

GO'SHT MAHSULOTLARIDAN TAOM TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Andijon davlat pedagogika instituti o`qituvchisi

Zuxriddinova Nilufar Nusrat qizi

Andijon davlat pedagogika instituti

aniq va tabiiy fanlar fakulteti texnologiya yo`nalishi

3-bosqich talabasi

Xudoyberdiyeva Kamola Ma'rufjon qizi

Andijon davlat pedagogika instituti

aniq va tabiiy fanlar fakulteti texnologiya yo`nalishi

3-bosqich talabasi

Abdurahimova Zebo Akmal qizi

Annotatsiya:

Ushbu ishda go'sht va go'sht mahsulotlaridan taom tayyorlash texnologiyasi, ularning tarkibi, oziqaviy qiymati hamda ishlov berish usullari yoritilgan. Go'shtni dastlabki qayta ishlash, issiqlik bilan ishlov berish jarayonlari va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilishning ahamiyati tahlil qilingan. Shuningdek, go'sht mahsulotlaridan sifatli va xavfsiz taomlar tayyorlash usullari bayon etilgan.

Kalit so'zlar: go'sht, go'sht mahsulotlari, texnologiya, taom tayyorlash, issiqlik ishlovi, oziqaviy qiymat, sanitariya, gigiyena, oqsil, pishirish usullari

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация:

В данной работе рассматривается технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, их состав, пищевая ценность и способы обработки. Проанализированы этапы первичной обработки мяса, тепловой обработки, а также значение соблюдения санитарно-гигиенических требований. Описаны методы приготовления качественных и безопасных мясных блюд.

Ключевые слова: мясо, мясные продукты, технология, приготовление пищи, тепловая обработка, пищевая ценность, санитария, гигиена, белки, способы приготовления

TECHNOLOGY OF COOKING MEAT PRODUCTS

Abstract:

This study focuses on the technology of preparing dishes from meat and meat products, including their composition, nutritional value, and processing methods. It analyzes the stages of primary meat processing, heat treatment, and the importance of maintaining sanitary and hygienic standards. Methods for preparing high-quality and safe meat dishes are also described.

Keywords: meat, meat products, technology, food preparation, heat treatment, nutritional value, sanitation, hygiene, proteins, cooking methods

KIRISH

Bugungi kunda oziq-ovqat xavfsizligi va inson salomatligini ta'minlash masalalari global miqyosda dolzarb ahamiyat kasb etmoqda. Aholining to'g'ri va muvozanatli ovqatlanishini tashkil etishda go'sht va go'sht mahsulotlari muhim o'rin egallaydi. Chunki go'sht inson organizmi uchun zarur bo'lgan yuqori sifatli oqsillar, muhim aminokislotalar, yog'lar, vitaminlar (ayniqsa B guruhi) hamda mineral moddalar (temir, rux, fosfor)ning asosiy manbalaridan biri hisoblanadi.

Go'sht mahsulotlari inson organizmining o'sishi, rivojlanishi va hayot faoliyatini ta'minlashda muhim biologik ahamiyatga ega. Ayniqsa, bolalar, o'smirlar va jismoniy mehnat bilan shug'ullanuvchi shaxslar uchun go'sht mahsulotlari zarur oziq moddalarning muhim manbai bo'lib xizmat qiladi. Go'sht tarkibidagi oqsillar organizm tomonidan tez va samarali o'zlashtiriladi, bu esa mushaklar rivojlanishi va to'qimalarning tiklanishida muhim rol o'ynaydi.

Shu bilan birga, go'sht mahsulotlari tez buziluvchan oziq-ovqat turiga kiradi. Ularning tarkibida mikroorganizmlar tez rivojlanishi mumkin bo'lib, noto'g'ri saqlash va ishlov berish natijasida inson salomatligiga zarar yetkazuvchi omillar paydo bo'lishi ehtimoli yuqori. Shu sababli go'sht va go'sht mahsulotlariga ishlov berish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish, ularni to'g'ri saqlash va tayyorlash usullaridan foydalanish muhim hisoblanadi.

Zamonaviy oziq-ovqat sanoatida go'sht mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari keng rivojlanib bormoqda. Bunda go'shtni muzlatish, quritish, dudlash, konservalash kabi usullar orqali uning saqlanish muddati uzaytiriladi hamda oziqaviy qiymati saqlab qolinadi. Shu bilan birga, go'sht mahsulotlariga issiqlik bilan ishlov berish (qaynatish, qovurish, dimlash, bug'da pishirish) ularning xavfsizligini ta'minlashda muhim omil hisoblanadi.

Asosiy qism

Go'sht oqsilga juda boy. Uning tarkibida 14,5—23% oqsil, 2—37% yog', 0,5—1,3% mineral mahsulotlar (fosfor, kalsiy, natriy va temir tuzlari), A, D, RR va V guruhidagi darmondorilar bor.[17]

Go'sht to'qimalari muskul, birlashtiruvchi suyak va yog'lardan iborat. Muskul alohida ipsimon usti yarim tiniq qobiq bilan qoplangan (sarkolemma) to'qimalardan tashkil topgan. Muskul to'qimasi miozin oqsillaridan tashkil topadi. Hayvonlar muskul to'qimasi oqsillari sifatli bo'lib, tarkibidagi aminokislotalar o'z xususiyatiga ko'ra kishi organizmidagi muskul oqsillarining o'xshash bo'ladi. Shu sababli ular tez hazm bo'ladi..

