

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14278366>

QUYON GO'SHTIDAN PARHEZBOP KONSERVA TAYYORLASH BORASIDAGI IZLANISHLAR

S.X.Atajanova

Urganch davlat universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrası magistranti

B.M.Ibadullayev

Urganch davlat universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrası dotsenti

U.B.Raximov

Urganch davlat universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrası o'quituvchisi

ANNOTATSIYA

Maqolada quyon go'shti va suli yormasi kimyoviy tarkibi va ular asosida go'shtli yarim fabrikatlar retseptlari, tayyor mahsulotning organoliptik ko'rsatkichlari keltirilgan. Undan tashqari Respublikamizda quyon go'shti yetishtirish bo'yicha ko'plab ma'lumotlar keltirilgan. Quyon go'shti parhez mahsulotlar tayyorlashda asosiy xom ashyolardan biri xisoblanadi. Suli yormasi qondagi "yomon" xolesterin miqdorini kamaytiradi. Maqolada quyon go'shti va suli yormasi asosida konserva mahsulotlari tayyorlash bo'yicha retseptlar, olingan mahsulotlarning organoliptik ko'rsatkichlari va hisobiy oqsil, yog' va uglevod massa nisbati keltirilgan.

***Kalit so'zlar:** Quyon go'shti, suli yormasi, parhez bop, vitaminlar, retsept, aminokislotalar, mushak to'qimasi, xolesterin, saraton, oqsil, yog', uglevod.*

АННОТАЦИЯ

В статье представлены химический состав мяса кролика и овсяных хлопьев, рецептуры мясных полуфабрикатов на их основе, органолептические показатели готового продукта. Кроме того, есть информация о производстве крольчатины в нашей республике. Мясо кролика является одним из основных видов сырья для приготовления диетических продуктов. Овсянка снижает количество «плохого» холестерина в крови. В статье приведены рецептуры приготовления консервов на основе крольчатины и овсяных хлопьев, органолептические показатели полученных продуктов и рассчитанное соотношение белковой, жировой и углеводной массы.

***Ключевые слова.** Крольчатина, овсянка, диетический, витамины, рецепт, аминокислоты, мышечная ткань, холестерин, рак, белок, жир, углевод.*

ABSTRACT

The article presents the chemical composition of rabbit meat and oatmeal, recipes for semi-finished products based on them, and organoleptic indicators of the finished product. In addition, a lot of information is provided on rabbit meat production in our

Republic. Rabbit meat is most often used in the preparation of dietary meat products. We can reduce blood cholesterol levels by eating oatmeal. The article contains recipes for the preparation of canned products based on rabbit meat and oatmeal, the organoleptic indicators of the obtained products and the calculated ratio of protein, fat and carbohydrate mass.

Key words: Rabbit meat, oatmeal, dieter, vitamins, recipe, amino acids, muscle tissue, cholesterol, cancer, protein, fat, carbohydrate.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA

Bugungi kunda ovqatlanish muammosi eng muhim ijtimoiy muammolardan biridir. Olimlar tomonidan olib borilgan tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki, hozirgi vaqtda insonlar tomonidan iste'mol qilinadigan mahsulotlar ularning fiziologik ehtiyojlarini qondirmaydi, buning natijasida umumiy oziqlanish kasalligi ortadi, mehnat qobiliyati pasayadi, umr ko'rish davomiyligi va mamlakat aholisi sezilarli darajada kamayadi.

Quyida 1-jadvalda so'yish uchun yetishtirilgan otlar, tuyalar, quyonlarni tirik vazndagi miqdori (ming tonnada) yillar kesimida keltirilgan.

1-jadval

O'zbekiston respublikasida yetishtirilgan otlar, tuyalar, quyonlarning tirik vazni, ming tonna

Hududlar	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
O'zbekiston Respublikasi	14,33	16,34	16,74	15,94	15,03	13,66	13,95	14,15	13,67	14,2
Qoraqalpog'iston Respublikasi	1,1	0,9	0,9	0,9	1,5	0,8	0,7	0,7	0,7	0,6
Andijon viloyati	0,1	0,1	0,1	0,1	0,025	0,04	0,1	0,024	0,025	0,1
Buxoro viloyati	0,6	0,6	0,6	0,6	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,3
Jizzax viloyati	1,4	1,5	1,5	1,5	1	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4
Qashqadaryo viloyati	0,1	0,1	0,2	0,2	1,1	0,6	0,6	0,8	0,7	0,7
Navoiy viloyati	5,5	6,3	6,2	6,4	4,9	6,6	6,8	6,7	6	6
Namangan viloyati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Samarqand viloyati	0,9	0,9	0,9	0,9	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Surxondaryo viloyati	0,2	0,2	0,2	0,2	0,4	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Sirdaryo viloyati	0,6	0,7	0,7	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Toshkent viloyati	3,2	4,4	4,8	3,9	4,9	4,3	4,3	4,5	4,6	5,2
Farg'ona viloyati	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
Xorazm viloyati	0,031	0,035	0,035	0,04	0,1	0,016	0,047	0,019	0,041	0,03
Toshkent shahri	0	0	0	0	0,001	0,001	0,002	0,003	0,004	0,004

