

**AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ**  
**KAFEDRA:QIDA MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI**  
**FƏNN: ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI**

**MÜHAZİRƏ 12: ƏT KONSERVLƏRİNİN İSTEHSAL  
TEXNOLOGİYASI**

**Dos.NATƏVAN SƏFƏR QIZI QƏDİMOVA**



# PLAN

- Konservləşdirmə üsulları
- Ət konservlərinin əsas çeşidi və onların xüsusiyyətləri
- Ət konservlərinin istehsal mərhələləri
  - Xammalın və taranın hazırlanması
  - Paylara bölmə və bankaların bağlanması.
  - Konserv bankalarının vakuumlaşdırılması
  - Sterilizasiya. Sterilizasiya zamanı ətdə baş verən dəyişikliklər
  - Konservlərin sortlaşdırılması, soyudulması və qablaşdırılması
  - Ət konservlərinin daşınması və saxlanması



# ƏDƏBİYYAT

- Qədimova N.S. Ət və ət məhsullarının texnologiyası. Dərslik Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı, 2013.- 50
- Рогов И.А., Забашта А.Г. «Общая технология мяса и мясных продуктов». Москва -2002.
- Современная технология мясных консер-ви-ро-ванн-ных продуктов. Зонин В.Г., СПб.: 2008. - 224 с.



## KONSERVLƏR

- Xüsusi emal prosesindən keçmiş və qapalı hermetik bankalarda uzun müddət saxlanan məhsullar *konservlər* adlanır.
- Sənaye miqyasında ət konservləri ilk dəfə 1870-ci ildə Almaniya da istehsal edilmişdir.



# KONSERVLƏRİN TƏSNİFLƏŞDİRİLMƏSİ



Əsas xammalın növündən  
asılı olaraq konservlər:

