

**GO'SHT VA GO'SHT MAHSULOTLARIDAN KONSERVALAR
TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI**

Abdurahmonova Lazokat Abdivohid qizi

“TIQXMMI” Milliy tadqiqot universitetining

Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalari instituti talabasi

Abdurahmonovalazokat@gmail.com

Xolmurotov Asror Yashin o'g'li

“TIQXMMI” Milliy tadqiqot universitetining

Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalari instituti talabasi

Asrorxolmurotov8@gmail.com

Annotatsiya: *Qishloq xo'jaligida yetishtirilgan va boqilgan mol qo'ylar inson extiyoji uchun istemol qilinadi qish mavsumlariga go'shtni ortiqcha qismi kanserva tayyorlanadi yoki qayta ishlanadi maqolamizda go'sht mahsulotlaridan konserva tayyorlash texnologiyasi yoritib berilgan.*

Annotation: *cattle grown and raised in rural khojaly are requested for human extirpation excess of meat to winter seasons can be prepared or processed in our article the technology of Canning from meat products is highlighted.*

Kalit so'zlar: *Kanservalash, mol va qo'y go'shti, vitaminlar, uglevodlar, sterilizatsiya, yog', albumin.*

Keywords: *Canning, beef and mutton, vitamins, carbohydrates, sterilization, fat, albumin.*

Go'sht konservalari iste'mol uchun tayyor holda bo'lgan, asosan go'sht va go'sht mahsulotlaridan yetishtirilgan, maxsus idishlarda qadoqlangan oziq-ovqat hisoblanadi. Konserva maxsus idishlarda germetik yopilganligi va sterilizatsiya qilinganligi uchun bu mahsulotlarning sifati sezilarli darajada o'zgarmagan holda uzoq vaqt saqlanishi mumkin. Go'sht konservalari nihoyatda to'yimli va sifatli ov-qat hisoblanadi. Ularni tayyorlashda go'sht tarkibidan suyak, kemirchak, pay va iste'mol uchun yaroqsiz qismlar olib tashlanadi. Kuzatishlardan

ma'lum bo'lishicha, 100 g go'sht va kalla-poycha konservasida 250-350 kkal, go'sht-o'simlik konservalarida 138-144 kkal bo'lar ekan. Konservalar tayyorlash jarayonida ayrim vitaminlar (v2 va rr) saqlanib qolsa, ayrimlari (v, va s) yo'qolar ekan. Umuman, hozirgi vaqtda yuzdan ortiq turli go'sht konservalari ishlab chiqarilmoqda. Go'sht konservalarini ishlab chiqarish tartibi quyidagich 1. Xom ashyoni tayyorlash, unga ishlov berish; 2. Go'shtni bo'laklarga bo'lish; 3. Banka ichidagi havoni chiqarish; 4. Banka og'zini germetik holda yopish va tekshirib ko'rish; 5. Sterilizatsiya qilish; 6. Navlarga ajratish; 7. Sovutish; 8. Ma'lum haroratda saqlash; 9. Sterilizatsiya to'liq bo'lishini tekshirish shular jumlasidandir. Go'sht konservalarini tayyorlash. Bunday konservalar xom go'shtdan, qaynatilgan, qovurilgan va tuzlangan go'shtdan tayyorlanadi. Dimlangan mol go'shti, qo'y go'shti va cho'chqa go'shti konservalari nisbatan keng tarqalgan. Bunday konservalar xom yoki qizdirilgan yog', tuz, piyoz va dorivorlar solingan holda tayyorlanadi. dimlangan mol va qo'y go'shti konservalarida kamida 54-56 foiz go'sht, 8-10 foiz yog' bo'lishi kerak. A'lo navli konservalar I kategoriya semizlikdagi mol va qo'y go'shtidan hamda yog'dan; I navli konser- valar esa II kategoriya semizlikdagi mol va qo'y go'shtidan qizdirilgan yog' qo'shib tayyorlanadi. Qovurilgan cho'chqa, mol, qo'y go'shti konser- valari ilik yog'ida qovurilganda chiqqan sardakni ustiga quyib tayyorlanadi. Bunda go'sht 87 foiz, piyoz aralash sous 13 foizni tashkil qiladi. Bunday konservalarni hidi, mazasi va rangi qovurilgan go'shnikiga o'xshash bo'ladi. O'z suvida qaynatilgan mol go'shti konservasi. Ularni tayyorlashda o'z suvida oldin qaynatib olingan go'shtni bankalarga solib, ustidan yog'li sho'rvasi quyiladi. Bunda go'sht va yog' 72 foiz shu jumladan yog' 10 foiz bo'lishi mumkin. Bu konservada dorivor solib qaynatilgan mol go'shti hidi va mazasini eslatadi. Cho'chqa, mol va qo'y go'shtini yog'da qovurib, ustiga tomat sousi quyib tayyorlanadi. Go'sht miqdori 70 foiz, sous 30 foiz bo'ladi. Go'sht konservalaridan ko'pincha quyuq va suyuq taomlar tayyorlashda foydalaniladi. Kalla-poycha konservalari. Keng tarqalgan turlari: qovurilgan miya, tomat sousli buyrak, go'shtli pashtet hisoblanadi. Go'shtli pashtetlar ko'pincha mol va qo'y jigaridan tayyorlanadi va turli dorivorlar

