foydalanilganda kema va birjalarga maxsus refrejeratorlar o'rnatilgan bo'lishi kerak. Go'shtlarni konteynerlarga joylashtirilib, tashish mumkin.

Havo transportlari samolyot va vertolyot maxsus jihozlanadi, sanitariya holati tekshiriladi. Transportlar 0.5 l l m (kv) sarflangan holda 10 % li ohakli suvda yuviladi. Brezent tushalib go'shtlar yuklanadi. Faqat muzlatilgan go'shtni tashish ruxsat etiladi. Sovutilgan go'shtni 3 soatgacha tashashga ruxsat etiladi. Avtomobil transporti qisqa masofaga tashish uchun eng qulaydir. Go'sht va go'sht mahsulotlarini tashish uchun eng qulay maxsus jihozlangan izometrik va refrejeratorlik yuk mashinalar mavjud kuzovda 6 C⁰ hosil qilish uchun 10 % li tuz qo'shilsa muz vazniga 6 C⁰ hosil bo'ladi.

10 C⁰ hosil qilish uchun 15 % tuz muz vazniga qo'shilishi lozim.

Tuzli suv 24 % - 21 C⁰ hosil qiladi, kuzovni -10 -12 C⁰ gacha suvutiladi.

20 % li tuzli suvda harorat - 11 C⁰ bo'ladi va avtotransport kuzovda 4 C⁰ bo'ladi.

Avto-refrejeratorlar uzoq masofaga tashishga mo'ljallangan. Har xil yuk ko'tarish qobiliyatiga ega (1-5 t 10-30 t) bo'lgan transport vositalari mavjud. Qishloq xo'jalik hayvonlari maxsus so'yiladigan punkt va maydonlar har bir chorvachilik xo'jaliklarida qurilishi lozim.

Mol so'yiladigan punkt so'yiladigan mollarni bir joyga to'plashga qaratilib, veterinariya-sanitariya ko'rigidan (so'yishdan oldin va keyin) o'tkazish imkoniyatini yaratadi va olingan mahsulotlari sifati yaxshilanadi hamda bechiqim bo'ladi. Ular aholi yashash joylaridan uzoqlikda quriladi. Maxsus loyihalar asosida qurilib, sutkada 10-25 qoramol so'yiladi. Ular uch bo'limdan mol saqlash joyi, ishlab chiqarish xonalari va qo'shimcha binolardan iborat bo'ladi. Hayvonlar vertikal so'yiladi. Suv sarfi qoramollarga 300 l (issiq-sovuq), cho'chqa va qo'y-echkilarga 60 l tashkil qiladi.

Kuchma so'yish punkti markazlashtirilgan so'yish korxonalaridan uzoqda joylashgan xo'jaliklarda, yaylovga mol haydalganda qo'llaniladi. Ular maxsus yuk mashinalariga joylashtiriladi.

Bir sutkada 40-50 qoramol 90-100 cho'chqa va qo'y-echki so'yish mumkin. 4-5 t go'sht ishlab chiqarish quvvatiga ega bo'ladi. Punkt yaxshi jixozlangan sovutgich, elektrostansiya, palatkalat va boshqa kerakli asboblardan bo'ladi.

So'yish maydonida xo'jalik ehtiyoji uchun so'yishga mo'ljallangan mollar qayta ishlanadi. So'yish maydonlari maxsus loyida qurilib, turli ishlab chiqarish quvvatiga egadirlar.

Qishloq xo'jalik hayvonlarini qabul qilish maydoni 10-15 m uzoqlikda quriladi. Bu so'yish maydoniga hayvonlarni vertikal so'yish uchun 500-600 kg. yukni ko'tarish quvvatiga ega bo'lgan lebedka o'rnatiladi. Mayda hayvonlarni birlamchi qayta ishlash uchun lagansimon stol, veshalka (buyum ilgichlar) o'rnatiladi, oshqozon-ichak sistemasiga ishlov berish uchun alohida stol, qonni yig'ish uchun lagan, stol, pichoq, satil, bolta va boshqa anjomlar bilan jihozlanishi lozim. So'yish maydonida faqat sog'lom hayvonlarni qayta ishlashga ruxsat beriladi.

Yuqori sifatli go'sht va go'sht mahsulotlarini olish uchun, so'yish punkt joylarida va maydonlarida sanitariya-gigiyena qoidalariga to'liq rioya qilgan holda mollarni birlamchi qayta ishlov berish lozim. Bu joylarni doimiy ravishda tozalash,

yuvish va dezinfeksiyalash, hamda barcha qurol aslohalarni, kiyimlarni toza holda saqlash maqsadga muvofiqdir.

Dezinfeksiyalashda 2-3 % kalsiyli soda, xloramin, xlorli ohaklar ishlatilishi maqsadga muvofiq. Chivinlar turli kasalliklarni tashuvchi hisoblanadi, ularni yo'qotishga alohida ahamiyat berish lozim (tiofos, xlorofos, intepsol)

Axlatlar tashqarida qazilgan maxsus chuqurlarga chiqarilishi lozim. Kemiruvchilarga (sichqon, kalamush) qarshi kurashni tashkil etish lozim.

So'yish – sanitariya punkti chorvachilik fermalari qoshiga ko'riladi. Aholi chorva mollarini, hamda boshqa xo'jalik hayvonlarini birlamchi qayta ishlov berish qat'iy taqiqlanadi.

Bu so'yish joyida xo'jalikni majburiy so'yishga lozim hayvonlari so'yiladi. Shuning uchun go'sht saqlanadigan maxsus kamera bo'lishi, hamda konfiskat va kasal hayvonlardan olingan chiqitlar boshqa turli chiqindilarni zararsizlantirishi uchun avtoklav o'rnatilishi lozim.

Gavda va yaroqsiz (kasal hayvonlardan olingan) chiqindilarni yo'q qilish uchun maxsus joylar, terini saqlash va qayta ishlash uchun maxsus xona qurilishi kerak.

Barcha ishchilar veterinariya-sanitariya qoidalariga to'liq rioya qilib, ish yuritishlari lozim.

Go'sht va go'sht mahsulotlarini saqlash uchun veterinariya-sanitariya qoida va me'yorlariga to'liq rioya qilingan holda omborxonalar qurilishi kerak: ombor xajmi va sig'imi mahsulot turlari va miqdoriga bog'liq. Omborxona qurish uchun yer maydoni aholi turar joylaridan kamida 50 m uzoqlikda, hamda boshqa ximikatlar saqlanadigan omborxona, chorvachilik binolari, yo'ldan uzoqlikda quriladi.

Omborxona binolari asosiy (muzxonalar) va qo'shimcha xonalarga bo'linadi. Asosiy xonalarga go'sht va go'sht mahsulotlari saqlanadigan muzxonalar, hamda ularni qabul qilish va iste'molga chiqarish uchun uchraydigan (upakovka) xonalardan iboratdir. Qo'shimcha xonalarga majburiy so'yilgan hayvonlar go'shti saqlanadigan xona, kompressor xonasi qozonxona, turli mexanizmlar turar joyi.

Go'sht mahsulotlarini uzoq muddatga saqlash uchun faqat yuqori sifatli go'shtlar ajratiladi. Sovutilgan go'shtlar ilgaklarga osilgan holda, muzlatilgan go'shtlar esa bir-birini ustiga taxlab (shtabel) saqlanadi. Bunda devordan 0,3 m uzoqlikda go'shtlar teriladi.

Go'shtni saqlash muddati turli omillarga bog'liq bo'lib, go'shtning yangiligi, qayta ishlov berish darajasi, konservasiyalash va tashish usuli va boshqa omillar hisobga olinadi.

Sovutilgan go'shtlar saqlanadigan muzxonalar harorati $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ga, nisbiy namligi 75-90 % havo tezligi 0,1-0,2 m/s bo'lishi kerak. Bunday omborxonalarda qoramol go'shti 10 sutka, qo'y – echki, cho'chqa go'shti 5 sutka saqlanadi.

Parranda go'shti saqlash uchun omborxona harorati $0+2\text{ }^{\circ}\text{C}$, havo namligi 80-85 %, havo tezligi 0,2-0,3 m/s bo'lib, 5 sutka saqlanadi.

Go'shtni saqlash jarayonida rangi, og'irligi, konsistensiyasi o'zgaradi, go'shtning yuza qismining qurishi natijasida uning rangi o'zgara boradi. Harorat

1. UBN bilan ishlov berilgan go'sht 17 C° haroratda o'zining yangiligini 12 sutka, lekin shu holatdagi go'shtga ishlov berilmaganda o'zining yangilik holatini sutkagacha saqlagan.
2. Nurlantirilib qaynatilgan yangi kolbasalar xona haroratida 18 sutka, yarim dudlangan kolbasalar 30-35 sutkagacha yangilik xususiyatini saqlab qolish xususiyatiga ega bo'ladi.

Go'shtni past temperaturada konservasiyalash

Sovitish fizikaviy jarayon hisoblanib, u biror jismdan issiqlikni chiqarish bilan xarakterlanadi. Bu jarayonga tashqi muhitdan issiqlikni qabul qilib olib, osonlik bilan bug' holatiga o'tadigan moddalar yordamida erishiladi. Bunday moddalarga tabiiy sovuq (muz), qattiq karbon kislota – quruq muz va qaynash temperaturasi past bo'lgan suyuqliklar (ammiak, karbonat angidrid va boshqalar) kiradi.

Oddiy muz 0° da erishi bilanoq sovitish ta'siri boshlanadiva muz tashqi muhitdan issiqlikni o'ziga tortib olib, muhit temperaturasini +2 C°, +5 C° ga pasaytiradi. Ana shularni hisobga olib, tez buziladigan mahsulotlarni qisqa muddat ichida sovitish uchun toza muz ishlatiladi.

Sovitish aralashmasida muz tez erib, tashqi muhitdan intensiv ravishda issiqni o'ziga tortib oladi. Go'sht va go'sht mahsulotlarini muz yordamida sovitish uchun muzxona va muz omborlaridan foydalaniladi.

Muz bilan sovitiladigan ombor (muzxona)lardagi havo aylanib va temperatura pasayib turishi uchun, muzxonaning tomonlarida 1:20-1:25 o'lchamli oyna teshiklari qilinadi. Umuman muzxonalar muz bilan liq to'ldiriladi.

Krilov loyihasi bo'yicha quriladigan boshqa tipdagi muzxonalar juda diqqatga sazovordir. Bunday muzxonalarning dahliz va eshiklari yog'ochdan yasalgan bo'lib, qolgan qismi butunlay muzdan quriladi, ya'ni devor qilib qo'yilgan yog'ochlarning atrofi qalin qilib muzlatiladi, natijada muz devorlar hosil bo'ladi. Bu devorlar qirindi, shag'al, somon va torf bilan yaxshilab bekitiladi. Bunday omborlarda temperatura 0 C° atrofida bo'ladi. 30 kun davomida temperatura – 10 C° bo'lib turadigan zonalarida shunday muz omborlari qurish mumkin. Mamlakatimizning har xil punktlarida olib borilgan tajriba bu tipdagi omborlarda tez buziladigan mahsulotlarning juda yaxshi saqlanishi ko'rsatadi.

Ba'zan oziq-ovqat mahsulotlarini sovitish uchun quruq muz ishlatiladi. Quruq muz qattiq karbonat angidrididir. Qattiq karbonat angidrid hosil qilish uchun karbonat angidrid gaz holida olinib, suyultiriladi, keyin qorga aylantirilib presslanadi, natijada quruq muz hosil bo'ladi. Karbonat angidriddan muz hosil qilish uchun uch pog'onali kompressor-sovitish ustanovkasi ishlatiladi. 1 l. Karbonat angidriddan 0,3 – 0,4 kg. quruq muz olinadi. 1 kg. quruq muz 150 katta kaloriya sovuqlik beradi. Quruq muz, suv muziga nisbatan bir qancha afzalikka ega, ya'ni u eriganda suyuqlikka aylanmasdan, birdaniga bug'lanib ketadi, - 78,9 C° sovuq bo'ladi, bu esa oddiy muzga qaraganda 2 martadan ko'proq sovitishi mumkin. Bug'lanishi natijasida hosil bo'ladigan SO₂ (karbonat angidrid) havoda

20% yig'ilsa, ko'pgina bakteriya va mog'or zamburug'larini nobud qiladi yoki ularning faoliyatini to'xtatib qo'yadi.

Go'shtni sovitish va muzlatish. Mol so'yilgandan keyin hali issiqligini yo'qotmagan va qotmagan go'sht yangi go'sht deyiladi. So'yilgandan keyin bir sutka saqlangan va orasidagi temperatura tashqi muhit temperaturasiga baravar bo'lgan go'sht sovigan go'sht deyiladi. 18 -24 soat saqlanib, orasining temperaturasi 0 C° dan 4 C° gacha bo'lgan go'sht sovitilgan go'sht deyiladi. Qish kunlari sovuq bo'ladigan va mo'tadil iqlimli zonalarda so'yilgan mollarning tanasi tabiiy sovuq ta'sirida sovitiladi. Issiq iqlimli (subtropik va tropik) zonalarda esa go'sht sovitish kameralarida sovitiladi va muzlatiladi. Sovitish kameralarida temperatura 0 – 3 C° saqlanishi, havo soatiga 20 marta almashinishi va namlik 75 – 85 % bo'lishi kerak.

Sovitilgan go'shtning usti quruq parda bilan qoplanib, ximiyaviy – fermentativ o'zgarishlar va kislotali reaksiya hosil bo'lishi natijasida yoqimli hidli va saqlash uchun chidamli bo'lib qoladi. Iste'mol qilish yoki keyinchalik go'sht mahsulotlari tayyorlash uchun yaroqli hisoblangan hamda texnologik jihatdan to'g'ri ishlangan tanalar sovitishga jo'natiladi. Qoramol va cho'chqalarning nimalanmagan va nimalangan tanasi sovitish kameralarida, bir-biriga tegmaydigan qilib osma yo'llarga osib qo'yiladi, qo'y – echkilarning nimalari ramalarga osiladi. Qoramol, ot nimalari 24 – 36 soat, qo'y – echkilarniki – 12 soat va cho'chqalarniki 24 soat sovitiladi. Sovitilgan go'sht temperaturasi + 1, - 2 C°, havosining namligi 80 – 85 % bo'lgan va soatiga 20 hajmli havo almashinib turadigan xonalarda o'rtacha 15 – 20 sutka (30 sutkagacha) saqlanadi. Go'shtni saqlash rejimiga qat'iy rioya qilinsa ham, uning tashqi ko'rinishi o'zgarishi mumkin, ya'ni qoramtir-qizil rangli bo'lib, ustki quruq pardasining ayrim joylarida namlik bug'lanib ketganligi sababli o'sha joylari burishib qoladi. Qoramol go'shtining ustidagi yog' ko'kimtir – sariq rangli bo'lib qoladi. Go'shtning semizligi uning qurishiga ta'sir etadi. Oriq go'shtlar namini ko'p yo'qotib yaxshi quriydi va aksincha semiz go'shtlar sekin quriydi. Birinchi kategoriyadagi qoramol go'shti 24 soat ichida 1 – 1,28 %, ikkinchi kategoriyadagi go'sht 1,1 – 1,4 %, birinchi kategoriyadagi qo'y go'shti 0,07 – 1,47 %, ikkinchi kategoriyadagi go'sht 1,1 – 1,5 %, yog'li cho'chqa go'shti 0,69 – 0,88 %, go'shtli kategoriyadagisi 0,8 – 1,10 % vaznini yo'qotadi. Sovitilgan go'shtlar 12 kun saqlanganda o'rtacha 3,3 % vaznini yo'qotadi.

Go'shtni muzlatish. Go'sht sanoati korxonalarida o'rtacha semizlikdan past bo'lmagan tanalar muzlatiladi. Bunday go'shtning temperaturasi 4 C° dan yuqori bo'lmasligi kerak.

Go'sht muzlatilganda temperaturasi shirasining muzlash nuqtasidan pasaytiriladi. Muzlanishning boshlanish davrida kristallar asosan suvdan iborat bo'lib, organik va anorganik tuzlar suyuq konsentrlangan massada qoladi. Qoramol va cho'chqalarning nimalangan tanasi osilgan holda muzlatiladi. Lekin yirik va semiz nimalar muzlatish asbobiga yaqinroq joyga osiladi. Nimalar tashqi yoki ichki tomoni bilan bir tomonga qaratib oralarida 5 sm dan joy qoldirib osiladi. Qo'y – echkilarning tanasi bir yoki ikki qavat qilib taxlab muzlatiladi. Osilgan tanalar yerga tegmasligi kerak. Go'sht muzlatiladigan kamerada temperatura -23-26 C°,

nisbiy namlik 90-92% bo'lishi kerak. Ana shunday sharoitda go'sht 32-40 soat ichida muzlab qoladi. Muzlatilgan go'sht muzlatish kamerasidan saqlash kamerasiga o'tkazilib, balandligi 2.5 m qilib tokchalarga taxlanadi. Go'sht saqlanadigan kameraning temperaturasi $-10-12^{\circ}\text{C}$, namligi 95-98% bo'lishi va sutkasiga bir hajm havo almashtirib turilishi kerak. Saqlash vaqtida muzlagan go'shtning rangi o'zgaradi, ya'ni qora-qizil, xira bo'lib qoladi. Muzlagan qoramol tanalari 7-8 oy saqlangandan keyin ustidagi to'qimasining rangi ko'kimtir-sarg'ish (ayrim joylarda ko'kish) rangga aylanib, achchiq ta'mli va hidli bo'lib qoladi. Qo'y go'shtining va yog'ining rangi ham 6-7 oy saqlangandan keyin qoramolniki kabi o'zgaradi. Cho'chqa go'shti va yog'idagi shunday o'zgarishlar 4-5 oydan keyin kuzatiladi. Ana shularga asosanib go'shtning hiliga va saqlanish sharoitiga qarab, ularni saqlash muddatlari har xil belgilangan: ya'ni muzlatilgan qoramol, qo'y go'shtlari 10-12 oy, cho'chqa go'shti 6-7 oy, parrandalar go'shti 6-8 oy saqlanadi: muzlatilgan go'shtlar sovuq omborlarda saqlanganda namligi har xil darajada bug'lanib ketishi sababli ularning vazni ham har xil kamayadi, bu go'shtning xiliga bog'liq.

Muzlatish paytida qoramol go'shti 0,8-1,33 %, qo'y-echki go'shti 1-1,5 %, cho'chqa go'shti 0,7-1,1 % vaznini yo'qotadi. - 18° temperaturada bir yil saqlangan qoramol go'shti o'z og'irligining 1,51 % ni, qo'y-echki go'shti 2,27 % ni va cho'chqa go'shti 1,39 % ni yo'qotadi.

Muzlatilgan go'shtni eritish

Muzlatilgan go'sht tabiiy va sun'iy usulda eritiladi. Sun'iy eritish kameradagi havo rejimini (temperatura, namlik, havoning aylanishini) buzmasdan bajariladi. Go'shtni tabiiy eritish (issiqlik ta'sirida) uncha maqsadga muvofiq emas, chunki bunda go'shtning shirasi tananing hujayra va to'qimalariga shimilmasdan tashqariga oqib ketadi. Bunday go'sht oziq moddalarini ko'p yo'qotib, lattaga o'xshab qoladi. Agar go'sht maxsus kamera (defroster)larda sekinlik bilan sun'iy eritilsa, erigan suv va go'sht shirasi kolloidlar tomonidan shimib olinadi. Eritish uchun belgilangan go'shtlar defrosterlarga o'tkaziladi, unda temperatura $0-6^{\circ}\text{C}$, namlik 90-95% saqlanadi.

Nimtarlar bo'laklarga bo'lib eritiladi, bo'laklar nimtaning $\frac{1}{4}$ qismidan kichik bo'lmasligi kerak (chunki mayda bo'laklar shirani ko'p yo'qotadi). Eritilgan go'sht 1-3 kun $0-2^{\circ}\text{C}$ temperaturada saqlanadi, bu vaqtda go'sht shirasini yo'qotmaydi hamda suv kolloidlar tomonidan shimiladi va go'shtning ustida parda hosil bo'ladi. Eritilgan go'shtning qalin qismida temperatura -1°C bo'lishi kerak. Shunday usulda eritilgan go'sht $0-2^{\circ}\text{C}$ temperaturada 6-8 kun saqlanishi mumkin. Muzlatilgan go'shtni eritish uchun 2-5 kun vaqt ketadi.

Dezinfeksiya. Dezinfeksiyalash uchun har xil mog'or zamburug'lariga aktiv ta'sir etadigan moddalarni tanlab olish kerak. Kameralarni dezinfeksiya qilish uchun 5 % temir sulfat tuzining eritmasi, 5 % o'yuvchi natriy (NaOH) ning eritmasi, antiseptol (tarkibida 25 % xlor bo'lgan xlorli ohakdan 2.5 kg, 35 kg kalsiylangan soda va 100 l suv aralashmasi) ishlatiladi. Professor M.Danilov

lameralarni BUV – 15 va BUV – 30 lampalari bilan zararsizlantirishni tavsiya etadi.

Go'shtni tuzlash bilan konservasiyalash

Go'shtni tuzlash uning saqlanish muddatini uzaytish uchun qo'llanadigan texnologik tadbirlardan biri hisoblanadi. Ba'zi hollarda esa go'shtni tuzlash uni turli xil kasalliklar (brusellyoz, linnoz, yuqumli sariq kasali) vaqtida zararsizlantirish maqsadida ko'riladigan choradir. Tuzlangan go'shtning hazm bo'lish darajasi birmuncha pasayadi. Lekin veterinariya-sanitariya qoidalariga rioya qilinmasa, gigiyena va texnologiya qoidalari buzilsa, tuzlangan go'shtning sanitariya sifati pasayadi va ba'zi vaqtda turli xil kasalliklarning tarqalishiga, shuningdek me'da, ichak faoliyatining buzilishiga sabab bo'ladi.

Shuni ta'kidlash kerakki, mikroblarning ko'pchiligi tuz ta'sirida nobud bo'lmaydi, faqat ularning hayot faoliyati ancha zaiflashadi, xolos. Shuning uchun tuz ta'siriga sezgir bo'lmagan mikroblar go'shtda bo'lsa, ular albatta go'shtni buzadi. Tuzlangan go'shtga mikroblar turli xil yo'l bilan tushishi mumkin (masalan, tuzlash uchun iflos suvdan, iflos bochkadan, yangiligi shubhali bochkadan foydalanilganda va hokazo). Tuzlangan go'shtda bo'lgan mikroblarning jadal rivojlanishida tashqi muhit temperaturasining roli katta. Shuning uchun go'shtni tuzlanganda va uni saqlaganda temperatura $4 - 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ dan yuqori bo'lmasiligi kerak.

Tuzlangan go'sht organoleptik tekshirilganda, tozaligiga shubha tug'ilsa, kimyaviy usullar bilan ham tekshirilishi kerak. Go'shtni tuzlash bilan konservash qadimiy usullardan hisoblanadi. Keyingi vaqtlarda texnika rivojlanishi bilan go'shtni tuzlash usullari o'rmini uni muzlatish va undan konserva tayyorlash usullari egallamoqda. Ammo hozirgi vaqtda ham go'shtni tuzlash bilan konservash, kolbasa tayyorlash, go'shtni dudlash va bekon tayyorlash usullari keng qo'llanadi. Ko'pincha majburan suyilgan hayvonlarning go'shti veterinariya vrachiga yuborib tekshirilguncha (qaytadan ishlashgacha saqlash yoki zararsizlantirish maqsadida) tuzlanadi.

Go'shtni tuzlash uchun temperaturasi $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ bo'lgan toza podval (yertula) yoki yarim yerto'la xonalari eng qulay joy hisoblanadi. Go'shtni yer ustidagi xonalarda (omborlarda) ham tuzlash mumkin, lekin ular qorong'ilatilgan va shamollatiladigan bo'lishi kerak. Maxsus qurigan go'sht tuzlash sexlarida bir necha tomon go'sht sig'adigan sementlangan katta tog'oralar o'rnatildi. Har xil hajmli yog'och tog'oralar, bochkalar va qayin, dub daraxtlari yog'ochidan yasalgan yashiklar ham go'sht tuzlash uchun ishlatiladi. Go'sht asosan yaxshi va uzoq saqlanishi hamda o'ziga xos rangli va ta'mli bo'lishi (asosan go'shtlarni dudlash va kolbasa ishlab chiqarishda) uchun tuzlanadi. Go'shtni tuzlash uchun ko'pincha natr tuz (natrli xlorid) ishlatiladi. Osh tuzi boshqa tuzlarga nisbatan zararsiz bo'lib, sotilgan qilib tuzlangan mahsulotlardan ham yuvganda osonlikcha chiqib ketadi. Osh tuzining go'shtga ta'sir etishining mohiyati to'yingan eritmalarining to'qimalarga shirillashi bilan ifodalanadi.

Tuz go'shtning ichki qismlariga kirib, suvni siqib chiqarad, natijada tuz oqsil kompleksini hosil bo'ladi (sho'r). Buning natijasida oqsil o'zining fizikaviy-

ximiyaviy holatini o'zgartiradi, ya'ni zichlashadi. Oqsil kolloidlari tuzni qancha ko'p qabul qilsa, ulardan shuncha ko'p suv chiqariladi, demak, hujayra va to'qimalar shuncha kuchli zichlashadi. Qoramol, qo'y va ot go'shtini tuzlashda natriy nitrat tuzidan osh tuzi vazniga nisbatan 0,1 % yoki tuzli suv hajmiga nisbatan 0,12 %. cho'chqa go'shtini tuzlashda esashunga muvofiq 0,06 % yoki 0,08 % qo'shish kerak.

Shakar go'shtni tuzlashda azotni o'zgartiruvchi mikroblarning ta'siri natijasida oksidlanuvchi muhitni uglevodlar bilan boyitish, nitrat va nitritlarni oksidlanishdan saqlab qolish uchun ishlatiladi. Bundan tashqari shakar tuzning kuchini pasaytiradi. Go'sht tuzlashda shakar uning vazniga nisbatan 1,0 dan 2,5 % gacha qo'shiladi. Ziravorlar – dalna daraxtining bargi, xo'shbo'y va achchiq qalampir, sarimsoq va boshqalar go'sht tuzlaganga o'xshash solinadi va keyin go'sht oshxonaga tuzlangan go'sht ko'rinishida keltiriladi. Go'shtni tuzlashdan oldin u 8 – 6 C° da bir sutka saqlanadi. Buvaqt ichida u soviydi, yetiladi, ma'lum reaksiyaga ($rN = 5,8 - 6,1$) va o'ziga xos zichlikka ega bo'ladi. Go'shtni tuzlashdan oldin 4 – 6 C° gacha sovitish zarurligi tajribalardan ma'lum. Go'sht tuzlanadigan xonada ham ma'lum temperatura saqlab turiladi.

Go'shtni yuqori haroratda konservasialash.

Yuqori haroratda go'sht mahsulotlarini qayta ishlab chiqarishda, ya'ni go'sht konservalari, kolbasalari va yuqori haroratda konservasialash o'z ko'rinishiga qarab sterilizatsiyalash (mikroblardan tozalash) qaynatib pishirish; toblab qizartirib pishirish.

Sterilizatsiyalash (mikroblardan tozalash)

Go'sht bankali konservalarni tayyorlashda texnologiyaning asosiy tarkibiy qismi, ularni mikroblardan tozalash xulosasi shundaki, go'shtni 100 C° dan aniq issiq suv bilan ishlov berish orqali amalga oshiriladi, natijada mikrofloralarni o'ldiradi.

Yuqori 120 C° sm temperaturada bankali konservalarni tayyorlashda mikroblarni ko'payishiga yo'l qo'ymaydi.

Shunday qilib, go'sht mahsulotlaridan tayyorlangan konservalarni 100 C° dan yuqori haroratda pishirib tayyorlansa 3 – 5 yilgacha saqlash mumkin.

Go'shtni sterilizatsiyalashda aniq o'zgarishlar bo'ladi: Oqsillarni holatini o'zgarishi ma'lum qism namlik, minerallar, ekstrativ moddalar va yog'lar hamda qisman yoki to'liq vitaminlar yo'qoladi.

100 C° ortiq sterilizatsiyalanganda amina azot va serovodorodli soni oshadi eng asosiysi oqsilda chuqur ajralish foyda bo'ladi, banka devorlariga jipslashadi natijada tovar-buyum joylanadigan yoki o'raladigan tunuka bankalarning ichki tomoni ko'rinishi qoramtir holda bo'ladi. Natijada yoqimsiz hidlar sodir bo'ladi. Kolbasa ishlab chiqarishda hamda vetchinadan qilingan kolbasa ishlab chiqarishda va boshqa mahsulotlar ishlab chiqarishda qaynatish keng foydalaniladi. Mahsulotlarni qaynatishda 99 % gacha mikrofloralar yo'q qilinadi. Demak 100 % yo'q qilindi degani emas. Shuni ta'kidlash kerakki qaynatilgan mahsulot ko'p vaqtgacha saqlanmaydi. Shuning uchun tezlikda sotishga chiqarish zarur. Agar

qaytanilgan mahsulotlarning ichki qismi 68–70 C⁰ da bo'lsa haqiqiy qaynatilgan hisoblanadi.

Toblab qizartirib pishirilgan ovqat issiq havodan 110–150 C⁰ da amalga oshiriladi. Bunda sok kam yo'qotiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Go'shtni konservalash mohiyati?
2. Konservasiyalash usullari?
3. Go'shtni sovuq usulda konservalash?
4. Yuqori haroratda konservasiyalash?
5. Dudlash va tuzlash yo'li bilan konservasiyalash?
6. Go'shtni konservasiyalashning yangi fizikaviy usullari?
7. Ultrabinafsha nurlarning qo'llanilishi?

TURLI KOLBASA MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQRISH JARAYONI

Kolbasa ishlab chiqarish deganda, issiqlik, kimyoviy va termo-kimyoviy usullar qo'llanilgan holda, go'sht va go'sht mahsulotlarini konservatsiyalash tushuniladi.

Kolbasa deb – go'shtning qiymasidan tuz, ziravor qo'shib uni po'stinda yoki po'stinsiz issiqlik ishlovi berib, istemol qilishga tayyorlangan mahsulotga aytiladi. Tozalangan mahsulotlar ham istemol qilishga tayyor mahsulotlar bo'lib, uning bo'lagi katta bo'lgan, kesilmagan xomashyo.

Xom ashyo va materiallar

Kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom-ashyo muhim rol o'ynaydi. Asosiy xom-ashyo bo'lib, qoramol va cho'chqaning go'shti hisoblanadi.

Qo'y va ot go'shti kamroq ishlatiladi. Kolbasa tayyorlashda ishlatiladigan har qanday go'sht ma'lum bir talabga javob berishi, yangi va sifatli bulishi muhimdir. Kolbasa tayyorlash uchun har qanday toifadagi semizlikdagi go'sht bo'laveradi. Termik holatiga ko'ra go'sht yangi, sovutilgan va muzlatilgan bo'ladi.

Yangi so'yilgan qoramolning go'shti – qaynatilgan kolbasa, sosiska, sardelka tayyorlash uchun eng qulay xomashyo xisoblanadi. Yangi go'sht o'ziga namlikni yutish xususiyatiga ega, bu esa qaynatilgan kolbasa tayyorlashda muhim ahamiyatga ega.

Yangi go'shtning yuqori darajada namlikni yutishi (60% massagacha) belgilangan og'irlikda kolbasa olishni, yaxshi tamni va nozikligini taminlaydi. Yangi go'shtning ishlatilishi ishlab chiqarish jarayonini arzonlashtiradi, chunki sovutish, muzlatish bundan mustasnodir. Ko'pchilik kolbasa mahsulotlarining almashtirib bo'lmaydigan, xom ishlatiladi. Yog' qo'shilganda mahsulotning kaloriyaligi, namligi, nozikligi ortadi va tami yaxshilanadi.

Asosan, tez eruvchi yog'lardan cho'chqaning shpigi, qo'ylarning dumba yog'i ishlatiladi. Yog'lar har xil shaklda va kattalikda bo'lib, qo'shiq ishlatiladi.

Kolbasa mahsulotlari – tayyor, yuqori to'yimlilikka ega bo'lgan go'sht mahsuloti, o'ziga xos tam va hidga ega. Kolbasalar chidamli va chidamsiz guruhlarga bo'linadi. Chidamli kolbasalarga xom dudlangan kolbasalar kirib, ular uzoq vaqtgacha saqlanadi.

Chidamsiz kolbasalarga qaynatilgan liverli, nonli, farshli, sosiska, sardelka, dirildoq kiradi, bular tayyorlangan joyda qisqa muddatda saqlanadi. Har bir kolbasa mahsulotlariga xos malum bir tayyorlash jarayoni mavjud bo'lib, texnologik va dastur retsepti tasdiqlangan bo'ladi. Bunday mahsulotlarning sifatiga baho berish va sifatini tekshirish DS ning talablari asosida olib boriladi.

Mahsulotlarning sifatini oshirishning asosiy omillaridan biri xomashyo go'sht sifatida yangi so'yilgan go'shtlardan foydalanish. Go'shtni juda maydalash texnologiyasini qo'llash, xomashyo go'shtlarni nam nam saqlash xususiyatini oshirish imkoniyatiga ega bo'lgan turli mashina mexanizmlar va uskunalardan foydalanish xisoblanadi.

Kolbasa mahsulotlari o'zining kimyoviy tarkibi jihatidan odam ovqatidagi eng muhim oqsil manbalaridan biri bo'lib, qimmatli oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi. Turli kolbasa mahsulotlarining kimyoviy tarkibi resepturasi va texnologik ishlash usullariga bog'liqdir. Tayyorlash usuliga qarab kolbasalar: xomligicha dudlangan yarim dudlangan va qaynatib pishirilgan kolbasalarga bo'linadi. Pashtet mahsulotlari, ichak-chavoqdan tayyorlanadigan kolbasalar, zetslar va aloxida guruxga kiradi.

Kolbasa ishlab chiqarish quyidagi mahsulotlar ishlab chiqarish turiga bo'linadi:

1. Qaynatilgan 2. Qaynatib dudlangan. 3. Yarim dudlangan. 4. Xom dudlangan (Qattiq dudlangan), 5. Diverli 6. Farshli, parxezli 7. Qonli 8. Go'shtli 9. Qonli go'sht 10. Dirildoq 11. Pashtetli 12. Sosiskali 13. Sordelka 14. Go'shtli nonlar 15. Parxezli.

Kolbasa mahsulotlari – tayyor, yuqori to'yimlilikka ega bo'lgan go'sht mahsuloti bo'lib, o'ziga xos tam va hidga ega kolbasalar o'z ko'rinishiga qarab, chidamli va chidamsiz guruhlariga bo'linadi. Chidamli kolbasalarga o'zining biologik xususiyati bo'yicha ham dudlangan va yarim dudlangan kolbasalar hisoblanib, ular uzoq vaqtgacha saqlanadi. Chidamsiz kolbasalarga quyidagilar kiradi: qaynatilgan, liverli, qonli, farshli sosiska, sardelka, dirildoq mahsulotlari kiradi.

Chidamsiz kolbasalar o'zining sifati bo'yicha chidamlilarga nisbatan yuqoridir. Har bir nomlangan kolbasani tayyorlash jarayoni mavjud bo'lib texnologik va tayyorlash texnologiyasi yuqori tashkilotlardan tasdiqlangan bo'lishi kerak. Bunday mahsulotlarning sifatiga baxo berish va sifatini tekshirish talablar asosida olib boriladi. Texnologik jarayoniga, sanitariya rejimiga, texnik dasturga va reseptlarga qat'i rioya qilishi tufayli yuqori kolbasa mahsulotlarini tayyorlash mumkin.

Xom ashyo:

Kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyoning sifati muhim rol o'ynaydi. Kolbasa tayyorlashda ot go'shti, qoramol va cho'chqa go'shti asosiy xom ashyo hisoblanadi.

Bu go'shtlar faqat sog'lom hayvonlardan olinishi kerak. Faqat sanitariya-veterinariya kuzatuvidan o'tkazilgan va ruxsat berilgan taqdirda kasal hayvonlardan olingan go'shtdan qaynatilgandan so'ng ishlab chiqarilishi mumkin.

Kolbasa ishlab chiqarish uchun yangi so'yilgan, sovutilgan, muzlatilgan go'shtlar ishlatilishi mumkin. Yarim va to'liq dudlangan xasip sovutilgan va muzlatilgan go'shtlardan tayyorlanadi.

Kolbasa sifatiga xomashyo go'shtining quyidagi xususiyatlari tasir qiladi. Muzlatilgan go'shtni saqlash sharoiti va muddati, eritish usuli va sharoiti, go'shtning buzilish darajasi, go'shtni tuzlash usuli, go'shtning morfologik va kimyoviy tarkibi va x. k.

Qoramol go'shti xasip tayyorlashda eng sifatli xomashyodir. Chunki tarkibidagi oqsillari suv ushlash xususiyati yuqoridir. Juda ko'p kolbasalarga qoramol go'shti qo'shib tayyorlanadi.

Qo'y go'shtidan faqat bazi bir turdagi kolbasalar tayyorlanadi. Chunki qo'y go'shti o'ziga xos xid va tamga ega bo'lib, bu ko'rsatkich tayyor mahsulotga ham o'tadi. Bundan tashqari yog'ining yuqori haroratda erishligidir.

Cho'chqa go'shti va yog'i juda ko'p xasip turlariga qo'shiladi. Bunda xasiplarni tam, to'yimlilik va konstentsiyasi yaxshilanadi. Barcha turdagi xasiplarga qo'shiladigan xomashyo yog' cho'chqa yog'idir.

Bunda asosan teri osti yog'i (shpik) qo'llaniladi. Bu yog' xidsiz oq kislotaligi oshmagan va achimagan bo'lishi kerak. Asosan muzlatilgan bo'lishi kerak.

Bazi turdagi xasiplarga tabiiy quruq sut, sariyog' qo'shib, to'yimlilik va sifati boyitiladi.

Birinchi navli qaynatilgan (pishirilgan) xasiplarga ko'pincha kartoshka, bug'doy, guruch, makkajuxori, kraxmal yoki bug'doy uni qo'shiladi 2% gacha. Bunda xasiplarga issiqlik ishlov berilganda kraxmal shishadi (ko'pchiydi) va bo'sh suvni o'ziga so'radi. Bu xol xasip ichidagi mahsulotlari bir-biriga birlashtirishga yordam beradi.

Kolbasa ishlab chiqarish

Kolbasa yuqori qiymatga va to'yimlilikka ega bo'lgan ovqat hisoblanadi.

Go'sht sanoatining korxonalarida kolbasaning xillari ishlab chiqarilgan. Ishlab chiqarish texnologiyasining jarayoniga qarab quyidagi kolbasa turlariga bo'linadi: qaynatilgan, yarim dudlangan, dudlangan o'pka jigari (liverny): go'sht va o'simlik, parxezli, qonli, go'sht nonli, o'simlikli.

Kolbasa turlari o'zining kimyoviy tarkibi va oziq-ovqat qiymati bo'yicha bir-biridan farq qiladi.

Kolbasalarning kimyoviy tarkibi jadvalda berilgan.

Kolbasalarning kimyoviy tarkibi.

Har bir turdagi va navdagi kolbasani tayyorlash uchun belgilangan texnologik qoidaga muvofiq resept tarkibiga amal qilinadi va qattiq nazorat qilinadi. Tayyorlash jarayonida sanitariya va gigiyena qoidalariga to'liq qoidalariga to'liq rioya qilinadi. Kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarishga tayyorlashda xomashyoning sifati katta ahamiyatga ega. Kolbasa tayyorlashda yog'li ko'p bo'lmagan qoramol va cho'chqa go'shtidan foydalaniladi. Go'sht yangi so'yilgan va sifatli bo'lishi kerak. Kolbasa ishlab chiqarishda qoramol go'shtining tarkibi o'ziga shimish va namlikni saqlash, ushlab turish xususiyatiga ega. Demak ko'p oqsillarning saqlanishi tufaylidir. Natijada mahsulotni zich, sersuv, shirali konsistensiyasini taminlaydi. cho'chqa go'shti tam sifatini va to'yimlilik qiymatini oshiradi.

Turli kolbasalarni ishlab chiqarish jarayonlarida umumiy o'xshashlik tomonlari mavjud.

U asosan quyidagilardan: xomashyoni tayyorlash, (obvalka, (go'shtni suyadkan ajratish) jilovka (go'shtdan pay, qon tomirlari, pardalari va bezlarni ajratish) va go'sht mahsulotlarini navlash), dastlabki maydalash, tuzlash, farshni va shpikni tayyorlash, mahsulotga shakl berish, issiq ishlov berish, qadoqlash va saqlash jarayonlaridan iborat. Bazi turdagi kolbasalarning ishlab chiqarishdagi shu jarayonlarda o'ziga xos xususiyatlari bor.

Tayyorlangan kolbasa turlari	Saqlanish				
	Suv	Oqsil	Lipidov soxta	Kul	To'yimligi 100 g qiymatda K.D.J
Qaynatilgan kolbasa	50-70	12-20	10-30	1,5-3,0	1257
Yarim dudlangan kolbasa	45-50	12-20	20-40	3,5-4,0	1886
Dudlangan kolbasa	25-40	20-30	30-50	6-10	2346
O'pka – jigarli (livernyy)	50-70	10-16	15-35	2-3	1676
O'simlikli rosa qaynatilgan	50-80	10-16	10-30	2-3	2095

Qaynatilgan kolbasalar

Go'sht nimtasi bo'laklarga bo'linadi va undan suyaklar laxmdan ajratiladi (oblavka), so'ngra laxmdan yog', tog'ay, quruq qismi, ifloklar, qon quyilish joylari, o'zgarish bo'lgan joylari ajratiladi. (jilovka) Bunday bajarilgan ishlar go'shtning to'yimligini oshiradi. Jilovka qilingan go'shtlarni navlarga ajratishda uning tarkibidagi biriktiruvchi to'qimalar miqdoriga qaraladi. Yuqori navli voramol go'shti faqat muskul to'qimasidan iborat bo'ladi. Bunday go'sht son, orva muskul va ko'krak qismlaridan kesib olinadi. (15-20%). Bulardan yuqori navli kolbasalar ishlab chiqarishda foydalaniladi. I – navli go'sht tarkibida biriktiruvchi va yog' to'qimalarning miqdori 6% dan oshmasligi kerak(chiqimi 40-50%) va bulardan I – navli kolbasalar tayyorlanadi. II – navli go'shtlar past qiymatli (oldingi va orqa oyoqlar pastki kesimi, qorin rshapog'i) bo'lib, nimtaning ayrim qismlaridan olinadi.

Bulardan II – navli kolbasalar tayyorlanib, go'shtda biriktiruvchi to'qimalar miqdori 20% dan ortmasligi kerak.

Cho'chqa go'shti tarkibidagi yog' miqdoriga qarab: yog'siz (faqat muskul to'qimasidan iborat), yarim yog'li (tarkibida yog' 30-50%), yog'li (yog' 50% dan ko'proq) larga bo'linadi.

Go'shtlar navlarga ajratilgandan so'ng maydalaniladi va tuzlanadi. Go'shtning yetilishi va unda tuzning bir xil tarqalishi uchun 3-5°C haroratda saqlanadi. Ko'plab kolbasa turlarida, farshga qizil rang berish maqsadida tuzning

tarkibiga nitratlar qo'shiladi. Yetilgan go'sht yumshoq, yopishqoq bo'lib, o'ziga xos xid tarqatadi. Shpik dastlabki sovutilgandan so'ng shpik qirquvchi moslamada maydalanadi.

Farsh yumshoq qv shirador bo'lishi uchun, unga 15-30% miqdorda sovuq suv qo'shiladi. Agar farshga yetarli miqdorda suv qo'shilmasa, kolbasa chiqimi pasayadi va konsistensiyasi qattiq bo'ladi. Aksincha, ko'p suv miqdori kolbasa chiqimini oshirishi bilan, uni yopishqoq qilib qo'yadi. Bazi kolbasa turlarini ishlab chiqarishda suvning o'rniga, qon zardobi, obrat qo'shiladi. Bu mahsulot chiqimini oshirib, sifatini yaxshilaydi. Qaynatilgan kolbasalar ishlab chiqarishda qo'llaniladigan farshlarning tarkibi 2-jadval ma'lumotlarida berilgan.

Dudlash — bu go'sht va go'sht mahsulotlarini kimyoviy usulda konservasiyalash (zararsizlantirish).

Dudlangan kolbasalar texnologiyalar asosida tayyorlanib, yog'och qirindisini sust yondirib, dudlaydi. Yog'och tutunining tarkibidagi mayda dispers hajmdagi moddalarning antiseptik tasirida asoslangan bo'lib, bu moddalar yog'ochning mayda yonishinatisasida hosil bo'zlib, tutunning tarkibida chumoli, kapron, sirka kislotalari, spirtlar, kitonlar adegidlar va boshqa moddalar bo'lib, dudlash jarayonida, mahsulot tomonidan kimyoviy moddalar so'rilib olinadi. So'ngra chidamliligi oshib, maxsus xidga, tamga ega bo'ladi. Natijada shu mahsulotga tutun va issiqlik tasir etibgina qolmay ikkisi birlashib, yuqori bakterisid va bakterioostatik tasir ko'rsatadi. Kolbasani dudlashda yuza qismi quriydi. maxsus rang, tam xushbo'y xidga ega bo'lib, saqlashga chidamli bo'ladi. Natijada mikroblarning mahsulot ichiga o'tishiga sharoit tug'ilmaydi. Go'sht mahsulotlart maxsus dudxonalarda sovuq va issiq usulda dudlash bilan konservalanadi. Dudlashda hamma yog'och daraxtlarning qirindilari, tirik daraxtlarning qirindilari yaxshi natija bermaganligi aniqlandi. Bu qirindilar mahsulotga yomon rang berishi, shuningdek mazasiz xid va tam berishi aniqlangan. Hozirgi kunda chet mamlakatlarda ham keng vo'llanilayotgan bo'lsa ham, keyingi vaqtlarda olib borilgan tekshiruvlarga qaraganda barcha dudlangan mahsulotlarning malum qismlarining tarkibida benzipren —konserogen degan modda borligi aniqlangan. Hozirgi vaqtda ko'pchilik joylarda dud o'rniga undan olingan preparat (modda) ho'l usulida dudlash keng qo'llanilmoqda.

Qiyma go'shtdan sub mahsulotlar, yog', ziravordan foydalanib, istemol qilishga batamom tayor bo'lguncha ishlov berilgan mahsulotlar, kolbasa mahsulotlar deyiladi.

Kolbasa mahsulotlarining ovqatlik qiymati dastlabki xomashyoning qiymatidan yuqori turadi. Chunki kolbasa ishlab chiqarish jarayonida go'shtsiz, yarovsiz va kamto'yim. qismlari (suyaklar, kemirchaklar, paylar) olib tashlanib, juda to'yimli mahsulotlar (cho'chqa yog'i, quruq sut, tuxum va h.k) qo'shiladi.

Kolbasa mahsulotlarining kimyoviy tarkibi jadvalda keltirilgan. Texnologiyasi va xom ashyoning qandayligiga qarab qaynatma, do'lma, yarim dudlangan, ichak-chavoqdan qilingan, qondan qilingan, go'sht kulcha, pashtet, xilma-xil va ilvira kolbasa mahsulotlar bo'ladi.

**Kolbasa qiymasini tayyorlash uchun har xil go'sht sortlarining
kimyoviy tarkibi**

16-jadval

Go'shtning nomi va navi	Go'shtning umumiy miqdori					
	Namligi	Oqsil moddalari				
		Umumiy soni	Kollagen	Yog'	Tuz	Boshqa moddalar
Mol go'shti						
Oliy nav	73,2	18,6	0,8	1,4	3,1	3,7
I- nav	72,7	17,8	2,6	3,1	3,1	3,3
II- nav	70	17	4,2	3,0	3,0	3,1
Yog'siz cho'chqa go'shti	72,2	17,8	0,7	2,6	2,6	3,0
Yarim yog'li cho'chqa go'shti	47,2	12,4		5,5	5,5	1,8

Kolbasalar tarifi

17-jadval

Turlari	Tarkibi, % hisobida				100 gr mahsulotning kaloriyaligi	
	Suv	oqsil	yogʻ	Mineral moddalar	kkal	kj
Qayna Tma	55-72	9-14	13-32	2,4-3,2	170-332	711-1389
Yarim Dudlangan	30-52	15-13	17-45	3,6-4,0	259-466	1048-1950
Dudlangan	23-40	17-28	27-48	4,6-6,6	360-5614	1506-2151



28-rasm.
Kolbasa ishlab
chiqariladigan
xomashyo va
yordamchi
materiallar.

Mol, choʻchqa, qoʻy goʻshti, submahsulotlar, choʻchqa yogʻi yoki tush goʻshti, dumba yogʻi, uy parrandalari, quyon goʻshti, kolbasa mahsulotlar tayyorlanadigan asosiy xom ashyo hisoblanadi.

Kolbasa qilishga xovuri tushgan, sovutilgan va muzdan tushgan goʻsht ishlatiladi. Eng yaxshi sifatli qaynatma kolbasa yosh yarim dudlangan va dudlangan kolbasa qilishga eng katta yoshli molllar goʻshti ishlatiladi. Qora mol goʻshti qiyma qilinadigan asosiy material hisoblanadi.

Xozirgi vaqtda 1-2-navli qaynatma kolbasa mahsulotlar ishlab chiqarishda hayvonlardan va oʻsimliklardan olingan oqsilli qoʻshimchalar: qonni qayta ishlash

mahsulotlari (plazma, sivorotka va x.k.), sut oqsillari (natriy, kazeit), soya mahsulotlari (soya konsentrat, sochli izolyat) keng ishlatiladi.

Kolbasa tayyorlash birmuncha murakkab bulib, u asosan pishgan, pishirib dudlangan, xom dudlangan guruhlariga bo'linadi. Kolbasa uchun hayvonning yumshoq va yarim yumshoq go'shtidan foydalaniladi. Turli qattiqlikdagi go'shtlar maydalanib, qiyma xoliga keltiriladi. Unga yog', un va har xil ziravorlar qo'shiladi.

Kolbasa tayyorlashda xomashyo uchun go'sht, xom yog', qon, ichaklar, har xil ziravorlar (qalampir, sarimsoqpiyoz, kardamon, korisa va boshqalar), osh tuzi va nitrillar ishlatiladi.

Go'sht bo'lagi o'lchamlarining kattalashtirilgani tuzli ingridiyentlarning taqsimlanish jarayonini sekinlashtiradi. Kolbasa tayyorlash uchun ketma-ket amalga oshiriladigan texnologik jarayonlarga aloxida etibor beriladi. Masalan, go'shtni suyakdan, paychandir, pardadan tozalash, to'g'rilash, vovurish, qaynatish, dudlash kabilar shular jumlasidandir. Go'shtni suyakdan ajratib olishga obvalka deyiladi. Go'shtni pay, chandir, parda va muskullar orasidagi yog' qatlamlaridan ajratib olishga jilovka dkiyladi.

Go'sht jilovka qilinganda asosan 3 xil navga ajratiladi:

I nav go'shtlar orqa va son go'shtlaridan olinadi va yuqori navli kolbasalar tayyorlashda ishlatiladi.

II nav go'shtlar bo'yin, ko'krak qafasi, qorin devorlari va tananing oldingi qismlaridan olinib, suyak va pardalardan ajratiladi. Bundan qisman bo'lsada go'sht pardasi va muskullar oralig'idagi biriktiruvchi qatlamlari qolishi mumkin. Bunday go'shtlar qiyma qilinib, pishirilgan navli kolbasalar tayyorlashda foydalaniladi.

III nav go'shtlar birinchi va ikkinchi nav go'shtlarni ajratib olishdan qolgan chiqindilar, paylar aralash go'sht parchalari hisoblanadi.

Ajratib olingan go'shtlar 200-300 g kattalikda bo'laklarga bo'laklarga bo'linadi, yog'och bochka yoki yashiklarga solib tuziladi. Buning uchun ququq va namakob qilib tuzlash texnologiyasidan foydalaniladi.

Quruq tuzlash uchun 100 kg osh tuzi, 1,5-2,5 g kaliy selitrasi va 3-5 kg shakardan aralashma tayyorlanadi. Undan tayyorlanadigan kolbasalar uchun (100 kg go'sht hisobiga) 3-3,5 kg, dudlash orqali tayyorlanadigan kolbasalar uchun 3-4,5 kg sarflanadi. Go'sht tuzlanib, 3-6 °C haroratda 2-5 kecha-kunduz saqlanadi. Tuzlangan go'sht maydalagich yordamida 2,5-10 mm kattalikda qiyma qilinadi. Qoida bo'yicha qiyma o'sha kuniyoq ishlatiladi va kamdan kam xollarda 2-3 °C li sovutish xonalarida saqlanib, ikkinchi kun ishlatilishi mumkin.

Qanday nav kolbasa tayyorlanishiga qarab qiyma pishirish mashinasiga yoki kuterga, keyin esa aralashtirgichga solinadi. Kuterda qiymaga suv yoki shurva hamda ayrim ziravorlar, aralashtirgichga esa kraxmal va kolbasa uchun reseptda ko'rsatilgan boshqa mahsulotlar qo'shiladi. Barcha mahsulotlar qo'shib aralashtirilgach, "kolbasa qiymasi" tayyor holga keladi va ichaklarga solish tadbiri amalga oshiriladi.

Go'sht mahsulotlarini maydalovchi mashinalar.

Bunday mashinalarga volchoklar, kutterlar, rotasion go'sht kesuvchi, markazdan qochma va kavitation maydalagichlar, tez kesuvchi va kolloid maydalagichlar kiradi.

Yuqorida mashinalarning umumiy ishlash prinsipi maydalashga asoslangan bo'lib, natijada mahsulotning murakkab strukturasi (tuzilishi) bir tekis gomogen tarkibga ega bo'ladi.

Volchok-kolbasa ishlab chiqarishda asosiy mashina hisoblanib, go'sht, yog' xomashyosi, baliq, non, kartoshka va boshqa muzlangan xomashyolarni maydalash uchun ishlatiladi.

Kutterlar

Kutterlar go'sht va go'sht mahsulotlarini maydalab, bir xil massaga aylantirish uchun ishlatiladi.

Kutter asosiga dumaloq chugun tog'orasimon o'q o'rnatilgan va uz o'qi atrofida aylanadi. Tog'ora kamarli uzatgich yordamida elektrodvigvuteldan, zanjirli uzatgich va reduktor orqali xarakatga keladi. Dvigatel va pichoq uni 1440 ayl/min tog'ora esa ayl/min ga egsha dvigatelning quvvati 13 kv.

Pichoq o'qi o'rtasi yug'onlashgan yumaloq qirqimgm ega. O'qning yug'onlashgan qismida chuqurchalar bo'lib, o'roqsimon po'lat pichoq o'rnatiladi.

Kutterdan qiymani olish uchun aloxida mexanizm xizmat qiladi. U valga o'rnatilgan alyumin diskdan iborat bo'lib, reduktor orqali elektrodvegatedan aylanma xarakatga keladi. Disk 60 ayl/min keladi.

Buton mexanizm sharnir yordamida ko'tarilib tushishi mumkin. Farsh 5-10 min kutterlanadi.

Mahsulotni malum shaklda kesuvchi mashinalar.

Go'sht sanoaida bunday mashinalar keng qo'llaniladi. Mlum shaklda kesish kolbasa uchun shpig kesgich va go'shtni ruluga kesuvchi mashinalar ishlatiladi. Shpig kesuvchi, kolbasa ishlab chiqarishda shpigni kolbasa turiga ko'ra 4x4x4 mm dan 12x12x12 mm li kubiklar shaklida kesib berishi mumkin. Mashinaning asosiy ishchi qismi bu kesish mexanizmidir, u shpig brusochkalarini kubik qilib kesib beradi. Shakl aniq chiqishi uchun shpig (cho'chqa yog'i), dumba 9C gacha sovutilgan bo'lishi kerak.

Go'sht va go'sht mahsulotlariga issiqlik ishlov berilib, atmosfera bosimida ishlovchi apparatlar go'sht mahsulotlarini va shifobaxsh preparatlar ishlab chiqarishda sexdagi asosiy va yakunlovchi issiqlik ishlov berish uchun qo'llaniladi. Undan tashqari so'yish sexida yordamchi operatsiyalarni bajarishda ishlatiladi.

Bu sharoitda ishlovchi apparat germetik yopiq bo'lishi yoki bo'g'ni xonaga chiqib ketishidan saqlaydigan bo'lishi kerak.

Aralashtirgichlar

Eritmalar tayyorlash, arlashtirilayotgan moddalarning bir xilda taqsimlanishini taqsimlash uchun issiqlik jarayonini tezlatish yoki texnologik jarayon bo'yicha nazarda tutilgan mahsulotlarning aralashtirmalarini tayyorlashda go'sht korxonalarida aralashtirgichlar qo'llaniladi.

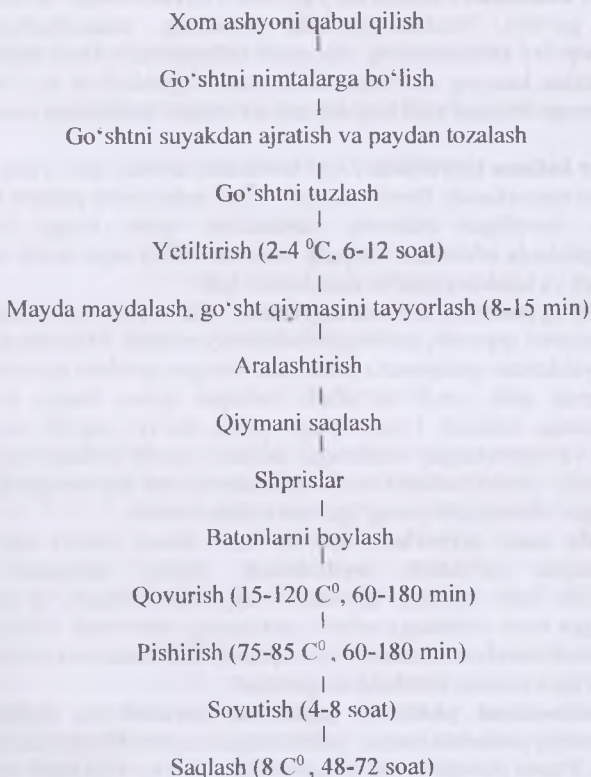
Aralashtirish mexanik yokipnevmatik bo'lishi mumkin. Mexanik har xil tuzilishdagi aralashtirayotgan mahsulotni ichiga yuborish orqali amalga oshadi.

Shprislar

Kolbasa g'ilofini farsh bilan to'ldirish uchun davriy va uzluksiz ishlaydigan shprislar ishlatiladi. Davriy ishlaydigan shprislar gidravlik yoki pnevmatik uzatmaga ega. Uzluksiz ishlaydiganlari rotasion yoki vintli uzatmaga ega.

Shprislarining talab etadigan quvvati farshni berish tezligiga, ishchi bosimga bog'liq. Kolbasa g'ilofini qiyma bilan to'ldirish uchun ishlaydigan uzluksiz shprislardan biri gidravlik shprisi hisoblanadi va 21-rasmda ko'rsatilgan. Hozirgi kunda ko'pgina korxonalarda mana shu shpris turidan foydalaniladi.

Pishirilgan kolbasalar tayyorlash texnologiyasi.



QAYNATILGAN KOLBASALAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Qaynatilgan kolbasa mahsulotlari.

Qaynatma kolbasa mahsulotlar turkumiga qaynatma kolbasalar, go'shtli kulchalar, sosiskalar va sardelkalar, do'lma, kolbasalar, ichak-chovoqdan va qondan qilingan kolbasalar, pashtetlar, xilma-xil, shifobaxsh, parxezbop kolbasalar kiradi.

Batoni to'g'ri yoki bukik shaklda bo'ladi, uzunligi -50 sm gacha. To'g'ri batonlar o'rtasida bitta ko'ndalang ip bog'langan bo'ladi. Cho'chqa go'shtli lyubitelskiy kolbasa yog'siz cho'chqa go'shti (75%) bilan qattiq cho'chqa yog'idan ziravorlar qo'shib tayyorlanadi. Kesilgan joydagi qiymassi och-pushti rang, cho'chqa go'shtiga xos tami va xidi bo'ladi. Ingichka batonlar o'rta qismida uchta joyidan ko'ndalang bog'langan bo'ladi. Yug'onlari har 5 sm dan keyin bog'lanadi.

I-nav kolbasalar – alohida qo'y go'shtli, Obeknovennyy, Moskva, Stoloviy, cho'chqa go'shtli. Vetchina qiymali, parxezbop, studencheskiye kolbaski, nonushtabop. Bu kolbasalarning oliy navli kolbasalardan farqi shundaki, I-navli mol go'shtidan, kamyog' cho'chqa murch, sarimsoq ishlatiladi, bog'lanish bo'lishi uchun qiymaga kraxmal yoki bug'doy uni qo'shiladi. Tarkibidagi namligi 63-75% bo'ladi.

Liver kolbasa tayyorlash. Liver kolbasalar, asosan, qon, o'pka, yurak, jigar va taloqdan tayyorlanadi. Dastavval qon va sub mahsulotlar pishirib olinib, keyin sovutiladi. Sovutilgan mahsulot maydalanib, qiyma holiga keltiriladi va aralashtirgichlarda ishlanadi. Natijada, mahsulot ichaklarga solish uchun tayyor holga keladi va ichaklarga solish mumkin bo'ladi.

Dildiroq (xolodes) kolbasa tayyorlash. Dildiroq kolbasa asosan, hayvonlar kalla-pochalarini qaynatib, pishirilgan holda tayyorlanadi. Mollarning kalla-pocha go'shti suyaklaridan ajralguncha pishiriladi. Pishgan go'shtni qozondan olib, stol ustiga yupqa qilib yoyib qo'yiladi. So'ngra qiyma holiga keltiriladi va aralashtirgichga solinadi. Uning ustiga quyuq sho'rva quyilib, ziravorlar, tuz qo'shiladi va tayyorlangan ichaklarga solinadi. Bunda ichaklar turli diametrda bo'lishi tabiiy. Ayrim hollarda tayyor mahsulotni yosh hayvonlarning tozalangan oshvozoniga, shuningdek qovug'iga ham solish mumkin.

Go'sht noni tayyorlash. Go'sht noni uchun yuqori nav kolbasalar tayyorlanadigan go'shtdan foydalaniladi. Uning qiymasini tayyorlash texnologiyasi ham kolbasa qiymasini tayyorlash singari, u maxsus non pishiriladigan temir idishlarga solinib pechkalarga pishiriladi. Pishirilgan go'sht noni sovutiladi hamda uni shakar va qizil qalampirdan aralashma sharbatiga botirib olinadi. So'ngra maxsus pechkalarda quritiladi.

Kolbasalarni pishirish, qaynatish, qovurish va dudlash. Go'sht kolbasalarini tayyorlashda asosan, pishiriladigan va pishirib dudlanadigan navlari qovuriladi. Ularni olovdan 1,8-2 m balandlikda osib qo'yish talab etiladi. Bunda bargli daraxtlar o'ti yoqiladi.

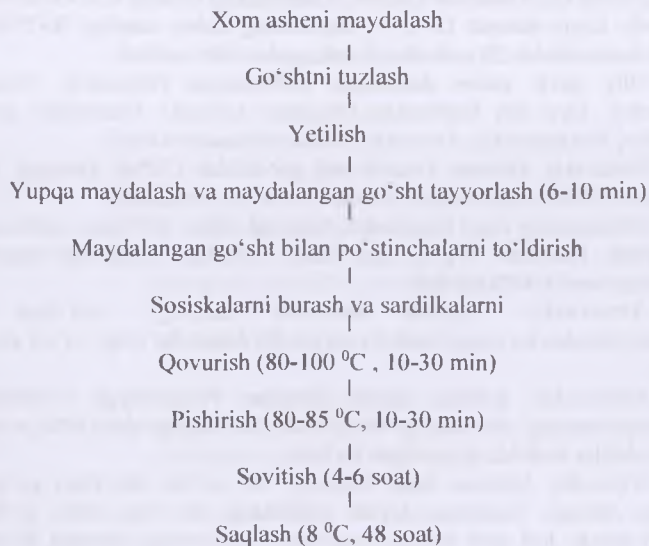
Kolbasalar oldin 78-90 °C, keyin 90-100 °C haroratda qovuriladi.

Sosiska va sardelkalar uchun qovurish vaqti 30 minut davom etadi. I.ekin. "Chaynaya", "Lyuitelskaya", "Doktorskaya" kolbasalarni 150 minut

qovurish talab etiladi. Qovurib bo'lingan kolbasalar tezda qaynatiladi. Bu tadbir pishirilgan kolbasa uchun oxirgi va pishirib, dudlangan kolbasalar uchun so'ngidan oldingi texnologik jarayon hisoblanadi.

Sosiska ishlab chikarish ketma-ketligi tavsifi. Bu ketma-ketlik sun'iy giloflarga sosiska ishlab chikarish uchun juda qulay bo'lib, hozirgi kunda kichik korxonalarda keng kulamli yulga kuyilgan.

Sosiska va sardelkalar tayyorlash texnologik sxemasi



Qaynatish ishlari suv to'ldirilgan qozonlarda va maxsus kameralarida bajariladi. Bunda harorat turli darajada bo'lishi mumkin. Jumladan, Respublikamiz korxonalarida 70-80 °C da qaynaish usuli ko'proq qo'llaniladi. Binobarin, kolbasa batoni ichdagi harorat 65-70 °C atrofida bo'ladi. Agar biz kolbasa zararsizlantirilgan shartli yaroqli xomashyodan tayyorlangan bo'lsa, uni 90-95 °C haroratda qaynatish talab etiladi. Bunda baton ichidagi harorat 80-85 °C atrofida bo'ladi.

Qozondagi suv 90-95 °C gacha isitilgach, unga kolbasalar solinadi va qaynatishning oxirigacha ana shu saqlab turiladi. Batonlar ichidagi xarorat 68-72°C ga etkazilsa, kolbasalar tayyor holga keladi.

Kolbasalarni qaynatish muddati batonlarni diametriga bog'liqdir. Jumladan, "sosiska" 10 minut, "sardelka" 10-16 minut. "Ukraina", "Minsk", "Litva", "Poltava", kolbasalari 20-25 minut, "Chaynaya", "Doktorskaya" va boshqa kolbasalar 30-40 minut va qolgan navlari 70-150 minut qaynatiladi.

Qaynatish ishlari tugagach, kolbasalar moslamalarga osilgan holda yaxshilab shamollatiladi va harorati 4-8°C bo'lgan xonalarda sovutiladi. Ayrim hollarda, kombinat sharoitida kolbasalar dush tagida sovutiladi.

Yarim dudlangan kolbasa mahsulotlari

Bularning tayyorlash usuli va ishlatiladigan xomashyo tarkibi qaynatma kolbasalardan farq qiladi. Yarim dudlangan kolbasa tayyorlash jarayonida kolbasa batonlarni uzoq vaqt (8-14 soat mobaynida) tindirib qo'yiladi, sovutiladi. Sovutilgandan keyin batonlar 35-50°C li haroratdagi tutunda 12-24 soat mobaynida dudlanadi, keyin harorat 12° C va havosining nisbiy namligi 70-75% bo'lgan quritish kameralarida 20 sutkadan 4 sutkagacha tutib turiladi.

Oliy navli yarim dudlangan kolbasalarga Poltavskiy, Armavirskiy, Krakovskiy, kiyevskiy kolbasalar, Oxotnichi kolbaski, Ukrainskiy qovurilgan, Tallinskiy, Prikarpartskiy, Lvovskiy, Prima kolbasalari kiradi.

Poltavskiy kolbasa 1-navli mol go'shtidan (30%), kamyog' cho'chqa go'shtidan (30%) va cho'chqa to'shidan (40%) tayyorlanadi.

Qiyamasining rangi to'q pushti, tami sal o'tkir, sho'rroq, sarimsoq qv dud hidi keladi. Batonlari to'g'ri, jigar rang, o'rtasidan bitta bog'langan bo'lib, tarkibidagi namlik 40% bo'ladi.

Armavirskiy kolbasa tarkibida kamyog' cho'chqa go'shti Poltavskiynikidan ko'proq. 1-navli mol go'shti bilan cho'chqa to'shi esa kamroq bo'ladi.

Krakovskiy kolbasa tarkibi jihatdan Poltavskiyga o'xshash. lekin tarkibidagi kamyog' cho'chqa go'shti (40%), cho'chqa go'shti (30%), o'lchami 12 mm li kubiklar shaklida to'g'ralgan bo'ladi.

Kiyevskiy kolbasa faqat kamyog' va yog'siz cho'chqa go'shti bilan to'shdan qilinadi. Kensingan joyida pushtirang, cho'chqa tushi bo'lakchalari ko'rinib turadi. Juft qilib burma bo'g'ilgan batonlarning uzunligi 20 sm gacha bo'ladi.

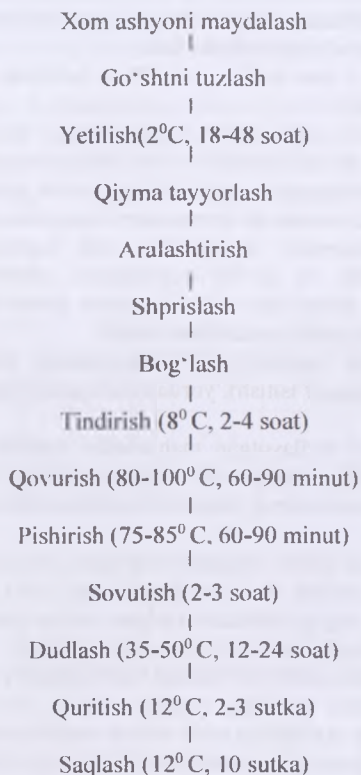
Ukrainskiy qovurilgan kolbasa faqat kamyog' cho'chqa go'shtidan qilinib, buning yarmi qiyma qilinadi. Ikkinchi yarmi esa jaz qilib to'g'raladi. Xalqasimon shakldagi batonlarni pechlarda bir qovurib olinadi.

Tallinskiy kolbasa tarkibida 55% mol go'shti, 20% kamyog' cho'chqa go'shti va 25% cho'chqa yog'idan tayyorlanadi. Batonlari to'g'ri, pastki uchi tomonda bitta bog'langan bo'ladi.

1-navli yarim dudlangan kolbasalarga - Ukrainskiy, cho'chqa go'shtli, Minskiy, Odesskiy, Bukovinskiy, mol go'shtli kolbasalar, kit go'shtidan qilingan - Arkticheskoy va Yujniy, Gorodskoy, Belkoviy, Moskovskiy kolbasalari kiradi.

1-navli kolbasalarning oliy navli yarim dudlangan kolbasalardan farqi shundaki, ular 2-navli mol go'shtidan kamroq, cho'chqa go'shti va cho'chqa tushi ishlatib tayyorlanadi. Bu kolbasalarning qiymasi to'qroq rangda bo'ladi.

Yarim dudlangan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash texnologik sxemasi



Minskiy kolbasa faqat 1-navli mol go'shti (30%) bilan yog'li mol go'shtidan (68%) qilinadi, kraxmal (2%), murch yoki qizil qalampir va sarimsoq qo'shiladi. Kolbasalarning tami juda sho'r, sarimsoq va dudlanganlik hidi kelib turadi, qiymasining rangi to'q qizil. Batonlari to'g'ri, tepa tomondagi uchida bitta bog'langan bo'ladi.

Dudlangan kolbasalar

Dudlangan kolbasalar boshqa kolbasalarga qaraganda zich qayishroq konsistensiyali, sho'rroq, o'tkir tamli va xushbo'y hidli bo'ladi. Bunday kolbasalar tarkibida yog' (25-22%) ko'p bo'lgani uchun, ularning to'yimligi yuqori bo'ladi. Dudlangan kolbasalar tarkibida namlik kam (25-38°C) bo'lib, shuning uchun uzoq vaqt saqlanadi. Tayyorlash usuliga binoan dudlangan kolbasalar ikki turga bo'linadi: xom dudlangan (qotirib dudlangan yoki qishki) kolbasalar va dudlab pishirilgan (yozgi) kolbasalar.

Xom dudlangan kolbasalar. Bularni mol go'shtining oliy va 1-navlaridan, cho'chqa go'shti, tushi, yoki qattiq cho'chqa yog'idan, tuz, qand, nitratlari, qora

OT GO'SHTIDAN TAYYORLANGAN NOYOB TAOMLAR VA KONSERVALAR

1. Ot go'shtidan oddiy usulda tayyorlanadigan noyob bir suyakli: qo'sh suyakli; suyaksiz (qazi); karta; chujuk; jal (bo'yin tanasi); ouriy; joya va konservalar kabi oziq-ovqat. taomlar tayyorlash texnologiyasi.
2. Aktivlashgan suv yordamida ot go'shtidan yuqori sifatli noyob, qazi; bir suyakli samarqand qazisi; bo'yin tojisi; karta taomlar tayyorlash texnologiyasi.

Ot go'shtidan tayyorlanadigan tansiq taomlarni tayyorlash texnologiyasi.

Ot go'shtidan tansiq go'sht mahsulotlari tayyorlash go'shti sanoati va parranda go'shtini qayta ishlash sanoati veterinariya va sanitariya qonun-qoidalariga muvofiq amalga oshiriladi.

Ot go'shtidan tayyorlanadigan tansiq taomlar uchun quyidagi nimlar va navlar ishlab chiqarilgan: ot go'shtidan dudlab pishirilgan oliy navli qazi, dudlab pishirilgan oliy navli samarqand qazisi, ot go'shtidan dudlab pishi-rilgan birinchi navli bo'yin tojisi, dudlab pishirilgan birinchi navli xasip «karta».



29-rasm. Ot go'shtidan dimlab pishirilgan qazi.

Xom ashyoni bo'laklash (maydalash): qazi tayyorlash uchun keltirilgan ot go'shti suyak va paylardan ajratib 20-50 grammlik qilib maydalab to'g'raladi. Tuzlash uchun quyidagi aralashmadan foylaniladi: 3,8 % tuz, 0,15 % qand, 0,4 % zira. Ushbu quruq aralashma bilan tuzlangan go'sht har xil idishlarda 2-4°C haroratda 2-3 kun davomida saqlanadi.

Po'stini to'ldirish: tuzlangan xom ashyo otning och ichagidan uzunligi 60 sm keladigan qilib kesib olinadi. Shu ichakka qo'l bilan tikib joylashtiriladi. Ichakning ochiq uchini ip bilan bog'lab, ikkinchi tomonidan qo'l bilan siqib zichlanadi va ip bilan ikkinchi uchi ham bog'lanadi. Ip o'rtasidan yoki butun uzunasi bo'ylab aylantirib bog'lanadi. Osish uchun ip uchida halqa qoldiriladi. Po'stiga to'ldirilgan qazilarni maxsus romlarga shunday ilib chiqish kerakki, ular bir-biriga tegmasligi kerak.

qazini dimlash maxsus dimlash xonalari yoki xonachalarida (kameralarida), quyuq 35-50 °C haroratga ega bo'lgan tutunda 2-5 soat davomida amalga oshiriladi.

dimlangan mahsulot 15-20 °C gacha sovutiladi va pishirish uchun jo'natiladi. pishirish maxsus bug' kameralarida yoki suda 85-90 °C da qazi ichidagi harorat 72 °C bo'lganga qadar amalga oshiriladi. Suda pishirilganda avval 85-90 °C gacha qizdiriladi va pishirish 120-150 minut davom etadi. Pishirish davomiyligi qazining diametrining qalinligiga bog'liq.

Sovutish maxsus kameralarda 0-4 °C da amalga oshirilib qazi ichidagi harorat 0 °C dan past va 8 °C dan yuqori bo'lmashligi kerak.

Ot go'shtidan dudlab pishirilgan samarqandcha

Qovurg'ali qazi

Tayyorlash uchun otning ko'kragi 6-7 ko'krak qovurg'alarining o'rtasidan 18 chi qovurg'asigacha umurtqa po'jonasi-dan maxsus boltachalar yordamida chopilib, qovurg'alar uzunligi esa 75 sm dan qilib chopiladi. Chopib ajratib olingan qovurg'alardan to'sh va tog'aylar ajratiladi. Qovurg'alarni quruq tuzlash aralashmasida (3,5 % tuz, 0,5 % qand, 0,4 % zira) tuzlanadi. Maxsus idishlarga qovurg'aning bukilagga tarafini yuqoriga qaratib joylashtiriladi va 2-4°C da 2-3 kun davom etadi.

Tuzlangan qovurg'alar uzunligi 70-75 sm uzunlikda kesib olingan otning ichigiga ichagiga joylashtiriladi. Qovurg'a ichakni yirtib yubormasligi uchun otning ikki uchiga ot go'shti joylashtiriladi.

Tayyor bo'lgan qazini har ikkala uchining uch joyidan ko'ndalangiga bog'lanib, ilish uchun halqa qilib bog'lanadi va maxsus romlarga bir-biriga tegmaydigan qilib ilib qo'yiladi.

Qazini dimlash maxsus dimlash kameralarida 35-50°C haroratda quyuq tutunda qazining qalinligiga qarab 2-3 soat davom ettiriladi. Dimlangan qazini 15-20 °C gacha sovutilib qaynatish uchun jo'natiladi.

Qazini qaynatish. Qazini 85-90 °C suvda, qazi ichidagi harorat 72°C bo'lguncha po'st aylanasi ko'ndalang kesimiga 120-180 minutgacha qarab qaynatiladi.

Qaynatilgan qazi maxsus sovutish kameralarida 0-4°C haroratda va sovutish nisbiy namligi 75-80 % qazi ichidagi harorat 0°C gradusdan pasaymagan va 0°C dan yuqori bo'lmagan holda amalga oshiriladi.



Qazi

Bir suyakli qazi

30-rasm. Ot go'shtidan tayyorlangan qazi turlari

Tayyorlash uchun bo'yinning yol osti qismidan birinchi bo'yin umurtqasidan birinchi ko'krak umurtqasigacha bo'lgan qismi ajratiladi. Bunda yol qismining og'irligi 0,7 kg dan kam bo'lmasligi va yog' qismiga nisbatan 20 % qora go'shti qo'shib olingan holda ajratiladi. Maxsus idishlarga joylashtirilib, tuzlash uchun ajratilgan xom ashyo tuzlash tarkibiga 3,5 % tuz, 0,15 % qand, 0,4 % zira kiritilgan quruq aralashma yordamida 2-4 °C haroratda 1-2 kun davom etadi.

Tuzlangan xomashyo 25-30 °C iliq suda yuvilib, 1,5 soat davomida sovuq suvga ivitib qo'yiladi. Ivitilgan go'shtni maxsus panjaralar ustiga qo'yilib 2 soat davomida quritilgan.

Quritilgan go'shtni chesnok va zira bilan ishqalanib, maxsus dimlash kameralarida quyuq tutunda 30-40 °C haroratda dimlanadi.

Dimlangan xom ashyo maxsus sovutish xonalarida 0-4 °C haroratda 4 soat davomida sovutiladi. Sovutilgan bo'yin tojisi maxsus bug' kameralarida yoki suda 80-90 °C da 2,5-3 soat davomida qaynatiladi.

Qaynatilgan xom ashyoni 0-4 °C li nisbiy namligi 75-78 % bo'lgan maxsus sovutish kameralarida amalga oshiriladi.

Otning to'g'ri ichagi bo'shatilib, teskari ag'darilib, issiqligi 25 °C dan yuqori bo'lmagan tuzli suvda yaxshilab yuviladi.

Chesnok tozalanib 2-3 mm qilib maxsus maydalagichdan o'tkaziladi. Tozalangan to'g'ri ichak maxsus aralashma (3,5 % tuz, 0,15 % qand, 0,4 % chesnok) bilan maxsus idishda qavatma-qavat tuzlanadi va 2-3 kun 2-4° s haroratda saqlanadi.

Tuzlangan to'g'ri ichakni 30 °C li ilik suda 2 soat davomida yaxshilab yuviladi.

Yuvilgan ichaklardagi suvni ketkazish uchun ularni maxsus panjarali stol ustiga 1-2 soat davomida yozib qo'yiladi.



*31-rasm. Ot go'shtidan
tayyorlangan bo'yin toji*

Suvi quritilgan ichakni yog'li tomonini ichiga qilib ag'dariladi va ip bilan ikki uchi bog'lanadi. Ilish uchun bir uchiga ipdan halqacha yasaladi. Maxsus romlarga bir-biriga tegmaydigan qilib ilib chiqiladi va o'sha rom bilan dimlash kamerasiga jo'natiladi.

Dimlash $35-50^{\circ}\text{C}$ haroratda quyuq tutunda 2-3 soat mobaynida amalga oshiriladi.

Dimlangan karta $18-20^{\circ}\text{C}$ gacha sovutilib, qaynatish joyiga jo'natiladi.

Suda qaynatish $75-78^{\circ}\text{C}$ da uning qalinligiga qarab 90-120 minut davomida, uning chuqur qatlamidagi harorat $70-72^{\circ}\text{C}$ bo'lguncha davom ettiriladi.

Qaynatilgan karta $0-4^{\circ}\text{C}$ haroratga ega nisbiy namligi $75-78\%$ bo'lgan muassus sovutish xonalarida amalga oshiriladi va kartaning chuqur qatlamidagi harorat $0-8^{\circ}\text{C}$ bo'lguncha davom ettiriladi.



32-rasm. Qarta

Ot go'shtidan tayyorlanadigan tansiq taomlarga bo'lgan talablar

19-jadval

Ko'rsatkichlar	Ta'rifi va me'yori
1	2
Dudlab pishirilgan qazi	
Tashqi ko'rinishi	Po'sti toza va yirtilmagan
Kesilishning ko'rinishi	Go'shtning ko'rinishi och qizg'ishdan to'q qizilgacha, yog'i oq rangdan och sariq ranggacha
Hidi	Mazkur mahsulotga xos, begona hid va ta'mdan holi
Qazining shakli va hajmi	To'g'ri xasiplar 40 sm dan 60 sm o'rtasidan bitta ko'ndalang yoki halqasimon
Tuzning qazi vazniga bo'lgan nisbati, %	4,0
Eslatma	Qazini uchidagi bog'langan ipning uzunligi 2 sm dan oshmasligi kerak
Dimlab pishirilgan «qovurg'ali samarqand qazi»	
Tashqi ko'rinishi	Po'sti toza va yirtilmagan
Kesilishning ko'rinishi	Go'sht bo'laklari zira bilan bir tekisda aralashgan
Ta'mi va hidi	Biroz o'tkir, mazkur mahsulotga xos ta'm va hidga ega. Begona hid va ta'mdan holi
Qazining hajmi, shakli va bog'lanishi	To'g'ri yoki biroz bukilgan, uzunligi 75 sm. Har ikkala uchida uchtdan ko'ndalangiga bog'langan
Bo'yin tojisi	
Tashqi ko'rinishi	Sirt qismi toza va quruq, rang turi oq sariq
Kesilishning ko'rinishi	Yog'i oq donador, bo'yin yog' qismiga 20 % gacha yog'siz go'shti qo'shilgan holda bo'ladi
Ta'mi va hidi	Yoqimli, o'ziga xos, xushbo'y
Xasip shakli va bog'lanishi	Cho'ziqroq, chekkalari bir tekis kesilgan, uzunasiga bog'lanmaga va ilish uchun halqa qilinadi
Tayyor mahsulotning og'irligi, kg	0,5
Tuzning qazi vazniga bo'lgan nisbati, %	4,0
Qarta	
Tashqi ko'rinishi	Po'sti ko'rinishi butun, toza, sirti quruq, qizilroq rangda
Kesilishning ko'rinishi	Yog' qavati oq yoki sariq rangda
Ta'mi va hidi	O'ziga xos biroz sho'rroq, dimlangan xushbo'y ko'rinishda, boshqa ta'm va hiddan holi

Ot go'shtidan tayyorlanadigan milliy tansiq taomlarning retsepti
20-jadval

Ko'rsatkichlar	Qazi	Qovurg'ali samarqand qazi	Qarta	Bo'yin tojisi
Oliy navli ot go'shti	30			
I navli ot go'shti	50			Bo'yinning yog' qismiga 20 % gacha yog'siz go'shti qo'shib oli-nadi. Bo'yin yog'i 2 ga bo'linadi
Ichki ot yog'i	20			
Ko'krak qovurg'a qismidan olingan go'sht		100		
Otning to'g'ri ichagi			100	
Har 100 kg xom ashyoga kerakli ziravorlar				
Osh tuzi	3800	3500	3800	3500
Shakar	150	150	150	150
Zira	400	400	-	400
Chesnok	-	-	400	-
Shakli, kattaligi va bog'lanishi	Uzunligi 40 sm dan 70 si gacha, o'rtasidan uzunasiga bog'lanadi	Biroz qayishgan, uzunligi 75 sm gacha, ikki joydan bog'lanadi	Uzunligi 15-50 sm, ikki uchi-dan shpagat ipi bilan bog'lanadi	Shpagat ipi bilan bog'lanadi
Tuzlangan xom ashyoga nisbatan tayyor mahsulot chiqimi, %	69	68	68	68

Aktivlashtirilgan suv yordamida ot go'shtidan tayyorlanadigan turli xil milliy tansiq taomlarni tayyorlash texnologiyasi.

Ot go'shtidan tayyorlandigan turli xil tansiq taomlarni tayyorlashning yangi texnologiyasi bo'yicha ko'rsatma

I turlari.

- ot go'shtidan tayyorlanadigan milliy taniq taomlarning quyidagi turlari va navlari mavjud: oliy navli dudlanib «qaynatilgan qazi»; vovurg'ali samarqand qazisi; qarta.
- ot go'shtidan har xil milliy taniq taomlar tayyorlash uchun kerakli bo'lgan xom-ashyo mahsulotlar. Davlat standarti 270 98-86 talablariga javob beradigan yangi so'yilgan ot go'shti. Suyagidan ajratilgan oliy navli ot go'shti yog' to'qimalaridan xoli bo'lgan sof muskul to'qimalari.

1. Ishlanmaning nomi. Aktivlashtirilgan suv yordamida ot go'shtidan tayyorlanadigan turli xil milliy taniq taomlarni tayyorlash texnologiyasi bo'yicha ko'rsatma.
2. Ishlanmaning texnik tavsifi: aktivlashtirilgan osh tuzining eritmasi bilan ot go'shtini qayta ishlashda namni saqlab qolish qobiliyati oshadi. Ot go'shti qoramol, cho'chqa va qo'y go'shtiga nisbatan qattiq konsistensiyali bo'lganligi uchun, uning yumshoqligini va shiraligini oshirish maqsadida yangi rivojlangan texnologik usullar qo'llaniladi. Maqsad tayyorlangan qazi, vovurg'ali samarqand qazisi, qarta va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini miqdori va sifatini yaxshilash.
3. Ishlanmani qo'llash mumkin bo'lgan obyektlar samarqand go'sht kombinati va respublikaning boshqa go'sht kombinatlarida.
4. Qo'llash muddati kuz va qish oylarida.
5. Uning samaradorligi, ot go'shtiga nisbatan eng kamida 1,7 barobar sof foyda olinadi.

Suyagidan ajratilgan birinchi anqli ot go'shti – biriktiruvchi va yog' to'qimalari 6 % gacha bo'lgan muskul to'qimalari. Otning ichki yog'i davlat standarti 138030-94 talablariga javob beradigan xarsang yoki qaynatilgan № 0; 1; 2 kattalikda maydalangan, birinchi navdan past bo'lmagan osh tuzi.

Davlat standarti 21-78 talablariga javob beradigan qum shakar. Tu. 88 o'zbekiston respublikasi 8-86 davlat standartiga javob beradigan zira.

Davlat standarti 17282-71 talablarga javob beradigan otning ichaklari. Oqsildan yasalgan xasip qobig'i «belokozin» va boshqa sog'liqni saqlash vazirligi ruxsat bergan sun'iy qobiqlar.

