

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС  
ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ ҲУЗУРИДАГИ ОЛИЙ ТАЪЛИМ  
ТИЗИМИ ПЕДАГОГ ВА РАҲБАР КАДРЛАРИНИ ҚАЙТА  
ТАЙЁРЛАШ ВА УЛАРНИНГ МАЛАКАСИНИ ОШИРИШНИ  
ТАШКИЛ ЭТИШ  
БОШ ИЛМИЙ-МЕТОДИК МАРКАЗИ**

**ТОШКЕНТ ДАВЛАТ АГРАР УНИВЕРСИТЕТИ ҲУЗУРИДАГИ  
ПЕДАГОГ КАДРЛАРНИ ҚАЙТА ТАЙЁРЛАШ ВА УЛАРНИНГ  
МАЛАКАСИНИ ОШИРИШ ТАРМОҚ МАРКАЗИ**

**Стандартлаш ва чорва маҳсулотлари сифатини баҳолаш МОДУЛИ  
БЎЙИЧА**

**Ў Қ У В – У С Л У Б И Й   М А Ж М У А**

**Тузувчи:**

**Тошкент – 2015**

## МУНДАРИЖА

1. Ишчи дастур.....
2. Маъруза матни .....
3. Такдимотлар.....
4. Тест саволлари.....

**ИШЧИ ЎҚУВ ДАСТУРИ**  
**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ**  
**ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

**ОЛИЙ ТАЪЛИМ ТИЗИМИ ПЕДАГОГ ВА РАЎБАР КАДРЛАРИНИ**  
**ҚАЙТА ТАЙЁРЛАШ ВА УЛАРИНИГ МАЛАКАСИНИ ОШИРИШНИ**  
**ТАШКИЛ ЭТИШ БОШ ИЛМИЙ - МЕТОДИК МАРКАЗИ**

**ТОШКЕНТ ДАВЛАТ АГРАР УНИВЕРСИТЕТИ ХУЗУРИДАГИ**  
**ПЕДАГОГ КАДРЛАРИНИ ҚАЙТА ТАЙЁРЛАШ ВА УЛАРИНИГ**  
**МАЛАКАСИНИ ОШИРИШ ТАРМОҚ МАРКАЗИ**

**“Тасдиқлайман”**

**Тармоқ маркази директори**

\_\_\_\_\_ **С.С.Гулямов**  
“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ **2015 йил**

**СТАНДАРТЛАШ ВА ЧОРВА МАҲСУЛОТЛАРИ СИФАТИНИ**  
**БАҲОЛАШ МОДУЛИНИНГ**  
**ИШЧИ ЎҚУВ ДАСТУРИ**

Зоотехния (турлари бўйича) ОТМ таълим йўналишлари ва  
мутахассисликлари бўйича умумкасбий ва ихтисослик фанларидан дарс  
берувчи педагоглар учун

**Тошкент – 2015**

Модулнинг ўқув дастури Олий ва ўрта махсус, касб-хунар таълими ўқув-методик бирлашмалари фаолиятини Мувофиқлаштирувчи кенгашнинг 2015 йил 7 январдаги 1-сонли баённомаси билан маъқулланган.

### **ТУЗУВЧИ:**

А. Турғунбоев - ТошДАУ, “Маркетинг, маҳсулотларни стандартлаштириш ва сертификатлаштириш” кафедраси катта ўқитувчиси

М.И.Одинаев - ТошДАУ, “Маркетинг, маҳсулотларни стандартлаштириш ва сертификатлаштириш” кафедраси ассистенти

### **ТАҚРИЗЧИЛАР:**

З.М. Муқимов - ТошДАУ, “Маркетинг, маҳсулотларни стандартлаштириш ва сертификатлаштириш” кафедраси катта ўқитувчиси

А. Турғунбоев – ТДТУ “Метрология, стандартлаштириш ва сертификатлаштириш” кафедраси доценти, техника фанлари номзоди.

Х.И.Туркменов – ТИМИ КМТ «Амалий механика ва стандартлаштириш» кафедраси мудири, т.ф.н. доцент.

Ўқув дастурлари Тошкент давлат аграр университети Илмий кенгашида тавсия қилинган ( 2014 йил 27-ноябрдаги 7-сонли баённома ).

## Кириш

Дастур олий таълим муассасалари педагог кадрларининг касбий тайёргарлиги даражасини ривожлантириш, уларнинг илғор педагогик тажрибаларни ўрганишлари ҳамда замонавий таълим технологияларидан фойдаланиш бўйича малака ва кўникмаларини такомиллаштиришни мақсад қилади.

Олий таълим муассасалари “Зоотехния” (турлари бўйича) таълим йўналишлари ва мутахассисликлари умумкасбий ва махсус фанлардан дарс берувчи педагоглар малакасини ошириш курсининг мақсади – педагогик фаолиятга назарий ва касбий тайёргарликни таъминлаш ва янгилаш, касбий компетентликни ривожлантириш асосида таълим – тарбия жараёнларини самарали ташкил этиш ва бошқариш бўйича билим, кўникма ва малакаларни такомиллаштиришга қаратилган.

Олий таълим муассасалари “Зоотехния” (турлари бўйича) таълим йўналишлари ва мутахассисликлари умумкасбий ва махсус фанлардан дарс берувчи педагоглар малакасини ошириш курсининг вазифаси – педагогик кадрлар тайёргарлигига қўйиладиган талаблар, таълим ва тарбия ҳақидаги ҳужжатлар, педагогика ва психологиянинг долзарб муаммолари ва замонавий концепциялари, амалий хорижий тил, хорижий таълим тажрибаси, педагогнинг шахсий ва касбий ахборот майдонини лойиҳалаш, педагог кадрларнинг малакасини ошириш сифатини баҳолаш ишлари мазмунини ўрганишга йўналтиришдан иборат.

### I. Модулнинг мақсади ва вазифалари

#### **“Стандартлаш ва чорва маҳсулотлари сифатини баҳолаш”**

**модулининг мақсади:** педагог кадрларни қайта тайёрлаш ва малака ошириш курс тингловчиларини ветеринариянинг замонавий муаммолари ҳақидаги билимларини такомиллаштириш, фаннинг муаммоларни аниқлаш, таҳлил этиш ва баҳолаш кўникма ва малакаларини таркиб топтириш.

#### **“Стандартлаш ва чорва маҳсулотлари сифатини баҳолаш” модулининг вазифалари:**

- Стандартлаш ва чорва маҳсулотлари сифатини баҳолаш жараёнини технологиялаштириш билан боғлиқликда юзага келаётган муаммоларни аниқлаштириш;

- тингловчиларнинг ветеринария фанидаги инновациялардаги таҳлил этиш кўникма ва малакаларини шакллантириш;

- фан бўйича педагогик муаммоларни ҳал этиш стратегияларини ишлаб чиқиш ва амалиётга тадбиқ этишга ўргатиш.

#### **Модулни ўзлаштиришга қўйиладиган талаблар**

“Стандартлаш ва чорва маҳсулотлари сифатини баҳолаш” модулини ўзлаштириш жараёнида амалга ошириладиган масалалар доирасида тингловчилар:

- зоотехния йўналиши умуммутахассислик ва мутахассислик фанларининг дидактик асосларини;

- зоотехния йўналиши умуммутахассислик ва мутахассислик фанларини ўқитиш бўйича инновацияларни;
- зоотехния соҳасидаги сўнги ютуқларни;
- зоотехния йўналиши доирасидаги мутахассислик фанларини ўқитиш бўйича илғор хорижий тажрибаларни;
- зоотехния йўналиши доирасидаги фанларни ўқитиш бўйича педагогик маҳорат асосларини билиши керак.
- зоотехния йўналиши фанларидан электрон ўқув материалларини ярата олиш технологияларини билиши ҳамда улардан таълим жараёнида фойдаланиш;
- зоотехния йўналиши педагогларида касбий билимларни такомиллаштириш жараёнида ўз-ўзини ривожлантиришга бўлган онгли эҳтиёжни шакллантириш;
- таълим жараёнини ташкил этиш ва бошқариш кўникмаларига эга бўлиши лозим.

### **Модулнинг ўқув режадаги бошқа модуллар билан боғлиқлиги ва узвийлиги**

Модул мазмуни ўқув режадаги “**Чорва молларини озуклантириш асослари**” ўқув модуллари билан узвий боғланган ҳолда педагогларнинг касбий педагогик тайёргарлик даражасини орттиришга хизмат қилади.

### **Модулнинг олий таълимдаги ўрни**

Модулни ўзлаштириш орқали тингловчилар чорва молларини озуклантириш асослари муаммоларини аниқлаш, уларни таҳлил этиш ва баҳолаш, оптимал ва муқобил ечим топишга доир касбий компетентликка эга бўладилар.

### **Модул бўйича соатлар тақсимоти:**

№	Модул мавзулари	Тингловчининг ўқув юклараси, соат					
		Ҳаммаси	Аудитория ўқув юклараси				Мустақил таълим
			жами	Назай	Амалий машғулот	Кўчма машғулот	
1.	Стандартлаштириш бўйича ишларни ташкил қилиш.	4	4	2		2	
2.	Гўшт ва гўшт маҳсулотлари сифатини бошқариш	4	4		4		
3.	Қорамолларга мўлжалланган омехта ем концентратининг тузилиши	4	4		4		
	<b>Жами:</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

## **НАЗАРИЙ МАШҒУЛОТЛАР МАЗМУНИ.**

### **Маъруза.**

#### **1-мавзу: Стандартлаштириш бўйича ишларни ташкил қилиш (2- соат).**

##### **Режа:**

1. Стандартлаштириш Давлат тизими.
2. Стандартларнинг турлари ва тоифалари.
- 3 Стандартларни ишлаб чиқиш, тасдиқлаш ва тадбиқ этиш тартиб қоидалари.
- 4 “Ўзстандарт” агентлиги ташкилоти ҳақида.

Бу соҳадаги асосий тушунчалар 61 атамдан иборат бўлиб, уларнинг моҳияти кетма-кетлиги бўйича маълум тартибда жойлаштирилиб, ҳозирги вақтда чоп этилган ЎзРСТ 1.10-93 “Ўзбекистон Республикасининг стандартлаштириш давлат тизими. Асосий атамалар ва таърифлар” стандарти яратилди.

Стандартлаштириш соҳасидаги бир қанча асос бўлувчи ҳужжатлар Ўзстандарт агентлиги ҳузуридаги стандартлаштириш, метрология, сертификат-лаштириш институти (СМСИТИ) да яратилмоқда. Булар қаторига дастлабки стандартлар Ўз РСТ 1.0-92, Ўз РСТ 1.1-92, Ўз РСТ 1.2-92, Ўз РСТ 1.3-92 ва бошқалар киради.

