

2. Органолептик текшириш усули. Гўштнинг ташқи юзасини текшираётганда аввало унинг рангига эътибор берилиб, юзаси кесиб кўрилади. Гўштнинг ёпишқоқлиги пайпаслаб аниқланади. Янги кесилган гўшт юзасини бармоқ билан босиб кўриш орқали унинг консистенцияси аниқланади. Босилганда гўшт юзасида ҳосил бўлган чуқурча кўлни олгандан кейин тезда ўз ҳолатига қайтса бу гўштнинг янгилигидан далолат беради. Ҳосил бўлган чуқурча бир дақиқа момайнида ўз ҳолатига қайтмаса бу гўшт янги ҳисобланмайди.

Гўшт экстрактини тайёрлаш. Гўшт экстрактини тайёрлаш учун 25 грамм гўшт олиниб, у ёғдан, пайдан ва суякдан ажратилади, кейин 40-50 бўлакка бўлиниб, 250 мл. ҳажмли колбага солинади. Бу колбага 100 мл. дистилланган сув қуйилиб, яхшилаб аралаштирилади. Бу гўшт аралашмаси 15 дақиқа тургандан кейин (шу орада 3 марта кўзгатилади) қоғоз филтридан ўтказилиб, филтрланади.

Қоидага мувофиқ яхши гўшдан тайёрланган экстракт филтр қоғозидан тезда ўтади ва бу экстрактнинг ранги тиниқ бўлади. Бузилиш жараёни кетаётган гўштлардан тайёрланган экстракт филтрланганда ёмон филтрланади ва олинган филтрат лойқа бўлади.

Водород иони концентрациясининг кўрсаткичини аниқлашда Михаелис шкаласидан (кўрсаткичидан) фойдаланиб, 6 хонали компаратор ёрдамида аниқланади.

Аниқлаш техникаси. Иккинчи номерли пробиркага 2 мл текширилаётган гўшт экстрактдан қуйилади ва бунга яна 1 мл индикатор (паранитрофинол), 4 мл дистилланган сув қўшилади; биринчи, учинчи, пробиркаларга 2 мл дан гўшт экстракти ва 5 мл дистилланган сув қўшилади, охириги бешинчи номерли пробиркага фақат 7 мл сув қуйилади. Компараторни тўртинчи ва олтинчи хоналарига Михаелис шкаласида жойлашган, ранги иккинчи пробиркага ўхшаш пробиркалар танланади, бу танланган пробиркаларда pH кўрсаткичи бўлади. Шундай қилиб, соғлом моллардан олинган гўштда pH 5,8 - 6,0, қисман сифати ўзгарган гўштда pH 6,2 – 6,4, сифати жуда ёмон гўштда pH 6,7 дан юқори бўлади.

Хулоса. 1. Ўзбекистон фуқораларига тўла қийматли озиқ - овқат билан таъминлашга энг аввало деҳқон бозорларига киритилаётган турли хилдаги гўштларни таркибидаги оқсилларни физколлоид структурасини аниқлаш ишлаб чиқариш жараёнида муҳим аҳамиятга эга.

2. Гўшт таркибидаги водород иони концентрациясининг ўзгаришини аниқлаш ҳам муҳим аҳамиятга эга бўлиб гўштнинг таркибий қимини ёмон томонга ўзгараётганлиги билдиради.

O'ZBEKISTON XUDUDIDA YITISHTIRILAYOTGAN TURLI XIL BALIQLARNING VETIRINARIYA SANITARIYA EKSPERTIZASI VA UNI TAKOMILLASHTIRISH

Z.Murtazayeva – magistratura talabasi, S.M.Murodov – dotsent

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining PQ-308 sonli qarori 2006 yil 23 mart chiqarilgan bo'lib "Shaxsiy yordamchi, dexqon va fermer xo'jaliklarida chorva mollarini ko'patirishni rag'batlantirish chora-tadbirlari to'g'risida" unda ayni paytda shaxsiy yordamchi, deqon va fermer xo'jaliklarini rivojlantirish hamda mustahkamlash, birinchi navbatda qoramol boqish va etishtirish, shu asosida qishloq aholisini bandlik darajasini ko'tarish va oilalar daromadini oshirishning mavjud imkoniyatlaridan to'liq foydalanilayotganligi qayd etilgan.