Standart 17308-85. № 10-12 talablariga javob beradigan kanop ip. Texnik o'simliklardan olingan eshilgan iplar.

Lyon o'simliklaridan olingan davlat standarti № 961-85, 6146-78 lar talabiga javob beradigan ip.

Davlat standarti 6304-80 talabiga javob beradigan paxtadan olingan tikuvchilik ipi.

Sotish raqami 10 «ekstra» va «prima» markali uch qatlangan paxta va kapron iplar. Aktivlashtirilgan suv, «ekstra» va «uem-2» moslamalarida ishlash. 19-jadval

Ot go'shtidan tayyorlanadigan milliy noyob taniq taomlarning retsepti.
21-jadval

Xomashyoning nomlanishi va ziravorlar	Qazi	Qovurg'ali samarqand qazisi	Qarta
Tuzlangan xomashyo (har 100 kg)			
Oliy navli ot go'shti	30		
I navli ot go'shti	50		
Ichki ot yog'i	20		
Ko'krak qovurg'a qismidan olingan go'shti		100	
Otning to'g'ri ichagi			100
Har 100 kg tuzlangan xomashyoga kerakli ziravorlar (g)			
Ish tuzi	3800	3500	3800
Shakar	150	150	150
Zira	250	250	-
Qazining shakli kattaligi va bog'lanishi	Uzunligi 40 sm dan 70 sm gacha bo'lgan o'rtasidan va uzunasiga bog'langan qazi	Bir oz qayishgan uzunligi 75 sm va ikki joydan bog'langan qazi	Uzunligi 15-50 sm, ikki uchi shpagat ipi bilan bog'langan to'g'ri qarta

Aktivlashtirilgan suv yordamida ot go'shtidan tayyorlanadigan turli xil milliy taniq taomlarni tayyorlash texnologiyasi.

Texnologik jarayon.

Ot go'shtidan tayyorlanadigan taniq go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologik jarayonlari go'sht sanoati, parranda go'shti ishlab chiqarish sanoati uchun ishlab chiqarilgan ko'rsatmalarga va go'sht sanoatida asbob uskunalarini yuvish, zararsizlantirish va ularga xizmat ko'rsatish uchun ishlab chiqarilgan ko'rsatmalarga qat'iy rioya qilgan holda tasdiqlangan va belgilangan tartibda amalga oshiriladi.

4.1.1. Xomashyoni tayyorlash. Qazi tayyorlash uchun mo'ljallangan ot go'shti veterinariya ko'rigidan o'tkazilib, ro'yxatnoma olinadi.

4.1.2. Bo'laklash, suyak va paylardan ajratish. Paylaridan tozalangan oliy navli ot go'shti kurak, ko'krak umurtqalari qovurg'aga, orqa, bel va dumg'aza suyaklaridan ajratiladi.

Oliy va tozalangan ot go'shtini birinchi navli ot go'shtiga ajratiladi va 20-25 grammlik qilib yoki maxsus go'sht maydalagichda 25 mm teshikli panjarasini o'rnatgan holda maydalanadi.

4.1.3. Tuzlash. Maydalgan ot go'shtini osh tuzining 26 % li to'yingan va aktivlashtirilgan eritmasida amalga oshiriladi.

Aktivlashtirilgan suv olish uchun mo'ljallangan «uem-2» yoki «espero» moslamalaridan foydalaniladi, bunda bir-biri bilan maxsus membrana yordamida chegaralangan suyuqlikka elektr toki ta'siri o'tkaziladi. Natijada ikki xil aktivlashgan suv olinadi: analitik suyuqligi. $R_n = 1+2$ ovp 1000+1200 mv ko'rsatkichlariga ega bo'lib, bakterisid (bakterianlarni o'ldiruvchi) xususiyatga ega bo'lgan va kotolit $r_n 11+12$, ovp minus 800 minus 960 mv ko'rsatkichlarga ega bo'lib biologik jarayonlarni tezlashtirish xususiyatiga ega bo'lgan.

Anolit suyuqligi bilan go'sht va ichaklardagi mikroorganizmlarni o'ldirish, yo'q qilish va zararsizlantirish maqsadida 0,5 – 1,0 soat mobaynida yuviladi yoki botirib qo'yiladi.

Tuzlashni tezlashtirish maqsadida 100 l kotolit suyuqligiga 26 kg tuz solinib, yaxshilab aralashtirilib critiladi va tindiriladi. Zaruriyat tug'ilsa ritma filtrlanadi va aroemetr yordamida zichligi aniqlanadi.

Tayyorlangan kotolit suyuqligini go'sht va ichaklar botirilgan holda 12° s haroratda 12-18 soat mobaynida saqlanadi. Aktivlashtirilgan suda saqlangan xomashyo maxsus panjarali stollarga yozib qo'yilgan holda 0,5-1 soat mobaynida qochiriladi.

4.1.4. Ichakni to'ldirish. Suvi qochirilgan xomashyoni zira bilan aralashtirib 60 sm gacha qilib kesib olingan otning ichagiga tiqiladi. Ichakning ochiq qismi ip bilan yaxshilab bog'lanib, ikkinchi tomonga zichlanadi va o'rtasidan yoki aylana shaklida butun qazi bo'ylab ilish uchun halqa qoldirgan holda bog'lanadi va maxsus romlarga bir-biriga tegmaydigan qilib ilinadi.

Osib qo'yg'an holda zichlash. Maxsus romlarga osilgan qazilar 3-4 soat mobaynida 8 °C dan yuqori bo'lmagan haroratda saqlanadi va issiq ishlov berish uchun jo'natiladi.

«Qovurg'ali samarqand qazisi»

4.2.1. Xomashyoni tayyorlash. Otning 7-17 qovurg'alarini butunligicha buzmasdan umurtqalardan chopiladi.

Ajratib olingan qovurg'alar teng ikkiga bo'linadi. Tashqi va ichki qismidagi qon va diafragma qoldiqlari qirib olinadi va tozalanadi.

4.2.2. Xomashyoni tuzlash. Tayyorlangan xomashyo yuviladi, zarur bo'lsa anolitda (r_n+1+2 ovp 1000-12060 mv) 0,5 soat davomida maxsus idishda saqlanadi. Keyin anolitda qo'yilib va to'yingan katolit (26 % osh tuzi) ni $r_n 11+12$ va ovp minus 800 minus 960 mv va 12 °C haroratda 18 soat sarflanadi.

Ichak po'stini to'ldirish

Suvsizlantirilgan (suvi qochirilgan) xomashyo zira bilan yaxshilab aralashtiriladi va ingichka ichakka tiqilib go'sht bilan yaxshilab zichlanadi va ikki uchi yaxshilab bog'lanadi. Keyin ilish uchun halqacha yasaladi va bir-biriga tegmaydigan qilib maxsus rama qilinadi.

Osilgan holda zichlash. Maxsus romlarga osilgan hasiplar o'z og'irligi bilan asta-sekin 8°C haroratda 3-4 soat davomida zichlanadi.

Qarta

Xomashyo tayyorlash. Otning to'g'ri ichagi teskari ag'darilib ichak ichidagi chiqindilardan tozalanadi va suda tozalab yuviladi. Yuvilgan ichakning salin qismiga r_{12} 20 bo'lgan analit suyuqligi bilan ishlov beriladi (botirib qo'yiladi) va yana oqim suda yaxshilab yuviladi.

Tuzlash. Yuvilgan to'g'ri ichak 26 % li osh tuzi eritmasi bilan to'yintirilgan anolit eritmasiga 12 °C haroratda 18 soat davomida botirib qo'yiladi va qiya joylashtirilga stol ustiga yozib qo'yan holda 0,5-1 soat davomida suvsizlantiriladi. Qavatma-qavat tuzlanadi va 2-3 kun 2-4 °C haroratda saqlanadi.

Tuzlangan to'g'ri ichakni 30° s li iliq suda 2 soat davomidayaxshilab yuviladi. Yuvilgan ichaklardagi suvni ketgazish uchun ularni maxsus panjarali stol ustiga 1-2 soat davomida yozib qo'yiladi.

Suvi quritilgan ichakni yog'lik tomonini ichiga qilib ag'dariladi. Ip bilan ikki uchi bog'lanadi va ilish uchun bir uchiga ipdan halqacha yasaladi. Maxsus romlarga bir-biriga tegmaydigan qilib ilib chiqiladi va o'sha rom bilan dimlash kamrasiga jo'natiladi.

Dimlash 35-50 °C haroratda quyuq tutunda 2-3 soat mobaynida amalga oshiriladi.

Dimlangan qarta 18-20 gradusgacha sovutiladi va qaynatish joyiga jo'natiladi.

Suvda qaynatish 75-78 °C da amalga oshiriladi.

Bog'lash va romlarga osish. Suvsizlantirilgan to'g'ri ichak yog'li tomoniga qaratib ag'dariladi va ikki uchi bog'lanib osish uchun halqacha yasaladi va bir-biriga tegmaydigan qilib ilib chiqiladi. Keyin issiq ishlov berish uchun jo'natiladi.

Dudlash

Ot go'shtidan tayyorlangan tansiq taomda 20-35 °C da quyuq tutunda maxsus dimlash kameralarida 18-24 soat davomida amalga oshiriladi.

Qaynatish. Sovuq usulda dudlangan qazi, vovurg'ali samarqand qazisi, qarta qaynatish uchun jo'natiladi.

Qaynatish ochiq yoki yopiq qozonlarga suv solib 85-90°C da 3-3,5 soatda yoki bug' qozonlarida 95-100°C da qozonga solish vaqtida 80-82°C va qaynatish davomida mahsulot ichidagi harorat 72° s bo'lgancha davom ettiriladi.

Sovutish. Qaynatilgan maxsus 10-12°C haroratda 2-3 soat mobaynida havoning nibiy namligi 78±3 % bo'lgan sharoitda amalga oshiriladi.

Ot go'shtidan tansiq milliy taomlar tayyorlashning barcha bosqichlarida texnologik jarayonning ko'rsatkich tarkibiga javob bergan holda amalga oshirilishi nazorat qilib boriladi.

Avtomatlashtirilgan isitgichlardagi havoning harorati va namligi davlat standarti 22261-82 talablariga javob beradigan avtomatlashtirilgan o'Ichagichlar yordamida amalga oshiriladi.

Mahsulot (qazi) ichidagi harorat termoelektorik o'Ichagich-larda 100 °C shkalaga ega bo'lgan patensiometrlarni qo'llagan holda amalga oshiriladi.

Tuzlashdan oldin kerak bo'lgan mahsulotlarni tortish va reseptlarini tuzish GOST 24104-88 talabiga javob beradigan tarozilarda yoki GOST 24619-81

talablariga javob beradigan tarozi dozotorlarda amalga oshiriladi.

Mahsulot tarkibidagi tuzi miqdori uni kafolatsizlaydi va vaqti-vaqti bilan kamida har dekadada bir marta aniqlanadi. Shuningdek tekshiruvchi tashkilot yoki iste'molchi talabiga ko'ra.

Mahsulot tarkibidagi zaharli moddalar miqdori gost 26927-86, GOST 26930-86, GOST 26934-86 talablariga javob beradigan usullarda aflotoksin-v, antibiotiklar, garmonli birikmalar, nitrozaminlar va pestisidlar miqdori belgilangan tartibda amalga oshiriladi.

Idishlarga solish, yorliq yopishtirish, tashish va saqlash. 10-02-01 O'zbekiston Respublikasi talablariga binoan amalga oshiriladi.

Texnika xavfsizligi. GOST 12.3002-75, ost 49150-80 va ost 49-173-81 talablariga binoan amalga oshiriladi.

Qo'llaniladigan uskunalar GOST 12.2.003-74, GOST 27-463-79, ost 27-00-216-75 texnika xavfsizligi talablariga javob berishi kerak.

Kameraning tashqi devoridagi harorat 45° C dan oshmasligi kerak. 20-jadval

Dudlab pishirilgan oliy sortli qazi ishlab chiqilgan reseptura asosida

22-jadval

Xom ashyo va materiallarni nomi	Me'yori
To'zlangan xom ashyo, kg(xomashyo 100 kg xisobida)suyaklari ajratilgan va go'shtlarda bo'lgan, pay va chandiqlar qirqib olingan (I sort) oliy sort	50
suyaklari ajratilgan va go'shtlarda bo'lgan. pay va chandiqlar qirqib olingan kategoriyali (I sort)	30
ichki yog'i va ko'krak qovurg'a yog'lari	20
100 kg to'zlanmagan xom ashyo hisobida (xushta'mlikni oshiradigan materiallar gr hisobida) ovqatga solinadigan osh to'zi	3800
100 kg to'zlanmagan xom ashyo hisobida (xushta'mlikni oshiradigan materiallar gr hisobida) shakar	150
100 kg to'zlanmagan xom ashyo hisobida (xushta'mlikni oshiradigan materiallar gr hisobida) zira	250

Obolochka: katta yoshli otning ingichka ichagi.

Dudlab pishiriladigan oliy sortli qovurg'alar Samarqand qazisini tayyorlash.

Xom ashyo tayyorlash. Bir suyakli qazi tayyorlash uchun sovutilgan yoki yaxlatilgan I kategoriyali semizlikdagi ot go'shtidan tayyorlanadi. Suyakli qazini ajralish chegarasi quyidagicha:

a) oldingi tomondan 6va 7 qovurg'a oraliq'i;

b) orqa tomondan 17 va 18 qovurg'a orasida ajratiladi.

Yuqori esa qovurg'a uzunligining o'rtasidan ko'ndalaniga chopiladi qazisiga ikkita just qovurg'a ishlatiladi. Har bir qovurg'a alohida yog'i va go'shti bilan ajratilib, qovurg'adagi tog'aylar olib tashlanadi va qovurg'ali qazi tayyorlanadi. Qovurg'a uzunligi 70 sm dan oshmasligi kerak.

Tuzlash. Tuzlash uchun xom ashyo belgilangan idishda to'zlanadi. Har 100 kg xom ashyo og'irligiga 3,5 kg tuz, 150 gr shakar, 250 gr zira solinadi.

Qovurg'alarni taxlashda botiq qismi yuqoriga qaratib joylashtiriladi. Tuz, shakar, zira aralashtirilib, har qatorga bir me'yorda sepiladi.

Tuzlangan xom ashyo 2-4°C haroratda 2-3 kecha-kunduz davomida xonada saqlanadi.

To'zlanib xonaga saqlashdan keyin ichakka solib bog'lash.

Qovurg'ani osilib turgan go'sht yog'lari qovurg'alarga o'raladi. Qazi qovurg'asi xom ashyosi otning ingichka ichagiga solinadi oldindan ichak qovurg'a o'zunligini hisobga olib kesiladi.

Xom ashyoni solishdan oldin ichakni ichi qaytariladi. So'ngra ichaklar yaxshilab iliq suvda yuviladi va o'z xolatiga ag'darilib. So'ngra qovurg'alar ichakka tiqiladi. Qovurg'a ichak pardasini teshmasligi uchun ichakning ikki qismiga go'shtning yog'siz qismi tiqiladi. So'ngra ikki uchi kanop bilan bog'lanadi. Ko'ndalangiga uch joydan bog'lanadi va bir uchiga ilmoq qilinib, ramkali tayoqqa ilinadi. Har bir batonli qazi bir-biriga tegmasligi kerak. Quritish uchun 3-4 soat qo'yiladi.

Dudlash. Maxsus qilingan dudlash kashtasida quyuq to'tunda harorati 20-30 °C da 18-24 soat davomida dudlanadi. Ichak pardasining qalin yo'g'onligini e'tiborga olib.

Sovutish. Mahsulot dudlangandan keyin sovutishga qo'yiladi. Sovutish xonasida 15-20°C gacha sovutilib, so'ngra qaynatish qozoniga beriladi.

Qaynatish. Qovurg'ali qazi qozonli suvda harorati 85-90°C gacha yetkazilib ot go'shtining yoshiga qarab, 180 minutgacha qaynatiladi.

Sovutish. Suyakli qazi qaynatilgandan so'ng sovo'tiladi. Sovutish kamerasing harorati 0-4°C oshmaslik kerak. Havo nisbiy namligi 75-78% bo'lishi kerak. Suyakli qazini dudlashdagi chiqimi 80%, suyakli qazining dudlab qaynatilib pishirilganda chiqimi 65% dir.

Dudlab pishirilgan «Qarta». Buning uchun so'yilgan semizligi I kategoriyaga ega bo'lgan otning to'g'ri ichagi olinib, o'zunligi 15 sm dan to 50 sm o'zunlikda kesilib, chappa ag'darilib oqib turgan suv bilan yaxshilab yuviladi.

Tuzlash. To'zlash uchun belgilangan idishda quruq, usulda tuzlanadi. Har 100 kg xom ashyo og'irligiga 3,5 kg tuz, 0,15 kg shakar solinadi. Tuz, shakar aralashtirilib har qatorga bir me'yorda sepiladi. To'zlangan xom ashyo 2-4°C haroratda 2-3 sutka davomida xonada saqlanadi, so'ngra sovuq suvda 2 soat davomida ivitiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Ot go'shtidan qanaqa tansiq taomlar tayyorlanadi?
2. Suyaksiz qazi tayyorlash texnologiyasi qanday tayyorlanadi?
3. Bir va qo'sh suyakli qazi tayyorlash texnologiyasiga tavsif bering?
4. Ot go'shtidan tayyorlanadigan bo'yin tojisining texnologiyasini ayting?
5. Ot to'g'ri ichagidan tayyorlanadigan qarta texnologiyasini ayting?

TURLI GO'SHT KONSERVALARINI SHLAB CHIQARISH JARAYONI

Oziq-ovqat balansida turli xil konservalar muhim o'rin tutadi. Konservalar asosan go'shtda, baliqdan, sutdan, mevadadan va boshqa oziq-ovqat mahsulotlaridan tayyorlanadi. Go'sht konservalari deganda go'shtni yuqori haroratda ishlov berish bankalar ichiga yaxshi joylashtirilib mustahkam berk sterilizatsiya holatiga aytiladi.

Go'sht konservalari – go'sht mahsulotlariga qarab shisha yoki temir bankalarga solinib germetik berkitilgan, sterilizatsiyalangan, pastersizatsiyalangan mahsulotlar hisoblanadi.

Dunyo miqiyosida oxirgi yillarda go'sht konservalari ishlab chiqarish jarayonlarini takomillashuvi, ishlab chiqarish sharoitlarini sanitariya-gigiyena holatlarini yaxshilanishi, yangi idishlar va uskunalarni ishlab chiqarishga joriy qilinishi, sterilizatsiya qilish jarayonini takomillashuvi go'sht konservalarini sifatini ancha yaxshilanishiga olib keldi.

Bankali konservalarning sifati boshqa saqlanadigan usullarga nisbatan afzalliklarga ega bo'lib, uzoq muddatga chidamli, olib borish uchun oson, ayniqsa sayohatga, ekspeditsiyaga chiqqanda qulay. Yuqori haroratda ishlov berilishiga qaramasdan uning tarkibida V₂, RR vitaminlari va aminokislotalar saqlanib qoladi.

Bizning mamlakatimizda go'sht sanoatida va ruxsat etilgan sexlarda 20 xildan ortiq bankali konservalar, shuningdek, qoramol, ot, qo'y, cho'chqa, parranda tushyonkalari, qoramol tili, tomatli sousdagi mahsulotlar ishlab chiqarilmoqda.

Go'sht konservalarini sifatini oshirishni texnologik omillari quyidagilardan iborat: xom-ashyolarni makro va mikroelementlar, vitaminlar, oqsillar bilan boyitilishi, yog' moddalarini chegaralash, iloji boricha almashtirib bo'ladigan aminokislotalar va yarim to'yingan yog' kislotalari miqdorini tenglashtirishdan iborat.

Go'sht konservalarini sifatini oshirish yo'li, ularning organoleptik xususiyatlarini yaxshilashga qaratilishi lozim.

Go'sht konservalari ishlab chiqarish uchun xom-ashyo sifatida yetilgan I va II kategoriya semizlikdagi qoramol va cho'chqa go'shti ishlatilib, ular sog'lom hayvonlardan olingan bo'lishi kerak. Oliy navdagi go'sht konservalari I kategoriya xom-ashyo go'shtlardan ishlab chiqariladi. Hayvonni so'yilganiga 2-3 kun bo'lgan sovutilgan go'shtlari yetilgan go'sht konservalari uchun eng sifatli xom-ashyo hisoblanadi. Uzoq muddatda yetiltilgan go'shtlar konservalar ishlab chiqarish uchun yaroqsiz hisoblanadi. Yangi so'yilgan go'sht ham konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda yaroqsizdir.

Go'shtli konservalar ishlab chiqarishda qo'llanilayotgan xom-ashyo go'shtlar turli mexanik iflosliklardan, uyub qolgan qondan va begona to'qimalardan tozalanishi lozim. Go'shtda suyak, biriktiruvchi va tog'ay to'qimalari, hamda yirik nerv tugunlari va qon tomirlari bo'lmasligi kerak.

Blansirovka – go'shtni bankaga joylashtirishdan oldin qisqa muddatda qaynatish.

Dimlangan mol go'shti konservalarni tayyorlashga qaratilgan. Bankaning ichidagi mahsulotlar bir-biriga jips qilib joylashtirilishi va bo'shlig'i bo'lmashligi lozim. Agar tartib buzilsa konservalash jarayoniga yomon ta'sir qiladi. To'ldirilgan bankalar tarozida tortilib, qopqoq bilan yopiladi va konveyner orqali bankaning ichidagi havoni so'rib olishga yuboriladi. Bu jarayonni bajarishdan maqsad konserva bankalariga mahsulotlar solinayotganda kirgan havoni chiqarishga qaratilgan.

Bombaj deyilganda bankalarning tub qismi shishib ketishi. buning natijasida tunukaning bukilib tikilgan joylari ham to'g'rilanib ketishi natijasida kimyoviy, fizikaviy va mikrobiologik jarayonlar natijasida gazlarni hosil bo'lishiga aytiladi.

Konserva mahsulotlarini buzilish sabablaridan yana biri idishlar og'zini yaxshi berkitilmasligidir. Bunday idishlarga tashqi muhitdan mikroblar tushish xavfi yaratiladi.

Konserva mahsulotlari buzilganda doimo bombaj bo'lmashligi mumkin. Chunki, mikroblar hayot faoliyatida gaz hosil qilishi va qilmasligi mumkin. Agar idish ichida gaz hosil bo'lmasa idish qopqog'i va tubi yassi holatini saqlaydi. Mahsulot buzilganligini banka – idish sirtidan bilish qiyin. Bunday mahsulot buzilishligini ko'pincha botulizm bakteriyalari yuzaga keltirishi mumkin. Agar inson bunday mahsulotlardan iste'mol qilsa juda kuchli zaharlanishi mumkin.

Ko'pincha go'shtli konservalar buzilishi fizik bombaj natijasida yuzaga kelishi mumkin. Fizik bombaj bankalarga mahsulotni juda to'ldirib solish, sovuq mahsulotlarni idishdan kislorod chiqarilmasdan solinishi natijasida yuzaga keladi.

Idishlarni shishib qolishi idish ichidagi bosim va tashqarisidagi bosim o'rtasidagi katta farq natijasida mahsulotlarni issiq xonada saqlanishi natijasida hosil bo'ladi. Konserva bankalarni sovuq xonalarda saqlanishi mumkin emas. Idishlar ichidagi shurvalar muzlab idishlarni kengayishiga olib keladi, natijada fizik bombaj yuzaga keladi. Fizik bombaj bo'lgan go'shtli konservalarni ovqatga ishlatish maqsadga muvofiq.

Go'shtli konservalar ustidan zanglamasligi uchun vazelin yoki solidol suriladi. Etiketka yetishtiriladi va saqlash xonalariga yuboriladi.

Go'shtli konservalar 5-15°C yaxshi shamollaydigan xonalarda saqlanadi. Konservalar saqlanadigan harorat 1-5°C hisoblanadi.

Mikrobiologik bombaj – bankaning ichida gazning hosil bo'lishi, anaerob mikroblarning rivojlanishiga olib keladi. Konservaning go'sht qismi yumshoqlashadi, ya'ni maydalanadi. Natijada yomon hid beruvchi gaz ajraladi. Shu sharoitda sporali aeroblar termousi kokklar o'sadi. Shu bois mahsulotning konsistensiyasi o'zgaradi, natijada prateolitik anaeroblar jadal rivojlanadi. Inson oziq-ovqati uchun yaroqsiz hisoblanadi. Agar go'sht va o'simliklardan tayyorlangan bo'lsa achish eng avvalo o'simliklarda bo'ladi. Bu jarayon ko'pincha uglevodlarga boy bo'lgan bankalarda sodir bo'ladi, ya'ni bankalarni o'z vaqtida yaxshi sterillanmasligi va mustahkam yopilmasligi tufayli sodir bo'ladi. Achigan konservalar hayvonlar uchun ozuqa sifatida ishlatiladi.

Konservalarni uzoq muddatda saqlanishi va oziq-ovqat sifatini yaxshilashda qabul qilingan qoidalarga rioya qilinishi muhimdir. Shulardan biri konserva

mumkin. Agar go'shtga ultrabinafsha nurlari (3 s) bilan ishlov berilsa go'sht tarkibidagi mikroblar soni 50 % ga kamayishi mumkin.

Go'sht konservalariga qo'shiladigan zirovorlar tayyor mahsulot sifatiga katta ta'sir qiladi. Shuning uchun ziravorlar sifatiga ham ahamiyat berish lozim. Chunki ziravorlar tarkibida juda ko'p mikroblar saqlanadi. Shuning uchun go'sht konservalariga qo'shilayotgan ziravorlar albatta sterilizatsiyalanishi lozim. Ammo, ziravorlarni sterilizatsiya qilish tarkibi ularning ba'zi xususiyatlariga salbiy ta'sir qilishi mumkin. Shuning uchun hozirgi vaqtda ziravorlar qismi (sharbat) sanoat asosida ishlab chiqarilmoqda. Bunday sharbatlar barcha ko'rsatkichlari bilan tabiiy ziravorlar xususiyatlarini namoyon etadi. Ularni uzoq saqlash mumkin, chunki u kuchli bakterisid xossasiga ega.

Go'shtli konservalarning sifatiga ular solinadigan idishning xususiyatlari ham katta ta'sir qiladi. Idish yuqori haroratga chidamli va sovutilganda berkitilganlik darajasi yuqori bo'lishi, chidamli-mahkam va yengil. og'zi mahkam berkiladigan va mexanik urishlarga chidamli bo'lishi lozim. Idishlar mahsulot sifatiga salbiy ta'sir qilmasligi lozim.

Bunday talablarga shisha idishlar va alyuminiydan yasalgan tunuka bankalar javob beradi. Ichki qavati yupqa qalay bilan qoplangan oq tunukalar ham konserva idishlari ishlab chiqarish uchun qo'llanilishi mumkin. Idishlar silindr shaklida bo'lishi maqsadga muvofiq. Idishlar yasalayotgan material eng asosiysi zanglasmasligi darkor. Agar idish zanglansa mahsulot tarkibi buzilib, idish ichida har xil gazlar hosil bo'ladi (bombaj) bunday konservalar iste'mol uchun yaroqsiz hisoblanadi.

2. Go'shtli konservalar turi assortimenti juda ko'p va xilma-xildir. Konservalar xomashyo turi, qo'llanilgan resept, ishlatilishi va tayyorlash usuliga qarab klassifikatsiyalanadi. Xomashyo turiga qarab go'shtli konservalar qoramol, qo'y, cho'chqa va parranda go'shtidan ishlab chiqarilganlarga bo'linadi. Resepti bo'yicha go'shtli va go'sht o'simlikli turlariga bo'linadi. Go'shtli konservalar ham o'z navbatida bir necha turlarga bo'linadi. Masalan, qoramol go'shti qaynatilgan, sundirilgan va qovurilgan konservalar. Go'sht qo'shimcha mahsulotlaridan tayyorlanishiga qarab ham turlari ko'p.

Go'sht-o'simlikli konservalar tarkibiga karam, kartoshka, lavlagi, sabzi va boshqa mahsulotlar ham kiritiladi.

Go'shtli konservalar ishlatilishiga qarab; ovqat uchun va yengil ovqat uchun qo'llaniladigan turlari mavjud. Ovqat uchun ishlatiladigan konservalar iste'moldan oldin albatta qizdirilishi lozim, yengil ovqat uchun ishlatilsa qizdirilmasdan iste'mol qilinadi.

Go'shtli konservalar ishlab chiqarish usuliga qarab, qo'llanilayotgan haroratli ishlov berish me'yori bo'yicha, sterilangan va pastertlangan turlariga bo'linadi.

Go'shtli konservalarni oziqaviy qiymati ularning kimyoviy tarkibiga qarab; oqsil, yog', uglevod, vitamin, makro va mikroelementlar miqdori bilan o'lchanadi.

Turli konservalarni ishlab chiqarishi jarayonini xususiyatlari asosan xomashyo go'shtni tayyorlashdan boshlanadi. Ba'zi konserva turlariga xomashyo go'sht blansirovkalanadi, ya'ni oz miqdordagi suvda qisqa muddatga pishiriladi.

Harorat qaynash darajasiga yaqinlashtiriladi. Bunda go'sht tarkibi kamayib, qisman zararsizlantiriladi. Hosil bo'lgan shurva go'sht solingan barkalarga qo'yiladi. Sho'rvaning sifati uning tiniqligi va zichligi bilan tavsiflanadi. Idishlarga oldin ziravorlar, so'ng yog' va go'sht solinadi, eng oxiri shurva qo'yiladi. Idishlar og'zi bekitiladi.

Ba'zi konservalar xomashyo go'shtni qovurish yo'li bilan tayyorlanadi. Bunday go'shtli konservalarning oziqaviy qiymati yuqori hisoblanadi. Xomashyo go'sht 150-160° S da qovuriladi. Agar xomashyo go'sht sifatida muzlatilgan go'sht ishlatilsa konservalarni ta'mini yaxshilash uchun 0.3 % miqdorida natriy glyutaminat qo'shilsa maqsadga muvofiqdir.

Konservalar go'sht qo'shimcha mahsulotlaridan tayyorlansa ular qo'shimcha qayta ishlanadi. O'simlik xomashyolari tozalanadi, yuviladi, blansirovkalanadi yoki qaynatiladi va sovutiladi.

Idishlarga solishda oldin qattiq – zich mahsulotlar, tuz va ziravorlar, xom yog', go'sht va eng oxiri sho'rva solinadi. Go'sht-o'simligi konservalarda eng oxiri o'simlik xomashyolari solinadi. Barcha xomashyolar reseptda ko'rsatilgan miqdorda idishlarga solinadi, mahsulotlarni idishlarga maxsus avtomat-lozatorlar yordamida to'lg'aziladi. To'ldirilgan idishlar tarozida tortilib og'irligi aniqlanadi. Agar idish 1 kg gacha bo'lsa idishlardagi mahsulotlar og'irligi farqi + 3 % gacha, 1 kg dan katta hajmdagi idishlar uchun bu ko'rsatkich + 2 % tashkil etishi lozim.

Mahsulotlar solingan idishlar og'zini germetik berkitish go'sht konservalarini sifatini pasaytirmasdan uzoq muddatga saqlash imkoniyatini yaratadi. Idishlar ichidagi havo-kislorodni faqat vakuum berkitgich asboblari yordamida oshirish lozim. Agar idish ichidagi kislorod qolsa sterilizasiya vaqtida qopqoqlarni otilishiga, bankalarni deformasiyalanishiga, idishlar ichida korroziyalanish yuzaga kelishiga olib keladi. Bularning hammasi go'sht konservalarini sifatini pasayishiga, hatto iste'molga yaroqsiz holatga olib keladi.

3. Go'sht konservalari ishlab chiqarishda sterilizasiya rejimi va sanitariya qoidalariga amal qilinsa, idishlar kimyoviy turoqli va mexanik mahkam materiallardan yasalsa bunday konservalar xususiyatlarini bir necha yilgacha (2-6 yil) saqlashlari mumkin. Bunday mahsulotlarni har qanday sharoitda tashish imkoniyati yuqori bo'ladi.

Go'sht konservalari ishlab chiqarish jarayonida barcha me'yorlarga qat'iy rioya qilingan holda ish yuritilsa, ular uzoq muddatga saqlanganda ham ta'mi, aromatik xususiyati, rangi va konsistensiyasini yo'qotmaydi. Biroz go'sht va yog' rangini o'zgartirishi mumkin. Hatto go'sht tarkibidagi vitaminlar ham o'zgar olmaydi, vitamin V₂ biroz kamayishi mumkin. Go'sht konservalarini buzilganligi idishlar qopqog'ini va tub qismini shishishi bilan (bombaj) izohlanadi. Kelib chiqishi sabablariga ko'ra bombaj; kimyoviy, mikrobiologik va fizik turlariga bo'linadi.

Kimyoviy bombaj asosan idishdagi mahsulotlar bilan idish metali o'rtasida kechadigan jarayonlar natijasida sodir bo'ladi. Metall idishlar ichki qismi yaxshi kamaylanmagan yoki laklanmagan bo'lsa, u korroziyalanadi. Natijada qalay va temir turli zaryadlarga ega bo'lgan (katod va anod) muhit hosil qiladi. Bunda

TUXUMNING SIFATI VA MOL TOVAR XUSUSIYATI

Qishloq xo'jalik parrandalarining tuxumi oziq-ovqat sifatida a'lo darajada samarali ajoyib, diyetik mahsulotlar hisoblanadi. Oqsil qismida to'liq qiymatga ega bo'lgan biologik aktiv moddalar mavjudligi, uning tarkibidagi oqsil, yog' uglerod, vitaminlar va mineral maddalarni mavjudligi inson hayotida tutgan o'rni muximdir. Tuxumda xolesterin bo'lishi va miya asosida istemol qilinsa siment asosida to'planmasligi aniqlangan, chunki uning tarkibida fiziologik jixatdan qimmatli bo'lgan leusetin maddasi bo'lib to'planishga yo'l qo'ymaydi.

Tuxum parrandalarining qimmatli ozuqa mahsulotlari bo'lib, uning tarkibida oqsil, yog', uglerod, vitamin va mineral moddalar mavjud. Umuman olganda biologik ahamiyatga ega bo'lgan moddalarga bo'ydir 100 gr tuxum (kaloriyasi) 158 kkl energiya bo'lib uning xazm bo'lish darajasi 98% ga teng.

Tuxum mahsulotlarining asosiy ko'rsatgichlariga tuxum soni uning og'irligi va kimyoviy tarkibi kiradi. Bu ko'rsatgichlar parrandalarining turi, zoti, yoshi, irsiy xususiyatlari, oziqlantirish, saqlash sharoiti, yil mavsumlari va boshqa ta'sirlarda o'zgaradi.

Tuxum ellips shaklida bo'lib, uzunligi kengligiga nisbatan 1/1.32 ga tengdir. Bir tomoni o'tkir va bir tomoni o'ymasdir. Oqsil 54-60%, sariq modda 28-32 % va qobiq 11-14 % dan iboratdir. Qobiq qismi mineral maddalardan tashkil topgan. Qobiq rangi parranda turi va zotiga qarab turli rangda bo'ladi.

Tuxum asosan qobiq, tuxum sarig'i, oqsildan iborat. Tuxum qobig'i tuxumning umumiy og'irligining 11-14 % ni tashkil etadi.

Tuxum qobig'i ikkita: ichki prizmatik va tashqi qatlamdan iborat.

Yangi olingan tuxumning ustini parda qoplagan bo'ladi. Bu parda yuxumning tuxum yo'lidan o'tishi vaqtida loyqalangan shilishning qurishidan yuzaga keladi va tuxumni qurishdan saqlaydi.

Qobiqda teshikchalar bo'lib, gaz almashinuvini ta'minlaydi. O'tmas tomonida 1 sm da 100-150 ta teshikcha bo'ladi. Havo kamerasi bo'shlig'i o'tmas tomonida bo'lib, tuxumni saqlanishiga qarab ortib boradi. Qobiqni sirtidan yupqa oqsil qobig'i oldini olish bo'lib turli mikroflorani kirishini oldini oladi.

Tuxumni qobiq qatlamida diametri 4.40 mikron keladigan ko'p teshikchalar bor. Tuxumning suvi shu teshikchalarda bug'lanadi agar tuxum ifloa bo'lsa bu teshikchalar orqali tashqaridan tuxumni ichiga bakteriya va mog'or zamburug'lar kirib uning buzilishiga sabab bo'ladi.

Vaqt o'tishi bilan tashqi muhit ta'sirida bu mikroblar tuxum ichiga kiradi. Mikroblarni tuxum chiqarish tezligi tashqi havo haroratiga, namlikka, tuxum qobig'ining iflaslanganlik darajasiga va boshqa omillarga bog'liq.

Tuxum ichiga kirgan mikroblar o'z hayot faoliyati davrida turli fermentlar ishlab chiqarib tuxumning tarkibiy qismini parchalaydi. Natijada oqsil qismi, sariq qismi to'q sariqqa o'tadi va quyug'lashadi. Oqsillarning parchalanishi natijasida har xil yomon hid beruvchi gazlar hosil bo'ladi va boshqalar natijasida tuxumning ozuqaviy qiymati yo'qoladi.

Tuxum qobig'ining kimyoviy tarkibi asosan kalsiy karbonad tuzidan iborat (93,7%). Bundan tashqari qobiqda 4,15% organik moddalar, 1,39% magniy karbonat, 0,76% kalsiy va magniy fosfor tuzlari bor. Organik moddalarning asosiy qismini oqsillar, 16% ni azot va 3,5% ni oltingugurt tashkil etadi.

Tovuqlardan yiliga o'rtacha 220-250 ta, o'rdaklardan 180 ta, g'ozlardan 80-100 ta, kurkalardan 100-150 ta tuxum olinadi. Parrandalarni tuximini baxolashda tuxum tarkibidagi sarig' va oqsili uning qaysi kategoriyaga kirishi ya'ni qiymatini oshiradi. Agar bir tovuq bir yil davomida 200 ta tuxum bersa, o'rtacha tuxum og'irligi 55 gr ga to'g'ri keladi. Agar yiliga bir tovuqdan olingan jami tuxum og'irligi 11 kg bo'ladi, o'rtach bitta tuxum og'irligi 65 gr bo'lsa jami olingan tuxumning og'irligi 13 kg to'g'ri keladi.

Parrandalardan olingan tuxum og'irligi uning turiga qarab har xil bo'ladi.

Katta yoshdagi tovuq tuxumining og'irligi 55-65 gr, kurka tuxum 110 gr, g'oz tuxum 110-180 gr, sesarka tuxum 45 gr, bedana tuxum 8-10 gr bo'ladi.

Yosh tovuqlar 5-6 oylikidan boshlab tuxum tug'a boshlaydi. Bir yilda o'rtacha 175 dona tuxum berishi aniqlangan. Erta bahorda ochirilgan jo'jalar tez tuxum bera boshlaydi. Yosh tovuqlarning tuxum mayda bo'lib, eng yuqori tuxum mahsuloti ikki yoshgacha berib keyinchalik har yili o'rtach hisobda 10-15 % kamayib boradi.

Tovuqlardan yiliga o'rtach 220-250 ta, o'rdaklardan 180 ta, g'ozlardan 80-100 ta, kurkalardan 100-150 tagacha tuxum olinadi. Tuxum yo'narishidagi leggan tovuqlardan o'rtacha 200-240 dona, go'sht yo'nalishidagi karneshi zotli tovuqlardan 110-130 dona tuxum olinadi.

Turli xil parrandalarning tuxumi ximiyaviy tarkibiga ko'ra bir biridan katta farq qiladi buni quyidagi jadvaldan ko'rish mumkin.

Har xil parrandalar tuxumining ximiyaviy tarkibi (%) hisobida

23-jadval

Tuxumning xili	Suv	Oqsil	Yog'	Uglevodlar	Kul
Tovuq tuxumi	73.67	12.57	12.02	0.67	1.07
O'rdak tuxumi	70.81	12.77	15.04	0.30	1.08
G'oz tuxumi	70.40	13.90	13.30	1.30	1.10
Kurka tuxumi	73.10	13.10	11.80	1.20	0.80

Tuxumning tovar xususiyati.

Tovuq tuxumi davlat sanitariganmuofiq saqlanish muddatiga, sifatiga, vazniga va saqlanish sharoitiga qarab diyetik, yangi oxaklashgan va sovutolgan sillarga bo'linadi. Yangi tuxum 7 kungacha dietik hisoblanadi. Diyetik tuxumlar oddiy va saralangan tuxumlarga bo'linadi. Saralangan diyetik tuxumlarining po'sti tozi, pishiq,havo kamerasi harakatsiz, balandligi 4mm gacha, tuxum sarig'i berk

bo'lishi kerak, vazni 54 gr dan kam bo'lmasligi kerak. Oddiy diyetik tuxumlar faqat vazning kam bo'lishi bilan saralangan tuxumlardan farq qiladi.

Oziq-ovqatbop to'la qiymatsiz tuxumlar guruxiga havo bo'shlig'ining balandligini 1/3 qism tuxum balandligini egallagan, qobig'i siniq.ba'zan sariq va oqsil qismi qralashgan, biroz qurigan qobig'ida oz miqdorda dog'lari bor tuxumlar kiritiladi. Bu tuxumlar zudlik bilan konditer ishlab chiqishga jo'natiladi.

Texnik chiqindi tuxumlarga qon xalqasi paydo bo'ladi (zarodish uyg'ongan), cherish xidi kelgan va boshqa salbiy omillar aniqlangan tuxumlar kiritiladi.

Har bir diyetik tuxumning yuzasiga shtamm bosilib, unda tug'ilgan kuni va muassasaning nomi ko'rsatilishi kerak. Xolodelnikda musbat 20 C⁰ dan past bo'lmagan temperaturada 30 kungacha saqlangan tuxumlar yangi tuxumlar xisoblanadi. Yangi tuxumlar ikki kotigoriyaga bo'linadi. Birinchi kotigoriyadagi yangi tuxum havo qamerasining balandligi 7 mm gacha, vazni esa 48 gr dan kam bo'lishi bilan diyetik tuxumdan farq qiladi.

Ikkinchi kotigoriyadagi yangi tuxumning qobig'i toza yoki kam ifloslangan havo qamerasining balandligi 13 mm bo'lib, tuxumning ichi suyuqlashadi, vazni esa 43 gr dan kam bo'lmasligi kerak.

Xolodelnikda manfiy 1-2 c da 30 kundan ko'p saqlangan tuxumlar sovutilgan tuxum deyiladi va ular ham ikki kotigoriyaga bo'linadi. Birinchi kotigoriyadagi sovutilgan tuxumning po'sti toza, pshiq, havo kamerasi kam harakatchan, balandligi 11 mm bo'lishi kerak, tuxum sarig'i qattiq, markazdan o'zgina ko'chgan bo'ladi. Boshlang'ich doirasi zaif ko'rinadi, tuxum oqsili yetarli darajada zich bo'lmaydi, vazni esa 48 gr dan kam bo'lmasligi kerak.



34-rasm. Tuxumlarning saqlanishi

Ikkinchi kategoriyadagi sovutilgan tuxumning vazni 43 gr dan kam bo'lmashligi, havo kamerasing balandligi 13 mm, tuxum sarig'i harakatchan bo'lib, yaxshi ko'rinishi kerak.



35-rasm. Har xil parrandalar tuxumining rasmi

Parhez va oshxona tuxumlari vazniga qarab 3 navga bo'linadi, saralangan, birinchi, ikkinchi.

24-jadval

Kategoriya	Tuxum og'irligi, gr, kam bo'lmasin	10 tuxum og'irligi, gr, kam bo'lmasin	360 tuxum og'irligi, gr, kam bo'lmasin
Saralangan	65	660	23.8
Birinchi	55	560	20.2
Ikkinchi	45	460	16.6

Parxez va oshxona tuxumlari havo kamerasing holati, sarig'i va oqsili bo'yicha quyidagi talablarga javob berish kerak;

25-jadval

Tuxumning nomi	Tavsifi		
	Havo kamerasing holati va balandligi	Sarig'i	Oqsili
Parxez	Harakatsiz, balandligi 4 mm dan oshmaydi.	Mustaxkam, sal ko'rinadi, lekin shakli aniq ko'rinmaydi. Markazda joylashib chayqalmaydi.	Zich, yorug', tiniq
Oshxona	Xarakatsiz (ozma-oz xarakatlanishi mumkin), balandligi 7 mm dan yuqori emas: muzlatgichlarda saqlanganlari uchun 9 mm dan ko'p bo'lmasligi kerak	Mustaxkam, sal bilinadi, ozma-oz harakatlanishi mumkin. Markazdan biroz siljigan bo'lishi mumkin. Muzlatgichda saqlanganda tuxumlarda sariq chayqalgan bo'ladi	Zich (juda zich bo'lmasa ham bo'ladi) yorug', tiniq.

Parxez va oshxona tuxumlarining po'sti toza va jaroxatlanmagan bo'lishi kerak.

1. Tamg'alash.
2. Qadoqlash.
3. Qabul qilish
4. Tekshirish usullari
5. Tashish va saqlash

Tuxum oqsili suyuq konsistensiyada bo'lishi ham mumkin. Oxakli suvda saqlangan tuxum oxaklashgan tuxum deyiladi. Bunday tuxum ko'rsatkichlarga ko'ra sovutilgan tuxumdan farq qilmaydi. Lekin shuni aytish kerakki, oxaklashgan tuxum pishirilganda tez yorilib ketadi va undan biroz oxak ta'mi va xidi kelib chiqadi.

Yuqorida aytilgan to'la qiymmatli tuxumlardan tashqari qimmatli bo'lmagan faqat oziq uchun yaraydigan tuxumlar ham bor. Bunday guruxga yorilgan va pachaqlangan vazni 40 gr dan kam, havo kamerasing balandligi tuxumning 1/3 qismidan ortiq, uchuvchan xidli, sarig'i aralashgan, po'stlog'i qatlam ostida bir yoki bir nechta harakatsiz mayda dog'lar bo'lgan, sarig' po'stloq qavatga yopishgan, ammo mog'orlamagan tuxumlar bo'ladi.

Agar tuxum ichiga kirgan chirituvchi bakteriyaning rivojlanishi uchun qulay sharoit topilsa ular oqsillarni parchalaydi va natijada tuxumda ko'p vodorod sulfid, ammiak va boshqa moddalar hosil bo'ladi. Tuxum sarig'ini qoplaydigan parda ham mikroblar ta'sirida parchalanadi. tuxumning sarig'i oqsili bilan aralashib ketib, qoramtir, iflos suyuqlikka aylanadi. Ba'zan tuxum ichida to'plangan gazlar tufayli po'chog'i yaltiroq bo'lib qoladi. Bunday tuxumning ichi ovoskopda qaralganda ichi xech yoriqlashmaydi. Shuning uchun buzilgan bunday tuxum "bakteriya tumagi" deyiladi. Tuxumda mog'or zamburug'lar rivojlanganda ular oldin po'stloq qatlamida o'sadi, keyin ichiga qarab birinchi navbatda, havo qamerasi yonida rivojlanadi, chunki bu yerda yetarli miqdorda oqsigen bo'ladi. Shuni ta'kidlash kerakki mog'or zamburug'lar sovuq temperaturada ham rivojlanishi bilan mikroblardan farq qiladi. Mog'or zamburug'lar oldin mayda koloniyalar hosil qiladi, ovoskopda tekshirilganda bular ham dog' va donachalar shaklida ko'rinadi. Zamburug'lar tuxum oqini o'rab olganda ovoskopda qaralganda uning ichi xech yoriqlashmaydi va bunday tuxum "zamburug' tumagi" deb ataladi.

"Bakteriya va zamburug' tumagi" bo'lgan tuxumlar brak qilinishi kerak. Tuxum saqlanganda yoki jo'natilganda unda turli o'zgarishlar bo'lishi mumkin.

Tuxumning sarig'i po'stloq qatlamiga yopishib, xarakatsiz bo'lsa u "krasyuka" deyiladi. Ba'zan urug'langan tuxum yuqori temperaturada saqlanganda embrion ancha rivojlanadi, temperatura pasayganda esa o'sishdan to'xtaydi. Bunday holda embrionning qon tomirlar ko'paygan bo'ladi va ovoskopda qaralganda qon aylanasi o'xshab ko'rinadi. Tuxumda achigan maza va xid bo'lsa, u achigan tuxum deyiladi. Agar tuxumda "krasyuka" qon doirasi, "achigan tuxum" xususiyati borligi aniqlansa uni texnik maqsadlar uchun ishlatish kerak.

Tuxumni tekshirish. Tuxum yig'iladigan joylar, omborlarda kolxoz bozorlarda tuxum tekshirib turiladi. Tuxum organoleptik tekshirilishi va ovoskopiya qilinishi kerak. Organoleptik tekshirishda uning ifloslangan ifloslanmaganligi, rangi, po'stloq qatlamining shikastlangan-shikastlanmaganligi, hudi va boshqalar aniqlanadi. Ovoskopiya qilinganda esa uning ichidagi o'zgarishlar tekshiriladi. Iste'mol qilinadigan tuxumlarni parrandalarning barchasi bog'lom bo'lgan jo'jalardan olish va veterinariya-sanitariya jihatdan yaxshilab tekshirib ko'rish kerak.

Tuxum sarig'i-tuxum sarig'i quyuq, shaffof bo'lmagan, yarim suyuq konstitsiyali imulsiyadir. Tuxum sarig'ida yog'ga boy bo'lgan ko'p mayda harchalar bor. Tuxum sarig'i tiniq sariq, to'q sariq rangda bo'ladi. Bu rang tuxum sarig'i tarkibidagi karotin va ksantofil pigmentlariga bog'liq. Tuxum sarig'ining o'zi bir necha qatlamdan iborat. Sariqning markazida bo'yin qismi uning yuzasiga chiqadigan ko'za shaklida och sariq rangli qavat bor. Bu letebr deyiladi. Uning bo'yin qismida embrion doirasi joylashadi. Tuxum sarig'i ximiyaviy jixatdan taxminan 50 % suv, 31,2 % yog', 17,3 % gacha oqsil, 0,5 % uglevodlar. 1.1-1.3 % mineral moddalardan iborat.

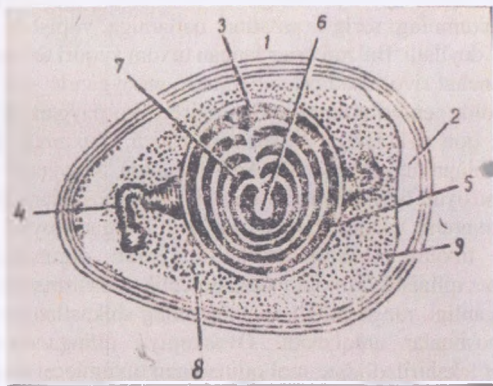
Tuxum sarig'i tarkibida vitellin degan ikkita oqsil bor. Bundan tashqari fiziologik jixatdan qimmatli bo'lgan lesitin moddasi bo'lib, u tuxum sarig'ining taxminan 12 % ni tashkil etadi. Tuxum sarig'ida lipidlar bo'ladi. A, B1, D2, D

vitaminlar borligi aniqlangan. Tuxum sarig'ining solishtirma og'irligi 1.0288-1.0299 pN=4,8-5,2 ga teng.

Tuxumning oqsili rangsiz bo'lib, ichi albumin moddasi bilan to'lgan mayda panjarasimon ko'zchalardan iborat. Tuxumning oqsili tashqaridan maxsus parda. uning ustidan esa qobiq osti parda bilan o'ralib olingan. Tuxum qancha uzoq tursa suvi bug'lanadi, natijada maxsus pardasi qobiq osti pardadan ajraladi va bu yerda havo kamerasi paydo bo'ladi. Ximiyaviy tarkibiga ko'ra tuxumda 0,3 % yog', 12,5 % oqsil, 0,5 % uglerod, 0,6 % mineral moddalar va 80-86 % suvdan iborat. tuxumning oqsilida bo'lgan oqsillarning 69,7 % ovoalbumin, 12,7 % ovomukoid, 9 % konalbumin, 0,7 % ovoglobulin, 1,9 % ovomusindir.

Toza tuxum oqsilida maxsus antibiotik-lizosin moddasi bor. Bu modda mikroblarni eritish xususiyatiga ega. Tuxum oqsilining solishtirma og'irligi 1,035-1,052, pN 7,2-7,6 ga teng.

Parranda tuxumining vazni o'z ko'rinishiga qarab, tovuq tuxumi 30-72 gr, g'oz tuxumining vazni 100-200, o'rdak tuxumining vazni 75-100 gr, kurka tuxumining vazni 80-100 gr keladi.



36-rasm. Parranda tuxumining tuzilishi.

1. Qobiq va qobiq osti parda
2. Havo kamerasi.
3. Rusheyim doirasi
4. Xaladzi
5. Tuxum oqsilining xalodzilari
6. Latebr
7. Tuxum sarig'ining tiniq va qoramtir qatlamlari
8. Tuxum oqsilining qattiq qatlami
9. Tuxum oqsilining suyuq qatlami

Parrandalarning tuxum berishi, ularning ko'payishi, organlarining tuzilishi va funksiyasi bilan bevosita bog'liqdir.

Tovuqlarda chap tuxumdon va tuxum yo'li me'yorida rivojlangan bo'lib, tuxumdonda maksimal 3600, minemali esa 60 tuxum andiklari shakillanadi. Bir tovuq kuz holatida eng ko'p tuxum berganda 1512 dona tashkil etadi.

Tovuqlarda tuxum berish irsiyat qonuniyatlarida 0,12-0,30, tuxum og'irligi irsiyati konuniyatlarida (0,6-0,8).

Tovuqlarning biologik tuxum mahsuloti 1-noyabrdan kelgusi yilning 31-oktabrgacha hisobga olinadi.

1. Yil davomida tuxum soni, yil oxiridagi tuxumlar soniga bo'lish .
2. Har oydagi tuxum sonini, yil davomidagi o'rtacha tug'adigan ona tovuqlar soniga bo'lish.
3. Yil davomidagi tuxum sonini, yil davomidagi o'rtach tug'adigan ona tovuqlar coniga bo'lish yo'li bilan amalga oshiriladi.

Parrandachilikda tovuqlarni tuxum berishini aniqlash xisoblari uchun naslli tovuqlarda shaxsiy hisob ishlari olib boriladi. Har bir tovuq tamg'alangan bo'lib, tuxum oladigan kataklar mavjud bo'lib, ular shu qafaslarda tug'dirish kerak.

Tuxumlarni asrash ko'rsatkichlari

26-jadval

Tuxum kollaroyasi	Po'stlog'i	Havo kamerasining holati va balandligi	Sarig'i	Oqsil
Parhez	Toza, to'yimli, mustahkam	Harakatsiz, balandligi 4 ml dan oshmaydi	Mustaxkam, lekin shakli aniq ko'rinmaydi markazda joylari chayqalmaydi	Zich, yorug', tiniq
Oshxona yangi	Toza, mustahkam, butun	Harakatsiz, 0.3 harakatlanishi mumkin balandligi 7 ml dan yuqori emas muzlatgichlarda saqlanganda 9 min dan ko'p bo'lmasligi kerak	Mustaxkam sal buriladi ozma-oz xarakatlanishi mumkin. Markazdan biroz siljigan bo'lishi mumkin	Zich, yorug', tiniq

Parranda tuxumlari inkubatsiyada jo'ja olishni amalga oshirish havo haroratining issiqligi, birinchi 10 kunda 38.5-38.8 °C, 11-16 kunligida 37.5-38.6°C, 17-21 kunligida 37-37.5°C nisbiy namlik 50-60%, kislorod miqdori 21 % ni, CO₂-0.63 %, har bir soatda 4-5 marta havo almashtirish va 45°C lampalarni aylantirib turish lozim.

Tovuq tuxumlari inkubatsiyada jo'ja ochirish. Tovuqlarda jo'ja chiqarish muddati 21 kun, o'rdak va kurkalarda 28 kun, g'ozlarda 30-31 kunni tashkil etadi. Qoidaga muvofiq 8-12 oylik bo'lgan tovuqlardan olingan va 3-4 yoshli g'oz tuxumlari inkubatsiyalanadi.

Tovuq tuxumlari 54-65 gr, o'rdak va kurka tuxumlari 75-90 gr, g'oz tuxumlari 150-180 gr, sesarka tuxumlari 40-45 gr va bedana tuxumlari 8-10 gr gacha bo'lganlari inkubatsiyalash maqsadga muvofiq.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Tuxumning ozuqaviy qiymatini ayting?
2. Tuxumning kimyoviy tarkibi qanday?
3. Tuxumning morfologik tuzilishini ayting?
4. Tuxum tarkibida qanday oqsillar bor?
5. Sariqlik indeksi nima?
6. Tuxum kategoriyalarini gapirib bering?
7. Tuxumni saqlash vaqtiga qarab turlari?
8. Tuxumlar kamchiliklari?
9. Tuxumni saqlash jarayonida buzilishi?
10. Tuxumni saqlash jarayoni
11. Nima sababdan o'rdak, g'oz va kurka tuxumlari oziq-ovqatga bevosita ishlatilmaydi?

ASALNING SIFATI VA MOL TOVAR XUSUSIYATI.

Asal (bol) bu – oʻsimlik gullari nektorining shirasidan yaʼni ishchi asalarilar oʻsimliklar gulidagi shira (nektar)ni ajratib organizmda qayta ishlash natijasida hosil qiladigan shirin suyuqlik asal deb aytiladi.

Asalarichilik yer yuzidagi juda koʻplab halqlarning qadimdan shugʻullanib kelayotgan hayot uchun kerakli boʻlgan oziq-ovqat mahsuloti olinadigan sohalardan biri hisoblanadi. Antraktidadan tashqari yer yuzining barcha qitʼalarida asalarilarning u yoki bu turi rivojlanmoqda.

Asalarichilik xalq xoʻjaligida juda katta ahamiyatga ega. Asalarilardan: asal, mum, propolis, asalari changi, ona suti, asalari zahari kabi mahsulotlar olinadi. Qishloq xoʻjaligida turli ekinlarni changlashtirishda (hosildorlikni oshiradi) asalarilar muhim rol oʻynaydi.

BMT maʼlumotlariga koʻra 1970-yillar boshida jahonda 40 mln. ga yaqin asalari uya (oilalari) mavjud boʻlgan. Jahon mamlakatlarida asal asosan 3 yoʻnalishda rivojlanmoqda: asal olish; ekinlarni changlatish; boshqa xoʻjaliklarga tarqatish uchun eng yaxshi asalari zotlarining ona arisini yetishtirish (ona asalari yetishtiruvchi xoʻjaliklar) va asalari oilalarini koʻpaytirish.

Ispaniyadagi Aran gʻoridan topilgan arxeologik maʼlumotlarga koʻra asal miloddan avval 10-5 ming yillarda ham mavjud boʻlgan taxminlar bor. “Tavrot”, “Bibliya” kabi diniy kitoblarda ham asal toʻgʻrisida maʼlumotlar keltirilgan.

Dastlab odamlar asalni oʻrmon va togʻlarda daraxtlarning kovaklari, toshlar yoriqlari, gʻorlarga uya qoʻygan asalarilardan olganlar. Qadimda asal terimchilik va ovchilikning bir turi hisoblangan. 1814 yilda rus asalarichisi P.I.Prokopovich romli asalari qutisini, 1865 yilda chex asalarichisi F.Grushka asal ajratgichni kashf etishi bilan koʻpgina mamlakatlarda asal serdaromad tarmoqqa aylandi.

20 asrning 20 yillaridan maxsus asalarichilik xoʻjaliklari paydo boʻldi. Asal Rossiya, Ukraina, AQSh, Meksika, Turkiya, Fransiyada rivojlangan. 1887 yilda tuzilgan Apimondiya Xalqaro asalarichilik tashkiloti asalarichilar oʻrtasida xalqaro aloqalarni rivojlantirishga katta hissa qoʻshib kelmoqda.

Bu tashkilot Asalga bagʻishlangan sempoziymlar, kongresslar, koʻrgazmalar oʻtkazadi.

1966-yildan maxsus xalqaro “Apiacta” jurnali nashr etadi. Oʻzbekistonda asalarichilik mahsulotlari qadimdan oziq-ovqat va dori-darmon sifatida maʼlum boʻlsada asalarilarni qutilarda boqish 19 asrning 2 yarmidan boshlangan. Turkistonga dastlabki asalari oilalari 1841-yilda Qozogʻistonning semipolotinsk viloyatidan keltirilgan.

1996-yil 17,1 ming tonna asal, 187 tonna mum parda tayyorlandi. Asalarilar asalni uya kataklariga oʻzlari uchun oziq qilib gʻamlaydi. Asal oʻz tarkibiga koʻra nektardan farq qiladi. Bir tomchi asalning tarkibida 100 dan ortiq har xildagi odam organizmi uchun kerakli boʻlgan moddalar mavjud. Asalda 80 foizdan koʻproq uglevodlar (glyukoza, fruktoza) 0,4 foiz kuya, 13-20 foiz suv boʻladi. Asalning tarkibiy qismidan glyukoza va fruktozadan tashqari organizm uchun juda kerakli boʻlgan fermentlar mavjud. Diasitoza, invertaza, katalaza, peroksidoza, lipaza. Asalning tarkibida marganes, kremniy, alyuminiy, mis, litiy, titan, nikel, rux,

Asalning zichligini areometr asbob o'Ichagich orqali aniqlanadi. Asalning tarkibidagi suvning miqdori uning zichligiga bog'liq.

Asalning zichligi bo'yicha, suvning miqdorini aniqlash.

27-jadval

Asalning zichligi	Suvning miqdori, %	Asalning zichligi	Suvning miqdori, %
1,448	16	1,416	20
1,436	17	1,409	21
1,424	18	1,102	22
1,422	19	1,396	23

Asalning suvdagi eritmasida zichligini aniqlash uchun maxsus eritma suyuqligi tayyorlanadi, ya'ni bir qism og'irlik, asalligi ikki qism distillangan suv qo'shiladi. 20^o haroratdagi asalning zichligi 110 dan 1,125 gacha aniqlikdagi areometr yordamida aniqlanadi.

Asalning achishi va uni oldini olish.

Asal tarkibida suv ko'p bo'lsa uni uzoq vaqt saqlash mumkin emas, chunki u achiydi. Agar yetilgan asal ham yuqori namlikdagi sharoitda saqlansa achishi mumkin. Asal o'ziga suv (nam) yutish xususiyatiga ega, shuning uchun uning namligi ortishi mumkin.

Agar asalda achish boshlansa uni 60 gradusda 30 minut qizdiriladi. Asalning achishi uchun eng qulay harorat 14-20 C^o hisoblanadi. Yoyilgan asal tarkibida suv (nam) ko'p bo'ladi, u 4,4-10 C^o va 20-27 C^o da ayniydi.

Asalning kristallanishi va uni oldini olish.

Asalni kristallanishi deb – uni suyuq holatdan qattiq holatga o'tishiga aytiladi. Bunda asalni sifati o'zgarmaydi, yomonlashmaydi. Asalni kristallanish tezligi ularni qanday o'simliklardan olinganligi, havo harorati va romlardagi asalning sifatiga bog'liq. Agar asal tarkibida glyukoza ko'p bo'lsa uning kristallanishi yuqori bo'ladi, masalan, kungaboqar asali romda vaqtida ham kristallanishi mumkin.

Kristallanishi tezlashishi uchun suyuq asalga oz miqdorda kristallangan asal qo'shiladi. Kristallar strukturasi qaraib katta va kichik donali va quyruq (yog')day. Agar asal kristallanishi sekin kechsa katta donali kristallar hosil bo'lishi susayadi.

Asalni tozalash-romlardan yig'ib olingan asal tarkibida rom qirindisi, gul changi, lichinka, o'lik arilar va boshqa mexanik aralashmalar bo'lishi mumkin. Asalni tozalash uchun u maxsus elak filtdan o'tkaziladi. Tozalangan asalda mexanik aralashmalar qolsa, asal bir necha kunga tindiriladi. Bunda turli aralashmalar asal yuzasiga chiqadi, uni cherpak bilan olinadi.

Asalni yetiltirish – asal yig'ish vaqtida u yaxshi yetilmagan bo'lsa, uni tarkibiga suv 21 % gacha keltiriladi. Asal yetishtirish davrida yuzasi katta

idishlarga tanklarga qo'yiladi. Bu idishlarda uzoq muddatga saqlangan asal tarkibidagi suv parlanib, uni tarkibidagi ferment qand moddasiga ta'sirini davom ettiradi. Bu idishlarda asal qancha uzoq muddatga saqlansa shuncha yaxshi yetiladi va sifati yaxshi bo'ladi. Asal yetildirayotgan xona quruq va yaxshi shamollaydigan bo'lishi lozim.

Asalning mol tovar xususiyati uning qanday yig'ilganligi, tarkibi va fizik xususiyatlariga qarab belgilanadi.

Asalning mol tovar xususiyati uning tabiiyligi bilan uzviy bog'liqdir. Asal vaznining oshirish maqsadida unga urli shirinliklar, sharbatlar, shakarlar, suv qo'shilishi mumkin. Bunda asalning tabiiyligi buzilib, to'yimliliği pasayadi, natijada uning sifati yomonlashadi. Bu uning mol tovar xususiyatini pasaytiradi. Asalning mol tovar xususiyatini organoleptik va laboratoriya usulida aniqlanadi.

Asalari qo'shimcha mahsulotlariga quyidagilar kiradi:

Mum, propolis (asalari kleyi), perga, asalari zahari va ona sutlari.

Mum – ishchi asalarilarni maxsus bezlari tomonidan ishlab chiqaradigan suyuqlik bo'lib, undan uya quriladi. Asalari tomonidan yangi ajratilgan mum suyuq oq rangli bo'lib, vaqt o'tishi bilan qotadi va sariq rangga kiradi.

Asalari mum oynachalarida joylashgan mayda teshikchalar orqali tashqariga chiqib, havo ta'sirida qotadi va ochiq sariq plastinka ko'rinishiga keladi. Mumni faqat yosh arilar (10-20 kungacha bo'lgan yoshdagi) ishlab chiqaradi. Mavsum davomida bitta oila 0,8-2 kg gacha mum ishlab chiqarish mumkin. Mum tarkibida 300 dan oshiq elementlar mavjud. Mum vitamininga boy (asalari uyasidan olingan 100 g mumda 4096 mg vitamini bor. Mumdan yangi asalari oilalari uchun mumlarda tayyorlanadi), asosan kosmetikada, oziq-ovqat sanoatida, tibbiyotda va texnikada ishlatiladi. 62-72 C⁰ da eriydi. Suvda erimaydi.

Propolis – asalari yelimi yumshoq, yopishqoq. xushbo'y, nordon, sarg'ish yashil yoki jigarrang modda, smola, mum, efir moyi va gul changidan tashkil topgan. Tarkibida vitaminlar, aromatik kislotalar va ko'pgina kislotalar mavjud. Asalari yemish mikroblarni o'ldirish xususiyatiga ega bo'lgani uchun teri kasalliklarida surtiladigan malhamlarga qo'shiladi.

Asalari zahari – apitoksin. Ishchi asalarilar tanasidagi ipsimon bezlari ajratadigan o'tkir hidli achchiq, och sariq shaffof suyuqlik, uning tarkibida biologik faol moddalar, fermentlar aminokislotalar, chumoli, xlorid, ortofosfat kislotalari, gistatin, xolin, triftopan, oltingugurt, magniy fosfat va boshqa moddalar, suvda tez eriydi.

Asalari chaqqanda 0.2-0.3 mg zahar ajratadi. Asalari tibbiyotda radikulit va bod kasalliklarini davolashda foydalaniladi. Bundan tayyorlangan preparatlardan bronxial astma, gipertoniya kasalliklarini davolashda ham keng foydalaniladi. Shuningdek, qon tomirlarni kengaytirish va moddalar almashinuvida keng foydalaniladi.

Asalari suti – apilak ishchi asalarilarning beli va ko'krak qismidagi bezlarda ishlab chiqariladigan suyuqlikdan tayyorlanadigan oq yoki sarg'ish quruq kukun. Biologik stimulyator xususiyati bor. Tabiatda bolalarning gipotrofiya, kattalarning gipotoniya kasalliklarini hamda ayollardagi laktasiya (sut hosil bo'lishining) buzilishini davolashda qo'llaniladi.



37-Rasm. Asalning ko'rinishi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Asalning xalq xo'jaligidagi ahamiyati?
2. Asal turlari?
3. Asalning tabiiyligi buzilishini aniqlash va nazorat qilish?
4. Asalning battiyligi buzilishi?
5. Asal tabiiyligi buzilganda qanday moddalar qo'shiladi?
6. Asalari qo'shimcha mahsulotlari va ularni xalq xo'jaligidagi ahamiyati?

ASALARI MAHSULOTLARINI VA ULARNING SHIFOBAXSHLIK XUSUSIYATLARINI INNOVASION TA'LIM ASOSIDA O'RGANISH

Asalarilardan quyidagi mahsulotlar olinadi. Asal, propolis, ona asalari suti, gul changi, asalari zaxari va mum mahsulotlar olinadi



Гулчанги

Прополис



38-rasm. Asal, propolis, ona asalari suti, gul changi, asalari zaxari va mum mahsulotlari

Ko'xna zamonlardan buyon asalning shifobaxshligi to'g'risida mashhur tabiblar, Abu Ali ibn Sino esa, "Yoshlikni saqlashni istasangiz, doimo asal iste'mol qilishingiz kerak" deb ta'kidlab o'tganlar. Yana bir dalil, Misr Fir'avini Tutanhamon qabrida allaqanday modda bo'lgan idish topilgan. Eng qiziqarlisi, oradan 3000 yil o'tsa ham o'z xususiyatini yo'qotmagan bu modda asal ekanligi ma'lum bo'lgan.

Asal-arabcha bol bo'lib u o'simliklar gulidagi shira (nektar) ning asalari organizmida qayta ishlanishidan hosil bo'ladigan mahsulotdir. Asal, rangi, hidi va mazasi jihatidan turlicha bo'ladi. masalan: tiniq rangli, novvot rangli, qo'ng'ir rangli va boshqalar. Asalari 1 kg asal to'plash uchun uyasidan 120-150 ming marotaba uchib chiqishi. 400 ming chaqirim masofani uchib o'tishi kerak bo'ladi.

Asalari bir kunda 7.000 ga yaqin o'simlik gullarini changlata oladi. Bundan tashkari asalning 1 kg da 3150 kilo kalloriya energiya ajratadi.

Bugungi kunda o'quv jarayoniga innovasion texnologiyalarini tatbiq etish orqali o'qitish jarayonida talabalarning faol ishtirokini, ularning mustaqil bilim olishlari evaziga ta'lim samaradorligiga erishilmoqda.

Ayniqsa bunday texnologiyalarni qo'llashda faol yoki interfaol metodlarni to'g'ri tanlab, o'rinni qo'llay olish muhim ahamiyatga ega. Shunday faol metodlardan biri assisment metodidir. Assisment metodi quyidagi bosqichlarda dars jarayoniga tadbiiq etiladi: o'qituvchi tomonidan talabalarga jadval ko'rinishdagi vazifalarni qisqa vaqt ichida bajarishlari topshiriq sifatida beriladi va topshiriq bajarilganidan so'ng, topshiriq javoblari o'qituvchi tomonidan ekran orqali namoyish etiladi, talabalar esa, o'z-o'zini tekshirishni amalg'a oshiradi hamda oldindan e'lon qilingan mezonlar asosida baholaydi. Bunda talabalar mavzu mazmunini qay darajada o'zlashtirganligi bo'yicha o'z-o'zini tekshirish va baholash orqali xulosa chiqaradi.

Asalari mahsulotlaridan eng ajoyibi bu propolisdir. Propolis qora rangdagi yopishqoq, xushbo'y, yelimga boy modda bo'lib, asalarilar tomonidan bu moddani terak, oqqayin, kashtan, zirk, tol va boshqa daraxtlarning barglaridan va o't-o'lanlardan yig'adi.

Propolis asalarilar oilasini virus va bakteriyalardan saqlaydi. Propolisni kimyoviy tarkibi juda murakkab bo'lib, unda vitaminlar V1, V2, V6, S, Yc, A shuningdek, 17 xil aminokislatalar aniqlangan. Bundan tashqari mineral moddalar kal'siy, Ftor, kaliy, natriy, temir, magniy, kremniy, rux va boshqa moddalar borligi aniqlangan.

Propolis yordamida bemorlarni davolashda foydalaniladi. Oshqozon ichak yaralarni, teridagi xar xil yaralarni, teri sohasining shilingan joylarini, tish milkklarini hamda terinig ko'yg'an joylarini propolis yordamida davolash va oldini olish mumkin.

Ona asalari suti quyuq, rangi sarg'ish bo'lib, inson iste'mol qilganda barcha ichki a'zolarni yoshartirishda, yuz terisini tozalashda (yuzdagi dog'larni tozalashda ham foydalaniladi) qolaversa bepushtlikni oldini olishda ham katta ahamiyatga egadir.

Gul changi. Inson tanasidagi tomirlar chidamligini oshiradi, yurak faoliyatini yaxshilaydi. Gul changi tarkibida garmon singari ta'sir qiladigan faol

moddalar mavjud. Ular organizmga modda almashinuvi jarayonini me'yorlashtirib organizmni yoshartiradi. Gul changi gulli o'simliklarning erkak jinsiy xo'jayrasi hisoblanadi.

Asalni qayta ishlash mashinasi. Asalni qayta ishlash mashinasi zanglamaydigan po'latdan tabiiy aslni tayyorlash mashinasi. Uskunaning bu to'plami 304 zanglamaydigan po'latdan tayyorlangan, qulay, ishonchli, samarali, vakumli assimilyasiya asalidir.

Asalni qayta ishlash mashinasi asosiy ishlatilgan mexanik filtrlar va past haroratli vakuum, kir yuvish va ortiqcha suvni olib tashlash uchun, yuqori darajadagi vakuum tizimlarini olish va past bug'lanish moslamasining oqilona tuzilishi asalchilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasining asosi hisoblanadi.

Asalni qayta ishlash mashinasi asalni boyitish jarayoning o'ziga xos talablarini to'la bajarib, asalchilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarining istaklarini qondirish uchun ishlab chiqilgan.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Asalning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati?
2. Asalning mol tovar xususiyati?

Ko'xna zamonlardan buyon asalning shifobaxshligi to'g'risida mashhur tabiblar, Abu Ali ibn Sino esa. "Yoshlikni saqlashni istasangiz, doimo asal iste'mol qilishingiz kerak" deb ta'kidlab o'tganlar. Yana bir dalil, Misr Fir'avini Tutanhamon qabrida allaqanday modda bo'lgan idish topilgan. Eng qiziqarlisi, oradan 3000 yil o'tsa ham o'z xususiyatini yo'qotmagan bu modda asal ekanligi ma'lum bo'lgan.

Asal-arabcha bol bo'lib u o'simliklar gulidagi shira (nektar) ning asalari organizmida qayta ishtiraklashdan hosil bo'ladigan mahsulotdir. Asal, rangi, hidi va mazasi jihatidan turlicha bo'ladi, masalan: tiniq rangli, novvot rangli, qo'ng'ir rangli va boshqalar. Asalari 1 kg asal to'plash uchun uyasidan 120-150 ming marotaba uchib chiqishi, 400 ming chaqirim masofani uchib o'tishi kerak bo'ladi.

Asalari bir kunda 7.000 ga yaqin o'simlik gullarini changlata oladi. Bundan tashkari asalning 1 kg da 3150 kilo kaloriya energiya ajratadi.

Bugungi kunda o'quv jarayoniga innovasion texnologiyalarini tatbiq etish orqali o'qitish jarayonida talabalarning faol ishtirokini, ularning mustaqil bilim olishlari evaziga ta'lim samaradorligiga erishilmoqda.

Ayniqsa bunday texnologiyalarni qo'llashda faol yoki interfaol metodlarni to'g'ri tanlab, o'rinni qo'llay olish muhim ahamiyatga ega. Shunday faol metodlardan biri assisment metodidir. Assisment metodi quyidagi bosqichlarda dars jarayoniga tadbiiq etiladi: o'qituvchi tomonidan talabalarga jadval ko'rinishdagi vazifalarni qisqa vaqt ichida bajarishlari topshiriq sifatida beriladi va topshiriq bajarilganidan so'ng, topshiriq javoblari o'qituvchi tomonidan ekran orqali namoyish etiladi, talabalar esa, o'z-o'zini tekshirishni amalga oshiradi hamda oldindan e'lon qilingan mezonlar asosida baholaydi. Bunda talabalar mavzu mazmunini qay darajada o'zlashtirganligi bo'yicha o'z-o'zini tekshirish va baholash orqali xulosa chiqaradi.

Asalari mahsulotlaridan eng ajoyibi bu propolisdir. Propolis qora rangdagi yopishqoq, xushbo'y, yelimga boy modda bo'lib, asalari tomonidan bu moddani terak, oqqayin, kashtan, zirk, tol va boshqa daraxtlarning barglaridan va o't-o'lanlardan yig'adi.

Propolis asalari oilasini virus va bakteriyalardan saqlaydi. Propolisni kimyoviy tarkibi juda murakkab bo'lib, unda vitaminlar V1, V2, V6, S, Ye, A shuningdek, 17 xil aminokislotalar aniqlangan. Bundan tashqari mineral moddalar kal'siy, Ftor, kaliy, natriy, temir, magniy, kremniy, rux va boshqa moddalar borligi aniqlangan.

Propolis yordamida bemorlarni davolashda foydalaniladi. Oshqozon ichak yaralarni, teridagi xar xil yaralarni, teri sohasining shilingan joylarini, tish milkklarini hamda terinig ko'yg'an joylarini propolis yordamida davolash va oldini olish mumkin.

Ona asalari suti quyuq, rangi sarg'ish bo'lib, inson iste'mol qilganda barcha ichki a'zolari yoshartirishda, yuz terisini tozalashda (yuzdagi dog'larni tozalashda ham foydalaniladi) qolaversa bepustlikni oldini olishda ham katta ahamiyatga egadir.

Gul changi. Inson tanasidagi tomirlar chidamligini oshiradi, yurak faoliyatini yaxshilaydi. Gul changi tarkibida garmon singari ta'sir qiladigan faol

moddalar mavjud. Ular organizmga modda almashinuvi jarayonini me'yorlashtirib organizmni yoshartiradi. Gul changi gulli o'simliklarning erkak jinsiy xo'jayrasi hisoblanadi.

Asalni qayta ishlash mashinasi. Asalni qayta ishlash mashinasi zanglamaydigan po'latdan tabiiy aslni tayyorlash mashinasi. Uskunaning bu to'plami 304 zanglamaydigan po'latdan tayyorlangan, qulay, ishonchli, samarali, vakumli assimilyasiya asolidir.

Asalni qayta ishlash mashinasi asosiy ishlatilgan mexanik filtrlar va past haroratli vakuum, kir yuvish va ortiqcha suvni olib tashlash uchun, yuqori darajadagi vakuum tizimlarini olish va past bug'lanish moslamasining oqilona tuzilishi asalchilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasining asosi hisoblanadi.

Asalni qayta ishlash mashinasi asalni boyitish jarayoning o'ziga xos talablarini to'la bajarib, asalchilik mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarining istaklarini qondirish uchun ishlab chiqilgan.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Asalning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati?
2. Asalning mol tovar xususiyati?

GO'SHTNING SIFATIGA SO'YISH JARAYONIDA TA'SIR QILUVCHI OMILLAR

Go'shtning sifatiga qishloq xo'jalik hayvonlarini so'yishga tayyorlash jarayoni katta ta'sir qiladi. Shuning uchun ham go'sht sanoatida bu jarayonni o'tkazishda turli qishloq xo'jalik hayvonlari uchun turli muddat belgilab qo'yiladi. Bu muddat albatta qat'iy ravishda amalga oshirilishi lozim.

Hayvonlarni soyganda go'sht mahsuldorligiga juda ko'p faktorlar ta'sir etadi. Ulardan eng asosiysi stress faktor hisoblanadi. Bu degani tashqi muhitning har xil ta'sirlariga nisbatan organizmda sodir bo'ladigan o'ziga xos bo'lmagan reaksiyasiga aytiladi. Haroratning ta'siri, issiq va sovuq vaqtida hayvonlarni tashish, soyish jarayonida go'shtdan qoning chiqishi go'shtning sifatini o'zgartiradi. Shu bois hayvon va parrandalarining organizmida chuqur fiziologik holatiing o'zgarishi yani ichki bezlarning me'yor holatida bo'lmashligi, organ va sistemalarining o'zgarishiga olib keladi. Qoning tarkibidagi ko'p ishlab chiqarilgan adrenalın muskulning qon tomirlarining kengayishi natijada mollar soyilgandan keyin yaxshi qonsizlanmaydi. Shu bois bunday go'shtni uzoq vaqt saqlab bo'lmaydi. Ya'ni qonning 100 % organizmdan chiqmay qolganliging natijasidir. Stress faktorlarga qishloq xo'jalik hayvonlarning ichida eng sezgiri cho'chqa hisoblanadi. Ularda qo'rqish alomatlari sezilib turadi, oyoqlari qaltiraydi, muskul va dumlari tez harakatlanadi, nafas olish tezlashadi, og'izdan ko'pik chiqadi, tana harorati ko'tariladi. Shuningdek ot, tuya va qoramollarda ham shunday holatlar kuzatiladi.

Bu davrning asosiy mohiyati qishloq xo'jalik hayvonlarini dam olishi va oshqozon ichak sistemasidagi axlatlardan tozalanishidir.

Bu davrda barcha qishloq xo'jalik hayvonlariga suv va tuz uzluksiz ravishda berilib borilishi lozim.

Qishloq xo'jalik hayvonlarini so'yish jarayonini tug'ri amalga oshirish lozim aks holda olinayotgan go'shtning sifati pasayadi. Har bir texnologik jarayonni oxirigacha to'liq amalga oshirilmasa go'shtning sifatiga ma'lum miqtorda ta'sir qiladi. Texnologik jarayonlar izchilligiga qat'iy rioya qilish lozim.

So'yishga mo'ljallangan qishloq xo'jalik hayvonlarini tashish vaqtida havo harorati va namligini keskin o'zgarishi, tashish tezligi va davomiyligi, transport vositalariga ortish tartibi va boshqa omillar hayvonlarni umumiy xolatiga, fiziologik ko'rsatkichlariga ta'sir qiladi. Bu holat albatta go'shtning sifatiga salbiy ta'sir qilishi mumkin.

Havo haroratini keskin ko'tarilishi va pasayishi, turli tovushlar hayvonlarni transportlarga zich ortilishi, transport vositalarini qo'pol boshqarish jarayonlari hayvonlarga stress xolatlar yuzaga keltirishi mumkin. Hayvonlar yo'lda och qoldirilishi va suvsiz qoldirilishi natijasida ham stress holatini yuzaga keltirishi mumkin.

Qishloq xo'jalik hayvonlarini tashish noto'g'ri tashkil qilinsa, sharoit yomon bo'lsa, ular tirik vazni yo'qotadi, kasallanadilar, jaroxatlanadi xatto hayvon o'lishi mumkin. Tashish jarayonida transport vositalaridan noto'g'ri foydalanish travmatik jaroxatlarni 30-80% ga ko'paytirish mumkin. Bu xol nimalarni tovar

xususiyatini pasaytiradi. Agar hayvonlar uzoq masofaga tashishga go'shtning sifati keskin pasayadi, suv yutish, texnologik va kulinariya xususiyatlari keskin pasayadi.

Bunday xolatni oldini olish uchun hayvonlar so'yishdan oldin ma'lum davrga ham qoldirilishi lozim.

Go'sht kombinatiga tashib keltirilgan hayvonlar uchun, charchog'i chiqishi uchun so'yishdan oldingi och qoldirish davri tashkil etilishi mumkin. Bu davr xo'jalikda tug'ri tashkil qilinishlan boshlanib, go'sht kombinatida davom etiriladi. Go'sht kombinati hayvonlar kiska muddatda stress xolatlarni neytrlash uchun va dam olish vaqti ajratilishi lozim. Asosiy bu davrni uzoq muddatga cho'zilsa so'yim chiqimi kamayishi va go'shtni sifati pasayishi mumkin.

Go'shtning sifatiga bu davrda hayvonlarni saqlash sharoiti ham ta'sir qiladi. Shuning uchun ular turadigan joyni zoogigiyenik va veterinariya-sanitariya qoidalariga tuliq himoya qilgan holda jixozlashi kerak.

Hayvonlar turar joyini ustki yengil jixozlar bilan yopilishi ularni quyosh nuridan va yeg'in-sochindan saqlaydi.

Har bir xo'jalikdan keltirilgan hayvonlar alohida saqlanadi. Ular yoshi, jinsi bo'yicha guruxlarga ajratiladi. Bu davr yirik va mayda shoxli hayvonlarga 24 soat, otlarga 10-12 soat, cho'chqalarga 8-10 soat va buzoqlarga 6-8 soat vaqt ajratiladi. Bu davrda hayvonlarga so'yishga 2 soat kelguncha tuz va suv uzluksiz ravishda berib boriladi. Hayvonlarni oshqozon ichak sistemasi organlari axlatdan tozalanadi.

Hayvonlarni so'yish joyiga haydash jarayoni ham muxim jarayon hisoblanadi. Ular noto'g'ri haydashsa travmatik jarohat va stress omillar yuzaga kelishi mumkin. Natijada bunday hayvonlar so'yilsa ulardan olingan go'sht sifati pasayadi.

Qishloq xo'jalik hayvonlarini so'yishdan oldingi xushsizlantirish jarayoni nafaqat qayta ishlash jarayonini yengillashtiradi, balkim go'shtning sifatini ham oshiradi. Hayvonlarni elektr usulda xushsizlantirish davrida qon tomirlarini turli joylari qon kutilishi, qon bosimini oshishi va kichik tomirlarni yorilishi natijasida go'sht qattiq bo'lishi va saqlash xususiyati pasayishi mumkin. Protrombinni ko'payishi natijasida qonni uyushi va yopishqoqligi ortadi. So'yish jarayonida bunday qonni tanadan oqishi qiyinlashadi.

Shuning uchun bu usulda hayvonlar xushsizlantirilganda tok kuchi va uni hayvonga ta'sir muddati me'yorlashtirilishi lozim. Tok kuchi ko'p va uzoq muddatga berilsa hayvonni uldirishi mumkin. Agar yaxshi xushsizlantirilmasa hayvon og'riq sezishi mumkin. Agar yuqori chastotalik tok ishlatilsa (1300 gs) qon qo'yilishi pasayib, qonsizlantirish jarayoni tuliq amalga oshadi.

Hayvonlarni qonsizlantirish darajasi ularni so'yish oldidan fiziologik holatiga, xushsizlangandan so'ng so'yish vaqtini davomiyligiga, qonsizlantirish usullariga bog'liq. Qonsizlantirish darajasi go'shtning sifatiga, organoleptik, texnologik va kulinariya xususiyatlariga ta'sir qiluvchi asosiy omil hisoblanadi.

Agar hayvon so'yishdan oldin charchagan bo'lsa, stress xolati bo'lsa turli og'riq muskul to'qimasiga qon kelishini kuchaytiradi, qonni uyush xususiyati kuchayadi, bu xolat qonsizlantirishni sekinlashtiradi.

Hayvonlarni soʻyishdan oldingi fiziologik xolati qonsizlantirish darajasiga katta taʼsir qiladi. Hatto hayvonlar soʻyish punktiga notoʻgʻri xaydash kelinsa qonsizlantirish darajasi pasayadi. Hayvonlar toʻliq qonsizlantirilmasa soʻyim chiqimi (2-4%) oshadi ammo uning sifati pasayadi.