## **Амалий машғулот мазмуни.**

#### **1-мавзу: Гўшт ва гўшт маҳсулотлари сифатини бошқариш (4-соат).**

##### **Р Е Ж А:**

1. Гўштни синфий тузилиши, семизлик категориялари
2. Гўштни кимёвий таркиби
3. Гўшт сифатига қўйиладиган талаблар
4. Гўштли яримфабрикатлар
5. Колбаса маҳсулотлари
6. Гўшт консервалари

Қишлоқ хўжалигида етиштириладиган ҳайвонлар (сўйишга мўлжалланган мой) ва паррандалар гўшт саноатини хом ашёси ҳисобланади. Сўйилган молтурига қараб (қора мол) гўшти, қўй, эчки, от, кийик, қуён, ёввойи ҳайвон гўшти ва ҳоказо бўлади.

Молни гўшт бериш маҳсулдорлиги олинadиган гўштининг миқдори ва сифати бўйича аниқланади ва тирик, қабул қилиб олиш, сўйилган массаси ва гўштининг чиқиши билан аинланади. Тирик массаси-бу тирик молнинг массаси. Қабул қилиб олиш массаси-бу молни массасида уни корин-ичагига 3% чиқариб юборилгандаги массаси.

## **2-Мавзу: Қорамолларга мўлжалланган омихта ем концентратининг тузилиши (4-соат).**

### **Режа:**

1. Қорамоллар учун омихта ем концентрати.
2. Қорамоллар учун тайёрланадиган ем хашак
3. Мол сути сифатига қўйиладиган умумий талаблар

Омихта ем-концентратларни ишлаб чиқарувчилар ушбу стандартга асосан, ташиш ва сақлаш муддатларига риоя этилган кафолатни ўз зиммасига олади. Сақлашнинг кафолат муддати, ишлаб чиқарган муддатдан бошлаб бузоклар учун 1 ой ва бошқа қорамоллар учун 2 ой.

Стандарт. Ушбу стандарт бузоклар, ғозлар, ўрдаклар, куркалар, товуқлар ва бройлер товуқларнинг тўлиқ рационли омихта емини текширишда қўлланилади. Хашак таркибидаги бошоқли ва дуккакли ўсимликлар миқдори ва физик-кимёвий кўрсаткичларига қараб 3 синфга бўлинади. Доннинг намлиги 17% дан ошмаслиги керак. Таркибидаги бошоқли ва дуккакли ўсимликлар камайганда хашак сифати хам пасаяди. Шу билан бирга унинг таркибидаги хом протеин ва каротин хам камаяди, бириктирувчи тўқималар ва минерал аралашмалар эса кўпаяди.

### **КЎЧМА МАШҒУЛОТЛАР МАЗМУНИ.**

Чорвачилик институтида Стандартлаш ва чорва маҳсулотлари сифатини баҳолаш бўйича 2 соатлик машғулот ўтказилди.

### **МУСТАҚИЛ ТАЪЛИМ МАВЗУЛАРИ**

1. Стандартлаштириш соҳасидаги асосий атамалар.
2. Маҳсулот сифат кўрсаткичлари ва уларни аниқлаш усуллари (органолептик, лаборатория, социологик ва эксперт).
3. Янги стандартларни ишлаб чиқиш қоидаси.
4. Хиллаштириш, бирхиллаштириш.
5. Комплекс стандартлаш.
6. Корхонада сифатни бошқариш тизимини ишлаб чиқиш.
7. Стандартлаштириш бўйича халқаро ташкилотлар (ИСО).
8. Республикада метрологик хизматини ташкил қилиш.
9. Республикада сертификатлаштириш ишлари ва сертификат бериш қоидалари.
10. Ўсимликшунослик маҳсулотларини стандартлаштириш.
11. Импорт маҳсулотларни стандартлаштириш.
12. Қишлоқ хўжалик маҳсулотлари сифатини аниқлашнинг асосий усуллари.
13. Ғалла ва дуккакли ўсимликларни стандартлаштириш.
14. Техник ўсимликлар ва озуқаларни стандартлаштириш.



## Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. «Чорвачиликда хусусий тадбиркорликни ривожлантириш ва қўллаб қувватлаш тадбирлари тўғрисида» 96 қарор 24.03.95.
2. В.Н Баканов., В.К Менкин., «Кормление сельскохозяйственных животных» М., Агропромиздат, 1989.
3. Э.А. Богданов «Кормление сельскохозяйственных животных» М. 1990.
4. Р. Ҳамроқулов, К. Қарибаев «Қишлоқ хўжалик ҳайвонларини озуклантириш» Т. 1999.
5. Э.А. Петухова и др. «Практикум по кормлению сельскохозяйственных животных» М. Агропромиздат, 1990.
6. А.П. Калашников «Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных» М. Агропромиздат 1985.
7. 6. А.П. Калашников «Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных» М. Агропромиздат 2003.

### Сайтлар:

1. [www/ziyo.net](http://www.ziyo.net)
2. [www.uralti.ru](http://www.uralti.ru)
3. [www.kiweronline.com](http://www.kiweronline.com)

## МАЪРУЗА:

### Стандартлаштириш бўйича ишларни ташкил қилиш

1. Стандартлаштириш Давлат тизими.
2. Стандартларнинг турлари ва тоифалари.
3. Стандартларни ишлаб чиқиш, тасдиқлаш ва тадбиқ этиш тартиб-қоидалари.
- 4 “Ўзстандарт” агентлиги ташкилоти ҳақида.

#### *1. Стандартлаштириш давлат тизими (СДТ)*

Республикада стандартлаштириш жараёни 3 босқичдан иборат:

- атамаларни стандартлаштириш;
- ўлчовларни, ўлчаш ва синов ускуналарини ва уларни конструкцияга ва маҳсулот технологиясига боғлаб стандартлаштириш;
- маҳсулотнинг ўзини стандартлаштириш.
- ИСО/МЭК томонидан яратилган консултатив кенгаш техника ривожининг йўналишини қуйидагича тавсия қилади:
  - стандартларни яратишда ва уларни келишишда янги механизмларни яратиш;
  - ҳаражатларни илк тадқиқотларга ва реал истиқболга эга бўлган техникавий ютуқларга тўпламоқ;
  - бор техникавий қўмиталарнинг илмий тадқиқот, тажрибавий конструкторлик ишларини шу жумладан экология соҳасидаги ишларни, эътиборга олган ҳолда янги режали ишларни яратиш;
  - етакчи мутахассислар бошчилигидаги ўтказиладиган семинарлар, илмий маърузалар шаклидаги иккиламчи механизмлардан фойдаланиш;
  - саноатнинг юқори раҳбарлари орасида янги ғояларни тарғибот қилишга эътиборни қаратмоқ.

Мана шунинг учун стандартлаштиришда атамаларни бир ерга тўпламоқ, улар асосида таърифлар яратмоқ ва ниҳоят бу соҳада стандартлар яратмоқ ҳозирги куннинг талаби, иқтисодиётни ривожлантиришнинг долзарб масалалари ҳисобланади.

Шу мақсадда стандартлаштириш соҳасидаги атамаларни тўплашда **халқаро стандартлаштириш ташкилотининг ҳужжатларига, собиқ Иттифокдаги маълумотларга, шунингдек, Ўзбекистон Республикасида илк яратилган ҳужжатларга мурожаат этилди.**

Бу соҳадаги асосий тушунчалар 61 атамдан иборат бўлиб, уларнинг моҳияти кетма-кетлиги бўйича маълум тартибда жойлаштирилиб, ҳозирги вақтда чоп этилган ЎЗРСТ 1.10-93 “Ўзбекистон Республикасининг стандартлаштириш давлат тизими. Асосий атамалар ва таърифлар” стандарти яратилди.

Стандартлаштириш соҳасидаги бир қанча асос бўлувчи ҳужжатлар Ўзстандарт агентлиги ҳузуридаги стандартлаштириш, метрология, сертификат-лаштириш институти (СМСИТИ) да яратилмоқда. Булар

қаторига дастлабки стандартлар Ўз РСТ 1.0-92, Ўз РСТ 1.1-92, Ўз РСТ 1.2-92, Ўз РСТ 1.3-92 ва бошқалар киради.

Ўз РСТ 1.0-92 “Ўзбекистон Республикаси стандартлаштириш давлат тизими. Асосий қоидалар” бўйича стандартлаштиришнинг моҳияти, мақсад ва вазифалари ҳамда қўлланиладиган асосий тушунчалар билан олдинги маърузамизда танишиб чиқдик.

Мазкур стандарт стандартлаштиришнинг асосий вазифа ва мақсадини, стандартлаштириш ишларининг ташкил этилиши ва асосий қонун-қоидаларини, меъёрий ҳужжатларнинг тоифасини, стандартлар турларини, халқаро ҳамкорлик бўйича асосий қоидаларни, стандартлар ва техникавий шартларнинг қўлланишини, стандартларга ва ўлчаш воситаларига нисбатан давлат назоратини белгилайди.

## ***2. Стандартларнинг турлари ва тоифалари***

Ўзбекистон Республикаси ҳудудида стандартлаштириш объектларига қўйиладиган талабларни белгиловчи меъёрий ҳужжатларнинг қуйидаги тоифалари амал қилади:

- Халқаро (давлатлараро, минтақавий) стандартлар;
- Ўзбекистон Республикасининг стандартлари;
- Тармоқ стандартлари;
- Техникавий шартлари;
- Корхона стандартлари;
- Хорижий мамлакатларнинг миллий стандартлари.

***Халқаро стандарт*** - бу стандартлаштириш билан (стандартлаштириш бўйича) шуғулланадиган халқаро ташкилот томонидан қабул қилинган ва истеъмолчиларнинг кенг доирасига яроқли бўлган стандартдир.

***Минтақавий стандарт*** эса, стандартлаштириш билан шуғулланадиган минтақавий ташкилот томонидан қабул қилинган ва истеъмолчиларнинг кенг доирасига яроқли бўлган ҳужжатдир.

***Давлатлараро стандарт "ГОСТ"*** - бу стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш бўйича давлатлараро кенгаш томонидан қабул қилинган, бажарилиши шарт бўлган ҳужжатдир.

***Миллий стандарт*** - бу стандартлаштириш билан шуғулланадиган миллий идора томонидан қабул қилинган ва истеъмолчиларнинг кенг доирасига яроқли бўлган стандартдир.

***Корхона стандарти*** - бу маҳсулотга, хизматга ёки жараёнга корхонанинг ташаббуси билан ишлаб чиқиладиган ва унинг томонидан тасдиқланган ҳужжатдир.