Bu jadvaldan ko‘rinib turibdiki, respublikamizning ayrim hududlarida quyong‘o‘shni istemoli juda past darajada. Buning asosiy sabablarini birinchidan, quyong‘o‘shlik sohasini rivojlangan davlatlarga nisbatan kam vojudlanmaganligi bo‘lsa, ikkinchi tomondan quyong‘o‘shni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar assortimenti kamligi, mavjud assortimentdagi mahsulotlari bozor talablari asosida boyitilmaganligi bilan tushuntirish mumkin. [1]

Quyong‘o‘shlar tez yetiluvchanligi, jadal o‘shishi bilan boshqa jonivorlardan alohida ajralib turadi. Masalan, buzoqchanning vazni 47- kunga kelib 2 barobarga ortsa, quyong‘o‘sha 6-kunning o‘zidayoq, xuddi shuncha vazn yig‘adi. 1 oyda esa bu ko‘rsatkich o‘n barobarga yetadi. Bunday jadal yetiluvchanlikka sabab, quyong‘o‘shning yuqori ozuqaviy qiymatga ega ekanligidir. Tarkibi va foydali xususiyatlari jihatidan bu jonivorning quyong‘o‘sh boshqa barcha quyong‘o‘sh turlaridan ustun turadi.

Ushbu ozuqa tarkibida to‘laqonli yengil hazm bo‘luvchi oqsil, yog‘, vitamin va mineral moddalar bor. Shuningdek, uning tarkibidagi oqsil barcha almashtirib bo‘lmaydigan aminokislotalarga, yog‘i esa to‘yinmagan yog‘ kislotalarga boy.

Quyong‘o‘shda PP, C, barcha B guruh vitaminlar, makro va mikroelementlardan temir, fosfor, kobalt, ftor, magniy, kaliy, marganes, rux va boshqa moddalar mavjud.

Quyong‘o‘shning quyong‘o‘sh mol, buzoq, qo‘y va tovuq quyong‘o‘shlariga nisbatan foydaliroq hisoblanib, inson tanasida 90 foizgacha o‘zlashtiriladi. Quyong‘o‘sh pushti rangli, yumshoq, zich, yog‘siz, nozik mushak tolalarga ega bo‘lib, ichki yog‘ bilan aralashib ketmaydi. Xalq tabobatida quyong‘o‘shning yog‘i ham ko‘pgina kasalliklarni davolashda, kosmetologiyada quyong‘o‘shlik vositalarining gipoallergik asosini yaratishda, shuningdek, farmatsevtika sanoatida ham keng qo‘llaniladi.

Bu parhez bop quyong‘o‘sh me‘dada oson hazm bo‘lib, yaxshi o‘zlashtiriladi. Tanada moddalar almashinuvini yaxshilaydi, ayniqsa, ateroskleroz rivojlanishining oldini oladi. U bolalar, keksalar, homilador va emizikli ayollar, og‘ir xastalikni boshidan kechirgan insonlar, yuqori jismoniy yuklama bilan ishlovchilar va sportchilarga juda ham foydali ozuqa hisoblanadi. Uni diyetologlar yurak-qon tomir tizimi xastaliklarida, qandli diabet, gipertoniya, jigar, buyrak, o‘t yo‘li va ayrim me‘da-ichak tizimi kasalliklarida tavsiya etadilar. O‘zma kasalligi bor bemorlar va ekologik jihatdan noqulay hududlarda yashovchi insonlarga ayniqsa, bu quyong‘o‘sh juda ham foydalidir. Shuningdek, ushbu ozuqa allergiyaga moyil insonlar uchun ham tavsiya etiladi.

Parhezshunoslikda parhez mahsuloti sifatida quyong‘o‘shni birinchi o‘rinni egallaydi. Uni muntazam iste‘mol qilish teri va shilliq qavatlarining holatiga ijobiy ta‘sir etadi. Yengil hazm bo‘lishi sababli ortiqcha vaznga ega insonlar uchun ham ushbu mahsulot juda yaxshi va maqbul yemish hisoblanadi. Quyong‘o‘shni oz miqdorda bo‘lsa ham purin moddasini saqlashi sababli podagra (moddalar (purin) almashinuvi buzilishi sababli bo‘g‘imlarning yallig‘lanishi) xastaligida iste‘mol qilish mumkin

emas. U sovutgichda 3-4 kun, muzlatkichda esa yarim yil davomida saqlanishi mumkin.