Goʻshtning sifatiga va mol-tovar xususiyatiga hayvonlarni birlamchi qayta ishlash jarayonini tugʻri va tuliq amalga oshirilishi ham katta taʼsir qiladi. Bunda terini shilish jarayoni ham muxim ahamiyatga ega. Teri kesilsa, teri goʻsht va yogʻ toʻqimalarini qoldirmaslik lozim. Teri kesilsa, teri sifatidagi mikroblar-goʻshtga oʻtishi mumkin. Natijada goʻsht ifloslanib sifati pasayadi. Goʻshtning sifatiga oshqozon ichan sistemasi organlarini jaroxatlanishi natijasida axlat chiqib goʻshtni ifloslaydi, goʻshtning sifatini pasaytiradi. Shuning uchun hayvonlarni soʻyish jarayonida terini shilish va ichki organlari nimatadan ajratish texnologik tizimi ichida muxim hisoblanadi.

Ichki organlarni nimtada ajratish xushsizlantirish jarayonidan soʻng 30 min ichida ajratilishi lozim. Vaqt chuzilsa oshqozon ichak sistemasidagi mikroblar goʻshtni ifloslanishi mumkin.

Goʻshtning mol-tovar xususiyati nimtani toʻgʻri boʻlinishiga ham bogʻliq. Nimtani ust qismidagi travmatik jaroxat, qon qistashi, teri qoplamasini qoldigʻi, ichki organlar qoldigʻi goʻshtni sifatini pasaytiradi, saqlash jarayonini susaytiradi.

Nimtani tozalash jarayoni ham goʻshtning mol-tovar xususiyatiga taʼsir qiladi. Nimtani ichki qismi kran suvida yuvilishi mumkin (qon boʻlsa). Nimta ustki qismi suv bilan yuvilsa uning namligi oshib, yomon saqlanadi, goʻsht tarkibidagi ekstraktiv moddalar va pigmentlar yuvilib ketishi mumkin. Goʻshtning rangi va taʼmi pasayadi.

Goʻsht mahsulдорligining shakllanishi

Mollarning oʻsishi va semirish tarkibi ularning yoshi, oziqlantirish meʼyori, zotining xususiyatlari va jinsiga bogʻliq. Har xil yoshdagi mollarning goʻsht nimtalarida muskul, yogʻ, suyak va birlashtiruvchi toʻqimalarining oʻzaro salmogʻi bir xil boʻlmaydi.

Oʻsish jarayonida yosh mollarning tanasi asosan muskul va suyak toʻqimalarining rivojlanishi hisobidan kattalashadi. Ularda 12-15 oyligiga qadar muskul toʻqimalari jadal rivojlanadi. Jumladan, yangi tugʻilgan buzoqlar goʻsht nimtalarida muskul-suyak nisbati 2:1 boʻlsa, katta yoshdagi mollarda 3,5-4,5:1 ga teng keladi.

Mollarning yoshiga qarab, goʻsht nimtalari morfologik tarkibining oʻzgarishi har bir zotning oʻziga xos boʻladi. Jumladan, simmental zotli mollarda uning yoshi koʻtarilishi bilan suyak va payning nisbiy ogʻirligi tugʻilgandan 12 oyligiga qadar keskin pasayadi, muskul koʻrsatkichida biroz koʻtarilish boʻlib, yogʻning salmogʻi 3-4 baravarga oshadi.

Mollar yoshining oʻzgarishiga mos ravishda muskul toʻqimalarining kimyoviy tarkibi ham oʻzgarib boradi. Muskullarda suv miqdori kamayib, quruq moddalar miqdori koʻpayadi va bir yoʻla muskullar oraligʻida yogʻlar toʻplanadi. Goʻshtning toʻyimli qiymati oshadi. Muskul toʻqimalarining jadal oʻsishi natijasida goʻshtning tarkibida toʻla qiymatli oqsillar miqdori ortadi.

Mollarning yoshi ulg'aygan sari go'shtning kimyoviy tarkibi o'zgarib boradi va ko'pincha mollarning oziqlantirish me'yoriga bog'liq bo'ladi.

Oziqlantirish xili va me'yorining ta'siri. Mollarning tirik vazni, tana tuzilishi shakli, semirish darajasi va morfologik tarkibi hamda bir kilogramm semirishga sarflanadigan oziqalar harajati oziqlantirish xili va me'yoriga bog'liq o'zgaradi.

Oziqlantirish sharoitining yomonlashishi, eng avvalo, skelet va tananing shunday to'qima qismlariga kuchli salbiy ta'sir ko'rsatgani bois ularning qaysi biri jadal o'sishi xuddi shu oziqlantirish davriga to'g'ri keladi. Yosh mollarni o'ta past me'yorda to'yimsiz oziqlantirish ularning o'sishini to'xtatadi. Natijada, shu organizmda o'tgan morfologik va fizikologik o'zgarishlarning keyingi o'sish davrlarida tiklanishiga imkoniyat bo'lmaydi.

Yosh mollar jadal parvarishlanganda tirik vazni ko'tarilishi bilan go'shtning morfologik tarkibi ancha o'zgaradi. Bundan tashqari, eng sifatli go'sht bo'laklarining (son va biqin) og'irligioshadi va laxm go'sht miqdori ko'payadi.

Oziqlantirish me'yoriga qarab, mollarning semirishiga sarflangan oziqalar harajati o'zgaradi. Yosh mollar jadal boqilsa, tez o'sib semiradi, ularning tanasida yog'ning to'planishi oddiy oziqlantirish me'yoriga nisbatan ertaroq boshlanadi va jadal o'tadi. Ma'lumki, yog' to'qimalarini hosil qilishga muskullarga nisbatan oziqalar ko'proq xarajat qilinadi.

Go'sht mahsuldorligi mollarning oziqlantirish xiliga qarab o'zgaradi. Rasion tarkibining 70-80 foizini hajmi oziqalar – xashaki lavlagi, makkajo'xori silosi, senaj, ko'k o'tlar va dag'al oziqalar tashkil qilganda, ulardagi oziq moddalari yaxshi iste'mol qilinadi. Bu oziqlantirish xilida go'shtning kimyoviy tarkibi ham o'zgaradi.

Zot xususiyatlari va tana tuzilishi xilining ta'siri. To'yimli oziqlantirishda mollarning zoti va konstitusional xususiyatlari go'sht mahsuldorligining yuqoriligi va sifatiga ta'sir ko'rsatadi.

Tez yetiluvchan go'shtdor zotli qoramollarda muskul to'qimalarining jadal o'sishi ertaroq yakunlanadi.

Yer yuzining mintaqalarida yaratilgan go'shtdor zotli qoramollartana tuzilish shakllari bilan bir-birlaridan farqlanadilar. Angliya va Shotlandiya qoramollari o'rta va past bo'yli, chuqur va kalta tanali, tez yetiluvchan hamda yoshligidanoq tanada yog'ni yog'ni ko'plab jam'arish qobiliyatiga ega bo'lsa. Fransiya va Italiyaning go'shtdor zotlari baland bo'yli, yuqori vaznli, uzun va keng tanali hamda so'yilganda yuqori so'yim chiqimi beradi. Bu zotlarda yog' to'qimalarining jadal to'planish jarayoni kech boshlanadi. Shuning uchun bu zotli mollarni so'yganda nisbatan kam yog'li go'sht olinadi.

Mollar jinsini ta'siri. Go'shtning sifati mollarning jinsiga qarab ham o'zgaradi. Tana va g'unajinlar parvarish qilinganda, ular nisbatan kam vaznda bo'lsa ham, lekin yog' to'qimalarining to'planishi erta boshlanadi va bir kilogramm semirishi uchun oziqalarni ko'proq sarflaydi.

Qari mollar va ayniqsa, qari sigirlarning go'shti dag'al. Go'shti tarkibida suv va yog' miqdori nisbatan kam. Qari sigirlar bo'rdoqilganda yog' to'qimolari ko'pincha ichki a'zolari va teri ostida to'planadi. Agarda yoshroq, ikki-uch marotaba tuqqan sigirlar so'yilganda ancha mayin bo'lgan go'sht beradi.

Mollarni axtalash go'sht sifatiga ta'sir ko'rsatadi. Chunki axtalash organizmda o'tadigan modda almashuv jadalligini pasaytiradi va mollar yovvoshlashib, yaxshi bo'rdoqilanadi. Mollarni buzoqlik davridayoq axtalanishi bois yog'lar tanada ertaroq to'plana boshlaydi va buqachalarnikiga nisbatan jadallashadi. Yog'lar, avvalo, ichki a'zolarida hamda muskullar oralig'ida to'planadi. Muskul to'qimalariga nisbatan yog' to'qimalarining jadal to'planishi tufayli go'sht tarkibidagi yog'larning miqdori oshadi. Natijada bunday go'shtlar mazali, mayin va yuqori kaloriyalik bo'ladi.

Gormonal darmondorilarning ta'siri. Gormonlardan foydalanish – oziqalar tarkibidagi oziq moddalarning unumli hazm bo'lishini oshiradi, oqsil almashuvini tezlashtiradi va natijada mollar vazni oshib, tanada yog' to'planishini nisbatan pasaytiradi.

Hozirgi davrda erkak mollarning jinsiy garmonlaridan – androgenlardan foydalanish yo'llari o'rganilmoqda. Bu turkumdagi garmonlarga metilandrosterdial (MAD), dianabol va boshqalar qiradi. Sintetik darmondorilar anaboiil steroidlari nomini olgan. Darmondorilar faqat tana muskul to'qimalarida oqsilning sintez bo'lishini tezlashtirish xususiyatiga ega.

Urg'ochi mollar jinsiy garmonlari – ekstrojenlarning o'sishga ijobiy ta'siri aniqlab berilgan bo'lsada, hozirgidek foydalanish inson salomatligiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin. Chunki garmon darmondorilar bilan boqilgan mollarning go'sht tarkibida estrogenlar aktivligi saqlanib qolishi sababli ko'pgina davlatlarda ulardan foydalanish man etilgan. O'tkazilgan tajribalar natijasiga ko'ra, MAD (metilandrosterdial) va dianabol darmondorilarini 90-150 milligramm miqdorida tanaga joylashtirish mollar o'sishini 14 foizga oshiradi. Dianabolni oyiga ikki marotaba 30-45 milligrammdan mollarga sanchish ham ijobiy natija bergan, ya'ni tana o'sishi 27-37 foizgacha oshgan. Tana o'sishi bilan go'shtning so'yim chiqimi oshgan hamda tarkibidagi oqsil, yog' va mineral moddalar miqdori ko'paygan.

Garmonal darmondorilardan tashqari tanada modda almashuvini tezlatuvchi biologik tezlatuvchilar sifatida to'qimalardan ham foydalanilganyu ularni akademik V.P.Filatov va boshqa olimlar uslubidan foydalanib, so'yilgan mollarning ichki a'zolari – taloq, jigar, urug'donlar va to'qimalardan tayyorlaganlar. To'qima darmondorilarini mollarning bo'yin qismida teriga ostiga sanchish orqali o'tkazganlar. Shunday qilib, garmonal xilidagi darmondorilar go'shtning tarkibida saqlanib qolishligi hamda uning biologik sifatini o'zgartirishligiga shubha tug'ilganligi sababli ishlab chiqarishga keng tarqatilmasdan qolib ketmoqda.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Turli qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarni so'yishga tayyorlash jarayonini xususiyatlari?
2. So'yishga tayyorlash jarayonini, go'shtning sifatiga ta'siri?
3. Tashish davrini go'shtning sifatiga ta'siri?
4. So'yish jarayonini go'shtning sifatiga ta'siri?
5. Och qoldirish davrini ta'siri?
6. Xushsizlantirish jarayonini ta'siri?
7. Go'shtning sifatiga terini shilish jarayonini ta'siri?
8. Ichki organlarni ajratish jarayonini ta'siri?
9. Nimtani bo'lish va tozalash jarayonini ta'siri?

GLOSSARIY

Veterinariya hujjatlari - veterinariya ma'lumotlari, veterinariya guvohnomalari va veterinariya xulq-salari hisoblanib, ular jo'natilayotgan yuklarning kelib chiqishi joyini hayvonlarning yuqumli kassaliklari va veterinariya-sanitariya holati bo'yicha yaxshiligini tavsiflaydi.

Veterinariya tamg'alanishi - veterinariya-sanitariya yekspertizasi natijalari bo'yicha veterinariya vrachi tomonidan tana, yarim tana, chorak va boshqa so'yish mahsulotlariga tegishli veterinariya tamg'asi izini bosib tushirish.

Veterinariya guvoxnomasi - barcha turdagi nazorat qilinadigan tovarlar uchun davlat veterinariya xizmati tashkilotlari tomonidan beriladigan, o'rnatilgan kassaliklari bo'yicha yaxshi joydan keltirilgan tovarlar hayvonlarning yuqumli va krantin mahsulotlarini yesa, shu bilan birgalikda, belgilangan tartibda veterinariya va sanitariya yekspertizasidan o'tganligini va veterinariya-sanitariya talablariga javob berishini tasdiqlaydi.

Veterinariya sertifikati - barcha turdagi nazorat qilinadigan tovarlar chiqqan davlat veterinariya vrachi tomonidan beriladigan, o'rnatilgan kassaliklari bo'yicha yaxshi joydan keltirilgan tovarlarni import qiluvchi davlat veterinariya talablariga muvofiq veterinariya-sanitariya nuqtai nazaridan xavfsizligini va davlatning hayvonlarni yaxshiligini tasdiqlaydi (kafolatlaydi).

Veterinariya va sanitariya yekspertizasi - hayvonot mahsulotlarini ishlab chiqarish va muomilaga chiqarish, shuningdek, oziq-ovqat bozorlarida sotishni barcha bosqichlarida amalga oshiriladigan majburiy tekshirish majmuidir.

Veterinariya qoidalari va normalari - davlat va boshqa organlar, yuridik shaxslar rioya qilishi majburiy bo'lgan, veterinariya sohasidagi talablarni belgilaydigan hujjatlardir.

Hayvonlar - odamlar tomonidan oziq-ovqat mahsulotlari (go'sht, sut, tuxum), xom ashyo (jun, mo'yna, qur) olish uchun boqiladigan uy (qishloq xo'jaligi) hayvonlaridir. So'yish uchun quyidagi hayvon turlari yuboriladi:

bir tuyoqli uy (qishloq xo'jaligi) hayvonlari;
juft tuyoqli uy (qishloq xo'jaligi) hayvonlari;
uy (qishloq xo'jaligi) parrandalar;
fermada o'stirilgan yovvoyi parrandalar;
fermada o'stirilgan ovchi-ovlanadigan parrandalar;

Go'sht mahsulotlari - hayvonot va (yoki) o'simlik, va (yoki) mikrobiologik, va (yoki) sun'iy kelib chiqishli ingrediylardan foydalanib yoki ulardan foydalanmasdan so'yish mahsulotlarini qayta ishlash (ishlov berish) bilan ishlab chiqarilgan oziq-ovqat mahsulotidir.

Go'shtni qayta ishlash tashkiloti - bu go'sht mahsulotlarini sanoat ishlab chiqarishini amalga oshiradigan tashkilot.

Hayvonlar partiyasi - ma'lum bir vaqtda bir xo'jalikdan ishlab chiqarish obyektiga kelib tushayotgan, tovar-jo'natma hujjatlari va veterinariya

guvohnomasi bilan uzatilib borilayotgan bir turdagi hayvonlarning ma'lum miqdoridir.

So'yishdan keyingi veterinariya-sanitariya yekspertizasi - hayvonlarning so'yish mahsulotlarini veterinariya ko'rigi bo'lib, u davlat veterinariya va sanitariya vrachi tomonidan qonun hujjatlariga muvofiq ularni veterinariya-sanitariya xavfsizligi va keyingi texnologik ishlov berish, saqlash, sotish yoki zararsizlantirish, yo'qotish to'g'risida qaror qabul qilish maqsadida zaruriy laboratoriya tadqiqotlarini amalga oshirishni qamraydi.

Yarim tana go'shti – umurtqa bo'ylab simmetrik ajratilgan tana go'shtini ikki yarmidan biri.

So'yish oldi veterinariya ko'rigi – so'yiladigan hayvonlarni xo'jalikdan jo'natish oldidan va so'yish tashkilotida so'yish oldidan tekshirish bo'lib, u davlat veterinariya xizmati tizimiga kiruvchi muassasa veterinariya vrachi tomonidan amalga oshiriladi.

So'yish oldidan saqlash – so'yiladigan hayvonlarning so'yish oldidan oshqozon-ichak traktini tarkibiy qismlaridan bo'shatish maqsadida ozuqasiz belgilangan vaqt davomida saqlashdir.

Hayvonot mahsulotlari - odamlar oziq-ovqati, hayvonlar ozuqasi yoki boshqa maqsadlar uchun mo'ljallangan, to'g'ridan-to'g'ri hayvonlardan yoki ularni keyingi qayta ishlash jarayonida olingan mahsulotlardir.

So'yish mahsuloti - hayvonlarning sanoat sharoitida so'yish natijasida olingan va keyingi qayta ishlash (ishlov berish) va (yoki) sotish uchun foydalaniladigan, go'sht, submahsulot, yog'lar, qon, suyak, mexanik obvalka go'shti, kollagen tutuvchi va ichak xom ashyosini qamraydigan qayta ishlanmagan hayvonot mahsulotidir.

STANDARTLASH FANI

STANDARTLASH FAN TO'G'IRISIDA TUSHUNCHA

So'z: standartlash, standart, standartli, standartsiz, standartlashgan, standartlashmagan so'zlar darsliklar va qo'llanmalarda ko'plab uchraydi. U inglizcha "standard" so'zidan olingan bo'lib namuna, etalon so'zini aks ettiradi.

Shu boisdan namunaga (etalonga) talablariga javob bergan mahsulot standart va javob bermagani standartsiz mahsulot deb ataladi. Mahsulot sifati standartda yozilgan bo'lib, vakolatli idoralar tomonidan tasdiqlangan bo'ladi, yoki standartlashmagan-tomonidan tan olinmagan, xususan bu fakultativ hisoblanadi.

Standartlash-manfatdor tomonlar o'rtasidagi munosabatlarni o'rnatish va qo'llash qoidalarini aks ettirib, umumiy me'yoriy iqtisodni, me'yorda foydalanish va xavfsizlikni ta'minlash demakdir.

Qishloq xo'jalik mahsulotlarining standartlari qishloq xo'jalik mahsulotlari me'yoriy sifatlari va ularni aniqlash usullarini o'rnatish, qonunlashtirish, tarmoq va davlat nazoratini o'z ichiga oladi.

Standartning aniq manbai-aloxida qishloq xo'jalik mahsuloti bo'lib u o'z ichiga uning sifat ko'rsatmalarini aniqlash, qabul qilish va tayyorlash, qadoqlash, tamg'alash va tashishni o'z ichiga oladi.

Standartlash bo'yicha aniq ish me'yoriy-texnik xujjat hisoblanadi (RD), standart, qo'llanma va boshqalar mavjud.

Me'yoriy – texnik yuqatlar ichida standart bosh xujjat hisoblanadi.

Standartlar fan va texnik yutuqlari va ishlab chiqarish tajribalari asosida ishlab chiqaruvchi, tayyorlovchi manfaatlarini o'z ichiga oladi.

Standart albatta vakolatli idoralar tomonidan tasdiqlanadi. U me'yoriy–texnikaviy xujjat bo'lmasdan, turli o'lchov asboblari ham o'z ichiga oladi.

Standartlashning yana bir vazifasi texnologik jarayonlar, ishlarning sifat me'yorini belgilaydi.

Standartlash keng tarmoqli manba bo'lib chegara bilmaydi.

Standartlashni takomillashtirish xalq farovonligini oshirish bilan bog'liq.

Standartlarga rioya qilishda davlat nazoratini o'rnatish bo'yicha Respublika, viloyatlarda standartlar va o'lchov asboblari sertifikatlash bo'yicha davlat nazorati idoralari tuzilgan.

Bu idora xodimlari standartlar va o'lchov asboblari bo'yicha davlat inspektorlari bo'lib hisoblanadi.

Ular idora va tashkilotlari standartlarni buzganlari uchun jazo choralarini ko'rishlari mumkin.

Mamlakatda davlat standartlash tizimi mavjud.

U o'z ichiga bir-biriga bog'liq qoida va yo'riqlarni o'z ichiga oladi:

- Standartlashning maqsadi va vazifalari;
- Standartlashni o'tkazishni tashkil qilish va uslublashtirish.
- Standartlash ishlarini rejalashtirish tartibi.
- Standartlarini ishlab chiqish va joriy qilish, o'zgartirishlar kiritish va davlat nazoratini o'rnatish;

-Standartlash manbalari, standartlar turlari:

-Standartlarni yagona tuzilishi, bayon qilish va matnini tuzish.

Davlat standartlash tizimi qoida va tartiblari, uning tashkiliy, uslubiy prinsiplari, davlat standartlarida o'z aksini topgan bo'lib, hamma xalq xo'jaligini tarmoqlari va idoralari uchun majburiy hisoblanadi.

Standartlash qishloq xo'jaligi uchun muhim o'rin tutadi.

Standart mamlakatimizda qishloq xo'jalik mahsulotlarini iste'mol sifatini belgilovchi vakolatli xujjat hisoblanadi.

Qishloq xo'jaligida ilmiy-tekshirish, va tashkiliy-uslubiy ishlarni o'tkazish bilan standartlashni ahamiyati oshdi.

Uning asosiy maqsadi:

-foydalanish yo'nalishiga qarab mahsulot sifatini takomillashtirish:

-mamlakatni xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlari bilan muntazam ta'minlash:

-ishlab chiqarishni boshqarishni takomillashtirish:

-ishlab chiqarishni tashkil qilishni takomillashtirish:

-mahsulotning iste'mol qiymatidan keng foydalanish.

-chorvachilikda mehnat unumdorligini oshirib, mahsulot tannarxini pasaytirish:

-asosiy ishlab chiqarish vositalari, moddiy va ishchi kuchlaridan oqilona foydalanish:

-bozorni o'rganish:

-mehnat xavfsizligini ta'minlash:

-eksport mahsulot tayyorlash uchun sharoit yaratish:

-Yuqoridagi masalalarni amalga oshirish maqsadida amalga oshirish kerak:

-barcha ishlab chiqarish texnologiyalar va ishlarni standartlash:

-mahsulot uchun iste'molga kerak bo'lmagan ko'rsatkichlarni olib tashlash:

-mahsulot sifatiga aniq talab qo'yishi:

-mahsulot va ish sifatini yaxshilash choralarini ko'rish:

-chorvachilik mahsulotlarini tayyorlashni tashkil qilish va uslubini takomillashtirish:

-chorvachilik mahsulotlarini tekshirishni tez va aniq o'tkazish:

-ishlab chiqarish va tijorat korxonalari bilan boshqa idoralar o'rtasidagi munosabatlarni takomillashtirish.

Standartlashda nazariy-amaliy fizik-kimyoviy, texnokimyoviy, biofizika fanlar qo'llaniladi.

Ilgarilab ketgan standartizasiya.

Xalqaro standartlash.

Jahon miqyosida standartlash -xalqaro savdoni rivojlantirishga xissa qo'shadi.

Xalqaro standartlarda tovarlar almashuv ma'lumotlari mavjud: sifat me'yorlari, tekshirish usullari, asboblarni xaqida ma'lumotlar, tanishi usullari bo'lib mamlakatlarga tili iqtisodiyot axvolidan qat'iy nazar tashqi siyosat olib borish imkonini beradi. O'zaro tovar ayiriboshlash qishloq xo'jalik texnikalari, kundalik ehtiyoj mollarini solishtirish va tahlil qilish imkonini beradi.

Xalqaro standartlash dastlab 1904-yilda maxsus tashkilot xalqaro elektrotexnika komissiyasi (MEK) tuzilib, u elektrotexnika mahsulotlarini standartlashdan boshlagan.

Xalqaro maydonida hamkorlik xalqaro standartlash tashkiloti (ISO) bo'lib, 1946-yilda tuzilgan.

Uning vazifasi hamma mamlakatlarga standartlashda yordam ko'rsatish asosida alohida savdo-sotiqni rivojlantirib, iqtisodiy, ilmiy-texnika sohasida hamkorlikka asos bo'ladi.

ISOning bosh organi Bosh assambleya hisoblanadi. U xar 3 yilda 1-marta chaqiriladi. ISO kelajagini aniqlab, uning prezidentini saylaydi. Prezident 3 yilga saylanadi, keyingi navbatga faqat 6-yildan keyin saylanish huquqiga ega.

ISO ning turli doimiy qo'mitalari mavjud.

Standartlash prinsiplarini o'rganish, rivojlantirgan mamlakatlarga standartlashga yordam ko'rsatuvchi doimiy boshqaruv hay'ati, reja bo'limi va rivojlanayotgan mamlakatlarga yordam qo'mitalaridan iborat.

Xalqaro standartlar texnik qo'mita tomonidan tuziladi (TK), uning har biri o'z yo'nalishi bo'yicha standartlar yaratadi. Ular tarkibida qo'mita bo'limi (PK), ishchi guruhlar bo'lishi mumkin.

Texnik qo'mita faoliyatida turli mamlakatlarning yirik mutaxassislari qatnashadilar, loyiha tayyorlangandan keyin ko'p bosqichlardan o'tadi, shundan keyingina standart qabul qilinadi.

Xalqaro standartlar sharoitiga qarab har besh yilda bir yangilanib turiladi.

Xalqaro standartlar hamma mamlakatlar uchun yuridik jihatdan majburiy hisoblanmaydi, xar mamlakat o'z masalani o'z imkoniyatlaridan kelib chiqib ish tutadi, ulardan keragicha o'z me'yoriy xujjatlarida foydalanadi.

Xalqaro savdoda ham ISO standartlari majburiy kuchga ega emas. Bunda u mamlakatlari o'rtasida tuzilgan shartnoma asosida amalga oshiriladi.

1969 yilda qishloq xo'jalik bo'limi tashkil qilingan, u 34 (TK) «Qishloq xo'jalik oziq-ovqat mahsulotlari» deyiladi va barcha qishloq xo'jalik mahsulotlarini o'z ichiga oladi.

Mintaqaviy standartlash (MDX) bu tashkilotga 12 ta hamdo'stlik mamlakatlari a'zo bo'lib uning chiqargan standartlari (GOST) ular uchun majburiy hisoblanadi.

III. Mamlakat standartlash idora va xizmatlariga quyidagilar kiradi:

1. Mamlakat standartlash, sertifikatsiyalash va metrologiya xizmati agentligi.

2. Xalq xo'jaligi sohalari standartlash xizmatlari.

3. Viloyatlar standartlash, sertifikatsiyalash va metrologiya xududiy boshqarmalari.

4. Korxonalardagi standartlash xizmati.

Standartlash bo'yicha manba tashkilotining asosiy vazifalari;

- ma'lum mahsulotni ishlab chiqarishni ilmiy-texnika darajasini aniqlash, uni ishlab chiqarishni tahlil qilish va umumlashtirish;

- kelajak, yillik standartlash rejalarini tuzish;

- GOST loyihalarini tuzish, bunda xalqaro standartlarni inobatga olib ma'lum mahsulotga bo'lgan standartni tuzish va takomillashtirish;
- standartlash bo'yicha ilmiy-tekshirish ishlarini olib borish;
- standart loyihalariga taqrizlar oladi;
- harakatdagi standartlar tekshirib turish va qayta ko'rib chiqish;
- hisobot tayyorlash;

Standartlash bo'yicha bosh tashkilotning asosiy vazifalari:

- standartlash bo'yicha mamlakatda, chet ellarda fan-texnika, ilg'orlar tajribasini o'rganish va umumiyalashtirish;

- GOST va TST o'tish lozim chorvachilik mahsulotlarini ro'yhatini tayyorlaydi;

- Davlat va sohalar standartlar idoralarini yillik va kelajak rejalarini tuzadi;
- manba standartlash idoralaridan tushgan mahsulotlarga texnik ko'rsatkichlar va standartlar yaratadi;

- standartlar loyhasini tayyorlash, to'ldirish va ularga o'zgartirishlar kiritish;

- standartlashning ilmiy-uslubiy ishlanmalari bo'yicha ilmiy-tekshirish ishlarini olib borish;

- mamlakat va chet ellar standartlarning loyihalarini ko'rib chiqish;
- standartlar loyihalariga taqrizlar tayyorlaydi;
- doimiy ravishda standartlarni tekshirish va qayta ko'rib chiqish;
- standartlash sohasida tajriba almashish;
- hisobotlar yozib, vazirliklarga topshirish;

Afsuski qishloq xo'jalik korxonalarida standartlash xizmati yo'q, u vazifani xo'jalik raxbari va mutaxassislar amalga oshiradilar.

IV. Davlat standartlash tizimi qo'yidagi xildagi standartlarni ajratadi: davlat, O'zRST tarmoq, korxona. Standartlarning xarbi ma'lum mazmun va shakldagi xujjatga ega bo'lib, maqomga ega.

Davlat standartlari - butun MDH davlatlari xalq xo'jaligi miqyosida harakat qiluvchi me'yoriy - texnik xujjatlar. U barcha tarmoq, korxona, birlashma, tashkilotlar uchun majburiydir. Uni davlatlararo standartlash qo'mitasi tasdiqlaydi. GOST.

O'zRST standartlari Respublikaning barcha tarmoqlari uchun majburiy hisoblanadi.

Aniq tarmoq uchun tarmoq standartlari xukm suradi. (GOST).

Davlat standartlash tizimining asosiy uslubiy burchlaridan biri standartlarni ularning turlariga qarab ajaratish.

O'zRST standartlari manbaalari: aniq qishloq xo'jalik mahsulotlari, ularni saqlash, qadoqlash, tashish, topshiriq va qabul qilish tekshirish usullari, o'leov birliklari, chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi, hayvonlarni zararkunandalar va kasalliklardan ximoya qilish, uskunalardan foydalanish, o'leov asboblari, kuzatuv va tekshiruv usullari, texnika xavfsizligini o'z ichiga oladi.

TST ga O'zRST tomonidan qamrab olinmagan, ular tarmoq qayta ishlash korxonalari tomonidan qayta ishlanadigan materiallar, xom ashyo va yarim fabrikatlari kiradi.

Jamoa xo'jaliklarida, uyushmalar, korxonalar uchun korxona standartlari xukm suradi. Standart mahsulotni sifatini barcha ko'rsatkichlarini o'z ichiga oladi. Maslan: mahsulotning sifat me'yoriy (tarkibidagi suv, protein, klechatka, pishganligi, shakli va katta-kichikligi va hokozo).

Shu mahsulotni topshirish esa alohida standart – qabul standarti bo'yicha amalga oshiriladi.

Standartlashtirish bo'yicha xalqaro tashkilotlar ISO va MEK ta'rifiga muvofiq, O'zbekiston davlat standarti (O'z DST ISO/IEC 2:2007) sifatida qabul qilingan standartlashtirish "muayyan sohada tartibga solishning maqbul darajasiga erishishga qaratilgan faoliyat"dir. Ushbu mazmunda "muayyan sohalar" bo'lib standartlashtirish tizimining o'zi ham, shuningdek, konstruktorlik hujjatlari, mahsulot va xizmatlarni sertifikatlashtirish, muvofiqlikni baholash, texnik-iqtisodiy va ijtimoiy axborotlarni tasniflash va kodlash, o'lchovlar yagonaligini ta'minlash, putur yetkazmaydigan nazorat, mahsulotni ishlab chiqish va ishlab chiqarishga qo'yish, akkreditlash, texnik jihatdan tartibga solish, mahsulotni sinash, sifat, ixzo'matlar, atrof-muhit muhofazasi, favqulodda vaziyatlarda xavfsizlik, texnikaning puxtaligi kabi standartlashtirishga tayanadigan boshqa tizimlar ham xizmat qiladi.

Standartlar negizida shakllantirilgan va ishlayotgan sanab o'tilgan barcha tizimlar umumiy "tarmoqlararo standartlashtirish tizimlari" (TST) nomi bilan birlashadi. O'zbekistonda shakllantirilgan tizimlarga O'z abbreviaturasi qo'shiladi. Masalan, O'zbekiston standartlashtirish davlat tizimi (O'z SDT), O'zbekiston texnik jihatdan tartibda solish davlat tizimi (O'z TDDT), O'zbekiston sifat tizimi (O'zST) va b. O'z navbatida O'zbekiston tarmoqlararo standartlashtirish tizimlari O'z TST shaklida belgilanadi.

Ushbu izohli lug'atga O'zbekiston Respublikasi qonunchilik hujjatlarida, ISO/MEK xalqaro standartlari va Butunjahon savlo tashkilotining (BST) hujjatlari va O'z TST atamashunoslik standartlarida o'z aksini topgan asosida atama, tushuncha va ta'riflar kiritilgan. Lug'atda atama va tushunchalar ta'riflarining barcha variantlari keltirilgan. Masalan, "xavfsizlik" atamasining O'zbekiston Respublikasining "Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida"gi qonunida keltirilgan ta'riflari xalqaro ISO/MEK 2 standarti ta'riflari tahriridan farq qiladi. "Standart" atamasining ISO/MEK 2 va BST (Butunjahon savdo tashkiloti)ning "Savdodagi texnik to'siqlar to'g'risida kelishuv"laridagi ta'riflari ham bir xil emas. "Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjat" tushunchasi "Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida"gi qonun bilan kiritilgan, ISO/MEK 2 da esa faqat normativ hujjat atamasi mavjud, to'g'ri, 1-eslatmada normativ hujjat standartlar, texnik shartlar hujjatlari, qoidalar to'plamlari va reglamentlar kabi tushunchalarni o'z ichiga oladigan o'zak atama ekanligi aytib o'tilgan. "Oziq-ovqat xom ashyosi va mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va xavfsizligi sanitariya normalari"da (SanQvaN) ham "normativ hujjat" atamasining o'ziga xos ta'riflari keltirilgan va h.k.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI PREZIDENTINING QARORI.

O'zbekiston standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi faoliyatini takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida

1. Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish tizimini yanada takomillashtirish, xalqaro standartlarni va texnik reglamentlarni tizimli joriy etish, O'zbekiston Respublikasi Milliy etalonlar bazasini rivojlantirish asosida mahalliy mahsulotlarining raqobatdoshligini oshirish, shuningdek, "O'zstandart" agentligining tuzilmasini xalqaro talablarga muvofiqlashtirish maqsadida
2. Mahalliy mahsulotlarni ishlab chiqarishda xalqaro standartlar va texnik reglamentlarni jadal joriy etish orqali ularning zamonaviy talablarga muvofiqligini ta'minlash va tashqi bozorlarda raqobatbardoshligini oshirish;
3. Mahsulot sifatini boshqarishning zamonaviy tizimlarini birinchi navbatda eksport qiluvchi korxonalarda keng joriy etish va sanoat mahsulotlarini xalqaro standartlarga muvofiq sertifikatlashtirishni amalga oshirish;
4. Texnik jihatdan tartibga solish, standartlashtirish, metrologiya sertifikatlashtirish va akkreditatsiya sohalarida kadrlarni qayta tayyorlash va malakasini oshirishni tashkil etish.
5. Istisno tariqasida: "O'zbekiston milliy metrologiya instituti" davlat korxonasiga O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi bilan kelishilgan holda, etalonlarni tayyorlashga ixtisoslashgan yetakchi xorijiy metrologik tashkilotlar bilan to'g'ridan-to'g'ri shartnomalar tuzish.

Shuningdek, 2018-yil 16-yanvarda "Mamlakatning oziq-ovqat xavsizligi yanada ta'minlash chora-tadbirlari to'g'risida"gi Farmon qabul qilingan. Mazkur Farmoning qabul qilinishi yurtimiz bozorini sifatli va xavsiz oziq-ovqatlar bilan to'ldirish, aholining xarid imkoniyatlarini mustahkamlash, sog'lom raqobat muhitni rivojlantirish imkonini beradi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavsizligi – inson salomatligi xavsizligi demakdir. Oziq-ovqat sifati va xavsizligi juda keng tushuncha bo'lib, u eng avvalo, aholi ehtiyojini fiziologik me'yorlarga mos ravishda iste'mol tovarlari bilan ta'minlashni nazarda tutadi.

Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sifat va xavsizlik bosqichi muhim ahamiyatga ega. Kuchli raqobat muhiti yuzaga kelayotgan bir paytda, oziq-ovqat mahsulotlari turini ko'paytirish barobarida, uning sifatiga hamda xavsizligiga asosiy e'tiborni qaratish lozim. Chunki, va xavsiz oziq-ovqat ichki bozorda ham, tashqi bozorda ham, tashqi xaridorlar uchun qulay va xavsiz bo'ladi.

Standartlashning fan sifatidagi ahamiyati

Standartlash nazariy va amaliy, tabiiy va aniq fanlar – matematika, fizika, kimyo negizida rivojlanadi. U standartlashning usullari va vositalari to'g'risidagi fan sifatida umuman standartlash, xususan, uning alohida yo'nalishlari bo'yicha faoliyat qonuniyatlarini aniqlaydi, umumlashtiradi va shakllantiradi, bu faoliyatni

tashkil etish tizimini yaxshilashga hamda standartlash bo'yicha qator amaliy ishlarni takomillashtirishga yordam beradi.

Standartlash nazariyasi usullarni ishlab chiqish bilan shug'ullanadi, bu usullar vositasida fan sifatida o'zini-o'zi takomillashtirishga qodir bo'ladi. Bu standartlash nazariyasining muhim masalasi, uni tadqiq etishning predmeti hisoblanadi.

Standartlash boshqa fanlar rivojlanishida muhim ahamiyat kasb etadi. Bunda u. xuddi moddiy ishlab chiqarishda bo'lganidek, bilimlarni sistemaga solish, mustahkamlash va amalga oshirish vositasi sanaladi.

Ishlab chiqarishning bir qancha qiqin turlarida ko'plab sabablarga ko'ra qo'l mehnati ustunlik qilayotganiga qaramay (bu hol asosan maxsus buyurtmaga ko'ra bajarilayotgan yuksak badiiy, donabay ishlarda kuzatilmoqda), mehnatni chinakamiga mexanizatsiyalashtirish va avtomatlashtirishga o'tkazish orqali seriyali ishlab chiqarishdagi yuksak sifatni ta'minlash mumkin bo'ladi. Chunki ayni standartga javob beradigan asbob-uskunalar avtomatlashtirish uchun ancha moslashtirilgan bo'ladi. Standartlash iste'molchi manfaatlariga mos keladi, qolaversa, uning talabga javob beradigan mahsulot olishini kafolatlaydi.

Qishloq xo'jaligidagi standartlash qishloq xo'jaligi mahsuloti sifatini baholash va nazorat qilish usullarini, qishloq xo'jaligi mahsulotini hamda standartlashning ilmiy va metodik asoslarini ishlab chiqishni nazarda tutadi. Uning bo'limlariga standartlashtirishning, mahsulot sifatini oshirishning iqtisodiy muammolari ham kiradi.

Kurs mavzusi, maqsad va vazifalari

Standartlash agrosanoat ishlab chiqarishi sifatini oshirish va tashkil etishni yaxshilash, respublikaning qishloqda iqtisodiy va texnik siyosatini amalga oshirish, ilg'or texnologiyani joriy etish, respublika agrosanoat majmuini jahon darajasiga olib chiqishga yordam beruvchi omillarni samarali boshqarishning muhim vositalaridan biri sifatida O'zbekistonning oziq-ovqat mustaqilligini hal qilinishida muhim rol o'ynaydi.

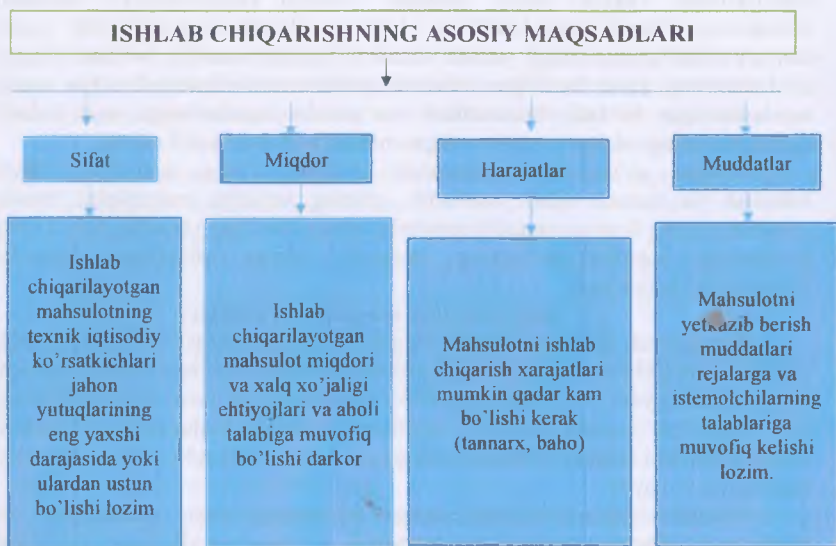
Mahsulot sifatini oshirish jahonga chiqishning asosiy shartlaridan biri hisoblanadi. Davlat standartlarda mahsulot sifatiga qo'yiladigan talablarni mustahkamlar ekan, sifatni oshirishga yo'naltirilgan ilmiy asoslangan tadbirlarni amalga oshiradi.

Standartlash asoslari va usullarini bilmay turib, haqiqiy qishloq xo'jaligi mutaxassisi bo'lish mumkin emas. Shuning uchun ham bo'lg'usi mutaxassisa standartlash, metrologiya va sertifikatlash asoslarini o'rgatish muhim vazifa hisoblanadi.

Fanning maqsadi – qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishida yuqori pirovard natijalarga erishish uchun zamonaviy standartlash yutuqlarini o'rgarish, umumlashtirish va amalda foydalanish, standartlarning kompleks tizimini, konstruktorlik hujjatlari, ishlab chiqarishni texnologik jihatdan tayyorlash, texnologik hujjatlari yagona tizimlarini, texnik-iqtisodiy axborotni tasniflash va kodlash tizimini ishlab chiqishga yordam berishdan iborat.

Agrar sanoat majmuini zamonaviylashtirish yoʻli – iqtisodiyotning butun qishloq xoʻjaligi sektorini standartlash va sertifikatlash muhitiga olib kirish bilan bogʻliq.

Shuning uchun qishloq xoʻjaligi ishlab chiqarishi samaradorligini va mahsulot sifatini oshirish muammosini kompleks hal etishga oʻtish, yaʼni pirovard mahsulot sifatiga qoʻyiladigan talablar xom ashyo, materiallar, butlovchi buyumlarga qoʻyiladigan talablar, yaʼni mahsulotga uni ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida qoʻyiladigan talablar bilan uzviy bogʻliq boʻlgan kompleks standartlash dasturini yaratishga oʻtish standartlash sohasidagi jiddiy yangilik hisoblanadi.



Bunda sifatning ilmiy asoslangan meʼyorlari, nazorat uslub va vositalarini tartibga soluvchi qishloq xoʻjaligi mahsuloti standartlarini yaratishning eng muhim vazifalardan biri hisoblanabi, ular dehqonchilik va chorvachilik mahsulotlari sifatini oshirishni, qishloq xoʻjaligi ekinlarining eng serhosil navlari va chorvaning mahsuldor zotlarini keng joriy qilishni, zamonaviy ishlab chiqarish texnologiyalarini egallashni, shuningdek, qishloq xoʻjaligi xom ashyosidan toʻlaroq foydalanishni va mahsulotni tashish, saqlash va qayta ishlashda yoʻqotishlarga yoʻl qoʻymaslikni taʼminlashi lozim.

Shu bois fanning ikkinchi vazifasi qishloq xoʻjaligida ishlab chiqarilayotgan va olinayotgan mahsulot standartiga kiritilgan ilmiy asoslangan sifat koʻrsatkichlarini, dehqonchilik va chorvachilikdagi bir xil texnologik jarayonlar standartlarini, mahsulotga tovar ishlovi berish qoidalarini, mahsulotni tashish va saqlash shartlarini, xoʻjalikdagi mehnat va mahsulot sifatini boshqarish kompleks tizimiga kiruvchi korxonalar standartlarini oʻrganish hisoblanadi.

Standartlashning muhim vazifalaridan biri – sifat ustidan nazorat bo'lib, uning asosini haqiqiy olingan mahsulot bilan standart talablari ko'rsatkichlarini qiyoslash tashkil etadi. Shunga ko'ra ishlab chiqarish bilan boshqaruv o'rtasida javob aloqasi o'rnatiladi. Boshqaruv emas mahsulotning real holatini tasarrufdagi vositalaradan foydalanib, standart talablariga muvofiqlashtira boradi. Standartlarni bilish qishloq xo'jaligi mahsulotining asosiy xususiyatlarini nafaqat ishonarli aniqlash, balki tezkorlik bilan aniqlash va uning iste'mol qiymati to'g'risida keng tasavvurga ega bo'lish imkonini beradi.

Standartlash shart bo'lgan standartlarni ishlab chiqish va qabul qilishnigina emas, balki yuqori sifatli mahsulotni ko'plab yoki seriyali ishlab chiqarishni ta'minlovchi turli vazifalarni ham nazarda tutadi. bulardan eng muhimlari tashkiliy, sifatni ta'minlashni rejalashtirish, rasionalizatorlik, huquqiy, iqtisodiy, boshqaruv, targ'ibot, ijtimoiy, tarbiyaviy vazifalar hisoblanadi.

Qishloq xo'jaligini tashkil qilish va boshqarishda yuqorida aytib o'tilgan vazifalardan foydalanish qobiliyatini shakllantirish fanning uchinchi vazifasi sanaladi.

2.1. STANDARTLASH TIZIMI, STANDARTLASH VAZIFALARI

Standartlashga qo'yidagi asosiy vazifalarini hal etish masalasi yuklangan:

- mahsulot sifati va nomenklaturasiga eng maqbul talablarni iste'molchi va davlat manfaatlaridan kelib chiqqan xolda belgilash;
- davlat, Respublika fuqarolari va eksport ehtiyojlari uchun tayyorlanadigan mahsulotga tegishli talablari belgilovchi me'yoriy xujjatlarni, uning ishlarnasi, ishlab chiqarilishi va qo'llanilishi, shuningdek, bu xujjatlardan to'g'ri foydalanishni nazorat qoidalarini yaratish;
- standart talablarini xalqaro, mintaqaviy va sanoati rivojlangan xorijiy mamlakatlar standartlari talablari bilan uyg'unlashuvini ta'minlash;
- mahsulotning moslashuvchan, shuningdek o'rnini bosuvchi barcha turlarini ta'minlash;
- buyumlarning parametrik va tur-o'lchov qatorlarini, bazaviy konstruksiyalarini, loyiha-unifikasiyalashgan blok-modul tarkibiy qismini belgilash va qo'llash asosida unifikasiyalash;
- mahsulot ko'rsatkichlari va tavsifnomalarni, uning elementlari, hutlovchi buyumlari, xom ashyo materiallarini o'zaro moslash va bir-biri bilan bog'lash, metrologik me'yor, qoida, xolat va talablarni belgilash;
- standartlash bo'yicha xalqaro tajribadan amalda foydalanishni kengaytirish, mamlakatning xalqaro va mintaqaviy standartlashdagi ishtirokini kengaytirish;
- xalqaro, mintaqaviy, xorijiy mamlakatlar milliy standartlaridan, agar ularning talablari O'zbekiston Respublikasi xalq xo'jaligi ehtiyojlarini kondiradigan bo'lsa, to'g'riidan-to'g'ri foydalanish amaliyotini kengaytirish;
- psixologik jarayonlar uchun talablarni belgilash;
- mahsulotni standartlash va ular natijalaridan foydalanish sohasida xalqaro hamkorlik doirasida tadbirlar o'tkazish;

- texnik-iqtisodiy axborotni tavsiflash va kodlash tizimini yaratish va kiritish;
- mahsulot sifatini sinash, sertifikatsiyalash, baholash va nazorat qilishni me'yoriy – texnik jihatdan ta'minlash.

2.2. STANDARTLASHNING ASOSIY TAMOIYILLARI

- Standartlash bo'yicha milliy organ O'zbekiston Respublikasida standartlash sohasidagi ishini qo'yidagi tamoyillar asosida tashkil etadi: ixtiyoriylik, oshkorlik, boynalminallik, ishlab chiqarishning texnik darajasi va samaradorlikni rag'batlantiruvchi hamda nomaqbul xilma-xilikka to'siq, qo'yuvchi standartlarning kompleksligi va uyg'unlashuvi bo'yicha tadbirlarda barcha manfaatdor tomonlarning ishtiroki;

- standartlarni ishlab chiqish chog'ida standartlashning o'zaro bog'langan obyektlarini, bu obyektlarga qo'yiladigan talablarni muvofiqlashtirish va standartlash bo'yicha normativ xujjatlarning, hamda normativ xujjatlarga kiritilgan eng maqbul talablarning amalda joriy etish muddatlari bilan bog'lash orqali kompleks standartlashni ta'minlash zarur;

- standartlardagi eskirgan ko'rsatkichlarini fan va texnikaning so'nggi yutuqlariga, mamlakat va chet el ilg'or tajribasiga tayangan holda vaqti-vaqti bilan yangilab berish zarur;

- Standartlar faqat mahsulot xususiyatlari va undan foydalanish sifatlarini aniqlash uchun zarur bo'ladigan talablarnigina belgilash darkor. Standartlar obyektiv tekshirilishi mumkin bo'lgan talablarni o'z ichiga oladi. Standartlar mahsulotni sertifikatsiyalashga yaroqli bo'lishi kerak. Standartlar ularning talablarini bir ma'noli tushunishni ta'minlash uchun aniq va tushunarli bayon etilishi lozim.

2.3. STANDARTLASH BO'YICHA ISHLARNI TASHKIL ETISH

- Standartlash bo'yicha milliy organ O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 1992-yil 2-martdagi «O'zbekiston Respublikasida standartlash ishini tashkil etish to'g'risidagi» 93–sonli qaroriga binoan, O'zbekiston Respublikasi davlat standartlash, metrologiya va sertifikatsiyalash agentligi (Uedavstandart) hisoblanadi. Respublikada standartlash ishini tashkil etish, muvofiqlashtirish va eng maqbul darajasini ta'minlashni qo'yidagilar amalga oshiradi:

- tarmoqlararo maqsaddagi mahsulot bo'yicha O'zdvastandard;
- qurilish va qurilish sanoati sohasidagi, bunga loyihalash va konstruksiyalash ham kiritiladi – O'zbekiston Respublikasi Davlat qurilish qo'mitasi (Davqurilish).

- tabiiy resurslardan foydalanish va atrof muhitni ifloslantirish va boshqa zararli ta'sirlardan muhofaza qilishni tartibga solish sohasidagi – O'zbekiston Respublikasi Davlat tabiatni muhofaza qilish qo'mitasi;

- tibbiy maqsaddagi mahsulot, texnik buyumlar, dorivor vositalar va Respublika sanoati ishlab chiqaradigan mahsulotda inson salomatligi uchun zararli moddalar sohasida – O'zbekiston Respublikasi sog'liqni saqlash vazirligi.

2.3.2. O'ZBEKISTON RESPUBLIKASIDAGI STANDARTLASH TIZIMI.

O'zdavstandart tomonidan korxonalar, birlashmalar va boshqa manfaatdor tashkilotlarning standartlash texnik qo'mitalarining istiqbol ish rejaları (dasturlari) asosida tuzilgan yillik rejaları bo'yicha amalga oshiriladi.

Respublika standartlash rejasiga birinchi navbatda xalqaro, mintaqaviy hamda boshqa mamlakatlar milliy standartlari bilan uyg'unlashadigan, odamlar hayoti va sog'lig'i uchun xafvsiz bo'lgan, atrof muhitni muhofaza qilish, iste'molchi huquqini ximoyalash, milliy, ijtimoiy -iqtisodiy va ilmiy-texnik dasturlarning amalga oshirilishini ta'minlaydigan milliy standartlarni ishlab chiqish kiritiladi.

2.3.3. O'zdavstandart. Davlat tabiatni muhofaza qilish qo'mitasi, Davqurilish va sog'liqni saqlash vazirligi byudjet mablag'lari hisobiga asosiy va umum texnik talablarni belgilovchi standartlar ishlab chiqarish uchun buyurtmachilar hisoblanadi. Shuningdek yoki iste'mol qiladigan vazirliklar, idoralar korxonalar, tashkilotlar, konsernlar, uyushmalar va boshqa tuzilmalar, iste'molchilarning jamoa tashkilanadi. Bu ishlanmalarni sarmoya bilan ta'minlash buyurtmachilar mablag'lari, shu jumladan shartnoma asosida markazlashtiriladigan mablag'lar hisobiga amalga oshiriladi.

2.3.4. O'zbekiston Respublikasi standartlari va texnik shartlari qoidaga binoan standartlash texnik qo'mitalari—manfaatdor tashkilotlar va korxonalarning vakolatli vakillari bo'lgan mutaxassislar uyushmasi yoki standartlash bazaviy tashkilotlari kuchi bilan ishlab chiqiladi.

2.3.5. Standartlash texnik qo'mitalari va bazaviy tashkilotlari o'zlari ishlab chiqayotgan O'zbekiston Respublikasining Respublika standartlari, hamda texnik shartlari sifati va muddatlari uchun amaldagi qonunchilikka bu ishlarni amalga oshirish uchun tuzilgan shartnomalarga muvofiq javobgar bo'ladi.

2.3.6. O'zdavstandart (O'zbekiston Respublikasi Davlat standartlash, metrologiya va sertifikatsiyalash markazi). Davqurilish, Davlat tabiatni muhofaza qilish qo'mitasi. Sog'liqni saqlash vazirligi (biriktirilgan sohalar bo'yicha) Respublika standartlarini va ularga o'zgartirishlarni ko'rib chiqadi, tasdiqlaydi, muddatlarini uzaytiradi va bekor qiladi.

Respublika standartlari va ularga o'zgartirishlar, ularni tasdiqlari darajasidan qat'iy nazar O'zdavstandartda davlat ro'yxatidan o'tkazilishi lozim.

2.3.7. Respublika standartlash ishga umumiy metodik raxbarlikni O'zdavstandart ta'minlaydi.

2.3.8. Sanoat va qishloq xo'jaligi tarmoqlarida standartlash ishini tashkil etish va muvofiqlashtirish uchun zarur bo'lgan hollarda vazirliklar idoralar, uyushmalar, konsernlar va O'zbekiston Respublikasi boshqa xo'jalik tuzilmalari va (yoki) standartlash bazaviy tashkilotlarining fan va texnikaning tegishli sohalaridagi yuksak ilmiy-texnik salohiyatli tashkilotlardan standartlash bo'linmalari (xizmatlari) tashkil etiladi.

2.3.9. Korxonalar raxbarlari korxonalardagi standartlash ishining tashkil etilishi va holati uchun bevosita javobgar bo'ladilar. Korxonalar zarur hollarda standartlash bo'yicha ishlarga tashkiliy metodik va ilmiy-texnik va raxbarlikni

amalga oshiruvchi standartlash bo'linmalari (xizmatlari) ni (ilmiy tadqiqot bo'limi, laboratoriya, byuro) ni tashkil etadi.

2.4. Standartlash sohasidagi me'yoriy hujjatlar toifalari, standartlari turlari.

2.4.1. O'zbekiston Respublikasi hududida standartlash obyektlariga qo'yiladigan talablarni belgilovchi me'yoriy hujjatlarning (MTX) quyidagi toifalari amalda:

- Mustaqil Davlatlar hamdo'stligining davlatlararo standartlari (GOST);
- O'zbekiston Respublikasi standartlari (O'z RST), texnik shartlari

(O'zTSh);

- Korxonalar, birlashmalar, firmalar, konsermlar va boshqa xo'jalik subyektlari standartlari (O'zSTP);

- Xorijiy mamlakatlarning xalqaro mintaqaviy va milliy standartlari (ISO, MEK va boshqalar).

2.4.2. Milliy standartlash obyektlariga qo'yidagilar kiritiladi:

- Umumtexnika obyektlari, bunga yagona texnik til, umum mashinasozlikda qo'llaniladigan buyumlarning na'munaviy konstruksiyalari, materiallar va moddalar xususiyatlari to'g'risidagi ishonchli malumotlar, texnik-iqtisodiy axborotni tasniflash, kodlash, davlat ilmiy-texnik obyektlashtirib shuningdek, ijtimoiy-iqtisodiy dasturlar va loyihalar;

- Respublikaga (yoki muayyan korxonalarga) o'z mahsuloti yoki texnologiyasini raqobatbardoshligini taminlash imkonini beradigan fan va texnika yutuqlari;

- Respublika ichki ehtiyojlarini qondirish maqsadida ishlab chiqariladigan va boshqa davlatlarga eksport qilinadigan mahsulot.

2.4.3. Standartlar va texnik shartlar talablari xalqaro, mintaqaviy va sanoati rivojlangan mamlakatlar ilmiy standartlari talablari bilan uyg'unlashtirilishi lozim bo'ladi.

2.4.4. Tarmoqlararo standartlash ishini tashkil etish va muvo-fiqlashtirish uchun O'zdavstandart, Davqurilish, Davlat tabiatni muhofaza qilish qo'mitasi, sog'liqni saqlash vazirligi o'z vakolati doirasida yo'riqnomalar, qoidalar, nizomlar, uslubiy ko'rsatmalar, dasturiy xujjatlar (DX) va tavsiyalar (T) ni ishlab chiqadi hamda manfaatdor tomonlar bilan kelishuvga binoan tasdiqlaydi.

Tarmoq standartlari (OST) tarmoqda ishlab chiqariladigan va qo'llaniladigan bir turdagi mahsulot guruhiga, mahsulotni ishlab chiqarish, ishlov berish va tarmoqlarda qo'llanishini taminlaydigan O'zbekiston Respublikasi vazirliklari (idoralari) ga birlashtirilgan aniq mahsulot uchun ishlab chiqiladi.

Respublika standartlari (RST) Respublika va mahalliy ahamiyatga ega bo'lgan mahsulotlar uchun, O'zbekiston Respublikasida mahsulotga ishlov berish, uni ishlab chiqarish va qo'llash qoidalariga imkon berish uchun ishlab chiqiladi.

Ular muayyan mahsulotga davlat standartlari yoki chiqarilayotgan mahsulot bo'yicha asosiy (yetakchi) hisoblanuvchi Respublika Vazirliklari (idoralari) ning texnik shartlari bo'lmagan xolda ishlab chiqiladi.

Texnik shartlar (TSh) aniq mahsulotga ishlab chiqiladi: texnik shartlarda belgilanadigan talablar bir turli mahsulotlar guruhiga mo'ljallangan standartlarda

belgilanadigan talablarga muvofiq kelishi yoki bu talablardan yuqori bo'lmog'i dardkor.

Ishlab chiqarishni tashkil etishni, ishlab chiqarilgan jarayonlarning o'zaro aloqasini ta'minlash. Faqat muayyan bir korxonada qo'llaniladigan texnologik jixoz va asbob-uskunaga, texnik jarayonlarga talablarni belgilash maqsadida korxonalar standartlari (KST) ishlab chiqiladi

Korxonalar standartlari faqat muayyan bir korxonada qo'llanadigan meyorlar, qoidalar va usullarni ham belgilaydi. Korxonalar standartlarini korxonalar raxbariyati tomonidan muayyan bir korxona tashqarisida bo'lmagan obyektlar uchun tasdiqlanadi.

Davlat standartining belgisi (GOST) standarti tasdiqlangan vazirlik (idora) ning shartli raqam belgisi va oxirgi ikkita raqam tasdiqlanish yildan iborat bo'ladi. Misol: TST 25. 789-92.

Respublika standart belgisi indeks (RTS). Respublikaning qisqartirilgan nomi, qayd etish raqami va aloxida ikkita oxirgi raqam standart tasdiqlangan yildan iborat bo'ladi. Misol: RSTUz 1.0-92.

Davlat standartlash tizimi barcha standartlarni turlarga ajratadi, ular standartning mo'ljallanishiga ko'ra talablar mazmunini aniqlaydi.

Mahsulotlar standartlari qo'yidagi turlarga ajratiladi: parametrlar va (yoki) xajmlar: turlar sortament, markalar, konstruksiyalar, nazorat (sinov, o'lchov, tahlil, tariflar), qabul qilish uslublar, tamg'alash (markirovka), o'rab-joylash, tashish, saqlash, ishlatish va tamirlash, umumiy texnik talablar, umumiy texnik shartlar, texnik shartlar.

Umumtexnik standartlar qo'yidagi turlarga ajratiladi: atamalar va tariflar, belgilar, nomenklatura, umumiy talalar va (yoki) me'yorlar, uslublar.

Tashiliy-metodik standartlar qo'yidagi turlarga ajratiladi: asosiy (umumiy) qoidalar, tuzilish tartibi (bayon qilish, rasmiylashtirish tarkibi).

Nazorat (sinovlar, o'lchovlar tahlili, tariflar) uslublari standarti sinovlar uchun namunalar tanlash tartibini, mahsulot sifati ko'rsatkichlarini baholash birligini taminlash maqsadida bu mahsulotlarning istemol (ishlatish) xususiyatlarini nazorat qilish uslublari (sinov, tahlil, o'lchov, tariflar) ni belgilaydi.

U bir turdagi mahsulot bir necha guruhining bitta ko'rsatkichini yoki bir turdagi mahsulot guruhi ko'rsatkichlarini majmuini nazorat qilish uslublarini ham belgilashi mumkin.

Tamg'alash (markirovka) standarti istemolchilarini mahsulotining asosiy xususiyatlaridan xabardor qilish uchun tamg'alashning yagona (umumiy) talablarini belgilaydi. O'rab joylash standarti, texnik estetikani hisobga olgan holda mahsulot xususiyatlarini saqlash maqsadida o'rab-joylashga qo'yiladigan yagona (umumiy) talablarni belgilaydi.

Tashish standarti mahsulotni tashishda mahsulotning xususiyatlarining saqlashni taminlovchi yagona (umumiy) talablarni belgilaydi.

Saqlash standarti mahsulotni asrash chog'ida uning xususiyatlarini saqlashning (umumiy) talablarini belgilaydi.

Umumtexnik talablar standarti mahsulotga qo'yiladigan, rioya qilinishi eng maqbul texnik darajani mahsulot sifati va tejamkorligini taminlaydigan ishlatish

(istemol) tariflari butligi (komplektligi), qabul qilish, nazorat uslublari tamg'alash, o'rab-joylash, tashish va saqlash, ishlatish (foydalanish) va tamirlashga oid ko'rsatmalar tayyorlovchi (yetkazib beruvchi) kafolatlari va boshqa talablarini belgilaydi.

Umumtexnik standartlar qo'yidagi turlarga ajratiladi: atamalar va ta'riflar, belgilar, nomenklatura, umumiy talablar va (yoki) me'yorlar, uslublar.

Tashkiliy-metodik standartlar qo'yidagi turlarga ajratiladi:

Asosiy (umumiy) qoidalar, tuzilish tartibi (bayon qilish, rasmiylashtirish tarkibi).

Nazorat (sinovlar, o'lchashlar tahlili, ta'riflar) uslublari standarti sinovlar uchun namunalar tanlash tartibini, mahsulot sifati ko'rsatkichlarini baholash birligini ta'minlash maqsadida bu mahsulotning iste'mol (ishlatish) xususiyatlarini nazorat qilish uslublari (sinov, tahlil, o'lchov, ta'riflar) ni belgilaydi.

U bir turdagi mahsulot bir necha guruhning bitta ko'rsatkichni yoki bir turdagi mahsulot guruhi ko'rsatkichlari majmuini nazorat qilish uslublarini ham belgilash mumkin.

Tamg'alar (markirovka) standarti iste'molchilarni mahsulotining asosiy xususiyatlaridan xabardor qilish uchun iste'mol tamg'alashning yagona (umumiy) talablarini belgilaydi. Tashish standarti mahsulotni tashishda mahsulotning xususiyatlarining saqlashni ta'minlovchi yagona (umumiy) talablarni belgilaydi.

Saqlash standarti mahsulotni asrash chog'ida uning xususiyatlarining saqlashning (umumiy) talablarini belgilaydi.

Umumtexnik talablar standarti mahsuloti qo'yiladigan, rioy qilinishi eng maqbul texnik darajani, mahsulot sifati va tejamkorligini ta'minlaydigan ishlatish (iste'mol) ta'riflari, butligi (komplektligi), qabul qilish, nazorat uslublari, tamg'alash, o'rab-joylash, tashish va saqlash, ishlatish (foydalanish) va ta'mirlashga oid ko'rsatmalar, tayyorlovchi (yetkazib beruvchi) kafolatlari va boshqa talablarni belgilaydi.

Umumiy texnik shartlar standarti qo'yidagi izchillikda joylashuvchi bo'limlarni o'z ichiga oladi: asosiy parametrlar va (yoki) hajmlar: texnik talablar: qabul qilish, nazorat usullari (sinov, tahlil, o'lchov, ta'riflar) mahsulotni tashish va saqlash, ishlatish qo'llash ishlab chiqaruvchi kafolatlari.

Texnik shartlar standarti muayyan mahsulot uchun har tomonlanma talablarni, shu jumlandan ishlatish (iste'mol) xususiyatlari, butlash qabul qilish, nazorat uslublari, tamg'alash, tanishish, saqlash talablari ishlatish (qo'llash) va ta'mirlash, ishlab chiqaruvchi kafolatlarga ko'rsatmalarni ishlab chiqarish, yetkazib berish, ishlatish (iste'mol qilish) va ta'mirlashda ta'minlanishi lozim.

Atamalar va ta'riflar standarti fan, texnika, sanoat va qishloq xo'jaligi, qurilish, transport, madaniyat, sog'liqni saqlash va xalq xo'jaligining boshqa sohalarida ko'p qo'llaniladigan atamalar va ularning ta'riflarini belgilaydi.

Belgilar standartlari standartlashning turli obyektlari uchun ularning shartli, raqamli, harf-raqamli belgilashni; o'lchov birligini (lotin, grek, kirill, harflarida), ular hajmini, yozuvning o'rnini bosuvchi ramzlarni va boshqalarni belgilaydi.

Nomenklatura standart standartlashtirish obyektlarining tizimlashtirilgan ro'yhatini, ularning xususiyatlari va ko'rsatkichlari (xususiyatlari) ni belgiladi.

muhsulot sifati ko'rsatkichlari tizimi standartlarida belgilanadigan muhsulot sifat ko'rsatkichlari nomenklaturasi bunga misol bo'la oladi.

Umumiy talablar va (yoki) me'yorlar standarti texnik, shu jumladan metrologik yagonalikni va ishlab chiqarish jarayonlari, ular natijalari o'zaro aloqasini ta'minlashda zarur bo'ladigan umumtexnik miqdorlar, talablar va me'yorlarni belgilaydi.

Shunday qilib, bu tur standartlar fizik miqdor birligi davlat etalonlarini hamda o'lovlar (asboblardan) aniqligi me'yorlari tekshiruv sxemalari, statistik baholash aniqligi me'yorlari, moddalar materiallari xususiyatlari va tarkibining standart namunalari talablarini, zararli moddalarni chiqarib tashlashning yo'l qo'yilishi mumkin bo'lgan chegarasini va ularning yul kuyilishi mumkin bo'lgan tuplanish chegarasini: shovknining, radio maydonlardagi radsion nurlanish tebranishining yo'l qo'yilishi mumkin bo'lgan darajasini: yuqori ta'sir me'yorlarini: texnik estetik talablarini xom ashyo, materiallar, energiya, yonilg'i, ehtiyot qismlar, asbob-uskunalar, mehnat sarfini kamaytirishini ta'minlaydigan texnik-iqtisodiy me'yorlar salmog'ini, umumiy ishlab chiqarish-texnik maqsadlardagi boshqa yagona texnik talablar va (yoki) me'yorlarni belgilaydi.

Uslublar standarti ishlab chiqarish jarayonlarida texnik birlikni va muhsulotni ishlab chiqarish, ishlab chiqarish va uni qo'llash jarayonlarining eng muqbulini ta'minlashdagi har xil turdagi ishlarni bajarish uslublari (uslublari, vositalari, uslubiyotlari) ga qo'yiladigan talablarni belgilaydi.

Demak, mazkur tur standartlari qishloq xo'jalik ekinlarini o'stirish va hayvon turlarini parvarishlash texnologik uslublarini belgilaydi.

Tartib standarti faoliyatning muayyan sohalarida u yoki bu ishlarni amalga oshirishni tashkil etish, ularning mazmuni va izchilligini ifoda etadi.

2.4. STANDARTLAR TASNIFI VA ULARNING MAZMUNI.

Hozirgi kunda Respublika xalq xo'jaligining barcha sohalarida sanoat va qishloq xo'jaligi muhsulotining umumdavlat tasnifi joriy etilgan

Xalq xo'jaligining barcha turdagi muhsulotlari 19 bo'limda tasif etilgan. Tarmoqlar standarti standartlarni bo'limlarga ajratib tasnif etilgan. Unga tasniflovchi indeks beriladi, u alifboning bosh harfi bilan belgilanadi. Asosan, qishloq va o'rmon xo'jaligi «S» indeksi, oziq-ovqat va ta'm bilan «N» indeksi beriladi.

Bo'limlar 98 klassga, xarbir klass--10 kichik klassga, xarbir kichik klass--10 guruhga, xarbir guruh--10 kichik guruhga, xarbir kichik guruh --10 turga ajratilgan bo'ladi.

Umumdavlat tasnifiga ko'ra oziq-ovqat muhsuloti 91 klassga, baliq, sut, yog'-pishloq, un yorma 92 klassga, dehqonchilik muhsulotlari 97-klassga, chorvachilik muhsulotlari 98-klassga kiritilgan. Harfli indeks standartning tarmoqqa tegishligini ko'rsatadi.

S bo'limi qishloq va o'rmon xo'jaligini o'z ichiga oladi.

S-5 klassi asalarichilikka, S-6 klassi ipakchilik, S-7 klassi chorvachilik, S-8 klassi hayvonot, ov va baliqchilik, S-9 klassi o'rmon xo'jaligi va agromeliorsiyaga bag'ishlangan.

Yurtimiz maqsadlarini hisobga olgan holda, biz ko'proq texnik talablar standartlari va sinovlar uslublari standartlariga murojat etishimizga to'g'ri keladi. Texnik talablarda sifat me'yorlari va mahsulotdan kat'iy belgilanadigan maqsadda foydalanish talablari ko'zda tutiladi.

Kondisiyalar. Qishloq xo'jaligida bir tur doirasida ishlab chiqariladigan mahsulotlar sifatining xilma-xilligi ularning sifatini keng me'yorlanganligi emas, balki mahsulotni sotib oluvchi tashkilotlar unga haq to'lashda asoslanadigan qandaydir belgilangan asosiy me'yor bo'lishini taqozo etadi.

Bir turga mansub qishloq xo'jaligi mahsulotlarining keng ko'lamdagi sifat ta'riflari me'yoriy ko'rsatkichlarining keng gradasiyasini ham ta'min etadi, ularga muvofiq davlat buyurtmasi bo'yicha har xil narxlar belgilanadi va ular tovarlarning iste'mol xususiyatlarini hisobga olgan holda tovar qiymatini belgilash imkonini beradi.

Qishloq xo'jaligi amaliyotida: ekish, tayyorlov, sanoat va eksport kondisiyalari qo'llaniladi. Ekin materiali kondisiyalari (nav gradasiyasi) davlat standartlariga to'la birlashtirilgan. Birinchi klass talablariga javob beradigan urug' eng yaxshi urug' hisoblanadi.

Tayyorlov kondisiyalari – qishloq xo'jaligi mahsulotlarini davlatga sotish paytidagi sifat me'yorlaridir. Ular bazisli va cheklovchi kondisiyalarga bo'linadi.

Bazisli kondisiyalar–nomidan turganidek, bu sifatning asosiy me'yoriidir.

Mahsulotlar turiga ko'ra bazisli kondisiyalar Respublikaning butun xududi uchun yagona yoki mahsulotni yetishtirish shartlarini hisobga olib, mamlakat mintaqalari bo'yicha tafovutlangan bo'lishi mumkin.

Cheklovchi kondisiyalar–mahsulotni davlatga sotishda yo'l qo'yilishi mumkin bo'lgan mahsulot sifatining eng past me'yori. Agar mahsulot cheklovchi kondisiyalar talablarida nazarda tutilgan ko'rsatkichlarning atigi bittasida yomonroq bo'lsa, birorta tayyorlov tashkiloti uni xo'jalik yoki tashkilotdan sotib olish huquqiga ega bo'lmaydi.

Cheklovchi kondisiyalar talablariga muvofiq kelmaydigan mahsulot Respublika raxbar organlari ruxsati bilangina sotib olinishi mumkin.

Sanoatning xar bir sohasi xom ashyoga o'zining texnologik talablarini qo'yadi.

Eksport kondisiyalari jahon bozorida sifatiga qo'yiladigan talablarni hisobga olgan holda tuziladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Standartlash nima. Standartlarning ta'rifi. Standartlashning ahamiyati?
2. Standartlash tizimida O'zbekistonda mustaqillik yillarida ro'y bergan o'zgarishlar. Tashkiliy, nazariy, amaliy o'zgarishlar?
3. Davlat standartlari. Ularning xususiyatlari va ahamiyati?
4. Soha standartlari. Uning xususiyatlari, qaysi mahsulotlarga o'rnatiladi?
5. Korxona standartlari, turlari, Vazirlari, Tuzish shartlari?
6. Standartlashda ilmiy-texnika taraqqiyotining o'rni. Standartlashni takomillashtirish. Ilg'orlar tajribalari?
7. Standartlashning qishloq xo'jaligida qo'llanishi. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini ko'tarishda standartlarning ahamiyati?
8. Standartlash idoralari. Mamlakat, viloyat, xo'jalik miqyosidagi tizim?

STANDARTLARNI ISHLASH VA JORIY QILISH

Bozor iqtisodiyoti sharoitida standartlarga talab ortib boradi. Chunki raqobat natijasida yangi–yangi mahsulotlarni bozorga chiqarishni talab etadi. Bu sharoitda har bir yangi mahsulot uchun standartlar joriy etilishi zarur. Ba'zi paytlarda mahsulotlar to'liq yangilanmasdan biroz o'zgarishga uchragan bo'lsa ularning standartlari ham biroz o'zgartiriladi yoki takomillashtiriladi.

Yangi standartlar albatta yangi bozor talablari bilan birga fan va texnika yangiliklari, hamda ilg'or tajribalar, yutuqlarini inobatga olgan holda tuziladi.

Standartlarni tayyorlash iloji boricha tez va kam xarajatlar bilan amalga oshirilishi kerak.

Standartlarni tayyorlash asossiz cho'zilib ketsa u mahsulotni o'z vaqtida bozorga chiqishini kechiktiradi va katta iqtisodiy zarar ko'rsatish mumkin.

Standartlar tayyorlangandan keyin o'z vaqtida bosqichlardan o'tib tasdiqlanishi shart va joriy qilinishi kerak. Bo'lmasa bozor o'zgarishi natijasida mahsulotga talab yo'qolib, standartning ham keragi bo'lmaydi, harajatlar bekorga sarflanadi.

II. Mamlakatda shakllangan standartlash tizimi standartlarni fan va texnika yutuqlari, ilg'orlar erishgan muvaffaqiyatlarni inobatga olgan holda tez va kam xarajat bilan amalga oshirishni taqoza etadi.

Standartni tayyorlash va tarqatish 6 bosqichdan o'tadi.

- 1 – Texnik topshiriqni tashkil qilish va tuzish;
- 2 – Standartni loyhasini tuzish;
- 3 – Standartga taqrizlar yig'ish, loyhaning oxirgi nus'hasini tuzish;
- 4 – Standartni tayyorlash va uni tasdiqqa topshirish;
- 5 – Standartni muhokama qilish, tasdiqlash va ro'yhatga olish;
- 6 – Standartni chop etish.

Birinchi bosqich - Ilmiy tashkilot raxbari buyruq chiqarib ma'lum standart uchun texnik topshiriqlarni tayyorlash uchun buyruq yoki farmoyish beradi. Unda bajaruvchilar tarkibi, uning bajarish muddatlari ko'rsatiladi. Unda ma'lumotlar to'planib tahlil qilinadi va shu asosida standartning texnik topshirig'ining loyihasi tuzilib u kelishilib tasdiqlanadi.

Yuqoridagi xujjatlar ham GOST 1. II – 75 asosida bayon qilinadi. Texnik topshiriq mavzuni yoritishi kerak: Unda qo'yidagilar o'z aksini topadi:

- Standartni ishlashni maqsadi va vazifalari;
- Standartlanayotgan manbaning qisqacha tavsifi;
- Standart loyhasining tarkibi (uning boblari, bo'limlari), unda bayon qilingan me'yorlar, hamda ularni aniqlashni usuli va yo'llari;
- Mazkur standartni vatanimiz va chet el standartlari bilan o'zaro bog'liqligi;
- Standartni yaratish davomida uning yaratuvchilarining asosiy manbaalari.
- Standartni yaratish bosqichlari va ularni bajarish muddatlari.

Texnik topshiriqni O'zbekiston qishloq xo'jalik vazirligi (O'zRST, TST), qishloq xo'jalik korxonasining boshlig'i (KST) beradi.

- Texnik topshiriqlar O'zRST, TST loyihalari uchun kelishilishi lozim;
- buyurtmachi (asosiy iste'molchi);
- hunkorlar (ular bo'lsa);
- standartni tasdiqlovchi tashkilotlar;
- Davlat nazorat idoralari (SES, sog'liqni saqlash vazirligi, Davlat texnika nazorati);
- Ichki savdo tashkilotlari (xalq iste'mol mollari);
- Taalluqli kasaba tashkilotlari.

II bosqich - topshiriq asosida standart loyhasini bo'limlari va uning talablari, qoida va me'yori beriladi. Standart loyhasiga tushuntirish hati tuziladi (GOST I. 16 – 78 bo'yicha) va uni bajarish tadbirlari beriladi, u loyihani o'z vaqtida bajarishni ta'minlaydi.

Ilmiy kengash tomonidan tasdiqlangan standart loyihasi Davstandartga jo'natilib uning rejaga, uslubiy talablar va texnik topshiriqlarga mosligi aniqlanadi.

Standart loyihalari turli idoralari, shu jumladan-standardlash ITI ga yuboriladi.

Standart loyihalari tushuntirish hati bilan qishloq xo'jalik vazirligi tomonidan tasdiqlangandan keyin manfaatdor tashkilot va korxonalarga taqrizga yuboriladi: Oziq-ovqat, tayyorlov, yengil sanoat birlashmalari. Standartlar loyihalarini taqrizga yuborish va taqrizlar loyhasi GOST I.4–68 bilan belgilanadi.

III bosqich – olingan taqrizlarni tahlil qilish va uning asosida standart loyhasining oxirgi matni tayyorlanadi.

Taqrizlarda standart loyhasining qaysi qismi va bo'limiga aniq ko'rsatilishi kerak. Ishlovchi korxonalariga GOST, OST standartlariga 1 oy ichida taqrizlar berilishi kerak. Shu asosida taqrizlar axboroti tuziladi GOST I. 17 – 78.

Har bir taqriz e'tiroziga standart ishlovchilar javob berib u taqrizlar axborotiga kiritiladi.

Taqrizlar muhokama qilinadi va bayon tuziladi.

Bayon nus'halar manfaatdor tashkilotlarga yuboriladi.

Majlis natijalari asosida standart loyhasining oxirgi nus'hasi tuziladi.

IV bosqich–unda standart loyhasining oxirgi matni tayyorlanib, manfaatdor idoralar bilan kelishish. (Iste'molchi vazirliklar, idoralar). Bundan tashqari qo'shimcha loyiha SES, texnika nazorati boshqarmasi. Texnika xavfsizligi va ishlab chiqarish gigiyenasiga ta'aluqli standartlar loyihalari albatta kasaba uyushmalari bilan kelishilishi kerak. Kerak bo'lsa ularning fikrlari olinishi kerak.

GOST, TST loyihalari GOST I. 0 – 68 bo'yicha xujjatlar to'ldiriladi. Standart loyihasi tasdiqlanishidan oldin standartlash ilmiy tekshirish instituti, huquqiy va me'yoriy nazorat ekspertizasidan o'tishi shart. Shunday qilib bu jarayon ko'plab manfaatdor tomonlarini jalb qilib jamoa ijodiy mehnati hisoblanadi.

U bosqich–standart loyihalarini jamoa bo'lib muhokama qilish. Ekspertizadan o'tgan standart loyihasi tasdiqlashdan oldin ilmiy – texnikaviy komissiyadan o'tadi.

Standartga javobgarlikni oshirish uchun uning loyihasi vazirlik vakili gapirib beradi. Unda ushbu standartning jahon andozalariga qiyoslab uning iqtisodiy samaradorligiga ko'proq e'tibor beradi.

Bundan tashqari u standartni joriy etish shartlari va muddatlarini bayon etadi.

Tasdiqqa standart loyihasi 3 nus'ada qo'yidagi nus'halar xujjatlar bilan topshiriladi: tushuntirish hati taqriz axborotlari, texnik. topshiriq nuxasi, taqrizga jo'natilgan standart loyihasining nus'asi, muhokamalar bayonlari, hamda standartning shaklli.

Standartni ilmiy–texnika komissiyasida har tomonlama muhokamadan keyin davlat standart raisi yoki uning muovini tasdiqlaydi.

Aniq sharoitiga qarab uni joriy shart va muddatlari belgilanadi. Standartlar faqat tipografiyada chop etilgan bo'lishi shart. Qishloq xo'jalik mahsulotlariga standartlar 8–10 yilga tasdiqlanadi. Lekin bozor iqtisodiyoti sharoitida mahsulotlarga talabning yangilanib turishi standartlarni har 5 yilida ko'rib turishni taqozo etadi.

Tasdiqlangan GOST, TST albatta davlat ro'yhatidan o'tkazilishi shart. Uning asosiy maqsadi standartlar o'xshashligiga yo'l qo'ymaslikdir.

Ro'yxatdan standartlar va texnik shartlarni davlat standart ro'yhatidan o'tkazadi.

VI bosqichi–yakuniy bo'lib uni chop etish va u xaqida axborot tarqatish.

Standartlar maxsus standartlar bosma xonasida chop etiladi. Mamlakat miqyosida yangi standart, yangilangan va harakatdan to'xtagan standartlarning har oyda bir marta axboroti chiqarilib turadi. Har yilida bir marta standartlar ko'rsatkichlari chop etiladi.

III. Tasdiqlangan standart joriy etilishi kerak. Standartni joriy qilishi-unda bayon etilgan undagi me'yorlar, ko'rsatkichlar, talablar, usul va qoidalarni bekamiko'st bajarishni talab etadi.

Yangi standartlarni joriy etish yuqori texnologiya va samaradorlik bilan belgilanadi. Buning uchun albatta qo'shimcha mablag'lar talab etiladi.

Standartlarni joriy qilish murakkab jarayon bo'lib javobgar shaxslar standartlarni joriy qilish bilan bog'liq muammolarni yaxshi bilishi kerak va uni chorvachilik muammolarni hal qilishdagi o'rnini bilishi kerak.

Standart tasdiqlangandan keyin bir oy muddat ichida manfaatdor vazirlik va idoralar kerakli buyruq va farmoishlar chiqarib qo'l ostidagi korxona va turli mulk shaklidagi xo'jaliklarda uni joriy qilish shartlari o'z aksini topadi.

Yangi standartlarni joriy qilish, ishlab chiqarishda yangi texnika va texnologiyalarni qo'llash asosida raqobatbardosh sifatli mahsulotlar ishlab chiqarishni ta'minlaydi.

Shu boisdan standartlarni o'z vaqtida va bekamiko'st joriy qilishni ta'minlash uchun turli bosqichdagi qishloq xo'jalik idoralarida standartlarni joriy qilish bo'limlarini tashkil qilish maqsadga muvofiqdir.

Har bir muayyan xo'jalikda yangi standartlarni joriy etish rejasi va u asosida yangi mahsulot ishlab chiqarish muddatlari belgilanadi.

Joriy qilish huquqiy asosi yuqori qishloq xo'jalik idorasi – qishloq xo'jalik vazirligining buyrug'i hisoblanadi.

Yangi standartlarni joriy etish bo'yicha buyruq bo'lmasi ham yangi standartlarni turli yo'llar bilan olish va uni joriy qilish choralari ko'rish kerak.

Qishloq xo'jaligini yangi bozor iqtisodiyoti sharoitida ishlashi ilmiy-texnika yangiliklari va ilg'orlar yutuqlari asosida yangi texnologiyalarni joriy etish standartlarini o'zgaruvchan bo'lishini taqozo etadi. Aks holda standartlar mahsulotlar sifatini yaxshilashda to'g'onoq bo'lib qoladi.

Buning uchun standartlarni har doim tahlil qilib borish, kerka bo'lsa ularga o'zgartirishlar kiritish va takomillashtirishni taqozo etakdi.

Standartlarga o'zgartirishlar kiritish unda yangi me'yorlar, qoidalar va talablar kiritilishi bilan belgilanadi. Barcha o'zgartirishlar qabul qilingan me'yorlar asosida amalga oshiriladi.

STANDARTLASHDAGI USLUBIY ASOSLAR. MAHSULOT SIFAT KO'RSATKICHLARINI ANIQLASH USLUBLARI.

Hozirgi kunda qishloq xo'jaligi mahsuloti sifatini aniqlashning o'lchov (laboratoriya), ro'yhatga olish, hisob-kitob, organoleptik, sosiologik, ekspert usullari mavjud.

O'lchov usuli. Ko'rsatkichlarni asboblarda yordamida o'lchash va tahlil qilishga asoslangan bo'lib, miqdoriy ko'rsatkichlardan foydalaniladi. O'lchov usullari fizik, kimyoviy, kimyoviy-fizik, mikroskopik, biologik, fiziologik, texnologik usullarga ajratildi.

Fizik usullar mahsulotning fizik xossalariga asoslanadi. Fizik usullarga polyametik, refraktometrik, rentgen, dielektrik usullar kiritiladi. Polyametik usuldan optik faol moddalar (saxaroza, glyukoza, fruktoza) ni miqdoriy aniqlashda foydalaniladi. Eriydigan quruq moddalar, shakar va yog'ni aniqlashda refraktometrik usullardan foydalaniladi. Dielektrik usul bilan namlik aniqlanadi.

Kimyoviy usullardan qishloq xo'jaligi mahsulotining kimyoviy tarkibini o'rganishda foydalaniladi.

Fizik-kimyoviy usullar qishloq xo'jaligi mahsuloti sifatini aniqlashda ko'maklashadi: Bular-xromotografik (xushbo'y va bo'yoq moddalar tabiati va miqdorini, oqsillardagi aminokislota tarkibini, ayrim organik kislotalar mavjudligini aniqlash), potensimetrik (LPU- I potensimetr yordamida tadqiq qilinayotgan eritmada vodorod ionlari yo'nalishini va boshqalarni aniqlash), konduktometrik (eritmaning elektr o'tkazuvchanligini tadqiq qilish), kolarometrik (eritmada yorug'likni yutish bo'yicha moddalar to'planishini aniqlash), shuningdek usul vositasida meva va rezavorlarda vitaminlar tarkibi, mahsulotlardagi rN miqdori aniqlanadi.

Mikroskopik usul. Biologik usullardan laboratoriya va yerdagi unuvchanlik mahsulotlarda toksik moddalarning mavjudligi, mahsulot-larga mikroorganizmlarning aralashganligi va ularning tur tarkibi, kuya zamburug'lari sporalarini aniqlashda foydalaniladi.

Fiziologik usul vositasida oziq-ovqat moddalarining singuvchanlik koeffitsiyenti, fiziologik kaloriyaligi (energetik qobiliyati), biologik qiymati va zararsizligi aniqlanadi.

Texnologik uslubdan qishloq xo'jaligi xom ashyosining bo'lajak mahsulot sifati to'g'risida tasavvur beruvchi texnologik yaroqliligi va texnologik xususiyatlarini aniqlashda foydalaniladi.

Ro'yhatga olish uslubi. Bu uslub orqali muayyan xodisalar, narsalar yoki harajatlarni kuzatib va hisobga olib boriladi.

Hisob-kitob uslubi. Bu uslubga ko'ra mahsulot sifat ko'rsatkichlari uning parametrlariga nazariy va (yoki) empirik bog'lanishidan foydalanish asosida amalga oshiriladi.