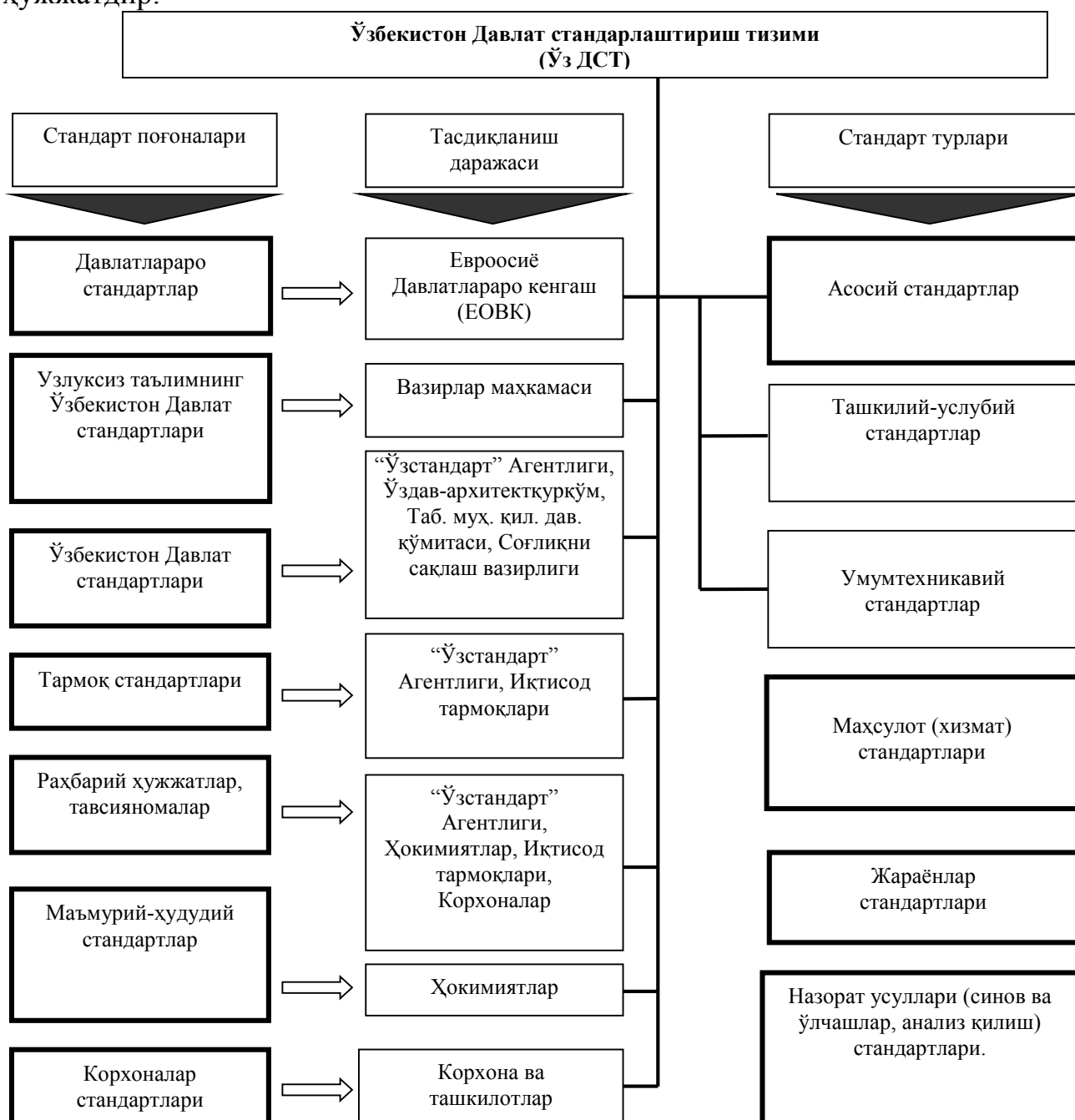
Стандартларни қўллашда турли усуллар мавжуд. Бир мамлакат доирасида стандартлар янгидан яратилиши мумкин ҳамда халқаро, минтақавий ва давлатлараро стандартларни тўғридан-тўғри қўлланиши ҳам мумкин.

Стандартлардан ташқари раҳбарий ҳужжатлар, техникавий шартлар, стандартлаштириш бўйича тавсияномалар, йўриқномалар (қоидалар) ҳам мавжуддир.

**Раҳбарий ҳужжат** деганда стандартлаштириш идораларининг ва хизматларнинг вазифаларини, бурчларини ва ҳуқуқларини, уларнинг ишлари ёки ишларининг айрим босқичларини бажариш усуллари, тартибини ва мазмунини белгилайдиган меъёрий ҳужжат тушунилади.

**Техникавий шартлар (O'ZTSH)** - бу буюртмачи билан келишилган ҳолда, ишлаб чиқарувчи томонидан ёки буюртмачи томонидан тасдиқланган аниқ маҳсулотга (хизматга) бўлган техникавий талабларни белгиловчи меъёрий ҳужжатдир.

**Йўриқнома (қоидалар)** - инструкция (правила) - бу ишларни ёки уларнинг айрим босқичларини мазмуни ва таркибини белгиловчи меъёрий ҳужжатдир.



**Стандартлаштириш объектларига ўз навбатида қуйидагилар киради:**

- ягона техникавий тилни қўшиб ҳисоблаганда умумтехникавий объектлар, умумий машинасозликда қўлланиладиган буюмларнинг намунавий конструкциялари (маҳкамлаш воситалари, асбоблар ва бошқалар), материаллар ва моддаларнинг хусусияти ҳақидаги ишончли маълумотлар, техникавий-иқтисодий ахборотнинг тавсифлаш ва кодлаш;
- аниқ мақсадга йўналтирилган давлат илмий-техникавий ва ижтимоий-иқтисодий дастурлар ва лойиха объектлари;
- Республикага (ёки муайян корхоналарга) маҳсулот ёки технологиясининг рақобат қилиш қобилиятини оширишини таъминлаш имкониятини берадиган фан ва техника ютуқлари;
- Республикада ички эҳтиёжини қондириш учун, шунингдек, бошқа давлатларга экспорт сифатида етказиб бериш учун ишлаб чиқариладиган маҳсулотлари;
- стандартларнинг талаблари ва техникавий шартлари халқаро, минтақавий ва саноати ривожланган хорижий мамлакатларнинг миллий стандартлари талаблари билан уйғунлаштирилиши.

“Ўзстандарт” агентлиги, Давлат архитектура ва қурилиш қўмитаси, Давлат табиатни муҳофаза қилиш қўмитаси ва Соғлиқни сақлаш вазирлиги стандартлаштириш бўйича тармоқлараро ишларни ташкил қилиш ва мувофиқлаштириш учун ўз ҳуқуқлари доирасида **йўриқномалар, қоидалар, низомлар, услубий кўрсатмалар, раҳбарий ҳужжатларни (РН) ва тавсияларни (Т) ишлаб чиқадилар ва манфаатдор томонлар билан келишилган ҳолда тасдиқлайдилар.**

Ўзбекистон Республикасининг стандартларини ишлаб чиқиш, келишиш, тасдиқлаш ва рўйхатга олиш тартиби Ўз РСТ 1.1-92 стандарти билан белгиланади.

Стандартлаштириш объектининг ўзига хос хусусиятларига ва унга белгиланадиган талаблар мазмунига боғлиқ равишда Ўзбекистон Республикаси стандартлаштириш тизими асосий турдаги стандартларни назарда тутлади:

- асос бўлувчи стандартлар;
- умумтехникавий стандартлар;
- техникавий шартлар (маҳсулот, жараён, хизматлар учун) стандартлари;
- техникавий талаблар стандартлари;
- назорат усуллари (синовлар, таҳлиллар, ўлчашлар, таърифлар) стандартлари.

Лозим бўлган тақдирда маҳсулотнинг асосий техникавий-иқтисодий кўрсаткичларини, унинг номларини (турларини) оқилона таркиби ва бошқа талабларни аниқ белгилайдиган бир турдаги маҳсулот гуруҳига стандарт ишлаб чиқиши мумкин.

**Асос бўлувчи стандартлар** ташкилий-техникавий жараёнларнинг бажарилиши, ишлаб чиқиш, ишлаб чиқариш ва маҳсулотни қўллаш жараёнлари тартибини (қоидаларини), шунингдек фаолиятнинг муайян

соҳасида ишларни ташкил этишнинг асосий (умумий) қоидаларини белгилайди.

**Умумтехникавий стандартлар** маҳсулотнинг техникавий жиҳатдан бир-бирига мос бўлишини ва ўзароалмашувини таъминлаш учун зарур бўлган ишлаб чиқиш, ишлаб чиқариш ва маҳсулотни қўллашнинг умумтехникавий талабларини, шунингдек меҳнат ҳавфсизлиги, атроф-муҳитни (экология) зарарли таъсирлардан (шовқин, тебраниш ва бошқалардан) ҳимоя қилиш, намунавий технологик жараёнлар, маҳсулот сифатини назорат қилиш (синаш) усуллари, ҳужжатларни бирхиллаштириш талабларини белгилайди.

Ўзбекистон Республикаси стандартлари ва техникавий шартларини ишлаб чиқиш, одатда ҳар бир манфаатдор корхона ва ташкилотнинг мухтор вакили бўлган мутахассислардан ташкил топган техникавий қўмиталар (ТҚ) кучи билан ёки стандартлаш-тириш бўйича таянч ташкилотлари томонидан амалга оширилади.

#### **4. Ўзбекистон Республикасида “Ўзстандарт” агентлиги ташкилоти ҳақида**

Вазирлар Маҳкамасининг “Ўзбекистон Республикасида стандартлаштириш бўйича ишларни ташкил қилиш” тўғрисидаги 1992 йил 2 мартдаги 93-сонли қарорига мувофиқ Ўзбекистон Республикасининг Вазирлар Маҳкамаси ҳузури-даги Стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш Ўзбекистон давлат маркази, кейинчалик (“Ўзстандарт” агентлиги) - стандартлаштириш бўйича Миллий идора ҳисобланади.

Унинг ваколатига қуйидагилар киради:

- метрологияга оид фаолиятни минтақалараро ва тармоқлараро мувофиқлаштириш;
- физикавий катталиклар бирлиги эталонларини яратиш, тасдиқлаш, сақлаш ва қўллаш қоидаларини белгилаш;
- ўлчаш воситалари, усуллари ва натижаларига қўйиладиган умумий метрологик талабларни аниқлаш;
- давлат метрологик текширувини ва назоратини амалга ошириш;
- метрология масалалари бўйича меъёрий ҳужжатларни, шу жумладан, давлатнинг бошқа бошқарув идоралари билан ҳамкорликда Ўзбекистон Республикасининг бутун ҳудудида мажбурий кучга эга бўлган меъёрий ҳужжатларни қабул қилиш;
- метрология соҳасида илмий ва муҳандис-техник кадрларни тайёрлаш;
- Ўзбекистон Республикасининг метрология соҳасидаги халқаро шартномаларига риоя этилишини устидан назоратни амалга ошириш;
- метрология масалалари бўйича халқаро ташкилотлар фаолиятида қатнашиш киради.

“Ўзстандарт” таркибида бир неча бўлимлар, сектор, лаборатория, гуруҳлар, ҳар бир вилоят бошқарма ва марказлари, илмий-тадқиқот институти, Миллий Эталонлар Маркази мужассамлашган.