CHorva mol boqayotgan shaxslarni ish bilan band aholi toifasiga kiritish va ularni ijtimoiy muhofaza qilish masalalari hal etilmagan. Xo'jaliklarni zotdor, sermaxsul chorva mol bilan, omuxta em va shirali ozuqa bilan ta'minlash borasidagi ishlar qoniqarsiz ahvolga, zooveterinariya va boshqa servis xizmatlari ko'rsatish bo'yicha infratuzilma tarmog', shuningdek shaxsiy yordamchi va dehqon xo'jaliklarida chorvachilikni rivojlantirishni tizimi yaxshi yo'lga qo'yilmagan.

PQ-308 sonli qarori, 10 banddan iborat bo'lib, uning ijrosini nazorat qilish O'zbekiston Respublikasi Bosh vaziri SH.M.Mirzaev zimmasiga yuklangan.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining PQ-842 sonli qarori 2008 yil 21 aprelda chiqarilgan bo'lib "SHaxsiy yordamchi, dexqon va fermer xo'jaliklarida chorva mollarini

ko'patirishni rag'batlantirish kuchaytirish hamda chorvachilik mahsulotlari ishlab chiqarish borasidagi qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida" PQ-308 sonli qarorni to'ldiruvchi qarordir, hamda uning ijrosini tahlil va nazorat qiladi, ish jarayonida mavjud muammolarni obektiv ravishda ijobiy hal etadi, PQ-842- sonli qaror 11- baddan ibrat uning bajarilishi nazorati ham Respublika Bosh vaziri SH.M.Mirzaev zimmasiga yuklangan. Bakteriologik tekshirish o'tkazilishning asosiy hal qiluvchi maqsadlaridan, avvalombor, qo'yilgan diagnozning haqiqiy ekanligini isbotlash hamda go'shtda qaysi turdagi mikroob borligini aniqlash va toksiko infeksiya, toksikoz kasalliklarining oldini olish. So'yiladigan hayvonlarning holatini tekshirish va ulardan olinadigan mahsulotlarni veterinariya-sanitariya jihatidan ekspertiza qilish qoida dasturlariga asoslangan holda bakteriologik tekshirishi o'tkaziladi (DS – 21237 - 70). Dunyodagi kamdan-kam davlatlar qatorida bugungi kunda davlatimiz pensiyaga ajratadigan mablag'ning miqdori o'rtacha oylikning 41 foizdan ziyodini tashkil etishi ham shundan dalolat beradi.

Bu borada 2014 yil 13 oktyabrda qabul qilingan "1941-1945 yillardagi urush va mehnat fronti faxriylarini ijtimoiy qo'llab-quvvatlashni yanada kuchaytirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi Prezident farmoniga asosan ularni ijtimoiy himoyalash, xususan, yilda bir marta o'zlari uchun maqbul muddatlarda sanatoriy-sog'lomlashtirish muassasalarida davlat hisobidan davolanish imkoni yaratilgani sizlarga yaxshi ma'lum, deb o'ylayman.

Ayni vaqtda keksa avlod vakillariga nodavlat tashkilotlar, ijtimoiy tuzilmalar tomonidan ham moddiy va ma'naviy ko'mak berilayotgani va bunday yordamning miqyosi kengayib borayotgani e'tiborga sazovor. Xususan, 2013 yilda "Nuroni" jamg'armasi tomonidan shu maqsadda 610 million so'm, joriy yilning 9 oyida esa 553 million so'mdan ortiq mablag' yo'naltirilgani, "Mahalla" xayriya jamoat fondi tomonidan 2013 yilda 1 milliard 597 million so'mdan ziyod, shu yilning o'tgan 9 oyida esa 1 milliard 614 million so'mlik yordam ko'rsatilgani ham bunga misol bo'la oladi.

Baliq mahsulotlarni uzoqroq muddatga saqlayman degan manoni angatadi. Bu soxani har tomonlama o'rgangan va o'z xissasini qo'shgan olimlar asosan mahsulotlarni saqlanish muddatini o'zgartirmasdan saqlashga qaratilgan go'shtdan tayyorlangan konserva bankalari ma'lum texnologik sharoitda tayyorlanganda keyin ular asosan o'zini tarkibini o'zaytirmasdan ikki yilgacha yaxshi saqlanishi mumkin. Lekin keyinchalik ularning tarkibi salbiy tomonga o'zgaradi. Bu sodir bo'ladigan o'zgarishlar qaytmas bo'lib mahsulotlarni sifat ko'rsatkichlari o'zgaradi. Bu o'zgarishlarga asosiy sabablar quyidagilar xisoblanadi. Birinchidan issiqlik ta'sirida ularning tarkibiga kiradigan kimyoviy moddalarning nisbiy miqdori o'zgaradi. Bundan tashqari uning tarkibiga qo'shilgan konservalar go'shtning tarkibini salbiy tomonga o'zgartiradi.

