

Go'sht va go'sht maxsulotlari turlari ularning ozuqaviy qiymati





Go'sht — so'yilgan mollarning tanasi va uning qismi. Qoramol, cho'chqa, qo'y va echki, uy parrandalari va ovlanadigan parrandalar, quyon, bug'u go'shtlari go'sht mahsulotlari uchun xomashyo bo'lib xizmat qiladi. Go'sht mushak to'qimalari, yog' to'qimalari, biriktiruvchi to'qimalar va suyak to'qimalaridan iborat. Mushak to'qimasi go'shtning asosiy iste'mol qismi bo'lib, butun tananing 50— 65% ni tashkil qiladi. Mushak to'qimasi uzun (12 sm) ingichka tolalardan iborat. Bu ingichka tolalar birlashib birlamchi mushak tolasini hosil qiladi. Mushak to'qimasi yirik mol tanasida 57—62%, cho'chqa tanasida 40—58%, qo'y tanasida 49—58% bo'ladi.

Uy parrandalari go'shtlari.



Qishloq xo'jaligi parrandalariga tovuq, g'oz, o'rdak, kurka, jo'jalar kiradi. Parranda go'shti oqsil, yog', mineral moddalar, PP, A, D va B guruhidagi darmondorilarga boy. Parrandachilik aholini tuxum, go'sht bilan ta'minlovchi sohalardan biri hisoblanadi. Parranda mushak to'qimasi ipsimon ingichka toladan iborat bo'lib, tarkibidagi elastin va kollagen mol go'shtinikidan ikki barobar kam bo'ladi. Yog'i past haroratda eruvchan xususiyatga ega. Ekstraktiv moddalarining ko'pligi parranda go'shtining alohida xushxo'rligini ta'minlaydi. Yosh parranda go'shti tarkibida ekstraktiv moddalar yetuk parranda go'shtidagiga nisbatan kam bo'ladi. Shuning uchun sho'rva tayyorlashda yetuk, lekin qari bo'lmagan parranda go'shtini ishlatish lozim.

Tovuq eng ko'p tarqalgan uy parrandasi hisoblanadi. Tovuqlarning zotlari go'sht beradigan, tuxum beradigan va go'sht-tuxum beradigan turlarga ajratiladi.

G'oz — uy parrandasi, vazni tovuqlarga nisbatan katta bo'lib, 6—12 kg ni tashkil etadi.

O'rdak tez rivojlanadigan parranda hisoblanib, sakkiz hafta- ligida 2 kg massaga ega bo'ladi. Asosan, go'sht olish uchun yetishtiriladi.



Uy parrandalari yog' miqdori bo'yicha bir-biridan keskin darajada farq qiladi.

Masalan, jo'ja tarkibida yog' miqdori 4—5% ni tashkil etsa, semiz o'rdaklar

go'shtida bu miqdor 53% ni tashkil etadi. Bu yog'larning erish harorati 23°C bilan 39°C oralig'ida bo'lib, organizmda tez hazm bo'ladi.

Uglevodlar uy parrandalari go'shtida glikogen holida uchrab, ularning miqdori

juda oz — 0,5% ni tashkil etadi. Uy parrandalari go'shti tarkibida mineral moddalar (kaliy, natriy, fosfor, temir tuzlari) 0,5% dan 1,2%; ekstraktiv moddalar — 1,5%; suv esa seryog' o'rdaklarda — 35%, jo'jalarda 72% ni tashkil etadi.



Kolbasa va dudlangan go'sht mahsulotlari.

Kolbasa mahsulotlari bu go'sht qiymasiga tuz va ziravorlar solib, ichaklarga joylanib, iste'molga tayyor bo'lguncha issiqlik ishlovi berilgan mahsulotdir.

Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarish uchun asosiy xom-ashyo mol, cho'chqa, kamdan kam qo'y, ot, uy parrandalari-ning go'shti, quyon, shuningdek, cho'chqa yog'i, ba'zan boshqa turdagi hayvon yog'lari kabilar hisoblanadi.

Kolbasa ishlab chiqarishda ishlatiladigan qo'shimcha xomashyolarga esa sut mahsulotlari (sut, qaymoq, sariyog'), tuxum, kraxmal, bug'doy uni, yormalar, soya mahsulotlari kiradi.