“Ўзстандарт” агентлигига қарашли турли соҳа ва тармоқларни ўз ичига олган, бир хил номдаги бўлимлар ҳам бор. Буларга стандартлар ва маҳсулотни сертификатлаштириш бўйича давлат назорати ва ўлчаш воситаларини давлат қиёсловидан ўтказиш ва аттестатлаш соҳавий бўлимлари киради.

Стандартлар ва маҳсулотни сертификатлаштириш бўйича давлат назорати соҳавий бўлимлар: оғир саноат, машинасозлик, енгил саноат, маҳаллий саноат ҳамда агросаноат комплекси доирасида ўз фаолиятини амалга оширади.

“Ўзстандарт” агентлигининг илмий-услубий маркази этиб, Ўзбекистон Республикасида стандартлаштириш, метрология, сертификатлаштириш ва маҳсулот сифатини бошқариш соҳаларидаги тадқиқот ва мутахассислар малакасини ошириш ва қайта тайёрлаш институти - ҳозирда стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш илмий-тадқиқот институти тайинланган.

Сертификатлаштириш миллий идораси қуйидаги асосий йўналишлар бўйича ўз фаолиятини амалга оширмақда:

- Республикада сертификатлаштиришни қўллаш ва такомиллаштиришнинг умумий сиёсатини ишлаб чиқиш, қонун чиқарувчи ва ижро этувчи тегишли давлат идоралари билан алоқаларни ўрнатиш;
- сертификатлаштириш масалалари бўйича бошқа мамлакат ва халқаро ташкилотларнинг вакиллари билан, ўзаро келишилган асосда алоқаларни ўрнатиш, керак бўлса, бу ташкилотлар фаолиятида Ўзбекистон Республикасининг қатнашишини таъминлаш;
- сертификатлаштиришда ягона қоида ва иш тартибларини белгилаш, буларга риоя қилишнинг назорати, сертификатлаштириш натижалари бўйича ҳужжатларни ахборотли маълумот билан таъминлаш.

Вазирлар Маҳкамасининг 2002 йил № қарорини бажариш йўлида “Ўзстандарт” ўзининг вилоят бошқармаларини (СМСХМ) тузиб, уларнинг ишларига ҳартарафлама кўмак кўрсатмоқда. Республикадаги синов лабораторияларини аккредитлаш ишлари жадал қадамлар билан амалга оширилмоқда. Фарғона, Кўкон, Қарши, Бухоро, Самарқанд шаҳарларидаги синов лабораториялари аккредитланиб, ҳозирда улар турли синов амалларини ўтказмоқдалар. Фақатгина Фарғонадаги синов лабораториясида ўтказилган синовлар натижасига кўра “Азот” ишлаб чиқариш бирлашмаси, Қувасой чинни заводи, Риштон кулолчилик маҳсулотлари заводи, “Кувамебель” ишлаб чиқариш бирлашмаси маҳсулотлари мувофиқлик сертификатини олишга сазовор бўлдилар.

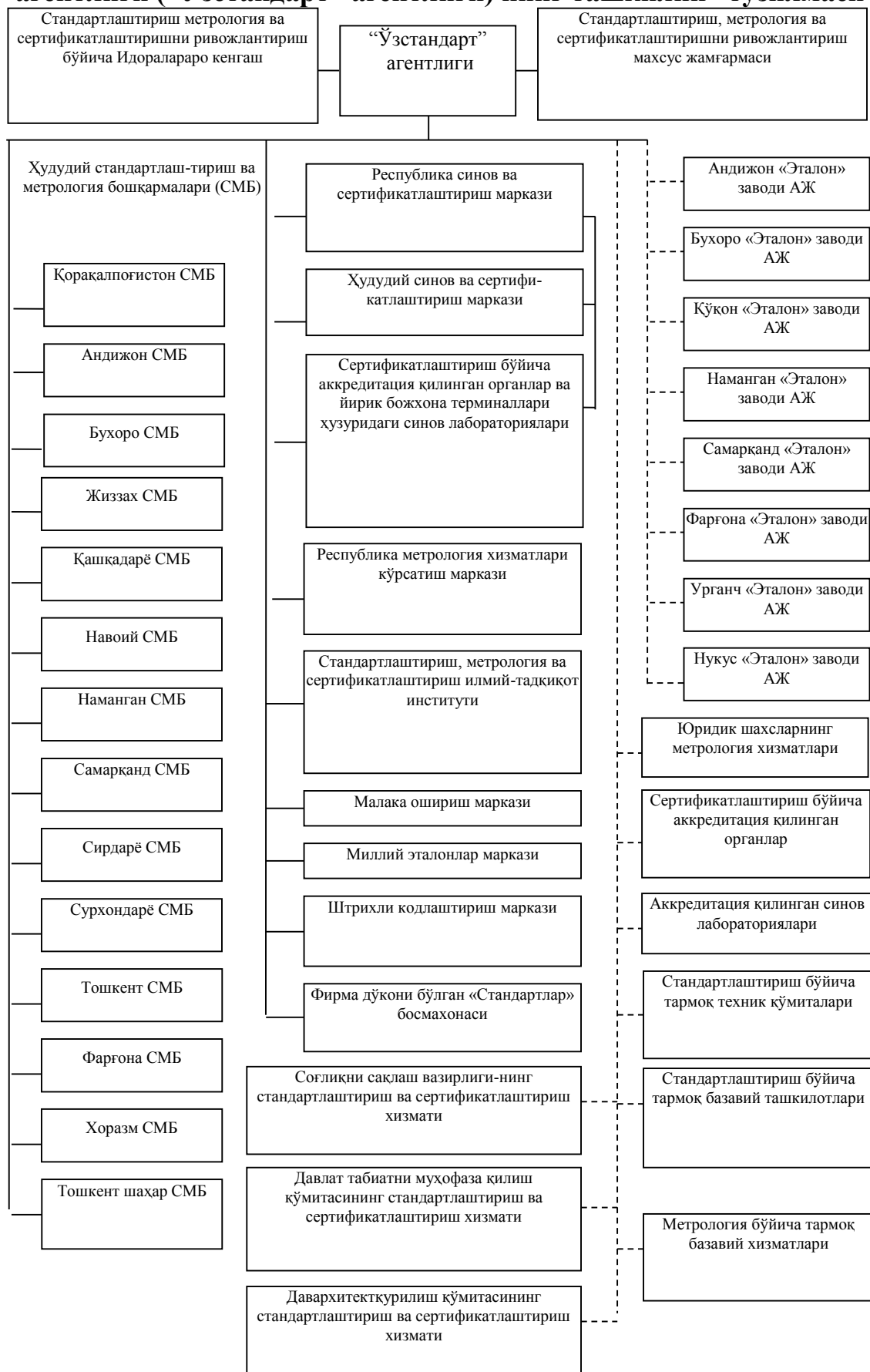
“Ўзстандарт” агентлиги таркибидаги озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалик маҳсулотларини текширувчи синов лабораторияси аккредитланган лабораториялардан ҳисобланиб, шу кунгача ўнлаб, муайян турдаги маҳсулотларга мувофиқлик сертификати берилди.

**Ўзбекистон стандартлаштириш ва сертификатлаштириш агентлиги  
(«Ўзстандарт» агентлиги) марказий аппаратининг тузилмаси**





# Ўзбекистон стандарлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги (“Ўзстандарт” агентлиги) нинг ташкилий тузилмаси



## Худудий стандартлаштириш ва метрология бошқармалари (СМБ) апаратининг намунавий тузилмаси



Республика худудига келтириладиган ёки ундан четга чиқариладиган моллар (маҳсулотлар) нинг ҳавфсизлигини тасдиқлаш билан боғлиқ бўлган амаллар тегишли давлат идоралари билан келишилган ҳолда Ўзстандарт томонидан тайёрланган алоҳида ҳужжат бўйича бажарилади.

Халқаро ҳамкорликни ривожлантириш мақсадида Туркия ва Хитой давлатлари билан стандартлаштириш, сертификатлаштириш ва метрология соҳаларида ҳамкорлик қилиш ниятида битим тузилди. Бу йўлдаги ишлар ўз мевасини бермоқда. Туркия мутахассислари Тошкентда бўлиб, “Ўзстандарт” томонидан уюштирилган Республика семинарларида сертификатлаштириш соҳасида маърузалар билан қатнашмоқдалар.

Ўзбекистон Республикаси Мустақил Давлатлар Ҳамдўстлиги каторига кирувчи мамлакатлар билан стандартлаштириш, сертификатлаштириш ва метрология соҳаларида яқин ҳамкорлик қилмоқда.

Стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш соҳаларида илмий тадқиқот ишлари ҳам ўз йўналишига эгадир.

### Такрорлаш учун саволлар.

1. Стандартлаштириш давлат тизими нима?
2. Стандартлаштириш жараёнининг босқичлари.
3. Стандартлаштириш давлат тизимидаги асос бўлувчи стандартларга мисоллар келтиринг.
4. Стандарт тоифаси деганда нимани тушунасиз?
5. Республикада амал қилувчи стандарт тоифаларини санаб беринг.

1. Нима сабабдан стандартлар ўзгартирилади?
2. Стандартларни ишлаб чиқиш нечта босқичдан иборат?
3. Стандарт лойиҳаси бўйича техникавий қўмитанинг функцияси нималардан иборат?
4. Стандартларни белгилаш тартиби қандай?
5. Техникавий шартларни яратишнинг қандай тафовутли томонларини биласиз?
6. Ўзстандарт функциялари ҳақида қандай маълумотларга эгасиз?
7. Метрология, стандартлаштириш ва сертификатлаштириш бўйича мутахассисларни қаерда тайёрланади ва малакаси оширилади?

## Гўшт ва гўшт маҳсулотлари сифатини бошқариш

### Р Е Ж А:

1. Гўштни синфий тузилиши, семизлик категориялари
2. Гўштни кимёвий таркиби
3. Гўшт сифатига қўйиладиган талаблар
4. Гўштли яримфабрикатлар
5. Колбаса маҳсулотлари
6. Гўшт консервалари

#### 1. Гўштни синфий тузилиши

Қишлоқ хўжалигида етиштириладиган ҳайвонлар (сўйишга мўлжалланган мой) ва паррандалар гўшт саноатини хом ашёси ҳисобланади. Сўйилган молтурига қараб (қора мол) гўшти, қўй, эчки, от, кийик, қуён, ёввойи ҳайвон гўшти ва ҳоказо бўлади.

Молни гўшт бериш маҳсулдорлиги олинadиган гўштининг миқдори ва сифати бўйича аниқланади ва тирик, қабул қилиб олиш, сўйилган массаси ва гўштининг чиқиши билан аинланади. Тирик массаси-бу тирик молнинг массаси. Қабул қилиб олиш массаси-бу молни массасида уни қорин-ичагига 3% чиқариб юборилгандаги массаси. Сўйилган массаси-бу сўйиб ишлов берилгандан кейинги янги нимта массаси. Тирик, қабул қилиб олиши, сўйилган массалари кг да фойдаланилади. Гўштни чиқиши сўйилган массаини қабул қилиб олинган массасига нисбатан % да ифодаланганидир.