Adabiyotlar ma'lumotlarining ko'rsatishicha. Odamlarning iste'moli uchun ishlatiladigan barcha turdagi oziq-ovqat mahsulotlari eng avvalo ekologik jixatdan toza va organizm uchun bezarar bo'lishi lozim. Shunday ekan odamlarni oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirishda go'sht va undan tayyorlanadigan barcha turdagi mahsulotlar sifat jixatidan standart talabiga javob beradigan bo'lishi kerak. Mahsulotlar qanday bo'lishidan qat'iy nazar ularga turli usullar yordamida issiqlik ta'sir qilinganda ularning sifati o'zgaradi, ya'ni boshlang'ich organoleptik xususiyatlarni saqlab qolmaydi. Lekin shunga qaramasdan mahsulotlarning saqlanish muddati uzayadi. Shu bilan birgalikda ularning tarkibida vaqtincha bo'lsada mikroorganizmlar kupaya olmaydi hamda go'shtning tarkibida kechayotgan barcha fermentasiya jarayonlari cheklanadi.

G.V.Menshovning (1991) ma'lumotiga ko'ra tayyorlangan baliq mahsulotlari asosan tayyorlanish rejimiga ko'ra ikki xilda bo'lishi mumkin sterilizasiya qilingan va pasterizasiya qilingan.

N.N.Mazoxinaning va boshqalarning (1990) fikriga ko'ra baliq tayyorlash jarayonida tunika bankalari jips yopilishidan oldin ularning ichidagi havo qisib chiqarilishi kerak aks xolda ichki bosim ortadi natijada banka ichidagi mahsulotda mikroorganizmlar ko'paya boradi. Bunday mahsulotlar odamlar tomonidan iste'mol qilinganda ularda turli xildagi zaharlanish kasalliklarini keltirib chiqarishi mumkin.

G.P.Kolina (1996)ning fikriga ko'ra baliq tayyorlash jarayonida texnologik sharoitni o'zgarishi hamda go'sht xom ashyosining sifatini past bo'lishi ko'pchilik xolatlarda ularning tarkibida salmonella guruhiga kiradigan mikroorganizmlarni ko'payishga olib keladi. Hozirgi kunda aniqlanishiga ko'ra go'sht va go'sht mahsulotlarining tarkibida 2-mingdan ortiqroq salmonella guruhiga kiradigan mikroorganizmlar aniqlangan. Agarda go'sht mahsulotlarini tayyorlash paytida go'sht xom ashyosining sifati past bo'lsa shu bilan birgalikda ularda turli xildagi infeksiya qo'zg'atuvchilarini uchratish mumkin.

V.P.Jitenko (1990) L.P.Nudalning (1985) ma'lumotiga ko'ra ishlab chiqarilayotgan baliq mahsulotlari doimiy ravishda aerob va anayerob mikroorganizmlarga tekshirilishi lozim. Aks xolda iste'mol qilinganda konserva kishilarda zaharlanish kasalliklarini chiqarilishi extimoldan xoli emas.

Tadqiqotni maqsadi: Respublikamiz hududida axoli ist'emoli uchun foydanilayotgan baliq va baliq mahsulotlarini va ularni yangiligini aniqlash va ularni veterinariya ko'rigidan o'tkazish mavjud bo'lgan usullardan foydalanish va yangi usullarni ishlab chiqishdan iborat.

Tadqiqotni vazifalari:

1) Birinchi o'rinda baliq go'shtni sifatligini aniqlashda organoleptik, kimyoviy va bakterologik (laborator) usullaridan foydalanib yangi usullar ishlab chiqib aniqlash bu 1-chi vazifasi xisoblanadi.

2) ikkinchidan kasal va sog'lom baliqlarni aniqlash tekshirish usullari yordamida.

3) Uchinchidan bozorlarda sotilayotgan baliqlarni tekshirish usullarini aniq ishlab chiqish va ularni takomillashtirish asosiy uchunchi vazifasi xisoblanadi.