Go'sht va go'sht mahsulotlarini saqlash

Go'sht va go'sht mahsulotlari muzlatgichlarda yoki sovuq- xonalarda quruq, toza va yaxshi shamollatiladigan qorong'i binolarda saqlanadi. Saqlashda havoning namligi, harorat, shamollatish va binoning sanitariya holati go'sht va go'sht mahsulotlarining sifatiga katta ta'sir ko'rsatadi. Binodagi havoning haddan tashqari quruq bo'lishi go'sht va go'sht mahsulotlarining qurishiga sabab bo'ladi va ularning tashqi ko'rinishi buziladi. Havo namligi oshib ketsa, ularning mog'orlashi va chirishiga sabab bo'ladi





Baliqlar. Saqlash va qayta ishlash jarayoni



Baliq suvda jabralari orqali nafas olib, hayot kechiradigan va rivojlanadigan umurtqali suv jonivori hisoblanadi. Baliq va uni qayta ishlash mahsulotlari to'la qimmatli hayvon oqsillari manbayi hisoblanadi. Tana tuzilishiga ko'ra: sersuyak baliqlar (sazan, seld, lesh), kamsuyak baliqlar (som, treska) va tog'aysimon suyakli baliqlar (osyotr, sevryuga, beluga, ship) bo'ladi. Baliq go'shtining kimyoviy tarkibi doimiy emas. U baliqning fizik holati, yoshi, jinsi, yashash joyi, ovlash vaqti va boshqa atrof muhit sharoitiga bog'liq.

Baliq inson organizmini tozalovchi, suyak va tishlarni mustahkamlovchi shifobaxsh taom sifatida qadimdan sevib iste'mol qilinadi. Ayniqsa, tez hazm bo'lishi va parhezboqligi baliqning qiymatini yanada oshiradi. Baliq go'shti tarkibida juda ko'p vitamin va mikroelementlar saqlanishi tufayli biologik qiymati ham mol va qo'y go'shtidan yuqori turadi.

Baliq go'shtining 100 grammida inson salomatligi uchun kerak bo'ladigan bir kunlik — 0,2 milligramm yod saqlanadi. Shuningdek, baliqni iste'mol qilish bir qancha kasalliklarga koni foyda hisoblanadi: yurak kasalliklari xavfini kamaytiradi, ko'rish qobiliyatini yaxshilaydi, uyquni yaxshilaydi, revmotoid artritni yengillashtiradi, xolesterin darajasini kamaytiradi, modda almashinuvini tezlashtiradi, qon bosimini pasaytiradi, nevrologik kasalliklarda, erkaklarda jinsiy quvvatni oshiradi, jigar uchun foydali hisoblanadi.



Olabug'a — (okun) oilasi juda mazali, yog'siz, go'shtli va yaxshi cho'ziluvchan bulon hosil qiluvchilardir. Pazandachilikda bu baliqlar mayda suyaklari miqdori kamligi bilan qadrlanadi;

Losos oilasi — yog'li, nozik go'shtliligi va go'sht orasida qiltanoqlari bo'lmasligi bilan farqlanadi. Har xil taomlarni tayyorlash uchun ishlatiladi;

Osyotr oilasi — Bu baliq qatlami yog'li. mazali, mayin to'qirnali go'shtga egaligi bilan qadrlanadi. Pazandachilik ishlovida chiqit juda oz chiqadi.

Zubatka — mayda qiltanoqsiz, tangasiz baliq bo'lib, terisi shilinib, har qandaj ishlov berib taom tayyorlash mumkin.

Cho'rtan baliq oz qiltanoqli bo'ladi. Uning terisi oson shilinuvchan bo'lgani sababli. uni qiyma tiqish va go'shtidan baliq kotleti tayyorlashda ishlatiladi.

Laqqa baliq — usti shilimshiq moddalk tangasiz, yog'li, mazali baliq. Agar shilimshiq moddasi ajratilmasa taom sifati. uning tashqi ko'rinishi nohush bo'ladi. Mayda qiltanoqlari bo'lmaganligi sababli laqqa baliq qovurib, toblab va baliq kotleti tayyorlashda ishlatiladi.



Yog'. Baliq tarkibidagi yog' turli xil triglitseridlardan iborat. Hozirga qadar bunday triglitseridlar tarkibidan 25 dan ortiq yog' kislotalari topilgan. Baliq yog'i inson organizmida oson hazm bo'ladi. Uning tarkibida oz miqdorda fosfatidlar, sterin va steridlar, rang beruvchi moddalar bor.

Mineral moddalar. Baliq go'shti tarkibida turlicha mineral moddalar bo'ladi. Ko'pincha, baliq go'shtida fosfor, kalsiy, kaliy, natriy, magniy, oltingugurt, xlor uchraydi. Ozroq miqdorda temir, kobalt, marganes, rux, yod, brom, ftor kabi elementlar ham topilgan.

Uglevodlar. Baliq go'shtida uglevodlar glikogen sifatida uchraydi. Uglevodlar baliq go'shtida unchalik ko'p bo'lmaydi. Lekin ular mahsulotning rangi, ta'mi va hidiga ta'sir ko'rsatadi.

Darmondorilar. Baliq go'shti tarkibida turli xil darmondorilar bor. Yog'da eruvchan A va D darmondorilari hamda Bj, B2, B6, B12 kabi suvda eruvchan darmondorilar ko'proq uchraydi.



**E'tiboringiz uchun
rahmat**