Қора мол гўштини чиқиши 55-70% ни қўй гўштини чиқиши эса 55-56% ни ташкил қилади.

Қора мол наслини маҳсулдорлигига қараб 3 та йўналишга бўлинади. Гўшт берадиган, сут берадиган ва гўшт сут берадиган. Гўшт саноати учун гўшт берадиган наслини кўпайтириш мақсадга мувофиқ бўлади. Бу насл қорамоллар сифатли гўшт беради, гўштни чиқиши ҳам юқори бўлади. мол нимтасини асосий қисмини мушак тўқимаси ташкил қилади.

Ёғ ўртача миқдорда мускуллар орасида еғилади. Қўйни гўшти юнг берадиган, сут берадиган, гўшт-ёғ берадиган наслларга бўлинади. Қўйни думбали насли 20 кг гача думба ёғи беради. Қўйни гўшт-юнг берадиган насли, юқори сифатли гўшт беради.

Гўштининг семизлик категориялари тамғалаб белгиланади. Ҳар қайси тамғада республиканинг қисқартирилган номи, корхона номери, гўшти қаерда тамғалангани, яна «Веткорик» сўзи кўрсатилади. 1-категорияли мол гўштира бинафша рангли думалоқ тамға босилади. Ҳар қайси нимтанинг ташқи томонига бешта тамға босилади. Курак, орт, бел, сон ва кўкрак қисмларига.

2-категорияли мол гўштира бинафша рангли квадрат тамға босилади. Ҳар қайси нимтага 2 та дан-курак ва сон қисмларига биттадан тамға босилади.

1- ва 2-категорияли бузоқ гўштини ҳам катта моллар гўшти сингари тамғаланади, лекин тамғаларнинг ўнг томонига қўшимча қилиб «М» ҳарфи қўйилади.

Ориқ мол гўштига қизил рангли учбурчак тамға қўйилади.

*Семизлиги бўйича категорияларни тамғалаш намуналари.*

1	ҳамма турдаги 1-категорияли гўшт
2	ҳамма турдаги 2-категорияли гўшт
3	ҳамма турдаги ориқ гўшт

1-категорияли қўй ва эчки гўштларига ҳам думалоқ тамға босилади, ҳар қайси танага 5 та: иккала нимтанинг курак ва сон қисмларига биттадан ҳамда тўшнинг ўнг томонига батта тамға қўйилади. 2-категорияли қўй ва эчки гўштларини иккала нимтанинг курак ва сон қисмларига ҳамма бўлиб тўртта квадрат тамға бўлиши керак. Ориқ қўй гўштига бинафша рангли учбурчак тамға, ориқ эчки гўштига эса қизил рангли учбурчак тамға босилади.

## **2. Гўштни кимёвий таркиби.**

Ёғдан ажратилган гўштни таркибида сув 74,8%, оксил 21,6%, ёғ 2,3%, гликоген 0,8%, минерал моддалар, ферментлар, витаминлар бўлади.

*Гўштни турлари ва тамғалаш.* Гўштни сўйилган ҳайвон турига, ёши, семизлик даражасига ва гўштининг термик ҳолатига қараб, турларига бўлинади. Сўйилган мол турига қараб мол (қорамол) гўшти, қўй, эчки, от, кийик, қуён, ёввойи ҳайвон гўшти ва ҳоказолар бўлади.

*Мол гўшти сифат кўрсаткичлари.* Қорамолнинг жинсига ва ёшига боғлиқ бўлади. Қорамол жинсига қараб сигир гўшти, хўкиз (бичилган буқа) гўшти ва буқа гўшти бўлади. Ёшига қараб сўким гўштига (3 ёшдан ортиқ мол), бузоқ гўштига (3 ойдан 3 ёшгача) ва бузоқ гўштига (3 ойгача) бўлинади. Сигир ва буқа гўштининг ранги кип-қизилдан тўқ қизилгача мускул тўқимаси зич, ингичга толали, бўрдоқи зотли молларда аниқ кўриниб турадиган «мармарсимон» бўлади. Ёғнинг ранги қорамолнинг ёшига боғлиқ. У оқдан сариқгача бўлиши мумкин.

Бузоқ гўшти пуштироқ-қизил, мускул тўқимаси майин, ингичка толали, «мармарсимонлиги» оз сезиладиган, ёғи оқ рангли бўлади. Бузоқча гўшти оч-пушти рангдан ялтироқ пушти ранггача, унинг консистенцияси, мускулларининг тузилиши ингичка толали бўлади. «Мармарсимонлик» бўлмайди. От гўшти ёшига, жинсига, семизлиги ва савдо навларига бўлинади. Ёшига қараб от гўштига (1 ёшдан катта) ва той гўштига (1 ёшгача) бўлинади.

Жинсига қараб айғир ва бия гўштига бўлинади. Гўштни ҳароратига қараб янги қўйилган, ҳовури тушган, совутилган, музлаган бўлади.

Ҳозиргина сўйилган мол гўштини ҳарорати (34<sup>0</sup> С га яқин) тириклигидаги ҳароратга яқин бўлади. У сотувга чикмайди, чунки шундайлигича сақалб бўлмайди. Ҳовури тушган гўшт-бу нимталангандан кейин табиий шароитда ёки совуқ камераларда камида 6 соат давомида совиган бўлади. Унинг ҳарорати теварак муҳит ҳароратига, юзаси қотганроқ ва консиситенцияси таранг бўлади. Ҳовури тушган гўшт

сақлашга чидамли эмас, шунинг учун уни дарҳол совутилади ёки музлатилади. Совутилган гўштнинг ҳарорати мускуллар орасида  $4^{\circ}\text{C}$  дан  $0^{\circ}\text{C}$  гача бўлади. Табиий совуш ёки сунъий совутиш натижасида бу гўштда куриш қобиғи ҳосил бўлиб, унинг сирти нами йўқ ва мускуллари эластик бўлади.

Совутилган гўшт ошпазликда ишлатиш учун энг яхши маҳсулот, истиб ишлов берилгандан кейин унинг хушбўйлиги ва мазаси шаклланади. Музлаган гўштнинг ҳарорати  $-6^{\circ}\text{C}$  дан юқори бўлмайди. Музлаган гўшт 2 фазали ва 1 фазали усулларда музлатилади.

2 фазали усулнинг моҳияти шундаки унда гўшт олдин совутилиб, кейин музхоналарда  $-18^{\circ}\text{C}$  дан  $-25^{\circ}\text{C}$  гача бўлган ҳароратда музлатилади. Тез музалатилган гўштда бутун тана бўйлаб бир текис тақсимланган майда туз кристаллари ҳосил бўлиб, у гўштнинг тузилишини бузмайди. Бундай гўшт муздан туширилгандан гўштнинг селини тўқималар тез шимиб олиб, тўйимли моддлар унчалик кўп йўқотилмайди. 1 фазали усулнинг фарқи шундаки, бундан янги сўйилган ҳолатдаги гўшт нимтасини музхоналарда  $-30^{\circ}\text{C}$  дан  $-35^{\circ}\text{C}$  гача бўлган ҳароратда музлатилади. 1 фазали усулда муздлатилган гўштнинг усуллик овқатлик ва мазасини афзалликлари юқорироқ бўлади.

Музлаган гўштнинг консистенцияси қаттиқ кесилган жойида майда туз кристаллари кўриниб туради. Мазаси ва овқатлик афзалликлари жиҳатидан музлаган гўшт совутилган гўшtdан пастроқ туради.

### **3. Гўштни сифатига қўйиладиган сифатлар**

Савдога келтирилган гўшт тўғри ишлов берилган, бузилмаган, нуқсонсиз ва тамға урилган бўлиши керак. Қони қотиб қолган, ифлосланган, зарарланган, бўйин қисми қорайиб қолган, семизлиги бўйича категориясига тўғри келмайдиган, қайта музлатилган, нотўғри арраланган нимта ва ярим нимталар савдога қабул қилинмайди. Савдога келтириладиган ҳамма гўштлар янги бўлиши керак. Гўштни янгилигини органолептик, кимёвий, микроскопик ва гистологик текширишлар орқали аниқланади. Органолептик баҳолаш орқали яроқсиз деб топилган гўштни бошқа усуллар билан текширилмайди.

Органолептик баҳолашда гўштни ташқи кўриниши ва ранги, консистенцияси, ҳиди, ёғини ҳолати, шўрвани сифатининг ранги, тиниқлиги ва ҳиди бўйича аниқланади. Кимёвий текширишлар орқали учувчи ёғ кислоталарини, шўрвада оксилни бирламчи чиқувчи маҳсули аниқланади.

Микроскопик текширишлар ёрдамида кўклар ва таёқчаларнинг миқдори, мускул тўқимасининг парваланиш даражаси аниқланади. Кўшимча гистологик усул билан гўштни янгилигини, етилганлик даражасини, узоқ вақт сақлашга ва ташишга яроқлилиги текширилади.

### **4. Гўштли ярим тайёр маҳсулотлар**

Ошпазликда ишлатишга тайёрлаб қўйилган маҳсулотга гўшт ярим тайёр маҳсулотлар дейилади. Юқори маза ва озуқалик қимматига эга бўлганлиги, тез пиширишга эга бўлганлиги учун гўшт ярим тайёр

маҳсулотларига аҳолини талаби катта. Ярим тайёр маҳсулотлар билан савдо қилиш аҳолига хизмат кўрсатиш маданиятини оширади, сотувчиларни ишини енгиллаштиради, магазинда хизмат қиладиган юқори малакали қасобларнинг жойи бўшайди. Гўшт турига қараб мол ва қўй гўшти ярим тайёр маҳсулотлари, шунингдек, парранда гўшти ярим тайёр маҳсулотлари бўлади. Ишлов бериш усулига қараб ярим тайёр маҳсулотлари табиий урвоқли ва қиўмаланган бўлади. Табиий тайёр маҳсулотлар, ярим тайёр маҳсулотларни бу турини тайёрлаш учун ҳовури тушган ёки совутилган гўшт ишлатилади.

Ўлчамига қараб табиий ярим тайёр маҳсулотлар бўлади, майда жазли ва йирик жазли бўлади. Улушли тайёр маҳсулотлар умумий массаси 125 г бўлган ёки икки бўлак гўшtdан ишлаб чиқарилади. Мол гўшtidан улуши ярим тайёр маҳсулотларнинг қуйидаги турлари чиқарилади: Антрекат, Бифштекс, Филе, Лангет.

Антрекат-нимтани ва бел қисмидан олинган узунчоқ-овал шаклидаги, қалинлиги 1,5-2 см ли юмшоқ гўшт бўлагидан иборат.

Бифштекс-гўшт қийқимидан тайёрланган, қалинлиги 2-3 см, овал шаклидаги гўшт бўлаги.

Филе бифштексдан қалин 4-5 см бўлади. Лангет қалинлиги 1 см, ўлчами деярли бир хил икки бўлак юмшоқ гўшtdан иборат бўлаги.