qo'shiladi. Kolbasa konservalari. sho'rvali konserva yoki sho'rvali sosiska, cho'chqa yog'i solib pishirilgan sosiska, tomatda pishirilgan sosiska; kolbasa qiymasi va sosiska qiymasidan tayyorlangan konservalar keng tarqalgan. Bunda go'sht 74-78 foiz, sho'rva yoki sous 26-32 foiz bo'ladi. Kolbasa konservalarining yana bir necha turlari: vetchina konservasi, zavtrak turista (turist nonushtasi), zalivnoy cho'chqa go'shti kabilar ham ishlab chiqariladi. Parranda go'shti konservalari. Ular asosan tovuqning lahm go'shti (filey) va ragusi, jeleli g'oz go'shti, o'z suvida (sardagida) pishirilgan o'rdak go'shti, jo'ja go'shti, karam, grechixa kashasi (bo'tqasi), guruchga aralashtirib, g'oz go'shti, qaynatilgan tovuq go'shti kabilardan tashkil topgan.

Go'shti konservalash texnologiyasi: Malumki, xalqimizning oziq balansida turli xil konservalar muhim o'rin egallaydi. Konservalar go'shtdan, baliqdan, mevadandan, sutdan va boshqa oziq mahsulotlaridan tayyorlanadi. Konservalar to'liq sifatli to'yimli oziq bo'lishi bilan bir qatorda, ayrim hollarda ba'zi bir sabablarga ko'ra oziq sifatida yaroqsiz bo'lib qolishi ham mumkin. Konserva tayyorlash texnologiyasi Konserva tayyorlashda turli xil banka idishlardan foydalaniladi. Sanitariya-gigiyena talablariga ko'ra shisha idishlar birmuncha qulay hisoblanadi. Lekin ular osonlik bilan sinadi. Ayrim ma'lumotlarga ko'ra, konserva bankalarini tayyorlash uchun oqartirilgan yupqa tunuka nihoyat qulay va yaxshi material hisoblanadi. Oqartirish uchun ishlatiladigan qalayning tarkibida qo'rg'oshin 0,5 foizdan va margimush 0,001 foizdan ko'p bo'lmasligi talab etiladi. Konserva uchun foydalaniladigan tunuka bankalar har xil shaklda bo'ladi. Bankalari avtoklavlagan vaqtda hajmi kengayishini hisobga olib, ularning tag tomonida shtampovka qilish natijasida ariqcha (goffirovka)lar hosil qilinadi. Bankalarning sirtqi tomoni konservalar sterillangandan keyin ham loklanishi mumkin. Vazelin, serezin, lok yoki yog'li bo'yoqlar bilan qoplangan bankalar bir necha yillab zanglamaydi. Veterinariya va sanitariya nazoratidan o'tkazilgan har xil semizlikdagi qoramol, qo'y, cho'chqa, bug'u va tovuq go'shtlari go'sht konservalari tayyorlash uchun asosiy xom ashyo hisoblanadi. Bulardan tashqari, hayvonlarning qo'shimcha mahsulot (kalla-pocha)laridan ham konservalar