Quyong'o'shti ko'pincha qovurib, dimlab, ayrim vaqtlarda qaynatib, dudlab yoki tuzlab iste'mol qilinadi. Ovqat tayyorlash jarayonida u to'yimlilik va mazali xususiyatlarini saqlab qoladi. Quyong'o'shti inson organizmiga foydali tomonlari ko'pligini hisobga olib, uni turli garnirlar bilan jumladan, turfa xildagi sabzavotlar, mevalar, dukkakli mahsulotlar, yormalar va ko'katlar qo'shib, tayyorlash mumkin. [2]

Quyidagi 2-jadvalda 100 gr quyong'o'shtining va suli doni ozuqaviy qiymati va kimyoviy tarkibi keltirilgan. [3] [4]

2-jadval

Quyong'o'shti va suli yormasi ozuqaviylik qiymati va energetik qiymati

Quyong'o'shtining va suli doni ozuqaviy qiymati va kimyoviy tarkibi keltirilgan. gredientlar	Quyong'o'shti	Suli yormasi
Oqsillar, %	21,4	12,3
Yog', %	11	6,1
Uglevodlar, %	0	59,5
Namlik, %	66,7	12
Kuldorlik, %	1,2	2,1
Energetik qiymati, kkal	183	342

GOST 32951-2014. Go'shtli va go'sht saqlovchi yarimfabrikatlar. Umumiy texnik shartlariga muvofiq go'shtli yarimfabrikatlar quyidagi kategoriyalarga bo'linadi:

A guruh. Qiyma yoki bo'lakli yarim tayyor go'sht mahsuloti retsept bo'yicha mushak to'qimalarining massa ulushi 80,0% dan ortiq.

B guruh Qiyma yoki bo'lakli yarim tayyor go'sht mahsuloti retsept bo'yicha mushak to'qimalarining massa ulushi 60,0% dan 80,0% gacha.

V guruh Qiyma yoki bo'lakli yarim tayyor go'sht mahsuloti retsept bo'yicha mushak to'qimalarining massa ulushi 40,0% dan 60,0% gacha.

G guruh Qiyma yoki bo'lakli yarim tayyor go'sht mahsuloti retsept bo'yicha mushak to'qimalarining massa ulushi 20,0% dan 40,0% gacha.

D guruh Qiyma yoki bo'lakli yarim tayyor go'sht mahsuloti retsept bo'yicha mushak to'qimalarining massa ulushi 20,0% gacha.

Fizikaviy-kimyoviy ko'rsatkichlar bo'yicha konserva mahsulotlar 3-jadvalda ko'rsatilgan talablarga javob berishi kerak.

3-jadaval

Konserva mahsulotlari fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari

Ko'rsatkich nomi	Ko'rsatkichlar qiymati				
	A	B	V	G	D
Oqsilning massa ulushi, % dan kam emas	16,0	12,0	10,0	8,0	6,0
Yo'glarning massa ulushi, % dan ko'p emas	18,0	35,0	50,0	Retseptga muofiq	
Kraxmalning massa ulushi, % dan ko'p emas	2,0	4,0	5,0		
Natriy xlorit miqdori, % dan ko'p emas					
-osh tuzi ishlatilganda;					
-osh tuzi ishlatilmaganda.	0,2				

NATIJARAR

Tajriba uchun quyoning Xorazm viloyati Urganch tumanida yetishtirilgan kulrang gigant zoti, sulining Rossiya federatsiyasi Novosibirsk viloyati "Birinchi yirik kompaniya" MCHJ tomonidan "Passim" mahsulot nomi bilan ishlab chiqarilgan butun tanlangan suli yormasi tanlab olindi. Tirik vazni 2,1 kgdan bo'lgan ikkita quyonni so'yichdan olinadigan butun tana vazni 2,6 kgni tashkil etdi. Koriandr va suli yormasi stegler LM-500 laboratoriya tegirmonida maydalandi. Piyoz BSZK.2.01 go'sht maydalagichida maydalab olindi. Hajmi 450 ml shisha bankalarda 4-jadvalda keltirilgan nisbatta ingredientlar aralastirilgan xolda solindi va 105°C haroratda 45 minut davomida sterilizatsiya qilindi.