Бузоқча ва қўй гўшtidан ҳам улушли ярим тайёр маҳсулотлар тайёрланади: табиий котлет, эскалом ва шнилецъ.

Табиий котлет у қовурға суяги бор ясси овал шаклидаги гўшт бўлаги. Бузоқ гўшtidан қилинган котлетни суягининг узунлиги 8 см дан, қўй гўшtidан қилинганидан эса 7 см ортиқ бўлмайди. Уни орт ва бел қисмларидан олинади. Эскалоп-қалинлиги 1-1,5 см ли ясси овал шаклидаги иккита бир хил гўшт бўлагидан иборат бўлади. Уни ним тани орт ва бел қисмларидаги юмшоқ гўшtdан олинади. Шнилецъ-орқа тос қисми юмшоқ гўшtidан тайёрланган, қалинлиги 2-3 см, узунчоқ, овал шаклидаги гўшт бўлаги.

Майда жазли ярим тайёр маҳсулотлар умумий массаси 125 дан 100 г гача бўлган майда тўғралган жазлардан тайёрланган гўшт бўлади. Майда жазли ярим тайёр маҳсулотлар турига азу, бефстроган, кабоб, тўғралган жаз қовурма шўрва масаллиғи, қўй гўшtidан кабоб, гўштли суяк бўлаклари, шўрва масаллиғи киради.

Азу-бел, орқа ва орқа тос қисмидан олиб тўғралган, массаси 10-15 г, катталиги 3-4 см ли гўшт бўлаги.

Бефстроген-қийқимдан тайёрланган, массаси 5-7 г, узунчоқ жазлар шаклида тўғралган гўшт бўлаклари.

Кабоб 30-40 г ли жазлар. Тўғралган жаз қуруқ қисмидан олинган 20-30 г ли гўшт бўлаклари. Таркибидаги ёғи кўпи билан 10% бўлади. Қовурма-курак қисмидан ва гўшт қийқимидан тўғралган массаси 15-20 г ли гўшт бўлаги улушнинг массаси 125 ва 500 г бўлади.

Буланган табиий ярим тайёр маҳсулотларни гўшт бўлагидан қилинади, уни олдин тўқмоқлаб урилади (юмшатилади) кейин эса унга қувлаб ўпиртирилган тухум масса (льзон) суртиб, сухари унга буланади.

Қовуриб олиш жараёнида булаклар устидақобиқ ҳосил бўлади, уларнинг консистенцияси эса майин ва серсув бўлади.

Буланган ярим тайёр маҳсулотлар улушининг массаси 125 г бўлиб, унинг 110 г гўшт, 4 г тухум массаси ва 11 г сухари ундан иборат бўлади.

Қийма ярим тайёр маҳсулотлар хом ашё сифатида котлетбоп қийма, ёғ, олий ва 1-нав буғдой ундан қилинган нон, маза киритиш туз, қалампир, пиёз ишлатилади.

Московский котлет мол гўшти қиймаси (50%) ва қўшимчалар (ёғ, нон, қалампир, туз, пиёз) дан тайёрланади. Уни массаси 50 ва 100 г ли думалоқ шаклда бўлади.

Ҳаваскорларни котлет таркибида тухум қўшилган 60% мол гўшт қиймаси бўлади. Уни бир учи чиққан овалроқ шаклида, массаси 75г бўлади. Гўштли ярим тайёр маҳсулотларни сифат кўрсаткичлари ярим тайёр маҳсулотларини сифат кўрсаткичлари ярим тайёр маҳсулотларни сифатини ташқи кўриниши, консистенцияси, мазаси бўйича баҳоланади. Ўлчаш усуллари билан намлиги, нон ва тузини миқдори аниқланади. Ярим тайёр маҳсулотларни янгилигини гўштни янгилигини билишдек аниқланади. Ярим тайёр маҳсулотларни юзаси шикастланмаган, шакли шу тур маҳсулот шаклига хос бўлиши керак. Қурук бирлаштирувчи туқималарни, пардаларни бўлиши мумкин эмас. Гўштли суяк бўлаклари таркибидаги суяк 20% дан ёғи эса 15% дан ошмаслиги керак. Кабо ва паловга мўлжалланган ярим тайёр маҳсулотларда 50% гача суяк бўлиши мумкин. Қийма ярим тайёр маҳсулотларни намлиги 65-68%, нон 18-20% ва тузи 1,2-1,5% дан ошмаслиги керак.

Табиий ва буланган ярим тайёр маҳсулотларни ҳар бирини массасидаги фарқи-3%, чопилган маҳсулотларда  $\pm 5\%$  ни ташкил қилади.

Ярим тайёр маҳсулотларни ёғоч ва металл яшиқларга ёки полимер материаллардан тайёрланган яшиқларга жойлаб қопқоғи ёпиладди. Яшиқларни маҳсулот билан биргаликдаги массаси 20 кг дан ошмаслиги керак. Ярим тайёр маҳсулотлар қўшимча 5-10 донадон қилиб пергамент, подпергамент, целлофан ва полимер плёнкага ўралган бўлиши мумкин. Ярим тайёр маҳсулотларни соитилгандан ёки изотермик кузовли автомашиналарда ташилади. Ташиш муддати 2 соатдан ошмаслиги керак.

*Сақлаш.* Ярим тайёр маҳсулотларни магазинда 0-6<sup>0</sup> С ҳароратда сақланади. Гўшт қиймаси кўпи билан 6 соат сақланади. Совутилган қийма гўшти тайёрланган вақтидан бошлаб 6<sup>0</sup> С дан юқори бўлмаган ҳароратда 12 соат ичида сотилиши керак. Музлатилган қийманинг ҳарорати 20<sup>0</sup> С дан юқори бўлмаган шароитда 3 соат давомида кўпи билан 6<sup>0</sup> С да-16, 0<sup>0</sup> С да-48, бўлакли ярим тайёр маҳсулот-36, буланган ва майда булакли-24, қадоқланган гўшт-36, йирик бўлакли ярим тайёр маҳсулотларни 48 соат давомида сотиш керак. Ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлашда гўштни арралангандаги йўқотишлар нормалаштирилган. Мисол учун биринчи овқатга ярим тайёр маҳсулот тайёрланганда йўқотиш, ишлатилган хом ашёни 1,3% ни шуни ичида кипиғи 0,8% ни ташкил қилади.

Мол, чўчқа, қўй гушти, субмаҳсулотлар, чўсқа ёғи ёки тўш гўшти, думба ёғ, уй паррандалари, қуён гўшти, колбаса маҳсулотлар тайёрланадиган асосий хом ашё ҳисобланади.



## 5. Колбаса маҳсулотлари

Тухум, сут, сариёғ, пишлоклар, крахмал, буғдой уни, ёрмалар, колбаса қобиқлари кўшимча хом ашё ҳисобланади. Колбаса ўткиррок, ўзига хос таъмли ва ҳидли бўлиши учун қиймага туз, қанд, қора мурч ва хушбўй мурч, мускат ёнғоқ, ҳил, қалампирмунчок, писта, саримсоқ кўшилади. Баъзи колбасалар қиймасига вино (Модера ёки Кагор), коньяк солинади. Иситиб ишлов берилганда маҳсулотларнинг пушти-қизил ранги бузилмай сақланиб қолиши учун натрий нитрат ишлатилади.

Колбаса қилишга ҳовури тушган, совутилган ва муздан тушган гўшт ишлатилади. Энг яхши сифатли қайнатма колбаса ёш молларнинг ҳовури тушган ва совитилган гўштидан чиқади, ярим дудланган ва дудланган колбаса қилишга эса катта ёшли моллар гўшти ишлатилади. Қорамол гўшти қийма қилинадиган асосий материал ҳисобланади. Колбаса ишлаб чиқаришда ишлатиладиган мол гўшти таркибидаги боғловчи тўқима ва ёғ қандайлигига қараб навларга бўлинади: олий нав боғловчи тўқимаси ва ёғи кўзга ташланадиган даражада бўлмаган соф мускул тўқима; 1-нав - 6%гача боғловчи тўқимаси бўлган; 2-нав боғловчи тўқимаси 20%гача бўлади.

Маҳсулотнинг таъм ва тўйимлилик хусусиятларини яхшилаш учун чўчка гўштидан фойдаланилади. Таркибидаги ёғига биноан чўчка гўшти ёғсиз - мускул тўқимасидаги ёғ 10%дан ошмайдиган, камёғ - ёғи 30-50%, серёғ - ёғи 50-85% навларга бўлинади.

Қиймага ҳар турли ёғлар кўшилади. Бу асосан қўлтиқости ёғи, чўчка ёғи, пиширилмаган мол ва қўй ёғи, думба ёғ, чарви. Чўчка ёғи тананинг қаеридан олинганига қараб елка ёғига, биқин ёғига ва юмшоқ ёғга бўлинади.

Ҳозирги даврда 1- ва 2-навли қайнатма колбаса маҳсулотлари ишлаб чиқаришда ҳайвонлардан ва ўсимликлардан олинган оксилли кўшимчалар: қонни қайта ишлаш маҳсулотлари (плазма, сиворотка ва ҳ.к.); сут оксиллари (натрий казеит), соя маҳсулотлари (соя концентрати, сояли изолят) кенг ишлатилади.

Колбаса қобиқлари колбасаларга муайян шакл бериб туради, уларни кирланишдан, миуроорганизмлар таъсиридан, намлигини йўқотишдан асрайди. Қобиқлар табиий ва сунъий бўлади. Табиий қобиқларга қорамолнинг, қўйнинг ва чўққанинг маҳсус тарзда ишлов берилган ичаклари, қовурғалари ва қизилўнгачлари киради. Сунъий қобиқлар бир неча хил бўлади - вискоз қорбиқлар, белкозин (оксилли), целлофан, пергамент қобиқлар ва полиэтилен материаллардан қилинган қобиқлар.

Ичидаги қиймасини зичлаштириш ва термик ишлов бераётганда ҳамда сақлаётганда осиб туришни осонлаштириш мақсадида колбаса доналарини каноп билан бўғиб боғланади.

*Дудланган колбасалар.* Дудланган колбасалар бошқа колбасаларга қараганда қийишқоқ консистенцияли, шўррок, ўткир таъмли ва хушбўй ҳидли бўлади. Бундай колбасалар таркибида ёғ (25-60%), оксил моддалар (21-22%) кўп бўлгани учун, уларнинг тўйимлилиги юқори бўлади.

Дудланган колбасалар таркибида намлик кам (25-38%) бўлиб, унинг учун узоқ вақт яхши сақланади. Тайёрлаш усулига биноан дудланган колбасалар икки турга бўлинади: хом дудланган (қотириб дудланган ёки қишки) колбасалар ва дудлаб пиширилган (ёзги) колбасалар.

*Хом дудланган колбасалар.* Буларни мол гўштининг олий ва 1-навларидан, чўчка гўшти, тўши, ёки қаттиқ чўчка ёғидан, туз, қанд нитратлар, қора мурч, хушбўй мурч, мускат ёнғоқ, Мадера виноси ёки коньяк қўшиб тайёрланади.