tayyorlanadi. Konserva uchun go'sht tayyorlash. Go'sht asosan quyidagicha tayyorlanadi: dastavval go'sht suyaklardan, qon tomirlardan va pay-chandirlardan ajratib olinadi. Ayrim hollarda oldindan pishiriladi va porsiyalarga bo'lib, bankalarga solib berkitiladi, so'ngra bankalaming zich yopilganligi, sterillanganligi va navlarga bo'linganligi tekshiriladi. Go'shtni suyak va pay-chandirdan ajratish xuddi kolbasa tayyorlashdagi kabi usulda olib boriladi. Go'sht oldindan pishirilganda ancha suv yo'qotadi. Lekin unda quruq moddalar ko'payadi. Jumladan, qoramol go'shti pishirilganda 23-28 foiz suv yo'qotadi. Go'sht pishirilganda undan qisman mioalbuminlar (ko'pik holda), kollagen (yelim), uglevodlar, azotli ekstrat moddalar va anorganik birikmalar suvga chiqadi, natijada go'sht dastlabki vaznining 30-35 foizni yo'qotadi. Go'shtni oldindan pishirish uchun ikki teglik, oqartirilgan maxsus qozonlar ishlatiladi. Bu qozonlar bug'bilan isitiladi. Ichidagi suvning harorati 98-100 gradusga yetkazilib, 50 minutdan 2 soatgacha qaynatiladi. Pishirib sovutilgan go'sht ikkinchi marta pay-chandirlardan tozalanadi, porsiyalarga bo'linib, bankalarga joylashtiriladi va unga quyuyq sho'rva, yog' hamda ziravor qo'shiladi. Porsiyalarga bo'lish va bankalarni berkitish. Avval bankalar issiq suv yoki issiq bug'da yuviladi. Keyin qutilar 50 tadan joylashtirilib, tatimlik stoliga yuboriladi. Bu yerda bankalarga tuz va ziravor solinadi. So'ngra bankalar yog' stoliga o'tkaziladi. Bu yerda xom yoki eritilgan yog' solinadi. Yog' ba'zan konservaga o'lchov cho'michlari yordamida solinadi. Navlangan (birinchi va ikkinchi nav) go'sht pay-chandirdan ajratilgandan keyin porsiyalarga bo'luvchi stolda yog'och taxtachalar ustida 150-300 g keladigan bo'laklarga bo'lib tortiladi. Ichiga tuz, ziravor va yog' solingan bankalar go'shtni porsiyalarga bo'luvchi stol- ga keltiriladi va ularga bo'laklangan go'sht solinadi. Shundan keyin, bankalar berkitilib, ularning zich yopilganligini aniqlash uchun maxsus vannalarga tushiriladi va nazorat qilinadi. Vannadagi suvning harorati 70-80° bo'lib, unda bankalar 1-2 minut atrofida saqlanadi. Bankalarning zich yopilganligini vakuum asboblarida ham tekshirib ko'rish mumkin. Shunday qilib, tekshirilgan konservalar avtoklavkada sterillanadi. Bu tadbir nihoyatda zarur hisoblanadi. Bunga sabab mahsulotning oziq-ovqatlik

xususiyatini, mazasi va ta'mi, sifatini pasaytirmasdan, undagi mikrofloralar yo'qotiladi yoki ularning rivojlanishiga chek qo'yiladi. Xom ashyo tarkibida mikrofloralar ishtirokida zararlanish darajasi sterillanganda betaraflantiriladi. Shuning uchun ham bu tadbir muhim ahamiyat kasb etadi. Texnologik talablarga ko'ra go'sht va boshqa xil konservalar 112-113° haroratda 15 minutdan 70 minutgacha sterillanadi. Sterillash muddati dastavval xom ashyoning sifatiga va idishlarning hajmiga bog'liq bo'ladi. Sterillash natijasi go'shtning sifatiga ham bog'liq bo'ladi. Agar so'yilgan hayvonlar semiz va sog'lom bo'lsa, ularning go'shtida m-5,8-6,0 ga teng bo'ladi. Binobarin, ular go'shtidan tayyorlangan konservalar toza hamda chidamli bo'ladi. Uncha toza bo'lmagan va oriqli mollar go'shti konserva tayyorlash uchun yaroqsiz hisoblanadi. Sterillash tadbiri tugagach, qozondan bug'chiqarilishi bilan avtoklav ichidagi bosim tezda pasayadi, ammo issiq konservalar bankalarining ichida hali bosim yuqori bo'ladi, ya'ni avtoklav bilan konserva bankalarining ichidagi bosim har xil bo'lib qoladi. Shuning uchun ko'pincha bankalar otib yuboradi yoki ularning tagi qavaradi. Bunday hodisalarning bo'lmasligi uchun avtoklavdan bug'chiqarilgandan keyin uning ichiga sovuq suv yoki sovuq bug' yuborish talab etiladi. Avtoklavdan korzinalarda chiqarilgan bankalar sovitish uchun sovuq suv solingan vannalarga tushiriladi yoki sovuq havo kirib turadigan tunnellarga joylashtiriladi. Ayrim hollarda ularni ochiq havoda 3-4 soat saqlab sovutish ham tavsiya etiladi. Bankalar sovitilgandan keyin saralash xonasiga o'tkaziladi. Sterillangan konservalarni birinchi marta saralash bankalarining zich yopilganligini tekshirishdan iborat. Agar bankalar zich yopilgan bo'lsa, sterillash davrida ichidagi mahsulotning suyuq qismi tashqariga chiqmaydi, ya'ni bankalarning usti toza va oq bo'ladi. Zich yopilmagan bankalardan esa sterillash davrida oldin havo, keyin esa suyuqlik chiqadi. Bunday bankalar oq yoki qoramtir-sariqli rangli tomchilar bilan ko'zga tashlanganligi uchun yaroqsiz hisoblanib ochiladi va ichidagi mahsulot qiyma qilinib tezda sotishga yuboriladi. Sterillangan bankalar 24 soat ichida yana ikkinchi marta saralanadi va ular termostat xonasiga yuboriladi. Bu xonada bankalar piramida shaklida teriladi va 37- 39° haroratda 5-10 kun saqlanadi.