Tadqiqotni obekti va usullari: 2015-2017 yillarga mo'ljallangan dissertatsiya mavzusi himoya qilinishi kerak. Bu tanlangan mavzu bo'yicha, bajarilishi lozim bo'lgan ishlar amaliy va nazariy tomondan quydagi obektlarda olib borilish mo'ljallangan: Samarqand qishloq xo'jaligi insitituti ,veterinariya fakulteti "hayvonlar yuqumli kasalliklari " kafedrasida VSE laboratoryasida, Samarqand shahridagi dehqon bozorlardagi veterinariya sanetariya laboratoryalarida va viloyat laboratoryasida shular asosiy obektlar hisoblanadi. Samarqand shahar hududidagi dehqon bozorlarida xalqimizni ist'moli uchun kerakli bo'lgan baliq va baliq mahsulotlari sotiladi. SHu sotiladigan baliq mahsulotlarini odamlar istemoli uchun yaroqli yaroqsiz realizatsiyaga chiqarish va ularni aniqlash va ularni istemolga chiqarish muomalarini hal qilish maqsadida baliqni tarkebini va ularni qaysi vaqtlarda ovlanish mumkinligi haqida uni tarkebidagi oqsillar,yog'lar va boshqa birikmalarni tez va aniq bilish uchun yangi texnologiya usullarini ishlab chiqish birinchi oldimizda turgan muammolardan biri hisoblanadi.

Tekshirish usullari: 1. Bunda asosan baliqni organoliptik ko'rikdan o'tkazilgandan keyin laboratoryaga yuboriladi.

a) birinchisi shundan iboratki, ya'ni o'tkir pichoq baliqning tamog'iga tiqilib boshiga yaqinroq qilib kundalang qirqiladi, lekin bunda eshitish suyaklariga tegishi mumkin emas, chuqur qiriqliganda arteriya qirqiladi.

b) ikkinchi usul birinchisidan shu bilan farq qiladiki, bunda faqatgina bitta arteriyasi kesiladi (yurakdan jabraga keladigan arteriya).

Arteriyasi kesilgan baliqlar reshetkaning ustiga qoni yaxshi oqishi uchun qator qilib terib qo'yiladi. Bu usul qonunlashtirilgan bo'lib, juda keng miqyosida Norvegiyada qo'llaniladi.

Namuna olish. Baliqlarni sanitariya jihatdan tekshirishdan maqsad, ularning navini va sifatini aniqlashdan iborat. Namuna olishdan oldin baliqlar olib kelingan idishlar tekshiriladi, keyin esa baliqning ichini ochib ko'rish uchun olib kelingan turkum mahsulotning har-har joydan 5 foiz olinadi. Tekshirishda biror narsaga gumon qilinsa, shu idishdagi hamma baliqlarning ichi ochib ko'riladi.

Laboratoriyada tekshirish uchun o'rtacha namuna olinadi. Olingan namuna bir turkumdagi hamma baliqlarning sifatini ko'rsatadigan bo'lishi kerak. Agar bitta baliqning og'irligi bir kilogrammgacha bo'lsa, o'rtacha namuna uchun ikki-uch dona baliq olinadi, 2 kg gacha bo'lsa 1-2 dona, 2 kg dan 5 kg.gacha bo'lsa har ikki baliqdan yarmi, 5 kg dan ortiq bo'lsa har ikki baliqdan uch bo'lak olinadi (boshidan, o'rtasidan va dum qismidan). Olingan namunalarning umumiy og'irigi 500 gr bo'lishi kerak.

Organoleptik tekshirish. Baliqlarni organoleptik tekshirishda asosiy e'tibor baliqlarning tashqi ko'rinishiga, uning shilimshiq modda bilan qoplanganligiga hamda suzgichlariga, jabrasiga, ko'ziga, qorniga, muskul to'qimalarining konsistensiyasiga, shilimshiq moddasining hidiga va orqa chiqaruv teshigiga qaratiladi. Baliq go'shtining hidini aniqlash uchun pichoq issiq suvda qizdiriladi, keyin tananing go'shtli joyiga bosiladi va olinib, o'ziga xos hidi aniqlanadi. Ayrim paytlarda baliqlar biror parazitlar bilan zararsizlanganligiga gumon qilinsa, ayrimlarning ichi yorib ko'riladi (misol uchun qorinda suv to'plangan yoki ligulyoz bilan zararlangan bo'lsa). Buning uchun baliq tanasi ikki joyidan qaychi bilan kesiladi: birinchisi oq chiziqli bo'ylab, ya'ni orqa chiqaruv teshigidan jabra qopqog'igacha va ikkinchisi yonbosh chizig'i bo'ylab orqa chiqaruv teshigidan boshigacha. Qorin devorining chap tomoni ochilib, ichakari, taloq, ikra yoki suti va qorin devorlarining ichki yuzasi ko'zdan kechiriladi. Parazitlarning lichinkasini aniqlash uchun umurtqa muskuli bo'ylab kesiladi, bunda pichoqni suzgichlariga nisbatan 30-35° burchakda ushlash kerak.

