

KOLBASA VA KOLBASA MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASINING NAZARIY ASOSLARI

Bobomurotov Nurmamat Norbodalovich

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Yengil sanoat va Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrasi assistenti.

nurmamat59@gmail.com

Choriyeva Sarvara Abdusalomovna

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Yengil sanoat va Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrasi assistenti

choriyevas1987@mail.com

Mamatsoilov Faxriddin Mels o'g'li

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi 2- bosqich talabasi

faxriddin20@gmail.com

Toshqulov Asadbek Ro'ziboy o'g'li

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi 2- bosqich talabasi.

asadbekt001@gmail.com

Xoliyorova Dilnoza Qudrat qizi

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi 2- bosqich talabasi.

dilnoza1997@gmail.com

Annotatsiya:

Ushbu tezisdagi kolbasa mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, oziqaviy qiymati va oziq-ovqat texnologiyasidagi ahamiyati yoritilgan. Kolbasa mahsulotlari tarkibidagi asosiy komponentlar — oqsillar, yog'lar, suv, uglevodlar, mineral moddalar va qo'shimcha ingredientlar tahlil qilingan. Shuningdek, go'sht xomashyosi, ziravorlar va oziq-ovqat qo'shimchalarining mahsulot sifati va saqlanish muddatiga ta'siri ko'rib chiqilgan.

Kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida texnologik bosqichlarning kimyoviy tarkibga ta'siri ham yoritilgan. Tadqiqot natijalari sifatli va xavfsiz kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarishda ilmiy asos bo'lib xizmat qiladi.

Kalit so'zlar: kolbasa mahsulotlari, go'sht xomashyosi, kimyoviy tarkib, oqsillar, yog'lar, suv miqdori, oziq-ovqat qo'shimchalari, ziravorlar, oziqaviy qiymat, saqlanish muddati, ishlab chiqarish texnologiyasi, oziq-ovqat xavfsizligi.

Kirish.

Kolbasa tayyorlash birmuncha murrakab bulgani xolda, u asosan pishgan, pishirib dudlangan, xom dudlangan guruxlardan iborat bo'ladi. Kolbasa uchun xayvonning yumshoq va yarim yumshoq go'shtidan foydalaniladi. Turli qattiqligidagi go'shtlar maydalaniladi va qiyma xoliga keltiriladi. Unga yog', un va xar xil ziravorlar qo'shiladi.

Kolbasa mahsulotlari yuqori kaloriyali va yuqori to'yimlik mahsulot hisoblanadi. Ba'zi kolbasa mahsulotlarining kimyoviy tarkibi va quvvati quyidagi 8-jadvalda berilgan:

8-jadval

Mahsulot	namlik miqdori,%	kimyoviy tarkibi,%			100 g mahsulotning quvvati, kkal
		oqsil	yog'	uglevod	
		hazm bo'ladigan iste'molga yaroqli bo'lagi			
pishirilgan kolbasalar:					
Lyubitelskaya	55	13,02	25,11	-	286,9
Otdelnaya	68	11,88	13,59	1,18	179,9
chaynaya	72	11,69	10,35	1,18	149
sardelki	70	14,25	9,18	1,37	149,4
YArim dudlangan:					

Poltavskaya					
Krakovskaya	40	14,82	36,27	-	398,1
Ukrainskaya	45	14,82	31,77	-	356,2
Polskaya	48	17	26,64	-	317,5
Dudlangan:	50	19,19	22,50	-	287,9
Moskovskaya	30	20,43	37,35	-	431,1

Kolbasa mahsulotlarining asosiy turlarida katta miqdorda muskul to'qimasi bo'ladi va ular qimmatli oqsillarni boshqa to'qimalarga nisbatan o'z tarkibida ko'p tutadi va ozuqaviy qiymati yuqori bo'ladi.

Kolbasa tayyorlashda xomashe uchun go'sht, xom yog', kon, ichak-chavoqlar, xar xil ziravorlar (qalampir, sarimsoq piyoz, kon, kardamon, koritsa va x.k.lar), osh tuzi, nitrat va nitritlar ishlatiladi.

Kolbasa tayyorlash uchun ketma-ket amalga oshiriladigan texnologik jaraenlarga aloxida e'tibor beriladi. Masalan, go'shti suyakdan pay-chandir, pardadan ajratish, tugrash, kovurish, qaynatish, dudlash, kabilar shular jumlasidandir. Go'shtni suyaklardan ajratib olish *obvalka* deyiladi. Go'shtdan pay-chandir, parda va muskullar orasidagi yog' katlamlaridan ajratib olishga *jilovka* deyiladi.

Go'sht jilovka qilinganda asosan 3 xil nav ajratiladi.

1-nav go'shtlar- orka va son gushtlaridan olinadi va yukori navli kolbasalar uchun ishlatiladi.