Organoleptik uslub. Bu mahsulot sifati ko'rsatkichlari qiymatini ko'rish, hid bilish, eshitish, sezish, ta'm bilish orqali aniqlash uslubidir.

Xozir amalda bo'lgan standartlar mahsulot sifatini etalonlar va standart namunalari bilan qiyoslagan holda organoleptik baholashni nazarda tutadi.

Etalon va standart namunalari har yili yangilanib boradi. Ularni tuzish tartibi tegishli standartlar va yo'riqnomalar bilan belgilanadi. Etalonlar va standart namunalari amalda bo'lib turgan davlat standart talablariga muvofiq bo'lishi darkor.

Sosiologik usul. Bu usul mahsulot sifati ko'rsatkichlari qiymatini mahsulotning haqiqiy yoki nazarda tutilgan iste'molchilar likrini to'plash, tahlil qilish asosida aniqlashni nazarda tutadi.

Ekspert uslubi. Bu uslubga ko'ra mutaxassis-ekspertlar guruhi mahsulot sifati to'g'risidagi xulosalari ishlab chiqiladi. Boshqa ancha obyektiv uslublar (o'lchov texnologik, fizik-kimyoviy kabilar) samarasiz bo'lganda yoki vaziyat taqozasi bilan rad etilganda ekspert uslubiga murojat qilinadi.

Foydalanilgan sinov uslublariga ko'ra baholar turli shakllarda ifodalanishi mumkin. Metrik, ball va o'lchamsiz baholar farqlanadi.

4.2. Qishloq xo'jaligi mahsuloti sifatiga ta'sir etuvchi asosiy omillar.

Mahsulot sifati ta'sir kuchi, xususiyati va davomiyligi turlicha bo'lgan ko'plab omillar ta'sirida shakllanadi.

Mahsulot sifatiga uning hayoti siklining barcha bosqichlari (loyihalash, tayyorlash, saqlash-sotish-foydalanish) da asos solingani sababli sifat hosil qiluvchi omillar qo'yidagicha tavsiflanadi: konstruksiyali (rejalashtiriladigan) ishlab chiqarish, yetkazib berish va sotish, foydalanish.

Bosqichlarning har birida omillarni subyektiv omillarga ajratish mumkin. Sifatiga ta'sir qiluvchi subyektiv omillarga inson faoliyatiga bevosita daxldor va unga bog'liq bo'lgan omillar kiritiladi.

Malaka (kasbiy mahorat) darajasi, umumta'lim va madaniy daraja, maqsadli va xulkiy yo'nalish (mentalitet), mehnat natijalaridan manfaatdorlik darajasi va boshqalar shular jumlasidandir. Muayyan xodimlarning jismoniy ruxiy fazilatlar bilan bog'liq omillar tezda ilg'ab olish, fikrni bir nuqtaga jamlashga qodirlik, tuyg'u organlarining juda sezgirliги kabilar shular jumlasiga kiradi.

Sifat ta'sir etuvchi obyektiv omillarga xodimlar mehnat qilishlari kerak bo'lgan ish sharoitlariga bog'liq omillar kiritiladi. Obyektiv omillar qatoridan texnik, tashkiliy, iqtisodiy omillarni ajratib ko'rsatish mumkin.

Texnik obyektiv omillar qabul qilinadigan texnik qarorlar xususiyatiga hamda mahsulotni yaratish, yetkazib berish va foydalanishda qo'llaniladigan texnik vositalarga bog'liq bo'ladi.

Tashkiliy omillar mahsulotning yaratilishi, muomalada bo'lishi va sotilishining tashkil etilish xususiyatiga bog'liq bo'ladi.

Iqtisodiy omillar mahsulotning yaratilishi, yetkazib berilishi, sotilishi va foydalanishda uning sifatiga iqtisodiy ta'sir xususiyati (ish xaqining shakli va darajasi, tannarx darajasi va tuzilmasi) ga bog'liq bo'ladi.

Qishloq xo'jaligi mahsuloti sifatiga, yuqorida aytib o'tilgan omillardan tashqari, tuproq-iqlim, geografik sharoitlar, shuningdek, ekin navi, agrotexnik omillar va hosilni yig'ishtirish shart-sharoitlari, qishloq xo'jalik texnikasi va asbob-uskunalarini qo'llash yig'im-terim mashinalarini texnik tavsifi, xosilni yig'ib olish bilan ishlarni oxiriga yetkazish-tozalash, aniq bir o'lchamga keltirish, o'rab joylash, quritish kabilar ham ta'sir etadi.

4.3. Unifikasiyalash. Unifikasiyalash standartlashning eng faol va shuning uchun ham eng kam tarqalgan uslubi hisoblanadi.

Bir xil maqsadda foydalaniladigan buyumlar nomenklaturasini oqilona qisqartirish maqsadida ularni unifikasiyalash amalga oshiriladi, hamda buyumlarning parametrik qatorida standartlar ishlab chiqariladi. Bu ishlab chiqarishni ixtisoslashtirish va sifatini yaxshilashga yordam beradi.

Unifikasiyalash standartlashning muhim yo'nalishlaridan biri bo'lib, uning vazifasi fan va texnikaning zamonaviy yutuqlari asoslarida mahsulotlarni yaratish yoki zamoniyashtirish orqali bir xil maqsadga mo'ljallangan obyektlarning eng maqbul miqdorini belgilash hisoblanadi.

Mashinasozlikda va ishlab chiqarishning boshqa sohalarida foydalaniladigan boltlarni-detallarni unifikasiyalash bunga yorqin misol bo'la olishi mumkin.

Boltlar shakllari va o'lchamlarni unifikasiyalash ular turlarining xilma-xilligini o'nlab marta qisqartiradi. Ularni yuqori samarali iqtisoslashgan holda ishlab chiqarishni tashkil etish imkonini beradi. Bu esa mashinalarni loyhalash, ularga xizmat ko'rsatishni va ularni ta'minlashni sodlashtirishga olib keladi. Shunday qilib unifikasiyalashda mahsulotning tarkibiy qismlari va detallari bir-birini to'la almashtira olish darajasida bo'lgan turlarning minimal, ammo yetarli miqdori belgilanadi.

Boshqa mahsulot turlaridan tashqari, xujjatlar, sinovlar va nazorat uslublari, jarayonlar, talablar me'yorlari, belgilashlar va boshqalar ham unifikasiya qilinishi lozim.

ISO STAKO qo'mitasi "unifikasiya" atamasiga qo'yidagi ta'rifni tavsiya etadi; bu standartlashning shunday shakliki, unda ikkita yoki bir necha xujjatlar (standartlash obyektlari) bitta shunday birlashadi, buning natijasida esa bo'lingan ob'ektlar foydalanish chog'ida o'zaro almashinadigan bo'lishi lozim.

Xujjatlarni unifikasiyalangan tizimi (XUT) turli darajadagi avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari (ABI) da foydalanishga mo'ljallangan. Shu

bilan birga, xujjatlarning unifikatsiyalangan tizimiga kiruvchi xujjatlardan axborot bilan ishlashning an'anaviy uslublari qo'llanuvchi boshqaruv organlarida ham foydalanish mumkin bo'ladi.

4.4. Tiplashtirish. Tiplashtirish – bu namunali konstruktiv, texnologik, tashkiliy va boshqa qarorlarni ishlab chiqish hamda belgilash jarayoni bo'lib, ularda qator buyumlar yoki jarayonlar uchun umumiy texnik xususiyatlar me'yoriy mustahkamlangan bo'ladi.

Yangi mashina buyumlarni loyhalash chog'ida konstruktor zimmasida oldin ishlab chiqilgan, unifikatsiya qilingan yig'uv qismlari va detallaridan mumkin qadar foydalanish vazifasi turadi. Aks holda hech qanday iqtisodiy yoki texnik afzalliklari bo'lmagan ishlab chiqarishning bir muncha zamonaviy darajasi texnologik uzilishni ta'minlashga imkon bermaydigan qator yangi unifikatsiya qilingan yig'uv qismlari va detallar chiqarilishidan oldin namunali konstruktorlarni yaratishga tiplashtirish yordamida loyhalash vaqtidayoq barham berish mumkin bo'ladi.

Shunday qilib, tiplashtirish – ko'pincha konstruktorlar va texnologlar mustaqil ish sifatida bajaradigan standartlash turlaridan biridir (1000 tonna, 500 tonna sig'imli sovutgichlar, konstruksiyasi bir xil, ammo o'lichamlar har xil, smeta xujjatlari turlicha. Texnologik jarayonlar– murabbo, kompot tayyorlash yagona prinsipga ega, ammo asos mahsulot massasiga muvofiqdir).

Shu bilan birga, tiplashtirish standartlashning kam tarqalgan, ammo juda istiqbolli uslublaridan biridir. Tiplashtirish – bajaradigan ish o'xshash, ammo o'lchami va loyiha yechimlari bo'yicha bir-biridan uncha farq qilmaydigan ko'plab buyumlar, mashinalar, uskunalarning xalq xo'jaligida ishlab chiqilishi va paydo bo'lishiga yo'l qo'ymaslik imkonini beradi.

KOMPLEKS STANDARTLASH.

Maqbul sifatdagi qishloq xo'jaligi mahsulotini ishlab chiqarishning rejalashtirilgan hajmlariga erishishda hozirgi kunda faqat qishloq xo'jaligi xodimlarigina emas, balki mamlakat agrosanoati majmuiga kiruvchi ko'pgina sanoat korxonalarining xodimlari ham ishtirok etmoqda.

Xo'jaliklar o'z imkoniyatlarini jiddiy ravishda oshiradigan va qishloq xo'jaligi mahsulotining belgilangan sifat darajasiga erishishni ta'minlash lozim bo'lgan ko'plab eng zarur miqdordagi texnika, mineral, o'g'it, material, pestitsidlar, oziqa, takror ishlab chiqarish vositalari bilan kurollantirilmokda.

Shu sababli agrossanoat majmuining ko'pchilik bo'g'inlari bir vaqtning o'zida mahsulot yetkazib beruvchilar va iste'molchilar sifatida namoyon bo'lmoqda. qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishi sohasidagi jami amaldagi qonunlar va talablar barcha manfaatdor tomonlarning qiziqishlarini moslashtirish, muvofiqlashtirish va tizimlashtirishdagi kat'iy talab bo'lib qolmoqda. Kompleks standartlash bu vazifani ado etishga jalb qilingan, uni amalga oshirish manfaatdor tashkilotlar va korxonalar talablarini to'laroq va oqilona qondirishni. standartlash ob'ektlari tarkibiga kiruvchi tarkibiy qismlarning o'zaro bog'langan

ko'rsatkichlarini muvofiqlashtirishni, standartlarni kuchga kiritish muddatlarini kelishib olishni ta'minlaydi.

Qishloq xo'jaligida kompleks standartlash tarqoq obek'larini standartlashdan tayyor mahsulotni vujudga keltirishning barcha elementlariga muvofiqlashtirilgan talablar asosida jamuljam harakatlanuvchi standartlarni ishlab chiqishga (xom ashyo, ishlab chiqarishning texnik vositalari, materiallari, butlovchi qismlar ishlab chiqarishni tashkil qilish uslublariga) o'tishni nazarda tutadi. Bular o'g'itlar me'yori, materiallar, asboblari, nazorat uslublari, ishlab chiqarish texnologiyasi uchun standartlarni ishlab chiqish hamda joriy qilishni o'z ichiga oladi.

Kompleks standartlash dasturlarini ishlab–standartlashga yangi, prinsipial yondoshuvdir. Bu ta'sirchan usul tarmoqda yagona texnologik siyosatni olib borishni ta'minlaydi.

Kompleks standartlash dasturlari qishloq xo'jaligi tarmoqlarida hamda sanoatda muvofiq keluvchi tarmoqlarida joriy va istiqbol standartlash bo'yicha rejali topshiriqlarni belgilaydigan. Shuningdek pirovard mahsulot sifatini oshirishni ta'minlaydigan ilmiy tadqiqot ishlarini o'tkazishni va o'zaro moslashgan standartlarni ishlab chiqishni muvofiqlashtiradigan xujjat hisoblanadi.

Dasturlar mazmunini dastur bo'yicha ishlab chiqiladigan me'yoriy texnik xujjatlar majmuri tashkil qilib, ularga ishlab chiqarishda rioya etilishi mahsulotning rejalashtirilgan sifatini kafolatlaydi. Kompleks standartlashdagi asosiy bo'g'in pirovard mahsulot standartidir. U mahsulot xususiyatlarini asosiy standartda shakllantirishning barcha bosqichlarini o'z ichiga oluvchi standartlar majmuri ishlab chiqiladi.

Dexqonchilik mahsulotini standartlashda bu majmuaga qishloq xo'jalik mashinalari, urug' va ekish materiallari, pestisidlar, texnologik jarayonlar va ekinni o'stirish ishlari, hosilni yig'ishtirish va unga tovar ishlovi berish, saqlash, tashish shartlari, idish, mehnat hamda mahsulot sifatini aniqlash uslublari, o'lovch vositalari standartlari kiritiladi.

Kompleks standartlash dasturi qo'yidagi bo'limlar bo'yicha me'yoriy texnik xujjatlari ishlab chiqilishini nazarda tutadi: pirovard mahsulot, xom-ashyo va materiallar, butlovchi qismlar tayyorlanadi.

Me'yoriy-texnik xujjatlar kompleksi: pirovard mahsulot, shuningdek, xom ashyo materiallar, pirovard mahsulotni ishlab chiqarishda yoki iste'mol qilishda ishlatiladigan va qo'llaniladigan, sotib olinadigan yoki kooperatsiya asosida olinadigan buyum va asbob-uskunalarining texnik darajasi hamda sifatini tahlil qilish va baholash; Mamlakatdagi va chet ellardagi ilg'or zamonaviy ilmiy-texnik yutuqlari, amaldagi me'yoriy-texnik xujjatlari ilmiy texnik darajasini tahlil qilish va baholash; xalq xo'jaligi ehtiyojlari va axoli talabini tahlil qilish; texnologiya va ishlab chiqarishni tahlil qilish: mahsulotni attestatsiyadan o'tkazish materiallarini, o'lovch texnikasi pirovard mahsulot, xom ashyo va shu kabilarni ishlab chiqarishning metrologik ta'minoti axvolini tahlil qilish asosida ishlab chiqiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Standartlarni ishlashni tashkil qilish va texnik topshiriqlar. Standartlarning zarurligi, bozor iqtisodiyoti va standartlash texnik topshiriqlarda nimalar ko'rsatiladi?
2. Standartlarda texnik shartlar. Texnik shartlar nima, ular nimalar asosida o'rnatiladi?
3. Mahsulot sifati, u nimalarda aks etadi?
4. Standartlashda ilmiy-texnika yutuqlarining o'ri. Standartlashni takomillashtirish. Ilg'orlar tajribalari?
5. Kompleks standartlash. Buning chorvachilik mahsulotlarining sifatini boshqarishdagi ahamiyati?
6. Standartlarni ishlash va joriy qilish. Standartlarni ishlash bosqichlari va shartlari. Joriy qilish tartibi?
7. Standartlarni loyhasini tuzish va taqrizga berish, loyihani tuzish shartlari. Taqriz qilishining ahamiyati?

CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI STANDATRLASHNING XUSUSIYATLARI

Ilmiy – texnika taraqqiyoti bilan chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonlari ham to'xtovsiz takomillashib bormoqda. Yangi iqtisodiy sharoitda asosiy muammo mahsulot sifati bo'lib qolmoqda. Bu borada standartlash ishlab chiqarishga fan yutuqlari, ilg'or texnika va ilg'or texnologiyalarni kiritishning turtkisi bo'lib qoladi. Chunki, mahsulotning sifatiga bo'lgan yangi talablar uni standartini takomillashtirishga sabab bo'ladi u esa albatta ishlab chiqarish jarayonlariga yangiliklarni kiritishni taqozo etadi.

Bu borada chorvachilik mahsulotlari standartlari ilmiy asoslangan mahsulot sifatini o'zida aks ettirish kerak.

1. Sifat me'yori oshirib yoki kamaytirib ko'rsatilmashligi kerak, aks xolda mahsulot sifatini yaxshilashga qiziqish bo'lmaydi: bu borada tayyorlanayotgan mahsulotlarning sifatini o'z vaqtida va sifatli aniqlamaslik to'siq bo'lishi mumkin. Shuning uchun chorvachilik mahsulotlarning standartlari ishlanganda uning o'ziga xos xususiyatlari inobatga olinadi.

2. Chorva mahsulotlarining standartlari ularning me'yoriy sifatlarini o'zida aks ettiradi. Chorva mahsulotlarining standartlashdagi xususiyatlari ulardan foydalanish yo'nalishlarini ham o'zida aks ettiradi. Standartlar asosida mahsulotning asosiy ko'rsatkichlari o'z aksini topadi.

Ko'pgina chorvachilik mahsulotning tez buzilishligi standartlarga bo'lgan talabni kuchaytiradi. Chunki ular vaqt o'tish bo'lib tez o'zgarib boradi.

Chorva mahsulotlarning sifati standart me'yorlarida bo'lishi ularni iste'molda va qayta ishlashda keng foydalanish imkonini beradi. Masalan: Agar sutning nordonligi me'yordan yuqori bo'lsa uni qayta ishlab bo'lmaydi, chunki unga issiqlik ishlovi berganda uvib qoladi.

Standartlarni takomillashtirish mahsulot sifatini yaxshilashni taqozo etadi.

Buning uchun ishlab chiqarish jarayonlarini takomillashtirish, ishlab chiqarish madaniyatini yaxshilash, mahsulotlarni saqlash, qabul qilish, tashish jarayonlarida ilg'or usullarni qo'llashni taqozo etadi.

3. Mahsulotlar sifatining qator ko'rsatkichlari ichida ularning rangi, hidi, tashqi ko'rinishi, dondagi kleykovina miqdori, pomidordagi quruq moddalar miqdori, sutdagi yog' miqdori, hayvon terisining og'irligi va hokozalar. Mahsulotlar sifatini so'z bilan ifodalash va milligramm, gramm, kilogramm va foizlarda ifodlash mumkin. Mahsulot xususiyatlarining miqdoriy mahsulot belgilari deb ataladi.

Miqdoriy belgi, xususiyatlarning miqdoriy tavsifini ko'rsatadi. Ko'rsatkichlar xar-xil belgilarni o'z ichiga olib sifat tarkibini aks etradi. Masalan: Sut yoki o't talqoning kimyoviy tarkibi sifatining tarkibini ko'rsatadi, suyilgan hayvoning terisining yuzasi geometrik belgi hisoblanadi. Ushbu sifat ko'rsatkichlari aniq miqdoriy o'lchamlarga ega.

Qishloq xo'jalik mahsulotlarining xususiyatlari bir xilda mavqyega ega emas: ba'zilar-asosiy, ba'zilar-ikkinchi darajali, ba'zilar umuman ahamiyat kash etmaydi va mahsulot sifatiga ta'sir etmaydi. Maslan: Qand lavlagisi uchun uning qanddorligi-asosiy, uning zaha yeganligi ikkinchi darajali belgi hisoblanadi yoki sutning yog'liligi-asosiy rangi ikkinchi darajali belgi hisoblanadi.

Go'shtning kimyoviy tarkibi-asosiy, rangi ikkinchi darajali belgi.

Mahsulot sifati deb-uning xususiyatlari bo'lib talablar darajasiga javob berish xususiyatiga aytiladi. Shunday qilib sifat deganda mahsulotning barcha xususiyatlarini o'z-o'zida aks ettirmaydi, faqat talab etilganlarini inobatga oladi. Mahsulotning sifati ko'rsatkichi ma'lum sharoitda bir yoki bir necha mahsulot sifatining miqdoriy tavsifiga aytiladi yoki mahsulot sifatini aks ettiruvchi ko'rsatkichlarga aytiladi.

Mahsulot «parametri», mahsulotning sifat ko'rsatkichlari iborasidan ko'ra kengroq tushunchadir.

Standartlashda mahsulot sifati ko'rsatkichlari aloxida mahsulotning sifati haqidagi miqdoriy axborotlar olishga bog'liq. Mahsulot sifat ko'rsatkichlari tarkibiga qo'yidagilarni ko'rsatish mumkin: sifat ko'rsatkichlarning nomlari va soni. Ba'zan mahsulotlar sifat ko'rsatkichlaridan o'lchovlar tushib qolish mumkin, chunki shu ko'rsatkichlar yetarlicha o'rganilmagan bo'lishi mumkin.

Mahsulot sifatini belgilashda uning xususiyati va belgilaridan hozirgi davrida ijtimoiy talablarga javob beradigan, uning asosiy sifatini belgilab uni davlatga sotishni taminlaydi.

Sifat ko'rsatkichlari miqdori, mahsulotni odil baholashni ta'minlash kerak.

Mahsulotning belgilarini kamaytirish hisob-kitob ishlarini osonlashtirishga qaramasdan sifat to'g'risida aniq va haqiqiy baho bo'lmaydi.

Mahsulot sifatini baholashda belgilarning ko'payishi baholashda aniqlik beradi, lekin u aniqlash matematik hisoblarni talab etib ularning hajmi ko'payib cho'zilishiga sabab bo'ladi.

Shu boisdan mahsulot sifati belgilarini ta'minlaudda standart talablaridan kelib chiqilsa maqsadga muvofiq bo'ladi.

Chorvachilik mahsulotlarining sifati qo'yidagi usullar bilan aniqlanadi: o'lchash, ro'yhatga olish, hisoblash va organoleptik.

O'lchash usuli-texnik vositalari yordamida mahsulot sifatini aniqlashga aytiladi: Tarozi, mikrometr, laktodensimetr. Bu usul aniq bo'lib o'lchov asbobidan inson o'z ko'zi bilan kuradi. M: mahsulot vazni, oqsil, yog' yoki vitaminlarning miqdori.

Ro'yhatga olish usuli- mahsulot sifatini yozib olish, vokealar miqdorini o'zida aks ettiradi.

Voqyea va hodisalar insoning sezish a'zolari yordamida va maxsus asboblarda yordamida yozib olish mumkin: lupa, osillograf, vokea va xodisalami avtomatik yozish asbobi va hokozalar. Bu usul mahsulotlar sifatidagi o'zgarishlarni kuzatib berish va boshqaruvga yordam berish mumkin.

Hisoblash usuli-olingan raqamlar asosida hisoblab mahsulot sifatini baholash mumkin. Bunda bir ko'rsatkich asosida hisoblab boshqa ko'rsatkich topiladi.

M: Jun tolasining uzilish kuchi yordamida matoning sifati haqida fikr yuritish mumkin. Jun kamchiliklariga ega me'yorga nisbatan uzilish kuchi past bo'ladi.

Uzilish kuchining pasayishiga ishlab chiqarish jarayenida noto'g'ri texnologik jarayon ham sabab bo'lishi mumkin (qizdirib yuborish, buyash, kimyoviy moddalar bilan ishlash va hokazo).

Ko'pchilik mahsulotlarining sifatini aniqlashda kupincha organolleptik usuldan qo'llaniladi, bunda mahsulot sifatiga uning tashqi ko'rinishi, ta'mi, xidi, rangi asosida baho berilib, u odamning sezgi a'zolari yordamida aniqlanadi.

Bu kup jihat mahsulot sifatini belgilovchi shaxsning bilim va tajribasiga bog'liq.

Bu usulda tekshirishni chukurlashtirish maqsadida inson sezgilarini kuchaytirish asbob-uskunalaridan foydalanishi mumkin: lupa, mikroskop.

Shu boisidan bu usul ancha aniq hisoblanadi. Bu borada texnika vositalaridan ham foydalanish ham mumkin. Bu usul yordamida aniq ma'lumotlar olish, mahsulot sifatini aniqlashda asosiy usul bo'lib kolishi mumkin.

4. Oziqalar sifati hayvonlar irsiy mahsuldorligini ro'yobga chiqarishda

bosh mezon hisoblanadi. Barcha xo'jalikda yetishtiriladigan (pichan, silos, senaj, o't talqoni) oziqalarga GOST mavjud. GOST tomonidan urnatilgan klasslar, sifat me'yorlari, texnik talablar oziqalarning tuyimligini, kalloriyaligini va ularning tarkibida vitaminlar, mineral moddalar miqdorini ko'paytirishga karatilgan. Lekin bu sohada keskin o'zgarishlar ruy berganicha yo'q. Hozir ham xo'jaliklarda talabga nisbatan kam oziqalar tayyorlanib, ularning sifatini past bo'lishicha chorva hayvonlari bosh sonlari kupayishini va ularning maxsuldorligini usishiga tuganak bo'lmoqda.

Hayvonlarga sifatsiz pichan, silos, senajni yedirilishi rasionda tuyimlidlarni ta'minlamaydi, natijada ko'plab yem sarflashni taqozo etadi, bu esa mahsulot tannarxini ortib ketishiga sabab bo'ladi.

Ko'pgina hisobotlar faqat oziqalar miqdorini e'tirof etishdan nariga o'tmaydi, uning sifati tuyimliliği soyada qolib ketmokda. Ko'pincha hollarda mutaxassislar oziqalar tuyimliliğini qo'llanmalardagi o'rtacha ko'rsatkichlar asosida aniqlaydilar, bu esa xo'jalikda tayyorlangan oziqalar tuyimligini o'zida mujassam etmaydi. Ko'pincha bunday baholashda I klass ko'rsatkichlari olinadi, bunday qilish yaramaydi.

Hayvonlar oziqalarni iste'mol qilib faqat tuyimli moddalardangina mahsulot tayyorlaydi.

Hayvonga berilgan oziqlarning faqatgina miqdori hisobga olinib tuyimli moddalari inobatga olinmasa, chorva hayvonlarining mahsuldorligi keskin kamayib ketadi.

Shuning uchun chorva mahsulotlarini ishlab chiqarishga sarflangan tuyimli moddalar va oziqalar sarfi albatta ularning haqiqiy to'yimliliği asosida o'tkazilishi kerak.

Hozirgi davrda hayvon organizmiga, uglevodlar, yoglar, yoki vitaminlarning ahamiyati haqida gapirmasa ham bo'laveradi.

Xo'jaliklarda tayyorlangan oziqalar hayvonlarning to'yimli moddalarga bo'lgan talabi kondirilmasa, ularni boshqa qo'shimchalar bilan to'ldirilishi maqsadga muvofiqdir. Bu borada oqsil-vitaminli (BVD) qo'shimchalar va omixta

yemlar aloxida o'rin tutadi. Ular hayvonlarning turi, jinsi, yoshi, fiziologik holatlariga qarab ularning tuyimligi va energiya miqdori turlicha bo'ladi.

GOST 9268-90 qoramollar uchun omixta yemlar buzoqlar, yosh qoramollar, sigirlar va buqalar uchun tayyorlanadi. Bu standartlarda dastlab uning tashqi ko'rinishi, rangi, xidi inobatga olinadi.

Uning namligi 14 % ko'p bo'lmasligi kerak. Zarar kunandalar miqdori 1 kg da 5 donadan ko'p bo'lmasligi kerak.

Ularining maydalanishi talabga javob berib, zaxarli moddalar bo'lishi mumkin emas.

Omixta yemda quyidagi ko'rsatkichlar inobatga olinadi :

1. 100 kg omixta yem tuyimligi, oziqa birligi.
2. 1 kg omixta yemda almashinuvchi energiya, MDJ eng kamida:
3. Elakda qolgan qismi:
3 mm%, ko'p bo'lmasin
5 mm%, ko'p bo'lmasin
4. Xom protein miqdori, % kam bo'lmasin.
5. Xom klechatka, % ko'p bo'lmasin.
6. Kalsiy, % kam bo'lmasin.
7. Fosfor, % kam bo'lmasin.
8. Osh tuzi, % kam bo'lmasin.
9. Kul miqdori, % ko'p bo'lmasin.
10. Metal chiqindilari, kg hisobida 1 kg da, ko'p bo'lmasin.
11. Ezilmagan don, % ko'p bo'lmasin.

11. Qabul qilish.

Omixta yem tarkibi har 15 kunda bir marta nazorat kilib boriladi.

III. Tekshirish usullari.

IV. Saqlash va tashish.

V. Ishlab chiqaruvchining garovi kabi bo'limlari mavjud.

M.: Yosh qoramollar va buzoqlar omixta yemi uchun 1 oy, qolgan qoramollar omixta yemlari uchun 2 oy garov beriladi.

Cho'chqalar omixta yemi - **GOST 9267-68**

Qo'yalar omixta yemi - **GOST 10199-81**

Quyovlar va nutriyalar omixta yemi - **GOST 10386-72**

5. Sut mahsulotlarining sifati ularning standart talablariga javob berishi bilan belgilanadi.

Sigir suti GOST 13264-88 asosida baholanadi. Bu standart 1990-yildan kuchga kirgan.

Bu standart xom sigir suti va xo'jalikda issiqlik ishlovi berilgan xo'jaliklar tomonidan ishlab chiqarilib, tayyorlov idoralari sotib oladigan sutga ta'liqli.

Unda quyidagi bo'limlar bor.

I - Texnik talablar.

A - xom sigir sut.

I.1. Sigir albatta sog'lom bo'lishi kerak, yukumli kasalliklardan xoli bo'lib, vetenariya qonunlariga javob berib, standart talabiga javob berishi kerak.

I. 1. Tavsifi:

I.1.1. Sog'ib olingan sut so'zilib, 2 soat davomida albatta sovitilishi kerak.

Xom sut topshirilish paytida 10°C haroratda bo'lishi kerak, agar sutni xo'jalikdan sotib olinsa 6°C dan yuqori bo'lmasligi kerak.

I.2.2. Sut tabiiy bo'lib, ok yoki och sargich rangda bo'lib, unda chukma va burdalar bo'lmasligi kerak. Sutni muzlatim takiklanadi.

I.2.3. Sutda ingibitorlar bo'lmasligi kerak. (antibiotiklar, yuvish moddalari, fermalin, naytrallovchi moddalar).

I.2.4. Og'ir metallar, margumush, aflotoksni, pestisidlar bo'lmasligi shart.

I.2.5. Sutning solishtirma og'irligi (027 kg) m³ kam bo'lmasligi kerak.

I.2.6. Xom sut uch navga - oliy, birinchi va ikkinchi

Sut mahsulotining ko'rsatkichlari

28-jadval

K o' r s a t k i c h l a r	Oliy	Birinchi	Ikkinchi
Xidi va ta'mi	Sutga xos bo'lmagan qo'shimcha ta'm va xidga ega bo'lmasligi kerak.		
Nordonligi, °T	16-18	16-18	16-20
Etalon bo'yicha tozalik guruhi	I	I	I
Bakteriyalar bilan ifloslanganligi, m/sm ³	300 gacha	300 dan 500 gacha	500 dan 4000 gacha
Somatik hujayralar miqdori, m/sm ³ ko'p bo'lmasin	500	1000	1000

B. Xo'jalikda issiqlik ishlovi berilgan sut.

Yukumli kasallangan sigirlardan olingan sut suzilib, issiqlik ishlovi berilib 10°C sovitiladi.

Bunday barcha sutlar navsiz qabul qilinib, standart talablariga javob berishi shart.

II. Qabul qilish.

2.1. Qabul qilish tartibi - GOST 13928 - 84

III. Tekshirish usullari.

IV. Saqlash va tashish.

Pasterlangan sut GOST 13277 – 79

I Turlari :

II. Pasterlangan sigir suti;

Pasterlangan. 2.5 % yog'lilikda;

Pasterlangan. 3.5 % yog'lilikda;

Pasterlangan. 6 % yog'lilikda;

Kuydirilgan. 4 % yog'lilikda;

Kuydirilgan. 6 % yog'lilikda;

Oqsilli. 1 % yog'lilikda;

Oqsilli. 2,5 % yog'lilikda;

S vitaminli, 3,2 % yog'lilikda;

S vitaminli, 2,5 % yog'lilikda;

S vitaminli, yog'siz;

Yog'siz.

III. Texnik talablar.

III. Qabul qilish.

IV. Tekshirish usullari.

V. Qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash.

Sariyog' GOST 37 – 91

I. Turlari :

Sigir sutidan sariyog' va eritilgan sariyog bo'ladi. Sariyog'ga quyidagilar kiradi: vologda, shirin tuzlanmagan, tuzlanmagan achigan qaymoqdan tayyorlangan, tuzlangan yangi qaymoqdan tayyorlangan, tuzlamagan achitilgan qaymoqdan tayyorlangan, sevimli yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlanmagan, sevimli achitilgan qaymoqdan tayyorlangan tuzlanmagan, sevimli yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlangan, sevimli achitilgan qaymoqdan tayyorlangan tuzsiz, kretyan yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlanmagan, kretyan yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlangan.

II. Texnik talablar.

Sariyog'larning tavsifi.

29-jadval

SARIYOG' TURI	T a r k i b i %		
	Yog', kam bo'lmasin	Namlik ko'p bo'lmasin	Tuz, ko'p bo'lmasin
Vologda	82,5	16,0	-
Tuzlanmagan yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	82,5	16,0	-
	81,5	16,0	1,0

Tuzlangan yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	78,0	20	-
Sevimli yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	77,0	20	1,0
Tuzlanmagan	72,5	25,0	-
Tuzlangan			
Dexqon yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	71,5	25,0	- 1,0
Tuzlanmagan	99,0	0,7	
Dexqon yangi qaymoqdan tayyorlangan sariyog'			
Eritilgan sariyog'			

11.3.2. Sanitariya gigiyena talablari

11.3.3. Orgonoleptik talablar

11.3.4. Orgonoleptik ko'rsatkichlari va qadoqlash, tamg'alash balli

11.3.5. Ballar va yog' ta'mi va xidi asosida navni belgilash

11.3.6. Ballarni berish tartibi

11.4. Tamg'alash

11.5. Qadoqlash

111. Tayyor mahsulotni qabul qilish va tekshirish usullari

IV. tashish va saqlash.

Shirdon pishlog'i GOST 7616 - 85

I. Turlari, shakli, o'lchamlari va vazni

11. Texnik talablari

111. Qabul qilish tekshirish usullari

IV. Tamg'alash, qadoqlash, tashishi va saqlash.

Bankalarda sterillangan quyultirilgan sut GOST 1928 - 78

Bu standart pasterlangan sigir sutini quyultirish va bankalarda sterillangan mahsulotdir.

Turlari

Quyultirilgan sterillangan sut:

Konsentrlangan sterillangan sut.

I. Texnik talablar,

11. Pravila priyoki.

111. Analiz usullari.

IV. Qadoqlash, muxrlash, tashish va saqlash.

V. Ishlab chiqaruvchining kafolati

Ishlab chiqaruvchi iste'moli mahsulotni saqlash qoidalariga rioya kililganda saqlash muddati 12 oyni tashkil etadi.

Qandli quyultirilgan qaymoq GOST 4937 - 85

Pasterlangan sut GOST 13277 – 79

I Turlari :

II. Pasterlangan sigir suti;

Pasterlangan. 2.5 % yog'lilikda;

Pasterlangan. 3.5 % yog'lilikda;

Pasterlangan. 6 % yog'lilikda;

Kuydirilgan. 4 % yog'lilikda;

Kuydirilgan. 6 % yog'lilikda;

Oqsilli. 1 % yog'lilikda;

Oqsilli. 2.5 % yog'lilikda;

S vitaminli, 3.2 % yog'lilikda;

S vitaminli, 2.5 % yog'lilikda;

S vitaminli, yog'siz;

Yog'siz.

III. Texnik talablar.

III. Qabul qilish.

IV. Tekshirish usullari.

V. Qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash.

Sariyog' GOST 37 – 91

I. Turlari :

Sigir sutidan sariyog' va eritilgan sariyog bo'ladi. Sariyog'ga quyidagilar kiradi: vologda, shirin tuzlanmagan, tuzlanmagan achigan qaymoqdan tayyorlangan, tuzlangan yangi qaymoqdan tayyorlangan, tuzlamagan achitilgan qaymoqdan tayyorlangan, sevimli, yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlanmagan, sevimli achitilgan qaymoqdan tayyorlangan tuzlanmagan, sevimli yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlangan, sevimli achitilgan qaymoqdan tayyorlangan tuzsiz, krestyan yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlanmagan, krestyan yangi qaymoqdan tayyorlangan tuzlangan.

II. Texnik talablar.

Sariyog'larning tavsifi.

29-jadval

SARIYOG' TURI	T a r k i b i %		
	Yog', kam bo'lmasin	Namlik ko'p bo'lmasin	Tuz, ko'p bo'lmasin
Vologda	82,5	16,0	-
Tuzlanmagan yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	82,5	16,0	-
	81,5	16,0	1,0

Tuzlangan yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	78,0	20	-
Sevimli yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	77,0	20	1,0
Tuzlanmagan	72,5	25,0	-
Dexqon yangi va achitilgan qaymoqdan tayyorlangan sariyog'	71,5	25,0	- 1,0
Tuzlanmagan	99,0	0,7	
Dexqon yangi qaymoqdan tayyorlangan sariyog'			
Fritilgan sariyog'			

11.3.2. Sanitariya gigiyena talablari

11.3.3. Orgonoleptik talablar

11.3.4. Orgonoleptek ko'rsatkichlari va qadoqlash, tamg'alash balli

11.3.5. Ballar va yog' ta'mi va xidi asosida navni belgilash

11.3.6. Ballarni berish tartibi

11.4. Tamg'alash

11.5. Qadoqlash

111. Tayyor mahsulotni qabul qilish va tekshirish usullari

IV. tashish va saqlash.

Shirdon pishlog'i GOST 7616 - 85

I. Turlari, shakli, o'lchamlari va vazni

II. Texnik talablari

III. Qabul qilish tekshirish usullari

IV. Tamg'alash, qadoqlash, tashishi va saqlash.

Bankalarda sterillangan quyultirilgan sut GOST 1928 - 78

Bu standart pasterlangan sigir sutini quyultirish va bankalarda sterillangan mahsulotdir.

Turlari

Quyultirilgan sterillangan sut:

Konsentrlangan sterillangan sut.

I. Texnik talablar.

II. Pravila priyoki.

III. Analiz usullari.

IV. Qadoqlash, muxrlash, tashish va saqlash.

V. Ishlab chiqaruvchining kafolati

Ishlab chiqaruvchi iste'moli mahsulotni saqlash qoidalariga rioya qilganda saqlash muddati 12 oyni tashkil etadi.

Qandli quyultirilgan qaymoq GOST 4937 - 85

Pasterilangan sut va qaymoqni qo'shib namligini ma'lum qismini parlatib shakar qo'shish natijasida olingan mahsulotga aytiladi.

I. Texnik talablar

II. Qabul qilish shartlari

III. Nazorat usullari

IV. Qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash

Quruq sut + 10 C° haroratda va 85 % nisbiy namlikda 8 oy saklanadi.

20 C° haroratda va 75 % nisbiy namlikda 3 oy saqlanadi.

6. Go'sht uchun qoramollar, qo'ylar, otlar, cho'chqalar va parrandalar so'yiladi.

Qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarining go'sht sifatini belgilaydigan ko'rsatkichlar ularning semizligi, yoshi va tirik vazni hisoblanadi. Bularning barcha standartlarda uz aksini topgan, lekin semizligi alohida o'rin tutadi.

Bu ko'rsatkich hayvonning tanasida muskullarning, ayniqsa qarchig'ay, bel son, sargi qismida rivojlanganligi va teri osti yog' qatlaminin rivojlanishi bilan anklanadi.

Shu belgilarning rivojlanishga qarab hayvonlarning semizlik kategoriyalari aniqlanadi. GOST 5110 - 55.

Afsusi u faqat organoleptek usul bilan amalga oshirilib ko'p hollarda kamchiliklardan ham holi emas (obyektiv, subyektiv) M; ho'kizlar, sigirlar va yosh qoramollarni semizligiga qarab o'rtadan yuqori, o'rta va o'rtadan past semizlik kategoriyalariga, buqalar va buzoqlarni esa I va II kategoriyalarga bo'ladilar.

O'rta semizlikdagi volga yetgan qoramollarning muskullarni qoniqarli rivojlangan bo'lib, tanasi uch burchak shaklini eslatib, umurtqa o'simalari, utirgich dungliklari va yonbosh suyaklari sezilarli burtib turadi, ho'kizlarda esa urug'don xaltasi yog' bilan yaxshi to'lmagan, uqlaganda yumshoq bo'ladi.

Cho'chqalarni kategoriyalarga bo'lish holati

29-jadval

Kategoriya asi	Kategoriyalar tavsifi	Tirik vazni, kg	Teri osti yog' qatla mining qa linligi, teri hisob ga olinmay di yem
Birinchi	8 oylikgacha bekon cho'chqalari, ular maxsus xo'jaliklarda alohida rasionlar asosida o'stirilgan. Tusi oq, terida dog'lar bo'lmasligi kerak. Tanasining ko'krak orti tekis bo'lishi kerak. Tananing to'g'ri uzunligi 100 sm dan kam bo'lmasligi kerak. Terisida teri osti to'qimalariga ta'sir ko'rsatuvchi shishlar, ko'kargan joylar, jarohatlar bo'lmasligi kerak.	80 – 105	1,5 – 3,5
Ikkinchi	Yosh go'sht cho'chqalari Yosh cho'chqalar	60 – 130 20 kg dan 60 kg gacha	1,5 – 4,0 1.0 va undan oshiq
Uchinchi	Yog'li cho'chqalar, bularga ona cho'chqalar va axtalangan cho'chqalar ham kiradi.	-	4,1 va undan yuqori
To'rtinchi	Axtalangan cho'chqalar Ona cho'chqalar	130 kg dan	1,5 – 4,0 1,5 – 4,0
Beshinchi	Sut davri cho'chqa bolalari. Teri oq, kamroq qizil, tanasida shishlar, ko'kargan va shilingan alomatlar bo'lmasligi kerak.	oshiq 4 - 8	-

Bu standartga 1991-yili o'zgartishlar kiritilgan. Ikkinchi kategoriya go'sht cho'chqalari vazni 60-150 kg kilib belgilangan. To'rtinchi kategoriyada axtalangan cho'chqalar vazni 150 kg dan oshiq qilib o'zgartirilgan.

Ona cho'chqalar va axtalangan cho'chqalar 130 kg qilib qoldirilgan.

II. Kategoriya cho'chqalarning nimtasining og'irligi terisi bilan 39-86 kg, terisiz 34 – 76 kg, yiriklari 37 – 80 kg; cho'chqalar uchun esa terida 12 – 39 kg qilib belgilangan bo'lib terisiz 10 – 34 kg bo'ladi.

IV. Kategoriya cho'chqalarning nimtasi terida 86 kg dan oshiq, terisiz 76 kg dan ko'proq, yiriklari 80 kg dan oshiq bo'lishi kerak.

V. Kategoriya cho'chqa bolalari nimtalari 3-6 kg bo'lishi kerak.

Qishloq xo'jalik parrandalarini go'sht uchun so'yish GOST 18292 – 85 bo'yicha amalga oshiriladi.

Bu standartda suyish uchun mo'ljallangan jo'jalar, tovuqlar, broyler jo'jalari, kurkalar, kurka jo'jalari, o'rdaklar, g'ozlar, goz jo'jalari, sesarkalar va sesarka jo'jalariga ta'luqlidir.

1. Texnik talablar.

Yosh parrandalar. Tavsifi.

Voyaga yetgan parrandalar tavsifi.

Go'shtga topshiriladigan parrandalar quyidagi tirik vanga ega bo'lishlari kerak:

Jo'jalar – 600 g

Broyler jo'jalari – 900 g

O'rdak jo'jalari – 1400 g

G'oz jo'jalari – 2300 g

Kurka jo'jalari – 2200 g

Sesarka jo'jalari – 700 g

Go'shtga topshiriladigan parrandalar semizligi quyidagi talablarga javob berishi kerak.

Parrandalar semizligi qo'yiladigan talablar

30-jadval

Parrandalar turlari va yoshi	Semizlik tavsifi
Jo'jalar, tovuqlar, kurka jo'jalari, kurkalar, sesarka-lar va ularning jo'jalari.	Ko'krak va son go'shtlari yahshi rivojlangan. Ko'krak suyagi bo'rtib, tekis bo'ladi. Yonbosh suyaklarining oxirini oson ushlash mumkin.
Broyler jo'jalari	Ko'krak va son go'shtlari yahshi yoki qoniqli rivojlangan. Ko'kragi keng, ozma – oz to'sh suyagini oldinga chiqib turishi mumkin. Yonbosh suyaklarining oxirini oson ushlab turish mumkin.
O'rdaklar, o'rdak jo'jalari. G'oz, g'oz jo'jalari.	Ko'krak va son go'shtlari yahshi rivojlangan. To'sh suyagining bo'rtib turishi mumkin. G'ozlarda qanot tagida teri osti yog'i tunlanishi mumkin. O'rdaklar, o'rdak jo'jalari va g'oz jo'jalarida teri osti yog'i bo'lmazligi mumkin.

Broyler jo'jalari go'sht uchun GOST 25391 – 82 asosida baholanadi.

1. Texnik talablar.

1.3. Broyler jo'jalari nimtalari yarim va to'liq tozalanganlarga bo'linadi.

To'liq tozalanganlari - nimtadan barcha ichki a'zolar, boshi (ikkinchi va uchinchi umurtka o'rtasidan) buyi yelka suyagi to'g'risidan, oyoklari tovon suyaklaridan kesib tashlangandan keyingi. Uning korni bushligidagi yog qoladi.

To'liq tozalangan nimtalar upka, buyrak va ichki a'zolar, buyni bilan birga sotilishi ham mumkin.

To'liq tozalangan nimta ichiga qo'yilgan ichki a'zolar (jigar, yurak, putaka) maxsus sellofan yoki pergament qog'ozlariga o'ralgan bo'lishi kerak.

1.4. Nimtalar saqlash sharoitiga qarab sovutilgan (25°C yuqori bo'lmagan haroratda saqlangan) o'ta sovutilgan (harorat 0° dan 4°C gacha) muzlatilgan (- 8 dan yuqori).

1.5. Broyler juvalarining to'liq tozalangan nimalari 500 g dan, to'liq tozalangani 600 gr dan kam bo'lmashligi kerak.

Qoramol nimtasi GOST 34120-2017 unga voyaga yetgan va yosh qoramollardan olingan nimtalar kirib I va II kategoriyaga bo'linadi.

Sotuvda qoramol nimtasi GOST 7595 - 55 bilan chopilib 3 navga bo'linadi.

Qo'y va echki nimtasi GOST 31777-2012 bo'yicha chopiladi.

Nimta qismlari I va II navga bo'linadi.

I nav - to's-son, bel, kukrak-bel (unga to'sh va bo'yni kiradi)

II nav - bug'izlov, bilak, orqa tovon

Cho'chqa nimtasi GOST 31476-2012 bo'yicha chopiladi. U 2 navga bo'linadi.

I nav - kukrak, bel qismlari, to'sh, biqin va son.

II navga - bilak, boldir, bug'izlov kiradi.

Ot go'shti GOST 32225-2013 asosida baholanadi.

Ot go'shti suyilgan otlarning yoshiga qarab ot go'shti voyaga yetgan otlar (biyalar, axtalangan otlar, aygirlar) 3 yosh va undan katta, hamda 1 yoshgacha toylar.

Qulun go'shti - 1 yoshgacha qulunlardan olingan go'sht, vazni 120 kg dan kam bo'lmashligi kerak.

Ot go'shti 2 navga bo'linadi, qulun go'shti esa faqat I kategoriyaga bo'linadi.

Suvda pishirilgan kolbasa (varenaya) GOST 20402 - 75 bo'yicha baholanadi.

I turi: suvda pishirilgan yuqori navli kolbasalar qavatli va tilli bo'ladi.

II. Texnik talablar.

Ushbu kolbasani ishlab chiqarish uchun kerak :

- qoramol go'shti
- qoramol go'shti GOST 34120-2017 sovutilgan yoki uta sovutilgan xolda.
- Barcha tukimalardan ajratilgan a'lo navli qoramol go'sht tukimasi;
- GOST 7742 - 77 bo'yicha yetilgan yoki sovutilgan cho'chqa go'shti;
- Barcha to'qimalardan tozalangan 10 % yog'i ko'p bo'lmagan cho'chqa muskul to'qimasi;
- Cho'chqaning buyni;
- Bel va yon cho'chqa osti yog'i;
- Qoramol va cho'chqa tillari;
- Shakar GOST 21-78;
- Quruq kristallangan glyukaza GOST 975 - 75;
- Qora va oq kalampir;
- Xilli kalampir;

- Muskat yongogi;
- Kardomon;
- Pista
- Qora achchik, xidli kalampir, muskat yongogi va kardomon eritmasi.
- Osh tuzi GOST 13830 – 68, № 0,1,2 ezilgan I navda past bo'lmasin
- Natriy netrat GOST 4197 – 74
- Qoramol ichagi GOST 13461 – 68
- Qoramol ichagining kobigi – GOST 16403 – 70
- Qoramolning to'g'ri ichagi - GOST 163036 – 77
- Lub iplari, kanob iplari

Eslatma: erkak nasldor cho'chqalar go'shti ishlatilmasligi shart.

II.3. 100 kg xom – ashyo tarkibi.

II.4. Organoleptik va fizika-kimyoviy baholash

III. Qabul qilish va sinash usullari

IV. Qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash

Pishirilgan qoramol go'shti konservasi GOST 5284 – 84

I.1. Qoramol go'shti konservalari I va II navli tayyorlanadi.

I.3. Mahsulotni ishlab chiqarish uchun quyidagi xomashyolar kerak.

- qoramol go'shti, oriqlar va nimta 60 kg dan kam bo'lmashligi, yetilgan sovuq, muzlatilgan holda bo'lib, buka go'shtlari bundan istisno;
- qoramol yog'i;
- oziq-ovqat yog'i eritilgan, mol yoki ilik yog'i GOST 25292 – 82;
- piyoz yoki quritilgan piyoz – GOST 7587 – 71
- osh tuzi GOST 13830 – 84
- murch;
- lavr barglari (quruq) GOST 17594 – 81

I.5. Mahsulotga qo'shiladigan xomashyolar foizi

II. Qabul qilish.

III Sinash usullari.

IV Qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash

Pishirilgan qo'y go'shti konservalari GOST 698-84

I. I. Pishirilgan qo'y go'shti konservalari I va II navli chiqariladi.

I.4. Mahsulotni ishlab chiqarish uchun qo'yidagi xomashyolar qo'llaniladi:

- Qo'y go'shti GOST 1935 – 55, I va II navli, sovitilgan yoki muzlagan bo'lishi mumkin.
- Qo'y yog'i;
- Piyoz yoki quruq piyoz
- Osh tuzi
- Murch
- Lavr barglari

I.5. Kuy go'shti konservasining tarkibi, %

II. Qabul qilish

III. Sinash usullari

Oziq – ovqat uchun tovuq tuxumi GOST 27588-88

Ushbu standart sotilgan va qayta ishlash sanoatida ishlatishga kuzatilgan tuxumlarga taaluqli.

1. Texnik talablari.

1.2. Tavsif

1.2.1. Tovuq tuxumlari sifati saqlash muddatlariga qarab parxez va oshxona tuxumlariga bo'linadi.

1.2.2. Parxez tuxum 7 kungacha saqlangan tuxumga aytiladi.

1.2.3. Oshxona tuxumlariga 25 kungacha saklanagan va muzlatgichlarda 120 kungacha saqlangan tuxumlarga aytiladi.

1.2.4. Parxez tuxumlari uz muddatida sotilmasa ular oshxona tuxum sifatida sotiladi.

1.2.5. Parrandachilik fabrikalarida tuxumlar tukkanidan keyin

1. sutka ichida navladi. Boshqa tashkilotlarda esa eng kamida 10 kunda

1. marta navlanadi va hammasi oshxona tuxumi deb tan olinadi

1.2.6. Parxez va oshxona tuxumlari vazniga qarab 3 navga bo'linadi: saralangan, birinchi, ikkinchi.

Parranda tuxumlarini kategoriyalarga bo'linishi

31-jadval

Kategoriya	1 tuxum og'irligi, g, kam bo'lmasin	10 tuxum og'irligi, g kam bo'lmasin	360 tuxum og'irligi kg, kam bo'lmasin
saralangan	65	660	23.8
birinchi	55	560	20,2
ikkinchi	45	460	16.6

1.2.7. Parxez va oshxona tuxumlari havo kamerasining holati, sarig'i va oqsili bo'yicha qo'yidagi talablarga javob berish kerak:

Tuxumlarga qo'yiladigan talabalar

32-jadval

Tuxumning nomi	T a v s i f i		
	Havo kamerasining holati va balandligi	Sarig'i	Oqsili
Parxez	Harakatsiz, balandligi 4 mm dan oshmaydi.	Mustaxkam, sal ko'rinadi, lekin shakli aniq ko'rin-maydi. Markazda joylashib chaykal-maydi.	Zich, yorug', tiniq
Oshxona	Harakatsiz (ozma-oz harakatlanishi mumkin), balandligi 7	Mustaxkam, saal bilinadi, ozma-oz harakatlanishi	Zich (juda zich bo'lmasa ham

	mm dan yuqori emas; Muzlatgichlarda saqlanganlari uchun 9 mm dan ko'p bo'lmas-ligi kerak.	mumkin. Markazdan biroz siljigan bo'lishi mumkin; Muzlatgichlarda saqlangan tuxumlarda sarig'i chayqalgan bo'ladi.	bo'ladi) yorug, tinik.
--	--	---	------------------------

Parhez va oshxona tuxumlarining pusti toza va jarohtatlanmagan bo'lishi kerak.

Tamg'alash

Qadoqlash

II. Qabul qilish

III. Tekshirish usullari

IV. Tashish va saqlash

Dagal jun gost 7939 – 79

1. Texnik talablar

1.3. Dag'al jun bahorgi, kuzgi va qo'zi junlariga bo'linadi.

1.4. Bahorgi jun

Dag'al jun runo, bo'ltak va klasslanmaydigan junlarga bo'linadi.

Runo juni qo'yidagicha bo'linadi:

- nomi;

- jun tolarining uzunligi va ingichkaligi;

- holatiga qarab; me'yorda, ifloslangan, kamchilikli;

- rangi; oq, och qo'ng'ir, rangli.

Bultak jun quyidagicha bo'linadi:

- nomi;

- rangi; ok, och kungir, rangli.

Junning klassi

Qorako'l juni - I - II :

Jaydari kuy juni - I - II - III :

Hisor juni-klasslarga bo'linmaydi.

3. Qabul qilish.

4. Sinash usullari.

5. Qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash

KLASSLANGAN YUVILMAGAN JUN GOST 6070 - 78

Qadoqlash, tamg'alash, tashish va saqlash.

Sof zotli ishlanmagan rangli qorako'l terisi GOST 1224 – 65

1. Bu standart sur, kizgich, jigarrang, ok tusli barra terilarga taallukli.

2. Barra teri belgilari.

3. Barra teriga qo'yiladigan talablar.

4. Maydoniga qarab rangli barra terining bo'linishi.

Qo'yilar terilarining satx o'lchamalariga qo'yiladigan talablar (sm²)

34-jadval

O'lchami	Barra teri maydoni, sm ²	
	Tuzlangan quruq	Ho'l tuzlangan
Katta	1400 dan ko'p	1250 dan ko'p
O'rta	900 dan 1400 gacha	800 dan 1250 gacha
Mayda	700 dan 900 gacha	650 dan 800 gacha
O'ta mayda	500 dan 700 gacha	450 dan 650 gacha

5. Teridagi jun tolalarining rangiga qarab barra terilarni bulinishi:

a. Sur

kumush sur

tilla sur

bronza sur

yantar sur

platina sur

po'lati sur

o'rik gul sur

b. Jigarrang

v. bir xildagi boshqa rangdagi terilar

g. Oq

d. Ola

e. Qizg'ich

6. Sur barra terilar jingalakligiga qarab qo'yidagilarga bo'linadi

a. Yarim aylana jingalak

b. Kavkaz

v. Qovurg'asimon

g. Yassi

7. Jun tolasi sifati va jingalakligiga qarab qo'yidagi navlarga bo'linadi:

birinchi: yarim aylana

kavkaz

yassi

qovurg'asimon

ikkinchi: yarim aylanasimon

qovurg'asimon yassi

8. Jigarrang, qizg'ich barra terilarga bo'linadi.

9. Oq barra teri.

Joylash

Tamg'alash

Tashish

Barra qorako'l terisi, qo'zi terisi va uloq terilari

GOST 18228 - 87 - ishlanmagan

Bu standart terilarni saralash, toylash, toyga yoziladigan belgilar, tashish, saqlash.

Sokkol, reshetilov, chushka, malich barra terilarini baholash

GOST 10225 - 75

Rangi: qora, ko'k, rangli, ola

Navi: I - II - III

Maydoni: katta quruq tuzlangan 900 sm², ho'l tuzlangan 1080 sm² dan katta

Mayda 500 dan 900 sm² quruq tuzlangan, ho'l tuzlangan 600 dan 1080 sm² gacha

II. Qabul qilish

III. Joylash, tamg'alash, tashish

I. Texnik talablar

Jun qoplamasiga qarab quyon terilari mo'yna va tivit terilarga bo'linadi.

Mo'yna terilar maydoni.

35-jadval

O'lcham	Teri maydoni, sm ²
Juda katta	1700 dan kup
Katta	1300 dan 1700 gacha
Mayda	900 dan 1300 gacha

I.5. Navi: I - II - III

II. Qabul qilish

III. Nazorat usullari

IV. Tashish

NUTRIYA TERILARI GOST 2916 - 84

Shox - tuyoq xomashyosi GOST 18253 - 72

Cho'chqa qili xomashyosi GOST 22384 - 77

Issiqlik ishlovi berilgan suyilgan cho'chqa terilaridan

olingan qil GOST 13681 - 77

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Sut standarti boblari, ko'rsatkichlari, raqamlar. Sut navlari?
2. Pishloq standarti. Sifat ko'rsatkichlari, raqamlar?
6. Saryog' standarti. Xom ashyoga bo'lgan talab. Texnologik jarayonga bo'lgan talab. Tayyor mahsulotga bo'lgan talab. Qadoqlash, saqlash, tashish?
7. Pishloq standarti. Shartlari. Xomashyo, tayyorlash jarayoni. Tekshirish va sifati?
8. Qo'yultirilgan sut standartlari?
9. Pichan standarti. Uning asosiy ko'rsatkichlari?
10. Tvorog standarti?
11. Noyob go'shti mahsulotlari standarti?
12. Omixta yem standartlari?
13. Qatiq standarti?
14. Parranda go'shti standarti?
15. Shrot standartlari?
16. Quruq sut standartlari?
17. Sho'lx standarti?
18. Otlarning semizlik standarti?
19. Kolbasalar standartlari?
20. Qoramollarni semizlik standartlari?
21. Ot go'shti standartlari?
22. Qo'ylarni semizlik standartlari?
23. Cho'chqa go'shti standartlari?
24. Cho'chqalarni semizlik standartlari?
25. Qo'y go'shti standarti?
26. Tuxum standarti?

CHORVA MAHSULOTLARINING OZIQ-OVQAT, BIOLOGIK VA ENERGETIK QIYMATI.

Chorvachilik xalq xo'jaligida muhim ahamiyat kasb etadi, chunki soha aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan, sanoatni esa xom ashyo bilan ta'minlaydi. Mamlakat aholisining farovonligini aholini yetarli miqdorda chorvachilik mahsulotlari bilan ta'minlanishiga bog'liq, shuning uchun ijtimoiy ahamiyat kasb etadi. Chunki kishi tanasining eng zarur to'yimli moddalar bilan faqat yetarli miqdor va sifatidagi chorva mahsulotlarini iste'mol qilish bilangina ta'minlash mumkin. O'simlik dunyosidan olingan mahsulotlar odam organizmi talablarini to'liq qondira olmaydi. Ayniqsa to'la qiymatli oqsillar, yog'lar, vitaminlar, mineral moddalar shular jumlasiga kiradi.

Shu boisdan har bir kishiga yiliga o'rtacha ilmiy asoslangan me'yorlarda sifatli chorvachilik mahsulotlarini iste'mol qilishlari shart, aks holda kishining sog'ligi va hayotining davomiyligiga salbiy ta'sir kursatishi mumkin.

Mamlakatimizda chorvachilikni rivojlantirishga alohida e'tibor berib kelinmoqda. Buning uchun sohada chuqur iqtisodiy islohotlar o'tkazilishi natijasida mulk davlat tassarrufidan chiqarilib turli mulk shaklidagi xususiyalashtirilgan chorvachilik xo'jaliklarining paydo bo'lishi sohada raqobatni tug'dirib, ko'p va sifatli chorva mahsulotlari ishlab chiqarishga omil bo'lmoqda.

Lekin hamma chorvachilik xo'jaliklarida ham ijobiy natijalarga erishib bo'lmayapti. buning asosiy sababi chorva mollari bosh sonlarini asossiz kamaytirib yuborilganligi, naslchilik ishlariga e'tiborsizlik, yem-xashak zahiralarning yetarli bo'lmasligi sabab bo'lmoqda.

Ilmiy asoslangan me'yorli bo'yicha har bir kishi yil davomida 82 kg go'sht, 405 kg sut va 365 dona tuxum iste'mol qilishi kerak. Lekin bu ko'rsatkichlar to'la bajarilganicha yo'q. Shu sababdan kelgusida sohani rivojlantirish, chorva mahsulotlarini serobligini ta'minlash har bir mutaxassisning burchi hisoblanadi.

Bu borada sohada bozor muposabatlarini chuqurlashtirish asosida, raqobatni o'rnatish bilan sifatli mahsulotlar ishlab chiqarishni taqozo etadi.

Chorva mahsulotlarining sifati bosh mezon bo'lmog'i kerak, chunki kishilarning to'yimli moddalarga bo'lgan talabini osonroq qondirish va qayta ishlash natijasida andoza talablaridagi tayyor mahsulotlarni ishlab chiqarish mumkin. Chorva mahsulotlarining sifati qator omillarga bog'liq, ular fizik xossalari, kimyoviy tarkibi, biologik xususiyatlari, to'yimlili va boshqalarni ko'rsatish mumkin.

Chorva mahsulotlarining to'yimlili va oziq-ovqat qiymati ularning kimyoviy tarkibi, undagi oqsil, yog', uglevod, ekstraktiv moddalar, vitaminlar, makro va mikro elementlarning nisbatiga, hamda oqsillar tarkibidagi o'rni almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar, yog'da esa to'yinmagan yog' kislotalari miqdoriga bog'liq bo'ladi.

Chorva mahsulotlaridan asosiylaridan biri sut hisoblanadi uning tarkibidagi to'yimli moddalar (oqsil, yog', uglevod, vitamin, mineral moddalar) tanada oson hazimlanib, yaxshi o'zlashtirib olinadi. Oqsil va yog' 95 %, uglevodlar esa 98 % inson tanasi tomonidan o'zlashtirib olinadi.

Sut bosh tarkibiy qismi bo'lib oqsil hisoblanib u tana hujayra va to'qimalarni qurilishida, ferment, garmonlarni tashqil bo'lishida qatnashadi.

Oqsil moddalar asosiy hayot faoliyatida qatnashadi: modda almashinuvi, mushaklar qisqarishi, ko'payish va miyaning ishlashi. Oziq-ovqat sifatida ishlatiladigan oqsillarning qiymatlari sut oqsillari hisoblanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini ularning tarkibidagi oqsillar, yog'lar, uglevodlar bilangina baholash yetarli bo'lmaydi. Go'sht tarkibida o'rni almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar bilan birga, biriktiruvchi to'qima-elastin va kollogen oqsilari ham bor. Ular to'la qiymatli oqsil bo'lmay tarkibida asosan o'rni almashmaydigan aminokislotalarning to'liq nisbatiga ega bo'lmaydi.

Oqsil tarkibiga kirgan aminokislotalar, uning biologik qiymatini belgilaydi. Oqsillar tarkibida uchraydigan 20 aminokislotalardan 8 tasi organizmda sintez qilinmaydi, ular faqat oziq-ovqat bilan tanaga tushib turishi kerak. Shunga qaramay chorva mahsulotlarining tarkibida o'rni almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar miqdori bir xilda bo'lmaydi.

Oziq-ovqat tarkibida birgina o'rni almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalaning yetishmasligi, boshqalarini o'zlashtirishga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Ucha almashtirib bo'lmaydigan aminokislota alohida o'rin tutadi- metionin, lizin va triptofan, qaysiki oziq-ovqat mahsulotlarini sifatining mezonini hisoblanadi.

Chorvachilik mahsulotlarida barcha aminokislotalar uchrab, uning bir qismini almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar tashqil qiladi.

Organizmda yog' almashinuvi boshqaruvida ishtirok etuvchi metionin tuxum oqsilida, tovuq va cho'chqa go'shtida ko'proq uchraydi.

Lizin- qon uyushning sababchisi ko'proq sut va parranda go'shtida uchraydi.

Triptofan esa quyidagi tartibda mahsulotlarda uchraydi: tovuq tuxumi, cho'chqa go'shti, sut, qo'y go'shti, tovuq go'shti, mol go'shti.

Hayvonot dunyosidan olingan oqsillar manbai bo'lib – go'sht, tuxum, sut va ularni qayta ishlashdan olingan mahsulotlar hisoblanib, ular bir vaqtda yog'-manbai ham hisoblanadi. Sut, go'sht, tuxum tarkibida yog' birinchi navbatda energiya manbai bo'lib hisoblanadi. Yog'lar tananing 40% energiyaga bo'lgan talabini qondiradi. Bundan tashqari yog'lar to'qimalarni sintez qilishda ishtirok etadi.

Yog'ning sifati va fizik-kimyoviy tarkibi ularning tarkibida yog' kislotalarining nisbatiga bog'liq bo'lib ular trigliseridlar hosil bo'lishida qatnashadi. To'yinganligiga qarab yog' kislotalari to'yingan va to'yinmaganlariga bo'linadi. To'yingan yog' kislotalariga miristin, palmitin, stearin va to'yinmagan yog' kislotalariga esa olein, linol, linolen, arahidon kiradi. Yog'larning biologik qiymati ular tarkibidagi yarim to'yingan linol, linolen, arahidon yog' kislotalarining nisbatiga bog'liq.

Linol va linolen kislotalari inson organizmida umuman sintez qilinmaydi, ular faqat oziq-ovqatlar bilan tushib turishi kerak, faqatgina arahidon kislotasi ko'proq cho'chqa yog'ida uchrab, inson tanasida esa linol kislotasidan hosil bo'lishi mumkin. Shuning uchun linol va linolen yog' kislotalari o'rni almashtirib bo'lmaydigan hisoblanadi. Linol va linolen yog' kislotalari ko'proq cho'chqa va

parranda yog'larida uchraydi. Yarim to'yingan yog' kislotalarining asosiy vazifasi tanada qurilish materiali bo'lgan fosfatid va lipoproteidlar tarkibiga kiradi.

Ular prostoglandinlar tarkibiga kirib, gormonlar hosil kilib modda almashinuvida faol qatnashadi, qon bosimini tushiradi, kapilyar tomirlarda qon uyub qolishidan saqlaydi.

Yog'da yog' kislotalarining nisbatiga qarab biologik qiymati quyidagicha: 10% yarim to'yingan yog' kislotalari, 30% to'yingan yog' kislotalari va 60% monoto'yinmagan yog' kislotalaridan iborat. Taxminan cho'chqa yog'i shunday tarkibga ega.

Alohida guruh moddalar, oziq-ovqatlarining tarkibiy qismi vitaminlar hisoblanadi. Tana to'qimalarida oz miqdorda uchrab, oqsil va aminokislotalar, yog'lar, uglevodlar, nuklein kislotalari hosil bo'lishida katalizator faoliyatini o'ynaydi.

Vitaminlar tananing butun a'zo va sistemalarini meyorida ishlashida, usish va rivojlanishda, hamda qon hosil bo'lishida keng ishtirok etadi.

Tananing meyordagi faoliyati uchun eng kamida 20 vitaminlar kerak bo'ladi. Ularning bir qismi tanada hosil bo'lsa qolganlari tashqaridan oziq-ovqat bilan tushib turishi kerak.

Ayrim vitaminlar tanada hosil bo'ladi, ayniqsa V guruh vitaminlar tanada hosil bo'lishi ularga bo'lgan talabni ancha kamaytiradi. Agarda uning miqdori talabdan kam bo'lsa turli xil kaslliklarni kelib chiqishiga sabab bo'ladi.

Vitaminlarning asosiy manbai o'simlik dunyosidan olingan oziq-ovqatlar hisoblanadi. Chorva mahsulotlarida ular miqdori kamroq bo'lib, ayniqsa ular go'shtda kam uchraydi.

GO'SHT – asosan V guruh vitaminlar manbai hisoblanadi. Turli hayvon go'shtlarida V guruh vitaminlar nisbati bir xil emas. V, vitamini (tiamin) uglevod va pantaten kislotalari almashinuvida faol qatnashib, u oqsil, yog', uglevodlar almashinuvida qatnashib u cho'chqa go'shtida, qoramol, qo'y va parranda go'shtiga nisbatan bir necha bor yuqori bo'ladi. Suvda eruvchi vitaminlar ko'proq yog'siz go'shtlarda uchraydi. Go'sht mahsulotlarida vitaminlarning miqdori uning tarkibidagi to'qimalar nisbati va qayta ishlash jarayonlariga bog'liq.

Qoramol go'shtida ko'proq V6 (piridoksin) uchraydi kamqonlikni davolab, iliqda eritotitlar hosil bo'lishiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Cho'chqa go'shtida tiamin ko'proq bo'lib, riboflavin esa boshqa go'shtlarga nisbatan kamroq bo'ladi. Turli fasllarda so'yilgan cho'chqa go'shtlarida vitaminlar miqdori farq qiladi, tiamin yanvarda ko'p iyunda kamroq bo'ladi. Riboflavin esa farq qilmaydi. Go'shtda niazin ancha bo'ladi, ayniqsa unga jigar va buyrak.

Go'shtni miqdori ishlaganda vitaminlar miqdori kamayadi, natijada bunday mahsulotlar insonlar talabini vitaminlarga bo'lgan talabini qondirmaydi. Shuning uchun vitaminlarning qolgan qismi boshqa oziq-ovqat mahsulotlari bilan tushadi. Sho'rva pishirganda 1-3 dan 2-3 qism vitaminlar suvga o'tadi.

Go'shtni pishirganda tiaminning 50%, riboflavinning 35%, V1 va V2 vitaminlari qaynatganda-15-40; qovurganda- 40-50, dimlab pishirganda 30-60, qonservalanganda 50-70% vitaminlar yo'qoladi. Cho'chqa go'shtini mo'zlatib saqlaganda ikki oy mobaynida 19% tiamin yo'qotilsa, 6 oyda 34% kamayadi.

Oziqlanishda vitaminlar manbai bo'lib sut hisoblanadi. Sutning tarkibida barcha suvda eruvchi vitaminlar va A,D,E,K kabi yog'da eruvchi vitaminlar uchraydi.

Sigir sutida S vitamini ko'p uchraydi, lekin saqlashda va issiqlik ishlovi berganda bu vitaminning bir qismi parchalanadi. Uni saqlab qolish uchun 0-4 C° gacha tez sovutib, yorug'lik tushmagan joyda saqlash kerak.

Tovuq tuxumi o'z tarkibida xolin vitaminining ko'pligi bilan ajralib turadi, bu vitamin jigarda yog' to'planishiga yo'l qo'ymaydi va xolesterinni kamaytiradi. Tuxumda A vitamini ham boshqa chorva mahsulotlariga nisbatan yuqori bo'ladi, bu vitamin tanada skeletni shakllantirib, ko'z kasalliklaridan saqlab, tanani yuqumli kasalliklarga chidamliligini oshiradi. Tovuq tuxumi D vitamini miqdor bo'yicha birinchi o'rinda turadi, 1 dona tuxum kishining 1 kundagi D vitaminiga bo'lgan talabni 10% ta'minlaydi. Tuxum shuningdek biotin va RR vitaminini saqlaydi.

Chorva mahsulotlari sifatiga salmoqli hissa qo'shadigan moddalar- mineral moddalardir.

Mineral moddalar 2 bo'linadi; makroelementlar, oziq-ovqat mahsulotlarida anchan uchraydi va mikroelementlar ular juda kam miqdorda saqlanadi.

Mineral moddalarni oziq-ovqatlarda kam bulishi hujayrali oqsili xolatiga va organizmda kislota-ishqor nisbatini ushlab turadi. Tana uchun kalsiy, kaliy, natriy, magniy, fosfor va temir kabi mineral moddalar alohida ahamiyat kasb etadi.

Sut tarkibida suyakning tarkibiy qismi bo'lgan kalsiy moddasi ko'p uchraydi, bundan tashqari u qonning tarkibiy qismi bo'lib, to'qima va hujayralar eritmasida ishtirok etib, ular qon ivishi, tanada imun tanachalari hosil bo'lishida ahamiyatga ega. Sutda kalsiy, fosfor va magniy bilan ijobiy mutanosibda bo'lib ichaklar tomonidan so'rilishini yaxshilaydi.

Go'shtda mineral moddalardan kaliy ko'p uchraydi u suv almashinuvida ishtirok etib tanadan natriy va fosfor tuzlarini chiqarishda, modda almashinuvida qatnashib ferment va gormonlar tarkibiga kiradi. Temir qon hosil bo'lishini kuchaytiradi. Go'sht tarkibidagi temir moddasi 30% o'zlashtirib olinadi, boshqa oziq-ovqat mahsulotlarida esa faqat 10-20 % o'zlashtiriladi. Buning sababi go'sht tarkibida to'yimli moddalarning mutanosib tarkibidir. Qoramol go'shti temir moddasiga boshqa go'shtlarga nisbatan boyroq. Tuxumda magniy, fosfor va temir moddasi ko'p.

Mahsulotning energetik qiymati biologik oksidlanish natijasida ajralib chikkan energiya bo'lib fiziologik funksiyalarni bajarish uchun ishlatiladi.

Oksidlar va uglevodlar (o'zlashtirib olinadigan) tanada 17,2 kDJ energiyani 1 g da bo'ladi. Yog'larning energiya qiymati yog' kislotalari tarkibidagi uglevod zanjirlarining o'zunligiga qarab 39,1 kDJ o'zun zanjirli bo'lganda va kalta zanjirda 23 kDJ 1 g da.

Mahsulotlarning biologik qiymati azotning retensiya (KRA) koeffitsenti, oqsildan foydalanish koeffitsenti (KIB) u organizmda oqsilning singishini bildiradi, oqsilning samaradorlik koeffitsenti, ya'ni 1 g oqsil iste'mol qilinganda kalamuim vazni qanchaga ko'payishini ko'rsatadi.

1 KISHI ISTE'MOL QILISHI LOZIM BO'LGAN GO'SHT ME'YORLARI;

	1 kunda, g.	1 yilda, kg.
Jami go'sht	230	83,9
Qoramol go'shti	75	27,4
Kuy go'shti	100	36,5
Parranda go'shti	20	7,3
Cho'chqa go'shti	10	3,6
Boshqa turdagi go'sht (qonservalar)	25	9,1

Rossiya MFA tomonidan ishlangan meyorga binoan bir kishi iste'mol qilishi kerak:

	1 kunda, g	bir yilda, kg.
Yog'li sut	500	183
Sariyog'	15	5,5
Pishlok	18	6,6
So'zma (tvorog)	20	7,3
Kaymok	18	6,6
Kuyultirilgan sut	8	2,9
Quruq sut	3	1,1

1 kunda mahsulotlar ham sutga aylantirilganda u 1430 g, bir yilda 521 kg sutni tashqil qiladi.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Chorva mahsulotlariga nimalar kiradi?
2. Chorva mahsulotlari oziq-ovqat manbai?
3. Chorva mahsulotlari tarkibi?
4. Chorva mahsulotlarining sifati va ta'sir qiluvchi omillar?
5. Oziq-ovqat qiymati nimalarda aks etadi?

CHORVA MAHSULOTLARINING SIFATIGA TALABLAR

Sut tabiatning noyob in'omi bo'lib tirik organizm uchun zarur bo'lgan 200 ga yaqin moddalarni o'z tarkibida saqlaydi. Shu boisdan nafaqat yangi tug'ilgan buzoq uchun asosiy oziqa bo'lib qolmasdan, insonlar uchun ham zarur oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi.

Mamlakatimizda sut yetishtirishni ko'paytirish, uning sifatini yaxshilash axolini sut mahsulotlari bilan ta'minlashda bosh mezon bo'lib hisoblanadi.

Sut yetishtirishni ko'paytirish mamlakatda sigirlar bosh sonini ko'paytirish va har bir sigirdan sog'ib olinadigan sut miqdorini ko'paytirish bilan erishiladi. Asosiy yo'l har bir sigirdan sog'ib olinadigan sut miqdorini ko'paytirish bo'lmog'i kerak.

Sigirlarning sut mahsuldorligi asosiy seleksion ko'rsatkich bo'lib tashqi muhit ta'siriga ko'proq berilgan. Avlodlar o'rtasida bu ko'rsatkich 20-23 %, zot orasida esa – 15 – 30 % tashkil qiladi. Sutning yog'i va oqsili kamroq o'zgaruvchanlikka ega. O'zgaruvchanlik koeflitsiyenti yog' bo'yicha 4,0-7,3%, oqsil bo'yicha esa 5,2 dan 8,6 % ni tashkil etadi.

Sigirlarning sut mahsuldorlikligi ko'rsatkichlari o'zaro bog'langan bo'lib sut miqdori va sifatini yaxshilashda inobatga olish kerak. Ko'pincha sutning miqdori bilan uning tarkibidagi yog'ning nisbati salbiy korrelyasiyaga ega bo'lib ($r = -0,01$ dan $-0,67$), oqsil bo'yicha ($r = 0,05$ dan $-0,40$ gacha), yog' va oqsil o'rtasida ijobiy korrelyasiyaga ega bo'lib ($r = 0,2$ dan $0,6$ gacha).

Bir bo'g'in davomida sigirlar sutini yog'ining miqdorini 0,05 – 0,1 % oshirish mumkin. Shu vaqtda faqatgina 26 – 40 % holatdagina oqsil nisbati ham oshadi. Shu boisdan seleksiya davomida sut tarkibidagi oqsilning nisbatini yoddan chiqarmaslik kerak.

Naslchilik xujaliklarida seleksiya ishlari majmua holda o'tkazilib sut miqdori va tarkibi inobatga olingan holda amalga oshiriladi. Yuqori sut mahsuldorlikligiga ega bo'lgan sutning yog'liligi yuqoridagi sigirlardan buqalar olishda foydalanish maqsadga muvofikdir.

Mahur ajdodlar asosida gamogen tanlash va qarindosh urchitish bilan musthkam genotipli buqalar olishni yo'lga qo'yish kerak. Buqalarni avlodlarining mahsuldorligi bo'yicha nazorat qilganda, eng kamida 2-3 ko'rsatkich asosida amalga oshirish kerak. 1 ta ko'rsatkich bo'yicha ma'qul buqani olish uchun 10 yoshli buqachani ustirishga to'g'ri keladi.

Seleksiya ishlarining samarasiga erishish uchun xo'jaliklarni naslchilik yozuvlari va birlamchi zootexniya xisob- kitoblarni yuritishni taqozo etadi.

Sut sifatiga oziqlantirishning ta'siri – standart bo'yicha tayyorlangan sut toza, o'ziga xos bo'lmagan hid va ta'mlardan xoli bo'lmog'i kerak.

Sog'lom sigirdan sog'ib olingan sut o'ziga xos hidga ega. Agar bu hid o'tkir bo'lsa uni shamollatish bilan hidi me'yoriga keltiriladi. O'tkir «sigir» hidini rasionda uglevodlar miqdorini kamaytirish evaziga erishish mumkin. Bu hid sigir tanasida yog' almashinuvining oraliq mahsulotlari hisobiga hosil bo'ladi. («aseton ta'sir»).

Hid kamchiliklarini yo'qotish uchun sutga qaysi kimyoviy moddalar tushganini aniqlash kerak.

Ba'zi hid kamchiliklari faqat to'g'ridan-to'g'ri o'tishi bilan birga nafas olish va oziqa hazm qilish a'zolari ham o'rin tutadi to'g'ridan – to'g'ri sutga silos, neft mahsulotlari va sigirxona hidi o'tishi mumkin.

Sigir nafas olish yo'llari va qon aylanishi a'zolari yordamida kreomin, benzin, silos hidi sutga o'tishi mumkin. Silos hidi nafas yo'llari bilan 15-30 soatdan keyin sutda paydo bo'ladi.

Shu boisdan sigirxona ichida silos va boshqa hidli mahsulotlarni qoldirish tavsiya etilmaydi.

Asosan sutga hidlar oziqa hazm qilish a'zolari, qon orqali, yelenga boradi. Ba'zi sutga hid beruvchi oziqalarni sigirni sog'ib olgandan keyin birdan yedirish kerak, chunki oziqa iste'mol qilgandan keyin 5 soatdan keyin uning ta'siri kamayadi.

Sifatsiz silos, senaj, muzlagan oziqalarni sigirga yedirish oshqozon-ichak tizmlarini yallig'lanishiga olib kelib, yelenga ta'sir qilib sut sifatiga salbiy ta'sir kursatadi.

Agarda rasion quruq moddasi tarkibida 0,2 % nitrat kaliy bo'lsa; yangi sutda uning nisbati –1,04 %, katiqda –3,02 %, suzmada-1,09%, quyultirilgan sutda-2,15; pishloqda –2,04% bo'ladi. Ko'k oziqalar tarkibida zararli va zaharli o'tlarning bo'lishi uning sifatiga va olinadigan sut sifatiga salbiy ta'sir etadi.

Sigirlar yaylovlarda boqilganda sutning miqdori va sifati to'proq-iqlim sharoitlari, o'tlar turi, vegetasiya davri, mineral oziqalar miqdori, sug'orish va agrotexnika tadbirlariga bog'liq bo'ladi. Sermahsul kuniga 18-20 kg sut beruvchi sigirlar o'z talabini faqat ko'k oziqalar to'yimli moddalar bilan ta'minlay olmaydilar, ular rasioniga yem oziqalari qo'shish ijobiy natijalar beradi.

Pichan – sigirlar uchun qimmatli oziqa bo'lib oziqani hazm qilishga ijobiy ta'sir ko'rsatib sut sifatini yaxshilaydi.

Ildiz mevalilar – yengil hazm bo'luvchi uglevodlar – qand va kraxmalga mo'l bo'ladi. Ular modda almashinuvida ijobiy ta'sir etib sut haydovchi oziqalar sirasiga kiradi.

Yem oziqalar sigirlar uchun energiya va tuyimli moddalar manbai bo'lib xizmat qiladi.

Sigirlar rasionidagi 1 oziqa birligi tarkibida 95-110 g hazmlanuvchi protein bo'lib, ham protein tarkibida 45-55% suv va tuzda eruvchi fraksiyalari bo'lib, uning oqsilsiz qismi 1:2 bo'lishi kerak.

VITAMINLAR.

Mineral moddalar.

Sigirlarni saqlashni ularning sut mahsuldorlikligiga ta'siri – sigirlarni bog'lab va bog'lamasdan saqlanadi. Ularning har biri ijobiy va salbiy xislatlariga ega.

U yoki bu usulni qo'llashda xo'jalikning sharoitini inobatga olish kerak: oziqalar bilan ta'minlanganlik, poda sifati, sigirlar sog'lomligi, ishlovchilar malakasi.

Sigirlarni sog'ish qo'lda va mashinalarda amalga oshiriladi.

Sog'ish va sutga ishlov beruvchi jixozlarga sanitariya ishlovi berish sut sifatiga ijobiy ta'sir etadi.

Sog'uvchi shaxsiy gigiyenasi sut sifatiga katta ta'sir qiladi.

Sut ishlab chiqarishning mavsumiyligi- yilning hamma fasllarida sut ishlab chiqarish bir xilda bo'lmaydi.

Yil davomida bir maromda sut ishlab chiqarishni tashkil qilish uchun sigirlar tug'imini to'g'ri rejalashtirish kerak. Ko'proq tug'imni qish va bahor oylariga rejalashtirilgan ma'qul.

Sut sifatiga boshqa omillar ham ta'sir etadi. Sigirlar yelin bo'lmalaridan chiqadigan sutning sifati farq qiladi. Keyingi bo'lmalar oldingi bo'lmalarga nisbatan 26% ko'p sut va 0,1 % yog'lilik darajasi yuqori bo'lishi mumkin.

Yelin bo'lmalarining yallig'lanishi sut sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Kunlik sog'ishning 48% kechki va 52 % ertalabki sut tashkil qiladi. Lekin kechki sut tarkibida yog'ning miqdori ertalabki sutga nisbatan yuqori bo'ladi.

1. Fermada sutga dastlabki ishlov berish quyidagi bosqichlardan iborat:

a) Sutni tozalash (so'zish yoki sentrafiguralash).

b) Sutni sovutish;

v) Sutni saqlash

Sutni tozalash 35-37° S yangi sog'ilgan sutni so'zishdan iborat. Sutni tozalash markazdan qochirma kuchga asoslangan jihozlarda ham amalga oshirilishi mumkin.

Dastlab sut paqirdan flyagaga quyilishda, keyin sovutgichga qo'yish paytida amalga oshiriladi. Birinchi bor suzganda, ikkinchi bor lavsan yoki dokadan foydalanish mumkin.

So'zichlar har bor sutni suzib bo'lgandan keyin sovuq suv, issiq (48-50°C) 0,5% yuvuvchi eritmada yuvib, sung toza suv bilan chayiladi.

Suzgich matellarni 15-20 min. Davomida qaynatish bilan sterillash mumkin.

Katta fermalarda sutralarni maxsus mexanik sut tozalagichlarda amalga oshiriladi: OM-1, AM-OSM-5 va hokazolar.

SUTNI SOVUTISH sog'ish tugagandan keyin 2 soat ichida 4-8°S amalga oshiriladi. Mashina bilan sog'ish o'tkaziladigan fermalarda sovutgich- idishlardan foydalaniladi. ular 2000 l, 1500 l bo'lishi mumkin.

Xalqaro sut federasiyasida sutni quyidagicha sovutishni tashkil etadi; Agar sut 4 soatgacha miqdori ishlashga yuborilsa 15°S gacha; agar sut fermada 24 soat davomida saqlansa 10°S; sut 1 sutkadan keyin junatilsa 4°S gacha.

SUTNI SAQLASH VA TASHISH standart asosida amalga oshirilib 20 soat davomida 10° gacha haroratda saqlash tavsiya etiladi.

Sut fermadan maxsus transportda olib ketiladi. Sutni sut tashuvchi transportga qo'yish vaqtida ham suzilishi shart. Sut tez quyilishi kerak. chunki sutning harorati kutarilib ketmasin.

Sut xarajatini kamaytirish uchun sutni fermalarni o'zida qabul qilish maqsadga muvofiqdir. Bu usul sut tashuvchi ulovlardan oqilona foydalanish va sutni miqdori ishlovchi korxonalarni o'z vaqtida xom ashyo bilan ta'minlash imkoniyatini beradi. Sutni fermada qabul qilinganda sut topshiruvchi va qabul qiluvchilarning mas'uliyati ortadi. Sut ishlab chiqaruvchi korxona yo'llari yaxshi bo'lib, unda

albatta laboratoriya ishlab, sut sovutilishi shart. Bundan tashqari xo'jalikda mashinalarni yuvish, tozalash va zararsizlantirish imkoniyatlari bo'lishi kerak. Sut tayyorlash korxonalari qat'iy ravishda grafik asosida tashkil qilinishi kerak.

Bozor iqtisodiyoti sharoitida sut mahsulotlarining sifatiga talab ortib boradi. Buning uchun sut xom ashyosining sifati yaxshi bo'lishi kerak. Buning uchun sutning sifatiga ta'sir qiluvchi omillarning barchasini inobatga olish kerak. Ayniqsa sutni sog'ish, saqlash va tashish masalalariga alohida e'tibor berishni taqozo etadi.