Tirik baliqni tekshirish. Odatda sog'lom baliqlar suv tagida suzadi, suv yuzasiga chiqmaydi, tashqi ko'rinishdan baliqning o'zi ham, suzgichlari ham harakatchan bo'ladi. Baliqlar biror kasallikka uchraganda suv yuzida suzadigan bo'ladi. Biror narsaga urilib shikastlangan va tangachalari lat yegan baliqlar sotishga chiqarilmaydi. Bunday baliqlar saqlash uchun yaroqsiz bo'lib, ularni baliq bazalaridan sanoat maqsadlarida qayta ishlash uchun topshiriladi. Ortiq baliqlar brak qilinadi.

Yangi baliq. Baliqlar ushlab olib kelingandan keyin yomon sharoitlarda saqlansa, bu baliqlar tezda o'zining tashqi ko'rinishini, yangiligini yo'qotadi, ya'ni ustki yuzasi oq shilimshiq modda bilan qoplanadi va natijada baliqning o'ziga xos rangi o'zgaradi.

Muzlatilgan baliq. Muzlatilgan baliq muskullarining holatini, hidini va boshqa ko'rsatkichlarini aniqlash uchun ayrim baliqlarning muzi eritiladi.

Eritilgan baliqlarning rangi o'ziga xos tabiiy, ya'ni yangi baliqlarga xos bo'lishi kerak. Eritilgandan keyin muskul to'qimalari boshqa noaniq hidlarga ega bo'ldi. Rangi, hidi o'zgargan baliqlar oziq-ovqat uchun ishlatilmaydi.

Laboratoriya tekshirish. Bakterioskopiya. Buning uchun ikkita buyum shishachasi olinib, surtma tayyorlanadi: surtmaning biri baliq muskulining yuza qismidan, ikkinchi muskulining chuqur qatlamlaridan tayyorlanadi. Surtma tayyorlash va uni mikroskop tagida tekshirish umumiy aniq tekshirish usullari asosida amalga oshiriladi.

a) yangi, yaxshi sifatli baliq go'shtidan tayyorlangan surtmada mikrofloralar bo'lmaydi yoki bir, ikki kokklar yoki tayoqchalar bo'lishi mumkin.

b) gumon qilingan baliq go'shti surtmasida agar go'shtni yuza qismidan tayyorlangan bo'lsa, 30-60 tagacha diplokokklar yoki diplobakteriyalar, ichki chuqur qatlam surtmasida 20-30 tagacha mikroorganizmlarni mikroskop tagida ko'rish mumkin.

d) yangi bo'lmagan baliq go'shtining yuzasidan tayyorlangan surtmada 60ta gacha mikroorganizmlar, chuqur qatlamidan tayyorlangan surtmada 30 tagacha mikroblarni mikroskop tagida aniqlash mumkin.

Xulosa. O'zbekiston xududida yitishtirilayotgan turli xil baliqlarning veterinariya sanitariya ekspertizasi va uni takomillashtirish borasida ishlarni yanada yangi usullar yordamida bozor hududida sotilayotgan baliqlarni yangiligini aniqlash va ularni organoleptik, laborator usullar yordamida aniqlab ularni realizatsiyaga chiqarish asosiy ishlardan biri hisoblanadi.

ГҶШТ ВА ГҶШТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ВЕТЕРИНАРИЯ САНИТАРИЯ ЭКСПЕРТИЗАСИ ВА КОНСЕРВАЦИЯЛАШ ГИГИЕНАСИ

Д.Низомова, З.Махаммадиев – магистратура талабалари,
С.М.Муродов – б.ф.н., доцент

Анатомия. Гўшти консервациялашдан мақсад - микроорганизмларнинг кўпайишини, тўхтатиш, тўқима ферментларининг таъсирини чеклаш ва озиқ-овқат маҳсулотларининг сақлаш муддатини узайтиришга қаратилган.