4-jadval

Quyong go'shtidan tayyorlangan konserva retsepturasi

Ingredientlar	A		B		V		G		D	
Quyong go'shti, gr	360	80%	315	70%	240	53%	170	38%	150	33%
Suli yorma, gr	20	4%	50	11%	95	21%	140	31%	150	33%
Osh tuzi, gr	2	0%	2	0%	2	0%	2	0%	2	0%
Maydalangan qora murch, gr	3	1%	3	1%	3	1%	3	1%	3	1%
Maydalangan piyoz, gr	30	7%	30	7%	35	8%	35	8%	30	7%
Suv	20	4%	20	4%	25	6%	30	7%	35	8%
O'simlik moyi	13	3%	28	6%	48	11%	68	15%	78	17%
Kardamon	2	0%	2	0%	2	0%	2	0%	2	0%
JAMI	450	100%	450	100%	450	100%	450	100%	450	100%

Olingan mahsulotlar sosuq suv yordamida sovutildi va 1-oy davomida +20 °C haroratda saqlab qo'yildi. Degustatorlar har xil yosh va jins vakillaridan tanlab olindi va 10 balli shkala bo'yicha konserva mahsulotlarini baxolashi so'raldi. Olingan umumiy natijalarning o'rtacha qiymati 5-jadvalda keltirilgan.

5-jadval

Konservalangan quyon go'shti sifatini ball ko'rsatkichlari

Ko'rsatkichlar	Konserva guruhlari				
	A	B	V	G	D
Tashqi ko'rinishi	8,9	8,8	8,4	7,5	6,5
Kesimdagi ko'rinishi	8,9	8,8	8,3	7,6	6,4
Hid	8,9	8,7	8,2	7,4	6,6
Ta'm	8,8	8,7	8,4	7,3	6,3
Konsistensiya	8,7	8,6	8,5	7,0	6,2

Bu jadvaldan ko'rinib turibdiki, A guruhiga kiruvchi konserva mahsulotlari barcha ko'rsatkichlari bo'yicha istemolchilarga ma'qul keldi. Ammo parhez ovqatlanish uchun konservalarda oqsil, yog' va uglevodning massa ulushi 1:1:4 nisbatda bo'lishini inobatga olib, B va V guruhi konservalarini parhez ovqatlanish uchun tavsiya qilish mumkin. G va D guruhi konservalari tashqi ko'rinishi konsistensiya ko'rsatkichlari past baxo olganligi ushun ishlab chiqarishda tavsiya qilinmaydi.

6-jadval

Konserva mahsulotlaridagi oqsil, yog' va uglevodning hisobiy massa ulushi, foizda

Ko'rsatkichlar	Konserva guruhlari				
	A	B	V	G	D
Oqsilning massa ulushi	18	16	14	12	11
Yo'glarning massa ulushi	12	15	18	21	21
Uglevod massa ulushi	4	11	21	31	33

XULOSA

Quyon go'shti kimyoviy tarkibi boshqa so'yiladigan hayvonlar go'shti kimyoviy tarkibidan uning tarkibidagi aminokislotalarning nisbati bilan farq qiladi va bu nisbat uning ozuqaviylik qiymatini belgilashda asosiy omil bo'lib hismat qiladi. Suli yormasi parhez ovqatlat tayyorlashda foydanib kelingan. Lekin ishlab chiqarishda suli yormasi va quyon go'shti asosida konservalangan mahsulotlar ishlab chiqarish bo'yicha retsepturalar mavjud emas. Yuqoridagi ma'lumotlardan kelib chiqib V guruhiga kiruvchi go'shtli konservalar va go'shtli yarim fabrikatlar parhez ovqatlanish uchun tavsiya qilish mumkin. bu retseptda o'simlik moyini boshqa noannaviy o'simlik moylari bilan almashtirish bu uning hid va ta'm hususiyatlarini oshishiga olib keladi. Undan tashqari B va V guruhi go'shtli konservalarini energetik qiymati 100 gr mahsulotga nisbatan 2500-3000 kkal bo'lishini hisoblab toppish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Н. Данилова, Физико-химические основы производства мяса мясопродуктов, Москва: КолосС, 2007, р. 367с
2. Н.М. Дерканосова, Е.А.Стебенева, О.А. Василенко, Н.А. Каширина, И.М. Глинкина, Н.В. Байлова, «Разработка рецептур мясных и мясосодержащих полуфабрикатов функционального назначения,» Пищевая промышленность., № № 11, 2017
3. Н.М. Дерканосова, Е.А.Стебенева, О.А. Василенко, Н.А. Каширина, И.М. Глинкина, Н.В. Байлова, «Разработка рецептур мясных и мясосодержащих полуфабрикатов функционального
4. ГОСТ 27747 – 2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликовбройлеров и их части). Технические условия., Москва: Стандартиформ., 2016, р. 15.
5. <https://stat.uz/uz/rasmiy-statistika/agriculture-2>.
6. <https://zamon.uz/detail/dietologlar-quyon-goshti-istemolini-tavsiya-qilishadi-salomatlik>.
7. https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/242.php
8. https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/242.php,