Xo'jalikda tayyorlangan sut GOST 13264 – 88 talablariga to'liq javob berishi shart.

Ushbu standart bo'yicha yangi sog'ishgan sigir suti oliy, birinchi va ikkinchi navlarga bo'linadi.

Sigir sutining navlarga bo'linishi

36-jadval

Ko'rsatkichlar	Oliy	Birinchi	Ikkinchi
Hidi va ta'mi	Sutga hos bo'lmagan ta'm va hid bo'lmashligi kerak. Ba'zan kuchsiz oziqa hidi va qish, bahor oylarida oziqa ta'mi ham bo'lishi mumkin.		
Nordonligi, ot	16-18	16-18	16-20
Etalon bo'yicha tozalik guruhi	I	I	II
Bakterialar bilan ifloslangan-ligi m/sm ³	300 gacha	300 dan 500 gacha	500 dan 4000 gacha
Samatik hujayralar miqdori m/sm ³ ko'p bo'lmasin.	500	1000	1000

Bu standart xom sigir suti va xo'jalikda issiqlik ishlovi berilmagan xo'jaliklar tomonidan ishlab chiqarilib, tayyorlov idaralari tomonidan sotib olinadigan sutga taaluqli.

Sigir albatta sog'lom bo'lishi kerak, yuqumli kasalliklardan holi bo'lib, veterinariya qonunlariga javob berib, standart talablari darajasida bo'lishi kerak.

Sog'ib olingan sut suzilib, 2 soat davomida albatta sovutilishi kerak.

Xom sut topshirilish paytida 10°C haroratida bo'lishi, agar sutni xo'jalikda sotib olinsa 6°C dan yuqori bo'lmashligi kerak.

Sut tabiiy bo'lib, oq yoki och sarg'ich rangda bo'lib, unda chukma va burdalar bo'lmashligi kerak.

Sutni muzlatish taqiqlanadi.

Sutda ingibitorlar bo'lmashligi kerak (antibiotiklar, yuvish moddolari, formalin, neytrallovchi moddalar).

Og'ir metallar, margumush, aflotoksin, pestisidlar bo'lmashligi kerak.

Sutning solishtirma og'irligi 1027 kg/m³ kam bo'lmashligi kerak.

Yuqumli kasallangan sigirlardan olingan sut suzilib, issiqlik ishlovi berilib 10°C sovutiladi. Bunda barcha sut navsiz qabul qilinib, standart talablariga javob berishi shart.

Sut sanoati korxonalari, tayyorlovchilar va ishlab chiqaruvchilar Hohishi va kelushivi asosida sutni sovutmasdan 1 soat ichida topshirishlari mumkin.

A'lo navcha qabul qilinib harorati 10 °C gacha bo'lgan sut "a'lo navli sovutilgan" deb yuqori bahoda sotib olinadi. Oliy, birinchi va ikkinchi navlar talablariga javob bermaganliga (nordonligi va solishtirma og'irligi) lekin u yangi bo'lishiga qaramasdan nazorat tekshirishdan keyingina navli deb qabul qilinishi mumkin.

Nazorat tekshiruv xo'jalik vakili ishtirokida amalga oshiriladi, sutning nordonligi va solishtirma og'irligi aniqlanadi. Tekshiruv natijalari ma'lumotlarda o'z aksini topib 1 oy ichida kuchga ega.

Dalolatnoma asosida qabul qilingan sut tozaligi va bakteriyalar bilan ifloslanganligi bo'yicha aniqlanishi shart.

Kasal va kasallikka faraz qilingan sigirlardan olingan sut issiqlik ishlovidan keyin oziq – ovqat maqsadida foydalanilishi mumkin, shuningdek II nav talablariga javob bermagan, lekin nordonligi 21^oT yuqori bo'lmasligi, tozaligi II guruhdan, bakteriyalar bilan ifloslanganlik darajasi III sinfdan yuqori bo'lmasligi kerak.

Turli mulk shaklidagi xo'jaliklardan sut faqat tayyorlov idoralari tomonidan fermadagi sigirlarning sog'ligi to'g'risidagi dalolatnoma bo'lgandagina qabul qilinadi.

Kasal sigirlardan olingan sutlarni veterinariya idoralari ruhsatsiz topshirish qat'iyan ma'n etiladi. Bunday sutlar kasallikka qarshi kurashish yo'riqnomasi asosida ishlatiladi.

Hyech qachon sog'lom va kasal yoki kasallanganlikda gumon qilinayotgan sigirlar sutini aralashtirish ma'n etiladi.

Standart talablariga to'liq javob bermaydigan, sigir tuqqandan keyin 7 kun (o'g'iz suti), 7 kun sutdan chiqarish oldidan, sutni neytrallaydigan, konservasiyalaydigan, achqimtil ta'm, sassiq ta'm va hidga ega bo'lgan zaharli dorilar, antibiotiklar, piyoz va sarimsoq, shuvoq ta'miga ega sutlar qabul qilinmaydi.

1. Go'sht uchun qoramollar, qo'ylar, otlar, cho'chqalar va parrandalari so'yiladi. Hayvonlari va parrandalarining go'shtini sifatini belgilaydigan ko'rsatkichlar ularning semizligi yoshi va tirik vazni hisoblanadi.

Bularning barchasi standartlarda o'z aksini topgan, lekin semizlik alohida o'rin tutadi.

Bu kursatgich hayvonning tanasida muskullarning, ayniqsa qarchig'ay, bel, son, sag'ri qismida rivojlanganligi va teri osti yog' qatlamining rivojlanishi bilan aniqlanadi.

Ish belgilarning rivojlanishiga qarab hayvonlarning simizlik kategoriyalari aniqlanadi. GOST 5110-87.

Ushbu standart bo'yicha go'shtga topshiriladigan qoramollar quyidagi guruhlariga bo'linadi:

1. Voyaga yetgan qoramollar: sigirlar, buqalar, xo'kizlar va 3 yoshdan katta urg'ochi tanalar.
2. Bir tuqqan sigirlar: 1 marta tuqqan 3 yoshgacha sigirlar.

3. Yosh qoramollar: buqachalar, bichmalar, urg'ochi tanalar 3 oydan 3 yoshgacha.

4. Buzoqlar: 14 kunlikdan 3 oygacha.

Voyaga yetgan qoramollar semizligi bo'yicha 2 kategoriyaga bo'linadi: birinchi va ikkinchi.

Birinchi tuqqan sigirlar 3 yoshgacha tirik vazni 350 kg dan yuqori bo'lishi kerak. Ular ham semizligi bo'yicha I va II kategoriyalarga bo'linadi.

Yosh qoramollar yoshi va tirik vazniga qarab 4 sinfga bo'linadi.

A'lo – 2 yoshgacha 420 kg dan yuqori tirik vaznga ega bo'lgan yosh qoramollar, yoki 3 yoshgacha 450 kg dan og'ir yosh qoramollar;

Birinchi – 3 yoshgacha vazni 400 dan 450 kg gacha;

Ikkinchi – 3 yoshgacha vazni 350 dan 400 kg gacha;

Uchinchi – 3 yoshgacha vazni 300 dan 350 kg gacha.

Buzoqlar semizligi bo'yicha I va II kategoriyaga bo'linadi.

Birinchi kategoriyaga vazni 30 kg dan bo'lmagan faqat sut bilan boqilgan buzoqlar kiradi.

Ikkinchi kategoriyaga sutdan tashqari boshqa oziqalar bilan oziqlangan buzoqlar kiradi.

Qoramol go'shti miqdor va sifati bo'yicha hisoblanib baholashda va nazorat so'yimlar natijasida nimtalar quyidagi kategoriyalarga bo'linadi: I va II kategoriya. (voyaga yetgan qoramollar, bir tuqqan sigirlar). Agar bir tuqqan sigirlar 3 yoshgacha vazni 350 kg dan kam, nimtasining og'irligi 165 kg dan kam bo'lsa voyaga yetgan qoramollar talabi bo'yicha baholanadi.

Yosh qoramollar nimtasi quyidagi sinflarga bo'linadi:

A'lo – 2 gacha nimta og'irligi 213 kg dan yuqori bo'lsa, 3 yoshgacha 230 kg dan yuqori bo'lsa;

Birinchi – 195 kg dan 230 kg gacha nimta og'irligi 3 yoshgacha.

Ikkinchi – 3 yoshgacha 168 kg dan 195 kg gacha.

Uchinchi – 3 yosh gacha nimta og'irligi 140 kg dan 168 kg gacha.

A'lo, birinchi, ikkinchi sinflar semizlik kategoriyalariga bo'linmaydi, faqat III sinf nimalari birinchi va ikkinchi kategoriyalarga bo'linadi.

Yuqoridagi talablarga javob bermagan nimtalar oriq hisoblanadi.

Qoramollar semizligi yuzaki qarash (vizualono) va paypaslab ko'rish natijasida aniqlanadi.

Yosh qoramollar yoshi hujjat asosida, yoki tishlariga qarab aniqlanadi.

Qo'ylarni go'shti topshirish GOST 5111 – 55 bo'yicha amalga oshiriladi.

Ularning quyidagi semizlik kategoriyalariga bo'linadi: oliy, o'rta va o'rtadan past.

Oliy semizlik – bel va biqin mushaklari yahshi rivojlangan; bel umurtqalari o'smalari bo'rtmaydi, yag'rin bug'oz bo'rtab turishi mumkin; belida teri osti yog' qatlamini ushlab kurish mumkin; qobirg'alar ustida biroz yog' qatlami bor; dum va dumba yog' bilan yahshi to'lgan.

O'rta semizlik – mushaklari qoniqarli rivojlangan, biqin umurtqalarining o'smalari birozbo'rtib turadi. Biqin umurtqalari ustida yog' qatlami seziladi; bel va

qabirg'alar ustida juda kam yog' to'plangan; dum va dumba yog' bilan to'liq to'lmagan.

O'rtadan past semizlik – mushaklari qoniqarsiz rivojlangan; bel umurtqa o'simtalari bo'rtib turadi; teri osti yog' qatlami kuzatilmaydi; dum va dumbada birozgina yog' to'plangan.

Yuqoridagi talablarga javob bermagan qo'ylar oriq hisoblanadi.

Munozarali paytlarda go'shtga topshirillayotgan qo'ylarni nazorat so'yim o'tkazilib nimtalar bo'yicha semizligi aniqlanadi.

Oliy semizlik. - mushaklari yahshi rivojlangan suyaklari bo'rtib chiqib turmaydi, nimta tashqi yuzasi yog' bilan qoplangan.

O'rta semizlik – mushaklari qoniqarli rivojlangan; bel umurtqa o'simtalari va ya'rmoni bo'rtib turadi; teri osti yog' yupqa bo'lib bel va biqinnigina qoplagan bo'ladi; qabirg'alar, dumg'aza va tos ustida yog' juda kam bo'ladi.

O'rtadan past semizlik – mushaklari qoniqarsiz rivojlangan; nimtaning ba'zi joylaridagina yog' qatlami ko'rinadi, ba'zi paytda esa yog' qatlami uchramaydi.

Cho'chqalarning go'shtiga 1213 – 74 1991 qo'shimchalar bilan to'ldirilgan standart asosida topshiriladi. Ularni semizliklariga qarab 5 semizlik kategoriyalariga bo'linadi.

Cho'chqalarning semizlik kategoriyalari.

37-jadval

Kategoriyasi	Kategoriyalar tavsifi	Tirik vazni, kg	Teri osti yog' qatlamining qalinligi, teri hisobga olinmaydi. sm.
Birinci	8 oylikkacha bekon cho'chqalari, ular mahsus xo'jaliklarda alohida rasionlar asosida o'stiriladi. Tuliq, terida dog'lar bo'lmasligi kerak. Kurak orti tekis bo'lishi kerak. Tananing to'g'ri uzunligi 100 sm dan kam bo'lmasligi kerak. Terisida teri osti to'qimalariga ta'sir kursatuvchi shishlar, ko'kargan joylar, jarohatlar bo'lmasligi kerak.	80–105	1.5 – 3.5
Ikkinchi	Yosh go'sht cho'chqalari Yosh cho'chqalar	60–130 20–60	1.5 – 4.0 1.0 va undan oshiq
Uchinch	Yog'li cho'chqalar, bularga ona va axtalangan cho'chqalar ham kiradi.	–	4.1 va undan yuqori
To'rtinchi	Axtalangan cho'chqalar Ona cho'chqalar	130 kg dan oshiq	1.5 – 4.0 1.5 – 4.0

Beshinchi	Sut davri cho'chqa bolalari. Terisi oq, kamroq qizg'ish, terida shishlar, ko'kargan va tishlash alomatlari bo'lmashligi kerak.	4-8	-
-----------	--	-----	---

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

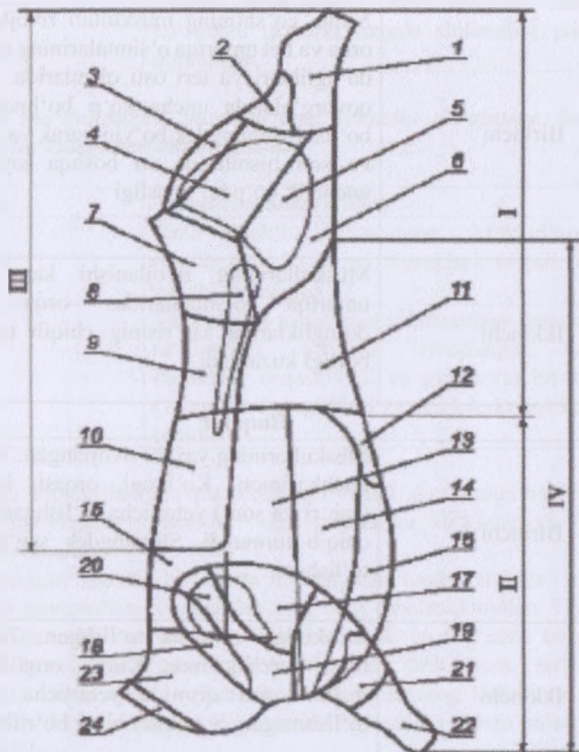
1. Sutning tarkibiga ta'sir qiluvchi omillar?
2. Sutni sifatini belgilovchi ko'rsatkichlar?
3. Sut mahsulotlarining xususiyatlari?
4. Fermada sutga ishlov berish?
5. Qayta ishlash shartlari?

QORAMOL GO'SHTI SIFATI

Standartga muvofiq qoramol go'shtining sifatining o'rganishda eng asosiy xususiyatlaridan biri go'sht oziq – ovqat manbai, go'sht morfologiyasi, kimyoviy tarkibi va xossalari. hayvonlar go'shtinigng yoshi, jinsi, go'sht biologiyasi, semizlik kategoriyalari. xushbo'ylik va ta'm. noziklik va shiradorlik, go'shtning rangi, go'sht sifati, organaleptik ko'rsatkichlari va boshqa omillar.

Standartga muvofiq qoramol go'shti yetishtirishni ko'paytirishning asosiy omili bo'lib yosh qoramollarni go'sht uchun jadal o'stirib, bo'rdoqilab yuqori tosh bosadigan yosh qoramollarni go'sht uchun so'yishni taqozo etadi.

Qoramol nimta go'shtini bo'laklarga kesish, chopish sxemasi



39-rasm. 1-boldir qoldig'i (golyashka). 2-7-tos suyagibilan son suyagining o'zaro bog'lanadigan qismi. 3-4-tashqi bir bo'lak qismi. (yarim pay muskullari). 4-ikki hosh muskullari. 5-ichki bir bo'lak qism. 6-yon bir bo'lak qism. 7-yuqori bir bo'lak qism. 8- qirqib olingan laxsh go'shti. 9-10-orqa va bel qismi. 9-orqa bir bo'lagi. 10-bel bo'lagi. 11-qorin osti go'shti. 12-o'ram go'shti. 13-14-qovurg'alar

qismi. 13-yuqori bir bo'lak qismi. 14-pastki bir bo'lak qismi. 15-kurak osti bo'lagi. 16-ko'krak bo'lagi. 17-22-kurak bo'lagi. 17-uch cho'qqili muskullar. 18-harakat qilish muskullari (predostnaya). 19-deltasimon muskullar. 20-ichki bir bo'lagi qismi. 21-yelka bir bo'lak qismi. 22-oldingiboldir qoldig'i (golyashka). 23-boyin bir bo'lagi. 24-boyin bo'g'izlari.

Qoramol, buqa va buzoq go'shtining nimtasi, yarim nimtasi, to'rtidan bir bo'lagi bo'yicha GOST 34120-2017

38-jadval

Kategoriya	Qoramol turi
Sigirlar	
Birinci	Nimta go'shtining muskullari rivojlanishi qoniqarli, orqa va bel umurtqa o'simtlarining qirralari, o'tirgich do'ngliklari va teri osti qismlarida va nimtaning 8 qovurg'alarida uncha ko'p bo'lmagan yog'larning bo'lishi shuningdek bo'yin kurak va oldingi qovurg'a va son qismlarida va boshqa joylarda yog'ning unchalik ko'p bo'lmashligi
Ikkinchi	Muskullarining rivojlanishi kam qoniqarli son, umurtqa o'simtlarida, orqa va o'tirgich do'ngliklarida sag'risinig chiqib turish do'ngliklar borligi kuzatiladi
Buqalar	
Birinci	Muskullarining yaxshi rivojlangan. Tanasining shakli bochkasimon. Ko'kragi, orqasi, beli, orqa qismi (sag'ri va soni) yetarlicha to'lishgan keng. Suyaklari chiqib turmaydi. Shuningdek sag'risi va kuraklari to'lishgan.
Ikkinchi	Muskullari o'rtacha to'lishgan. Tanasining shakli biroz burchaksimon. Kurak, orqa bel suyaklari va maklok son qismida yetarlicha muskullar bilan to'lishmagan. Suyaklari biroz bo'rtib turadi.

Sut yemadigan buzoqlar nimtasining semizlik darajasiga ko'rsatilgan talablar

39-jadval

Kategoriya	Ta'rif (xarakteristika)
Birinci	Muskullari yaxshi rivojlangan. Bel umurtqalarining qirrali o'simalari bo'rtib turmaydi. Jun qoplami silliq. Nimtaning hamma joyi shilimshiq parda bilan qoplangan. Pushti rang ko'rinishida. Labi va tanglayi oq yoki sarg'ish. Tirik vazni 30 kg dan kam bo'lmagan
Ikkinchi	Muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan. Bel umurtqalarining qirrali o'simalari biroz bo'rtib chiqib turadi. Ko'z jildi, labi va tanglayining ko'rinishi qizilroq rangda shilimshiq parda bilan qoplangan.

Soyishga mo'ljallangan buzoqlarning semizlik darajasiga ko'rsatilgan talabiga muvofiq kategoriyasini aniqlash.

40-jadval

Kategoriya	Ta'rif (xarakteristika)
Birinci	Tana shakli aylanasiimon. Muskullari yaxshi rivojlangan. Ko'kragi, kuraklari, orqasi, beli, soni yaxshi to'lishgan.
Ikkinchi	Tana shakli yetarlicha aylanasiimon yemas. Muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan. Ko'kragi, kuraklari, orqasi, beli va soni o'rtacha to'lishgan. O'tirg'ich do'ngliklari va maklok do'ngliklari chiqib turadi.

Go'shtga topshiriladigan qoramollar qo'yidagi guruhlarga bo'linadi :

1). Voyaga yetgan qoramollar: sigirlar, buqalar, xo'kizlar va 3 yoshdan katta urg'ochi tanalar.

2). Bir tuqqan sigirlar: bir marta 3 yoshgacha tuqqan sigirlar.

3). Yosh qoramollar: buqachalar, urg'ochi tanalar 3 oydan 3 yoshgacha.

4). Buzoqlar: 14 kundan 3 oylikkacha erkak va urg'ochi buzoqlar.

Qoramollarning go'shtdorlik ko'rsatkichlari: tirik vazn, so'yim vazni, so'yim chiqimi, nimta ayrim bo'laklari nisbati, go'shtning tarkibi va to'yimligi.

Tirik vazn- hayvonning og'irligi, go'sht hayvonlari uchun uning yuqoriligi ijobiy ko'rsatkich.

So'yim vazni – nimtalar va ichki yog' vazni, go'sht sanoati korxonalarida esa faqat sof nimtalar og'irligi.

Go'sht (qoramol go'shti) – so'yilgan hayvonning terisiz, boshsiz, ichki a'zolarsiz, ichki yog'siz, oldingi oyoq bilakuzuk bo'g'inidan, keyingi oyoq sakrash bo'g'inidan kesib tashlangandan keyingi nimta og'irligidir.

Qoramollarning go'shtdorligiga uning zoti, yoshi, jinsi, ularni go'sht uchun o'stirish va bo'rdoqilash ta'sir etadi.

Semizlikni aniqlash Semizlik – muhim ko'rsatkich bo'lib go'shtdor hayvonlar sifatini ko'rsatadi. Undan go'shtning miqdori, sifati va chiqimi farqlanadi. Semizlik mushak to'qimalarining rivojlanish darajasi va teri ostida yog' tuplanishiga qarab aniqlanadi.

Semizlikni aniqlash hayvonni tashqi to'zilishiga qarab va paypaslab ko'rish hisoblanadi. Semiz hayvonlar dumaloqroq shaklga ega bo'lib, bel va biqin go'shtga to'lgan, dumg'oz va son yaxshi rivojlangan, kurak atrofi to'lgan. qovurg'alar ustki yuzasi qalin muskul bilan qoplangan. Paypaslab ko'rganda teri osti yog'i dum asosida o'tirgich do'ngliklarida, yonbosh do'ngliklarida va chatanda to'plangan bo'ladi.

Yosh qoramollarda esa teri osti yog'i dum asosida, dumg'ozada va kabirg'alar ustida yupqa qavat bo'lib to'planadi.

2. Go'shtning oziq-ovqat qiymati uning tarkibidagi to'qimalar nisbatiga bog'liq bo'lib, qaysiki bu nisbat go'sht mahsulotlarini tayorlashda sun'iy ravishda o'tkazish mumkin.

Go'shtning oziq ovqat qiymati birinchi navbatda uning tarkibida biologik to'laqiymatli oson hazm bo'luvchi oqsillar nisbatiga bog'liq. Bundan go'sht V guruh vitaminlar va mineral moddalar manbai hisoblanadi.

Go'shtning tarkibiy qismi undagi mushak va boshqa to'qimalarning nisbatiga bog'liq.

Yog' to'qimalari muskul to'qimalari orasida joylashishi eng iflatli go'sht bo'lib marmar go'sht deyiladi. Yog' to'qimasi hayot uchun zarur yog' kislotalari manbai hisoblanadi. Go'sht tarkibida ta'm va xushbo'y moddalar ham bor.

Bu borada eng qiymatli bo'lib go'shtdor qoramollar go'shti hisoblanib ular tez hazmlanadi.

Bunday go'shtni qaynatib pishirganda paydo bo'ladigan taom va xushbo'ylik ekstraktiv moddalarning o'zgarishi natijasida hosil bo'lib, kishi ovqat hazm qilish shiralarini ajralib chiqishiga sabab bo'ladi.

Nimtaning turli bo'laklari o'zlarining tarkibi va to'yimligi bilan farqlanib, bir xil bo'laklarning farqi esa zot belgisidir.

Yog'i kam yosh qoramollar go'shtida oqsil va suv ko'p bo'lib, shu boisdan to'yimligi kamroq bo'ladi. Tayyor go'sht mahsulotlarining tarkibi va to'yimligi to'qimalar nisbatiga va tayyorlash jarayonlariga bog'liq.

Oqsil. Go'sht oqsili inson tanasida modda almashinuvchi natijasida to'qimalar parchalanishi natijasida yo'qotilgan oqsillar o'rinni qoplashda asosiy o'rinni egallaydi, bundan tashqari ular ovqat hazm qilish a'zolarida shira ishlab chiqarishda qatnashadi.

Hayvon oqsillari o'simlik oqsillariga nisbatan osonroq hazm bo'ladi: Misol: tananning oqsillarga nisbatan osonroq hazm bo'ladi. M: tananing oqsillarga bo'lgan eng kam talabini qondirish uchun o'simlik oqsillariga nisbatan hayvon oqsillari ikki barobar kam talab etiladi. Shuning uchun hayvon oqsillari yuqori biologik qiymatga ega, chunki uning tarkibida almashtirib bo'lmaydigan oqsillar

me'yor nisbatiga ega bo'lib, o'z tarkibida azotli moddalarga boy bo'lib, inson tanasida azot balansini ushlab turadi.

Nimta bo'laklari tarkibida oqsilning nisbati bir xilda emas, ayniqsa biriktiruvchi to'qima nisbati yuqori bo'lgan bo'laklarda prolin va oksiproin nisbati ko'p bo'lib triptofan va joyi almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar kamroq bo'ladi. Kollagen oqsili ham sifatsiz bo'lib tarkibida glesin, prolin va oksiprolin ko'p saqlab, triptofan, sistin, sistein va juda kam miqdorda tirozin va metionin saqlaydi.

Go'shtda biriktiruvchi to'qimalar nisbatining ko'pligi oziq ovqat qiymatini pasaytiribgina qolmasdan, ovqat hazm qilish shirasidagi proteaza fermenti uni yaxshi hazm qila olmaydi. Shunga qaramasdan ular oziq ovqat sifatida alohida o'rin tutadi. To'la qiymatga ega bo'lmagan oqsillarning parchalanishi natijasida hosil bo'lgan aminokislotalar boshqa oqsillarni hosil bo'lishida qatnashuvchi aminokislotalar aralashmasini hosil qiladi. Go'sht va go'sht mahsulotlari tarkibidagi aminokislotalar nisbati uchun qayta ishlash va konservalash usullariga bog'liq. Go'shtni qaynatib pishirganda malum darajada lizin, metionin, triptofan miqdori kamayadi. Avtoklavda o'zoq muddat ishlov berish go'shtning tarkibida aminokislotalar nisbatini keskin kamayishiga sabab bo'ladi. Go'shtni qonservalash va sterilash natijasida uning hazmlanishi pasayib, qattiqlashib, biologik qiymati pasayishiga sabab bo'ladi.

Go'shtni to'zlab saqlash uning tarkibidagi oqsillarga ko'p tasir etmaydi, xuddi shunday to'zlangan go'shtni qaynatib pishirganda ham aminokislotalar kamroq yo'qotiladi.

Go'sht sovutilganda, ayniqsa birdan sovutilganda uning biologik qiymati ham pasayadi. Xuddi shuningdek bu odat go'sht mahsulotlariga ham taalluqlidir.

Iссиqlik bilan go'shtni quritish go'shtni tarkibiga turlicha tasir etadi. Bu jarayonda oqsillarning o'zgarishiga issiqlik ishlovining davomiyligi va harorat darajasiga bog'liq.

Yog'lar. Inson rasioniga go'sht orqali malum darajada yog'lar tushadi. Nimtaning turli bo'laklarida hayvon turi, bo'lak va semizligiga qarab 11-37% bo'ladi.

Yog'ning hazmlangan tarkibiy qismi inson tarkibida energiya manbai va qurilish materiallari bo'lib xizmat qiladi. Shu boisdan yog' modda almashinuvida muhim joy egallaydi. Ular parchalanganda tarkibida oksidlangan uglerod va vodorodning ko'p bo'lishi ko'plab energiya manbai hisoblanib, boshqa komponentlarga nisbatan yuqori hisoblanadi. Turli hayvonlardan tayyorlangan oziq-ovqat yog'i to'yimliliigi bilan bir-biridan ko'p farq qilmaydi. Lekin hamma yog'lar bir xilda hazmlanmaydi, chunki ular tarkibi va xususiyatari bilan farq qiladi. Yog'larning erish darajasi tana haroratidan past bo'lsa yaxshi hazm bo'ladi. Hayvon yog'larinig biologik qiymati ular tarkibidagi yog' kislotalari nisbatiga bog'li. Qoramol, qo'y va cho'chqa yog'i tarkibida ko'proq palmitin, stearin, palmitolein, olein, bo'lib minolen va minol kislotalari kamroq saqlanadi.

Kishilar oziqlanishida hayvon yog'lari bilan tanaga tushadigan to'yinmagan yog' kislotalari alohida o'rin tutadi. Kishi tanasi uchun ma'lum miqdorda yarim to'yinmagan yog' kislotalari zarur: linol, linolen, arahidon. Bu yog'larning biologik

qiymati bir xilda emas. lekin ular oziqlanishda muhim ahamit kasb etadi, ulardan olein kislotasidan boshqalari inson tanasida sintez qilinmaydi. Hayot uchun zarur yog' kislotalarini tarkibida jamlagan fosfalipid va trigliseridlarning bo'lishi ularning xolestiringa qarshi xususiyatini qayd qilish kerak. Hayvon yog'larida o'simlik yog'laridagiga nisbatan yarim to'yinmagan yog' kislotalari kamroq, shuning uchun o'simlik yog'lari inson tomonidan ko'proq iste'mol qilinadi.

To'yingan yog' kislotalari almashinuv jarayonida foydalanilib, uglevodlar, oqsillar va boshqa moddalarga aylanib, qogan qismi esa energiya manbai bqlib hisoblanadi. Hayvon yog'lari yog'da eruvchi D, E, K manbai bo'lib, tanaga tushgan bu vitaminlarni o'zlashtirib olishga sabab bo'ladi.

Vitaminlar. Go'shtda V guruh va suvda eruvchi vitaminlar uchraydi. Turli hayvonlar va bir hayvon nimtasining turli bo'laklarida vitaminning miqdori bir xilda emas. Go'shtda suvda eruvchi vitaminlar yog'da eruvchi vitaminlarga nisbatan ko'proq bo'ladi. Qayta ishlangan go'sht mahsulotlarida vitaminlar miqdori uning tarkibiga kirgan to'qimalar nisbati va qayta ishlash jarayonlariga bog'liq.

Asosan vitaminlar fizik va kimyoviy tasiriga chidamli. Lekin bazilari tez parchalanadi. Tiamin tuzlangan paytda parchalansa, qaynatish, issiqlik bilan qonservalash, issiqlik bilan quritishga chidamaydi. Riboflavin va vitamin kislotasi qaynatishga ancha chidamli bo'lsa, vitamin V₆ parchalansa, pantotein kislotasi, biotin, foliy va V₁₂ vitaminlari ancha chidamli.

Mineral moddalar. Go'shtda fosfor va temir moddalari ko'p bo'lsa, Kalsiy miqdori ancha kam. Mikroelementlardan mis, rux, alyuminiy uchraydi.

3. Qishida ovqat hazm qilish jarayoni nerv sistemasi tomoni-dan boshqarilib turishi oziq-ovqatning xushbo'yligi va tami axa-miyat kasb etadi, uning tashqi ko'rinishi (rangi), noziqligi va shiradorligi inobatga olnadi. Oziq ovqatning yuqoridagi xislatlari ko'rish, taam va hid bilish azolari bilan anglab oladi.

Go'shtlik ovqat kishining ovqat hazm qilish azolarini qitiqlab shiralar ajralib chiqishini taminlaydi. Shirani tashqi omillar tasiri asosida ishlab chiqarilishi butun ovqatni hazm qilish jarayonini to'liq taminlaydi. Qo'shimcha omil bo'lib oshqozonga ovqat tushishi yoki kimyoviy omil hisoblanadi. Bu vazifani go'sht qaynatmasidagi moddalar bajaradi. Bu vazifani o'tashda azotli va azotsiz moddalar alohida o'rin tutadi. qaynatma qanchalik quyuq bo'lsa shunchalik ovqat hazm qilish bezlarini yaxshiroq qitiqlaydi.

Xushbo'ylik va ta'm. Yangi go'sht o'ziga hos kuchsiz hidga, shirin, kamtuz taamga ega. Turli qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandalarining go'shti alohida ko'rinishga ega bo'lib qolmasdan, o'ziga hos taamga ega bo'lib u saqlash va oziqlantirish sharoitlariga bog'liq bo'ladi.

Bir zotga mansub voyaga yetgan hayvon go'shtining hidi yosh hayvonnika qaraganda kuchliroq bo'ladi.

Qaynatilgan go'sht xushbo'yligi va taami kuchiroq bo'ladi. Go'shtni pishirish jarayonida uning qator moddalari parchalanadi, ba'zilar birikmadan ozod bo'ladi. Shu moddalar taam va xushbo'ylik "Guldastasini" tashkil qiladi.

Qaynatilgan go'sht xushbo'yligi muskul tolalari hisobiga to'g'ri kelib, kam miqdorda suyak va ilik hisobiga ro'y beradi. Ko'pchilik taam moddalar suvda eruvchi, ba'zilar esa yog'da eruvchi hisoblanadi.

Asosan xushbo'ylik va taam muskul va yog' to'qimalari hisobiga hosil bo'ladi. Xushbo'ylik va taamni ta'minlovchi moddalar to'qimalarda bo'lib, ba'zilar esa pishirish paytida yangidan sintez bo'ladi.

Xushbo'ylik va taam manbai: pastmolekulyar peptidlar, uglevodlar, aminokislotalar (gultamin kislotasi, trmnin, sisteln, metionin, leysin, izoleysin, valin, alanin, gistidin); nuklotidlar (inozin va guanil kislotasi yoki ularning parchalanishi natijasida hosil bo'lgan moddalar; azotli ekstraktiv moddalar (taurin, arsatin va krsatinin); organik kislotalar (sut, pirovinoozod) hisoblanadi. Pishirish jarayonida yangi mahsulotlar hosil bo'lib hushbo'ylik va taamni ta'minlaydi.

Taam belgilari – nordon, sho'r, shirin, achchiq go'shtda alohida moddalar tomonidan hosil bo'ladi.

Nordonlik – asosan sut, fosfor va pirovinograd kislotalari hisobiga hosil bo'ladi. Sho'r taam shu kislotalar to'zi va xloridlar hisobiga hosil bo'ladi. Achchiq tam – ba'zi erkin aminokislotalar va azotli ekstraktiv moddalar hisobiga paydo bo'ladi. Shirinlik esa go'sht tarkibida glyukoza, riboza, trioza va boshqalar evaziga hosil bo'ladi. Qaynatma yoki q ko'g'irma go'sht xushbo'yligi va taamining biologik asosi to'liq ochilgancha yo'q.

Go'shtning xushbo'yligining asosiy tarkibiy qismi bo'lib oltingugurt va azot saqlovchi uchuvchan moddalar bo'lib, ular ichida karbonil birikmalar alohida o'rin tutadi. Bu moddalar tarkibiga yana ikkilamchi reaksiya mahsulotlari ham kiradi. Misol: Erkin aminokislotalarni glyukoza bilan, glyukozani fosfatlar bilan birlashishi alohida hidga ega moddalar hosil bo'lishiga olib keladi. Aminokislotalar, uglevodlar va to'yinmagan yog' kislotalarining o'zaro aloqasi o'ziga hos hidni ta'minlaydi.

Tarkibida oltingugurt bor moddalar go'sht tarkibida kam bo'lishiga qaramasdan uning hushbo'yligiga ta'sir ko'rsatadi.

Tarkibida azot bo'lgan uchuvchi moddalarga ammiak va aminlar kiradi. Dudlangan go'sht mahsulotlari tarkibida bosqichli tizimga ega bo'lgan aminlar paydo bo'ladi.

Go'sht mahsulotlarining xushbo'yligini ta'minlovchi moddalar hisobiga birkarbonli uchuvchi yog' kislotalarini ko'rsatish mumkin. Chumoli va uksus kislotalari kuchli va o'tkir nordon hidga ega. Hushbo'ylikka protion, yog', valerian va kapron yog' kislotalari ham ta'sir o'tkazadi.

Hushbo'ylikka boshqa karbonal birikmalar ta'sir etadi: aldegidlar, ketonlar. Karbonal birikmalar o'tkir hid va o'tkir taamga ega.

Go'sht qaynatish va qo'ng'irish natijasida turli xil karbonil birikmalar miqdori uning hushbo'yligini ta'minlaydi.

Go'sht mahsulotlarini tayyorlashda mikroblardan foydalanish xushbo'ylikni paydo bo'lishiga sabab bo'ladi.

Bunday mikroorganizmlarning ishlashi moddalar oksidlanishi natijasida uglevod, lipid, aminokislotalar cho'chqa son go'shtini to'zlanganda unda o'ziga hos xushbo'ylik paydo bo'ladi.

Go'sht mahsulotlarini tayyorlashda xushbo'ylik hosil qiluvchi mikroorganizmlarning ishtiroki mahsulotga o'ziga hos ijobiy xushbo'ylik va taam beradi.

Tuzlash ham go'shtning ko'rsatkichlariga ijobiy ta'sir etadi. Go'shtni qaysi tuz bilan tuzlash ham ahamiyat kasb etadi (natriy xlorid, nitratlar va nitritlar).

Toza osh to'zi bilan to'zlangan go'sht mazasi semtra va nitratlar bilan to'zlangan go'shtdan farq qiladi. To'zlanagn go'sht xushbo'yligi karbonal birikmalar hisobiga hosil bo'ladi.

Nozikligi va shiradorligi. Bu ko'rsatkichlar go'shtning oziq-ovqat sifatini belgilovchi hisoblanadi. Ushbu ko'rsatkichlar o'zaro bog'liq hisoblanadi. Qo'y va cho'chqa go'shti nimta bo'laklari-ning nozikligi va shiradorligida katta farq bo'lmasa, qoramol go'shtida bu ko'rsatkich bo'laklar, zot, jins va yoshiga qarab farq qiladi. Biriktiruvchi to'qima nisbati ko'p nimta bo'laklaridan olingan go'sht mahsulotlari qattiqroq bo'ladi.

Barcha olimlar bir xil bo'lganda go'shtni saqlash usuli uning nozikligi va shiradorligiga ta'sir qiladi. Saqlash paytida muskul va biriktiruvchi to'qimalarning gidratasiyasiga bog'liq. Bu boisdan yetilgan go'sht nozikroq bo'ladi.

Muzlatish va muzlagan holda go'shtni saqlash uning nozikligiga turlicha ta'sir etadi. U ko'p jihatdan go'shtni so'ygandan keyin qanchalik tez va qaysi haroratda mo'zlatishdan iborat. Tez va iloji boricha past haroratda muzlatish go'shtning nozikligiga ijobiy ta'sir etadi.

Go'sht mahsulotlarining nozikligiga issiqlik ishlovi berish ham ta'sir etadi. Go'shtning tarkibidagi suv va yog'ni saqlab qolish imkonini bergan ohlov uning nozikligini ko'proq saqlab qoladi.

Rangi. Go'sht mahsulotlarining rangi muhim ahamiyat kasb etib u mioglobini va uning mahsulotlariga bog'liq. Mioglobin pigmenti yuqori bo'lgan go'sht to'q-qizil (mioglobin) va ochiq-qizil (oksimioglobin) bo'ladi. Bundan tashqari go'shtning rangi sitoxrom va flovinlarga bog'liq, lekin ular asosiy o'rin tutmaydi.

Pishirilgan tuzlanmagan go'shtning rangi mioglobin va uning parchalanish mahsulotlariga bog'liq. Go'shtni qaynatish paytida go'sht to'q-qizil rangdan ochroq bo'lib boradi, keyinchalik yuqori haroratda ishlash uning qo'ng'ir va jigarrangga aylanadi. Jigarrang go'shtni pishirish natijasida yangi pigmentlar va oqsil, uglevodlarning o'zaro aloqasiga bog'liq.

Qo'ng'irilgan go'shtning ustki qismini jigarrang bo'lishi pigmentlar majmuasi asosida hosil bo'lib gempotenlar, hamda oqsil va uglevodlarning o'zaro aloqasi natijasida ro'y beradi.

Tuzlangan go'shtning rangi muhim pigmentnitrozamioglobin tomonidan ta'minlanib, u tuzlash natijasida hosil bo'lib, pishirilgan tuzlangan go'shtda esa nitrozomioglobin parchalanishi natijasida nitrozogemoxrologen hosil bo'ladi.

Go'shtning rNi. Go'shtning asosiy sifat ko'rsatkichlaridan hisoblanib, vodorod ionlari qonsentrasiya ko'p jihatdan u so'yim vaqtida go'sht tarkibida glikogenning miqdoriga bog'liq bo'lib, uning miqdori hayvonning so'yishdan oldingi fiziologik holatiga bog'liq bo'lib, so'yishdan keyin nimtada kechadigan jarayonlarga bog'liq.

Go'shtning rN bilan uning nozikligi, shiradorligi, saqlanuvchanligi, bakteriyalar bilan ifloslanganligi va boshqa sifatleri bilan bog'liq.

Go'shtning rN ko'tarilishi bilan u tez buziladi, chunki mikroblar faollik ko'rsatadi. rN ning ko'tarilishi go'shtning mazasini o'zgartirib uni tez bo'zilisiga olib keladi.

So'yishdan oldin orom olgan hayvonlar go'shtida glikogen miqdori ko'p bo'lib so'yilgandan keyin rN kam bo'ladi.

Qoramol go'shtining to'qimalar nisbati. Qoramol go'shtining sifati uning tarkibiga kiruvchi to'qimalar-muskul, yog', birlitiruvchi to'qima, suyak, tog'ay va ularning fizik va kimyoviy xossalari ga bog'liq.

Muskul to'qimasi odatda 50-60 %, yog' to'qimasi 18 % gacha, suyak va tog'aylar 15-32 % tashkil qiladi.

Qoramol go'shti – qimmatli oziq-ovqat hisoblanib, o'z tarkibida to'laqiyatli oqsillar, barcha o'rni almashmaydigan aminokislotalar, yog', makro va mikroelementlar, hamda vitaminlar mavjud.

4. O'zbekistonda qoramol go'shtining asosiy qismi sut va sut-go'sht yo'nalishidagi qoramollar hisobiga yetishtiriladi.

Go'sht yetishtirishda qora-ola, qizil cho'l, Shvis va Bushuyev zotli qoramollar foydalaniladi. Respublikaning go'sht yo'nalishidagi qoramollarning urchitish xududlarida santa-gertruda, qozoqi oqbosh, aberdinangus zotli qoramollar hisobiga ham kam miqdorda go'sht yetishtiriladi.

Qoramol go'shtining asosiy qismi 2.-2,5 yoshdagi yosh qoramollar hisobiga yetishtiriladi, ularning asosiy qismini bichilmagan novvoslar tashqil qiladi.

Go'sht yo'nalishidan keyin go'shtdorlikda shvis, qora-ola va Bushuyev zotli qoramollar turadi.

Go'shtdorlik (1 kg suyakka to'g'ri keladigan laxm go'sht 4-4,6k) bo'lib qora-ola, shvis, qozoqi oqbosh qoramollarida yuqori bo'lib, qizil cho'l zotida kamroq bo'ladi.

Turli zotga mansub bir xil saqlash va oziqlantirish sharoitlari bir xil qoramollarni go'sht sifat ko'rsatkichlari bir-biridan farq qiladi.

Go'sht yo'nalishidagi qoramollarda so'yim chiqimi va go'sht sifati yuqori bo'ladi: shiradorlik, nozik, xushbo'y va ajoyib taamga ega. Britaniya go'sht zotlari, qozoqi oqbosh, qalmaq zotlaridan olingan nimta seryog' bo'lib, frakoiitalyan zotlarida yog' miqdori kamroq bo'ladi.

Oqsilning nisbati bo'yicha turli zotga mansub qoramollar go'shti katta farq qilmaydi.

Sut va sut-go'sht yo'nalishidagi qoramollar go'shtidan tayyorlangan o'rtacha qiymada oqsil 19-20,2%. yog' esa 6-18% tashkil qiladi.

Qoramol go'shti yetishtirishni ko'paytirishda sut va sut-go'sht yo'nalishidagi qoramollarni ixtisoslashgan go'sht yo'nalishidagi qoramollar bilan sanoat usulida chatishtirish go'sht miqdori va sifatiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Qoramol go'shti sifatiga ma'lum darajada uning yoshi o'rin tutadi. Hayvon yoshi ulg'ayishi natijasida miqdor va sifat o'zgarishlari ro'y beradi, u vazn ortishi va nimta morfologik tarkibini o'zgarishda o'z aksini topadi.

Nimta vaznining ortishi muskul, yogʻ va biriktiruvchi toʻqimalar evaziga roʻy berib, ushbu toʻqimalar nisbati soʻyish davrida mutanosib boʻlgani maqsadga muvofiq hisoblanadi va u yuqori goʻsht sifatini taʼminlashi kerak.

Qoramol yoshi ulgʻayishi bilan uning, soʻyim vazni va soʻyim chiqimi ortib boradi. Yosh qoramollarning 18-24 oyligida nimta ogʻirligi 37, 24 oydan 30 oylikkacha esa 28 % ortadi. Ichki yogʻ esa 5 va kg ga ortadi.

Yoshi ulgʻayishi bilan yosh qoramollar nimtasiga nisbatan oʻz-garib boradi: nimtaning orqa toʻrtidan bir nisbati kamayib boradi. Toʻgʻilganidan 15 oylikkacha muskul toʻqimalar jadal rivojlanadi, keyinchalik uning jadalligi pasayib yogʻ hosil boʻlishi ortib boradi. Hayvonning yoshi ulgʻayishi bilan nimta-ning qimmatli boʻlaklari nisbati kamayib boradi. Laxmning koʻpayishi asosan yogʻ toʻqimalarni va oziq-ovqat sifatida qim-matli boʻlmagan muskullar evaziga roʻy beradi.

Yosh qoramollar goʻsht uchun oʻstirishda 12-18 oyligida qim-matli toʻqimalar nisbati eng maʼqul boʻlib sifatli goʻsht olish mumkin, muskul va yogʻ toʻqimalarining eng maʼqul nisbati 15 oylikda koʻzatiladi. 15 oylikdan keyin muskul toʻqimalarining nisbati kamayib yogʻ toʻqimalar nisbati ortib boraveradi.

Qoramollarning goʻsht mahsuldorligiga ularning jinsi taʼsir etadi. Bir zotga mansub turli jinsdagi qoramollardan kimyoviy tarkibi, oqsillarning biologik toʻlaqimmatligi, biofizik va organoptik koʻrsatkichlari bilan farq qiladi.

Hozirgi paytda novvoslarni axtalamay goʻsht uchun oʻstirish keng tarqalgan ular bichmalarga nisbatan 8-12 % koʻp goʻsht berib 8-12% oziqani kamsarflab kamyogʻroq nimta beradi.

Ichki yogʻ urgʻochi tanalar va bichmalar nimtasida novvoslar-ga nisbatan 2 barobar koʻp boʻladi, nimta goʻshtida 1,3-1,5 barobar, muskullar ichki yogʻi esa 1,5-2,3 barobar koʻp boʻladi. Navvoslar goʻshti oʻzida nam ushlash xususiyati ancha yuqori boʻladi. Urgʻochi tanalar nimtasida yogʻ koʻproq toʻplanib, soʻyim chiqimi yuqoriroq boʻladi, nimtada suyak nisbati kamroq boʻladi. Yosh qoramollar tirik vazni 400 kg dan yuqori boʻlgan urgʻochi tanalar, bichmalar va novvoslar goʻshtining rangida farq boʻlmay, 380 kg gacha boʻlganda urgʻochi tanalar goʻshti toʻqroq va bichmalar goʻshti ochroq boʻladi.

Bichilgan va bichlmagan novvoslar goʻshti miqdori va sifati bilan bir-biridan farq qiladi. Novvoslar nimtasining tananing oldingi boʻlaklari koʻproq boʻlib, bichmalarda esa nimtaning orqa qismi yaxshi rivojlangan boʻladi. Novvoslar nimtasida bichmalarga nisbatan muskul toʻqmasi koʻproq boʻladi.

Novvoslarda 18 oylikda goʻsht qoʻzi 97,4 va bichmalarda 86,2 sm² boʻladi.

Qoramol goʻshti sifatiga oziqlantirishning taʼsiri.

Goʻsht uchun oʻstirilgan qoramollar goʻshtining sifatiga oziqlantirish tipi va nisbati bilan taʼsir etish mumkin.

Yetarli oziqlantirilmagan qoramollar goʻshti miqdori kam boʻlib qolmasdan sifatiga ham salbiy taʼsir koʻrsatadi, ayniqsa muskul va yogʻ toʻqimalari sintezi kam boʻladi.

Yetarli oziqlantirmaslik 100 kg tirik vaznga go'sht chiqimi, oqsil va yog' chiqimi qisqarib, uning biologik imqoniyati to'liq foydalanilmaydi, bu esa umuman go'sht yetishtirishga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Qoramollarni go'sht uchun jadal o'stirish uchun 1 kg oziq birligi tarkibida sut davrida 120-125 g hazmlanuvchi protein bo'lishi kerak, natijada bunday bo'zoqlar 6 oyligida 174-185 kg ni tashqil etadi va kuniga 700-800, semiradi. 1 oziqa birligi tarkibida hazmlanuvchi protein miqdorini 135 g gacha yetkazish go'sht sifatiga ijobiy ta'sir etadi, lekin uni faqat 6 oylikkacha qo'llash mumkin. Bunday o'stirish 17 oyligida novvoslarda 470 kg, bichmalarda esa 430 kg tirik vaznga erishish imqonini beradi. Sut davridan keyin 1 oziqa birligi tarkibida 85-90 g hazmlanuvchi protein bo'lsa yetarli.

Qoramol go'shti sifatiga ma'lum darajada oziqlantirish tipi ta'sir etadi. Go'shtga o'stirilgan qoramollar rasionida yem ko'p bo'lishi seryog' nimta olish va rasionda ko'proq shirali va ko'k oziqalar esa yog'sizroq nimta olish imkonini beradi.

Qoramol go'shti yetishtirishni jadallashtirishda rasionga sun'iy aminokislotalar va vitaminlar kiritilishi uning to'laqiymatligini ta'minlab go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir etadi.

Qoramollarning saqlash usullarini ularning go'sht mahsuldorligiga ta'siri.

Qoramollar go'sht uchun bog'lab va bog'lamasdan saqlanadi.

Qoramollarni bog'lamasdan saqlash ularning etologik ko'rsatkichlariga ijobiy ta'sir ko'rsatadi: erkin harakatlanadi, natijada muskul to'qimasi jadal rivojlanadi va hayvonlarni hayajonlarga (stress) chidamliligini oshiradi.

Yosh qoramollarni 6 oylikdan go'shtga topshirguncha bog'lab asrash ularning go'sht mahsuldorligiga salbiy ta'sir ko'rsatadi, 1kg semirish uchun oziqa birligi ko'payadi, nimtada yog' nisbati ortadi va go'shtning texnologik va organoleptik ko'rsatkichlariga salbiy ta'sir etadi.

Bog'lab go'sht uchun boqilgan urg'ochi tanalar va bichmalar go'shti kuchsiz nordonlikka ega bo'lib shu boisdan o'zoq saqlashga yaroqsiz bo'ladi. Bog'lamasdan o'stirilgan qoramollar go'shti nordonligi yuqori bo'lib go'shti yaxshi saqlanadi. Organoleptik bahosi esa 0,33-0,54 ballga, bog'lab o'stirilgan qoramollar go'shtidan yuqori bo'ladi.

Bino ichida bog'lab o'stirilgan hayvonlar go'shtida yog' miqdori maydonchada bog'lamasdan o'stirilgan qoramollarga nisbatan 1,4-1,8 baravar ko'p bo'ladi.

Bir qoramol uchun oxur uzunligini va maydonni ko'paytirish go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir etadi.

Bir guruhda hayvonlar bosh sonini kam bo'lishi ham ularning go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

So'yish oldi omillarini go'sht mahsuldorligiga ta'siri.

Qator omillar so'yish oldidan va nimtani yetilishi paytida ta'sir o'tkazadi. Ular fizik, stress va oziqa omillari bo'lib modda almashinuviga ta'sir etib, foydali mahsulotni yo'qotishga olib keladi.

Qoramollarni o'zoq ulovda tashish glikogenni parchala-nishiga sabab bo'lib rN ortib, amid azot va ammiakni ortishiga sabab bo'ladi. Ammiak miqdorining ortishi amid azoti miqdorini kamayishiga olib keladi.

Go'sht kombinatlarida hayvonlarni noqulay sharoitda saqlash hayvon tanasida quruq modda miqdorini kamayishiga sabab bo'lib, yog' parchalanib ko'p energiya va suv hosil bo'ladi, bu muddatning yana ham o'zayishi oqsillarni ham parchalanishiga sabab bo'ladi.

Kam harakat (bog'lab) sharoitida qoramollarni bo'rdoqilash boqish, yengil, shilimshiq yoki to'q rangda, qattiq, quruq go'sht olishga sabab bo'ladi.

Go'shtning yetilishi (glikoliz) 12-24 soat davom etadi bu davrda rN 5,5-5,8 yetadi.

Stressga chidamlilik bog'lamasdan o'stirilgan hayvonlarda bog'lab so'qimlangan hayvonlarga nisbatan yuqori bo'ladi. 15-16 oylik yosh qoramollarda stressga juda sezuvchan bo'ladi, chunki 13-16 oylik yosh qoramollarda qoni tarkibida kortizol va kortikosteron moddalar kam bo'lib hayvonlarni stresslarga chidamliligini pasaytirib yuboradi.

Yuqoridagi omillarda go'sht hayvonlarini saqlash usullari, jinsi, yoshi, zoti katta ta'sir o'tkazadi.

Nimtaning morfologik tarkibi go'shtni suyakdan, birlitiruvchi to'qimalardan ajratish natijasida aniqlanadi. Go'shtni suyakdan ajratish qiyin bo'lgani uchun ba'zi ko'rsatkichlar asosida nimtaning morfologik tarkibini o'rganish taklif qilingan.

Bunda go'shtning massasi bilan uning kimyoviy tarkibi o'rtasi bog'lanish borligi asosida go'shtda oqsil, yog' miqdorini va kaloriyaligini aniqlash mumkin. O'zun yelka go'shti ko'ndalang kesimi bilan lahm chiqimi orasida ijobiy korrelyativ bog'lanish bor. Korrelyasiya koeffitsiyenti 0,62-0,92.

O'rtacha go'sht namunasi bilan ayrim muskullarning nimta og'irligi bilan o'zaro bog'liqligi aniqlangan.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Go'sht nima?
2. Go'shtning morfologik va kimyoviy tarkibi?
3. Go'sht miqdori va sifatiga ta'sir qiluvchi omillar?
4. Go'shtning biologik qiymati nima?
5. Go'shtning oziq-ovqat qiymati?

QO'Y GO'SHTI SIFATI

Standartga muvofiq qo'y go'shtining sifatini o'rganishda eng asosiy xususiyatlaridan biri go'sht oziq – ovqat manbai, har xil qo'y go'shtining bir-biridan farqi, go'sht morfologiyasi, kimyoviy tarkibi va xossalari, hayvonlar go'shtiningsh yoshi, jinsi, go'sht biologiyasi, semizlik kategoriyalari, xushbo'ylik va ta'm, noziklik va shiradorlik, go'shtning rangi, go'sht sifati, organoleptik ko'rsatkichlari va boshqa omillar.

Bizning mamlakatimizda asosiy qo'y zotlaridan bo'lgan qorako'l, hisori va jaydari qo'y zoti hisoblanib, yuqori go'sht mahsuldorligiga ega hisoblanadi.

Qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga qo'yidagi asosiy ko'rsatkichlarga ega: so'yim oldi tirik vazni, nimta og'irligi va ichki yog', so'yim og'irligi va so'yim chiqimi, nimtada go'sht va suyak nisbati, shuningdek go'sht va yog' to'qimalarining nisbati, qo'ylarning semizlik va go'sht kategoriyalari, nimtaning nav va morfologik tarkibi, yog'ni to'planish nuqtalari, go'shtning oziq-ovqat qiymati va qo'shimcha so'yim mahsulotlarining sifati

So'yim vazni –nimta va ichki yog' og'irligi. Nimta va ichki yog' hisobi alohida yuritiladi.

Nimtada lahm go'sht va suyak nisbati – bir xil vaznga ega nimtalar ular tarkibidagi lahm go'sht va suyak nisbatiga qarab turli oziq-ovqat qiymatiga ega bo'ladi. Lahm-go'shtning suyakka nisbati go'shtdorlik ko'effitsiyenti deb yuritiladi. Bu ko'rsatkich birinchi navbatda semizlik darajasiga bog'liq bo'lib, undan tashqari, zot, yosh va jinsga ham bog'liq bo'ladi.

Lahm go'sht - suyak nisbati nimtani lahm go'sht suyakdan ajratib aniqlanadi (obvalka).

Nimtadan turli nav go'shtning chiqishi GOST 7596-81 bo'yicha aniqlanadi.

Nimta bo'laklari – I va II navga bo'laklari:

I navga kiradi : tos – son;
 biqin ;
 kurak – bel;

II navga kiradi ; bo'g'izlov; tirsak; shillik.

Yog' miqdori va uni nimtada to'planishi muhim ko'rsatkich bo'lib qo'y go'shti sifatini belgilashda o'rin tutadi. Qo'y o'sish va rivojlanish jarayonida yog' uning tanasida ma'lum qonuniyat asosida ro'y berib, ma'lum oziq-ovqat qiymatiga ega. Dumbali va dumli qo'ylarda yog' dum asosida embrional davridayoq hosil bo'ladi. Tug'ilgandan keyin qo'ylarda dastlab ichki yog' (buyrak, ichaklar) keyin muskullar orasidagi yog', teri osti yog'i va eng oxirida muskul tuqimalari orasidagi yog' to'planadi.

Ichki va teri osti yog'i bir xilda to'plangan nimtalar yuqori baholanadi. 15-16 kg og'irlikdagi nimta 25% yog'ga bo'lib, undan

13-teri osti, 10 muskullararo va 2% buyrak atrofi yog'i.

12-13 ko'krak umurtqalari o'simtalari ustidagi teri osti yog'ining qalinligi 15-18 kg nimtada 3-4 mm ni tashqil qilsa, 20 – 25 kg lik nimtada 4-5 mm bo'ladi.

So'yimning qo'shimcha mahsulotlari – so'yimdan olinadigan qo'shimcha oziq-ovqat mahsulotlari hisoblanadi. Ular quyidagilarga bo'linadi: yumshoq-jigar,

yurak, o'pka, diafragma, kekirrak traxeya bilan, taloq, bo'g'izlov, til va miya; shilliq-katta qorin, ichak; junli – bosh

Semizlik darajasi - qo'ylarning go'sht mahsuldorligini baholashda asosiy ko'rsatkichlardan hisoblanadi. U qarchig'ay, bel, biqin, qobirg'a va dum asosida muskul va yog' to'qimalarining rivojlanishiga qarab, dumbali va yog'lidumli qo'ylarda dumba va dumda yog' to'planishiga qarab aniqlanadi.

Semizligiga qarab Qo'y va Echkilarning nimtasi quyidagi GOST 31777-2012 talabi bilan 2 kategoriyaga bo'linadi: Birinchi va ikkinchi. Semizlik qo'yidagicha belgilanadi.

Qo'y va echkilarning semizlik kategoriyalari

41-jadval

Semizlik kategoriyasi	Qo'ylar	Echkilar
Birinchi	Bel va biqin go'shtlari yaxshi rivojlangan; bel umurtqalari o'simalari ushlaganda bilinmaydi; bel ortida teri osti yog'i bilinadi; bel va qabirg'a-larda yog' qoniqarli; Dumba va dum yog'ga yaxshi to'lgan.	Mushaklari yaxshi rivojlangan; bel umurtqalari o'simalari unchalik bilinmaydi; teri osti yog'i bel orti va qobirg'alarda aniq bilinadi.
Ikkinchi	Bel va belortida muskul to'qimalari qoniqarli rivojlangan; umurtqa o'simalari va yonbosh do'ngliklari bilinib turadi; Biqinda yog' yaxshi to'plangan, bel va qobirg'alarda yog' yaxshi to'planmagan. Dumba va dum yog' bilan yetarlicha to'lmagan.	Mushaklari qoniqarli rivojlangan, umurtqa o'simalari va yonbosh do'ngliklari bo'rtib turadi; Yag'rini bo'rtib turadi, teri osti yog'i biqin va qobirg'alar ustida bilinadi.

Qo'ylarning semizlik darajasini maxsus shkala yordamida aniqlash mumkin.

Qo'ylar semizligi yoki go'shtdorligini eksteryerning ballab baholash asosida bilish mumkin. Bundan tashqari qo'ylar semizligini ba'zi tana indekslariga qarab ham aniqlash mumkin: kengtanalik, tos-ko'krak, ixchamlik, orqa yarim aylanasi qarchig'ay balandligiga nisbati kabilar. Suyakdorlik indeksi bo'yicha semizlikni aniqlash qiyin.

Ayrim tana o'lchamlari bilan go'shtdorlik o'rtasida korrelyativ bog'lanish bor.

7 oylik qo'chqorchalar fenotipik korrelyatsiya go'sht mahsuldorligi (so'yim oldi tirik vazni, nimta og'irligi, lahm va suyak vazni) qarchig'ay balandligi bilan ($ch=0,49-0,66$), ko'krak aylanasi bilan ($ch=0,51-0,60$), yonbosh do'ngliklari kengligi bilan ($ch=0,46-0,69$), tananing qiya uzunligi bilan ($ch=0,59-0,79$) bo'ladi.

18 oyligida esa go'shtdorlik bilan ko'krak o'lchamlari o'rtasida ijobiy korrelyatsiya ko'zatladi.

Korrelyasiya koefitsiyentlarining o'zgarishi tananing turli qismlarda to'qimalar va a'zolarining rivojlanishi bir xilda bo'lmaydi.

Qo'ylarda tirik vazn va nimta og'irligi ($ch=0,87$), tirik vazn va laxm go'sht chiqimi ($ch=0,99$) o'rtasida muhim ishonchli ijobiy korrelyativ bog'lanish o'rnatilgan.

Qo'ylarning hayotligidagi semizligi asosan ko'z bilan qarab va paypaslab aniqlanadi.

Nimtani baholash. Qo'ylarning semizligiga qarab ularning nimtasi I-II kategoriyalarga bo'linadi.

GOST 1935-55 bo'yicha qo'y nimtalarining semizligi.

42-jadval

Birinchi kategoriya	Ikkinchi kategoriya
Muskullari qoniqli rivojlangan, bel va qarchig'ay umurtqalari o'simalari biroz bilinib turadi, teri osti yog'i belni qoplab turadi, qabirg'alar usti, biqin va dumg'aza - 321 -at os ustida teri osti yog'i o'ynato'ynat bo'lishi mumkin.	Muskullari yetarli rivojlanmagan, suyaklari bo'rtib turadi, nimtaning ba'zi qismlari yupqa teri osti yog'i qoplagan bo'ladi, ba'zan teri osti yog'i umuman bo'lmaydi.

Yuqorida nimtani kategoriyalarga bo'lish zot, yosh, jins xususiyatlarini inobatga olmaydi.

Eng sifatli qo'y go'shti 9 oylikgacha so'yilganda nimta vazni 12-23 kg. Bo'lganda olinadi;

«Go'sht qo'zi» ustida teri osti yog' qatlami 2 yildan 5 yilgacha; nimtaning yonida 12 qabirg'a ustida 8-10 mm; nimtada yog'ning nisbati 24-26 % va suyak 20% bo'lganicha hisoblanadi.

Nimtaning morfologik tarkibi zot, yosh, jins va semizlik darajasiga bog'liq. Qo'zilar go'shtida laxm go'sht yog' kam bo'lib, suyak voyaga yetgan qo'ylarga nisbatan yuqori bo'ladi. Semizlik ortishi bilan laxm go'sht ko'payib suyak nisbati kamayib boradi. O'rtadan past semizlikdagi qo'ylar nimtasida o'rta semizlikdagi qo'ylarga nisbatan yog' ikki barobar, oliy semizlikdagi qo'ylar nimtasiga nisbatan yog' uch barobar kam bo'ladi. Shu bilan birga semiz qo'y nimtalarida qimmatli bo'laklar nisbati ortib – yelka-kurak, kukrak va orqa qismlar nisbatini ortishiga sabab bo'ladi.

Qo'y go'shtida 53 dan 72 % suv bo'lib, quruq moddalar 28 % dan 47 % bo'ladi. Semizlik ortishi bilan quruq moddalar shu jumladan, oqsillar va yog'lar nisbati ortib boradi.

Nimtaning morfologik tarkibi go'shtini suyakdan, biriktiruvchi to'qimalardan ajratish natijasida aniqlanadi. Go'shtni suyakdan ajratish qiyin bo'lgani uchun ba'zi ko'rsatkichlar asosida nimtaning morfologik tarkibini o'rganish taklif qilingan.

Bunda go'shtning massasi bilan uning kimyoviy tarkibi o'rtasida bog'lanish borligi asosida go'shtda oqsil, yog' miqdorini va kaloriyaligini

aniqlash mumkin. Uzun yelka go'shti ko'ndalang kesimi bilan lahm chiqimi orasida ijobiy korreiyativ bog'lanish bor. Korrelyasiya koeffitsiyenti 0.62-0.92.

O'rtacha go'sht namunasi bilan ayrim muskullarning nimta og'irligi bilan o'zaro bog'liqligi aniqlangan.

6. Qo'y go'shtining tovar bahosi va nimtani chopish GOST 1935-55 «Qo'y go'shti nimtada» bo'yicha amalga oshiriladi.

Qo'zilar go'shti qizg'ishroq, voyaga yetgan qo'ylar go'shti och-qizil, qizil, qari qo'ylar go'shti esa to'q qizil rangda bo'ladi. Teri osti yog'i bo'rdoqilangan qo'ylarda yaxshi rivojlangan, ayniqsa biqin va buyrak atrofida yog' ko'proq to'planadi, dumbali qo'ylarda esa dumbada to'planadi.

Qo'shxona va go'sht kombinatlaridan chiqqan barcha qo'y go'shti yuvilib ketmaydigan rang bilan muhirlanadi, u go'shtning sifati va kategoriyasini o'zida aks ettiradi. Ushbu muhrda go'sht korxonasi belgisi va veterinariya ko'rigidan o'tganlik belgisi bo'ladi.

Savdo tarmoqlariga qo'y nimtasi butun holda bo'yrak va uning atrofidagi yog' bilan birga bo'ladi, dum ham nimtada qoladi. Ba'zi vaqtda nimtalar dumsiz ham savdoga chiqariladi, sanoatda qayta ishlash uchun nimtalar buyrak va uning atrofidagi yog'siz ham chiqarilishi mumkin.

Qo'y nimtasi 8 bo'lakka chopiladi, ular I va II savdo kategoriyalariga bo'linadi.

O'rtacha go'sht chiqimi, %: I nav – 92, II nav – 8.

7. Qo'y go'shtining sifati nimta tarkibidagi to'qimalarning nisbatiga bog'liq, ulardan eng qimmatlisi muskul va yog' to'qimas hisoblanadi. Qo'y go'shti tarkibida oqsillar bo'yicha qoramol va buzoq go'shtiga yetkazib, yog' va to'yimligi bo'yicha ulardan ustun turadi go'shtning (nimtaning) yetiladigan qismining kaloriyaligi qoramol go'shtiga nisbatan yuqori bo'lib, cho'chqa go'shtiga nisbatan kam (23-29 % ga), buning asosiy sababi yog'ning nisbatiga bog'liq.

Go'shtning biologik qiymati uning tarkibidagi aminokislotalar tarkibiga bog'liq. Mol go'shtiga nisbatan qo'y go'shtida arginin, treonin, triptofan almnokislotalari ko'p bo'lib, metionin teng, cho'chqa go'shtiga nisbatan faqat arginin ko'p bo'ladi.

Aminokislotalar umumiy miqdori bo'yicha mol va cho'chqa go'shtidan orqada turadi.

Mol, cho'chqa va qo'y yog'lari asosan palmitin, stearin va oleindan tashqil topib boshqa yog' kislotalari kamroq bo'ladi. Mol va cho'chqa go'shtiga nisbatan qo'y go'shtida palmiten (3-4% kam), omin (3,7 % ga) kam bo'lib, stearin kislotalari esa (5-12% ga) ko'p bo'ladi. Tabiatda uchraydigan 40 yog' kislotalardan qo'y yog'ida 18 tasi uchraydi. To'yinmagan yog' kislotalar nisbati bo'yicha qo'y yog'i faqat cho'chqa go'shtidan orqada (7% ga) bo'lib, mol go'shtiga (yog'iga) nisbatan yuqori bo'ladi (3 % ga).

Qo'y yog'i boshqa q/x havonlarining yog'lariga nisbatan kimyo-viy, biologik aktiv to'yinmagan yog' kislotalari kamroq uchraydi.

Qo'y yog'ida xolesterin miqdori kamroq-29 mg % bo'lib, u mol yog'ida 75 mg %, cho'chqa yog'ida – 126 mg%. Bo'ladi.

Qo'y go'shtida nikotin, biotin, vitamin V_{12} cho'chqa go'shtiga nisbatan yuqori bo'lib piamin, pantoten kislotasi va vitamin V_6 kamroq uchraydi, mol go'shtiga nisbatan tiamin, riboflovin, nikotin kislotasi, biotin ko'proq bo'lib, foliy kislotasi va vitamin V_6 kamroq bo'ladi.

Makroelementlar miqdori bo'yicha qo'y go'shti boshqa go'shtlardan farq qilib, faqat buzoq go'shtiga nisbatan fosfor kam uchraydi.

Mikroelementlar (mis, alyuminiy, rux) bo'yicha qo'y go'shti boshqa go'shtlardan ustun turadi, faqat alyuminiy miqdori bo'yicha mol go'shtidan kamroq bo'ladi.

8. Qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga va uning sifatiga zotdorlik, individual xususiyatlar, qarindoshlik, chatishtirishning mosligi, serpushtlik, jins, yosh kabi genetik omillar ta'sir etadi.

Hamma ko'rsatkichlar bir xil bo'lganda qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga zot ta'sir etadi.

Qo'ylarning go'sht mahsuldorligi qo'ylarning qonstitutsional tiplari ta'sir etadi.

Go'sht va go'sht-jun yo'nalishidagi qo'ylarda nimtaning qimmatli qismlari orqa va kurak-bel qismlari nisbati yuqori bo'lib, suyakning nisbati kamroq bo'ladi, jun yo'nalishidagi qo'ylarda qimmatli bo'laklar nisbati kamroq bo'lib, suyak nisbati ko'proq bo'ladi.

Chatishtirish go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Edilboyev zotli qo'ylarni boshqa go'sht-yog' yo'nalishidagi qo'ylar bilan chatishtirilganda duragaylar sof zotli qo'ylarni tirik vazni, so'yim vazni va nimta og'irligi bo'yicha ustun bo'lib, yaxshi go'sht shakllariga ega bo'ladi.

Hayvonning jinsi. Jins yosh hayvonning nafaqat o'sish ko'rsatkichlariga ta'sir etib qolmasdan uning go'sht mahsuldorligiga ham ta'sir etadi.

Bo'rdoqilangan qo'ylarda, urg'ochilarda nimtada yog' miqdori yuqori, so'yim chiqimi yuqori, chunki ularda qo'shimcha so'yim mahsulotlari (bosh, ichak, teri) kamroq bo'lib ichki yog' ko'proq bo'ladi.

Qo'y go'shti sifati ko'p jihatdan uning yoshiga bog'liq. Yosh ulg'ayishi bilan tanada muskul to'qimasining hosil bo'lishi kamayib boradi. Yosh ulg'ayishi bilan nimta bo'laklari nisbati ham o'zgaradi.

7 oylik qo'chqorlarda 1 nav go'sht (77%) bo'lib, 4 va 18 oylik qo'ylarga nisbatan yuqori bo'ladi.

Yoshga qarab qo'y go'shti sifatining o'zgarishi uning morfologik tarkibiga ta'sir etadi. Postembrional davrda muskul va yog' to'qimalari jadal o'sib, suyak va biriktiruvchi to'qimalarga nisbatan yuqori bo'ladi.

Yosh ortishi bilan laxm go'sht nisbati ko'payib, suyak va biriktiruvchi to'qima nisbati kamayib boradi.

Oziqlantirish va burdoqlashning qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga ta'siri.

Yuqori sifatli qo'y go'shti yetishtirishning omili qo'ylarni to'laqiyatli oziqlantirish hisoblanadi. Embrional davrida birinchi oylarda o'sish juda jadal ketadi. Homilaning vaznini ortishi 30-60 kunlikda 56-5, 60 dan 20 kungacha 8.8, 90 kundan 120 kungacha – 3.3, 120 kundan to'g'iguncha faqatgina 1,13 martani tashqil qiladi.

aniqlash mumkin. Uzun yelka go'shti ko'ndalang kesimi bilan lahm chiqimi orasida ijobiy korreiyativ bog'lanish bor. Korrelyasiya koeffitsiyenti 0,62-0,92.

O'rtacha go'sht namunasi bilan ayrim muskullarning nimta og'irligi bilan o'zaro bog'liqligi aniqlangan.

6. Qo'y go'shtining tovar bahosi va nimtani chopish GOST 1935-55 «Qo'y go'shti nimtada» bo'yicha amalga oshiriladi.

Qo'zilar go'shti qizg'ishroq, voyaga yetgan qo'ylar go'shti och-qizil, qizil, qari qo'ylar go'shti esa to'q qizil rangda bo'ladi. Teri osti yog'i bo'rdoqilangan qo'ylarda yaxshi rivojlangan, ayniqsa biqin va buyrak atrofida yog' ko'proq to'planadi, dumbali qo'ylarda esa dumbada to'planadi.

Qo'shxona va go'sht kombinatlaridan chiqqan barcha qo'y go'shti yuvilib ketmaydigan rang bilan muhirlanadi, u go'shtning sifati va kategoriyasini o'zida aks ettiradi. Ushbu muhrda go'sht korxonasi belgisi va veterinariya ko'rigidan o'tganlik belgisi bo'ladi.

Savdo tarmoqlariga qo'y nimtasi butun holda bo'yarak va uning atrofidagi yog' bilan birga bo'ladi, dum ham nimtada qoladi. Ba'zi vaqtda nimtalar dumsiz ham savdoga chiqariladi, sanoatda qayta ishlash uchun nimtalar buyrak va uning atrofidagi yog'siz ham chiqarilishi mumkin.

Qo'y nimtasi 8 bo'lakka chopiladi, ular I va II savdo kategoriyalariga bo'linadi.

O'rtacha go'sht chiqimi, %: I nav – 92, II nav – 8.

7. Qo'y go'shtining sifati nimta tarkibidagi to'qimalarning nisbatiga bog'liq, ulardan eng qimmatlisi muskul va yog' to'qimas hisoblanadi. Qo'y go'shti tarkibida oqsillar bo'yicha qoramol va buzoq go'shtiga yetkazib, yog' va to'yimligi bo'yicha ulardan ustun turadi go'shtning (nimtaning) yetiladigan qismining kaloriyaligi qoramol go'shtiga nisbatan yuqori bo'lib, cho'chqa go'shtiga nisbatan kam (23-29 % ga), buning asosiy sababi yog'ning nisbatiga bog'liq.

Go'shtning biologik qiymati uning tarkibidagi aminokislotalar tarkibiga bog'liq. Mol go'shtiga nisbatan qo'y go'shtida arginin, treonin, triptofan almnokislotalari ko'p bo'lib, metionin teng, cho'chqa go'shtiga nisbatan faqat arginin ko'p bo'ladi.

Aminokislotalar umumiy miqdori bo'yicha mol va cho'chqa go'shtidan orqada turadi.

Mol, cho'chqa va qo'y yog'lari asosan palmitin, stearin va oleindan tashqil topib boshqa yog' kislotalari kamroq bo'ladi. Mol va cho'chqa go'shtiga nisbatan qo'y go'shtida palmiten (3-4% kam), omin (3,7 % ga) kam bo'lib, stearin kislotalari esa (5-12% ga) ko'p bo'ladi. Tabiatda uchraydigan 40 yog' kislotasidan qo'y yog'ida 18 tasi uchraydi. To'yinmagan yog' kislotalar nisbati bo'yicha qo'y yog'i faqat cho'chqa go'shtidan orqada (7% ga) bo'lib, mol go'shtiga (yog'iga) nisbatan yuqori bo'ladi (3 % ga).

Qo'y yog'i boshqa q/x havonlarining yog'lariga nisbatan kimyo-viy, biologik aktiv to'yinmagan yog' kislotalari kamroq uchraydi.

Qo'y yog'ida xolesterin miqdori kamroq-29 mg % bo'lib, u mol yog'ida 75 mg %, cho'chqa yog'ida – 126 mg%. Bo'ladi.

Qo'y go'shtida nikotin, biotin, vitamin V_{12} cho'chqa go'shtiga nisbatan yuqori bo'lib piamin, pantoten kislotasi va vitamin V_6 kamroq uchraydi, mol go'shtiga nisbatan tiamin, riboflovin, nikotin kislotasi, biotin ko'proq bo'lib, foliy kislotasi va vitamin V_6 kamroq bo'ladi.

Makroelementlar miqdori bo'yicha qo'y go'shti boshqa go'shtlardan farq qilib, faqat buzoq go'shtiga nisbatan fosfor kam uchraydi.

Mikroelementlar (mis, alyuminiy, rux) bo'yicha qo'y go'shti boshqa go'shtlardan ustun turadi, faqat alyuminiy miqdori bo'yicha mol go'shtidan kamroq bo'ladi.

8. Qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga va uning sifatiga zotdorlik, individual xususiyatlar, qarindoshlik, chatishtirishning mosligi, serpushtlik, jins, yosh kabi genetik omillar ta'sir etadi.

Hamma ko'rsatkichlar bir xil bo'lganda qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga zot ta'sir etadi.

Qo'ylarning go'sht mahsuldorligi qo'ylarning qonstitutsional tiplari ta'sir etadi.

Go'sht va go'sht-jun yo'nalishidagi qo'ylarda nimtaning qimmatli qismlari orqa va kurak-bel qismlari nisbati yuqori bo'lib, suyakning nisbati kamroq bo'ladi, jun yo'nalishidagi qo'ylarda qimmatli bo'laklar nisbati kamroq bo'lib, suyak nisbati ko'proq bo'ladi.

Chatishtirish go'sht mahsuldorligiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Edilboyev zotli qo'ylarni boshqa go'sht-yog' yo'nalishidagi qo'ylar bilan chatishtirilganda duragaylar sof zotli qo'ylarni tirik vazni, so'yim vazni va nimta og'irligi bo'yicha ustun bo'lib, yaxshi go'sht shakllariga ega bo'ladi.

Hayvonning jinsi. Jins yosh hayvonning nafaqat o'sish ko'rsatkichlariga ta'sir etib qolmasdan uning go'sht mahsuldorligiga ham ta'sir etadi.

Bo'rdoqilangan qo'ylarda, urg'ochilarda nimtada yog' miqdori yuqori, so'yim chiqimi yuqori, chunki ularda qo'shimcha so'yim mahsulotlari (bosh, ichak, teri) kamroq bo'lib ichki yog' ko'proq bo'ladi.

Qo'y go'shti sifati ko'p jihatdan uning yoshiga bog'liq. Yosh ulg'ayishi bilan tanada muskul to'qimasining hosil bo'lishi kamayib boradi. Yosh ulg'ayishi bilan nimta bo'laklari nisbati ham o'zgaradi.

7 oylik qo'chqorlarda 1 nav go'sht (77%) bo'lib, 4 va 18 oylik qo'ylarga nisbatan yuqori bo'ladi.

Yoshga qarab qo'y go'shti sifatining o'zgarishi uning morfologik tarkibiga ta'sir etadi. Postembrional davrda muskul va yog' to'qimalari jadal o'sib, suyak va biriktiruvchi to'qimalarga nisbatan yuqori bo'ladi.

Yosh ortishi bilan laxm go'sht nisbati ko'payib, suyak va biriktiruvchi to'qima nisbati kamayib boradi.

Oziqlantirish va burdoqlashning qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga ta'siri.

Yuqori sifatli qo'y go'shti yetishtirishning omili qo'ylarni to'laqiyatli oziqlantirish hisoblanadi. Embrional davrida birinchi oylarda o'sish juda jadal ketadi. Homilaning vaznini ortishi 30-60 kunlikda 56-5, 60 dan 20 kungacha 8,8, 90 kundan 120 kungacha – 3,3. 120 kundan to'g'iguncha faqatgina 1,13 martani tashqil qiladi.

Homiladavrida muskul to'qimalarining shakllanishi 119 kungacha davom etadi, keyinchalik ularning miqdorini ortishi va muskul to'qimalarining diametrini

Qo'yni ro'y beradi.

nisbati kamayib yoshi ulg'ayishi bilan nimtada laxm go'sht miqdori ortib suyak to'planishi kamayib boradi. Qo'zilarida 2 oygacha muskul to'qimalari orasida yog' to'planishi kamayib yog' kamroq to'planadi. Keyinchalik tanada ichki yog'

Yosh bo'yayadi.

ko'payib bo'yayishi bilan nimta tarkibida suv miqdori kamayib yog' miqdori

Qo'zilarida

kimyoviy tarkibi o'sish va rivojlanishi davomida nimtaning morfologik va muskul to'qimalari o'zgarishi natijasida uning to'yimlilik ortib boradi, nimtada protein ko'payishi nisbati ortib borib, nimtada qimmatli bo'laklar nisbati ortib,

Yosh bo'yayib, suyaklar nisbati kamayib, kaloriyaligi ortib boradi.

yaxshi shakl bo'ylarni 9 oylikkacha yaxshi boqilgan qo'ylarda go'shtdorligi nimitasining yanada. keyinchalik barcha yosh davrlarida bunday qo'ylar

Yetarli bo'lni yetarli boqilmagan qo'ylarga nisbatan yuqori bo'ladi.

etib qolmasdan boqilmaslik qo'ylarning go'sht mahsuldorligiga salbiy ta'sir

Oziqlanish, balki 1 kg vazn ortishi uchun oziqa sarfi asosiz ko'payib ketadi.

balki uning shakllanish darajasi faqatgina go'sht miqdorigagina ta'sir etib qolmasdan Qo'ylarning mahsuldorligiga ham ta'sir etadi.

etadi. go'sht mahsuldorligini shakllanishida rasionning tartibi ham ta'sir

Go'sht

qo'yxona-yay mahsuldorligiga saqlashning ta'siri. Qo'ylar qo'yxonalarda, boylarda va yaylovlarda saqlanadi.

Qo'y go'shtining kimyoviy tarkibi.

43-jadval

Semizlik darajasi	Tarkibida, %				Energetik qiymati, kkal/k Dm
	Suv	Oqsil	Yog'	kul	
Oliy					351-1470
O'rta	52.9	15.3	31.0	0.8	
O'rtadan	67.6	16.3	15.3	0.8	203/850
Qo'zi go'sht	69.3	20.8	9.0	0.9	164/687
Qo'ni go'shti	68.9	16.2	14.1	0.8	192/803

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Qo'y go'shtining boshqa go'shtlardan farqi?
2. Qo'y go'shti tarkibi?
3. Ta'sir qiluvchi omillar?
4. Qo'ylarning semizlik kategoriyalari?
5. Qo'shtni baholash?
6. Qo'sht mahsuldorligiga ta'sir qiluvchi omillar?

PARRANDACHILIK MAHSULOTLARI SIFATI

Parranda go'shti – qimmatli oziq – ovqat mahsuloti. U o'z tarkibida to'laqimmatli oqsillar, barcha o'rni almashmaydigan aminokislotalar, yog', makro va mikroelementlar, vitaminlarni saqlaydi. 85% ko'proq oqsillari o'rni almashmaydigan aminokislotalardan tashkil topgan. Parranda go'shtidagi yog' asosan to'yinmagan yog' kislotalaridan tashkil topib tanada hosil qilinmay, inson hayot faoliyatida muhim o'rin tutadi. Unda xolesterin miqdori juda kam. Parranda go'shtida uglevodlar kam uchraydi.

Parranda go'shti tarkibiga qarayib barcha suvda eruvchi vitaminlar kiradi. Unda yog'da eruvchi vitaminlar kam. Inson uchun parranda go'shti V guruh vitaminlar manbai hisoblanadi.

Musku to'qimasi mineral moddalarga boy bo'lib, unda temir, fosfor, kaliy, natriy, kalsiy, magniy, sink (rux) uchraydi. Mikroelementlardan–mis, marganes, nikel, kobalt, alyuminiy kabilar kam miqdorda uchraydi.

Parrandalar go'shtining kimyoviy tarkibi parrandaning turi, zoti, yoshi, semizligiga qarab farqlanadi.

Parranda go'shti yuqori taam sifatiga ega. Bu hususiyat parranda go'shtining morfologik tarkibi, uning fizik hossalari – noziklik va shiradorligi bilan belgilanadi. Parrandalar go'shtining musku tolalari ingichka bo'lib, tolalar o'rtasidagi biriktiruvchi to'qimalar boshqa hayvonlar go'shtiga nisbatan kamroq bo'ladi. Boshqa hayvonlar go'shtidan o'laroq parranda go'shtida biriktiruvchi to'qima yahshi rivojlanmagan va unda yog' to'plamlari bo'lmaydi. Ba'zan faqat yirik muskullar orasidagina yog' to'planadi.

Parranda go'shti yoqimli hidga ega. Bu holat parranda go'shtini pishirishda hosil bo'lgan moddalarga bog'liq bo'lib hid "guldasta"sini tashkil qiladi. Uning hidini tashkil qiluvchi moddalar o'rganilganda 180 ortiq moddalar kislotalar, spirtlar, murakkab eflrlar, oltingigurtli birikmalar, aromatik uglevodlar ekanligi aniqlangan. Rangi (oq qizil) va sifatiga qarab go'sht farqlanadi. Tovuq, kurka va qyessarkalar go'shti oq bo'lib qolganlari qizill rangda bo'ladi. O'rdak va g'ozlarda to'sh go'shti oq va qizil musku tolalaridan tashkil topgan. Rangdagi farq go'sht tarkibidagi mioglabin oqsili nisbatiga bog'liq bo'lib u go'shtga qizil rang bag'ishlaydi. Oq go'shtda ko'proq oqsil, kamroq yog', xolesterin va fosfatidlar uchraydi. Oq go'sht nozikroq bo'ladi, chunki musku tolalari ingichka bo'lib, biriktiruvchi to'qima nisbati kamroq bo'ladi. Shunga qaramay qizil go'sht oq go'shtga nisbatan shiradorroq bo'ladi.

Parrandalarning yoshi, turi, zoti	I kategoriya	II kategoriya
Tovuq, jo'jalar, sesarka, kurka jo'jalari	Nimta muskul to'qimalari yaxshi rivojlangan. Qorinni pastki qismiga teri osti yog'lari yaxshi to'plangan. Bel qismida uzilib-uzilib turgan yo'lli ko'rinishida. Kurkalarda faqat ko'krak va qornida, ko'krak suyaklari yengil ajraladi.	Nimta muskullari o'rtacha rivojlangan. Ko'krak suyagi ajralib turadi. Ko'krak muskullari burchak ko'rinishida bo'ladi. Bel va qorin qismining teri osti qismida yetarlicha bo'lmagan yog' bo'ladi. U uyesarkalarning esa faqat qorinni pastki qismida teri ostida yog' bo'lmasligi, biroq tanada muskullar qoniqarli rivojlangan bo'ladi.
Broyler jo'jalarda	Nimtada muskul to'qimalari juda yaxshi rivojlangan. Ko'krak shakli aylanasiimon teri ostiga, qorinni pastki qismiga yog' to'planadi. Ko'krakdagi uzun suyak ajralib turmaydi.	Nimtadagi muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan. Ko'krak muskullari ko'krakdagi uzun suyak burchak xolida bo'lib, pastga tushmagan teri ostida yog' to'qimalari bo'lmasligi. Ko'krak suyakdagi uzun suyak ba'zan ajralib turadi.
Tovuqlar, kurkalar, sesarkalar	Nimta muskullari yaxshi rivojlangan. Ko'krak shakli aylanasiimon. Teri ostiga, ko'krakgacha qorniga to'liq ko'rinishda va bel qismida uzuk-uzuk yog' bo'lishi. Ko'krak qismidagi uzun suyak ajralib turmaydi.	Muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan ko'krak shakli burchaksimon. Teri osti va bel qismiga yetarlicha yog' to'planmagan. U uyesarkalarda esa faqat bel qismida o'rtacha rivojlangan muskullarida yog'larni to'planishi bo'lmaydi. Ko'krakni ajratib turadigan ko'krak suyagi ajralib turadi.