Хом дудланган колбаса ишлаб чиқаришнинг хусусияти шундан иборатки, унда тайёрлаб қўйилган хом ашё етилиши учун 0-2<sup>0</sup>С ли ҳароратда 3-7 кун мобайнида тутиб турилади-да, кейин ундан қийма қилинади. Қиймани қобиқларга бўшлиқлар қолдирмай етарли даражада зичлаб тикилади-да, 7-10 кун давомида узоқроқ вақт тиндириб қўйилади. Батонлар қовуриб олинмайди ва пиширилмайди, балки ҳарорат 18-22<sup>0</sup>С да тутунда 5-7 кунгача совуқ дудлатилади. Дудлангандан кейин батонлар консистенцияси қаттиқ бўлиб, кўпи билан 30% намлиги қолгунча 12<sup>0</sup>С ҳароратда 25-30 кун мобайнида қуритилади. Хом дудланган колбасаларнинг тўқ-жигар ранг қобиғида устига чиққан туз гарди бўлади; қиймаси пуштидан то тўқ-қизил ранггача; консистенцияси зич; таъми ёқимли, зираворлар ва дудланганлик хушбўйи келиб туради. Бу колбасаларнинг намлиги - кўпи билан 30% бўлади.

*Дудланган колбасаларнинг сифат кўрсаткичлари.* Дудланган колбасаларнинг юзаси тоза, қуруқ, доғлари, ёпишган нарсалари йўқ, қобиғи шикастланмаган, қайнаб чиққан қиймалари йўқ бўлиши керак. Дудланган колбасаларнинг консистенцияси зич, кесилган жойида қиймаси бир текис қоришган, кулранг доғлари ва бўшлиқлари йўқ, таркибида чўчка ёғининг, чўчка тўшининг, камёғ чўчка гўштининг бўлакчалари бор бўлади. Таъми ёқимли, сал ўткир, шўрроқ, дудланганлик вўа зираворларнинг хушбўй ҳиди келиб туради.

Юзасида қуруқ моғор ғубори бўлиши хом дудланган колбасаларга хос хусусият ҳисобланади. Дудлаб-қайнатилган колбасаларнинг қобиғи қуруқ, моғорсиз ва шилимшиқсиз тўқ-жигар ранг ўлади. Таркибидаги намлик ва дудланган колбасаларда кўпи билан 30%, дудлаб қайнатилган колбасаларда 43% гача бўлади. Туз хом дудлангани колбасада 3-6%, дудлаб қайнатилганида кўпи билан 5% бўлади.

## **6. Гўшт консервалари**

Гўшт консервалари юқори озуқалик қиммати, узоқ сақланувчанлиги ва ташишга қулайлиги билан ажралиб туради. Банкага қадоқланган консерваларни уни турига қараб сифати ўзгармаган ҳолда 3-4 йил сақлаш мумкин. Консерваларни таркибида 50-70% сув, 10-30% оксил, 8-30% ёғ, 3,5% гача минерал моддалар бўлади.

Гўшт консерваларни тайёрлаш учун мол, қўй, парранда гўштлири, калла-почалар, ҳайвон ёғлари ишлатилади, таъмини яхшилаш учун уларга пиёз, саримсоқ, турли зираворлар (қалампир, дафна барги), ош тузи қўшилади. Гўштли ўсимликлар консерваларга ёрмалар, ловия, нўхат, макарон маҳсулотларига қўшилади.

Нимага мўлжалланганлигига қараб гўшт консервалари совуқ ва иссиқ овқатбоп (1 ва 2-овқатбоп) консерваларга бўлинади. Термик ишлов берилигшига қараб пастеризация ва стерилизация қилинган бўлади.

Консерваларнинг ассортименти номи 400 дан ортиқ. Асосий хом ашёга қараб консервалар гўштан (мол, қўй гўшtidан) қилинган, парранда гўшtidан, калла-почалардан, болалар овқати ва парҳез овқатлар учун гўштли ўсимлик консервалар ҳамда ўсимлик консервалар бўлади. Гўштан қилинган консерваларга димланган, қовурилган гўшт ва ҳоказо киради.

Мол ва қўй гўшtidан димлаб тайёрланган консервалар энг кўп тарқалган. Димланган мол гўшти ва димланган қўй гўшти ол нав ва 1-нав қилиб чиқарилади.

Мол гўшти консерваси таркибидаги гўшти 46,5% ва қўй гўшти консервасида 54%, ёғ эса тегишлича 10,5% ва 8% бўлади. Қовурилган гўшт мол ёки қўй гўшtidан жазларини илик ёки пиёз қўшиб қовуриб, устига сардагини қуйиб ҳосил қилинади. Қовурилган гўшт консервалари навларга бўлинмайди. Таркибида гўшт билан ёғ 87%, пиёзли сардак 13% бўлиши керак.

Қовурилган жаз уни ҳайвон ёғида қовуриб помидор соуси қўшиб тайёрланади. Таркибида гўшт 70%, соус 30% бўлади. Қийма гўшт консерва тайёрлаш учун мол гўштини майдалаб пиёз, зиравор қўшиб пиширилади. Мазаси ва ҳиди зиравор қўшилган, стерилизацияланган гўшт сингари, консистенцияси серсут, гўшт билан желе бир текис тақсимланган таркибида 64% гўшт, 10% ёғ бўлади.

Парранда гўшти консервалари қўйидагилар: ўз селидаги товук гўхти, ўз селидаги ўрдак гўшти, ўхз селидаги курка гўшти, желедаги товук филеси, желедаги ғоз филеси, желедаги товук рагуси, сетанали соусдаги жўжа гўшти.

Калла-почалар консерваси мол ва қўйнинг 1 ва 2-категорияли калла-почалардан қилинади.

Мол ва қўй тилидан желедаги тил, желедаги қайнатма тил ва ўз селидаги тил тайёрланади. Мазаси ва ҳиди қайнатиб пиширилган ёки зиравор қўшиб қайнатиб пиширилган тилга хос, Желеси куюқ, тиниқ бўлади. Банкадаги маҳсулот таркибида 70-77% тил бўлади. Қовурилган мия мол миясидан тайёрланади. Мияни илик ёғида қовуриб олинади ва устига соус қуйилади. Тайёр маҳсулотнинг консистенцияси таранг, серсув, ранги-оқдан оч кул ранггача, таркибидаги мия 78%, соус билан ёғ кўпи билан 22% бўлади. помидор соусидаги буйрак мол ва қўй буйрагини илик мойида қовуриб олиб ва устига помидор соуси қуйиб тайёрланади. Бу консерваларни таркибида 65-65% буйрак ва 33-35% соус бўлади.

Гўштли-ўсимлик консервалар мол, қўй, ғоз гўшtidан ўсимлик маҳсулотлар: макарон маҳсулотлари, ҳамма тур ёрмалар, карам, картошка қўшиб тайёрланади. Буларнинг қуйидаги тури чиқарилади: гўштли солянка, гўштли бўтқа, гўштли макаронлар, картошкали гўшт, гречка бўтқали, ғоз гўшти ва ҳоказо. Болаар овқати учун гўштли ўсимлик консерваларини майдалаб қадоқлаб чиқарилади, уларнинг консистенцияси пюресимон бўлади.

Ёғ солинган ўсимлик консервияларини нўхатдан ёки ловияда гўшт солмасдан мол ёки илик ёғи солиб тайёрланади. Устига шўрва ёки помидор соуси қуйилади.

Болаларбоп ва пархезбоп консерваларни қуйидаги ассортиментлари ишлаб чиқарилади: 6 ойлик болаларга гомогенизация қилинган; 7-9 ойлик болаларга-пюре ҳолидаги, 9-12 ойлик болаларга йирик қиймаланган. Болаларбоп консерваларни асосий хом ашёси бузоқ гўшти, мол гўшти, жигар, мия, тил ва парранда гўшти. 5-7 ойлик болалар учун Малиш, Сказка, Детское, Здоровье, 7-9 ойлик болаларга Малишок, Птенчик, 9-12 ойлик болаларга эса Язичок, Бутуз каби консервалар тайёрланади.

Гўшт консерваларини сифатини уларни органолептик, физиологик-кимёвий кўрсаткичлари бўйича ва шубҳали бўлганда бактериологик текширишлар ёрдамида аниқланади. Бундан ташқари яна консерва ишнинг сифати ҳам баҳоланади.

Консерваларни кўриқдан ўтказилгани уларнинг ёриқларига, тамғаланиши, банка юзасидаги нуқсонларига, банкани ички ҳолатига, занглаган доғларнинг борлигига, резинкасини ҳолатига аҳамият берилади.

Консерваларни органолептик баҳолашни совуқ ёки қиздириб туриб амалга оширилади. Мазаси, ҳиди, ташқи кўриниши, консистенцияси аниқланади. Консерванинг шўрваси бўлса, кўшимча уни ранги ва тиниқлиги ҳам аниқланади. Ташқи кўринишини баҳолаганда гўшт бўлақларини жойланиши, сони ва катталигига аҳамият берилади.

Физик-кимёвий кўрсаткичларидан гўштни, ёғининг ва шўрвасининг миқдори, натрий ош тузи, қалай, мис, кўрғошин аниқланади. Бу кўрсаткичларни нормаларни ҳар бир консерва учун ўз стандартларида берилган.

Хом ашёни тури ва сифатига қараб ҳамда органолептик кўрсаткичларига қараб консерваларни бир ёки икки намли қилиб чиқарилади. 1-навли қилиб қовурилган гўшт, ўз селига пиширилган мол гўшти ва бошқалар чиқарилади. Димланган мол гўшти ва димланган қўй гўштини 2 навли қилиб чиқарилади: олий-семизлиги 1-категория гўшздан ва 1- ва 2-категорияли гўшздан, тунука банкаларнинг қопқоғи ва тагида штамп белгиси қўйилади. Биринчи қаторда-кун, ой ва ишлаб чиқарилган йили, иккинчи қаторда-ассортиментининг номери учта сонгача ва бир сонли-смена; учинчи қаторда-консерва ишлаб чиқарилган конхона индекси: ММ гўшт саноати, К озиқ-овқат саноати, ЦС матлубот кооперацияси корхоналари, МС қишлоқ хўжалиги корхоналари. Консерваларни шамоллатиладиган ва ҳарорати кескин ўзгармайдиган хоналарда сақланади. Хонани ҳароратини 0 дан 5<sup>0</sup> С гача ва нисбий намлигини 75% қилиб ушлаб туриш керак. Ҳароратни 0<sup>0</sup> С данпасайтириш консервани сифатига салбий таъсир кўрсатади. Юқори ҳароратда сақлаш эса банка ичидаги маҳсулотга кўрғошинни ўтиши тезлашади. Консерваларни турига ва ҳароратига қараб сақлаш муддати 1-3 йилгача бўлади.