2-nav go'shtlar- bo'yin, ko'krak qafasi, qorin devorlari va tananing oldingi qismlaridan, suyak va pardalardan ajratiladi. Bunda qismdan bo'lsada go'sht pardasi va muskullar oraligidagi biriktiruvchi katamlari qolishi mumkin. Bunday go'shtlar qiyma qilinib, pishirilgan sortli kolbasalar uchun foydalaniladi.

3-nav gushtlar- birinchi va ikkinchi nav gushtlarni ajratib olishdan kolgan yigindilar, paylar aralash gusht parchalari xisoblanadi.

Ajratib olingan gushtlar 200-300 gr kattalikda bulaklarga bulinadi, yog'och bochka eki yamliklarga solib tuzlanadi. Bunda quruq tuzlar va namakob bilan tuzlash texnologiyasidan foydalaniladi.

Quruq tuzlash uchun 100 kg osh tuzi, 1,5-2,5 gr selitra va 3-5 gr selitra va 3-5 kg shakar olib aralashma tayyorlanadi. Undan pishiriladigan kolbasalar uchun (100 kg go'sht xisobida) 3-3,5 kg; dudlash bilan tayyorlanadigan kolbasalar uchun 3-4,5 kg sarflanadi. Gusht tuzlanib, 3-6 S xaroratda 2-5 sutka saqlanadi. Tuzlangan go'sht maydalagich erdamida 2,5-10 mm kattalikda qiyma qilinadi. Qoida bo'yicha qiyma o'sha kunda ishlatiladi va kamdan-kam 2-3 S li sovitish xonalarida saklanib ikkinchi kuni ishlatilishi mumkin. Kanday nav kolbasa tayyorlanishiga ko'ra qiyma pishirish mashinasiga eki kutterga va so'ngra aralashtirgichga solinadi. Kutterda qiymaga suv eki sho'rva, xamda ayrim ziravorlar, aralashtirgichga esa kraxmal va kolbasa tayyorlash uchun retseptda kursatilgan boshqa maxsulotlar xam kushiladi. Barcha maxsulotlar kushilgach va aralashtirgach "kolbasa kiymasi" tayyor xisoblanadi va navbat bilan uni ichaklarga solish tartibi amalga oshiriladi.

Liver kolbasani tayyorlash. Liver kolbasalari asosan qon, o'pka, yurak, jigar, va taloqdan tayyorlanadi. Dastavval qon va subproduktlar pishirib olinadi, so'ng sovutiladi. Sovutilgan maxsulot maydalanib qiyma xoliga keltiriladi va aralashtirgichlarda ishlanadi. Unga tuz, suv, yog' va kerakli xisoblangan ziravorlar solib yaxshilab aralashtiriladi. SHunday kilib, maxsulot ichaklarga solish uchun iayer buladi va bu tadbirni amalga oshirish mumkin.

Dirildoq (xolodets) kolbasa tayyorlash. Dirildoq kolbasa asosan xayvonlarni kala-pochalarini kaynatib, pishirgan xolda tayyorlanadi. Mollarning kala-pochasi aloxida to gushti suyaklaridan ajratguncha pishiriladi. Pishgan go'sht qozondan olinib stol ustiga yupka qilib yoyib sovutiladi. So'ng qiyma xoliga keltiriladi va aralashtirgichga solinadi. Uning ustiga quyuq sho'rva quyiladi, ziravorlar, tuz sepiladi va tayyorlangan ichaklarga solinadi. Bunda ichaklar turli diametrdagi bulishi tabiiy. Ayrim xollarda tayyor maxsulotni esh xayvonlarning tozalangan oshkozoniga, shuningdek kovugiga xam solish mumkin.

Go'sht qoni tayyorlash. Go'sht noni uchun yuqori nav kolbasalar tayyorlanadigan go'shtdan foydalaniladi. Uning qiymasini tayyorlash texnologiyasi xam kolbasa qiymasini tayyorlash kabi bo'lgani xolda maxsus non pishiriladigan temir idishlarga solinib pechkalarida pishiriladi. Pishirilgan gusht noni sovutiladi, xamda uni shakar va kizil kalampir aralashma sharbati botirib olinadi. Sungra maxsus pechkalarda kurtiladi.

Foydalanilgan adaiyotlar ro'yxati

- 1.A.J.Choriyev, Q.O. Dodayev, T.A. Ismoilov, Z.D.Gulyamova O.B. Samadov, SH.Q. To'htayev Oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunalari. "Ijod-Print" Toshkent 2019 y 591 b
- 2.Eshquvvatov Texnologik jihozlar va ularniliniyalash asoslari. "Fan va texnologiya" nashriyoti Toshkent 2017
- 3..S Dunyashin, S.S. Xudayorov Texnologik mashinalar va jihozlarni tamirlash. "Fan va texnologiyalar nashriyot matbuot uyi" 2021 y 194 b
- 4.D.Q. Maksumova, Q.O. Dodayev, A.J. Choriyev. U.B.Ahrarov O'simlik, go'sht, sut, baliq konservalangan ishlab chiqarish texnologiyasi. "Tipograf" MCHJ bosmaxonasida chop etilgan. 2023 y 299 b