O'rdak va g'oz jo'jalari	Muskullari yaxshi rivojlangan, teri osti, ko'krakgi va qornida yog' to'alanadi. Ko'krak suyagining uzun suyagi ajralib turmaydi.	Musku to'qimalari o'rtacha rivojlangan teri osti, ko'kragi va qorin qismida yetarlicha bo'lmagan yog' to'planadi. G'ozlarda esa qorin qismida yog' to'planadi. Muskullarni o'rtacha rivojlanishida yog'larni bo'lishi kuzatilmaydi. Ko'krak suyagining uzun suyagi ajralib turmaydi.
Induk	Nimta musku llari yaxshi rivojlangan, ko'kragi aylanasi mon shaklda teri osti, ko'kragi, qorni va bel qismi yog' bilan qoplangan. Ko'krak suyagining uzun suyagi ajralib turmaydi.	Nimta musku llari o'rtacha rivojlangan. Tana shakli uchburchaksimon. Orqasi va qorni hamda teri ostida kamroq yog'i mavjud bo'ladi. Nimtaning hamma musku llarida yog' to'planishi qoniqarli. Muskullari o'rtacha rivojlangan. Ko'krak suyagining uzun suyagi ajralib turadi.

2. Tur ta'siri. Turli parrandalar o'sish tezligi, go'sht mahsuldorligi va go'sht sifati bilan farqlanadi. Tez o'sish g'ozlarda, keyin kurkalar va o'rdaklarda kuzatiladi. Bir oylik paytida g'oz jo'jalari kurka jo'jalariga nisbatan 75% og'ir bo'ladi, tovuq jo'jasiga nisbatan 6 barovar, o'rdak jo'jasiga nisbatan esa 3 barovar og'ir bo'ladi. Zot va boshqa omillar ta'siri ostida sutkalik o'sish g'oz jo'jalarida 80 – 60 g, o'rdak jo'jalarida 50 – 30 g, broyler jo'jalarida 33 – 28 g, kurka jo'jalarida 25 – 20 g va sesarka jo'jalarida 15 – 12 g ni tashkil qiladi.

Ishlab chiqarishda broyler jo'jalari ahamiyat kasb etadi, chunki ular yuqori o'sish tezligi, oziqaga yaxshi haq to'lashi, go'shti nozik shirador bo'lib, to'sh tog'aylari yumshoqligi bilan ajralib turadi. Ularning go'shti yuqori oziq – ovqat va biologik qiymatga ega. Broylerlar 1.5 – 2 barovar oziqalar oqsilidan samaraliroq foydalanadi.

Broyler go'shtida yog' kam (12%), bu ko'rsatkich g'oz go'shtida 39%, o'rdak go'shtida esa – 39% tashkil qiladi. Broylerlar yog'i o'z tarkibida ko'proq to'yinmagan yog' kislotalaridan tashkil topgan.. U asosan terida va musku to'qimalarida bo'ladi.

Kurka go'shti o'z tarkibida yog' va xolesterin moddasining kamligi bilan ajralib turadi. U niasin va boshqa V guruh vitaminlariga boy. Musku to'qimalari

biologik qimmatli oq go'shtga taaluqli. U yovvoyi parrandalar go'shtiga hos mazali ta'mga ega.

O'rdaklar boshqa q – x. Parrandalariga nisbatan tezetiluvchanligi bilan ajralib turadi. Go'shti mazali, lekin yog'i ko'p (38%). Keyingi paytlarda muskul o'rdaklarini seleksiya ishlarida qo'llanilmoqda. chunki ularning to'sh go'shtida faqatgina 4% yog' bor. O'rdak va g'ozlarda muskul to'qimalari yo'g'onroq, ular orasida birlashtiruvchi to'qimalar ko'proq. O'rdak va g'oz go'shti biologik qiymati bo'yicha broyler go'shtiga nisbatan 90 va 95% tashkil qiladi.

G'ozlar – tezetiluvchan parranda. Ular o'z tanasida yog' hosil qilish va to'plash hususiyatiga ega. Bo'rdoqilangan g'ozlar nimtasida 40 – 50% yog' bo'lib, o'z hususiyatlari bilan tovuq yog'idan ustun turadi. Uning tarkibida xolesterin kam bo'lib, to'yinmagan yog' kislotalari ko'p shu boisdan tez o'zlashtiriladi, muzlatkichlarda uzoq vaqt saqlanadi, medisina va farmasevtika korxonalari uchun xomashyo hisoblanadi. G'oz yog'ining erish harorati 26 – 34 C⁰, o'rdakda esa 34 – 38C⁰, tovuqda 33 – 40C⁰ ni tashkil etadi.

G'ozlarni alohida bo'rdoqilaganda yirik (1kg) yog'li jigar olinib, konservalar tayyorlashda ishlatiladi. Burdoqilangan g'ozlarda jigar och – sariq rangga kirib gulobiroq bo'lib unda 30% yog' va 50% suv bo'lib, bo'rdoqilamagan g'ozlarda esa bu ko'rsatkichlar 3,2 va 74,5% ni tashkil etadi. Jigar yog'ining lipid tarkibi asosan trigliceridlar, fosfatidlar va xolesterinlardan iborat.

Sesarkalar. Ular tez yetiluvchan bo'lmasdan suyagining yengilligi (16%) bilan ajralib, kurka va tovuq. bedonalarga nisbatan 4,9 va 6% kam bo'ladi. Sesarka go'shti boshqa parranda go'shtlaridan yetiladigan qismi nisbatining ko'pligi va terisining yupqaligi bilan ajralib turadi. Ular go'shtini yovvoyi parrandalar go'shtini eslatadi (kaklik, tustovuq).

Bedona go'shti nozik, shirador, xushbo'y bo'lib, yahshi tamga ega. U parhyez, noyob mahsulot hisoblanadi.

Zot ta'siri. Parranda go'shti sifati parrandaning mahsulot yo'nalishi va zotiga bog'liq. Go'sht yo'nalishidagi parrandalar go'shti tuxum yo'nalishidagi parrandalarga nisbatan tez o'sadi, tirik vazni yuqori va go'shti shakliga ega bo'ladi. Ular go'shti mazali va shirador.

Go'sht sifatining asosiy belgilari nasldan nasilga beriladi. Broyler go'shtida oqish nisbatini (24% gacha) ko'tarish bo'yicha seleksiya ishlari olib borilmoqda. Xuddi shunday seleksionerlar o'rdak go'shti tarkibida yog' miqdorini kamaytirish ishlarini olib bormoqdalar.

Duragay broyler jo'jalarining toza liniyalarga nisbatan saqlanuvchanlik 5 – 8%, o'sishi 5 – 14% yuqori bo'lib, oziqalar sarfi 5 – 7% kam bo'ladi.

Jins ta'siri. Jinsga qarab erkak va urg'ochi parrandalarda o'sish tezligi farq qiladi. Kurka xo'rozlari urg'ochilariga nisbatan 50 % og'ir bo'ladi, xo'roz, tovuqlarga nisbatan 12 – 15%, xo'roz o'rdak urg'ochilariga nisbatan 6 – 12% yuqori bo'ladi.

Xo'rozlar nimtasida suyak nisbati ko'krak bo'ladi. Nimtaning yeyiladigan qismi urg'ochi parrandalarda yuqori bo'lib, muskul tolalari ingichkaroq bo'ladi.

Erkak parrandalar go'shtida urg'ochi parrandalarga nisbatan namligi ko'krak bo'lib yog' miqdori kamroq bo'ladi. Urg'ochi parrandalar go'shti tarkibida

oqsil ko'proq bo'ladi. Urg'ochi parrandalar go'shti xo'rozlarnikiga nisbatan shirradorroq bo'ladi.

Parrandalarni go'sht uchun ajratib o'stirish ularning o'sishiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. (10 %), saqlanuvchanlik ortib, oziqa (sarfi kamayadi 9%), parrandalar teng o'sadi. Ularning so'yish oson bo'ladi. Bu holda xo'rozchalarni oldinroq so'yish mumkin. Parni tozalashda xo'rozlarda u 30% mustahkam joylashganligi kuzatilgan.

Yoshning ta'siri. Parrandalarda yosh o'tishi bilan modda almashinuvi va o'sish tezligi pasayib boradi. Oziqa sarfi esa yoshi ortishi bilan ko'payib boradi. Yoshi ulg'ayishi bilan muskullar vazni, so'yim chiqimi va yeyiladigan qismlar nisbati ortib, suyaklar nisbati kamayib boradi.

Yosh ulg'ayishi bilan go'shtda namlik kamayib quruq modda, protein, yog' ko'payib boradi, lekin proteinning oziq – ovqat oqsiligi aylanishi, oziqa energiyasini go'sht energiyasiga aylanishi susayib boradi.

Yoshi ortishi bilan to'laqiymati va to'laqiymatga ega bo'lmagan oqsillar nisbati o'zgarib beradi, bu esa go'shtning biologik qiymatini pasaytirib, go'shtda shuningdek to'yinmagan yog' kislotalarning nisbati kamayib, go'shtning nozikligi va shiradorligi pasayadi.

Yuqori sifatli va kam oziqa sarflab parranda go'shti yetishtirish o'stirish muddatlariga bog'liq. Iqtisodiy jihatdan muddat qisqaligi samarali hisoblanib, chunki yosh davrida o'sish jadal va oziqaga haq to'lash yuqori bo'ladi.

O'rdak jo'jalarini 7 – 8 haftaligigacha o'stirgan ma'qul. Uzoq o'stirish yuvenal tullashga olib keladi, u go'sht sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Broyler jo'jalarni qafaslarda uzoq vaqt o'stirish ularning ko'kragida naminlar hosil bo'lishiga sabab bo'lib u go'shtning sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Broyler jo'jalarini 1 hafta uzoq saqlash 9 hafta partlarni ushlab qolishi 8 haftalik jo'jalarga nisbatan 49% ko'p bo'lgan, buning natijasida nimtalar sifatiga salbiy ta'sir qilgan, chunki nimtada part ildizlari qolib ketadi.

Yoshi ulg'ayishi bilan parrandalarning so'yim chiqimi ortib boradi, bu ko'proq parrandaning tirik vazni ko'payishi bilan bog'liq. yosh bu yerda kamroq o'rin to'tadi. Yosh parrandalarning go'sht uchun o'stirish muddatlari; broylerlar 8 hafta, kurka jo'jalari 17 hafta, g'ozlar 9 hafta, o'rdak jo'jalari 7 hafta, sesarka jo'jalari 12 hafta, bedana jo'jalari 9 hafta.

Tirik vazn ta'siri. Tirik vazn va so'yim chiqimi o'rtasida ijobiy korreiyasiya mavjud, xuddi shuningdek bu belgi yetiladigan qismi, tush va son go'shtlari nisbatini ortishi. oziqa sarfini kamayishi va nimtalar sifatini yaxshilashga ham ta'sir etadi.

Broyler jo'jalari go'shtining biologik qiymati 800 – 1400 g tirik vaznda amalda bir xil.

3. parrandaning jadal o'sishi uchun uning proteinga bo'lgan talabi qondirilishi kerak. Rasionda prteinning yetishmasligi o'sishga salbiy ta'sir etib, chiqimni ko'paytiradi. Proteinning meyordan yuqori bo'lishi. proteinni to'liq o'zlashtirish imkonini bermay, tanaga zarar yetkazadi, rivojlantirishga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Oqsilning meyordan ko'p bo'lishi ichaklarda chirish jarayonini keltirib chiqaradi uning mahsulotlari esa tanani zaharlaydi.

Parranda proteinga emas, balki uning tarkibidagi aminokislotalar, ayniqsa o'rni almashmaydigan aminokislotalarga e'tibor beriladi. Aminokislotalarning yetishmasligi va meyordan ortiqligi parrandalarga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Aminokislotalar bo'yicha rasionning tenglashtirilmasligi aminokislotalarning 30% oqsilga aylanish o'rniga energiyaga aylanadi.

Parrandalarning aminokislotalarga talabini meyorlashtirish aminokislotalarning vitaminlar, makro – mikro elementlar va oziqa tarkibidagi energiya miqdori bilan moslashtirishni taqozo etadi.

Oziqaning energetik qiymati ko'tarish go'sht navini yaxshilanishga ijobiy ta'sir etadi. Rasionga qo'shimcha yog' sifatida hayvon va o'simlik yog'laridan foydalanish mumkin. Yog' qo'shib berish faqatgina energiya manbai bo'lib qolmasdan balki yog' kislotalariga bo'lgan talabni qondiradi.

Parrandalar rasionida energiya – protein nisbatini boshqarish bilan oqsil va yog' nisbati mutanosib bo'lgan iste'molchi talabiga mos go'sht yetishtirish mumkin. Vitaminlar tanada muhim o'rin tutadi, u tanaga ma'lum nisbatda tushib turishi kerak. Vitaminlarning yetishmasligi va meyordan ko'pligi parrandalarning o'sishiga va to'yimli moddalarni o'zlashtirilishiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Oziqaga fermentli preparatlar, antibiotiklar, antioksidantlar, dori – darmonlar, o'sish dorilari, taam moddalari qo'shilishi parrandaning yaxshi o'sishi, go'shtning tashqi ko'rinishi, mazasi, ta'mi va saqlanishiga ijobiy ta'sir etadi.

Har xil o'sish dorilari, antibiotiklar, dori – darmonlarni so'yishga 1 xafta qolganda ratsiondan chiqarib tashlash kerak. chunki uning qoldiqlari mahsulot sifatiga ta'sir o'tkazmasligi kerak.

Rasiondagi ba'zi oziqalarning tarkibidagi muddatlarning o'zaro munosabati teri osti yog' rangiga va go'shtning ta'mi va hidiga ta'sir o'tkazadi. Sifatsiz yog'lar, baliq yog'i parranda go'shtining mazasini yomonlashtiradi unga baliq hidi va ta'mini beradi. So'yishga 1 hafta qolganda ratsiondan baliq yog'i va uni chiqarib tashlanadi. Bug'doy go'shtga makkajo'xori va arpa nisbatan yaxshi taam beradi. Suli ham go'sht sifatiga ijobiy ta'sir etadi. Rasionda bug'doy yoki suli yetarli bo'lsa olingan nimtalar oq rangda bo'lib, sevib sotib olinadi.

Sarg'ish nimtalar ham sevib sotib olinadi. Buning uchun ratsionga sariq makkajo'xori, beda uniko'shish ijobiy natijalar beradi. Vitaminli o't talqoni o'z tarkibida karotinoidlar saqlab nimtaning sariq rangda bo'lishini ta'minlab go'shtda A vitamini ko'pligidan darak beradi.

Saqlash usullari. Xo'jaliklarda yerda va qafaslarda saqlash usullari qo'llaniladi. Qafaslarda yosh parrandalar jadal o'sib, yerda o'stirganda go'sht yog'lir oq bo'ladi. Broyler jo'jalari so'yish davriga kelib qafaslarda o'stirilganlari 10 – 16% tirik vazni yuqori, oziqa sarfi 5 – 17%, I kategoriya nimtalar chiqishi 10 – 37% yerda o'stirilganlarga nisbatan yuqori bo'ladi. Qafaslarda o'stirilgan broyler jo'jalarining mazasi yahshiroq bo'ladi.

Broyler jo'jalarini qafaslarda o'zoq o'stirish (9 – 10 hafta) ularning ko'kragida yara (namli) hosil bo'lib go'sht sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Qafaslarda g'oz jo'jalari go'sht uchun o'stirilganda jigarining sifati yaxshilanadi. Qafaslarda go'sht uchun boqilgan g'ozlarning jigarining o'rtacha

vazni 506 g, yerda o'stirganda esa – 310 g. Qafasda o'stirilgan broyler jo'jalarining partlarining tozalanishi yerda o'stirilganlariga nisbatan 22% yuqori bo'ladi.

Parrandalar zichligi. Zichlik ortishi bilan 1 m² yerdan olinadigan mahsulot miqdori ko'payadi, lekin parrandalarning o'sishi susayib, 1 kg semirishi uchun oziqa sarfi ortib, go'sht sifati pasayadi.

Parrandalar zichligi parrandalarning meyoriy miqdori yoshga qarab ularning saqlanishi, oziqa sarfi, tirik vazni, go'sht sifati, 1m maydonda olinadigan mahsulot miqdori bilan belgilanadi. Zichlik meyori; broyler jo'jalari 1–9 haftalik yoshida–18; kurka jo'jalari–6; o'rdak jo'jalari–10; g'oz jo'jalari–5; sesarka jo'jalari–19: Qafasda 1 bosh broyler jo'jasi uchun 290 sm² kurka jo'jasi uchun 500 sm² ni tashkil etadi.

1 bosh uchun oxur uzunligi jo'jalarga 2,5 sm, ko'rka jo'jalari uchun 3–4 sm, o'rdak jo'jalari uchun 2 sm; g'oz jo'jalari uchun 2–6 sm, sesarka jo'jalari uchun 2 sm ni tashkil qiladi. Sug'orish oxuri 1 boshga 2 sm.

Mikroiqlim. Yuqori go'sht sifatiga erishish uchun meyordagi mikroiqlim bo'lishi kerak: harorat, namlik, yorug'lik, zaharli gazlar va chang, meyordan oshiqcha shovqin bo'lmasligi kerak. Meyor buzilsa mahsulot miqdori kamayib, sifati yomonlashib, oziqa sarfi ko'payadi.

Yerda parrandalar saqlanganda ⁰S: 1 sutkalik broyler jo'jalari–28–26, o'stirish oxirida 18 ga cha kamaytiriladi; kurka jo'jalari uchun 30–28 dan 17 gacha; o'rdak jo'jalari uchun 26–22 dan 16 gacha; g'oz jo'jalari uchun 26–22 dan 18 gacha; sesarka jo'jalari uchun 30–25 dan 16 gacha. Katakda ⁰S: 1 sutkalik broyler jo'jalari uchun –32–28, o'stirish oxirida 18 ga pasaytiriladi; kurka jo'jalari 35–32 dan 21 gacha; o'rdak jo'jalari uchun 31–24 dan 18 gacha; g'oz jo'jalari uchun 30–22 dan 20–18 gacha; sesarka jo'jalari uchun 32 dan 16 gacha.

Tashqi haroratining o'zgarishiga parrandaning javobi parranda turiga, zotiga, jinsiga, saqlash usullari va fiziologik holatiga bog'liq.

Parrandaxonalarda namlik va 60 – 70% ushlab turiladi. Yuqori harorat va namlik yosh parrandalarning o'sish va rivojlanishiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Jo'jalarni go'sht uchun o'stirishda yorug'lik muhim o'rin tutadi. Go'shtga o'stirish davomida yorug'lik davomiyligi va uning kuchi pasaytirib boriladi. Go'sht uchun o'stirilayotgan jo'jalarni ultrabinafsha nurlaridan foydalanishi go'shtning sifatiga, so'yim chiqimiga, go'sht tarkibida lipidlarning ko'payishiga ijobiy ta'sir etadi. M: So'yim chiqimi 3%, I kategoriya nimta chiqimi 4 – 7% ko'payadi.

Hayajonning (stress) ta'siri. Hayajondagi parranda o'sish va rivojlanish susayadi, oziqalar sarfi ko'payadi, o'lim ortadi, go'sht sifati yomonlashadi. Hayajonni kamaytirish yo'llari: seleksion, texnologik va farmakologik.

4. Parrandalar go'shtining sifati uchun qayta ishlash davomida o'zgarish mumkin: parrandalarni so'yishdan oldin saqlash, tutish, tashish, dastlabki ishlov berish, tozalash, sovutish, shakl berish, joylash, muzlatish. saqlash.

So'yishdan oldin och saqlash. So'yishdan oldin parrandalar oziqlantirilmaydi, maqsad jig'ildon, oshg'ozon va ichaklarni iloji boricha ko'proq oziqalar qoldiqlaridan tozalanishini taqoza etadi. Tozalanmagan oshqozon–ichaklar gavda go'shtini tozalashni qiyinlashtiradi va ba'zan ichki a'zolarni yertishi

natijasida go'sht sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Och qoldirish davomida xoxlagancha suv ichiriladi. Suvning kam bo'lishi oshqozon – ichakda oziqalarni yaxshi hazmlanishiga imkon bermay, oshqozon–ichakni qoldiqlaridan tozalanishiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Suv yetishmasligi parrandaning tirik vazni kamayadi. Och saqlash paytida 8 soat davomida suv ichirilmasa suv ichirilgandagiga nisbatan 1,5 – 2 barobar tirik vazni ko'proq yo'qotadi. Suvning yetishmasligi so'yim chiqimini 1 – 3% kamayishiga sabab bo'ladi, go'sht sifatiga salbiy ta'sir etib, go'sht suv saqlash qobiliyati pasayib go'shtda suv miqdori kamayadi. So'ish oldidan parrandani och saqlash davomiyligi bilan tirik vazni yo'qotilishi, go'sht chiqimi va sifati bilan bog'lanish mavjud.

Go'sht to'qimalarida yog'ning miqdori bilan so'yishdan oldin och saqlash davomiyligi o'rtasida salbiy bog'lanish bor, chunki och qolgan tanada energiya manbai bo'lib yog' va glikogen hizmat qilib so'yilgandan keyin bu holat go'sht sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

So'yishdan oldin quyidagicha och qoldirish davomiyligi mavjud: kuriklikdagi parrandalar uchun 8 soat, suvda suzuvchi parrandalar uchun 4 – 8 soat bo'lib bunda tashish vaqti ham kiradi.

Parrandalarni ushlash. Parrandani to'g'ri ushlash, tashish parrandalar jarohatini kamaytirib, go'sht sifatiga ijobiy ta'sir qiladi.

30% nimtadagi no'qsonlar – go'shtning ko'karishi, suyaklarning sinishi va boshqalar ushlash, idishlarga joylash, tashishi va bo'shatish paytida ro'y beradi. Parrandalarni tutish nimqorong'i joyda (1 lk 1m²) bo'lishi kerak, chunki qorong'i joyda parranda o'zini tinch sezadi. Parrandani to'tganda ehtiyoat bo'lish kerak, bo'lmasa ularda jarohatlar va suyaklar sinishi ro'y berib u go'sht chiqimi va sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Tashish. Muhim texnologik omil hisoblanib uning buzilishi parrandalarni jarohatlarga olib keladi, go'sht chiqimi va sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Tirik vazni va so'yish chiqimi parrandani oziqasiz va suvsiz tashish davomiyligiga bog'liq.

Tashish idishida oziqasiz va suvsiz 18 – 20 soat davomida tashish 9 – 12% tirik vazni kamayishiga olib keladi.

Uzoq davom etgan tashish go'sht va jigardagi glikogen miqdori kamayib, u go'shtning yetilishiga salbiy ta'sir etib, organizmda ko'p energiya yo'qotilib, tirik vazn kamayishiga sabab bo'ladi.

Davomli tashish natijasida parranda charchaydi, ko'p suv yo'qotadi, qon oqishi yomonlashadi va pat ajrashi qiyinlashadi. Shuning uchun so'yishdan oldin parrandaga 1,5-2,0 soat dam berib hoxlagancha sug'orish kerak.

Parrandaga dastlabki ishlov berish qo'yidagi jarayonlardan iborat: konvertga osish, hushsizlantirish, so'yish, qonsizlantirish, issiqlik ishlovi berish, partni yulish.

Parrandaga dastlabki ishlov berish uning go'sht sifatiga katta ta'sir beradi.

Konvertga osish parranda uchun katta hayajon bo'lib keyingi so'yish ko'rsatkichlariga ta'sir ko'rsatadi. Bu parranda bezovta bo'lib, o'zini u yoq bu yoqqa uradi, natijada ba'zi suyaklari sinadi. Shuning uchun unga tinchishi uchun vaqt berish kerak (90 sek.).

Hushsizlantirish. Meyordagi hushsizlantirish muskullarni bo'shaytirib, yurakni ishlashi natijasida tanani to'liq qonsizlanishini ta'minlaydi, nimtaning tashqi ko'rinishi yaxshilanib, saqlash muddati uzayadi. Noto'g'ri hushsizlantirish o'tkazilsa tomirlarni kesishiga parranda qarshilik kursatishi natijasida jarayon sifatsiz o'tkazilib qonsizlanishga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Yaxshi qonsizlantirilgan nimtalarda qizil dog'lar, ayniqsa bunday dog'lar qanot, bo'yin va dumg'azada uchraydi. Qon tomirlarida qolgan qon mikroblar uchun oziqa bo'lib rivojlanishiga sabab bo'ladi. Sekin gimoglabin serovodorod va kislarod ishtirokida zangori pigmentga aylanadi, u esa nimtaga bo'g'iq ba'zan yashil rang beradi.

Qattik hushsizlantirilganda esa yurak faoliyati buzilib, ko'pincha yurak muskullari paralich bo'lib, qonsizlanish qiyinlashadi. Shu boisdan go'sht sifati buziladi.

Hushsizlantirishning quyidagi usullari mavjud: jismoniy elektr toki bilan, karbonat angedrid gazi bilan ba'zan narkotik moddalar bilan. Eng ma'quli elektr toki bilan xushsizlantirish, chunki unda yurak urib turadi. Tanaga elektr tokining ta'siri tok kuchi va impulslar davriga bog'liq. Tok kuchining quvvati kam bo'lsa parranda xushsizlanmaydi bu esa go'sht sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Parrandani so'vish tashqi va ichki bo'lishi mumkin. Tashqi so'yishda ichki so'yishga nisbatan qon ajrashi yahshiroq bo'ladi. Tovuq, jo'jalar va sesarkalarda qonsizlanish 1,5–2 min, suvda suvchi parrandalarda esa 2,5–3 min davom etadi.

Issqlik ishlovi berish. Pat ajrashini osonlashtirish uchun qonsizlantirilgan nimtalarga issqlik ishlovi beriladi. Issqlik ishlovi ma'lum davr davomida issiq suv bilan amalga oshiriladi.

Meyorda ishlov berish darajasi: broyler jo'jalari, tovuqlar, sesarkalar va bedonalar uchun 52 – 55°C, suvda suzuvchi parrandalar uchun – 64 – 65 C°. davomiyliigi esa jo'jalar, tovuqlar, sesarkalar va bedonalar uchun – 120 C°, boshqa parrandalar uchun esa 180 C°.

Tananing ba'zi joylaridan pat oson ajralmaydi, shuning uchun qo'shimcha issqlik ishlovi beriladi. Vannada o'sha joylarga qo'shimcha issqlik ishlovi berish uchun suv harorati 6 – 10°C yuqori bo'lishi kerak. Shunday qilinganda yuqori sifatli mahsulot olish mumkin.

Haroratning past bo'lishi pat ajrashini qiyinlashtiradi. Tovuqlarni 60 – 63 C° haroratli suvda ishlansa pat yaxshi ajraydi. lekin ko'pincha terini bujmaytirib qo'yadi, bu esa nimtaning tashqi ko'rinishiga salbiy ta'sir etib, saqlash muddatini kamayishiga sabab bo'ladi. Yuqori haroratda ishlangan nimtalarni tezda sovutish yaxshi natijalar beradi.

Patni yulish. Issqlik ishlovi berilgandan keyin mexanik ravishda pat yulinadi. Bu jarayon to'g'ridan – to'g'ri nimta sifatiga ta'sir qiladi. Pat ildizlarini qolishi, yirtilishlar, yulib olishlar nimta sifatiga salbiy ta'sir kursatadi.

Namtada qolgan insimon parlarni yo'qotish uchun ular o'tga tutib olinadi, suvda suzuvchi parrandalar nimtasini part qoldiqlaridan tozalash uchun mum (vosk)lash kerak, shunda birorta pat va uning qoldiqlari qolmaydi.

Tanani ichki a'zolaridan tozalash. Parrandalarni qayta ishlash korxonalari yarim tozalangan va to'liq tozalangan holda tozalanadi. To'liq tozalangan parranda tanasidan hamma ichki a'zolar olib tashlanadi, oyoq va bo'yin kesib tozalanadi.

Nimtalarni tozalangandan keyin nimtadagi iflosliklar yuviladi.

Sovutish. Yangi so'yilgan parranda go'shti qattiq, yoqimli hidga ega bo'lmaydi. Go'sht mazasini oshirish uchun uni albatta yetishtirish kerak. Go'shtning yetilishi turli tur va yoshdagi parrandalarda turlicha bo'ladi. Yosh jo'jalar nimtalar oziq – ovqat va taam sifatlarini yaxshilash uchun yetiltirish so'yishdan keyin 18 – 24 soatni tashkil qiladi. Kurka va tovuq nimtalari 36 – 48, g'ozlarda 6 sutka va g'oz jo'jalarida 2 sutkani tashkil etadi.

Parrandalar so'yilgandan keyin uning nimtalarida kimyoviy va fermentativ o'zgarishlar ro'y berishi bilan mikroorganizmlar ham rivojlanadi. Bunday jarayonlar faqatgina sovutish bilangina to'xtatiladi. Nimtalarni sovutish havo yoki tegib turishi bilan sovitiladi. Go'sht sovuqni sekin o'tkazadi, sovutishning cho'zilib ketishi bakteriyalar to'shishini ko'paytirishga sabab bo'ladi. Sovutish 0–4°S. Sovugan go'sht yaxshilanib, taami yaxshilanib, uzlashtirilishi ortadi.

Besh kecha – kunduzdan ko'p saqlangan parranda go'shtlari muzlatilishi shart. Muzlatilgan go'sht ichidagi harorat – 6°C.

Muzlatish. Sekin muzlatish yirik lir kristallari hosil bo'lib go'sht sifatiga salbiy ta'sir qiladi. Bunday go'sht erigandan keyin yumshoq bo'lib qoladi.

Tez sovutganda mayda kristallar hosil bo'lib, go'sht tarkibi o'zgarmaydi. Eriganda go'sht holati o'zgarmaydi.

Tez muzlatganda oqsil va tuzlar xarajati kam bo'lib, uning hushbo'yligi va tashqi ko'rinishi o'zgarmaydi.

Parranda nimtalarini sellofan idishlarda qadoqlangan holda saqlash, yo'qotish darajasini 6 – 7 marta kamaytiradi, uning hidi, mazasi, tashqi ko'rinishi saqlanib qoladi.

Saqlash. Parranda go'shti tez buzuluvchan bo'ladi. Saqlash paytida go'shtda qator o'zgarishlar ro'y beradi, u go'shtning taam va to'yimligiga salbiy ta'sir etishi mumkin. Tez foydalanishga mo'ljallangan nimtalar 0+2 darajada va 80 – 85% namlikda saqlanadi. Muzlagan go'sht – 12°C va 85 – 95% namlikda saqlanadi. Muzlatib saqlanganda haroratning ko'payishi salbiy natijalarga olib keladi. 1 C° ga haroratning ortishi 3 – 5% me'yordagi xarajatni ko'paytirib yuboradi.

Sifatli oziq – ovqat tuxumi – qimmatli parhez oziq ovqat mahsuloti hisoblanadi. U inson uchun zarur bo'lgan nisbatdagi to'yimli va biologik aktiv moddalardan tashkil topib, oson o'zlashtirib olinadi. (96 – 98%). 1 tuxum to'yimligi bo'yicha 40 g go'sht va 200 g sutga teng. 1 tuxum voyaga yetgan kishining 1 sutkalik 4 – 5% protein, yog' va mineral moddalarga va vitaminlarga 10 – 30% talabini qondiradi.

Tovuq tuxumi o'rtacha 350 kDj, 100 g oqsilda – 177, 100g tuxum sarig'ida – 1570 kDj to'yimlilikka ega.

Bedana va sesarkalar tuxumi o'z tarkibi bo'yicha tovuq tuxumidan qolishmaydi, ba'zi kursatkichlar bo'yicha ustun turadi.

Bedona tuxumida tovuq tuxumiga nisbatan A₁, B₁, B₂ vitaminlari 2,2 – 2,8 barobar, lizin, sistin va metionin 1,4 – 1,9 barobar, kobalt, mis va temir 1,7 – 4,6 barobar ko'p bo'ladi.

Sesarka tuxumining sarig'ida tovuq tuxumiga nisbatan 2 barobar mineral moddalar, vitamin A va karotin bo'ladi.

Parrandalar genetik hususiyatlari va tuxum sifati.

Tuxumning sifatiga parranda turi, zoti, liniyasi, krossi va individual hususiyatlari ta'sir etadi. Tur ta'siri osti parrandalar tuhumlarining tarkibi farq qiladi.

Tuxumning puchog'i sesarkalarda qalinroq bo'lib (13-16%). Eng yupqa bedona tuxumlarida bo'lib 7-8% tashkil qiladi. Tuxumning sarig'i ko'proq o'rdak va g'oz tuxumlarida (32-36%) va eng kam tovuq tuxumida bo'lib 26-33% tashkil etadi.

Oziq – ovqat tuxumi sifatida tuxum yo'nalishidagi tovuqlardan olingan tuxumlar yuqori baholanadi. Go'sht yo'nalishidagi tovuqlaridan, kurka, o'rdak va g'oz tuxumlari iloji boricha jo'ja ochirish uchun foydalanish kerak, qolganlari o'rdak va g'oz, ko'rka tuxumlari qayta ishlanishi va go'sht yo'nalishidagi tovuq tuxumlari sotishga chiqariladi.

Turli zot tovuqlari asosan og'irligi bilan farq qilib, shakli, po'stlog'i va ichki nisbatlar bo'yicha farq qiladi.

Turli zot tovuqlar tuxumining kimyoviy tarkibi, oqsil va sarig'ining morfologik ko'rsatkichlari kam farq qiladi.

Tuxumning sifati ko'proq parrandaning liniyasi va krossiga ko'proq bog'liq. Ko'proq tuxumning vazni, oqsil indeksi, xid birligi, tuxum tarkibining zichligi, sarig'i ning chayqalishi va qarotinoidlar nisbati farqlanib 7-12% tashkil qiladi.

Duragay tovuqlar tuxumining po'sti qalinroq bo'ladi. Tuxum sifat ko'rsatkichlari zot ichida parrandalarning individual xususiyatlari ta'sir etadi.

Tuxumning sifati bo'yicha bir zot ichidagi parrandalar o'rtasidagi farq naslchilik ishida imkoniyatlar ochib beradi.

Parrandalar tuxumining sifati yuqori irsiyat koeffitsiyentiga ega. Seleksiya ishlarida parranda vazni bilan tuxum sonini inobatga olgan ma'qul.

Tuxumning vazni kamtuxum tovuqlarda kamroq, sertuxumlarida ko'proq (1,5 – 2 g) kamayishi mumkin. Tovular vaznini 100g oshishi tuxum vaznini 1g ga oshirish mumkin.

Tuxum vazni ortishi bilan uning jarohatlanishi ko'payadi.

Shakl indeksi bilan oqsil qavatlar nisbati va jarohatlanishi darajasi o'rtasida bog'lanish bor. O'ta dumaloq tuxumlarda oqsilning tashqi suyuq qavati kam bo'lib, quyuq qavati ko'proq bo'ladi.

Juda dumaloq va uzunchoq tuxumlar ko'proq jarohatlanadigan bo'ladi.

Parrandalar tuxumdorligi ortishi bilan uning po'stlog'ini bo'shashib borishi o'rtasida bog'lanish bor.

Tovuq tuxumining quyuqligini ortishi (plotnost) uning tarkibida o'rni almashmaydigan aminokislotalar miqdorini ko'payishi va uning mazasini ortishiga ijobiy ta'sir etadi.

Parranda yoshi va fiziologik holatini tuxum sifatiga ta'siri.

Tuxumning sifatiga ko'proq parrandaning yoshi ta'sir qiladi.

Tuxum pustlog'ining sifati yoshi ulg'ayishi bilan yomonlashib boradi, ayniqsa tuxum berishning oxirgi oylarida.

Parrandalar yoshi ulg'ayishi bilan tuxum oqsili zichligi mu'tadil bo'lmay qoladi, ayniqsa bu hol tuxumlarning oxirgi oylarida yaqqol kuzga ko'rinadi. Shunday hol oqsil indeksi va sarig'i, hamda Xau birligida ham ro'y beradi.

Yoshi ulg'ayishi bilan po'stloq nisbati kamayadi. Oqsilning nisbati 14 oylikkacha kamayib keyin biroz ortadi, sarig'i esa oldin ortib keyin kamayadi. Amalda 1 yil tuxum berishining oxirigacha tuxum sifati yaxshilanib boradi.

Tuxumlarning 2 yilida tuxumning barcha sifat ko'rsatkichlari yaxshilanadi. Uning oxirida esa yomonlashadi.

Ikkinchi va uchinchi davra tuxumlash davrida tuxumda A vitamini va karotinoidlar ko'payib, xolesterin nisbati kamayib boradi. Eng siqatsiz tuxum tullash paytida olinadi.

Tuxumning sifati ko'proq kasalliklar va hayajon (stress) ta'sirida pasayadi.

Parrandalarni oziqlantirish va tuxum sifati. Parrandalarni oziqlantirish uning to'yimligi, ta'm va tovar ko'rsatkichlarida asosiy omil hisoblanadi.

Yuqori sifatli tuxum olishning asosiy sharti oziqlantirish bo'yicha meyorlarga rioya qilish hisoblanadi. Rasion tarkibi tuxumning umumiy sifatlari va ayrim ko'rsatkichlariga ta'sir qiladi. Tuxumning vazni rasionning to'yimligi va hom protein nisbatiga bog'liq. Tuxumning vazni ayniqsa sarig'ini vaznini (2%) ortishida o'simlik moylari alohida o'rin tutadi. Almashinuvchi energiyaning meyorga nisbatan 5-10% kamayishi muxim vaznini 0,5-0,7 g ga kamaytirib yuboradi. Tuxumning vazni rasionda xom protein miqdori ortishi bilan ayniqsa hayvonot dunyosidan olingan oziqalar bo'lishi, yoki lizin va metionin kiritilishi bilan ortib boradi. Aminokislotalar tarkibini yaxshilanishi yoki xom protein miqdorini ko'laytirib 16-18% qilganda tuxum vazni 1-2 g ortadi. Tuxum vaznini ortishida parrandalar ishtahasini oshiradigan o't talqoni, vitaminlardan D₃ va S (kiritilishi ijobiy ta'sir ko'rsatadi).

Tuxumning vazni rasion tarkibida javdar, raps, rosforming ko'p bo'lishi va tanaga turli dorilar berilganda, hamda adeximikatlar (zaxarli moddalar) ta'sirida kamayadi.

Po'tloq sifati (qalinligi va yaltiroqligi) mineral – vitamin oziqlanishiga bog'liq.

Mineral moddalarning yetishmasligi 2-3 kunda po'stloq sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Oqsil sifati asosan protein va vitamin oziqlanishiga bog'liq. Protein miqdorining ko'payishi, aminokislotalar nisbatining yaxshilanishi oqsilning zich qatlamining ko'payishi, oqsil indeksi Xau birligi ortadi. Rasionda xom proteinni meydordan ortib ketishi tuxumda oqsil miqdori ko'payishi bilan uning sifati pasayib boradi.

Tuxum sarig'ining sifati oziqaga bog'liq. Oziqalar tarkibida yetarli karotinoidlar bo'lishi shart. buning uchun parrandalarga o't talqoni, sariq makkajo'xori, korotin saqllovchi moddalar va ksantofillar muhim ahamiyat kasb etadi. Tuxum sarig'ini kuchaytirish maqsadida 1 tonna oziqaga 15-20g karotin qo'shish maqsadga muvofiq. Me'yorda vitamin A bo'lishi kerak. uning ko'payib ketishi karotinoidlar nisbatini kamaytirib tuxum sarig'ini rangsizlanishiga sabab bo'ladi.

Saqlash usullarining tuxum sifatiga ta'siri. Tuxumning sifati ko'p jihatdan binoning iqlimi, saqlash usullari va texnologik jihozlarning sifati belgilaydi. Tuxumning sifatiga yuqori harorat va namlik salbiy ta'sir ko'rsatadi, yoki tuxumning vazni, po'stlog'ining qalinligi va qattiqligi, pasayadi.

Haroratning yuqori bo'lishi parrandaning ishtahasi pasayib va issiqlik stressi bo'ladi. Parrandaxona haroratining 24 C⁰ dan keyin har bir darajasi uchun 1-1,5% tuxum vazni pasayadi.

Yuqori harorat oqsil va sarig'i indeksiga ham salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Parrandalarda haroratning ko'tarilib passayishiga yo'l qo'ymaslik kerak aks holda rasionda to'yimli moddalarni konsentratsiyasini ko'paytirib, biologik aktiv moddalarni qo'shib, S vitamin berib, parrandani salqin suv bilan ta'minlash kerak.

Tuxumning sifati yorug'likka bog'liq. Me'yorda yorug'lantirish tinimsiz yorug'lantirishga nisbatan sifatliroq tuxum olinadi.

Parrandalarni qafaslarda saqlaganda yerda saqlaganga nisbatan tuxum vazni ortib, ifloslanishi kamayadi, lekin tuxumning sinishi ko'payadi.

Qafaslarda saqlangan parrandalar tuxumi po'stlog'ining qalinligi, oqsil va sarig'ida qurruq moddalar nisbati ko'pligi va vitaminlarning kamligi, po'stlog'ining yupqaligi, tuxum shaklidagi no'qsonlar ko'pligi bilan yerda saqlangan parrandalardan ajralib turadi.

Kataklarda parranda sonining ko'payishi tuxum sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Bitta tovuqqa katakda 400 sm² maydon ajratilishi kerak.

Tuxum saqlash va qayta ishlashning tuxum sifatiga ta'siri.

Tuxumning qayta ishlash natijasida toza, iflos, zararlangan vazni bo'yicha bo'linib, muxrlanadi, ba'zilar yarimfabrikat mahsulotlarga aylantiriladi, idishlarga joylanadi.

Tuxumni tozalash va bakteriyalar bilan zararlanganligini kamaytirish uchun mahsus mashinalarda yuviladi.

Yuvilgan tuxumning puchog'ida mikroblar soni keskin kamayib, tovar ko'rinishi ancha yaxshilanadi. Tuxumlar navlarga ajratiladi.

Navlarga ajratilgan tuxumlar mahsus muhrlar yordamida muhirlanadi. Tuxumlar oziqa buyoqlari yordamida muhirlanadi: I kategoriya parhyez tuxum (D₁)-qizil; ikkinchi kategoriya (D₂)- ko'k rangda bo'ladi. Oshxona tuxumi S₁ va S₂ muhrlanmaydi.

Navlanib muhirlangan tuxumlar mahsus idishlarga joylashadi.

Tuxumlar mahsus ulovda tekis holda. siltamasdan, mutadil haroratda tashiladi.

Tuxumni sotishdan oldin tuxum omborida 3 kun davomida +8 dan +15⁰gacha, nisbiy namlik esa 75 – 80% saqlanadi.

Tuxumlar sifatsiz saqlanganda ularning sifati yo'qotiladi: vazni kamayadi, havo kamerasi kattalashadi, oqsili suyuladi; tuxum sarig'i puchogga yaqinlashadi, xajmi kattalashadi, pardasi eguvchanligini yo'qotadi; tuxum teshiklaridan tuxumga mikroblar kirishi kuchayadi va tez buziladi. Tuxumni uzoq vaqt toza binolarda – 2⁰ da yoki sovutgichlarda saqlash kerak.

Iflos va singan tuxumlarni saqlash tavsiya etilmaydi, ular mayda tuxumlarqayta ishlaydi.

Sanoatda tuxumni qayta ishlashda ular navlarga ajratiladi, yuvilib, dezinfeksiya qilinadi. Shundan keyin ichidagi chiqarilib, kerak bo'lsa oqsili va sarig'i alohida – alohida ajratiladi. Olingan mahsulot tashqi ko'rinishi va hidiga qarab baholanadi. Sifatsiz mahsulot texnik milaniga aylantiriladi. Keyinchalik tuxum massasini filtirlaydi (suzadi), 60°C da pasterlaydi, 2,5-3 min davomida $10-12^{\circ}\text{C}$ sovutiladi. Shundan keyin mahsulot oq tunuka idishga, yoki alyumin flagalar ichiga sellofanto'shalib mahsulot solinib, muhirlanib $-0.5 -1,5^{\circ}\text{C}$ haroratda saqlanadi.

Tuxum massasini kukun holida saqlash ma'qul, chunki uni tashish va saqlash juda oson.

Kukun olish uchun tuxum massasi changlatilib $140-150^{\circ}\text{C}$ da quritish jihozida quritiladi. Quritilgan kukun standart idishlarda quruq nimqorong'i binolarda saqlanadi.

Kukun tashqi ko'rinishi, fizik va kimyoviy ko'rsatkichlar bo'yicha talabga javob berishi kerak.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Parranda go'shti o'z tarkibida nimalardan tashkil topgan?
2. Parranda go'shti nimtasini semizlik darjasiga ko'ra birinchi toifali tovuq, jo'jalr, sesarka, kurka jo'jalarga tarif bering?
3. Broiler jo'jalari birinchi kategoriyali deganda qanday tavsiflanadi?
4. Kurka birinchi kategoriyaligiga tavsif bering?
5. Issiqlik ishlov berish deganda nimani tushunasiz?
6. Parranda tuxumining tuzulishi va bir biridan farqini ayting?

YILQICHILIK MAHSULOTLARINING SIFATI

Standartga muvofiq ot go'shti va biya suti noyob mahsulot hisoblanib, ot go'shtining kimyoviy tarkibi, undan tayyorlanadigan noyob taomlar (qazi, qarta) ot go'shtining inson salomatligi uchun tutgan o'rni. Biya suti va qimizning inson salomatligida tutgan o'rni. Biya sutining kimyoviy tarkibi. Qimiz tayyorlash texnologiyasi.

Yilqichilik mamlakatimiz chorvachiligida muhim o'rin tutadi, chunki xalqimizning azaldan qimiz va qazining sevib iste'mol qilishini kursatish mumkin.

Mamlakatimizda yilqichilikni rivojlantirish uchun barcha imqoniyatlar mavjud, chunki bizda yetarli miqdorda tog', tog'oldi, cho'l yaylovlari yetarli hisoblanadi. Shu xududlarda yilqichilik bilan shug'ullanish arzon va sifatli yilqichilik mahsulotlarini ishlab chiqarish imqonini beradi.

Biya sutidan tayyorlangan qimiz shifobaxsh ichimlik bo'lib kishilar sog'ligini mustahkamdashda muhim urin tutadi.

Ot go'shti va yog'idan tayyorlangan kazi esa noyob oziq – ovqat mahsuloti bo'lib hisoblanadi. Otlarni suyishdan olgan qo'shimcha suyim mahsulotlari ham xalqimiz tomonidan sevib iste'mol kilinadi.

Otlarning go'sht mahsuldorlikligi kator omillarga, boglik bo'lib ularni e'tiborga olish Go'shtni miqdori va sifatini yaxshilashga yerdam beradi.

2. Biyalar ancha yuqori sut mahsuldorlikligiga ega, ular bir kecha – kunduzda 8 l dan 30 l gacha sut beradi. Laktasiyasi 6 – 7 oy davom etib 1500 – 3000 kg sut berish kobiliyatiga ega.

Biyalarning suti o'zining kimyoviy tarkibi va imuno – biologik xususiyatlari bilan ayollar sutiga juda yaqin turadi. Shuning uchun ham uning tuyimlilik xususiyati yuqori, butun organizm faoliyatini meyorda rivojlantirishda katta ahamiyatini ega. Biyalar suti faqat bir xil tarzda – qimiz sifatida iste'mol kilinadi.

Biya suti sut kandi, sut yog'i, oqsil, to'zlar, fosfatidlar, fermentlar, vitaminlar, mikroelementlar, garmonlar, ilemun tanachalar, pigmentlar va gazlardan tarkib topgan. Bularning ichida sut yog'i, oqsil va sut kandi asosiy komponentlar hisoblanadi. Professor I.A. Saygin ma'lumotiga kura, kishlok xujalik hayvonlari suti tarkibi bo'yicha bir – biridan fark kilishini e'tirof etgan.

Oqsil – albumin, globulin va kazeindan tashqil topgan murakkab politer birikma, Kazein moddasi ivitish xususiyatiga ega bo'lib, biyalar sutidagi umumiy oqsil moddasining yarmini tashqil qiladi. U sutda juda mayda bulakchalar shaklida, albumin va globulin esa sutda to'lik erigan xolda uchraydi. Albulin va globulin inson organizmida to'lik xazm bo'ladi. Biya sutidagi oqsil kimmatli aminokislotalar (lizin, triptofan, tirozin, sistin, arginin va boshqalar)ga juda boy bo'ladi.

Sut yog'i – boshqa hayvonlarning sut yog'iga nisbatan tez yonuvchi, erish harorati 21 – 23 C°ga teng, yog'ining yod miqdori sigir sutidagi yod miqdoriga nisbatan 4 barobar ko'p. Biya suti past molekulali yog' kislotalaridan tashqil topganligi tufayli undan sariyog' tayyorlab bo'lmaydi. Biya sutidan tayyorlangan yog' vazelinsimon bo'lib, tez achib koladi.

Sut qandi – laktoza tariqasida uchraydi va u ichaklarda achimaydi. Laktoza ferment ta'sirida glyuklza va galaktozaga parchalanadi, bu jarayon qimiz tayyorlashda bakteriyalarning rivojlanishi uchun qulay sharoit yaratadi. Sut qandi laktasiya davomida kam o'zgaradi.

Vitamin S – vitaminlar ichida muhimi hisoblanadi. Bir litr biya sutida 72 – 112 mg askorbin kislotasi (vitamin S) bulishi mumkin. Ogiz sutining 1 literida 40 mg vitamin S bo'ladi. 3 sutkadan keyin vitamin S ning miqdori 64 mg ga yetadi. Sil kasalligini davolashda vitamin S ning urni ayniksa kattadir. U qimizga davolovchi xususiyat baxsh etadi. Vitamin S ning miqdori biyalarning tugish mavsumiga boglik.

Vitamin A – tanada oziq orkali olinadigan karatindan xosil bo'lib, uni organizm sintez kilmaydi. Vitamin A epitelial to'qimalarni, upka va siydik yo'llarini, ovqat xazm kilish a'zolarini kasalliklardan saqlashda muhim ahamiyatga ega.

Vitamin E– 1 liter biya sutida 0,65 – 1, 05 mg bo'ladi. Shuningdek, biya sutida B₁, B₂, B₆, B₁₂, E vitaminlari ham mavjud. Vitamin E xolesterin moddasi almashinishida qatnashadi.

Mineral moddalar – Biyalar sutida natriy, kaliy, kalsiy, fosfor kabi mineral moddalar ayniksa ko'p bo'ladi.

Biya suti bakteriosidlik xususiyatiga ega, Yangi sog'ilgan biya sutida bakteriosid moddalar kam uchraydi. Bakteriosidlik fazasi 37 C⁰ da 2 – 5 soat davom etadi, past temperaturada bu xususiyat yanada ko'proq cho'zilishi mumkin. Turli zot biyalarda sutining kimyoviy tarkibida farq bo'ladi.

Qimiz – nordon sut mahsuloti bo'lib, biya sutini maxsus achitish natijasida tayyorlanadi. Achish jarayoni sutning tarkibidagi komponentlar deyarli o'zgarmagan xolda bir shakldan ikkinchi shaklga o'tadi. Qimiz sild kasalligini davolashda muhim urin tutadi. Sil kasalligini davolashda antibiotiklardan ham yuqori turadi.

Qimiz ovqat hazm qiluvchi bezlar faoliyatini kuchaytirish va qonga surilishi bilan oshqozon ichak sistemasining qisqaruvchanlik faoliyatini meyorga keltiradi, gemoglobin molekulasini buyovchi moddalar bilan boyitadi, nerv sistemasini normallashtiradi va kishining fikrlash qobiliyatini yanada ko'paytiradi.

Qimizning shifobaxsh xususiyati faqat biya suti tarkibida bo'lgan moddalarga bog'liq bo'lmay balki qimizni tayyorlash jarayonida hosil bo'lgan yangi moddalarga ham bog'liqdir.

Sut kislotasi – Ovqat hazm qilish jarayonida alohida o'rin tutadi, oshqozon suyuqligining kislotalik darajasini oshiradi. Shuningdek, sut kislotasi ichakdagi chirituvchi bakteriyalarning rivojlanishini tuxtatadi, ichakning qisqaruvchanlik xususiyatini kuchaytiradi, ovqatni ichakdan oson surilishiga yordam beradi va bu bilan chirituvchi bakteriyalar ajratadigan zaharli moddani cheklaydi.

Qimiz tarkibidagi karbon kislotasi og'iz bo'shligining ta'm sezish qobiliyatini, oshqozon haroratini oshiradi, oshqozon suyuqligini ajralishini, qisqaruvchanligini va siydik ajralishini kuchaytiradi. Qimiz tarkibidagi spirt ham ovqat hazm bo'lish jarayonini kuchaytiradi, ishtaxani ochadi. Qimizdagi bakteriyalar, achitqilar organizmni ichak chirish kasalliklaridan saqlaydi. Qimiz

tarkibidagi lizin, tirozin, triptofan va vitamin S organizmni tez qarib qolishdan ateroskleroz kasalliklaridan saqlaydi.

Doimiy ravishda qimiz ichish, surunkali yaralarning tuzalishi, kesilgan joylarni bitishi, singan suyaklarni o'sishini tezlashtiradi.

Qimiz buzoq, qulun, cho'chqa, tovuq va jujalarni ichburug, gastroenterit, o'pka yallig'lanishi, shamollash, vaginit, qo'yishga qarshi muvaffaqiyatli qo'llash mumkin.

Ba'zan antibiotiklarni ko'p iste'mol qilish natijasida organizmda aitaminlar almashinishi buziladi, bunday vaqtda qimiz iste'mol qilinsa, u vitaminlar almashinishini me'yorlashtiradi va antibiotiklarning organizmga ta'sirini kuchaytiradi. Demak, qimizni antibiotiklarga qo'shib ishlatish yaxshi natija beradi. Antibiotiklarni iste'mol qila olmaydigan odamlar uchun qimiz ichish juda muhimdir.

2. Biya sutining sifatini aniqlash uchun uning iflosligi, sut yog'ining miqdori, nordonligi, solishtirma ogirligi va ayrim xollarda kraxmal miqdori tekshiriladi. Iflosligi birnecha kavat dokadan utkazilib aniqlanadi, agar sut iflos bulmasa dokada iflos kolmaydi, iflos bo'lsa kukimtir dog'lar qoladi.

Qimizning solishtirma og'irligi (zichligi) laktometr (areometr) bilan aniqlanadi. Sutning kislotaligi terner graduslarida o'lchanadi. Biya sutining meydagi zichligi $1.032 - 1.034 \text{ g/sm}^3$ ga teng bo'ladi.

Kuchsiz qimiz quyuq, gazi kam bo'ladi, chayqatilganda hosil bo'lgan ko'pik tez chukadi. Idish devorlarida mayda kazein bulakchalari yopishib qoldi. Chayqatilmasdan qo'yilganda kazein idish ostiga cho'kib, zardobi idishning yuqorisiga ko'tariladi.

O'rtacha qimizning gazi yaxshi, bijillaydi, chayqatilganda hosil bo'lgan ko'pik tezda cho'kmaydi, ta'mi o'tkirroq bo'ladi, stakan devorlarida mayin yopishqoq cho'kma qoladi, kazein bo'lakchalari bilinmaydi, chayqatilmasdan qo'yilganda kazein cho'kmaga tshmaydi, zardob ajralmaydi.

O'tkir qimiz o'tkir nordon ta'miga ega bo'lib, stakan devorida qoldiq qolmaydi, pufakchalar oz chiqadi, chayqatilmasdan qo'yilganda kazein cho'kmaga tushmaydi, zardob ajralmaydi.

Qimiz kompleks baho (ta'mi, hidi, konsistensiyasi, gazliligi, rangi, idishi) asosida navlarga bo'linadi. Baholash ball berish tizimida olib boriladi. Har qaysi belgi qo'yidagicha maksimal ball olish mumkin: ta'mi va hidi bo'yicha – 70, rangi bo'yicha-5, qonsistensiyasi-10, gazliligi bo'yicha –10, qadoqlanishi bo'yicha – 5.

Quyidagi kamchiliklari bo'lgan qimiz iste'mol uchun yaroqsiz hisoblanadi. Ta'mi va hidi bo'yicha: ta'mi bemaza, hidi achchiq yoki juda o'tkir, nordon, sirka, yoki achitqi hidli; konsistensiyasi va ko'rinishi bo'yicha: yopishqoq, yiriq oqsil bo'lakchali, gaz pufakchalari bo'lmaydi, yog' donachalari bor, rangi tez cho'kmaga tushayotgan yangi sog'ilgan sutni eslatadi.

Biya suti achib qimizga aylanish jarayonida qator kimyoviy o'zgarishlarga uchraydi. Shuning uchun qimiz va sutning kimyoviy tarkibi bir-biriga to'g'ri kelmaydi. Kimyoviy jarayonda qimiz tarkibidagi qand moddasi

keskin kamayib, sut kislotasi, karbonad angdrid, spirt va boshqa xushbuy moddalar ko'payadi.

Jami quruq modda biya sutida 10-11,4% bo'lgani holda qimizda 6,8-8,6%, qand moddasi 6-7%, qimizda esa 1,4-4,0% bo'ladi. Oqsil, yog' va kul miqdori sutda va qimizda deyarli bir xil bo'ladi.

II qimizning kaloriyasi 300-400 klaga teng. Hazm bo'luvchi oqsilning miqdori II qimizda 20 grammni tashkil qiladi, bu miqdordagi oqsil faqat 100 gramm mol go'shtining tarkibida-gina bo'lishi mumkin. Qimizning 1 litrida 70-150 mg kalsiy, sut kislotasi, S, B, A, B₂, B₁₂, E vitaminlari, vino spirti, chirituvchi mikroblarni o'ldiruvchi antibiotik moddalar bo'ladi.

3. Otlarning go'sht mahsuldorligi ularning tirik vazniga, tez yetiluvchanligiga, so'yim mahsulotlarining chiqimi, yoshi va yilqidagi biyalarning salmog'iga bog'liq. Otlarning yoshi oshib borishi bilan so'yim chiqimi, go'shtidagi suyakning miqdori kam, yog' miqdori keskin o'zgaradi.

Otlar semizligi bo'yicha: voyaga yetgan ya'ni 3 yosh va undan katta (biyalar, ayg'irlar, aktalangan erkak otlar); 1 yoshdan 3 yoshgacha toylar I va II kategoriyaga bo'linadi.

I yoshgacha qulunlar vazni 120 kg dan kam bo'lmagan, I kategoriya bo'ladi.

Yuqori semizlikdagi otlarning muskulaturasi yaxshi rivojlangan, tanasi bochkasimon, ko'kragi to'lishgan qobirg'alari chiqib turmaydi, qobirg'a oralig'ida qo'l botmaydi, bo'yin toji yaxshi rivojlangan, orqasi, beli, sag'irsi va soni unchalik to'la emas, qabirg'alari oralig'iga qo'l kirmaydi. Ko'krak umurtqalari, yonbosh suyaklari, kuragi biroz bo'rtib turadi.

Oriq otlarning tanasi burchaksimon, muskulaturasi yaxshi rivojlanmagan, yonbosh suyaklari, ko'krak umurtqalari chiqib turadi. Qobirg'alarini bemalol qo'l bilan ushlab ko'rish mumkin.

Otlarning semizligi nafaqat go'sht miqdoriga, balki sifatiga ham ta'sir ko'rsatadi. Masalan, oriqlar go'shtda 1%, o'rtacha semizlikdagi go'shtda 2-3%, yuqori semizlikdagi go'shtda 3-6%, yog'li go'shtda 8% yog' bo'ladi. Lekin go'shtdagi oqsil miqdori har doim semizlikka bog'liq bo'lavermaydi. Oriqlar go'shti tarkibida kollagan va elastik kabi oqsillar ko'p uchraydi.

Otlarni so'yganda go'sht va yog'dan tashqari teri, miya, til, yurak, jigar, buyrak, diafragma kabi oziq-ovqat ahamiyatiga ega bo'lgan mahsulotlar hamda ichki devorlari yog' bilan to'lgan to'q ichak olinadi.

So'yiganda olinadigan qon, o'pka, trakeya, dum, oyoq, ichak va oshqozondan oziqa uni tayyorlanadi. Otlarning terisi teri sanoatida katta o'rin tutadi.

Ot go'shtining kimyoviy tarkibi nimtaning qaysi qismidan olib tekshirilganligiga bog'liq. Ot go'shti nimalarida yog'ning topografik to'planishi qoramollarnikidan sezilarli darajada farq qiladi.

Yog' nimalarning o'stida, teri ostida, bo'yining uchki qismida (tojida) 7-10 sm qalinlikda to'planib, biriktiruvchi to'qima va 85-90 % yog'dan iborat bo'ladi. Shuningdek, dum asosida va son o'stida ham yog' ko'p to'planadi. Burdoqiga boqilgan otlarda asosiy yog' ichki a'zolarining devorlarida yettinchi

qobirg'adan to 17 qobirg'a ustlarigacha to'planadi. Oxirgi 11 juft qobirg'a ichki go'shtlari bilan qirqib olinib, undan qazi tayyorlanadi. Go'shtning bu qismi juda yog'li bo'lib, boshqa qismlaridan yuqori qismi juda yog'li bo'lib, boshqa qismlaridan yuqori kaloriyaga ega bo'lishi bilan farq qiladi.

Go'shtning bo'g'izlov, oyoq bo'g'im qismlari III navga kiradi.

Otlarning yoshi utishi bilan gushtidagi birlashtiruvchi tuumimlar kamayib boradi. Shuning uchun katta yoshli va ishchi otlarning go'shti dag'al tolali hamda qattiq bo'ladi. Tirik organizmda oqsillar azot manbai hisoblanadi. Almashtirib bo'lmaydigan qimmatli triptafan, leysin, izolitsein, valin, treonin, lizin, metionin, fenilalanin kabi aminokislotalar hayvon organizmiga turli oziqalar orqali o'tadi. Bulardan tashqari, yosh bolalar organizmi uchun juda zarur bo'lgan arginin aminokislotalari ot go'shtida ko'p miqdorda uchraydi. Ish jihatidan ot go'shti biologik qiymati bo'yicha boshqa qishloq xo'jalik hayvonlaridan ajralib turadi.

Aminokislotalarning miqdori bo'yicha ot go'shti tuxumga yaqin turadi, faqat arginin, valin valeysin miqdori bo'yicha undan orqada qoladi.

Ot yog'i o'zining kimyoviy tarkibi, xususiyatlari bilan qoramol va qo'y yog'idan birmuncha farq qiladi. U tez eriydigan bo'lib, sifati jihatidan parranda va o'simlik, moyiga yaqin turadi. Yog'lar organizmning normal faoliyati uchun zarur bo'lgan to'yingan va to'yinmagan yog' kislotalaridan tashqil topgan. Organizmda ba'zi to'yinmagan yog' kislotalarining (linol, linolen) yetishmasligi natijasida teri kasalliklari kelib chiqadi. To'yinmagan yog' kislotalari organizmda xolesterin moddasini almashinuvini kuchaytiradi, qon tomirlar devorlari da qotib, cho'kma hosil qilgan. To'yinmagan yog' kislotalarining organizmda yog' kislotalarining miqdori shuncha ko'p bo'ladi va oganizmining miqdori shuncha ko'p bo'ladi va organizmining meyordagi faoliyatida muhim o'rin tutadi.

Ot yog'ining kislotalik darajasi boshqa qishloq xo'jalik hayvonlarinikidan farq qiladi.

Malum bo'lishicha, to'yinmagan yog' kislotalari qoramol yog'ida 38,5%, cho'chqa yog'ida, 50%, ot yog'ida 65% tashqil qiladi. Ot yog'ida qoramol va cho'chqa yog'iga nisbatan linol va linolen yog' kislotalari ko'p bo'ladi. (20%). Lekin shuni aytish kerakki, ot yog'ining biokimyoviy va taomlilik xususiyatlari ham to'liq o'rganilgan emas.

Ot yog'i diyetik taom sifatida inson organizmida lipoid moddalarining almashinishiga tasir ko'rsatadi. To'yinmagan yog' kislotalari qon tomirlarining xolesterin moddasini cho'kib qolishiga yo'l qo'ymasdan eritib yuboradi. Shuning uchun bu kislotalardan ateroskleroz kasallig'ini oldini oluvchi profilaktik modda sifatida keng foydalanish mumkin.

Ot go'shti navlari. (GOST 27095 86).

Ot go'shti sifati bo'yicha ikki kategoriya birinchi va ikkinchi, qulun go'shti bir kategoriya birinchiga bo'linadi.

Ot go'shti va qulun go'shti qo'yidagiga bo'linadi.

Sovugan go'sht go'shtning chuqur qatlamlarida ham 0 dan 4°C gacha sovutilgan;

Mo'zlagan go'sht go'shtning barcha qatlamlarida – 8°C yuqori bo'lmagan holda mo'zlatilgan.

Ot go'shti nimta yoki chorak, qulun go'shti esa faqat nimtada chiqariladi. Nimta umurtqa pog'anasi, bo'ylab teng ikkiga bo'linadi, har bir umurtqa bo'linishi shart va u maydalanib ketmasligi kerak.

Yarim nimtani 9 va 10 umurtqalar o'rtasidan bo'lish natijasida chorak nimtalar olinadi.

Go'sht yangi bo'lib, keraksiz, hidsiz, o'sti shilimshiq bo'lmashligi kerak. Nimtalar va chorak nimalarga ichki a'zolar, teri uyugan qon, ifloslik va ko'kargan, urilgan joylar bo'lmashligi kerak: mo'zlagan yarim va chorak nimtalar ustida mo'z va qor bo'lmashligi kerak.

Nimtalar ustida urilgan, ko'kargan joylarni kesib olib tashlash mumkin, lekin maydon 15% oshmasligi kerak.

Quyidagi ot go'shti oziq-ovqat uchun yaroqsiz hisoblanib qayta ishlashga yuboriladi.

A) kategoriya ololmagan go'sht;

B) ayg'irlar go'shti;

V) nimta ustida 15% ko'p yeri urilgan va qon qo'yilgan joylari kesilgan;

G) nimta umurtqa pog'anasi bo'ylab noto'g'ri chopilsa, yoki butun umurtqalar qolsa;

D) bir martadan ko'p muzlatilgan.

Ot va qulun go'shtini har birini tekshirib qabul qilinadi.

Ot va qulun go'shtini haroratini aniqlash uchun 3% nimta va chorak nimalardan kam bo'lmagan, yoki har guruh go'shtdan 5 kam bo'lmagan nimta olinadi.

Ot va qulun go'shtini tamg'alash qo'yidagicha amalga oshiriladi;

I kategoriya ot va qulun go'shti – 40 mm diametrda aylana muhr;

II kategoriya ot go'shti – hamma tomonlari 40 mm bo'lgan to'rtburchak;

Yuqoridagi talablarga javob bermay qayta ishlashga yuboriladigan go'sht uchburchak 45x50x50 mm muhr bilan muhrilanadi.

Har bir yarim nimtaga kategoriyasidan qat'iy nazar ikki joyiga son va kurak qismiga muhr uriladi. Muhrning o'ng qismiga albatta to'rt burchak 25x50 mm "Ot go'shti" deb belgilangan muhr uriladi.

Ayg'irlardan olingan nimalarga asosiy muhr yoniga "Ot go'shti" o'rniga "ayg'ir go'shti" muhri uriladi.

Qulunlar nimasida kategoriya yoniga "ot go'shti" o'rniga "J" harfi muhri uriladi.

I va II kategoriya toy nimalariga kategoriya muhri yoniga 20 mm balandlikda "M" muhri bosiladi. Qayta ishlaniishi lozim bo'lgan barcha nimalarning kategoriyasi yoniga 30 mm balandlikda "PP" muhri qo'yiladi.

GOST 32225-2013 Ot nimta go'shtining kategoriyalari.**45-jadval**

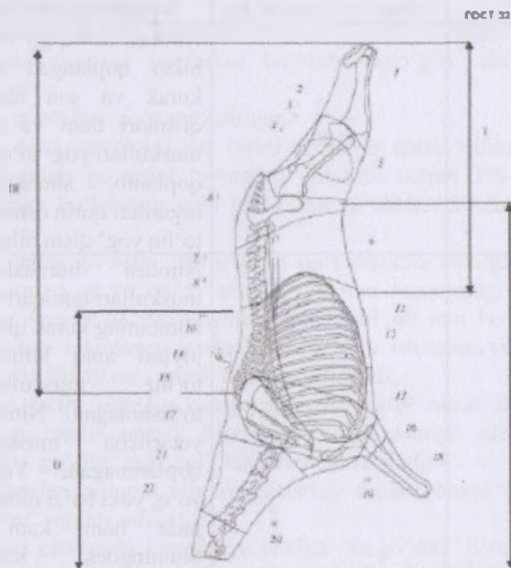
Birinchi kategoriya katta otlar:	Ikkinchi kategoriya katta otlar:
Nimtasi to'liq go'sht bilan qoplangan kurak va son muskul to'qimalari yaxshi rivojlangan hamda bel va orqa qismini umurtqalarining qirrali o'sig'i bo'rtib turmaydi. Yog' to'planishi o'rtacha. Yog' asosan II juft qovurg'a oralig'ida, boyinning yol qismida va dumg'azasida hamda qorin osti devorlarida bir tekisda qoplangan	Go'sht nimtasi burchaksimon. Muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan. Ko'krak hamda kuruklari, soni sezilarli chunki orqa bel umurtqalarining qirrali o'sig'i biroz bo'rtib turadi. Bo'yin yol qismida yog' yupqa qavatli va ichki qorin bo'shlig'i devorida yog' miqdori juda kam. Qovurg'alar dumg'aza sonida yog' qismi juda oz bo'ladi.

GOST 32225-2013 Toy nimta go'shtining kategoriyalari.**46-jadval**

Kategoriya	Eng kichik talablari	
	Nimta og'irliklari kg	Nimtaning semizlik darajasi
Birinchi	180	Nimtasi to'liq go'sht muskullari bilan qoplangan bo'lib, yani kurak va son hamda bo'yin qismlari dum va son ostining muskullari yog' to'qimalari bilan qoplanib, shuningdek ichki organlari qorin ostining devorlari to'liq yog' qism bilan qoplangan.
Ikkinchi	120	Nimtasi burchaksimon va muskullari qoniqarli rivojlangan. Nimtaning kurak qismlari va son joylari aniq bilinadi. Chunki to'liq muskullar bilan to'lishmagan. Nimta suyaklari yetarlicha muskul go'shti qoplanmagan. Yog' qatlami yo'q, yoki ba'zi nimta qismlarida juda ham kam miqdorda. Shuningdek ichki qism devorlarida va qorin qismida yupqa yog' qatlamlari yetarlicha to'planmaydi.

Birinchi kategoriya Nimta og'irligi eng kamida kg	Semizlik
60	Qulun go'shtining nimtasi burchaksimon, bel va orqa umurtqalari, yelka kurak o'simta qirralari va muskul to'qimalari o'rtacha rivojlangan. O'tirgich do'mboqchalari yonboshlari biroz chiqib turadi. Boyin yolida yog' kam to'planadi. Ichki organlarida qorin devorlarida yupqa qavat kam yog' bo'lishi kuzatiladi.

Ot, toy va qulunlar nimtasini bo'laklarga kesish, (chopish) sxemasi



40-rasm. 1-boldir qoldig'i. 2-6-tos suyagining son suyai bilan bog'lanadigan qismi. 2-3-tashqi qism. 2-ikki boshli muskullar 3-qo'shilgan pay va muskullar4-ichki qism. 5-yonbosh qism. 6-yuqori qism. 7-umurtqa suyagining o'rta qismiga yopishgcn laxm go'sht. 8-bel bo'lagi. 9-qorin osti. 10-bel bo'lagi. 11-qovurg'a bo'lagi. 12-gajak shaklida (zavitok) 13-ko'krak bo'lagi. 14-19-kuraklak bo'lagi. 14-ichki qism. 15-dum va del'tasimon muskullari. 16-uch cho'qili muskullar. 17-taqdim qilish muskullari. (predatnaya myusy). 18-oldingi bilak qoldig'i (rulka). 19-Yelka bo'lagi. 20-boyin bo'lagi. 21-jal (boyin toji). 22- boyin bo'g'izligi

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Yilqichilik mahsulotlarining oziq-ovqat sifatidagi ahamiyati?
2. Biya suti tarkibi va xossalari?
3. Biya suti tarkibi va xossalariga ta'sir qiluvchi omillar?
4. Qimiz tarkibi, xossalari?
5. Qimiz standartlari?
6. Ot go'shti xossalari?
7. Ta'sir qiluvchi omillar?
8. Qazi va qarta?

CHO'CHQA GO'SHTI SIFATI

Cho'chqachilik chorvachilikning muhim sohasi hisoblanib ulardan go'sht va bosh qo'shimcha mahsulotlar olinadi.

Cho'chqalar o'zlarining qator xo'jalik va biologik belgilari bois tez, arzon va sifatli go'sht ishlab chiqarish imkonini beradi.

I bosh ona cho'chqa hisobiga yil davomida 2000 kg go'sht ishlab chiqarish mumkin.

Cho'chqalar go'sht sanoati uchun xomashyo manbai hisoblanib, olingan mahsulotlar muhim oziq-ovqat, texnik mahsulotlari va meditsina preparatlari manbai hisoblanadi.

Go'sht cho'chqalari quyidagi guruhlariga bo'linadi:

Sut davridagi cho'chqa bolalari – jinsidan qat'iy nazar 2 – 6 kg tirik vazndagi;

Yosh cho'chqa bolalari – 6 – 20 kg jinsidan qat'iy nazar;

Yosh cho'chqalar – 20 – 59 kg urg'ochi yoki bichishgan erkak yosh cho'chqalar;

Voyaga yetgan cho'chqalar – nasldor erkak yoki ona cho'chqa va 59 kg dan yuqori axtalangan erkak va urg'ochi cho'chqalar;

Ona cho'chqa – to'qqan urg'ochi cho'chqa va tashqaridan bug'ozligini aniqlash imkoniyati bo'lgan urg'ochi cho'chqalar.

Erkak nasldor cho'chqa – 20 kg dan yuqori axtalanmagan erkak cho'chqa;

Bichimgan cho'chqa – 59 kg dan ortiq erkak axtalangan cho'chqalar.

Go'sht cho'chqalarining ko'rsatkichlari GOST – 1213 – 74 "So'yim cho'chqalari" va GOST 7724 – 77 "Cho'chqa nimta va yarimnimalari".

Cho'chqalar nimalari va go'sht sifatleri ularning yoshi, tirik vazni, nimta og'irligi va teri osti yog' qatlamining qalinligiga qarab belgilanadi.

Yosh bekon cho'chqalari (I kategoriya) eng sara cho'chqalar bo'lib II va IV kategoriya cho'chqalarga nisbatan go'shtdorroq bo'lib, go'sht va nimtaning tashqi ko'rinishi (tovar) bilan ham ustunlikka ega bo'ladi.

I kategoriya cho'chqa go'shti va teri osti yog'ining mazaligi ma'lum rasionlar asosida o'stirish va bo'rdoqilash hisoblanib, u yuqori sifatli cho'chqa go'shti olishni ta'minlaydi.

Yosh go'sht cho'chqalari (II kategoriya) eng ko'p tarqalgan hammabop cho'chqa go'shti hisoblanadi. Bunday cho'chqa go'shti kolbasalar, dudlamalar va konservalar tayyorlashda keng qullaniladi, yangi holda aholiga sotiladi. Bu kategoriya go'shtga talabning yuqoriligi uning tarkibida yog' miqdorining kamligi yoki teriosti yog' qatlamining qalinligi 4 sm dan kam bo'ladi.

Bu kategoriya cho'chqa go'shti yetishtirishda cho'chqaning yoshi, oziqlantirish va saqlash sharoitlari o'rin tutadi.

Shu maqsadda cho'chqalarni 8 – 9 oylikkacha bo'rdoqilash zarur bo'ladi, chunki shu davrda tanada asosan muskul to'qimalari sintez bo'ladi.

II kategoriyaga mansub cho'chqalar muskul to'qimalari tarkibida 18 – 20% oqsil, 2 – 4 % yog' va 72 – 76 % suv bo'ladi. 20 – 59 kg li II kategoriyaga mansub yosh cho'chqalar qayta ishlash borasida yuqori qiymatga ega emas. 12 – 38 kg li

yosh choʻchqalar nimtalari tarkibida suv koʻp boʻlib toʻyimligi pastroq boʻladi, uning mazaligi ham yuqori boʻlmay, saqlashda tez buziladi.

Bunday goʻshtga talab kam boʻlib, yosh choʻchqalarni kattaroq vaznga burdoqilashni taqozo etadi.

Yogʻ semizlikda choʻchqalar (III kategoriya) yoshidan qatʼiy nazar nimsati tarkibida muskul toʻqimalari nisbati kam boʻlib, teri osti yogʻi qalinligi bilan ajralib isteʼmolchilar tomonidan suyib xarid qilinadi. Qayta ishlash sonoatida bunday goʻshtga talab chegaralangan shu boisdan faqat puchak qilingan voyaga yetgan choʻchqalarni boʻrdoqilashgina kifoya qiladi.

Goʻsht choʻchqalari (IV kategoriya) – axtalangan erkak choʻchqalar va ona choʻchqalar vazni 130 kg. Dan yuqori boʻlib, 6 – 7 koʻkrak umurtqalari oʻsimtalari ustidagi teri osti yogʻ qatlamining qalinligi 1.5 dan 3.5 sm gacha boʻlib, bunday goʻsht asosan kolbasi tayyorlashda foydalaniladi.

2. Tirik vazn - bir yoki birnecha choʻchqalarning kg birligida ifodalanadi 2 xil usulda aniqlanadi:

1) Tortish yoʻli bilan.

2) Hisob usuli bilan, bunda nimta ogʻirligini koʻeffitsiyentga koʻpaytirish bilan topiladi.

Soʻyim ogʻirligi – kg larda ifodalangan soʻyimdanda olingan foydali mahsulotlarga aytiladi. Soʻyim vazni oziq – ovqat va texnik mahsulotlarga boʻlinadi. Bundan tashqari endokrin – ferment va maxsus xomashyolar ham hisobga olinadi.

Choʻchqalarni soʻvishdan olinadigan oziq – ovqat mahsulotlari:

Nimta – boshsiz, oyoqsiz va ichki aʼzolarsiz, u terisi va terisiz boʻlishi mumkin.

I kategoriya qoʻshimcha soʻyim mahsulotlari – jigʻar, buyrak, til, boʻgʻizlov, miya, yurak.

II kategoriya qoʻshimcha soʻyim mahsulotlari – oshqozon, kekirdak, dum, oʻpka, taloq oyoqlar, quloq, bosh tilsiz va miyasiz.

Xom yogʻ – nimtani qayta ishlashda olinib keyinchalik eritiladi.

Xom yogʻga ichki, teri osti, teri yogʻi, ichaklar atrofidagi yogʻlar kiradi.

Texnik mahsulotlar:

Teri; texnik qon – oziq – ovqat uchun yaroqsiz qon; texnik eritilgan yogʻ – oziq – ovqat uchun yaroqsiz eritilgan yogʻ boʻlib veterinariya ruhsati bilan oziqa va texnik maqsadlarda foydalaniladi.

Soʻyishdan olingan oziq – ovqat qiymatiga ega boʻlmagan xomashyo – nimtani tozalashdan olingan qoldiq, nimtani keskindagi qirindi, jinsiy aʼzolar, xomila, koʻtan, chiqindilar boʻlib ular quruq oziqa tayyorlashda foydalaniladi.

Endokrin, ferment va maxsus xomashyolar:

Endokrin xomashyo – ichki sekresiya bezlari, ichki va tashqi sekresiya vazifasini bajaruvchi bezlar boʻlib organopreparatlar ishlab chiqarishda ishlatiladi.

Ferment xomashyo – tashqi sekresiya bezlari, yoki ferment va ferment preparatlari ishlab chiqarish uchun zarur aʼzolar.

Mahsus xomashyolar – baʼzi organoleptik preparatlar ishlab chiqarish zarur aʼzo va toʻqimalar – jigar, qon, oʻt, orqa miya, koʻzning shishasimon moddasi, xomila va boshqalar.

Soʻyim chiqimi – soʻyim vaznini soʻyim oldi tirik vazniga nisbatini foizdagi ifodasi.

2. Choʻchqa goʻshtining tovar qiymati va nimtani topish GOST – 31778-2012 “Nimta va yarimnimtadagi choʻchqa goʻshti” asosida amalga oshiriladi. Bu standart chakana savdoda sotishga, umumiy ovqatlanish va qayta ishlash korxonalarida ishlash uchun moʻljallangan choʻchqa va choʻchqa bolalari goʻshtiga taaluqli.

Choʻchqa goʻshtining kategoriyalarga boʻlinishi

48-jadval

Kategoriyasi	Kategoriyalar tavsifi	Tirik vazni, kg	Teri osti yogʻ qatlaminin g qalinligi, sm.
Birinchi	8 oylikkacha bekon choʻchqalari, ular maxsus xoʻjaliklarda alohida rasionlar asosida oʻstiriladi. Tusi oq, terida dogʻlar boʻlmasligi kerak. Tanasining koʻrak orti tekis boʻlishi kerak. Tananing uzunligi 100 sm dan kam boʻlmasligi kerak. Terisida teri osti toʻqimalariga taʼsir kursatuvchi shishlar, koʻkargan joylar, jarohatlar boʻlmasligi kerak.	70–100	6-7 qovurgʻa ostida 2.0
Ikkinchi	Yosh goʻsht choʻchqalari yosh choʻchqalar	70–150 20–70	3.0 1.0 va undan oshiq
Uchinchi	Yogʻli choʻchqalar, bularga ona choʻchqalar va axtalangan choʻchqalar.	–	3.0 va undan yuqori
Toʻrtinchi	Axtalangan choʻchqalar Ona choʻchqalar	150 kg gacha	1.0dan kam boʻlmagan 1.0 kam boʻlmagan
Beshinchi	Sut davri choʻchqa bolalari. Terisi oq, kamroq och qizil, terida shishlar, koʻkargan va tishlash alomatlari boʻlmasligi kerak.	4–10	–

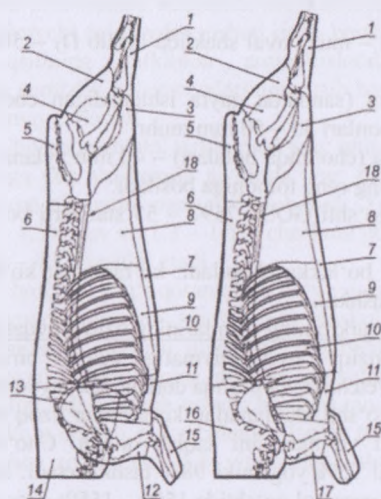
Oltinchi	Xryachki –erkaklar	60 dan oshiq bo'lmagan	1.0 kam bo'lmagan
----------	--------------------	---------------------------	----------------------

Bu standartga 1991 yili o'zgartishlar kiritilgan. Ikkinchi kategoriya go'sht cho'chqalari vazni 60 – 150 kg qilib belgilangan.

Cho'chqa go'shti nimtalari

1. 8 oylikgacha
2. Yosh cho'chqa
3. Yog'li cho'chqa
4. Ona cho'chqa
5. Cho'chqa bolasi 4-5

ГОСТ 31778—2012



1-variant

2-variant

41-rasm. Cho'chqa tanasini bo'lish sxemasi.

1-5-Tos suyaging son suyagi bilan bog'lanadigan joyi. 6-10- o'rtacha kesish 11-15-birinchi variant 15-17-ikkinchi variant. (6 –bo'lish mumkin bo'lgan hol) 15-17-II bo'lish mumkin bo'lgan hol 1-boldir qoldig'i (golyashka); 2-tashqi qism; 3-yonbosh qism; 4-ichki qism; 5-yuqori qism; 6-orqa bel bo'lagi; 7-teri osti so'rg'ichi; 8-qorin osti; 9-ko'krak bo'lagi; 10-qovurg'a bo'lagi; 11-yelka osti

qovurg'a bo'lagi; 12-13-yelka kurak bo'lagi; 12-pastki qism yelka kurak bo'lagi; 13-yuqori qism yelka kurak bo'lagi; 14-boyin bo'lagi; 15-bilak qoldig'i (rulka); 16-boyin umurtqasi; 17-yelka bo'lagi; 18-umurtqa suyagining o'rta qismiga yopishgan laxm go'sht.

Bu standartga 1991-yili o'zgartishlar kiritilgan. Ikkinchi kategoriya go'sht cho'chqalari vazni 60 – 150 kg qilib belgilangan.

To'rtinchi kategoriyada axtalangan cho'chqalar vazni 150 kg dan oshiq qilib o'zgartirilgan. Ona cho'chqalar va axtalangan cho'chqalar 130 kg qilib qoldirilgan.

II kategoriya cho'chqalarining nimtasining og'irligi terisi bilan 39–86 kg, terisiz 34 – 76 kg, yiriklari 37 – 80 kg; yosh cho'chqalar uchun esa terisi bilan 12 – 39 kg qilib belgilanib, terisiz 10 – 34 kg bo'ladi.

IV kategoriya cho'chqalarining nimtasi terisi bilan 86 kg dan oshiq, terisiz 76 kg dan ko'proq, yiriklari 80 kg dan oshiq bo'lishi kerak.

V kategoriya cho'chqa bolalari nimalari 3 – 6 kg bo'lishi kerak.

Cho'chqa go'shtini muhrlash:

Birinci kategoriya (bekon) – aylana diametri 40 mm muhr;

Ikkinchi kategoriya (yosh go'sht cho'chqasi) – tomonlari 40 mm bo'lgan kvadrat;

Uchinchi kategoriya – muxr oval shaklida bo'lib D_1 – 50 mm va D_2 – 40 mm;

To'rtinchi kategoriya (sanoatda qayta ishlanadigan cho'chqa go'shti) – uchburchak shaklidagi tomonlari 45 – 50 mm muhr.

Beshinchi kategoriya (cho'chqa bolalari) – 40 mm aylana, "M" harfi bilan 20 mm balandlikda muhrning o'ng tomoniga bosiladi.

Savdoda cho'chqa go'shti GOST 7597 – 55 standarti bo'yicha chopilib 2 navga bo'linadi.

Cho'chqa nimtasi 7 bo'lakka chopiladi: ko'rak; bel; ko'krak; biqin; son; bilak; boldir qoldig'i (golyashka).

5. Cho'chqa go'shti tarkibining qismlarining oziq – ovqat qiymati.

Cho'chqa go'shti yuqori oziq – ovqat qiymatiga ega. U birinchi va ikkinchi taomlar, kolbasa, okorok, vetchina, va boshqa dudlamalar tayyorlashda ishlatiladi. Kam tuzlangan cho'chqa go'shti, dudlamalar, konservalar uzoq vaqt o'zining jalb o'iluvchi tashqi ko'rinishi va mazasini saqlab qoladi. Cho'chqa go'shtining hazmlanishi – ko'effitsiyenti 95% yog'iniki 98% tashkil etadi. Kaloriyaligi 8100 kkal bo'lib, bu ko'rsatkich qoramol go'shtida 1500 – 1550; qo'y go'shtida 1200 – 1300 kkalni tashkil etadi.

Cho'chqa go'shtida qoramol va qo'y go'shtiga nisbatan suvi kam bo'lib quruq moddasi ko'proq bo'ladi. Cho'chqalarda so'yim chiqimi yuqori bo'ladi. Cho'chqalarda sof nimta chiqimi 58–70%, qoramollarda –48–55, qo'ylarda –38–50%.

Cho'chqa go'shtining kimyoviy tarkibi.