Konserva tayyorlashda sanitariya-gigiyena sharoiti tekshirilib boriladi. Bunda avtoklavkadagi sterillangan har bir partiya bankalarning 5-10 foizi termostatda saqlansa, shu kifoya hisoblanadi. Natijada hamma partiya mahsulotning sifatini va qancha muddat saqlanishi lozimligi aniqlanadi. Har bir partiya konservalar savdo tashkilotlariga chiqarilishidan oldin organoleptik va bakteriologik nazoratdan o'tkaziladi. Bunda ijobiy natijaga ega bo'lgan konservalarga realizatsiya qilinishi uchun beriladi. Konservalar termostatda saqlangandan so'ng ular ikkinchi marta tekshiriladi. Bunda bankalarning tagi va ustki qopqog'i teri qoplangan tayoqcha bilan uriladi, yaxshi yopilgan bankalar urilganda, past ovoz chiqib, ularning tagi va qopqog'i avvalgi holatini egallaydi. Shishgan bankalardan aniq va jaranglagan ovoz chiqib, tagi va qopqog'i qavargan holda qolaveradi. Tekshirilgan konserva bankalar qumoq yog'och qirindisi bilan artilib, etiketka yopishtiriladi.(texnikaviy) yog', vazelin yoki serezin bilan yupqa qilib moylanadi. Bankalar artilmasdan issiq 0,5-1 foizli ishqor eritmasi bilan yuvilsa ham bo'ladi. Bunda ular yashik- larga joylashtirilib saqlash omboriga jo'natiladi. Omborda konservalar yashiklarda yoki yashiksiz saqlanishi mumkin. Barcha bankalar 1,75—2,5 m balandlikda «piramida» usulida teriladi. Bunda pastki qatordagi bankalar yog'och panjaralar ustiga terilishi mumkin. Shuningdek, yashiklar orasini 0,5 m dan qilib bir-birining ustiga 8-10 qatordan terish tavsiya etiladi. Ombor qish vaqtida issiq bo'lishi uchun yaxshilab berkitilishi, havo issiq bo'lganida sovutilib turilishi lozim. Ombordagi harorat 0° dan +6° gacha va havo namligi 75-80 foiz boiishi maqsadga muvofiq hisoblanadi. Konservalar omborda saqlanganda yiliga ikki marta (bahor va kuz oylarida) tekshirib ko'riladi. Bunda konservalaming ostki ikki qatorining buzilganligi (ayrim hollarda) aniqlaniladi. Binobarin, ular birinchi navbatda tekshiriladi. Ayrim yashiklar ochilib har bir banka sinchiklab tekshirib ko'riladi. Bunda buzilgan bankalar agar ovqatga yaroqli bo'lsa, tezlik bilan realizatsiya qilinadi, aks holda ulami tekshirib cho'chqalarga yedirish uchun jo'natiladi. Konservalarni saqlash ishlari ulaming xiliga, texnologik va sanitariya-gigiyena rejimiga, tayyorlash va saqlash sharoitiga qarab 1-2 yildan ko'proq bo'lishi mumkin. Sovitish omborlarida konservalar 12 oy saqlanishi mumkin. Bunda havo

harorati 0-2 gradus, havo namligi 75-80% bo'lib, har sutkada havo ikki marta almashtiriladi. Agar muzlagan bankalar bo'lsa, ulami 15 gradusda 24 soat davomida eritish mumkin. Konservalarni tashish ishlari ko'pincha oddiy mol-tovar vagonlarida bajarilishi mumkin. Bunda konservalar yashiklarga joylashtirilgan bo'lishi lozim.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. I.Maqsudova XB Yunusov Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi
2. Ikromov T.X. Qochqorov o'.R Chorva parranda va baliq mahsulotlarini yetishtirish qayta ishlash texnologiyasi
3. <https://ufia.uz>