Консерваларни сақлаганда банкаларни шишиб қолиши содир бўлади. Шишиб келиш микробиологик, кимёвий ва физик бўлиши мумкин. Бундан ташқари консерваларни сақлаганда ачиб қолиш, оғир металл

тузларининг егилиши каби ҳоллар ҳам учрайди. Магазинда консерваларнинг ҳарорати  $0^{\circ}\text{C}$  дан паст бўлмаган ва  $20^{\circ}\text{C}$  дан юқори бўлмаган омборхоналарда кўпи билан 1 йил сақланади.

#### **Такрорлаш учун саволлар:**

1. Гўштнинг кимёвий таркиби ва овқатлик қийматининг қандай хусусиятлари бор?

2. Гўштнинг асосий турлари қандай белгиларга қараб туркумланади?

3. Гўшт сифатига қўйиладиган талаблар

4. Гўштли яримфабрикатлар тўғрисида тушунча беринг.

5. Колбаса маҳсулотлари қандай тайёрланади?

6. Гўштли консервалар қандай тайёрланади?

#### **Қорамолларга мўлжалланган омихта ем концентратининг тузилиши**

##### **Режа:**

1. Қорамоллар учун омихта ем концентрати.

2. Қорамоллар учун тайёрланадиган ем хашак

3. Мол сути сифатига қўйиладиган умумий талаблар

##### **1. Қорамоллар учун омихта ем концентрати.**

Ушбу стандарт донадорлаштирилган ва оддий омихта ем концентрати ишлатиладиган ва чорвачилик комплексларида боқиладиган қорамоллар учун қўлланилади.

###### **1. ТЕХНИК ТАЛАБЛАР**

1.1. Қорамолларга мўлжалланган омихта ем концентратлар ушбу стандартларнинг тегишли талабларига мувофиқ тузилиб, тасдиқланган қоида, рецепт асосида ишлаб чиқарилиши ҳамда электрон ҳисоблаш машиналарида ҳисоблаш керак.

1.2. Тавсифнома.

1.2.1. Омихта ем тайёрлаш учун олинган барча компонентлар гуруҳи бегона ҳидлардан ҳоли бўлиши лозим.

1.2.2. Қорамоллар учун тайёрланадиган омихта емнинг умумий намлиги 14% дан ошмаслиги лозим.

1.2.3. Омихта ем-концентратининг 1 кг миқдорига ғалла зараркунандаларининг сони 5 нусхадан ошмаслиги лозим.

1.2.4. Қорамоллар учун донадорлаштирилган омихта ем-концентрат стандарт талаблари асосида бўлиши ҳамда органолептик усулда диаметри узунлиги, қорилишга мойиллиги текширилади ва тешикларининг диаметри 2 мм ли элакдан ўтиши ҳисобга олинади.

1.2.5. Зарарли омихта ем-концентрат қорамолларга берилмайди.

1.2.6. Хўжаликда қорамолларга бериладиган омихта ем-концентрат 12-13 жадваллар талабларига жавоб бериши лозим.

1.2.7. Чорвачилик комплексларида боқиладиган қорамолларга бериладиган омихта ем концентратлари 1-жадвал кўрсатмасига мувофиқ бўлиши лозим.

1.2.8. Қорамоллар учун омихта ем-концентрат таркибидаги нитрат ва пестицидлар миқдори ветеринария Бош бошқармаси тасдиқлаган нормасидан ошмаслиги керак.

1.3. Қадоклаш ва маркировкалаш стандарт бўйича бажарилади.

## 2. ҚАБУЛ ҚИЛИШ

2.1. Омихта ем қабул қилиш стандарт бўйича бажарилади: таркибидаги хом клетчатка, кальций, фосфор, ош тузи, кул, ҳар 15 кунда бир марта мунтазам равишда аниқланади.

## 3. СИНАШУСЛУБИ

3.1. Стандарт бўйича намуна олиш.

3.2. Стандарт бўйича ташқи кўриниши ва ранги.

3.3. Ҳиди ва зараркунандалар билан зарарланганлиги – стандарт бўйича.

3.4. Стандарт бўйича намлик.

3.5. Стандарт бўйича омихта емнинг сочилувчанлиги ва дон аралашмаси.

3.6. Хом протеин стандарт бўйича.

3.7. Хом клетчатка стандарт бўйича.

3.8. Кальций – стандарт бўйича.

3.9. Фосфор — стандарт бўйича.

3.10. Ош тузи — стандарт бўйича

3.11. Кул — стандарт бўйича.

3.12. Металломагнит аралашмаси стандарт бўйича.

3.13. Таркибидаги озуқа бирлиги қабул қилинган норматив асосида ҳисобланади.

*1-жадвал*

### Қорамолларга бериладиган омихта ем концентрати

Кўрсаткич номи	Нормаси				
	1-6 ойлик бузоклар учун	6-12 ойлик бузоклар учун		12-18 ойлик бузоклар учун	
		молхонада	яйловда	молхонада	яйловда
1. 100 кг омихта емда озуқа бирлиги, камида	100	95	90	90	90
2. 1 кг омихта емда энергия алмашинуви камида	11,0	9,3	9,3	9,4	9,5
3. Элакдаги колдик; диаметри 3 мм, %	10	10	10	10	10
диаметри 2 мм, %	2	2	2	2	2
4. Хом протеин миқдори, %	19,0	17,0	10,0	16,0	12,0
5. Хом клетчатка миқдори, %	6,5	11,0	10,0	10,0	10,0
6. Кальций миқдори, %	0,60	0,60	0,60*	0,60	0,60

Т.Фосфор миқдори,%	0,70	0,80	0,70	0,80	0,60
8. Ош-тузи миқдори,%	0,4-1,0	1,0-1,5	1,0-1,5	1,0-2,5	1,0-2,5
9.Яшил масса миқдори,%	0,5	0,7	0,7	0,7	0,7
10. Омихта емнинг 1 кг миқдорида металломагнит аралашмаси кўп эмас	15	20	20	20	20
11 .Бутун уруғлар сони,%	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
шу жумладан бегона экин уруғи % кўп эмас	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

Омихта ем ишлаб чиқаришда энергия нормаси иловада кўрсатилган.

3.14. Зарарлилик даражаси стандарт бўйича.

3.15. Нитратлар — стандарт бўйича.

3.16. Пестицидлар — стандарт бўйича аниқланади.

#### 4. САҚЛАШ ВА ТАШИШ

4.1. Сақлаш ва ташиш – стандарт бўйича бажарилади.

#### 5. ТАЙЁРЛАШ КАФОЛАТИ

5.1. Омихта ем-концентратларни ишлаб чиқарувчилар ушбу стандартга асосан, ташиш ва сақлаш муддатларига риоя этилган кафолатни ўз зиммасига олади.

Сақлашнинг кафолат муддати, ишлаб чиқарган муддатдан бошлаб бузоқлар учун 1 ой ва бошқа қорамоллар учун 2 ой.

Стандарт. Ушбу стандарт бузоқлар, ғозлар, ўрдаклар, куркалар, товуқлар ва бройлер товуқларнинг тўлиқ рационли омихта емини текширишда қўлланилади.

### 2. Қорамоллар учун тайёрланадиган ем хашак

Хашак таркибидаги бошоқли ва дуккакли ўсимликлар миқдори ва физик-кимёвий кўрсаткичларига қараб 3 синфга бўлинади. Доннинг намлиги 17% дан ошмаслиги керак. Таркибидаги бошоқли ва дуккакли ўсимликлар камайганда хашак сифати ҳам пасаяди. Шу билан бирга унинг таркибидаги хом протеин ва каротин ҳам камаяди, бириктирувчи тўқималар ва минерал аралашмалар эса кўпаяди.

Ўрилган пичан таркибида зарарли ва захарли ўсимликлар миқдори 1 синф учун 0,5%, 2 ва 3 синф учун эса 1% бўлиши мумкин. «Хашак» стандартида 23 хил захарли ўтларнинг номлари келтирилган.

Қишлоқ хўжалигида сақлаш учун тайёрланган пичан сифати тайёрлаш ишлари тугаганда назорат қилинади, лекин талаб қилингандан 20 кундан ошмаслиги керак.

Анализ қилиш учун пичандан намуна олинади. Стандартларда намуна олиш қоидалари ва лаборатория шароитида анализ қилиш усуллари келтирилган.

### **3. Мол сути сифатига қўйиладиган умумий талаблар**

Мол сути стандартида унинг сифатига умумий талаблар берилган. Сут табиий бўлиши керак. Зичлиги 1027 кг/м<sup>3</sup>.

Соғилгандан сўнг 24 соат ичида у филтрланиши ва совутилиши керак. Сутнинг ҳарорати Қ10°С дан ошмаслиги ва қабул пунктига топширилаётганда эса Қ6°С дан ортиқ бўлмаслиги лозим. Сутни музлатиш мумкин эмас. Ҳарорати Қ10°С дан юқори бўлган сут совутилмаган ҳисобланиб, нархи камайтирилиб қабул қилинади. Сут таркибидаги мишьяк, темир, пестицид қолдиқлари ҳужжатларда кўрсатилган меъёр (ПДК) дан ошмаслиги керак.

Хом сут стандарт бўйича «Сигир сути» деб белгиланган. «Сотиб олиш талаблари» 3 навга бўлинади: олий, биринчи ва иккинчи. Олий нав сутдаги кислота миқдори 16-18%, тозалик даражаси 1-гуруҳ, бактериал уруғланиши 300 минг/см<sup>3</sup> дан ошмаслиги керак.

Биринчи навда бу кўрсаткич 500 минг/см<sup>3</sup> ни ташкил этади.

Иккинчи навли сутда озгина ем-хашакка оид ҳид ва таъм бўлиши мумкин. Кислота миқдори 16-20%, бактериал уруғланиши 500 дан 4000 минг/см<sup>3</sup> гача бўлиши мумкин.

Термик ишлов берилган сут навсиздир.

Болалар истеъмоли ва пишлоқ маҳсулотлари ишлаб чиқариш учун олий ва биринчи навлардан фойдаланилади.

Иккинчи нав талабларига жавоб бермайдиган, ёпиқ зоналардан келтирилган сут стандартида истеъмол мақсади учун, ярамаслиги белгиланган.

Ҳозирги кунда сут ишлаб чиқаришдаги техник воситаларга (соғиш қурилмалари, вакуум насослар, транспортлар ва ем-хашак тарқатгичлар) бўлган стандарт талабларини қайта кўриб чиқиш режалаштирилмоқда.

#### **Такрорлаш учун саволлар.**

1. Қорамолларга мўлжалланган омихта емга қандай талаблар қўйилади?
2. Омихта емнинг умумий намлиги қанча бўлиши керак?
3. Омихта емни сақлашнинг кафолатли муддати қанча?
4. Органолептик баҳолаш деганда нимани тушунаси?
5. Сақлаш вақтида пичаннинг намлиги қандай бўлиши керак?
6. Тайёр пичан таркибида захарли ўтлар миқдори қанча бўлиши мумкин?
7. Сақлаш учун тайёрланган пичан сифати қандай назорат қилинади?