49-jadval

Choʻchqa kategoriyasi	Suv	Oqsil	Yogʻ	Kul	100 g mahsulotning energiya- qiymati, KDJ
	100 g mahsulotda				
Bekon	54,2	17,0	27,8	1,0	1322
Yogʻli	38,4	11,7	49,3	0,6	2046
Goʻsht	54,5	14,3	33,3	0,9	1485

Oqsillar. Cho'chqa go'shti oson hazm bo'luvchi to'laqiymatli oqsillarga boy bo'lib, aminokislarning o'rni almashmaydiganlar uchraydi. Cho'chqa go'shtida boshqa go'shtlarga nisbatan to'la qiymatga ega bo'lmagan kollogen va elastin oqsillari kamroq uchraydi.

Yog'li cho'chqalar nimtasida oqsillar sarkoplazmada ko'p uchrasa, unchalik semiz bo'lmagan cho'chqalarda esa miofibrillarda uchraydi.

Oqsil fraksiyalarining miqdori semizlik ortishi bilan ko'payib boradi. Cho'chqalar juda ozib ketishi natijasida muskul tolalarining diametri 2 barobar kichrayib, biriktiruvchi to'qimalar nisbati ortib boradi. Turli semizlikka mansub cho'chqalar oqsilining tarkibida aminokislotalar tarkibi farq qiladi. Cho'chqalarning semizlik kategoriyalarining ortib borishi bilan uning tarkibidagi oqsil miqdori kamayib boradi.

Yog'lar. Cho'chqa go'shti tarkibidagi yog' uning to'yimligini ko'tarib, unga noziklik va o'ziga xos hid beradi, go'shtda yog' miqdorini keskin ortib ketishi uning oziq – ovqat qiymatini pasaytirib yuboradi. Teri osti yog'i tarkibida 92 – 94% yog', 4,0 – 4,5% suv va 1,3 – 1,5% cho'kma uchraydi. Cho'chqa yog'ining erish darajasi 30 – 40°S tashkil etadi.

Teri osti cho'chqa yog'i qoramol va qo'y yog'iga nisbatan yahshiroq taom, o'zlashtirish va yuqori kaloriyalı hisoblanadi. Muskul to'qimalari orasidagi va teri osti yog'ining biologik qiymati ularning tarkibida almashtirib bo'lmaydigan, yarimto'yingan yog' kislotalarining, ayniqsa, araxidan, hamda kamyob vitaminlar (A va Ye) mo'lligi bilan ajralib turadi. Mineral moddalardan kaliy, oltingugurt, fosfor va natriy ko'p uchrab, mikroelementlardan temir (1940 mg), rux, flor ko'p uchraydi. Cho'chqa go'shti tarkibida vitaminlar nisbati semizlik kategoriyalariga bog'liq.

Cho'chqa go'shti va uning mahsulotlarining organoleptik tavsifi. Baho rang, taam, hid, noziklik, konsistensiya, shiradorlik va namni saqlash qobiliyatiga qarab beriladi. Cho'chqa go'shtining rangi yoshlarida och qizil va vazni kattalarida to'q qizil bo'ladi.

Bo'rdoqilangan cho'chqa go'shtining oqish bo'lisha nuqson hisoblanadi – PSE. Bunday cho'chqa go'shti yumshoq bo'lmay, sersuv bo'lib qayta shulashga ko'p yaroqli bo'lmay, qayta ishlash davrida ko'p xarajat bo'ladi.

Cho'chqa go'shtining hidi va taami uning tarkibidagi azotli ekstraktiv moddalar tashkil etib, ular oqsillar almashinuvi mahsuloti hisoblanadi. Taamga

ta'sir qiluvchi omil muskul to'qimalari orasida yog'ning mavjudligi va muskul: yog' nisbati bilan tushintiriladi. Taam va hid ta'tib kurishi bilan aniqlanadi. Cho'chqa go'shtining nozikligi muskul tolalarining ingichkaligi, muskul to'qimalari orasida yog' qatlamining bo'lishi, hamda biriktiruvchi yo'qimalar nisbati bilan belgilandi.

Suv singdirish qobiliyati (viagoyemkost) — uning tarkibidagi birikkan suv miqdori bilan belgilanadi. U qanchalik yuqori bo'lsa uning texnologik hususiyatlari bo'ladi.

5. cho'chqa go'shti siqatiga genetik omillarning ta'siri.

Cho'chqalar go'sht sifatini boshqarish asosiy olmillardan biri bo'lib seleksiya hisoblanadi. Bu borada go'shtdorlik belgilarining avloddan avlodga berilishi va o'zgaruvchanligi muhim o'rin tutadi. Bu belgilar tanlash va juftlashda zarur bo'ladi.

Cho'chqa go'shtining sifatining 60 – 80% ona sifati bilan belgilanadi. Go'shtdorlik va go'sht sifati belgilarini mosligini inobatga olish kerak.

Barcha go'sht sifati va tovar ko'rinishi belgilari yuqori irsiyat ko'ffisiyentiga ega. Go'shtning rangi (0.71) namlikni saqlash hususiyati (0.59), triptofan nisbati (0.58), go'sht tolasining maydoni (0.54), go'sht to'qimalarida yog'ning nisbati irsiyat ko'ffisiyenti past bo'ladi.

Sifatli go'sht ning suv saqlash qobiliyati 53 66% bo'ladi.

Rangi bo'yicha liven, qozok duragayi yahshi ko'rsatkichka ega.

Oqsilsifat ko'rsatkichi turli zotlarda o'zgacha bo'ladi (6.65 dan 10.73 gacha).

Yuqori marmarlik (8,86 – 9,71 birlik) kemerov, yirik oq, belorus qora – ola zotlariga mansub.

Zot. Zot go'sht sifatiga ta'sir qiluvchi omillardan biri hisoblanadi.

Zotlar orasidagi farq nimta sifati bo'yicha uning orgenoleptik ko'rsatkichlari bilan inobatga olinadi. Bu farq cho'chqalarda embriogen, davridayoq ro'y beradi. Yosh ulg'ayishi bilan bu farq kattalashib boradi. Tez yetiluvchan zotlarga muskul to'qimalari sintezi 1 – 1½ oy kech yetiluvchi zotlarga nisbatan tezroq tugaydi. Cho'chqalar 1 % kg gacha bo'rdoqilanganda ular nimtasi tarkibida muskul tolalariga nisbatan yog' to'qimalari ko'proq bo'ladi. Shuning uchun sermuskul nimta olish uchun (52–54%) cho'chqalarni 110 – 120 kg tirik vazda so'yish taklif etiladi.

Cho'chqalar yoshi ulg'ayishi bilan nimta tarkibida namlik kamayib yog' va oqsil ko'payadi, teri osti yog' qatlami nisbati ortadi, shu bilan birga muskul va yog' to'qimasining vazni kamayadi.

Oziqlantirishning cho'chqa go'shti sifatiga ta'siri. Oziqlantirish cho'chqalarning o'sish va rivojlanishga ta'sir qilib oqibat uning go'sht mahsuldorligi va sifatiga ta'sir qiladi.

Oziqalar miqdori va tartibi bilan cho'chqa go'shti tarkibiga ta'sir o'tkazish mumkin.

Rasion tuyimligini 30% kamaytirish go'sht chiqimini 5 – 6% ko'paytirib, yog' chiqimini 6 – 13% kamaytiradi, oziqlantirish meyorini 15% kamaytirish 0.3

va 3,5% tashkil qiladi. Rasion to'yimligini 15% oshirish yog' chiqimini 3% ko'paytirib go'sht chiqimini 2% kamaytiradi.

Rasion to'yimligini 30% kamaytirilganda go'sht tarkibida namlik 2–3% ko'payishi kuzatiladi.

15 – 30% oziqlantirish to'yimligi kamaytirilganda teri osti yog'ining qalinligi 3 – 12% kamayib, go'sht ko'zining yuzasi 6 – 13% kattalashadi.

Eng qulay usul dastlab rasionning kuchli bo'lishi, bo'rdoqilashning oxirida to'yimlilikni kamaytirish. Cho'chqa go'shti sifatiga rasionda proteinning nisbati muhim o'rin tutadi. Oqsilga talab yoshligida yuqori bo'lib ulg'ayganda kamayadi. 50kg vazngacha rasionda 16–18% xom yoki 12–14% hazmlanuvchi protein va ikkinchi davrda – 12 – 13% va 10 – 11% ni tashkil qiladi.

Rasionda proteinning yetishmasligi nafaqat cho'chqaning o'sishiga ta'sir qilib qolmasdan go'sht sifatiga ham yomon ta'sir qiladi. Rasionda protein yetishmasa barcha asosiy o'rni almashmaydigan aminokislotalar kamayib ketadi.

Ko'pchilik xo'jaliklarda cho'chqalar asosan yem bilan oziqlantiriladi, ildizli va kombisilos, ko'k o't uni cho'chqalar uchun yahshi oziqlar hisoblanadi.

Hajmli biologik to'la qiymat oziqlar nimtada yog' sintezini kamaytirib, cho'chqaning yahshi o'sishiga sabab bo'ladi.

Rasionda yem nisbatini asossiz kamaytirib yuborish, cho'chqalar mahsuldorligini kamayishiga sabab bo'ladi.

Go'sht va bekon cho'chqalari 110 – 120 kg, universal cho'chqalar 100 – 110 kg, yog' cho'chqalari esa 90 – 100 kg bo'rdoqilash ma'qul.

Go'sht cho'chqalarini bo'rdoqilash uchun 3 oylik vazni 25 – 30 kg yosh cho'chqalar olinadi.

Cho'chqalarni go'sht uchun bo'rdoqilanganda rasionda ko'k, shirali va dog'al oziqlar bo'lishi kam yog' nimta olish imkonini beradi.

Yog' semizligiga qadar cho'chqalar bo'rdoqilanganda rasionga makkajo'xori, don chiqindilari, omixta yemlar, kombisilos, ko'k oziqlar, ildizmevalar, barda va jomdan ham foydalanish mumkin.

Bo'rdoqilashning oxirgi oyida rasionga go'sht va yog' sifatini yaxshilashga ijobiy ta'sir ko'rsatuvchi oziqlarni kiritish kerak. Teri osti yog' sifatiga ta'sir qiluvchi oziqlar rasiondan chiqarib tashlanadi (borda, soya, grechika, baliq va baliq uni, makkajo'xori, shrot).

Saqlash sharoitlari va boshqa omillarning cho'chqa go'shti sifatiga ta'siri.

Cho'chqalar nasil va oziqlantirish sharoitlaridan tashqari saqlash usullari ham go'sht sifatiga ta'sir qiladi.

Cho'chqaxonalarda harorat 16 – 21°C bo'lishi kerak. Haroratning pasayishi energiya harajati ko'payib, azot hosil bo'lishi kamayib o'sish susayadi. 3 – 6°C o'stirilgan cho'chqalar 16 – 20°C o'stirilgan cho'chqalarga nisbatan 13 – 22% kam bo'ladi. Nisbiy namlik 60 – 80% bo'lishi kerak.

NAZORAT UCHUN SAVOLLAR

1. Cho'chqa go'shtining o'ziga xos xususiyatlari?
2. Tarkibi va xossalari?
3. Ta'sir qiluvchi omillar?
4. Oziq – ovqat qiymati?
5. Semizlik kategoriyalari?
6. Noyob mahsulotlar?

METROLOGIYA ASOSLARI

UMUMIY QOIDALAR

“Metrologiya” soʻzi yunon tilidan tarjima qilinganida “oʻlchovlar haqidagi taʼlimot” degan maʼnoni anglatadi. Oʻlchov deganda keng tarqalgan oʻlchov birligi tushuniladi. Ming yillar davomida faqat uzunlik, maydon, hajm, ogʻirlik (massa) va vaqt oʻlchovlari qabul qilingan. Metrologiya tarixi haqidagi asarlar mazmuni ana shu oʻlchovlarni, shuningdek, narx-navoga oid tavsifnomalarni koʻrib chiqish bilan odatda cheklanardi.

Hozirgi vaqtda barcha fizik miqdorlar – mexanik, elektrik, issiqlik va boshqa hamma oʻlchov birliklari metrologiya obyektlari hisoblanadi. Metrologiya oʻlchovlar haqidagi maʼlumotlarni bayon qilish va toʻplash haqidagi fandan birliklar va etalonlar, etalonlarga olib keladigan oʻlchovlar toʻgʻrisidagi taʼlimotni oʻz predmeti qilib olgan fanga aylandi, u texnik fizikaʼning bir qismi, oʻlchovlar haqidagi fan, oʻlchovlar haqidagi fanning miqdorlar va massaning birliklarini takror ishlab chiqaradigan prototiplarni maxsus belgilash bilan shugʻullanadigan sohasi va ular asosida ishlab chiqiladigan birinchi tartibdagi etalonlar toʻgʻrisidagi fan boʻlib qoldi.

Shu kunlarimiz uchun shunday deyish mumkinki, metrologiya – bu oʻlchovlar va ularning birligini taʼminlash haqidagi, talab etiladigan aniqlikka erishish uslublari va vositalari haqidagi fandir.

Metrologik taʼminot Oʻzbekiston Respublikasining oʻlchovlar birligini taʼminlash Davlat tizimi (OʻDT) qoidalarini amalga oshirishga qaratilgan chora-tadbirlar kompleksining amalga oshirilishini nazarda tutadi.

Sertifikasiya asoslari

Sertifikasiya haqidagi tushuncha

Sertifikasiya – sertifikat yoki muvofiqlik belgisi vositasida buyum yoki xizmatning muayyan (ularda koʻrsatilgan) standart yoki texnik shartlar talablariga javob berishini tasdiqlaydigan harakatdir. Sertifikasiya keyingi oʻn yillikda xalqaro va ichki savdoni boshqarishning muhim vositasi boʻlib qoldi.

“Sertifikasiya” tushunchasining taʼrifi birinchi marta Standartlash boʻyicha Xalqaro tashkilot (ISO) Kengashining maxsus qoʻmitasi va sertifikatlash masalalari boʻyicha qoʻmitasi (SERTIKO) tomonidan ishlab chiqildi va ISOning 2-sonli “Standartlash, sertifikasiya va sinov laboratoriyalari akkreditatsiyasi va shu kabilarning umumiy atamalari va ularning belgilanishi” qoʻllanmasiga kiritildi (1982 yil).

Taʼrif quyidagicha ifodalangan: “Muvofiqlik sertifikatsiyasi muvofiqlik sertikati yoki muvofiqlik belogisi vositasida buyum yoki xizmatning muayyan standart yoki boshqa meʼyoriy-texnik hujjatga javob berishini tasdiqlaydigan amaldir”.

“Sertifikasiya” atamasiga izohlar:

1. Sertifikasiya uchinchi tomonning mahsulotlar, texnologik jarayonlar yoki xizmatlar sertifikatsiyasida (muvofiglik sertifikatsiyasida) ishtirok etishini nazarda tutadigan umumiy atamadir.

2. Sifat tizimlarini baholash sohasidagi tarayoyoiqt sifat tizimlari sertifikatsiyasining yangicha tushunchasi zarurligini taqozo etmoqda.

Bunda muvofiglikning uch turi belgilangan: muvofiglik haqidagi ariza, muvofiglik attestatsiyasi, muvofiglik sertifikatsiyasi.

Muvofiglik attestatsiyasi “Uchinchi tomon sinov laboratoriyasining muayyan namunaning mahsulotga talablarni belgilaydigan muayyan standartlar yoki boshqa hujjatlariga muvofig ekanligi haqidagi arizasi” sifatida ifodalanganyu ko‘rinib turibdiki, muvofiglik attestatsiyasi butun seriyada chiqariladigan mahsulotlarning standartlar talablariga muvofigligini baholamaydi, balki faqat sinov uchun taqdim etilgan namunaga tegishli bo‘ladi.

ISO ning 2-sonli qo‘llanmasiga (1982) kiritilgan “muvofiglik sertifikatsiyasi” ta’rifiga nisbatan ikkita muhim o‘zgarish qo‘shilgan. Birinchidan, sertifikatsiya endilikda ana shunday muvofiglikni kafolatlaydigan uchinchi tomon bilan bevosita bog‘langan. Bu shuni bildiradiki, muvofiglik sertifikatsiyasi faqat u tashkiliy tizim doirasida belgilangan qoidalariga binoan o‘tkazilganida e’tirof etiladi.

Ikkinchidan, “ishonchlilikning bir xildagi darajasi” tushunchasi joriy qilingan. Buning sababi shuki, butun seriyada chiqariladigan mahsulotlarning standartlar talablariga aynan muvofigligini kafolatlash mumkin emas.

Sertifikatsiya tizimlari maqomiga qarab ular majburiy yoki fakultativ bo‘lishi mumkin. Majburiy tushga ega sertifikatsiya tizimlari standartlar qonuniy tartibda qo‘llanish uchun majburiy qilib qo‘yilgan mamlakatlarda mavjud bo‘lib, bu mahsulotlarning bunday standartlash talablariga muvofigligini milliy vakolatli organlar tomonidan majburiy tartibda tasdiqlangan bo‘lishini taqozo etadi.

Fakultativ sertifikatsiya tizimlari hisoblanmaydi, biroq ularning joriy etilishi ishlab chiqarish sifatini jiddiy yaxshilaydi, mahsulotlarni yetkazib beruvchilar bilan iste’molchilar o‘rtasida ishonchlilik iqlimini yaratadi, uning raqobatbardoshligini oshiradi.

O‘zbekiston Respublikasining milliy sertifikatsiya tizimi Sifat va ishlab chiqarish tizimlari sertifikatsiyasi

1. Sifat va ishlab chiqarish tizimlari sertifikatsiyasi quyidagi maqsadda amalga oshiriladi:

- ichki bozor iste’molchilarining tegishli sifat darajasidagi mahsulotlar, jarayonlar va xizmatlarga ehtiyojlarini qondirish;

- O‘zbekiston Respublikasining eksport imkoniyatlarini kengaytirish va jahon bozoriga chiqishini ta’minlash;

- mahsulot sifatining barqaror darajasi kafolatlari.

2. Sifat va ishlab chiqarishlar tizimlari sertifikatsiyasi natijalari quyidagilarda qo‘llanishi mumkin:

- mahsulot yetkazib berishga shartnomalar (kontraktlar) tuzishda;

- mahsulotlar sertifikatsiyasida;

- davlat organlarining davlat buyurtmalarini joylashtirish uchun korxonalarni tanlashida;

- bank tashkilotlarining korxonalarga kredib berishning maqsadga muvofiqligi va siyosatini belgilashida.

Sifat va ishlab chiqarish tizimlari sertifikatlash organi

Vakolatli va mustaqil bo'lgan hamda ushbu faoliyat sohasida akkreditatsiya qilingan tashkilot tizimda sertifikatlash organi bo'lishi mumkin.

Akkreditatsiyadan o'tish va bunday organ sifatida faoliyat ko'rsatishga nomzod tashkilot tizim doirasida belgilangan hamma talablarning o'zini e'tirof etishi va uning qoidalarini talablarini buzganlik uchun javobgar bo'lishga tayyorligini bayon qilishi lozim.

Sifat va ishlab chiqarish tizimlari sertifikatlash organlariga talablar Tizimning davlat resstrida ro'yxatdan o'tkaziladi.

Sifat va ishlab chiqarish tizimiga muvofiqlik sertifikati. Sifat (ishlab chiqarish) tizimi sertifikatlash ijobiy natijalar berganida korxonaga belgilangan namunadagi sertifikat beriladi. Sifat tizimiga muvofiqlik sertifikati tizimning yagona muvofiqlik belgisiga, shuningdek, sertifikatlash qiladigan va sertifikat beradigan organning alohida belgisiga ega bo'ladi.

Sifat (ishlab chiqarish) tizimiga muvofiqlik sertifikati ro'yxatdan o'tkazilgan vaqtidan boshlab 3 yilgacha amal qiladi.

Sertifikatning amal qilishi, agar mahsulotning talab qilinadigan sifat darajasiga nomuvofiqligi haqida axborot tushgna bo'lsa, sertifikatni bergan organ qaroriga ko'ra bekor qilinishi yoki to'xtatilishi mumkin. Mahsulot va uni tayyorlash texnologiyasi o'zgarib, uning sifatining pasayishiga olib keladi. Sertifikatning amal qilish muddati tugadi va korxona uni uzaytirishni rasmiylashtirmadi.

Sertifikatsiya organiga umumiy talablar

Sertifikatsiya organi quyidagi mezonlarga muvofiq bo'lishi kerak:

- sertifikatlash organining mustaqilligi;
- sertifikatlash vazifalarining aniq bajarilishini ta'minlaydigan tashkiliy tuzilmaning mavjudligi;
- sertifikatlash sinovlarini o'tkazish xuquqini olish uchun akkreditatsiya qilingan sinov laboratoriyalari va nazorat organlarining mavjudligi;
- malakali, maxsus tayyorgarlik va attestatsiyadan o'tgan xodimlarning mavjudligi.

Sertifikatsiya organi hujjatlariga talablar. Sertifikatsiya organi mahsulotlar, jarayonlar, xizmatlar, sifat va ishlab chiqarish tizimlari bo'yicha me'yoriy hujjatlar komplekti (ma'lumotlar banki)ga ega bo'lishi kerak.

Ma'lumotlar banki quyidagilarni o'z ichiga olishi lozim:

- mahsulotlarga talablarni belgilaydigan xalqaro, davlatlararo, O'zbekiston Respublikasining davlat va xorijiy mamlakatlarning milliy me'yoriy hujjatlar;
- ishlab chiqarish jarayonlarining tashkil etilishiga talablarni belgilaydigan me'yoriy va texnik hujjatlar;
- sifat tizimlari bo'yicha 9000, ISO 8402 seriyasidagi ISOning xalqaro standartlari va boshqa hujjatlar;

- sertifikatsiya sohasidagi xalqaro va milliy standartlar;
- sertifikatsiya va sifatni boshqarish sohasidagi ISO/MEK qo'llanmasi;
- mahsulotlar sertifikatsiyasi bo'yicha me'yoriy-uslubiy hujjatlar jamlanmalari.

Sertifikatsiyaga doir hujjatlarning ekspertlik bahosi

Hujjatlarni ekspertlik baholash maqsadi – sertifikatsiya va akkreditatsiyaga doir hujjatlarning sertifikatsiya va akkreditatsiya sohasidagi milliy, davlatlararo va xalqaro hujjatlar talablariga muvofiqligini ta'minlashdir.

Hujjatlarni ekspertlik baholash vazifalari:

- atamalar, belgi va tillarga oid vositalarning har xil tushunilishini istisno qilish;

- hujjatlar mazmunini optimallashtirish va ularni rasmiylashtirishning birligini ta'minlash.

Sertifikatsiya va akkreditatsiya hujjatlarining ekspertlik baholanishini amalga oshiruvchi organlar – sertifikatsiya bo'yicha Milliy organ yoki uning topshirig'iga ko'ra O'zbekiston standartlashtirish, metrologiya, sertifikatlash va mahsulotlar sifatini boshqarish sohasidagi kadrlarni tayyorlash ITI.

Hujjatlarni ekspertlik baholash turlari:

- O'zbekiston Respublikasi o'lkovlarining birligini ta'minlash davlat tizimi talablariga muvofiqligi uchun;

- sertifikatsiya hujjatlarining ekspertlik bahosi mustaqil, aniq maqsadni ko'zlagan, obyekt va zarur bo'lganida maxfiy bo'lishi kerak.

Ekspertlik baholash uchun keladigan hujjatlar maxsus "ekspertlik baholash uchun kelgan sertifikatsiya va akkreditatsiya hujjatlarini hisobga olish va ro'yxatdan o'tkazish daftari"da ro'yxatdan o'tkaziladi, unda quyidagilar ko'rsatiladi:

1. Ro'yxatga olishning tartib raqami.

2. Hujjatlarining to'liq nomi.

3. Hujjatlar kelgan sana.

4. Hujjatlardagi varaqlar soni.

5. Hujjatlarni ekspertizaga taqdim etgan tashkilot nomi, pochta manzili.

6. Ekspertlar familiyalari.

7. Ekspertlarning qisqacha umumiy xulosasi.

8. Ekspertlik bahosini yakunlash sanasi.

9. Hujjatlarni ekspertlik baholashdan keyin oluvchining familiyasi, imzosi va sanasi.

Sertifikatsiya hujjatlarini ekspertlik baholash uchun xaq to'lanishi RD O'z 51-032 ga muvofiq amalga oshiriladi.

Quyidagilar atamalar bo'yicha ekspertlik baholanishidan o'tkaziladi:

- hujjatlarning nomi;

- hujjatlarda ishlatilgan ilmiy-texnikaviy atamalar;

- mahsulot nomi va texnologik jarayon;

- birliklar nomi va ifodalanishi, fizik miqdorlar;

- iqtisodiy, kimyoviy, texnik va boshqa ko'rsatkichlarning harflarda ifodalanishi.

Import qilinadigan mahsulotning majburiy sertifikatsiyasi

O'zbekiston Respublikasiga import qilinadigan, turlarining ro'yxati O'zdavstandart tomonidan Tashqi iqtisodiy aloqalar vazirligi va boshqa manfaatdor tashkilotlar bilan kelishib tasdiqlanadigan mahsulotlar xavfsizlik, salomatlikni va atrof-muhitni muhofaza qilish talablariga muvofiqligi yuzasidan majburiy sertifikatsiya qilinadi.

Majburiy sertifikatsiya import qilinadigan mahsulotlarning tovar turkumiga tegishli bo'ladi va odatda mahsulotlarni O'zbekiston Respublikasiga yetkazib berishlar boshlanguniga qadar o'tkaziladi.

Import qilinadigan mahsulotlarning aniq turlari xavfsizligi bo'yicha majburiy sertifikatsiyani o'tkazish sxemasi sertifikatsiya organi tomonidan buyurtmasi bilan kelib tanlanadi.

Buyurtmachining xohishiga qarab har qanday import qilinadigan mahsulotning ixtiyoriy sertifikatsiyasi o'tkazilishi mumkin. Import qilinadigan mahsulotlar sertifikatsiyasiga doir ishlarga xaq to'lanishi buyurtmachi tomonidan amalga oshiriladi.

Import qilinadigan mahsulotlar sertifikatsiyasini o'tkazish qoidalarini va tartibi. Import qilinadigan mahsulotlarning tizim doirasidagi majburiy sertifikatsiyasini o'tkazish uchun buyurtmachi O'zdavstandartga yoki bir xildagi mahsulotlar sertifikatsiyasi bo'yicha akkreditatsiya qilingan tegishli organga buyurtmani yuborishi lozim.

Buyurtmachida sertifikatsiya organi va uni qiziqtiradigan mahsulotning sertifikatsiyasi tartibi haqida axborot bo'lmaganida u bunday axborotni O'zdavstandartda olishi mumkin. O'zdavstandart yoki tegishli sertifikatsiya organi kelib tushgan buyurtmaning tahlilini o'tkazadi va uning natijalari asosida besh taqvimiy kundan kechirtirmasdan sertifikatsiyani o'tkazish sxemasini belgilaydi yoki mahsulotni sinoflar sertifikatsiyasini o'tkazmasdan respublika hududiga olib kelish to'g'risida qaror qabul qiladi.

1-BO'LIM STANDARTLASHTIRISH

AGREGAT [lot. Aggrego - birlashtiraman] J Mashinalar, jihozlar, uskunalar (mashinalar majmuasi)ning birxillashtirilgan mustaqil tuguni.

Izoh – agregatlar biri boshqasiga bog'liq bo'lmagan holda tayyorlanadi va alohida vazifalarni mustaqil bajara oladigan to'la o'zaro almashinish xususiyatiga ega. Agregatlarga, masalan, turli xil agregatlardan jamlangan elektron bloklar, o'zgartirgichlar, o'lchash kallaklari, elektr motorlar, nasoslar, reproduktorlar, avtomobillarning tayanch modellari, taktorlar, yo'l-qurilish mashinalari va boshqalar taaluqli bo'ladi. Natijada turli xil vazifalarni bajarishga mo'ljallangan agregatlashtirilgan ishlab chiqarish mashinalari vujudga keladi.

AGREGATLASH: Ko'p marta foydalanishga mo'ljallangan detal va qismlarning birxillashtirilgan va standart agregatlar (tugunlar)dan mashina, asbob-uskuna, jihoz va boshqa buyumlar loyihalarini tuzish uslubi.

Izoh – agregatlash har bir yangi mashinani va nusxa sifatida tuzishni emas, balki ko'pchilik holatlarda, mavjud mashinalarning loyihasi tuzilgan va ishlab chiqarishda o'zlashtirib olingan jihatlardan foydalanish orqali agregatlar va uzellarni ishlab chiqarishga imkon yaratadi. Agregatlash birxillashtirishning mantiqiy taraqqiyoti hisoblanadi.

ALTERNATIV TALAB: Standartlashtirish bo'yicha hujjatda yo'l qo'yiladigan tanlov doirasida bajarilishi kerak bo'lgan normativ hujjat talabi.

Izoh – alternativ talab quyidagicha bo'lishi mumkin: 1) ikki yoki bir qancha mumkin bo'lgan talablarning biri; 2) qo'shimcha talab, faqat uni qo'llash mumkin bo'lgan holatdagina bajarilishi zarur, aks holda u hisobga olinmasligi ham mumkin.

ASOS BO'LUVCHI STANDART: Keng tatbiq doirasiga ega bo'lgan yoki ma'lum soha uchun umumiy qoidalarini o'z ichiga olgan standart.

Izoh – asos bo'luvchi standart bevosita standart sifatida qo'llanilishi yoki boshqa standartga asos bo'lib xizmat qilishi mumkin.

ATAMA: Maxsus soha chegarasida tushunchani va uning boshqa tushunchalar bilan o'zaro munosabatini aniq ifodalashga yo'naltirilgan so'z yoki so'z birikmasi.

ATAMALAR VA TA'RIFLAR: Qarang: "Atamashunoslik standarti".

ATAMA VA TA'RIFLAR STANDARTI, ATAMASHUNOSLIK STANDARTI: Odatda, ta'riflar, ba'zi hollarda esa izoh, illyustrasiya, misol va boshqalarga beriladigan, atamalarga taaluqli standart.

ATAMASHUNOSLIK: Fan, texnik, ishlab chiqarish, san'at sohalari, jamoatchilik faoliyatining muayyan sohasiga oid mos tushunchalari tizimi bilan bog'langan atamalar majmuasi.

ATAMASHUNOSLIK EKSPERTIZASI: Barcha darajadagi atamashunoslik standartlariga rioya qilish, o'rnatilgan ilmiy-texnik atamalarning normativ hujjatlar to'g'ri qo'llanilishini tekshirish.

ATAMASHUNOSLIK STANDARTI: Odatda, ta'riflar, ba'zi hollarda esa izohlar, illyustrasiyalar, misollar va sh.k. beriladigan atamalarga taaluqli standart.

BIR TURDAGI MAHSULOTLAR: Funksional vazifalari, qo'llash sohasi, konstruktiv-texnologik yechimlari va sifatining asosiy tavsiyalari umumiyligi bilan tavsiflanadigan mahsulotlar.

BIR TURDAGI MAHSULOTLAR GURUHI: Funksional maqsadlari, qo'llanish sohasi, konstruktiv-texnologik yechimlari va sifatning asosiy ko'rsatkichlari tavsiflarining umumiyligi bilan ajralib turadigan mahsulotlarning maksimal majmui (eng katta to'pi).

BIRXILLASHTIRISH DARAJASI: Mahsulotning birxillashtirilgan tarkibiy qismlar bilan to'yinganligi.

Izoh – mahsulotlar va ular tarkibiy qismlarining birxillashtirish darajasi (standartlashtirish darajasi) qo'llanish koeffitsiyenti, takrorlanish koeffitsiyenti, loyihalararo birxillashtirish (o'zaro) koeffitsiyenti yordamida aniqlanadi.

BIRXILLASHTIRISH (KO'P XILLIKNI BOSHQARISH): Mahsulot, jarayon, ish yoki xizmatlarning asosiy ehtiyojlarni qondirish uchun zarur bo'lgan turlari yoki o'lchamlarini tanlash.

Izoh – 1) ko'p xillikni boshqarish, odatda, ko'p xillikni qisqartirish bilan bog'liq; 2) amaliyotda buyumlarning texnik tavsiflarini, hujjatlar va aloqa vositalarini bir xillikka keltirish sifatida tushuniladigan "birxillashtirish" atamasidan foydalaniladi.

BIR XIL STANDART: O'zbekiston davlat standartining xalqaro yoki mintaqaviy standartla muvofiqligining qabul qilingan tasnifiga ko'ra, "bir xil" muvofiqlik darajasi, mamlakatda xalqaro yoki mintaqaviy standart qabul qilinganligini ifodalaydi.

Izoh – xalqaro yoki mintaqaviy standart bilan bir xil milliy standartning qabul qilinishini, xalqaro savdo taraqqiyoti uchun asos bo'lib hisoblanadigan aniqlikni kafolatlaydi.

DAVLAT VA XO'JALIK BOSHQARUVI ORGANLARI: Vazirliklar, davlat qo'mitalari, qo'mitalar, uyushmalar, konsernlar, korporasiyalar, kompaniyalar va yuridik shaxslarning boshqa birlashmalari.

Izoh – ushbu nom O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2004 yil 5 avgustdagi 373-sonli "O'zbekiston davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi tuzilmasini takomillashtirish va uning faoliyatini tashkil etish to'g'risida"gi qarorida keltirilgan.

DA'VO [kech lot. Praetensio – da'vo qilish, talab]: Sotuvchiga (yetkazib beruvchiga) yetkazib berilgan (sotilgan) mahsulotlar, bajarilgan ishlarning kamchiliklarini bartaraf etish haqida talab.

DEGUSTASIYA [frans. Degustation, lot. Degustare – ta'mini tatib ko'rish]: Oziq-ovqat va ta'm sezish mahsulotlari (parfumeriya-kosmetika va tamaki mahsulotlarini) qo'shgan holdaGi hamda ularning yarimfabrikatlari, shuningdek, o'simlik xom ashyosi va uzum va mevalar sifatini sezgi organlari nazorati orqali ekspert baholash.

DEGUSTASIYA KOMISSIYASI: Sezgi organlari nazorati orqali ekspert baholash uchun tashkil qilinadi.

Izoh – degustasiya komissiyasi tarkibiga vino, parfumeriya mahsulotlari, tamaki mahsulotlari va boshqalar bo'yicha degustatorlar, shuningdek muhandislar, texnologlar, ishlab chiqarish mutaxassislari, ishlab chiqaruvchilar, iste'molchilar, sog'liqni saqlash tashkilotlari vakillari va boshqalar jalb qilinadi.

DIZAYN [ingl. Design – loyihalashtirmoq, chizmoq, o'ylamoq, shuningdek, loyiha, reja, rasm]: Dunyoviy ashyolarni loyihalash bo'yicha faoliyat turini anglatuvchi atama. Dizayn orqali sanoat mahsulotlarining estetik xususiyatlarini loyihalash yo'li bilan ashyoviy muhitning oqilona tuzilgan namunalari ishlab chiqiladi.

Izoh – "dizayn" so'zi, shuningdek loyihalash faoliyatini ifodalash uchun qo'llaniladi, masalan, "Tikuv mashinasi dizayni", "Avtomobil dizayni" va b.

DIZAYNER: Badiiy-konstruktor.

DONALAB ISHLAB CHIQARISH: Turli va o'zgaruvchan nomenklaturada donalab (donabay) mahsulot tayyorlash bilan ajralib turuvchi ishlab chiqarish.

Izoh – donalab ishlab chiqarishga, masalan, yirik turbinalar, prokat stanoklar, kemalar, noyob stanoklar, metallurgiya va tog' uskunolari, shuningdek, ta'mir va tajriba korxonalari taaluqli

EKOLOGIK EKSPERTIZA: Mo'ljallangan yoki amalga oshiriladigan xo'jalik yoki boshqa faoliyatning ekologiya talablariga muvofiqligini belgilash va ekologik ekspertiza obyektidan foydalanish mumkinligini aniqlash.

EKSPERT [lot. Expertus - tajribali]: Yechimi maxsus bilimlarni talab qiladigan birorta masalani tadqiq qilish uchun taklif qilingan fan, texnik, san'at va boshqa sohalar bo'yicha mutaxassis.

EKSPERTIZA: Yechimi fan, texnika, san'at va boshqa sohalarida maxsus bilimlarni talab qiladigan qaysidir masalalarning ekspertlar tomonidan atdqi.

EKSPERT XULOSASI: Ekspetiza natijalari bo'yicha o'rnatilgan dalolatnoma ko'rishida rasmiylashtiriladigan hujjat, unda o'tkazilgan barcha ekspertizalar natijalari aks etadi.

ELEKTRON SHAKLDA TAHRIR QILINADIGAN HUJJAT: Hujjatni taqdim etish, uni o'zgartirishga imkon beruvchi elektron shakli.

ELEKTRON SHAKLDAGI HUJJAT: Elektron hisoblash texnikasi (disketa, kompakt-disk, qattiq disk) axborot manbaida axborotni saqlash, nusxalash, elektron poyata va internet tarmog'i orqali uzatilishini ta'minlaydigan hamda uni topishga imkon beradigan manzillari kiritilgan har qanday hujjat.

ELEMENT: Murakkab butunlikni tarkibiy qimi.

Foydalanuvchilarni standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatlar bilan ta'minlash: o'zstandart agentligining "Axborot-ma'lumot markazi" davlat korxonasining asosiy vazifasi.

Izoh – O'zbekiston Respublikasi hududida amalga kiritilgan xalqaro standartlarni nashr qilish, nusxalash va qog'oz, shuningdek elektron shakldagi hujjat ko'rinishida tarqatish rasmiy huquqiy O'zstandart agentligiga va Arxitektqurilish davlat qo'mitasiga tegishli. O'zbekiston davlat standartlarini nashr qilish, qayta nashr qilish, nusxalash va tarqatish huquqiy, ularni tasdiqlagan tashkilotlarga tegishli bo'ladi. Davlatalararo standartlar va O'zbekistonning davlat standartlari to'g'risidagi axborotlar "O'zstandart" agentligi tomonidan nashr qilinadigan yillik axborot ko'rsatkichlariga nashr qilinadi.

Tashkilot standartlarining hisobga olingan nusxalari bilan ta'minlash ushbu hujjatlarining asl nusxalarini saqlovchi – tashkilotlarga yuklatilgan.

HUJJAT: Qayd etilgan ma'lumotlarni inson yoki mashina tomonidan ishlov berish uchun qulay bo'lgan ko'rinishda saqlaydigan va amaldagi qonunchilikka muvofiq huquqiy ahamiyatga ega axborot manbai.

IKKI TOMONLAMA ASOSDA UYG'UNLASHTIRILGAN STANDARTLAR: Standartlashtirish bilan shug'ullanadigan ikkita organ tomonidan uyg'unlashtirilgan standartlar.

INDIKATIV HAVOLA (STANDARTGA): Standartlashtirish bo'yicha boshqa normativ hujjatning muayyan talablariga muvofiqlikka erishish yo'llaridan biri havola standartga rioya qilish ekanligini ko'rsatuvchi standartga havola.

IXTILOFLAR HAQIDA MA'LUMOTNOMA: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjat loyihasi to'g'risida ixtiloflar mavjud bo'lganda va ularni o'zaro kelishish mumkin bo'lmaganda tuziladi.

JARAYON [lot. Recessus – o'tash, siljish]: Kirish va chiqishlarni o'zgartiruvchi, o'zaro bog'liq va o'zaro aloqadagi faoliyat turlari majmui.

Izoh – 1) jarayonga kirish odatda boshqa jarayonlardan chiqish hisoblanadi; 2) tashkilotchilik jarayonlari, odatda, boshqariladigan sharoitlarda qiymatini oshirish maqsadida rejalashtiriladi va amalga oshiriladi; 3) tayyor mahsulotning muvofiqligini tasdiqlash qiyinchilik tug'diradigan yoki iqtisodiy jihatdan maqsadga muvofiq bo'lmagan jarayonni, ko'p hollarda "maxsus jarayon"lar qatoriga kiritishadi.

JARAYONGA STANDART: Jarayonning vazifasiga muvofiqligini ta'minlash uchun jarayon qoniqtirishi lozim bo'lgan talablarni o'rnatuvchi standart.

JISMONIY SHAXS: Insonni fuqarolik xuquqlari va majburiyatlari suyuqekti sifatida anglatish uchun qo'llaniluvchi atama.

Izoh – "xo'jalik yurituvchi subyekt" tushunchasida tadbirkorlik faoliyati bilan shug'ullanuvchi fuqarolar jismoniy shaxs (tadbirkorlik suyuqektlari) sifatida ta'riflanadi.

KAFIL [frans. Garant - kafil]: Biror nimaga kafolat beruvchi davlat, korxona, tashkilot yoki shaxs.

KAFOLAT [frans. Garantir - kafolat]: Kafillik, ta'min etish.

KAFOLATLASH [frans. Garantir – kafolat bermoq]: Kafil bo'lish ta'minlash.

KAFOLATLI: Kafolat so'zidan yasalgan sifat.

KAFOLATLI FOYDALANISH MUDDATI: Kafolat majburiyati amal qiladigan davrdagi foydalanish vaqt oralig'i.

KAFOLATLI ISH HAJMI (VAQTI): Kafolatlangan muddat chegarasida tayyorlangan mahsulot yoki bajarilgan ish hajmi (vaqti), bu vaqtda kafolatlangan majburiyat amal qiladi.

KAFOLATLI MAJBURIYATLAR: Ta'minlovchi yoki pudratchining buyurtmachi yoki iste'molchi oldidagi, ular tomonidan foydalanish, saqlash, transportda tashish va montaj qilishga o'rnatilgan talablarga rioya qilingan holda, yetkazib berilgan mahsulot yoki ko'rsatilgan xizmatlar sifati belgilangan muddat mobaynida o'rnatilgan talablarga muvofiq bo'lishi va bu davrda aniqlangan kamchiliklarni bepul bartaraf etish yoki nuqsoni mavjud mahsulotni almashtirishni kafolatlash haqidagi majburiyati.

KAFOLATLI MUDDAT: Kafolatli majburiyat amal qiladigan vaqt oralig'i.

KAFOLATLI SAQLASH MUDDATI: Mahsulotlarni yetkazib beruvchi o'ramida saqlash, tashish, shuningdek, uni montaj qilishga ketadigan kafolat majburiyati amal qiladigan vaqt oralig'i.

KAFOLATLI YAROQLILIK MUDDATI: Mahsulotdan vazifasi bo'yicha foydalanish muddatini chegaralovchi vaqt oralig'i.

KATALOG [yun. Katalogos – ro'yxat, sanoq]: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatlar yoki boshqa hujjatlar ro'yxati, ular yordamida foydalanuvchilar kerakli mavzu bo'yicha normativ hujjat mavjudligini aniqlaydilar.

KONSENSUS: Ko'pchilik manfaatdor tomonlarning muhim masalalar bo'yicha jiddiy e'tirozlari yo'qligi bilan tavsiflanadigan va bracha tomonlarning

fikrlarini inobatga olishga intilish hamda mos kelmaydigan nuqtai nazarlarni yaqinlashtirish natijasida erishiladigan umumiy kelishuv.

Izoh – konsensus to'la hamjihatlilikni ko'zda tutishi shart emas.

KORXONALAR. TASHKILOTLARDA STANDARTLASHTIRISH XIZMATI: Standartlashtirish bo'yicha ishlarga mas'ul bo'lgan bo'lim, sektor, byuro, guruh yoki maxsus ajratilgan shaxslar ko'rinishida tashkil qilinadi.

KO'P XILLIKNI BOSHQARISH: Bixilllashtirish.

LOYIHA [lot. Projektus – oldinga tashlangan]: Qaysidir hujjat, rasmiy hujjat va boshqalarning dastlabki, taxminiy matni.

MAHSULOTGA STANDART: Mahsulotning o'z vazifasiga muvofiqligini ta'minlash uchun u qoniqtirishi lozim bo'lgan talablarni o'rnatuvchi standart.

MAHSULOTLARNI BIRXILLASHTIRISH: Turfa xillikning rasional sonini o'rnatish negizida uni bir xillikka keltirish.

MAHSULOTNING HAYOTIYLIK DAVRI: Mahsulotni yaratish va unga boshlang'ich talablarni shakllantirishdan boshlab, foydalanish (iste'mol qilish) tugallanguncha bo'lgan izchil o'zgarishlarning o'zaro bog'liq jarayonlari majmui.

MAHSULOTNING HAYOTIYLIK DAVRI BOSQICHI: Normativ va texnik hujjatlarda belgilanadigan va mahsulotning muayyan holati, ko'zda tutilgan ishlar va ularning natijalari bilan tavsiflanadigan mahsulot hayotiylik davrining bir qismi. Mahsulotning hayotiylik davri bosqichlari uning sifat ko'rsatkichlari shakllanadigan va ta'minlanadigan quyidagi barcha bosqichlarni qamrab oladi: tadqiqot, ishlab chiqish (loyihalash), tayyorlash, muomala (transportda tashish, saqlash, sotish), foydalanish (iste'mol qilish), ta'mirlash, qayta foydalanish (utilizasiya).

MAQSAD: Nimagadir harakat qilish, nimanidir amalga oshirish.

MA'LUMOTNOMA: Qat'iy bir tartibda joylashgan (ularni tez qidirib topish uchun alifbo, tizimli, mavzuiy, ketma-ketlik asosida va h.k.) ilmiy, ishlab chiqarish yoki amaliy tavsifga ega qisqacha ma'lumotlar mazmunidagi nashr.

MINTAQAVIY DARAJADA UYG'UNLASHTIRILGAN STANDARTLAR: Mintaqaviy standart bilan uyg'unlashtirilgan standartlar.

MODDIY XIZMAT: Iste'molchining moddiy-maishiy ehtiyojlarini qondirish bo'yicha xizmat.

MODIFIKASIYA QILINGAN STANDART: Aniq identifikasiyalash va sharxlashlarda texnik og'ishlar mavjud hollarda. shuningdek, agar milliy standart xalqaro yoki mintaqaviy standartning tuzilmasini o'zida aks ettirsa, milliy standart xalqaro yoki mintaqaviy standartlarga nisbatan modifikasiya qilingan hisoblanadi.

MOSLIK: Mahsulotlar, jarayonlar, ishlar yoki xizmatlarning berilgan sharoitlarda birgalikda, ammo o'zaro nomaqbul ta'sir uyg'otmaydigan foydalanishga o'rnatilgan talablarni bajarish uchun yaroqliligi.

MOSLIKKA STANDART: Mahsulotning bir-biriga mosligiga yoki ularning birikish joylaridagi tizimlarga tegishli bo'lgan talablarni o'rnatuvchi standart.

MUASSASA: Faoliyatning muayyan turini amalga oshirish uchun tuziladigan tashkilot.

MUHIM SOʻZ (MUHIM SOʻZLAR: Hujjatning mazmunini tavsiflaydi va zarur axborotlarni qidirish imkoniyatini taʼminlaydi.

MULOHAZALAR TOʻPLAMI (STANDARTLASH TIRISH BOʻYICHA NORMATIV HUJJAT LOYIHASIGA): Mulo hazalar toʻplami normativ hujjatning loyihasi, tadbirlar rejas i loyihasi, tushuntirish xati boʻyicha asoslangan aniq fikr va/yoki takliflardan iborat boʻlishi kerak.

MOʻLJALLAB FOYDALANISH: Mahsulot, jarayon, ish yoki xizmat turlaridan yetkazib beruvchi tomonidan taqdim etilgan axborotga muvofiq foydalanish.

NIZOM: 1) xabar (axborot) shakliga ega boʻlgan normativ hujjat mazmunining mantiqiy birligi; 2) tashkilotning vazifalari, huquqiy, majburiyati, javobgarligini belgilovchi hujjat; 3) tarmoqlararo standartlashtirish tizimi nol guruhlarining asos boʻluvchi standartlari.

NOMUVOFIQLIQ: Talablarning bajarilmasligi.

NOMUVOFIQ MAHSULOTLARNI UTILLASH TIRISH: Nomuvofiq mahsulotda dastlabki koʻzda tutilgan tarzda foydalanishning oldini olishga qilingan harakat (qayta ishlash, yoʻqotish).

Izoh – nomuvofiq xizmat bilan bogʻliq vaziyatda qoʻllash xizmat koʻrsatishni toʻxtatish orqali bartaraf qilinadi.

NORMA [lot. norma, nem. norma, normen – boshlangʻich asos, qoida]: Qoida, aniq koʻrsatma, namuna, andaza; nimaningdir belgilangan oʻlchovi, miqdori, oʻlchami.

NORMATIV HUJJAT: Faoliyatning turli turlari yoki ularning natijalariga tegishli boʻlgan qoidalar, umumiy prinsiplar yoki tavsiflar oʻrnatilgan hujjat.

Izoh – 1) “normativ hujjat” atamasi standartlar, texnik shartlar hujjatlari, qoida va reglamentlar toʻplamlari kabi tushunchalarni qamrab oluvchi oʻzak atama hisoblanadi; 2) “hujjat” deganda unda yoki uning sirtida yozilgan axborotning har qanday ifodalovchisi tushuniladi; 3) normativ hujjatlarning har xil turlarini anglatuvchi atamalar keyinchalik hujjat va uning mazmuni bir butun sifatida qabul qilinishidan kelib chiqib belgilanadi.

NORMATIV HUJJATLAR (SANQVAN VERSIYA SI BOʻYICHA): Oziq-ovqat mahsulotlari, material va mahsulotlar, ularning sifati va xavfsizligi nazorati, ularni tayyorlash, saqlash, tashish, sotish va ishlatish sharoitlariga, sifatsiz, xavf tugʻdiruvchi oziq-ovqat mahsulotlari, materiallari va buyumlarini utilizatsiya qilish yoki yoʻqotishga talablar oʻrnatuvchi davlat standartlari, sanitariya va veterinariya qoidalari hamda normalari.

NORMATIV HUJJATNI JORIY ETISH: Normativ hujjatga rioya etishni taʼminlaydigan tashkiliy-texnik tadbirlarni amalga oshirish.

Izoh – normativ hujjatda oʻrnatilgan talablarga uning amalga kiritilgan sohasig na muvofiq rioya qilinayotgan boʻlsa, bu hujjat joriy qilingan, deb hisoblanadi. Agar normativ hujjat amalga kiritilgan sanadan suoʻng mahsulotlar, jarayonlar, ishlar va xizmatlar yoki boshqa obyektlar oʻrnatilgan talabalarga mos boʻlmasa, normativ hujjatlarga rioya qilinmagan, deb hisoblanadi. Unda qonunlarga belgilangan taritbda normativ hujjatga amal qilmaganlik uchun javobgarlik talab qilinadi.

NORMATIV NAZORAT (NORMATIVLASHGAN NAZORAT): Loyihalashtirish va konstruksiyalashning, shuningdek, tegishli boʻlinma

tomonidan amalga oshiriladigan standartlashtirish va birxillashtirish bo'yicha ishlarning tarkibiy qismi.

Izoh – normativ nazorat “norma”, “normativlashtirish” tushunchalari bilan bog'liq bo'lmaydi, chunki tarmoqlararo standartlashtirish tizimi normativ va texnik hujjatlarining me'yor va talablariga rioya etilishini tekshirish jarayonini aks ettiradi.

NORMATIV-TEKNIK HUJJATLAR: Talablarni o'rnatuvchi hujjatlar.

Izoh – normativ-texnik hujjatlar faoliyatga (masalan, hujjatlashtirilgan ish tartibi, sinovlar jarayoni yoki usuliga texnologik hujjatlar) yoki mahsulotlarga (masalan, mahsulotga texnik shartlar, foydalanish hujjatlari, chizmalar) tegishli bo'lishi mumkin

NOTO'G'RI FOYDALANISHNI OLDINDAN AYTISH MUMKINLIGI: Mahsulot, ish yoki xizmatlardan yetkazib beruvchi belgilangan tarzda emas, balki insonning oldindan ma'lum xulqi oqibatida foydalanish.

OBJEKT [kech lot. objektum, lot. Objicio - predmet]: Qaysidir faoliyat yo'naltirilgan tashkilot, hodisa, predmet.

ORGAN: Aniq vazifasi va tuzilmaga ega bo'lgan yuridik yoki ma'muriy birlik.

Ochiq qiymatli standart, identifikatlovchi standart: Mahsulot, jarayon yoki xizmatni konkretlashtirish uchun qiymatlar yoki boshqa ma'lumotlar ko'rsatilishi lozim bo'lgan tavsiflar ro'yxatini o'z ichiga olgan standart.

Izoh – odatda, ayrim standartlarda, yetkazib beruvchilar tomonidan ko'rsatilgan ma'lumotlar, ayrimlarida xaridorlar tomonidan ko'rsatilgan ma'lumotlar ko'zda tutiladi.

PREZUMPSIYA [lot. praesumptio - faraz]: 1) ehtimollikka asoslangan faraz; 2) teskarisi isbotlanmaguncha (yuridik tomondan) mavjud dalilni ishonchli deb e'tirof qilish.

PRINSIP [lot. principium – usul, asos]: 1) qaysidir nazariya, ta'limot, fan, dunyoqarash, siyosiy tashkilotlar va boshqalarning asosiy boshlang'ich qoidasi; 2) insonning voqeylikka, xulq va faoliyat normalariga munosabatini belgilab beruvchi ichki ishonchi; 3) mahsulot, mexanizm, uskuna va b.tuzilishining asosiy xususiyati.

UTILASHTIRISH [FRANS. UTILIZATION, LOT. UTILUS - FOYDALI]: Foydali ravishda qo'llash, foydalanish, masalan ishlab chiqarish chiqindilaridan foydalanish.

QAYTADAN ISHLASH: nomuvofiq mahsulotga nisbatan, u talablarga muvofiq bo'lish uchun qilingan harakat.

Izoh – ta'mirlash qayta ishlashdan farqli o'laroq, muvofiq kelmaydigan mahsulotlarning bir qismiga ta'sir ko'rsatishi yoki ularni o'zgaritirish mumkin.

QAYTA TIKLANADIGAN (TA'MIRLANADIGAN) MAHSULOT: Asosan murakkab mahsulotlar, masalan, avtomobillar, qishloq xo'jalik texnikasi, mashinalar, uskunalar, jihozlar, stansionar elektron apparaturasi va boshqalar taaluqli.

QOIDA: 1) qonuniylik, qaysidir hodisalarning doimiy bog'liqligi ifodalangan nizom; 2) nimaningdir tartibini o'rnatuvchi qaror, yo'l-yo'riq.

QOIDALAR TO'PLAMI: Texnik qoidalar yoki loyihalashtirish proseduralari, tayyorlash, montaj qilish, texnik xizmat ko'rsatish yoki uskunalar, konstruksiyalar, jihozlardan foydalanish tavsiya qilingan hujjat.

Izoh – qoidalar to'plami standartning qismi yoki mustaqil hujjat bo'lishi mumkin.

QO'SHIMCHA UNSUR: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatga kiritilgan, ammo uning mazmuniga ta'sir ko'rsatmaydigan axborot.

REJA [lot. planum - tekislik]: 1) oldindan ko'zda tutilgan tartib, biror dasturni amalga oshirish, ishni bajarish, tadbirlarni o'tkazish ketma-ketligi (masalan, tashkiliy-texnikaviy tadbirlar rejasi, o'quv-mavzuiy reja, biznes-reja, ish rejasi, reja-jadval); 2) qaysidir faoliyat, ishning (masalan, ma'ruza rejasi, so'zga chiqish rejasi) g'oyasi, loyihasi, asosiy qirralari; 3) yer yuzasi qismini (geografik reja) tekislikda (masshtablarda) shartli belgilarda aks ettiruvchi chizma; 4) gorizontal proyeksiya (chizma geometriyada).

REJA-JADVAL: Qaysidir tadbirlarni amalga oshirishning aniq vaqti ko'rsatilgan jadval asosidagi rejasi.

REJALASHTIRISH: Nimaningdir taraqqiyot rejasini tuzish; ish, ma'ruza, so'zga chiqish va h.k. rejasi.

REKVIZITLAR [lot. requisitum – talab qilinadigan, zaruriy]: Hujjatda foidalanishi kerak bo'lgan majburiy ma'lumotlar, masalan, xatda, boshqaruv hujjatida (farmoyishlar, buyruqlar, qarorlar), shartnomada, kontraktda, transport yuk xati va h.k.

REYESTR [pol. rejestr, kech.lot. regestrum, registrum – ro'yxat, sanoq]: Ro'yxat, sanoq, ishlar, hujjatlar, mulklar va h.lar qayd qilinadigan yozuvlar yoki kitob.

Izoh – misol sifatida: sifat tizimlari, Davlat ro'yxati, o'lchash vositalari Davlat ro'yxati va b.

RO'YXAT: 1) qayerdandir ko'chirilgan matn, qo'lyozma, nusxa; 2) kimlarningdir, nimaningdir yozma ro'yxati.

SAT: Standartlashtirish bo'yicha asos tashkilot.

SERIYALI ISHLAB CHIQRISH: Korxonada bir vaqtda bir xil mahsulotlarni keng nomenklaturada uzoq vaqt davomida tayyorlash bilan tavsiflanadigan ishlab chiqarishning tashkil etilishi.

SINOVLAR NATIJALARINING TIKLANUVCHANLIGI: Obyekt takroriy sinovlarining natijalari yaqinligi bilan belgilanadigan sinovlar natijalari tavsifi.

STANDARD (butunjahon savdo tashkilotining savdodagi texnik to'siqlar bo'yicha kelishuv versiyasi asosida): Vakolatli organ tomonidan tasdiqlangan hujjat, unda umumiy va ko'p marotaba foydalanish uchun mo'ljallangan mahsulotlar yoki ular bilan bog'liq bo'lgan ishlab chiqarish jarayonlari va usullari uchun rioya qilish majburiy bo'lmagan qoidalar, yo'l-yo'riqlar yoki tavsiflar bayon qilingan. Shuningdek, mahsulotga, ishlab chiqarish jarayoni yoki usuliga qo'llaniladigan darajada terminologiya, belgilash, qadoqlash, tamg'alash yoki yorliqlashni ma'lum darajada o'z ichiga olishi yoki faqatgina shu talablardan iborat bo'lishi mumkin.

STANDARD [ingl. Standard – norma, namuna, o'lchov] (ISO/IEC versiyasi bo'yicha): Konsensus asosida ishlab chiqilgan va tan olingan idora tomonidan tasdiqlangan, umumiy va qayta-qayta foydalanish uchun turli faoliyat prinsiplar yoki tavsifnomalar belgilanadigan va aniq sohada tartibga solishning optimal darajasiga erishiga yo'naltirilgan hujjat.

STANDARTLASHTIRISH: Haqiqatda mavjud yoki potensial vazifalarga nisbatan umuman va ko'p marta foydalaniladigan qoidalarini o'rnatish orqali ma'lum sohada tartibga solishning optimal darajasiga erishishga yo'naltirilgan faoliyat.

Izoh – 1) bu faoliyat, xususan, standartlarni ishlab chiqish, nashr qilish va qo'llash jarayonida namoyon bo'ladi; 2) standartlashtirish bo'yicha faoliyatning eng muhim natijalari bo'lib mahsulot, jarayonlar va xizmatlarning ularning funksional vazifalariga muvofiqligi darajasini o'rnatish, savdodagi texnik to'siqlarni bartaraf etish va ilmiy-texnikaviy hamkorlikka yordam berish hisoblanadi.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA ASOS TASHKILOT (SAT): Standartlashtirish va birlashtirish bo'yicha ishlarga ilmiy-texnik va uslubiy rahbarlikni amalga oshirish uchun unga birlashtirilgan mahsulot, ish va xizmat ko'rsatish turlari yoki faoliyat sohalarida mahsulot, ish va xizmat ko'rsatish turlari va texnik yagonalikni ta'minlash bo'yicha yetakchi ilmiy tadqiqot, loyiha konstruktorklik, texnologik tashkilotlar negizida tuziladigan standartlashtirish xizmati.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA DASTUR: Bajarilishi majburiy bo'lgan tashkiliy-uslubiy hujjat.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUUJAT: Standartlashtirishning barcha darajalarida qabul qilinadigan standart, qo'llanma, qoida va boshqaruv hujjatlari.

Izoh – "standartlashtirish bo'yicha normativ hujjat" tushunchasi O'zbekiston Respublikasining "Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida"gi (3-modd) qonuni bilan amalga kiritilgan. Halqaro qo'llanma Guide ISO/IEC 2:2004 (O'z Dst ISO/IEC 2:2007 O'z STD) Standartlashtirish va faoliyatning aralash turlari. Umumiy lug'at, IDT)da "normativ hujjat" termini ta'rifiga 1-izoh bilan chegaralangan holda bunday tushuncha kiritilmagan.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUUJAT DARAJASI: Standartlashtirishning muayyan darajasidagi faoliyat natijalari bo'yicha qabul qilingan normativ hujjat.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUUJATGA AMAL QILISH: Normativ hujjatda o'rnatilgan talabalarni normativ hujjat taaluqli sohaga muvofiq bajarish.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUUJATLAR FOND: jamoatchilik foydalanishi uchun tashkil etiladigan, mavzuiy yoki mantiqiy bog'liq hujjatlar majmuasidan iborat normativ hujjatlarning tizimlashtirilgan to'plami.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUUJATLARINING EKSPERTIZASI: Normativ hujjatlar ekspertizasini o'tkazishning majburiyligi O'zbekiston Respublikasining bir qator qonunchilik va normativ-huquqiy hujjatlarida belgilab berilgan.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUUJATLARINING MAZMUNI: Talabalar O'zbekiston standartlashtirish tizimining asos bo'luvchi standartlarida o'rnatilgan.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUUJATLARINING TUZILISHI, BAYON QILINISHI, RASMIYLASHTIRILISHI VA

MAZMUNIGA UMUMIY TALABLAR: Hujjatlarni ishlab chiqishda, tasdiqlash va nashr qilishda qo'llashga tayyorlashda (va rioya qilish) kerak bo'ladi.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUJJATLARNING AMAL QILISH MUDDATI: Normativ hujjatning joriy qilingan sanasidan boshlab uni bekor qilish yoki almashtirish to'g'risida mas'ul organning qaroriga muvofiq normativ hujjat amal qiladigan vaqt oralig'i.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUJJATLARNI RASMIYLASHTIRISH: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatlarning zarvarag'i, titul varaqasi, so'zboshisi, birinchi va keyingi betlari shakllari tegishli barcha darajadagi asos bo'luvchi standartlarda o'rnatilgan.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUJJATNI IFODALASH: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjat qoidolari matn, jadval, chizma, material (rasm, chizma, diagramma) yoki ularning birgalikdagi ko'rinishida ifodalanadi.

Izoh – standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatning bayon etilishi talablari O'zbekiston standartlashtirish tizimining asos bo'luvchi standartlarida belgilab berilgan.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUJJATLARNING TUZILISHI: Standart quyidagi tuzilmaviy elementlardan iborat bo'ladi: zarvaraqa, titul varag'i, so'z boshi, mundarijasi (zarur hollarda), kirish (zarur hollarda), nomi, qo'llash sohasi, normativ havolalar (zarur hollarda), atamalar va ta'riflar (zarur hollarda), belgilanishi va qirqartmalar (zarur hollarda), asosiy normativ qoidalar, ilovalar, bibliografiya (zarur hollarda), bibliografik ma'lumotlar.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUJJATNING (LOYIHASIGA) TUSHUNTIRISH XATI: Tushuntirish xati quyidagilarni qamrab oladi: asos, ishlab chiqishning maqsad va vazifalari; obyekt tavsifi; standartning ilmiy-texnikaviy darajasi; samaradorlik; standartni joriy qilish, amal qilish, tekshirish muddatlari; boshqa normativ hujjatlar bilan o'zaro aloqasi; mulohaza va kelishuvlar haqida ma'lumotlar; axborot manbalari; qo'shimcha ma'lumotlar (zarur hollarda).

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUJJATNI QAYTA NASHR QILISH: Normativ hujjatning o'zgartirish kiritilmagan yangi bosma nashri.

Izoh – agar nashrda oldingi nashrga nisbatan o'zgartirishlar kiritilsa, yangi hujjat "normativ hujjatning yangi nashri" deb nomlanadi.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA NORMATIV HUJJATNI O'ZGARTIRISH: Hujjatning muayyan qismlarini o'zgartirish, qo'shimcha kiritish yoki chiqarib tashlash.

Izoh – o'zgartirish natijalari odatda o'zgartirishlar loyihalarini ishlab chiqish va tasdiqlash orqali taqdim etiladi.

STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA TEXNIK QO'MITA (STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA TQ): Katta ilmiy salohiyatga ega tarmoq tashkilotlari negizida tashkil etiladigan manfaatdor tomonlarning vakolatli vakillari – mutaxassislar tuzilmasi hisoblanadi.

STANDARTLASHTIRISH DARAJASI: % Geografik, siyosiy yoki iqtisodiy belgilarini hisobga olish orqali standartlashtirish bo'yicha faoliyatda ishtirok etish shakli.

Izoh – amaliyotga standartlashtirishning quyidagi darajalari qo'llaniladi: xalqaro, davlatlararo, mintaqaviy, milliy, sohaviy, ma'muriy-hududiy, korxona va tashkilotlar darajasida standartlashtirish.

STANDARTLASHTIRISH ELEMENTI: Norma va talablarning vazifasi yoki qo'llanilishining birxilligi bo'yicha tasniflangan guruhi.

STANDARTLASHTIRISH MAQSADLARI: O'z vazifasiga ko'ra mahsulot, jarayon, ishlar yoki xizmatlar muvofiqligini ta'minlaydigan bitta yoki bir nechta maqsad bo'lishi mumkin. Bunday maqsadlar quyidagilar bo'lishi mumkin (ammo ular bilan cheklanmaslik lozim): ko'pxillikni boshqarish, muvofiqlik, o'zaro almashuvchanlik, sog'liqni saqlash, xavfsizlikni ta'minlash, atrof-muhitni muhofaza qilish, mahsulotlarni himoya qilish, o'zaro tushunishga erishi, ekologik ko'rsatkilarni yaxshilash, savdo.

STANDARTLASHTIRISHNING ASOSIY PRINSIPLARI: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatlarni ishlab chiqishning maqsadga muvofiqligi; standartlashtirishning kompleksligi; qonunchilik hujjatlari, fan, texnika, ishlab chiqarishning zamonaviy yutuqlariga muvofiqlikni ta'minlash, standartlashtirishning barcha darajadari normativ hujjatlarining o'zaro aloqadorligi va mosligi; amaldagi normativ hujjatlar, dasturlar va ish rejalari haqidagi axborotlarning ochiqligi; normativ hujjatlarni konsensus asosida tasdiqlash.

STANDARTLASHTIRISHNI REJALASHTIRISH: Faoliyatning har qanday turlarini normativ ta'minlash rejasini tuzish.

STANDARTLASHTIRISH OBYEKTI: Standartlashtirishi kerak bo'lgan obyekt.

Izoh – mahsulot, jarayon, ish, xizmat va faoliyatning har qanday shakli standartlashtirish obyekti bo'lishi mumkin. Masalan, barcha darajadagi normativ hujjatlar, klassifikator, turli tizimlarni ishlab chiqish va qabul qilish tartibi va jarayonlari, konstruktorlik va texnologik hujjatlar, atamalar va ta'riflar va b.

STANDARTLASHTIRISH OBYEKTлари SELEKSIYASI: Oldindan tasniflangan va tartiblangan standartlashtirish obyektlari ichidan istiqbolining maxsus tahlili va bo'lajak ehtiyojlar bilan taqqoslash asosida ishlab chiqarishni davom ettirish va/yoki ijtimoiy ishlab chiqarishda qo'llash maqsadga muvofiq deb tan olinadigan obyektlarni tanlab olishda ifodalanadigan faoliyat.

STANDARTLASHTIRISH ORGANI: Standartlashtirish bilan shug'ullanuvchi, milliy davlatlararo, mintaqaviy yoki xalqaro darajada tan olingan organ.

STANDARTLASHTIRISH SOHASI: Standartlashtirish obyektlarining o'zaro bog'liq majmuasi.

Izoh – standartlashtirish sohasi deb, masalan, mashinasozlik, transport, qishloq xo'jaligi, kattaliklar va birliklarni hisoblash mumkin. Standartlashtirishning o'zaro bog'liq obyektlari sifatida quyidagilar ishtirok etishi mumkin: a) biror mahsulot ishlab chiqaruvchi tarmoqlar; b) bu mahsulotni iste'mol qiluvchi tarmoqlar; v) a) va b) tarmoqlar uchun ishlab chiqarish-texnika bazasini yaratuvchi tarmoqlar.

STANDART LOYIHASI: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjat sifatida keng muhokama qilish, muvofiqlashtirish yoki tasdiqlash uchun standartning taklif qilinayotgan varianti.

STANDART TURI: Mahsulotga barcha darajadagi standartlar quyidagi turlarga bo'linadi: tasniflash; asosiy parametrlar va/yoki o'lchamlar; xavfsizlik talablari; atrof-muhit muhofazasi talablari; atrof-muhit muhofazasi talablari; turlar; sortament; rusumlar; namuna qabul qilish qoidalari va tanlash uslublari; tamg'alash, jumladan, shtrix kod bilan; qadoqlash; transportda tashish qoidalari; saqlash qoidalari; foydalanish (ishlatish), ta'mirlash va utilizasiya qilish qoidalari.

Izoh – mahsulot, ish, xizmatlarning o'ziga xos xususiyatlariga bog'liq holda standartlashtirish unsurlarining boshqacha birikmalariga yo'l qo'yiladi: - Tiplar. Asosiy parametrlar va/yoki o'lchamlar. – rusumlar. Xillar. – Transportda tashish qoidalari. Saqlash qoidalari. – Xavfsizlik talablari. Atrof-muhit muhofazasi talablari. Asoslangan vaziyatlarda standartlarning ba'zi turlarini alohida standartlarga bo'lishga yo'l qo'yiladi: - Atamalar va ta'riflar. – Avtomatik tenglashtirish. Shtrixli kodlash. EAN belgilarining tasnifi – Mahsulot nomenklaturasi (assortimenti). – Shartli belgilar va b.

TASHKILOT [frans. organization, kech lot. Organize – xabar qilaman, tekis ko'rinish, joylashtiraman]: Javobgarligi, vakolati va o'zaro aloqalari taqsimlangan xodimlar guruhi va kerakli o'zaro aloqa vositalari. Misol: kompaniya, korporasiya, firma, chakana savdo korxonasi, shuningdek, ularning bo'linmalari yoki ularning o'zaro birikmasi.

Izoh – 1) tashkilot davlatga qarashli yoki xususiy bo'lishi mumkin; 2) mazkur ta'rif sifat menejmenti tizimida qo'llaniladi.

TUSHUNCHA: 1) narsa haqida mantiqiy rasmiylashtirilgan umumiy fikr, nimaningdir g'oyasi; 2) nima haqdadir tasavvur, ma'lumot.

USTAV: Biror tashkilotda yoki munosabatlarning qandaydir muayyan doirasida faoliyat tartibi va tashkillashtirilshni tartibga soluvchi qoidalar to'plami.

YANGI MAHSULOT: Texnik jihatlari va sifati bo'yicha hozirgi vaqtda ishlab chiqariladigan mahsulotga nisbatan yuqori jihatlari bilan tavsiflanadigan va xususiyatlari zamonaviy talablar yoki fan, texnika, ishlab chiqarishning istiqbolli taraqqiyotiga javob beruvchi mahsulot.

YO'RIQNOMA [lot. Instructio – qurilma, yo'l-yo'riq ko'rsatmoq]: Bajarilishi lozim bo'lgan faoliyat ta'riflangan nizom. Masalan, ma'lum bir ishlarni bajarish, mashina, uskunalar, texnologik jarayonlar (texnologik yo'riqnoma) va boshqalardan foydalanish tartibi va usullari haqida ko'rsatma.

DAVLATLARARO STANDART (GOST): Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish bo'yicha Davlatalaro kengash (DAK) tomonidan qabul qilinadigan va iste'molchilarning keng doirasiga mo'ljallangan standart.

Izoh – O'zbekiston Respublikasi hududida davlatlararo standartlar O'zstandart agentligi va Davrxiyekturaqurilish qo'mitasi qarori bilan amalga kiritiladi.

DAVLATLARARO STANDARTLASHTIRISH: Davlatalaro manfaatlarini ifodalovchi obyektlarni standartlashtirish.

Izoh – davlatlararo standartlashtirish, uning tartiblarini e'tirof qiluvchi va Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish sohasida kelishilgan siyosatni yuritish haqida gi kelishuvga qo'shiluvchi boshqa mamlakatlar uchun ochiq.

DAVLAT STANDARTLASHTIRISHI: Standartlashtirish darajasi, uning natijalariga ko'ra O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi, O'zstandart

agentligi, Sog'liqni saqlash vazirligi, Mudofaa vazirligi, Davarxitektqurilish, Tabiatni muhofaza qilish davlat qo'mitalari tomonidan, ularning vakolatiga muvofiq tasdiqlanadigan, standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatlar qabul qilinadi.

Izoh – davlat standartlashtirish darajasida O'zbekiston davlat standartlari O'zbekiston umumidavlat tasniflagichlari, O'zbekiston rahbariy hujjatlari (O'z RH). O'zbekiston tavsiyalari qo'llaniladi.

GOST: Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish bo'yicha Davlatlararo kengash tomonidan qabul qilingan davlatlararo standart.

MILLIY STANDART: Standartlashtirish bo'yicha milliy organ tomonidan qabul qilingan va iste'molchilarning keng doirasiga mo'ljallangan standart.

Izoh – ISO/MEK 2:2004 "Standartlashtirish va faoliyatning aralash turlari – Umumiy lug'at" ta'rifiga muvofiq standartlashtirish bo'yicha milliy organ sifatida O'zstandart Agentligi tomonidan tasdiqlangan O'zbekiston davlat standartlari milliy standartlar hisoblanadi.

MINTAQAVIY STANDARTLASHTIRISH: Jahonning faqat bitta geografik, siyosiy yoki iqtisodiy hududining standartlashtirish bo'yicha tegishli milliy organlari uchun ishtirok etish ochiq bo'lgan standartlashtirish.

STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH BO'YICHA DAVLATLARARO KENGASH (DK)NING STANDARTLAR BO'YICHA BYUROSİ: DKning umumiy doimiy ijro etuvchi organi.

Izoh – standartlar bo'yicha byuro o'z faoliyatini standartlashtirish, metrologiya, sertifikatlashtirish, akkreditlash sohalarida muvofiqlashtirilgan siyosat yuritish masalalari bo'yicha qabul qilingan DAK haqidagi nizom, davlatlararo kelishuvlar va boshqa hujjatlarga tayangan holda olib boradi.

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDART (O'zDSt): O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi, O'zstandart agentligi, Sog'liqni saqlash vazirligi, Mudofaa vazirligi, Davarxitektqurilish, Tabiatni muhofaza qilish davlat qo'mitalari tomonidan ularning vakolatiga muvofiq tasdiqlanadigan standart.

BASHORAT: Maxsus ilmiy tadqiqotlar asosida kelajak haqida ehtimollik mulohazasi.

FAN: Vazifasi voqeiylik haqida obyektiv bilimlarni ishlab chiqish va nazariy tartibga solish bo'lgan inson faoliyati doirasi.

ILMIY-TADQIQOT ISHLARI HISOBOTI: Ilmiy-tadqiqot ishlari (ITI) va tajriba-konstruktorlik ishi (TKI) haqida tizimlashtirilgan ma'lumotlarni ifodalovchi ilmiy-texnik hujjat.

Izoh – hisobot fan va texnikaning barcha sohalar bo'yicha fundamental, qidiruv va amaliy ITI va TQI ilmiy-texnik muammolarining holatini, ilmiy-tadqiqotlar jarayoni yoki natijalarini tavsiflaydi.

ILMIY-TEXNIK MAHSULOT: Ilmiy-tadqiqot va tajriba-konstruktorlik ishlarini olib boruvchi ilmiy-tadqiqot, loyiha-konstruktorlik tashkilotlar, boshqa tashkilotlar va muassasalar faoliyatining natijalari.

Izoh – ilmiy-texnik mahsulotlar hisobot, dasturlash vositalari va hujjatlari, konstruktorlik hujjatlari, texnologik hujjatlar, texnik tartibga solish sohasida normativ hujjatlar, patent tadqiqotlari, hisobotlar, patent formulaylar va boshqalar ko'rinishida taqdim etiladi

KOMPLEKS: Yagona butunlikni hosil qiluvchi narsalar, hodisalar yoki xususiyatlar majmui.

KONSEPSIYA: Tushunishning ma'lum usuli, narsa, hodisa, jarayonning talqini, narsa va boshqalarga asosiy nuqtai nazar, ularni muntazam yoritib borish uchun rahbariy g'oya.

Izoh – "oknepsiya" atamasi, shuningdek, ilmiy badiiy, texnik, siyosiy va faoliyatning boshqa turlarida yetakchi g'oya, konstruktiv prinsipi ifodalash uchun qo'llaniladi.

METODOLOGIYA: Alohida fanlarda qo'llaniladigan uslublar majmuasi.

MEZON: Alomat, uning negizida baholash, ta'rif yoki tasniflash amalga oshiriladi: muhkama qilish, baholash o'lchovi.

Izoh – optimallik mezoni alomat hisoblanadi, uning asosida qabul qilinadigan qarorlarning (muqobil) qiyosiy bahosi va eng yaxshisini tanlash amalga oshiriladi.

MODEL: Obyektning tuzilishi va harakatini aks ettiruvchi, takrorlovchi qurilma (odatda, kichraytirilgan, o'yinchoq ko'rinishida – o'lchamda)

Izoh – modellar, masalan, globus – yer sharining modeli, planetariy ekrani – yulduzli osmon, samolet modeli – aerodinamik quvur hisoblanadi.

NAZARIYA: Fanni yoki fanning biror qismini tashkil qiluvchi umumlashgan qoidalar majmuasi.

OMIL: Biror jarayonning xususiyati yoki uning alohida qirralarini belgilovchi harakatlantiruvchi kuchi sababi.

Tadqiqot (ilmiy) Yangi ilmiy bilimlar ishlab chiqish jarayoni, bilish faoliyatining ko'rinishlaridan biri.

Izoh – tadqiqot xohligi, tiklanuvchanligi, asoslanganligi, aniqligi bilan tavsiflanadi. Ilmiy tadqiqotlarning asosiy tarkibiy qismlari quyidagilar hisoblanadi: vazifaning qo'yilishi; mavjud axborotning, berilgan sinfdagi masalalarni yechish shartlari va usullarining dastlabki tahlili: dastlabki tahlili; tajribani rejalashtirish va tashkillashtirish; olingan natijalarning tahlili va umumlashtirilishi; olingan dalillar asosida dastlabki farazlarni tekshirish; yangi dalillar va qonunlarning yakuniy ifodalanishi; izohlar yoki ilmiy bashoratlar olish. Amaliy tadqiqotlar uchun – olingan natijalarni joriy qilish qo'shimcha bosqichi belgilanadi.

TIZIM: O'zaro bog'liq bo'lgan va o'zaro ta'sir qiladigan elementlar majmui.

Izoh – "Tizim" tushunchasining bir qancha tavsifi mavjud: 1) reja bilan belgilangan tartib, qismlar joylashtirilishidagi to'g'rilik; 2) keng ma'noda – qismlar joylashtirilishidagi to'g'rilik, tekis qator, aloqador butunlik; 3) muayyan elementlar to'plami; 4) nimaningdir qismlarining joylashuvi va bog'liqligining harakatdagi muayyan tartibi.

USLUB: Voqeyelikni amaliy va nazariy o'zlashtirishning muayyan masalani yechishga qaratilgan yo'l yoki amaliyotlari majmuasi.

IQTISODIYOT [yun. < oikonomia – xo'jalikni boshqarish]: 1) jamiyat ishlab chiqarish kuchlarining ma'lum rivojlanish bosqichiga muvofiq bo'lgan ishlab chiqarish munosabatlari majmuasi; 2) muayyan mamlakat yoki uning bir qismining tegishli tarmoqlari va ishlab chiqarish turlarini o'z ichiga olgan xalq xo'jaligi; 3) ishlab chiqarishning muayyan doirasida ishlab chiqarish munosabatlari yoki ularning o'ziga xos tomonlarini o'rganuvchi fan sohasi.

IQTISODIY SAMARA: Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatni ishlab chiqish va joriy etishda yillik iqtisod va harajatlarning bitta hisobot yiliga keltirilgan sarf-harajatlarning farqi sifatida aniqlanadi.

IQTISODIY SAMARADORLIK: Iqtisodiy natijalarga erishishning maqsad va vositalarini birgalikda bog'lab turuvchi maqsadga yo'naltirilgan tizimlar ishlashining mukammalligini ifodalovchi tushuncha.

KODEKS [lot. codex (codicis) - kitob]: Huquqning ma'lum sohasiga tegishli qonunlarning tizimlangan to'plami.

Izoh – masalan, standartlarni ishlab chiqish, tasdiqlash va qo'llashga taaluqli halollik amaliyoti kodeksi.

OZIQ-OVQAT MAHSULOTI XAVFSIZLIGI: Oziq-ovqat mahsulotining sanitariya, veterinariya, fitosanitariya norma va qoidalariga muvofiqligi.

Izoh – O'zbekiston Respublikasining "Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi qonuni tahriri (asosiy tushunchalar 2-modda).

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XAVFSIZLIGI: Oziq-ovqat mahsulotlari ulardan foydalanishning odatdagi sharoitlarida zararli emasligi va bugungi hamda kelajak avlodlar salomatligiga xavf tug'dirmasligiga asoslangan ishonchli holati.

TAHLIL [yun. Analysis – ajratish, ajralish]: 1) biror narsaning tarkibiy qismlari, xususiyatlari, alohida qirralarini ko'rib chiqish orqali ilmiy tekshirish usuli; 2) atroflicha tekshirish, ko'rib chiqish; 3) modda tarkibini aniqlash.

XAVF: Xavf yetkazish ehtimoli va bu xavf og'irligining birlashuvi oqibatida og'irligi darjasini hisobga olgan holda inson hayoti yoki sog'ligiga, atrof-muhitga, shu jumladan, o'simlik va hayvonot olamiga yetkazish ehtimoli bo'lgan zarar yoki xavf.

BOZORGA CHIQISH QOIDALARI: Ushbu qoidalariga binoan mahsulotdan belgilangan maqsadda foydalanishda iste'molchilar chalg'itiladigan, inson, hayvon va o'simliklar, mol-mulk va atrof-muhitga zarar yetkaziladigan hamda Muvofiqlik belgisi noto'g'ri ishlatiladigan holatlar bo'lsa, mahsulot bozorda sotilmasligi kerak.

Izoh – bozorga chiqish qoidalari texnik reglamentning tarkibiy elementi hisoblanadi.

EKOLOGIYA [yun. oikos – uy, yashash joyi, vatan + logos – tushuncha, ta'lim]: Tirik organizmlarning atrof-muhit bilan o'zaro munosabatini o'rganadigan biologik fan.

Izoh – ekologiyani, shuningdek, organizmlarning o'zaro va atrof-muhit bilan aloqalari, inson va biosferaning o'zaro ta'siri muammolari haqidagi fan sifatida ham ta'riflashadi. Ekologik tabiiy resurslarni saqlash va ulardan foydalanish, atrof-muhitni muhofaza qilish bo'yicha har qanday tadbirlarga ilmiy negiz bo'lib xizmat qiladi.

MEZON [yun. Criterion – muhokama uchun vosita]: Baholash, aniqlash yoki tasniflashga asos bo'ladigan belgi, alomat, muhokama mezon, baholash o'lchovi, andozasi.

Izoh – qaralayotgan holda texnik reglamentlarni ishlab chiqishda texnik jihatdan tartibga solish sohasida mahsulot, ish va xizmatlar xavfsizligi mezonini o'rnatadigan milliy va xalqaro normativ hujjatlardan foydalaniladi.

TAVSIF [yun. Charaktyor – xususiyat, o'ziga xos fazilat]: Ajralib turadigan xususiyat.

Izoh – 1) tavsif xususiyati yoki taqdim qilingan bo'lishi mumkin; 2) tavsif sifat yoki miqdor ko'rsatkichi bo'lishi mumkin; 3) tavsifning har xil turlari mavjud, fizikaviy (masalan, mexanik, elektrik, kimyoviy yoki biologik tavsiflar); sezgi a'zolari orqali (masalan, hid sezish, ta'm, ko'rish, eshitish bilan bog'liq); axloqiy (masalan, xushmuomilalik, vijdonlilik, xaqqoniylik); vaqtinchalik (masalan, punktuallik, buzilmaslik, ochiqlik); ergonomik (fiziologik yoki inson xavfsizligi bilan bog'liq tavsiflar); funksional (masalan, samolyotning maksimal tezligi).

“Xususiy” tavsif nimadadir mavjud bo‘lishni bildiradi, bu, ayniqsa, doimiy tavsifga tegishli. Mahsulot, jarayon yoki tizimning “o‘zlashtirilgan” tavsiflari ushbu mahsulot, jarayon yoki tizimning sifati tavsifi emas (masalan, narx, tashish, saqlash, sotish usullari va b.).

BAZA [frans. Base, yun. basis]: Tayyorlama yoki buyumga tegishli va asos sifatida foydalanadigan sirt (yoki bir xil vazifani bajaruvchi sirtlar majmui), o‘q chiziq, nuqta.

KOMPLEKS [lot. Complexus – bog‘lash, birlashtirish]: Tayyorlovchi-korxonada yig‘ish ishlari vositalarida bir-biriga birlashtirilmagan, lekin o‘zaro bog‘liq vazifalarni bajarishga mo‘ljallangan, ikki va undan ortiq tavsiflangan buyumlar (masalan, stanoklar ketma-ketligi, zavod-avtomat).

SXEMA [yunon. Shyoma – obraz, ko‘rinish]: Buyumning tarkibiy qismlari va ular o‘rtasidagi bog‘lanishlar shartli tasvirlar yoki belgilar bilan ko‘rsatilgan hujjat.

TEKNOLOGIK JARAYON: Mehnat predmeti holatini o‘zgartirish va (yoki) belgilash bo‘yicha maqsadli harakatdan iborat bo‘lgan ishlab chiqarish jarayoni qismi.

TEKNOLOGIYA [yun. techne – san‘at, hunar, fan + logos – tushuncha, ta‘limot]: Ishlab chiqarish jarayonlarini bajarish usullari va vositalari haqidagi bilimlar to‘plami.

SHTAMP [nem. stampe < ital. Stampa – muhr, andoza, qolip]: Metallarga bosim bilan issiq yoki sovuq ishlov berish uchun uskuna. Bolg‘a yoki presslarga o‘rnatiladi. Bolg‘alash, o‘yma, so‘ruvchi, eguvchi, zarb qiluvchi va boshqa shtamplar bo‘ladi.

Izoh – shuningdek, poyafzal usti va tagini charmdan kesadigan mashina, matn, tasvir yoki muqova qopqog‘ida qisish uchun xizmat qiladigan bezaklar tasvirlangan bosmaxona o‘yma yoki bo‘rtma qoliplari ham shtamp deb ataladi.

AKT [lot. Actus – harakat, actum – hujjat, nem. akt]: Rasmiy hujjat, yozuv, bayon.

EKSPERIMENT [lot. Experimentum – namuna, tajriba]: Tadqiqot sinovlarida obyekt to‘g‘risida axborot olishga qaratilgan amaliyotlar tizimi.

QABUL ~ (I): Mahsulotni ishlab chiqarishga qo‘yish yoki vazifasi bo‘yicha foydalanishning maqsadga muvofiqligi haqidagi masalani hal qilish maqsadida mahsulotning tajriba namunalari/tajriba to‘plarida yoki donalab ishlab chiqariladigan buyumlarda o‘tkaziladigan nazorat sinovlari.

QABUL QILISH VA TOPSHIRISH ~ (I): Ishlab chiqarilayotgan mahsulotni qabul qilish va iste‘molchiga yetkazib berishga o‘tkaziladigan nazorat sinovlari.