Ichki, harakati kam, suyakka yopishgan, umurtqa suyagi atrofidagi ipsimon muskul to‘qimasi tolalari ingichka va mayin bo‘lib, yuqori ozuqali ahamiyatga ega. Bo‘yin, qorin, muskul to‘qimalariniki esa qattiq bo‘lganligi sababli dag‘al ko‘rinishga ega bo‘ladi.

Birlashtiruvchi to‘qima to‘liq bo‘lmagan sifati past kollagen va elastik oqsillaridan tashkil topgan. Go‘sh t to‘qimasi tarkibida kollagen va elastin qancha ko‘p bo‘lsa, muskul to‘qimasi qattiq bo‘ladi. Bu xususiyat go‘sh t sifatini belgilaydi.

Yog‘ to‘qimasi go‘sh t to‘qimasi kataklariga to‘ldirilgan yog‘ donachalaridan tashkil topib, usti birlashtiruvchi to‘qima bilan qoplangan, bo‘ladi. Yog‘ go‘sh t

mazasini yaxshilash bilan birga ularning ozuqali qiymatini oshiradi.

Suyak to‘qimasi asosini ossein moddasi tashkil etgan, tarkibi jihatdan kollagenga yaqin bo‘lgan maxsus to‘qimalardan tarkib topgan. Tos suyagi va iliq suyak chetlari g‘ovak bo‘lib, uni shakarli deb ataladi. Uning tarkibida qaynatmaga xushbo‘y hid, uyushqoqlik beruvchi modda bor.

Xom ashyo bilan ishlovchi umumiy ovqatlanish korxonalariga go‘sh tlar sovitilgan yoki muzlatilgan holda keltiriladi. Mol go‘sh t ikki yoki to‘rtga bo‘lingan holda: qo‘y, echki, buzoq— butun holda; cho‘chqa go‘sh t butun yoki ikkiga bo‘lingan holda keltiriladi. Ko‘p umumiy ovqatlanish korxonalari yirik bo‘lakli yoki porsiyalangan, mayda bo‘lakli, qiymalangan yarim tayyor mahsulotlarini oladi.

To‘sh t larni qabul qilishda semizlik darajasi va veterinar-sanitariya ko‘rigidan o‘tganligi tekshiriladi, so‘ng organoleptik yo‘l bilan go‘sh t ning sifatliigi aniqlanadi. Semizlik darajasi bo‘yicha mol, qo‘y, echki I va II kategoriyali; buzoq— I kategoriyali bo‘ladi. Cho‘chqa go‘sh t — go‘sh t li, yog‘ li, yog‘ i o‘rta holda bo‘ladi.

XULOSA

Go‘sh t va go‘sh t mahsulotlari inson ovqatlanishida muhim o‘rin tutuvchi, yuqori oziqaviy qiymatga ega bo‘lgan mahsulotlar sirasiga kiradi. Ular tarkibida organizm uchun zarur bo‘lgan to‘liq qiymatli oqsillar, yog‘lar, vitaminlar va mineral moddalar mavjud

bo‘lib, insonning o‘shishi, rivojlanishi hamda hayot faoliyatini ta‘minlashda muhim rol o‘ynaydi.

Mazkur ish davomida go‘sht mahsulotlarining tarkibi, biologik xususiyatlari hamda ularga ishlov berish texnologiyalari keng yoritildi. Go‘shetni to‘g‘ri qayta ishlash, pishirish usullarini to‘g‘ri tanlash va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilish uning oziqaviy qiymatini saqlash va inson salomatligini himoya qilishda muhim omil ekanligi aniqlandi.

Shuningdek, go‘sht mahsulotlaridan taom tayyorlash jarayonida zamonaviy texnologiyalar va usullardan foydalanish, mahsulot sifatini oshirish bilan birga ularning xavfsizligini ham ta‘minlaydi. Qaynatish, dimlash, bug‘da pishirish kabi usullar eng maqbul va foydali hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. O‘zbekiston Respublikasi “Ta‘lim to‘g‘risida”gi Qonuni. – Toshkent, 2020.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022–2026-yillarga mo‘ljallangan Taraqqiyot strategiyasi to‘g‘risidagi Farmoni.
3. O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligi. Oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha me‘yoriy hujjatlar. – Toshkent, 2021.
4. Rahimov R. **Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari.** – Toshkent: Fan, 2018.
5. Qodirov A. **Ovqat tayyorlash texnologiyasi.** – Toshkent: O‘qituvchi, 2016.
6. Xudoyberdiyev T. **Umumiy ovqatlanish korxonalarida texnologiya.** – Toshkent, 2019.
7. Abdurahmonov N. **Go‘sht va go‘sht mahsulotlarini qayta ishlash.** – Toshkent, 2017.
8. G‘ulomov S. **Oziq-ovqat mahsulotlari gigiyenasi.** – Toshkent, 2020.
9. Saidov B. **Ovqatlanish fiziologiyasi va gigiyenasi.** – Toshkent, 2015.
10. Mahmudov K. **Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari.** – Toshkent, 2021.
11. FAO. **Meat Processing Technology for Small- to Medium-Scale Producers.** – Rome, 2010.
12. WHO. **Healthy Diet Guidelines.** – Geneva, 2020.

13. Potter N.N., Hotchkiss J.H. **Food Science.** – Springer, 2014.
14. Lawrie R.A. **Lawrie's Meat Science.** – Woodhead Publishing, 2015.
15. Toldrá F. **Handbook of Meat Processing.** – Wiley-Blackwell, 2010