TADQIQOT ~: Obyekt xossalari tavsiflarini o‘rganish va/yoki aniqlash maqsadida o‘tkaziladigan sinovlar.

XAVFSIZLIK ~ (I): Xavfsizlik talablariga muvofiqlikni baholash uchun o‘tkaziladigan mahsulot sinovlari.

TAJRIBA: Amaliyotda o‘zlashtirilgan malaka, bilim, ko‘nikmalar majmui.

ISTE‘MOLCHI: Ta‘minlovchi tomonidan ko‘rsatiladigan xizmatlardan foydalanuvchi.

KVALIMETRIYA [lot. quails – sifati qanday, yun. Metreo - o'ldayman]: Sifatni boshqarish va standartlashtirishda qabul qilinadigan, qarorlarni asoslash uchun foydalaniladigan, sifatni baholash uslublarini birlashtiruvchi ilmiy soha.

MAHSULOTNING RAQOBATBARDOSHLIGI: Mahsulotning qaralayotgan davrda bozor talablariga muvofiq bo'lish qobiliyati.

MAHSULOT SIFATI DARAJASI: Baholanayotgan mahsulot sifat ko'rsatkichlari qiymatlarini tegishli ko'rsatkichlarning tayanch qiymatlari bilan taqqoslashga asoslangan mahsulot sifatining nisbiy tavsifi.

NAV: Ma'lum sifat tavsiflariga ega bo'lgan narsa (boshlang'ich tovar)ning darajasi.

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI SIFATI: Oziq-ovqat mahsulotlarining, odatdagi sharoitlarda, insonning oziq-ovqat mahsulotlariga ehtiyojlarini qondirishga qodir bo'lgan xususiyatlari majmuasi.

SEZGILI NAZORAT: Miqdoriy ifodada taqdim etilmaydigan axborotni sezgi (eshitish, hid, ta'm sezish, his qilish) a'zolari orqali idrok qilishga asoslanadi. Bu holda obyekt nazorati bo'yicha qaror idrok qilish natijalari tahlili bo'yicha qabul qilinadi.

SIFAT: Xususiy tavsiflar majmuasining talablarga muvofiqlik darajasi.

Izoh: - 1) sifat atamasi yomon, yaxshi yoki a'lo kabi sifatlar bilan qo'llanishi mumkin; 2) "xususi" atamasi "rejalashtirilgan" atamasiga zid ravishda, ayniqsa, bu doimiy tavsiyaga tegishli bo'lsa, qayerdadir mavjud bo'lishni bildiradi.

YAROQLILIK MUDDATI: Mahsulotni vazifasi bo'yicha foydalanish imkoniyatini chegaralovchi vaqt oralig'i.

ABZAS: 1) matnning bir xat boshidan ikkinchisiga bo'lgan qismi; 2) matnning birinchi qatoridagi satrboshi (xatboshi).

AMALIY: Amamliy ahamiyatga ega, amaliyotda qo'llaniladigan. Masalan, amaliy fanlar (tadqiqotlar) amaliy bilimlar, amaliy san'at (biror narsalarning, buyumlarning, asbob-anjomlarning badiiy tayyorlanishi).

BILIMLILIK, TAJRIBALILIK: Nimadir to'g'risida mulohaza yuritishga imkon beruvchi bilimlarga ega bo'lish, asosli ravishda, ishonchli fikr bildirish.

GRIF: Imzo namunavi yoki qaysidir boshqa qo'lyozma matniga qo'yilgan muhr, shtempel, shuningdek, bu imzo yoki matnning hujjatda bosilgan nusxasi. Masalan, tasdiqlash grifi, hujjatdan foydalanish huquqiga cheklo grifi va b.

HUJJAT: 1) qaysidir dalilni yoki nimagadir huquqni tasdiqlovchi ish qog'ozi; 2) da'vogarining shaxsini rasman tasdiqlash; 3) nimadir haqida yozma guvohnoma.

INSPEKSIYA: 1) kamchiliklarni bartaraf etish tadbirlarini belgilash, qoidabuzarlarga nisbatan ta'sir choralarini amalga oshirish bilan o'rnatilgan qoidalarining turli tashkilotlar, xo'jalik yurituvchi subyektlar tomonidan bajarilishi, ular faoliyatining haqqoniyligi ustidan nazorat tizimi; 2) nazorat qilishni amalga oshiruvchi nazorat organlari.

INSTITUT: Bir biri bilan bog'liq bo'lgan bitta yoki bir nechta jamoatchilik munosabatlarini tartibga soluvchi huquqiy me'yorlar majmuasi. Masalan, nikoh instituti; 2) ilmiy-tadqiqot muassasalari, oliy o'quv yurtlarining nomi.

KASB: Maxsus tayyorgarlik, ish tajribasi natijasiga egallangan maxsus nazariy bilimlar va amaliy ko'nikmalar majmuiga ega bo'lgan insonning mehnat faoliyati (mashg'ul bo'lish) turi.

KIRISH: Nimaningdir dastlabki, boshlang'ich qismi. Standartlashtirish bo'yicha normativ hujjatning tuzilmaviy elementi bo'lib, hujjatni ishlab chiqish sabablarini asoslash zaruriyati tug'ilganda kiritiladi.

Izoh – kirishda talablar qo'yilmasligi kerak, u raqamlanmaydi va alohida varaqqa joylashtiriladi.

KOMPANIYA: Birgalikda iqtisodiy (ishlab chiqarish, savdo, vositachilik, moliyaviy, sug'urta) faoliyat olib borish uchun yuridik yoki jismoniy shaxslarning birlashuvi.

KONSALTING: Xo'jalik faoliyati va huquqiy, jumladan, tashqi iqtisodiy soha bilan bog'liq bo'lgan, iqtisodiy va boshqa masalalarning keng doirasi bo'yicha, ishlab chiqaruvchilar, sotuvchilar va xaridorlarga maslahat berish faoliyati.

MALAKA: Insonning u yoki bu kasb yoki ishga yaroqlilik darajasi, tayyorgarlik saviyasi.

MASLAHAT: Biror masala bo'yicha yetakchi mutaxassislarning kengashi yoki yig'ilishi.

MEMORANDUVM: 1) esdalik varaqa, eslash uchun qaydlar; 2) muayyan bir masalaga tomonlarning qarashlari bayon qilingan diplomatik hujjat; 3) ma'lum bir muassasaning bildirishnoma yoki tushuntirish berilgan yozma ma'lumotnomasi.

MENEJMENT: Tashkilotga rahbarlik qilish va boshqarish bo'yicha muvofiqlashtirilgan faoliyat.

METODOLOGIYA: Ilmiy tadqiqot uslubi haqida ta'limot.

MONITORING: O'zgarishlarning o'sish sur'atini tekshirib borishga imkon beruvchi ma'lumotlarni kuzatib borish, to'plash va tahlil qilish. Masalan, atrof-muhit holatini kuzatish, mehnat unumdorligining o'sishi yoki pasayishi, xodimlarning qiziqtirish darajasi, kadrlar qo'nimsizligi va h.

MONOGRAFIYA: Muayyan alohida muammo, bir mavzu tadqiq qilinadigan ilmiy ish.

NAMUNA (etalon): Tayyorlangan mahsulotni qabul qilish va yetkazib berishda u bilan taqqoslash uchun o'rnatilgan tartibda tasdiqlangan mahsulot namunasi.

PATENT: Ixtironing texnik yechimi davlat tomonidan tan olinganligini va bu ixtiro uchun shaxs alohida huquqqa ega ekanligini tasdiqlovchi hujjat.

QONUN: O'rnatilgan tartibda qabul qilingan va jamoatchilik tashkilotlari va davlat boshqaruvining boshqa organlari hujjatlariga nisbatan oliy yuridik kuchga ega bo'lgan davlat hokimiyati oliy organining huquqiy hujjati.

RAQOBAT: Ustunlik, eng katta foydaga erishish uchun kurash, raqiblik.

SANA: Biror voqeya, hujjat tuzish, xat yozish, standart yoki texnik reglamentni amalga kiritish va boshqalarning aniq taqvim vaqti (kun, oy, yil).

SIFATNING PATENT-HUQUQLI KO'RSATKICHLARI: Mahsulotning mamlakat va xorijda himoyalanganlik darajasi, uning patent tozaligi va jahon bozorida raqobat qobiliyatini tavsiflaydi.

Izoh – obyekt patentining haqiqiyligi texnik xizmatni tashkil qilish va standartlashtirish patent formulalarini to'ldirish bilan aniqlanadi.

TADQIQOT: ilmiy ish, nimanidir, ilmiy jihatdan o'rganish.

TANLOV: Mukofot, qo'shimcha haq olishga, o'quv yurtiga kirishga va boshqalarga musobaqa, da'vogarlik.

TOIFA: 1) voqyelik hodisalarining umumiy xususiyatlari va bog'liqligini ifodalovchi ilmiy tushuncha, 2) qandaydir belgilarning umumiyligi bilan birlashgan shaxs, predmet, hodisalar guruhi.

XULOSA: Nimadandir xulosa, fikr chiqarishni tasdiqlash. Masalan, vakolatli tizimlar yoki mutaxassislar tomonidan berilgan texnik reglament loyihasi, standart loyihasi ekspertizalari natijalari bo'yicha xulosa.

YO'RIQNOMA: Rahbariy ko'rsatmalar, batafsil yo'l-yo'riqlar, nimanidir bajarish uchun qoidalar to'plami.

CHETDAN MAHSULOT KELTIRUVCHI: Mamlakatga xorijdan mahsulotlarni olib kirish bilan shug'ullanuvchi yuridik yoki jismoniy shaxs.

Test savol javoblari

1. "Chorvachilikni yanada rivojlantirish va chorva ozuqa bazasini mustahkamlash chora-tadbirlari to'g'risida"gi O'zbekiston Respublikasi Prezidentining qarori qachon qabul qilingan?
 - A. *2022-yil 8-fevraldagi PQ-121-sonli qarori
 - B. 2006 yil 27 martda PQ-308
 - C. 2008 yil 21 aprel PQ-842
 - D. 2008 yil 21 aprel PQ-824
2. O'zbekiston Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi faoliyatini takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risidagi O'zbekiston Respublikasi Prezidentning qarori qachon qabul qilingan?
 - A. * 2017 yil 28 aprel
 - B. 1992 yil 7 yanvar
 - C. 1998 yil 17 yanvar.
 - D. 2006 yil 27 martda PQ-300
3. 2013 yil 1 yanvargacha jami qora mollar bahosi qancha?
 - A. *10 ml.
 - B. 41.3 104 ml,
 - C. 50.4 105ml,
 - D. 30.1 1ml, 5
4. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra qishloq xo'jalik korxonalarida qoramollarning bosh soni qancha?
 - A. *107 ming
 - B. 101 ming
 - C. 100 ming
 - D. 90 ming
5. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra aholining qo'lida qora mol bosh soni qancha?
 - A. *9 ml 509 ming 400 bosh
 - B. 7 ml. 800 ming. 500 bosh
 - C. 7 ml 450 ming 400 bosh
 - D. 8 ml 450 ming 300 bosh
6. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra Respublikamiz bo'yicha jami ishlab chiqarilgan sut qancha tonnani tashkil etida?
 - A. *7310900
 - B. 710900
 - C. 7009300
 - D. 7007200

7. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra Respublikamiz bo'yicha dehqon xo'jaliklari aholining shaxsiy yordamchi xo'jaliklari bilan jami ishlab chiqarilgan sut tonna hisobida qancha bo'lgan?
- A. *7008505
 - B. 6508450
 - C. 6508555
 - D. 6008500
8. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra Respublikamiz bo'yicha jami ishlab chiqarilgan tuxum ming dona hisobida qancha bo'lgan?
- A. *3873662
 - B. 3083662
 - C. 3583662
 - D. 3683662
9. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra Respublikamiz bo'yicha dehqon xo'jaliklari (aholining shaxsiy yordamchi xo'jaliklari bilan) jami ishlab chiqarilgan tuxum ming dona hisobida qancha bo'lgan?
- A. *2113715
 - B. 2101610
 - C. 2103610
 - D. 2103710
10. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra Respublikamiz bo'yicha tonna hisobida jami ishlab chiqarilgan jun tonna hisobida qancha?
- A. *31069
 - B. 28500
 - C. 29500
 - D. 30069
11. 2013 yil 1 yanvar holatiga ko'ra Samarqand viloyatining aholining qo'lida qoramollar bosh soni qancha?
- A. *1 ml 20 ming bosh
 - B. 1.5 ml. 450 ming bosh
 - C. 1 ml. 400 ming bosh
 - D. 1 ml. 300 ming bosh
12. Go'sht maxsuldorligi qaysi ko'rsatkichlari bilan xarakterlanadi?
- A. *son va sifat ko'rsatkichlari bilan
 - B. son va kiyoviy tartibi bilan
 - C. sifat ko'rsatkichi bilan
 - D. to'yimlik ko'rsatkichi bilan
13. Go'shtning sifat ko'rsatkichlariga qaysi tartib qism ta'sir etadi?
- A. *muskul, yog', suyak va biriktiruvchi to'qimalari nisbati,

- B. go'shtning kimyoviy tartibi, kaloriyasi.
 C. muskul, suyak va kaloriyasi muskul, yog', suyak va kimyoviy tarkibi
 D. muskul, yog', suyak nisbati
14. Go'shtning sifatini aniqlashda qayta apparat qo'llanilganda boshqa usullarga qaraganda tez aniqlash mumkin?
 A. "Ultra X" 8-10 marta
 B. "Ultra X" 6-8 marta
 C. "Ultra X" 2-3 marta
 D. "Ultra X" 3-6 marta
15. Go'shtning sifatini aniqlash belgilaridan biri nima hisoblanadi?
 A. *oqsil sifati ko'rsatgich (OSK)
 B. oqsil sifat (OS)
 C. oqsil oksipramin (OO)
 D. oqsil ko'rsatgich (OK)
16. Go'shtning shirasi nimaga bog'liq?
 A. *Go'shtning shirasi uning qonni saqlab turishi xususiyatiga hamda muskullar orasidagi hosil bo'lgan yog' miqdoriga bog'liq
 B. Yog' miqdoriga, yetishuvganligiga
 C. yog'i turiga
 D. Yog'i ko'p bo'lishiga
17. Go'shtning mayinligi nimaga bog'liq?
 A. *mayinligi biriktiruvchi to'qimalarning soni, tarqatish xususiyatiga.
 B. muskul to'qimalar ichida va ular oralig'idagi to'plangan yog' miqdori bilan belgilanadi
 C. biriktiruvchi to'qimalarining soniga bog'liq muskul oralig'idagi yog'ga bog'liq
 D. hayvon go'shtining yoshiga bog'liq
18. Qaysi hayvonlar go'shti mayin va ingichka tolali bo'ladi?
 A. *o'rta yoshli hayvon go'shti mayin va ingichka talash bo'ladi
 B. o'rta yoshli hayvon go'shti mayin bo'ladi
 C. silliq hayvon go'shti mayin va ingichkatalash bo'ladi
 D. axta qilingan hayvon go'shti mayin va ingichka bo'ladi
19. Teri osti yog'i qanaqa vazifani bajariadi?
 A. * Teri osti yog'i go'shtni qurib qolishdan saqlaydi
 B. Teri yog'i go'shti uzi saqlashda xizmat qiladi
 C. Teri yog'i miqdorini ko'paymaslikka
 D. teri yog'i go'shtni buzulmaslikka
20. Hayvonlarning yoshini o'zgarishi bilan go'sht rangini o'zgarishi nimaga bog'liq?
 A. *go'shtning tarkibidagi miyaglomiga

- B. go'shtni tarkibidagi yog'ga bog'liq
 - C. hayvonni har xil oziqalar bilan oziqlantirishiga
 - D. hayvonning jinsiga
21. O'zbekistonda qoramol go'shti yetishtirish balansida salmog'i necha foizni tashkil etadi?
- A. *63-65 foiz
 - B. 50-55 foiz
 - C. 55-60 foiz
 - D. 60-61 foiz
22. Qora mol go'shti tarkibi uning qaysi ko'rsatkichiga bog'liq?
- A. *semizlik darajasiga, zotiga
 - B. yoshiga
 - C. jinsiga
 - D. istemol qilgan ozuqasiga
23. Professor V.Yu. Volfrey ma'lumot bo'yicha suyak to'qimasi qoramol go'shtida va chuchqa go'shti necha foiz bo'ladi?
- A. *qoramol go'shtida 7-32, cho'chqa go'shtida 5-9 foiz
 - B. qoramol go'shtida 25-30, cho'chqa go'shtida 12-11 foiz
 - C. qoramol go'shtida 15-25, cho'chqa go'shtida 10-12 foiz
 - D. qoramol go'shtida 10-25, cho'chqa go'shtida 6-8 foiz
24. Qoramol go'shti tarkibida oqsillar miqdori necha foizni tashkil etadi?
- A. *15-25 foizni
 - B. 8-10 foizni
 - C. 10-12 foizni
 - D. 10-15 foizni
25. Qoramollarning go'sht mahsuldorligi son va sifat ko'rsatkichlari bilan xarakterlanadi. Son ko'rsatkichlari deganda nimani tushunasiz?
- A. *tirik vazni, so'yim vazni va so'yim chiqimi
 - B. tirik vazni va so'yim vazni
 - C. tirik vazni va so'yim chiqimi
 - D. so'yim vazni va so'yim chiqimi
26. Qoramollarning go'sht mahsuldorlining sifat ko'rsatkichlari deganda nimani tushunasiz?
- A. *go'sht nimtasining navli bo'laklari miqdorini, ular tarkibidagi muskul, yog', suyak va biriktiruvchi to'qimalar nisbati,
 - B. go'shtning kimyoviy tarkibi va kalorisini go'sht nimtasining tarkibidagi muskul, yog', suyak va biriktiruvchi to'qimalar nisbati,
 - C. go'shtning kimyoviy tarkibi va kalorisini go'sht nimtasining navli bo'laklari miqdorini, ular go'shtning kimyoviy tarkibi va kalorisini

- D. go'sht nimtasining tarkibidagi muskul, va biriktiruvchi to'qimalar nisbati, go'shtning kimyoviy tarkibi
27. Qoramollarning go'sht mahsuldorligiga ta'sir etuvchi eng muhim ko'rsatkichlardan qaysilarini bilasiz?
- A. *zoti, irsiy xususiyatlari oziqlantirish me'yori, semizik darajasi
 - B. yoshi, jinsi va saqlash oziqlantirish me'yori, semizik darajasi
 - C. yoshi, jinsi va saqlash zoti, semizik darajasi yoshi,
 - D. jinsi va saqlash zoti, irsiy xususiyatlari jinsi va saqlash
28. Qo'y va echki nimtasi qaysi gost bo'yicha chopiladi?
- A. *Gost 7595-81 bo'yicha
 - B. Gost 7595-75 bo'yicha
 - C. Gost 7595-76 bo'yicha
 - D. Gost 7595-77 bo'yicha
29. Standart bo'yicha quy go'shti konservasiga qaysi masalliqlar qo'shiladi?
- A. * Birinchi kategoriya quy go'shti, ikkinchi kategoriya quy go'shti, quy yog'i, piyoz, osh tuzi, murch, lavr bargi.
 - B. Birinchi va ikkinchi kategoriya quy go'shti, piyoz, osh tuzi, murch, lavr bargi.
 - C. Birinchi va ikkinchi kategoriya quy go'shti, quy yog'i, murch, piyoz, lavr bargi.
 - D. Birinchi va ikkinchi kategoriya quy go'shti, osh tuzi, murch, lavr bargi.
30. Qo'y go'shti o'z yo'nalishiga qarab qanday guruhlariga bo'linadi?
- A. *go'sht-yog', go'sht, jun-go'sht.
 - B. go'sht-yog', go'sht, jun-go'sht,
 - C. qorako'l go'sht-yog', go'sht, sut -go'sht, jun-go'sht.
 - D. go'sht-yog', go'sht, qorako'l.
31. Qo'y va echki nimtasi necha navga bo'linadi?
- A. *Birinchi va ikkinchi
 - B. Oliy va birinchi
 - C. Oliy va ikkinchi
 - D. Oliy va uchinchi
32. O'zbekistonda qanaqa qo'y zotlari o'rchitiladi va qaysi zot yaratilgan?
- A. *qorako'l, hisor va jaydari qo'y zotlari urchitiladi.
 - B. Qorako'l zoti yaratilgan. Qorako'l va jaydari qo'y zotlari urchitiladi.
 - C. Qorako'l zoti yaratilgan. Qorako'l, hisor va jun yo'nalishidagi qo'y zotlari urchitiladi.
 - D. Hisor zoti yaratilgan. qorako'l, hisor va go'sht yo'nalishidagi qo'y zotlari urchitiladi. Jaydari zoti yaratilgan.
33. Semizlik darajasiga qarab qo'y-echkilar qanday nomlanadi?
- A. * oliy, o'rta va o'rtadan past

- B. o'rta va o'rtadan past
 - C. oliy va o'rta
 - D. oliy va o'rtadan past
34. Nima uchun tuya go'shti boshqa go'shtlarga nisbatan qattiq bo'ladi?
- A. * tarkibida glikogen moddasi ko'p bo'lgani uchun
 - B. tarkibida oqsil moddasi ko'p bo'lgani uchun
 - C. tarkibida biriktiruvchi to'qima ko'p bo'lgani uchun
 - D. tarkibida yog' kam bo'lgani uchun
35. Cho'chqalarni go'shtining qaysi standart bo'yicha topshiriladi?
- A. *Gost 1213-74
 - B. Gost 1213-70
 - C. Gost 1253-71
 - D. Gost1253-72
36. Hozir dunyo miqyosida kancha ming tonna suyim vaznda ot go'shti ishlab chiqariladi?
- A. *556 ming tonna
 - B. 496 ming tonna
 - C. 654 ming tonna
 - D. 504 ming tonna
37. Mustaqil davlatlar hamdustligida qancha ming tonna tirik vaznda ot go'shti ishlab chiqariladi?
- A. *250 ming tonna
 - B. 270 ming tonna
 - C. 265 ming tonna
 - D. 163 ming tonna
38. Ot go'shtining gost bo'yicha baholanishini aniqlang?
- A. *Gost 27095-86
 - B. Gost 27095-80
 - C. Gost 27095-81
 - D. Gost27095-82
39. Otlarni so'yish uchun standartini belgilang?
- A. *Gost 20079-74
 - B. Gost 20079-70
 - C. Gost 20079-71
 - D. Gost 20079-72
40. Tuyalar semizlik darajasiga qarab qandan nomlanadi?
- A. *oliy, o'rta, o'rtadan past
 - B. oliy, o'rta, o'rta, o'rtadan past
 - C. oliy, yax oliy, o'rta, o'rtadan
 - D. past shi o'rta, o'rtadan past

41. Go'shtning mayinligi shiradorligi yog'dorlik darajasi tolalarining katta kichikligi ingichkaligi nazarda tutib davlat xarid narxlarini xisobga olib yoshiga qarab ot go'shti necha gruppaga bo'linadi?

- A. *3
- B. 6
- C. 5
- D. 4

42. Parranda nimtalari qayta ishlash darajasi bo'yicha qanaqa nimtalarga bo'linadi?

- A. *To'liq tozalangan, yarim tozalangan
- B. To'liq tozalangan, tozalanmagan
- C. To'liq tozalangan, sovutilgan
- D. To'liq tozalangan, tuzlatilgan

43. Broyler go'shti necha kunda tayyor bo'ladi?

- A. *45-60 kunda
- B. 55-60 kunda
- C. 65-67kunda
- D. 65-70 kunda

44. Standart bo'yicha parranda nimtalar qaysi kategoriyalarga bo'linadi?

- A. *Birinci va ikkinchi
- B. Oliy va birinchi
- C. Oliy birinchi va va ikkinchi
- D. Ikkinchi va uchinchi.

45. Hayvonlarni xo'jalikdan ko'chirishda qanaqa xujjatlar to'ldirilish bilan amalga oshiriladi?

- A. * vetirinariya guvohnomasi (shakl №1)
- B. mol-tovar transport hujjati, yo'l jurnali
- C. vetirinariya guvohnomasi yo'l jurnali
- D. yo'l jurnali tarnsport xujjati

46. Uzoq masofaga tashish vaqtida qoramol va qo'ylar uchun har sentner tirik vazn uchun qancha pichan tayyorlanadi?

- A. * 5,5 kg
- B. 5,6 kg
- C. 6,0 kg
- D. 4,5 kg

47. Uzoq masofaga tashish vaqtida bir bosh cho'chqa uchun necha kg omuxta yem tayyorlanadi?

- A. *2,0 kg
- B. 2,4 kg
- C. 2,5 kg
- D. 3,0 kg

48. Uzoq masofaga tashish vaqtida parranda va quyonglarga uchun har sentner tirik vazn uchun qancha yem tayyorlanadi?

- A. *parrandalarga 8,0 kg va quyonglarga 3,0 kg
- B. parrandalarga 6,0 kg va quyonglarga 4,0 kg
- C. parrandalarga 7,0 kg va quyonglarga 2,0 kg
- D. parrandalarga 9,0 kg va quyonglarga 8,0 kg

49. So'yishga mo'ljallangan qoramol va otlarni suv transportida tashish vaqtida jihozlangan kemalarda 1 bosh uchun qancha joy ajratiladi?

- A. * qoramollar uchun 3,5-4,5 m², otlar uchun 3,0-3,5 m²
- B. qoramollar uchun 3,8-4,2 m², otlar uchun 3,5-4,5 m²
- C. qoramollar uchun 3,0-3,5 m², otlar uchun 3,0-4,0 m²
- D. qoramollar uchun 3,5-4,2 m², otlar uchun 3,0-3,2 m²

50. Qo'y, echkilarni va cho'chqalar suv transportida tashish vaqtida jihozlangan kemalarda 1 bosh uchun qancha joy ajratiladi *

- A. *qo'y, echkilar uchun 0,75-1,0 m², cho'qalar uchun 2,35-3,0 m²
- B. qo'y, echkilar uchun 1,75-2,0 m², cho'qalar uchun 2, 5-3,0 m²
- C. qo'y, echkilar uchun 1,75-2,5 m², cho'qalar uchun 2,3-3,0 m²
- D. qo'y, echkilar uchun 1,0-1,5 m², cho'qalar uchun 2,0-3,0 m²

51. Parrandalar qafaslarda tashilganda kataklarga joylashtirib tashiladi. Odatda har bir katakka necha bosh tovuq va o'rdak joylashtiriladi?

- A. *qafas 90 x 20-30sm bo'lganda, har bir katakka 18-28 bosh tovuq, qafas 150 x 150 sm bo'lganda, har bir katakda 10-18 bosh o'rdak joylashtiriladi
- B. qafas 90 x 50-30sm bo'lganda, har bir katakka 18-30 bosh tovuq, qafas 150 x 50 sm bo'lganda, har bir katakda 10-15 bosh o'rdak joylashtiriladi
- C. qafas 80 x 40-30sm bo'lganda, har bir katakka 18-30 bosh tovuq, qafas 150 x 50 sm bo'lganda, har bir katakda 10-12 bosh o'rdak joylashtiriladi
- D. qafas 90 x 50-30sm bo'lganda, har bir katakka 15-25 bosh tovuq, qafas 150 x 150 sm bo'lganda, har bir katakda 10-15 bosh o'rdak joylashtiriladi

52. Parrandalar qafaslarda tashilganda kataklarga joylashtirib tashiladi. Odatda har bir katakka necha bosh g'oz va kurka joylashtiriladi?

- A. * qafas 180 x 70-sm bo'lganda, har bir katakka 6-7 bosh g'oz va kurka joylashtiriladi
- B. qafas 180 x 70-sm bo'lganda, har bir katakka 3-8 bosh g'oz va kurka joylashtiriladi
- C. qafas 180 x 230-sm bo'lganda, har bir katakka 16-17 bosh g'oz va kurka joylashtiriladi
- D. qafas 180 x 70-sm bo'lganda, har bir katakka 6-9 bosh g'oz va kurka joylashtiriladi

53. Mollar stansiyaga kelgandan so'ng necha soat ichida tushurilishi kerak har bir vagondan mollarni tushurish uchun qancha vaqt ajratiladi?

- A. *6 soat ichida, har bir vagon uchun 30 minut

- B. 1 soat ichida, har bir vagon uchun 10 minut
 - C. 4 soat ichida, har bir vagon uchun 20 minut
 - D. 5 soat ichida, har bir vagon uchun 25 minut
54. Hayvonlarga birlamchi ishlov berish jarayonida nimalar kiradi?
- A. *hushsizlantirish qonsizlantirish, terini ajratish, ichki organlarini ajratish, nimtani bulish, go'shtni sifatini baxolash, tarozida baxolash
 - B. xushsizlantirish terini ajratish
 - C. xushsizlantirish, terini ajratish, ichki organlarini ajratish tarozida tortish
 - D. hushsizlantirish, terini ajratish, ichki organlarini tozalash
55. Hayvonlarning xushsizlantirishning qanaqa turlari mavjud?
- A. * Elektr toki yordamida, bolg'a yordamida.
 - B. xanjar otuvchi apparatlar, gaz yordamida elektr toki, bolg'a va xanjar yordami
 - C. elektr toki, xanjar, gaz yordamida
 - D. otuvchi apparatlar, bolg'a yordamida
56. Uch burchak tamg'a qaysi go'shtidan tashqari barcha oriq hayvonlar go'shtiga qo'yiladi?
- A. *cho'chqa go'shtidan tashqari
 - B. tuya go'shtidan tashqari
 - C. qo'y go'shtidan tashqari
 - D. ot go'shtidan tashqari
57. Tamg'alar qaysi hayvonlar go'shtidan tashqari 3 xil shaklda bo'ladi?
- A. * quyon va parrandadan tashqari
 - B. ot va tuyadan tashqari
 - C. qo'y va echkidan tashqari
 - D. qoramoldan tashqari
58. Go'shtni semizligining aniqlashda qo'yiladigan tamg'alar asosan necha ish bo'ladi va qanday namlanadi?
- A. *uch xil shaklda (dumaloq, turt burchak va uch burchak)
 - B. to'rt xil shaklda (dumaloq, kvadrat, oval, ramka)
 - C. ikki xil shaklda (dumaloq, oval)
 - D. bir xil shaklda (turt burchak)
59. Nechanchi yili respublikamizda yangi va qayta tiklangan nechta go'sht kombinatlari bo'lgan?
- A. *1960 yilda 13 ta
 - B. 1968 yilda 17 ta
 - C. 1970 yilda 11 ta
 - D. 1968 yilda 18ta

60. Hayvonlarni so'yish sexiga haydash uchun rezina va elektr haydagichdan foydalaniladi. Rezinaning uzunligi va elektr haydagichning uzunligi qancha va qanday ishlaydi?

- A. * rezina uzunligi 50-60 sm, elektr haydagich uzunligi 80-10 sm bo'lib 25 V tok kuchida ishlaydi.
- B. rezina uzunligi 55-60 sm, elektr haydagich uzunligi 180-200 sm bo'lib 28 V tok kuchida ishlaydi.
- C. rezina uzunligi 50-70 sm, elektr haydagich uzunligi 180-190 sm bo'lib 20 V tok kuchida ishlaydi.
- D. rezina uzunligi 50-55 sm, elektr haydagich uzunligi 180-190 sm bo'lib 20 V tok kuchida ishlaydi.

61. Oziqa uchun sog'lom hayvonning qoni ishlatiladi. Hayvonning qonini olishda ishlatiladigan pichoqning o'lchamlari qanday?

- A. * uzunligi 20-30 sm, diametri 22-23 mm
- B. uzunligi 20-22 sm, diametri 22-24 mm
- C. uzunligi 20-230 sm, diametri 22-25 mm
- D. uzunligi 25-30 sm, diametri 22-23 mm

62. Qishloq xo'jalik hayvonlari terisini necha foizi qo'lda ajratiladi?

- A. * qoramollarda 20-25 foiz, qo'ylarda 35-40 foiz, cho'chqalarda 40 foizgacha
- B. qoramollarda 20-24 foiz, qo'ylarda 30-40 foiz, cho'chqalarda 45 foizgacha
- C. qoramollarda 20-30 foiz, qo'ylarda 35-45 foiz, cho'chqalarda 40 foizgacha
- D. qoramollarda 22-25 foiz, qo'ylarda 38-40 foiz, cho'chqalarda 30 foizgacha

63. Terining og'irlii hayvon tirik vazniga nisbatan qoramollarda, otlarda, qo'ylarda, cho'chqalarda necha foizni tashkil etadi?

- A. * qoramollarda 5-9 foiz, otlarda 4,5 foiz, qo'ylarda 6 foiz, cho'chqalarda 5,2 foiz
- B. qoramollarda 5-6 foiz, otlarda 4-5 foiz, qo'ylarda 6-7 foiz, cho'chqalarda 5-6 foiz
- C. qoramollarda 5-6 foiz, otlarda 4,5 foiz, qo'ylarda 6 foiz, cho'chqalarda 5,2 foiz
- D. qoramollarda 5-9 foiz, otlarda 4,5 foiz, qo'ylarda 6 foiz, cho'chqalarda 5-7 foiz

64. Qo'shimcha mahsulotlar tuzilishi va qayta ishlash xususiyatlariga qarab qanday qismlarga bo'linadi?

- A. * quloq, lab, oyoqlar, qo'y-echki va cho'chqa boshi, dum
- B. quloq, lab, oyoqlar, qo'y-echki va cho'chqa boshi, shox va dum
- C. quloq, lab, oyoqlar, qo'y-echki va cho'chqa boshi, ichaklar q
- D. uloq, lab, oyoqlar, qo'y-echki va cho'chqa boshi, dum quloq, lab, oyoqlar, qo'y-echki va cho'chqa boshi, dum ichki organlar va yog'lar

65. Hayvonlarning birinchi kategoriya semizlikdagi ichki organlariga nimalar kiradi?

- A. *jigar, buyrak, til, go'sht qirqimi, miyasi, yuragi
- B. jigar, buyrak, o'pka, go'sht qirqimi, miyasi, yuragi
- C. jigar, buyrak, til, bosh, miyasi, yuragi
- D. jigar, buyrak, til, oyolari, miyasi, yuragi

66. Hayvonlarning ikkinchi kategoriya semizlikdagi ichki organlariga nimalar kiradi?

- A. *oshqozon, ichak, taloq, o'pka, kalla jigar,
- B. buyrak, o'pka, go'sht qirqimi, miyasi, yuragi
- C. jigar, buyrak, til, bosh, miyasi, yuragi
- D. jigar, buyrak, til, oyolari, miyasi, yuragi

67. Qoramollar ichak komplektlariga qaysi ichaklar kiradi?

- A. *qizil o'ngach, 12 barmoq ichak, ingichka va yonbosh ichak, chamber ichak, ko'r ichak, to'g'ri ichak va siydik qovug'i
- B. qizil o'ngach, 12 barmoq ichak, va chamber ichak i
- C. ngichka va yonbosh ichak, chamber ichak, ko'r ichak, to'g'ri ichak va siydik qovug'i
- D. qizil o'ngach, 12 chamber ichak, ko'r ichak, to'g'ri ichak va siydik qovug'i

68. Qoramollarning ingichka va yonbosh ichaklarining uzunligi necha metr bo'ladi?

- A. *28 va 42 metr
- B. 26 va 40 metr
- C. 18 va 24 metr
- D. 22 va 24 metr

69. Qo'y va echkilarning ingichka ichaklarining uzunligi necha metr bo'ladi?

- A. *22-23 metr
- B. 22 – 25 metr
- C. 23-28 metr
- D. 22-25 metr

70. So'yish oldidan qaysi hayvonlarning tana harorati o'lchanadi va qaysi hayvonlar tana harorati tanlab o'lchanadi?

- A. *qoramol va otlarning tana harorati o'lchanadi. Cho'chqa va qo'ylarning tana harorati tanlab o'lchanadi.
- B. qoramol ning tana harorati o'lchanadi. Cho'chqa va otlarning tana harorati tanlab o'lchanadi.
- C. otlarning tana harorati o'lchanadi. Cho'chqa va qo'ylarning tana harorati tanlab o'lchanadi.
- D. otlarning tana harorati o'lchanadi. Cho'chqa va qoramollarning tana harorati tanlab o'lchanadi.

71. Hayvon so'yilgandan keyin dastlabki ishlov berishda asosiy e'tibor nimaga qaratiladi?
- A. *lablariga, tiliga, limfatugunlariga qaratiladi
 - B. lablariga, tishiga, limfatugunlariga
 - C. qaratiladi lablariga, bosh qismiga, limfatugunlariga qaratiladi
 - D. lablariga, jigariga, limfatugunlariga qaratiladi
72. Go'shtni zararsizlantirishdan asosiy maqsad nima?
- A. *go'shtdagi infeksiy va invazyon kasallik chiqiruvchi mikroblarni o'ldirish
 - B. Go'shtni sifatini ta'minlash
 - C. go'shtdagi zararli holatlarni oldini olish
 - D. go'shtdagi sifati va ta'mini yaxshilash
73. Asosiy va ishonchli zararsizlantirish usuli bu yuqori haroratda ishlov berishdir. Bu usulni samarasi ishlov beriladigan go'sht bo'laklarining katta-kichikligiga bog'liq. Veterinariya-sanitariya qoidasiga muvofiq go'sht bo'laklarining kattaligi necha kg gacha va qalinligi necha sm gacha bo'lishi mumkin?
- A. *kattaligi 2 kg gacha. Qalinligi 8 sm gacha
 - B. Kattaligi 3 kg gacha. Qalinligi 10 sm gacha
 - C. kattaligi 2 kg gacha. Qalinligi 6 sm gacha
 - D. kattaligi 3 kg gacha. Qalinligi 8 sm gacha
74. Kasal hayvonlardan olingan go'sht qanday go'sht deb ataladi?
- A. * shartli yaroqli go'sht deb aytiladi.
 - B. yaroqsiz go'sht deb aytiladi.
 - C. sifatsiz go'sht deb aytiladi.
 - D. kasal hayvonlar go'shtideb aytiladi.
75. Nooziqaviy chiqindilardan qanaqa mahsulotlar tayyorlanadi?
- A. *qon, go'sht, go'sht-suyak uni, texnikaviy yog'lar tayyorlanadi.
 - B. go'sht-suyak uni, texnikaviy yog'lar tayyorlanadi.
 - C. qon, go'sht uni va texnikaviy yog'lar tayyorlanadi.
 - D. qon, go'sht, go'sht-suyak uni, qo'shimcha mahsulotlar tayyorlanadi.
76. Go'sht mahsulotlarini veterinariya-sanitariya nuqtai nazaridan nazorat qilishning asosiy vazifasi nimadan iborat?
- A. *sifatli go'sht va go'sht mahsulotlari tayyorlash, insonlar va chorva mollari kasallanishini oldini olish.
 - B. Yuqumli kasalliklarni tarqalishini oldini olish.
 - C. Yaroqsiz go'sht va go'sht mahsulotlarini brakka chiqarish.
 - D. Veterinariya-sanitariya nazoratini kuchaytirish.
77. Qanday hayvonlarni so'yish taqiqlanadi.
- A. * emlangan va yoshi 14 kunlikdan past hayvonlarni so'yish taqiqlanadi.
 - B. emlanmagan hayvonlarni so'yish taqiqlanadi.
 - C. kasal hayvonlarni so'yish taqiqlanadi.
 - D. qari hayvonlarni so'yish taqiqlanadi.

78. Nutrovka deb nimaga aytiladi?
- *ko'krak, qorin va tos bo'shliklaridagi organlarni chiqarib olishga
 - ko'krak, tos boshliklaridagi organlarini chiqarib olishga
 - ko'krak korin bo'shliklaridagi organlarni chiqarib olishga
 - kukrak ichki organlarning chiqarib olishiga
79. Hayvonlarni yog'ining tarkibidagi yog' qismlarining nomini ayting?
- *miristin, talmitin, seyeyarin, alein, linal, linol, arxidonin
 - miristin, seyeyarin, alein, linol
 - miristin, olein, linol
 - miristin, linol
80. Professor V.Yu.Valfreu ma'lumoti bo'yicha suyak to'qimalari qoramol go'shti va qo'y go'shtiga necha foiz bo'ladi?
- *qoramol go'shtida 7,0-32 %
 - qoramol go'shtida 10-15 %
 - qoramol go'shtida 20-25 %
 - qoramol go'shtida 25-30 %
81. Go'shtning shirasi nimaga bog'liq?
- *Go'shtning shirasi uning qonni saqlab turishi hususiyatiga hamda muskullar orasidagi hosil bo'lgan yog' miqdoriga boshliq
 - yog' miqdoriga, yetishuvchanligiga
 - yog'i turiga
 - yog'i ko'p bo'lishiga
82. Go'shtning mayinligi nimaga bog'liq?
- *mayinligi biriktiruvchi to'qimalarning soni, tarqatish hususiyatiga.
 - muskul to'qimalar ichida va ular oralig'idagi to'plangan yog' miqdori bilan belgilanadi
 - biriktiruvchi to'qimalarining soniga bog'liq muskul oralig'idagi yog'ga bog'liq
 - hayvon go'shtining yoshiga bog'liq
83. Qaysi hayvonlar go'shti mayin va ingichka tolali bo'ladi?
- *o'rta yoshli hayvon go'shti mayin va ingichka talash bo'ladi
 - o'rta yoshli hayvon go'shti mayin bo'ladi
 - silliq hayvon go'shti mayin va ingichkatalash bo'ladi
 - axta qilingan hayvon go'shti mayin va ingichka bo'ladi
84. Teri osti yog'i qanaqa vazifani bajariadi?
- *Teri osti yog'i go'shti kurib qolishdan saqlaydi
 - Teri yog'i go'shti uzi saqlashda xizmat qiladi
 - Teri yog'i miqdorini ko'paymaslikka
 - teri yog'i go'shtni buzulmaslikka

85. Hayvonlarning yoshini o'zgarishi bilan go'sht rangini o'zgarishi nimaga bog'liq?
- *go'shtning tarkibidagi miyaglomining
 - go'shtni tarkibidagi yog'ga bog'liq
 - hayvonni har xil oziqalar bilan oziqlantirishiga
 - hayvonning jinsiga
86. Cho'chqalarning nimtalanagan va nimtalanmagan tanasi amldagi standart (Gost-31778-2012) bo'yicha necha sortga va necha qismga bo'linadi?
- *uch sortga sakkiz qismga
 - uch sortga a uch qismga
 - uch sortga olti qismga
 - ikki sortga a yetti qimga
87. Qoramol go'shti amaldagi standart (Gost -34120-2017) bo'yicha necha sortva necha qismga bo'linadi?
- *uch sortga to'qqiz qismga
 - uch sortga olti qismga
 - to'rt sortga olti qismga
 - ikki sortga yetti qismga
88. Qo'y go'shti amaldagi standart (Gost -31777-2012) bo'yicha necha sortva necha qismga bo'linadi?
- *uch sortga sakkiz qismga
 - uch sortga olti qismga
 - to'rt sortga olti qismga
 - ikki sortga yetti qismga
89. Go'sht maxsuldorligi qaysi ko'rsatkichlari bilan xarakterlanadi?
- *son va sifat ko'rsatkichlari bilan
 - son va kiyoviy tartibi bilan
 - sifat ko'rsatkichi bilan
 - to'yimlik ko'rsatkichi bilan
90. Go'shtning sifat ko'rsatkichlariga qaysi tartib qism ta'sir etadi?
- *muskul, yog', suyak va biriktiruvchi to'qimalari nisbati,
 - go'shtning kimyoviy tartibi,
 - kaloriyasi muskul, yog', suyak nisbati
 - muskul, yog', suyak va kimyoviy tarkibi muskul, suyak va kaloriyasi
91. Yangi go'sht deb nimaga aytiladi?
- *Mol so'yilgandan keyin ham issiqligini yo'qotmagan va qaymagan go'shtga aytiladi
 - mol so'yilgandan keyin 24 soatdan keyingi holatiga
 - mol so'yilgandan keyin 36 soatdan keyingi holatiga
 - mol so'yilgandan keyin 48 soatdan keyingi holatiga

92. Sovugan go'sht deb nimaga aytiladi?
- *so'yilgandan keyin bir sutka saqlangan va orasidagi temperatura tashqi muhit tepmeraturasiga barobar bo'lgan go'shtga sovugan go'sht deyiladi
 - so'yilgandan keyin 12 soat saqlangan go'shtga aytiladi
 - so'yilgandan keyin 18 soat saqlangan go'shtga aytiladi
 - so'yilgandan keyin 36 soat saqlangan go'shtga aytiladi
93. Sovutilgan go'sht deb nimaga aytiladi?
- *18-24 soat saqlanib, orasining temperaturasi 00 dan 40 gacha bo'lgan go'sht sovutilgan go'sht deyiladi.
 - 18 soat saqlanib, orasining temperaturasi 00 dan 100 gacha bo'lgan go'sht sovutilgan go'sht deyiladi
 - 6 soat saqlanib, orasining temperaturasi 00 dan 100 gacha bo'lgan go'sht sovutilgan go'sht deyiladi
 - 4 soat saqlanib, orasining temperaturasi 00 dan 120 gacha bo'lgan go'sht sovutilgan go'sht deyiladi
94. Birinchi kategoriyadagi qoramol va qo'y go'shti 24 soat ichida necha foz vaznini yo'qotadi?
- * qoramol go'shti 1-1.28 foiz, qo'y go'shti 0.07-1.47 foiz
 - qoramol go'shti 3-4 foiz, qo'y go'shti 09-3 foiz
 - qoramol go'shti 4-5 foiz, qo'y go'shti 2-3 foiz
 - qoramol go'shti 2-3 foiz, qo'y go'shti 1-2 foiz
95. Ikkinchi kategoriyadagi qoramol va qo'y go'shti 24 soat ichida necha foz vaznini yo'qotadi?
- *qoramol go'shti 1.1-1.4 foiz, qo'y go'shti 1.1-1.5 foiz
 - qoramol go'shti 1.2-1.6 foiz, qo'y go'shti 1.3-1.5 foiz
 - qoramol go'shti 1.4-1.6 foiz, qo'y go'shti 1.5-1.7 foiz
 - qoramol go'shti 1.5-1.7 foiz, qo'y go'shti 1.6-1.8 foiz
96. Go'sht va go'sht mahsulotlarini tashish uchun qanaqa xujjatlar to'ldiriladi va qanday transportlarda tashiladi?
- *tovar transport varaqasi, veterinariya guvohnomasi, va qo'shimcha xujjatlar to'ldiriladi. Temir yo'l,avtomobil,suv va havo transportida tashiladi.
 - tovar transport varaqasi, veterinariya guvohnomasi, va qo'shimcha xujjatlar to'ldiriladi. Temir yo'l,avtomobil, transportida tashiladi.
 - tovar transport varaqasi, to'ldiriladi. Temir yo'l,avtomobil. tashiladi.
 - tovar transport varaqasi, veterinariya guvohnomasi to'ldiriladi. Temir yo'l,avtomobil, suv va havo transportida tashiladi.
97. Go'shtlarni saqlash jarayonida tabiiy ravishda vazni kamayadi. Vazn kamayilsa hayvon turi , semizlik darajasi va saylash vaqtida bog'liq. Qoramolning 1 kategoriyasi go'shti bir sutkada necha foizni yo'qotadi?

- A. *0.34%
 - B. 0.40 %
 - C. 0.45%
 - D. 0.50%
98. Qo'ylarning 1 kategoriyasi go'shti bir sutkada necha foizni yo'qotadi?
- A. *0.39%
 - B. 0.45 %
 - C. 0.50%
 - D. 0.60%
99. Qoramollarning 2 kategoriyali go'shtni bir sutkada necha foizni yo'qotadi?
- A. *0.40%
 - B. 0.45 %
 - C. 0.50%
 - D. 0.60%
100. O'rtacha qoramol yog'ining temperaturasi gradusda qancha bo'ladi?
- A. *Qoramol yog'i 43-55 gradusda
 - B. Qoramol yog'i 35-40 gradusda
 - C. Qoramol yog'i 42-45 gradusda
 - D. Qoramol yog'i 40-45 gradusda
101. Go'sht konservalari deganda nimani tushunasiz?
- A. *go'sht mahsulotlarini shisha yoki temir bankalarga solinib germetik berkitilgan, sterilizatsiyalangan va pasterizatsiyalangan mahsulotlar tushuniladi.
 - B. Turli mahsulotlarni qovurilgan va temir bankalarga solinib germetik berkitilgan, mahsulotlar tushuniladi.
 - C. temir bankalarga solinib, germetik berkitilgan, sterilizatsiyalangan va pasterizatsiyalangan mahsulotlar tushuniladi.
 - D. go'sht mahsulotlarini qovurgan va qaynatgan holda shisha yoki temir bankalarga joylangan mahsulotlar tushuniladi.
102. Sifatli go'sht konservalarini tayyorlashda nimalarga e'tibor qaratish kerak?
- A. *go'shtda suyak, biriktiruvchi va tog'ay to'qimalari, nerv tugunlari, qon tomirlari va xil bezlar bo'lmasligi kerak
 - B. go'shtda suyak, muskul to'qimalari, nerv tolalari, qon tomirlari va turli yog'lar bo'lmasligi kerak
 - C. go'shtda suyak, biriktiruvchi va tog'ay to'qimalari, nerv tugunlari, qon tomirlari va yog'lar bo'lmasligi kerak
 - D. go'shtda suyak, biriktiruvchi va tog'ay to'qimalari, nerv tugunlari, teri qoldiqlari va xil bezlar bo'lmasligi kerak
103. Go'sht konservalarini sterilizatsiya qilungancha mikroblar nima orqali o'tadi?

- A. *asosan xom ashyo go'sht, qo'shimcha mahsulotlar, ziravorlar, ayniqsa qora murch orqali o'tadi.
 - B. asosan xom ashyo go'sht, qo'shimcha mahsulotlar, ziravorlar, ayniqsa suv orqali o'tadi.
 - C. asosan xom ashyo go'sht, qo'shimcha mahsulotlar, ziravorlar, ayniqsa kolbasa tayyorlashda ishlatiladigan asboblari orqali o'tadi.
 - D. asosan qo'shimcha mahsulotlar, ziravorlar, ayniqsa qora go'sht va qon orqali o'tadi.
104. Go'sht konservalarining sifatiga solinadigan idishning xususiyatiga bog'liq blib, unga nimlar kiradi?
- A. *idish yuqori haroratga chidamli, berkitilganlik darajasi yuqori, chidamli, yengil, mexanik urilishlarga bardoshli bo'lishi kerak.
 - B. idish yuqori haroratga chidamli, o'rta berkitilgan, yengil, mexanik urilishlarga bardoshli bo'lishi kerak.
 - C. idish yuqori haroratga chidamli, qattiq materialdan tayyorlangan, mexanik urilishlarga bardoshli bo'lishi kerak.
 - D. idish yuqori haroratga chidamli va bardoshli bo'lishi kerak.
105. Go'sht konservalari sifatini oshirishning texnologik omillari nimalardan iborat?
- A. *xom-ashyolarni makro va mikro elementlar, vitaminlar, oqsillar bilan boyitish, yog' moddalarini chegaralash, iloji boricha almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar va yarim to'yingan yog' kislotalar miqdorini tenglashtirish
 - B. xom-ashyolarni makro va mikro elementlar, vitaminlar, oqsillar bilan boyitish, aminokislotalar o'rnini o'rin almashtiradigan aminokislotalar bilan almashtirish
 - C. xom-ashyolarni makro va mikro elementlar, vitaminlar, oqsillar bilan boyitish, yog' moddalarini chegaralash, iloji boricha almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar va yog' moddalarini tenglashtirish
 - D. xom-ashyolarni makro va mikro elementlar, vitaminlar, oqsillar bilan boyitish, almashtirib bo'lmaydigan aminokislotalar va yarim to'yingan yog' kislotalar miqdorini tenglashtirish
106. Go'sht konservalarini ishlab chiqarish uchun, xom-ashyo sifatida yetishtirilgan qaqqa hayvonlar go'shtidan ishlatiladi?
- A. *1 va 2 kategoriya qoramol va cho'chqa go'shtidan foydalaniladi
 - B. 1 va 2 kategoriya qoramol go'shtidan foydalaniladi
 - C. 1 va 2 kategoriya qoramol va ot go'shtidan foydalaniladi
 - D. 2 va 3 kategoriya qoramol va cho'chqa go'shtidan foydalaniladi
107. Go'sht konservalari sifatli bo'lishi uchun so'yilganiga necha kun bo'lgan go'shtdan foydalaniladi?

- A. *2-3 kun bo'lgan
- B. 3-4 kun bo'lgan
- C. 4-5 kun bo'lgan
- D. 5-6 kun bo'lgan

108. Ba'zi konservalar xom-ashyo go'shtni qovurish yo'li bilan tayyorlanadi. Bunday go'shti konservalarning oziqaviy qiymati yuqori hisoblanadi. Bu vaqtda xom-ashyo go'sht necha gradusda qovuriladi?

- A. *150-160 0 S da
- B. 155-160 0 S da
- C. 155-1650 S da
- D. 150-165 0 S da

109. Go'shtli konservalar ustidan zanglamasligi uchun qanaqa ishlar mamalga oshirilishi kerak?

- A. *zanglamasligi uchun vazelin yoki solidol surtiladi. Etiketka yopishtiriladi va saqlash xonalariga jo'natiladi
- B. zanglamasligi uchun vazelin yoki yog' surtiladi. Etiketka yopishtiriladi va saqlash xonalariga jo'natiladi.
- C. zanglamasligi uchun vazelin surtiladi. Etiketka yopishtiriladi va iste'molchilar-ga jo'natiladi.
- D. zanglamasligi uchun vazelin yoki solidol surtiladi. etiketka yopishtiriladi va sotiladi.

110. Pishirilgan hasplarni magazinlarda necha sutkagacha, haroratda va nisbiy namlikda saqlash mumkin?

- A. *3 sutkagacha 0-80s va 75-85%
- B. 15 sutkagacha 0-100s va 80-85%
- C. 10 sutkagacha 0-100s va 80-85%
- D. 5 sutkagacha 0-80s va 75-85%

111. Yarim dudlangan hasplar magazinlarda uralgan holda necha kungacha va qanday haroratda hamda nisbiy namlik qanday bo'lish kerak?

- A. *15 sutkagacha 80s dan past 75-78%
- B. 20 sutkagacha 150s dan past 75-78%
- C. 25 sutkagacha 100s dan past 75-78%
- D. 20 sutkagacha 80s dan past 75-78%

112. Dudlangan hasplar yashiklarda karton karobkalarda 0-40°S da va nisbiy namlik 75% da necha oygacha 7-90S da nisbiy namlik 85-90% bo'lgandachi?

- A. *4 oygacha to 9 oygacha
- B. 3 oygacha to 8 oygacha
- C. 2 oygacha to 7 oygacha
- D. 1 oygacha to 6 oygacha

113. Barcha hasplar totilishga chiqarilganda baton ichidagi harorat qanday bo'lishi kerak?

- A. *00 dan past va +150S dan yuqori bo'lishi kerak
- B. 50 dan past va +150S dan yuqori bo'lmasligi kerak
- C. 20 dan past va +150S dan yuqori bo'lmasligi kerak
- D. 00 dan past va +200S dan yuqori bo'lmasligi kerak

114. Kolbasa yuqori qiymatga va to'yimlilikka ega bo'lgan oziq-ovqat hisoblanadi. Kolbasa ishlab chiqarish texnologiyasining jarayoniga qarab qanaqa kolbasa turlariga bo'linadi?

- A. *qaynatilgan, yarim dudlangan, dudlangan, o'pka-jigarli, go'sht va o'simlik, parhyezli, qonli, go'sht nonli va o'simlikli
- B. qaynatilgan, yarim dudlangan, dudlangan, o'pka-jigarli, go'sht va o'simlikli o'pka-jigarli,
- C. go'sht va o'simlik, parhyezli, qonli, go'sht nonli va o'simlikli
- D. qaynatilgan, yarim dudlangan, dudlangan, o'pka-jigarli, go'sht nonli va o'simlikli

115. Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarishda qoramol go'shtining xususiyati qanday?

- A. *qoramol go'shti tarkibi o'ziga shimish va namlikni saqlash, ushlab turish xususiyatiga ega demak ko'p oqsilni saqlash xususiyatiga ega. Natijada mahsulot zich, sersuv, shirali konsistensiyani ta'minlaydi.
- B. qoramol go'shti zich, sersuv, shirali kolbasa tayyorlash imkonini beradi.
- C. qoramol go'shti tarkibi jihatdan to'yimli moddalarga boy bo'lganligi uchun undan sifatli kolbasa tayyorlash imkonini mavjud.
- D. qoramol go'shti sifatli bo'lganligi uchun uni fayta ishlash natijasida to'yimli mahsulot tayyorlash mumkin.

116. Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarishda cho'chqa go'shtining xususiyati qanday?

- A. *cho'chqa go'shti ta'm sifatini yaxshilashda, to'yimlilik qiymatini oshirishda, konsistensiyasini yaxshilash xususiyatiga ega.
- B. cho'chqa go'shti kolbasaning shaklini yaxshilashda, qiymatini oshirishda, sifatini yaxshilash xususiyatiga ega.
- C. cho'chqa go'shti sifatini to'yimlilik rangini yaxshilash xususiyatiga ega.

D. cho'chqa go'shti kolbasaning konsistensiyasini yaxshilash va zichligini ta'minlash xususiyatiga ega.

117. MDH da qaynatilgan kolbasalarning qaysi turlari ko'p chraydi?

- A. *lyubitelskiy, otdelnaya, chaynaya, doktorskaya, molochnaya, optovaya
- B. lyubitelskiy, xoroshaya, chaynaya, doktorskaya, myasnaya, optovaya
- C. lyubitelskiy, chaynaya, kofeynaya, molochnaya, optovaya
- D. lyubitelskiy, raznoye, myasnoye, doktorskaya, molochnaya, optovaya

118. Go'sht mahsulotlaridan farsh tayyorlanadi. Agar farshga yetarli miqdorda suv qo'shilmasa kolbasa chiqimi pasayadi va konsistensiyasi qattiq bo'ladi. Aksincha suv ko'p qo'shilsa kolbasa chiqimi oshadi, lekin yopishqoq bo'lib qoladi. Bundan tashqari kolbasaga qanaqa mahsulotlar qo'shiladi.

- A. *yumshoq va shirador bo'lishi uchun 15-30 foiz sovuq suv qo'shiladi. Ba'zan suvning o'rniga qon zardobi yoki obrat qo'shilishi mumkin.
- B. yumshoq va shirador bo'lishi uchun suvning o'rniga qon zardobi yoki obrat qo'shilishi mumkin.
- C. yumshoq va shirador bo'lishi uchun qon zardobi qo'shilishi mumkin.
- D. yumshoq va shirador bo'lishi uchun sovuq, qon zardobi yoki obrat qo'shilishi mumkin.

119. Go'shtni konservalashning mohiyati deganda nimani tushunasiz?

- A. *barcha tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarini, ya'ni go'sht va go'sht mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, baliq va baliq mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash, va tashish vaqtida mikroorganizmlar ta'sirida sodir bo'ladi
- B. go'sht va go'sht mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, baliq va baliq mahsulotlarini saqlash va tuzlash
- C. barcha tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarini, ya'ni go'sht va go'sht mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, baliq va baliq mahsulotlarini buzilishini oldini olish
- D. barcha tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarini, ya'ni go'sht va go'sht mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, baliq va baliq mahsulotlarini saqlash va tashishda qulaylik yaratish

120. Oziq ovqat mahsulotlari buzilmasligi uchun konservalanadi. Konservalash usullari qanaqa klassifikatsiyaga bo'linadi?

- A. *bioz, anabioz, senabioz,
- B. abioz bioz, anabioz, tezkor,
- C. abioz bioz, va abioz
- D. bioz, anabioz va abioz

121. Go'sht mahsulotlarini konservatsiyalashda analiz usuli deganda nimani tushunasiz?

- A. *mahsulotlarni tirik elementlari faoliyatini va zarar keltiruvchi mikroorganizmlarning o'sishini to'xtatishdan iborat bo'lib, bu usul mahsulotlarni past haroratda saqlash, qurutish, tuzlash, vakumda saqlash orqali amalga oshiriladi
- B. mahsulotlarni zarar keltiruvchi moddalar o'sishini kuchaytirishdan iborat bo'lib, bu usul mahsulotlarni yuqori haroratda saqlash, orqali amalga oshiriladi

- C. mahsulotlarni sifatini saqlashdan iborat bo'lib, bu usul mahsulotlarni past haroratda saqlash, qurutish, tuzlash, vakumda saqlash orvali amalga oshiriladi
- D. mahsulotlarni sifatini buzilishini iborat bo'lib, bu usul mahsulotlarni past haroratda saqlash, qurutish, tuzlash, vakumda saqlash orvali amalga oshiriladi
122. Go'shtni yuqori haroratda konservasiyalash deganda nimani tushunasiz?
- A. * go'sht mahsulotlarini qayta ishlab chiqarishda, sterilizatsiyalash, ya'ni mikroblerden tozalash.
- B. qaynatib pishirish toblab qizdirib pishirish turli mahsulotlarini qayta ishlab chiqarishda,
- C. qaynatib pishirish toblab qizdirib pishirish go'sht mahsulotlarini qovurib va qizdirib pishirish
- D. har xil mahsulotlarini qovurib va qizdirib pishirish
123. Go'shtlar har qancha muzlatilganda ham tarkibidagi mikroblar saqlanadi. Agar go'sht 3 oy da 18 gradusda muzlatilganda tarkibidagi mikroblar qanday o'zgaradi?
- A. *50 % ga
- B. 80 %ga
- C. 70 % ga
- D. 60% ga
124. Agar go'sht 6 oyda 18 gradusda muzlatilganda tarkibidagi mikroblar qanday o'zgaradi?
- A. *80 % ga
- B. 85 %ga
- C. 82 % ga
- D. 81% ga
125. Agar go'sht 9 oyda 18 gradusda muzlaganda tarkibidan mikroblar qanday o'zgaradi?
- A. *98 % ga
- B. 78 % ga
- C. 75 % ga
- D. 70% ga
126. Sovutish deganda nimani tushunasiz?
- A. *bu fizikaviy jarayon hisoblanib u biror jismdan issiqlikni chiqarish bilan xarakterlanadi
- B. sovutish undan bug'ni chiqarishdan iborat
- C. biror jismdan sovuqlikni chiqarishdan iborat
- D. issiqlikni chiqarish bilan ifodalanadi
127. 1 kg quruq muz qancha katta kaloriya sovuqlik beradi?

- A. *150 katta kaloriya sovuqlik beradi
 - B. 250 katta kaloriya sovuqlik beradi
 - C. 200 katta kaloriya sovuqlik beradi
 - D. 100 katta kaloriya sovuqlik beradi
128. Parrandachilik kombinatlarida parrandalar qanday hushsizlantiriladi?
- A. *25 mA elektr toki yobilan 10-15 sekund tutib
 - B. 15 mA elektr toki yobilan 10-12 sekund tutib
 - C. 12 mA elektr toki yobilan 10-20 sekund tutib
 - D. 10 mA elektr toki yobilan 10-12 sekund tutib
129. Tuxum qandan qisimlardan iborat uzunligi, kengligiga nisbatan qanday bo'ladi?
- A. *to'g'ri elipis shakilda bo'lib, 1/1,3 ga teng va qobiq, tuxum sarig'i, oqsildan iborat elipis shakilda bo'lib,
 - B. 1/1,20 ga teng 5 qismdan iborat elipis shakilda bshlib,
 - C. 1/1,38 ga teng 4 qismdan iborat elipis shakilda bo'lib,
 - D. 1/1,28 ga teng va uch qismdan iborat
130. Tuxum qobig'i tuxumni necha foizini tashkil etadi?
- A. *to'g'ri qobiq 41-14 foizi
 - B. to'g'ri qobig'i 13-18 foizi
 - C. o'g'ri qobiq 12-13 foizi
 - D. to'g'ri qobiq 15-20 foizi
131. Tuxum sariq moddasi tuxumning necha foizni tashkil etadi?
- A. *tuxum sarig'i 28-32 foizi
 - B. tuxum sarig'i 36-38 foizi
 - C. tuxum sarig'i 35-40 foizi
 - D. tuxum sarig'i 32-35 foizi
132. Tovuq tuxumi davlat standartiga muvofiq saqlanish muddatiga sifatiga vazniga va saqlanish sharoitiga qabar, qanaqa xillarga bo'linadi?
- A. * yangi, diyetik, oxaklangan va sovutilgan
 - B. yangi, oxaklangan, sovitilmagan
 - C. diyetik, oxaklangan
 - D. diyetik, yangi , oxaklangan
133. Tuxum oqsili tuxumni necha foizi tashkil etadi?
- A. * to'g'ri oqsili 54-60 foizi
 - B. to'g'ri oqsili 65-70 foizi
 - C. to'g'ri oqsili 63-65 foizi
 - D. to'g'ri oqsili 60-62 foizi
134. Tuxumning qobig'ini o'tmas tomonlari teshikchalari bo'lib, gaz almashinuvining ta'minlaydi, 1 sm da nechtagacha teshikchalari bo'ladi?
- A. *teshikchalar soni 100-150 tacha

- B. teshikchalar soni 50-100 tacha
- C. teshikchalar soni 150-200 tacha
- D. teshikchalar soni 200-250 tacha

135. Parhyez va oshxona tuxumlari vazniga qarab necha kategoriyaga bo'linadi va tuxum ohirligi qanchadan kam bo'lmashligi kerak?

- A. *saralangan og'irligi 65 g, birinchi 50 g, ikkinchi 45 g
- B. saralangan og'irligi 60 g, birinchi 50 g, ikkinchi 45 g
- C. saralangan og'irligi 65 g, birinchi 55 g, ikkinchi 45 g
- D. saralangan og'irligi 60-65 g, birinchi 50-55 g, ikkinchi 40-45 g

136. Yangi tuxum necha kungacha diyetik hisoblanadi va qanaqa tuxumlarga bo'linadi?

- A. *7 kungacha yangi tuxum hisoblanib, oddiy va saralangan tuxumlarga bo'linadi
- B. 10 kungacha yangi tuxum hisoblanib, oddiy va saralangan tuxumlarga bo'linadi
- C. 15 kungacha yangi tuxum hisoblanib, oddiy va saralangan tuxumlarga bo'linadi
- D. 3 kungacha yangi tuxum hisoblanib, oddiy va saralangan tuxumlarga bo'linadi

137. Tabiiy asal deb nimaga aytiladi?

- A. *o'simlik guli nektaridan olingan,
- B. o'simlik va hashorotlar shirasidan olingan moddalarni qayta ishlash natijasida hosil bo'lgan o'ziga xos aralashmaga aytiladi.
- C. o'simlik guli nektaridan olingan shirinlikka aytiladi. hashorotlar shirasidan olingan moddalarni qayta ishlash natijasida hosil bo'lgan o'ziga xos aralashmaga aytiladi
- D. har xil gullaydigan o'simliklardan olingan shirinlikka aytiladi.

138. Asal achishi mumkinmi? Agar asal achisa qanday oldi olinadi?

- A. *asal takibida suv ko'p bo'lsa, tez achiydi, u yuqori namlikdagi sharoitda suvni, ya'ni namni o'ziga tortish xususiyatiga ega.
- B. Asalning achishi uchun eng qo'lay sharoit 14-200 S harorat hisoblanadi. Asal achimasligi uchun 60 OS haroratda 20 minut qizdiriladi. Yuqori namlikdagi sharoitda suvni, ya'ni namni o'ziga tortish xususiyatiga ega.
- C. Asal achimasligi uchun 40 O S haroratda 20 minut qizdiriladi. Yuqori namlikdagi sharoitda suvni, ya'ni namni o'ziga tortish xususiyatiga ega emas.
- D. Asal achishi mumkin emas.

139. Asalning kislotaligi qanday aniqlanadi?

- A. * terner darajasi bilan
- B. invert yo'li bilan

- C. refraktometr bilan
D. areametr bilan
140. Asalning fizika-kimyoviy usullari bilan tekshirishlariga nima kiradi?
A. * suv, quruq qoldiq, kislotaligi,
B. invert, shakari, diastiza suv,
C. quruq qoldiq kislotaligi suv,
D. quruq qoldiq invert suv, invert, diastiza
141. Akademik V.P.Filaitovning fikriga ko'ra asalni qanday nomlanadi?
A. *asal bu hayotning qo'zg'atuvchisi, kuchaytiruvchisi
B. asal bu kuchaytiruvchi
C. asal bu kasalni oldini oluvchi
D. asal bu hayot qo'zg'atuvchi
142. Asalni rangi qanaqa bo'ladi?
A. * rangi tiniq, qoramtil, malla hamda qora bo'lishi mumkin
B. rangi tiniq, sariq, ochiq
C. rangi qora, malla, qizil
D. rangi tiniq, qora, sariq
143. Asal olinishiga qarab qaysi turlarga bo'linadi?
A. *uyali, seksiyali, siqib olingan va maxsus sentrafuga orqali olingan
B. uyali, seksiyali, siqib olingan va yig'ib olingan
C. uyali, yig'ib olingan va maxsus sentrafuga orqali olingan
D. uyali, seksiyali, siqib olingan va maxsus usulda olingan
144. Asalarining qo'shimcha mahsulotlariga nimalar kiradi?
A. * mum, propolis, perga, asalari zahari va asalari suti
B. asalari zahari va asalari suti
C. mum, perga, asalari suti
D. mum, propolis
145. Suv transportlarda kemalarda bo'rdoqilangan cho'chqalarga va yosh cho'chqa bolalariga necha m^2 joy ajratiladi?
A. *2.4-3 m^2
B. 2-2.5 m^2
C. 2.5-4 m^2
D.4-5 m^2
146. Uzoq masofalarga tashish vaqtida hayvonlarga yo'lda beriladigan turli ozuqalar jamg'ariladi, har 1 s tirik vazni uchun qoramol va qo'ylarga necha kg yaxshi pichan beriladi.
A. *5.5 kg
B. 8 kg
C. 7 kg
D.10 kg

147. Cho'chqalarni bir boshiga necha kg omixta yem, parrandalar uchun necha gr, quyonlarga necha gr omixta yem berish kerak.

- A.* Cho'chqalarga 2,5 kg, parrandalarga 80 gr, quyonlarga 20 gr omuxta yem.
- B. Cho'chqalarga 3 kg, parrandalarga 100 gr, quyonlarga 30 gr omuxta yem.
- C. Cho'chqalarga 4 kg, parrandalarga 120 gr, quyonlarga 40 gr omuxta yem.
- D. Cho'chqalarga 1 kg, parrandalarga 90 gr, quyonlarga 50 gr omuxta yem.

148. Yoz vaqtida uzoq masofalarga tashishda 2 marta sug'orish kerak. Bir marta sug'orish uchun katta yoshli qoramollarga va yosh qoramollarga necha litr suv talab qilinadi.

- A.* 10-15 l, 8-12 l.
- B. 12-20 l, 12-15 l.
- C. 13-22l, 13-16 l.
- D. 14-23 l, 14-17 l.

149. Bir marta sug'orish uchun cho'chqa, qo'y va echkilarga necha litrdan suv kerak bo'ladi.

- A.* 1,5-2 l.
- B. 2-2,5 l.
- C. 2,5-3 l.
- D. 3-4 l.

150. Parrandalar vagonlarda tashilganda qafas o'lchami qanday bo'ladi va necha boshdan joylanadi.

- A. *90 x 35 x 35 yoki 90 x 20 x 30 sm, 18-24 bosh.
- B. 90 x 40 x 50 yoki 90 x 40 x 50 sm, 25-30 bosh.
- C. 90 x 45 x 55 yoki 90 x 40 x 50 sm, 30-35 bosh.
- D. 90 x 50 x 55 yoki 90 x 40 x 55 sm, 40-45 bosh.

151. O'rdaklar vagonlarda tashilganda katak o'lchami qanday bo'ladi.

- A.* 10-12 bosh.
- B. 15-20 bosh.
- C. 18-22 bosh.
- D. 22-24 bosh.

152. G'oz va kurkalar uchun vagonlarda tashilganda katak o'lchami qanday bo'ladi.

- A.* 6-7 bosh.
- B. 8-9 bosh.
- C. 9-10 bosh.
- D. 10-12 bosh.

153. Tuxum qanday shakilda bo'ladi. Uzunligi kengligiga nisbatan nechaga teng bo'ladi.

- A.* Ellips shaklda bo'lib, 1/1, 32 ga teng.
- B. Aylanasimon bo'lib, 1/1, 50 ga teng.
- C. Sharga o'xshash bo'lib, 1/1, 60 ga teng.
- D. Cho'ziqroq bo'lib, 1/1, 70 ga teng.

154. Tuxumni necha foyizi oqsil, necha foyizi sariq modda va necha foyizi qobiq qismidan iborat.

- A.* oqsil qismi 54-60 %, sariq qismi 28-32 %, qobiq qismi 11-14 %.

- B. oqsil qismi 60-65 %, sariq qismi 30-35 %, qobiq qismi 14-15 %.
- C. oqsil qismi 50-60 %, sariq qismi 40-45 %, qobiq qismi 15-20 %.
- D. oqsil qismi 30-35 %, sariq qismi 35-40 %, qobiq qismi 15-20 %.
155. Tovuq tuxumining kimyoviy tarkibi foiz xisobida ayting.
- A.* suv 73,67, oqsil 12,57, yog* 12,02.
- B. suv 70, oqsil 13, yog* 17.
- C. suv 75, oqsil 15, yog* 10.
- D. suv 78, oqsil 12, yog* 10.
156. G'oz tuxumining kimyoviy tarkibi foiz xisobida ayting.
- A.* suv 70,4, oqsil 13,9, yog* 13,3.
- B. suv 75,5 oqsil 14,5, yog* 14.
- C. suv 70, oqsil 15, yog* 12
- D. suv 72, oqsil 16, yog* 13.
157. Asalari qo'shimcha mahsulotlariga nimalar kiradi.
- A. *Mum, asalari kleyi (propolis), perga, asalari zaxari va ona suti.
- B. Mum, asalari zaxari va ona suti.
- C. Mum, asalari kleyi (propolis), perga.
- D. Mum, asalari zaxari va perga.
158. Qo'y va echkilarning ingichka ichaklarining uzunligi necha metr bo'ladi.
- A.* 22-23 metr.
- B. 20-25 metr.
- C. 18-21 metr.
- D. 15-20 metr.
159. Qazi, qarta tayyorlanganda 100 kg xom ashyo xisobida necha foiz tuz, bo'lishi mumkin.
- A.* 100 kg xom ashyo xisobida 3,8 foiz tuz.
- B. 100 kg xom ashyo xisobida 4,5 foiz tuz.
- C. 100 kg xom ashyo xisobida 5,0 foiz tuz.
- D. 100 kg xom ashyo xisobida 4,8 foiz tuz.
160. Xar xil hayvonlar go'shtining necha foizi muskul to'qimasi xisoblanadi.
- A.* 30-40 %
- B. 20-25 %
- C. 22-30 %
- D. 50-60 %
161. Muskul to'qimasi xar bir hayvonda qanaqa xidda bo'ladi
- A.* bir xil xidda
- B. badbo'y xidda
- C. sutli xidda
- D. jinsi va yoshiga qarab o'ziga xos xidda
162. Hayvonni go'shtiga qarab yoshligini qanday bilish mumkin
- A.* yosh hayvonlarning muskul tolasi kuchli
- B. yosh hayvonlarning muskul tolasi dag'al
- C. yosh hayvonlarning muskul tolasi qalin
- D. yosh hayvonlarning muskul tolasi ingichka
163. Go'sht uchun boqiladigan hayvonlarda yog* to'qimasi qanday jadallashadi

- A.*Muskul tolalari orasida joylashishi marmarsimon
 - B. Muskul tolalari ustida joylashadi
 - C. Muskul tolalari ostida joylashadi
 - D. Muskul tolalari bilan teng yog` to`planadi
164. Qoramollarda suyak to`qimasi necha foizgacha bo`lishi mumkin
- A.* 7-40 %
 - B. 10-15 %
 - C. 15-25 %
 - D. 7-32 %
165. Otlarda suyak to`qimasi necha foizgacha bo`lishi mumkin
- A.* 6-20
 - B. 10-15
 - C. 11-16
 - D. 12,5-20 % gacha
166. Qo`ylarda suyak to`qimasi necha foizgacha bo`lishi mumkin
- A.* 5-10
 - B. 6-12
 - C. 10-14
 - D. 8-17
167. Cho`chqalarda suyak to`qimasi necha foiz bo`ladi
- A.* 5-9
 - B. 6-7
 - C. 4-6
 - D. 20-25
168. I g yog` yonganda necha kaloriya ajraladi
- A.* 9,3 kaloriya
 - B. 8,1 kaloriya
 - C. 10,1 kaloriya
 - D. 12,5 kaloriya
169. I g oqsil yonganda necha kaloriya ajraladi
- A.*4,1 kaloriya
 - B. 5,1 kaloriya
 - C. 6,1 kaloriya
 - D. 7,5 kaloriya
170. Suv transportlarida kemalarda qoramollar uchun necha m² joy ajratiladi
- A.*2,5-3 m²
 - B. 3-4 m²
 - C. 4-5 m²
 - D. 5-6 m²

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. "Naslchilik to'g'risida"gi Davlat qonuni. Toshkent. 1995.
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining O'zbekiston standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi faoliyatini takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risidagi qarori. Toshkent 2017-yil 28-aprel.
3. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo'jaliklarida chorva mollarini ko'paytirish rag'batlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-308-sonli qarori. Toshkent sh., 2006-yil 23-mart.
4. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo'jaliklarida chorva mollarini ko'paytirish rag'batlantirishni kuchaytirish hamda chorvachilik mahsulotlari ishlab chiqarishni kengaytirish borasida qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-842-sonli qarori. Toshkent 2008.
5. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 20217-2021-yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha "Harakatlar strategiyasi to'g'risida" gi PF-4947-sonli qarori. Toshkent 2017.
6. "Chorvachilikni yanada rivojlantirish va chorva ozuqa bazasini mustahkamlash chora-tadbirlari to'g'risida"gi O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 8-fevraldagi PQ-121-sonli qarori
7. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining "Ichki iste'mol bozorini asosiy turdagi oziq-ovqat mahsulotlari bilan kafolatli ta'minlashga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida" gi №135 sonli qarori 2021-yil 15-mart.
8. Абдувалиев А.А., и други "Основы стандартизации и управления качеством".-Ташкент-2005.
9. Alimov, M. O.Jumayev, A.Talipov, Sh.Temirov "Standartlashtirish sohasida xalqaro atamalar bilan uyg'unlashtirilgan davlat tilidagi atama va tushunchalarning izohli lug'ati" Toshkent-2014
- 10.Buriyev. X. Rizayev. X.T. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini standartlash, meterologiya va sertifikatsiyalash asoslari". T. 1999y
- 11.Clerence Henry Eckles. Dairy Catte And Milk Production-Prepared For The Use Of Agricultural College Students And Dairy Famers. Codman Press. 2007
- 12.Makarstev N.G. Texnologiya proizvodstva i pererabotki jivotnovodcheskoy produkcii. Manuscript 2005 god.
- 13.Мисик А.Т, Белова С.М. "Справочник по качествам продуктов животноводства". М. 1986 г
- 14.Митрофанов Н. С. Технология продуктов из мяса птицы: Учебное пособие. – М.: "КолосС", 2011. – 328 с.
- 15.Nosirov U.N. "Qoramolchilik" Darslik. Toshkent-2001.

- 16.Патиева С. В., Тимошенко Н. В., Патиева А. М., Технология мясных продуктов функционального и специального назначения: учебное пособие. - Краснодар : КубГАУ, 2015. - 326 с.
- 17.Тимошенко Н. В., Нестеренко А. А., Патиева А. М, Ке-нийз Н. В.,Технология колбасного производства: учеб. пособие. -Краснодар: КубГАУ, 2016. - 271 с.
- 18.Xolmirzayev D. "Yilqichilik" Darslik. Samarqand-2021.
- 19.Холмирзаев Д., Пироговский П.А Технологическая инструкция по производству деликатесных национальных видов мясопродуктов из конины Тошкент 1993 г.
- 20.Xudoyberdiyev A. Go'sht, sut, baliq va konservalangan mahsulotlar texnologiyasi. O'quv qo'llanma. Samarqand. 2001-yil.
- 21.Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие. – М.: "Колос", 2011.- 312 с.

MUNDARIJA

Kirish.....	3
Go'sht va go'sht mahsulotlarini sifati va oziqaviy qiymati.....	17
Qoramollarning go'sht mahsuldorligi	25
Qo'y va echkilarning go'sht mahsuldorligi	35
Parrandalarning go'sht mahsuldorligi	41
Otlarning go'sht mahsuldorligi va biya sutidan olingan qimzning tayyorlash texnologiyasi.....	48
Cho'chqalarning go'sht mahsuldorligi	61
Tuyalarning go'sht mahsuldorligi	74
Mo'ynali hayvonlarning mahsuldorligi va quyon go'shtining sifati.....	79
Qo'y va tuya jun mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi.....	82
Qorako'l terisiga dastlabki ishlov berish va oshlash.....	94
Quyon terilariga ishlov berish va quyon terisini oshlash.....	105
So'yishga mo'ljallangan qishloq xo'jalik hayvonlarini tashish jarayoni.....	113
Qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandarini so'yish jarayoni, qishloq xo'jalik hayvonlari va parrandarini birlamchi qayta ishlaydigan korxonalar turlari.....	124
Turli qishloq xo'jalik hayvonlaridan olinadigan qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash jarayoni.....	140
Go'sht va go'sht mahsulotlarini veterinariya-sanitariya jixatidan baholash.....	151
Go'shtning morfologik va kimyoviy tarkibi.....	158
Go'sht va go'sht mahsulotlarini tashish va saqlash jarayoni.....	167
Go'sht va go'sht mahsulotlarini konservasiyalash.....	180
Turli kalbasa mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayoni.....	189
Ot go'shtidan tayyorlangan noyob taomlar va konservalar.....	205
Turli go'sht konservalarini ishlab chiqarish jarayoni.....	217
Tuxumning sifati va mol tovar xususiyati.....	226
Asalning sifati va mol tovar xususiyati.....	235
Asalari mahsulotlarini va ularning shifobaxshlik xususiyatlarini innovasion ta'lim asosida o'rganish.....	241
Go'shtning sifatiga so'yish jarayonida ta'sir qiluvchi omillar.....	244
Glossariy	250
Standartlash fani	
Standartlash fan to'g'risida tushuncha.....	253
Standartlash tizimi, standartlash vazifalari.....	261
Standartlarni ishlash va joriy qilish.....	270
Chorvachilik mahsulotlarini standartlashning xususiyatlari.....	279

Chorva mahsulotlarining oziq-ovqat, biologik va energetik qiymati.....	296
Chorva mahsulotlarining sifatiga talablar.....	301
Qoramol go'shti sifati.....	309
Qo'y go'shti sifati.....	321
Parrandachilik mahsulotlari sifati.....	328
Yilqichilik mahsulotlarining sifati.....	342
Cho'chqa go'shti sifati.....	351
Metrologiya asoslari va uning umumiy qoidolari.....	360
Test savol javoblari.....	384
Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati.....	411

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Качество и пищевая ценность мяса и мясных продуктов.....	17
Мясная продуктивность крупного рогатого скота.....	25
Мясная продуктивность овец и коз.....	35
Производство мяса птицы.....	41
Производство конины и технология приготовления кумыса из березового молока.....	48
Продуктивность свинины.....	61
Мясная продуктивность верблюдов.....	74
Продуктивность пушных зверей и качество мяса кроликов.....	79
Технология хранения и переработки изделий из овечьей и верблюжьей шерсти.....	82
Предварительная обработка и переработка каракулевой кожи.....	94
Первичная обработка и переработка шкур кролика.....	105
Процесс перевозки сельскохозяйственных животных на убой.....	113
Убой сельскохозяйственных животных и птицы, виды первичной переработки скота и птицы.....	124
Процесс переработки побочных продуктов от различных сельскохозяйственных животных.....	140
Ветеринарная оценка мяса и мясных продуктов	151
Морфологический и химический состав мяса.....	158
Процесс транспортировки и хранения мяса и мясных продуктов.....	167
Консервирование мяса и мясных продуктов.....	180
Процесс производства различных колбасных изделий.....	189
Уникальные блюда и консервы из конины.....	205
Процесс изготовления различных мясных консервов	217
Качество яиц и характеристики товарных марок	226
Качественные и товарные характеристики меда	235
Изучение продуктов пчеловодства и их целебных свойств с помощью инновационного образования	241
Факторы, влияющие на качество мяса при убойе	244
Глоссарий	250
Наука стандартизации	
Концепция науки о стандартизации.....	253
Система стандартизации, функции стандартизации.....	261
Разработка и внедрение стандартов.....	270
Особенности стандартизации продукции животноводства.....	279

Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов животноводства	296
Требования к качеству продукции животноводства	301
Качество говядины	309
Качество баранины	321
Качество продуктов птицеводства	328
Качество конной продукции	342
Качество мяса свинины	351
Основы метрологии и ее общие правила	360
Тестовые вопросы и ответы	384
Список использованной литературы	411

CONTENT

Introduction	3
Quality and nutritional value of meat and meat products.....	17
Meat productivity of cattle	25
Meat productivity of sheep and goats	35
Poultry production	41
Production of horse meat and technology of preparation of koumiss from birch milk.....	48
Pork productivity	61
Meat productivity of camels	74
The productivity of fur animals and the quality of rabbit meat	79
Technology of storage and processing of products from sheep and camel wool	82
Pretreatment and thickening of astrakhan skin	94
Processing and processing of rabbit skins	105
The process of transporting farm animals for slaughter	113
Slaughter of farm animals and poultry, types of primary processing of livestock and poultry.....	124
The process of processing by-products from various farm animals.....	140
Veterinary evaluation of meat and meat products.....	151
Morphological and chemical composition of meat	158
The process of transporting and storing meat and meat products	167
Preservation of meat and meat products	180
Production process of various sausages	189
Unique dishes and preserves from horse meat	205
Manufacturing process of various canned meats	217
Egg quality and brand characteristics	226
Qualitative and commodity characteristics of honey	235
Exploring bee products and their healing properties through innovative education	241
Factors affecting the quality of meat at slaughter	244
Glossary	250
The science of standardization	
The concept of the science of standardization	253
Standardization system, standardization functions	261
Development and implementation of standards	270
Features of standardization of livestock products	279

Nutritional, biological and energy value of animal products	296
Requirements for the quality of livestock products	301
The quality of beef	309
The quality of mutton	321
The quality of poultry products	328
The quality of horse products	342
.....	
Pork quality	351
Basics of metrology and its general rules	360
Test questions and answers	384
List of used literature	411

239.9005
D. XOLMIRZAYEV, X.B. YUNUSOV

CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI DASTLABKI VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI VA STANDARTLASH

**O'zbekiston Respublikasi Oliy va O'rta maxsus ta'lim vazirligi
tomonidan qishloq xo'jalik oliy o'quv yurtlarida 5410600 – Zootinjeneriya
(turlari bo'yicha) bakalavr yo'nalishida ta'lim olayotgan talabalar uchun
darslik sifatida tavsiya etilgan.**

Dizayner:

Hamrayev. X. O.

Kompyuterda sahifalovchi:

Hamrayeva. K. V.

Muharrir:

Hamrayeva. K. V.

Bosishga ruxsat etildi 05.06.2023. Bichimi 60x90 $\frac{1}{16}$.

«Times New Roman» garniturası. Rezografiya usulida chop etildi.

Shartli bosma tabog'i 25,75. Nashr bosma tabog'i 26.

Tiraj 50. Buyurtma №.26/4

Toshkent - "IDEAL PRESS" - 2023

ISBN 978-9910-9669-7-2



9 789910 966972