Mal ətı

Donuz ətı

Quş ətı

Dıgər  
konservlər



# RESEPTURADAN ASILI OLARAQ KONSERVLƏR:

Ət konservləri

Ət məhsulları konservləri

Ətli-bitkili konservlər

Subməhsul konservləri

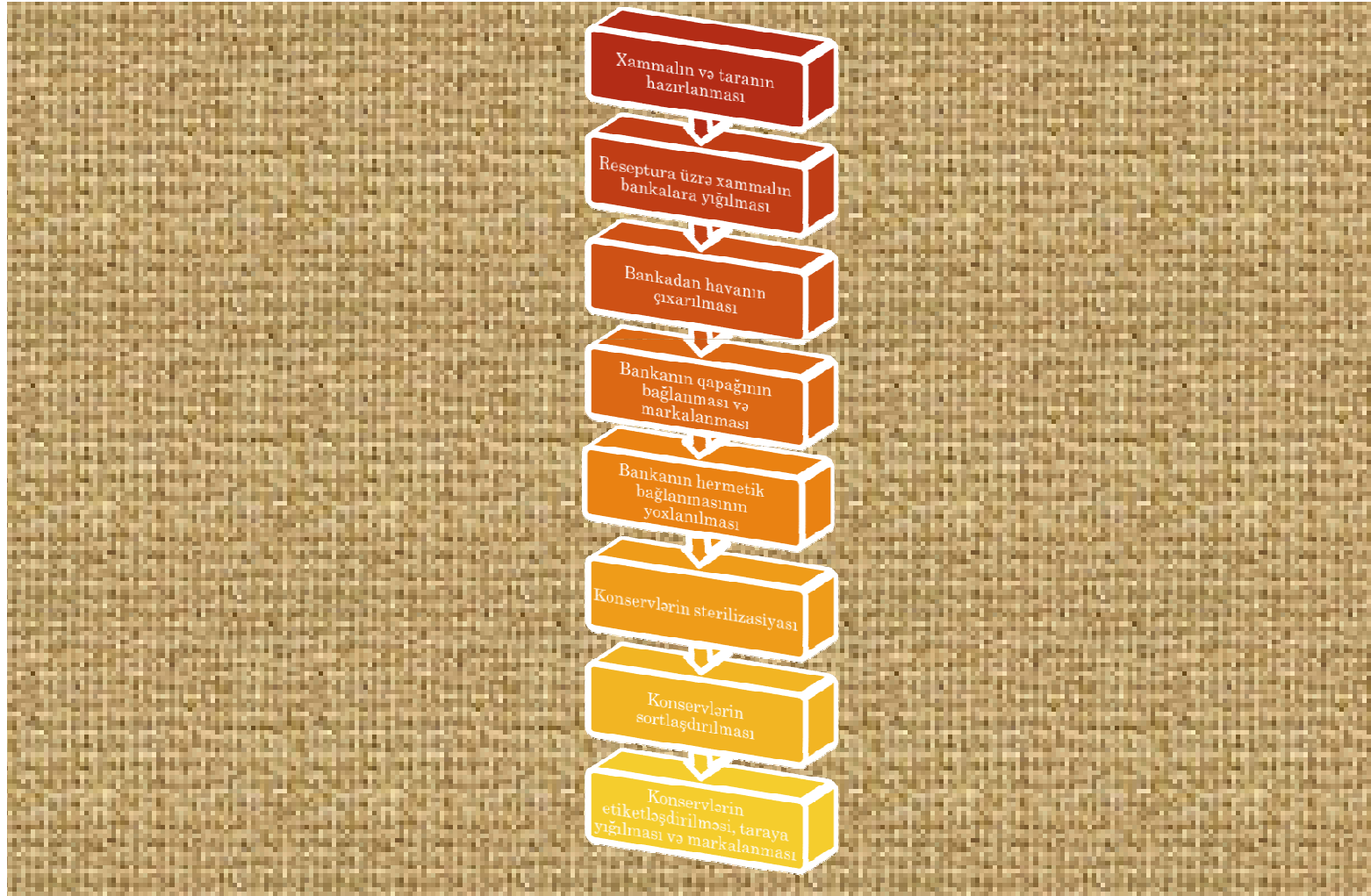
Digər konservlər







# ƏT KONSERVLƏRİNİN İSTEHSALININ ÜMUMİ TEXNOLOJİ PROSESLƏRİ



## TƏMİZLƏNMİŞ ƏT NÖVLƏRƏ GÖRƏ BELƏ BÖLÜŞDÜRÜLÜR:

- *ƏLA NÖV* – 20%
- *1-ci növ* - 45%
- *2-ci növ* - 35%



## VAKUUMLAŞDIRMA

- *Vakuumlaşdırma*- məhsul doldurulmuş konserv bankalarından qapağı germetik bağlamazdan əvvəl havanın sorulub çıxarılmasıdır.

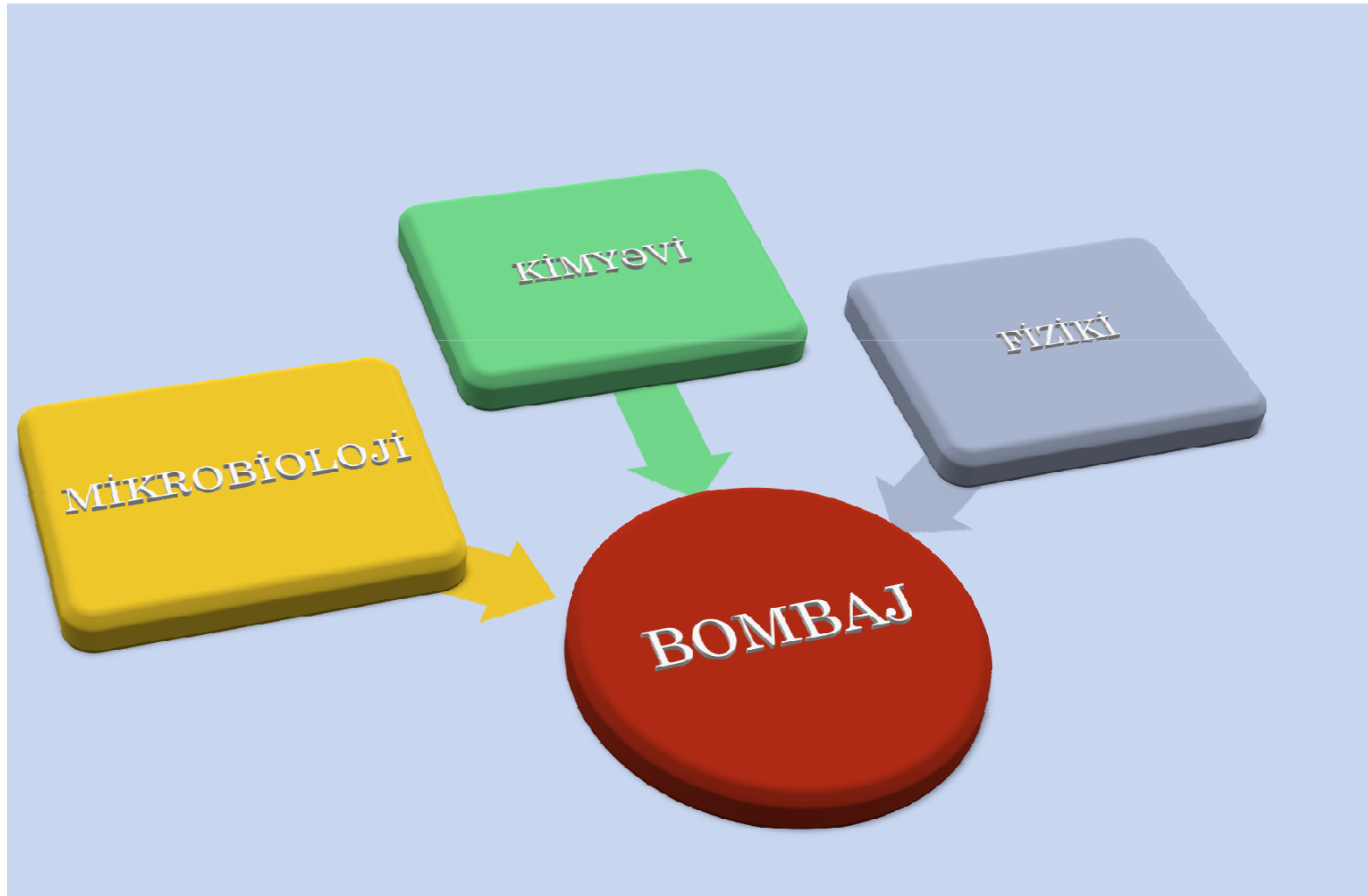


# STERİLİZASIYA

- *Konservlərin sterilizasiyası dedikdə*, bütün mikroorqanizmləri və onların sporlarını məhv etmək, məhsulu yemək üçün hazır vəziyyətə gətirmək və uzun müddət saxlanılmasını təmin etmək nəzərdə tutulur.
- *Sterilizasiya rejimi* məhsulda olan mikroorqanizmlərin növündən, təbiətindən və vahid həcmdəki miqdarından, mühitin xüsusiyyətindən, məhsulun növündən, fiziki-kimyəvi göstəricilərindən, taranın materialından, formasından, tutumundan və s. asılıdır.
- Konservin növündən asılı olaraq sterilizasiya ***120-135<sup>0</sup> C temperaturda*** aparılır.



# BOMBAJ



# BOMBAJ

- **Bombaj-** alt və üst qapağı şişmiş və barmaqla basılan zaman normal vəziyyəti olmayan bankalardır.
- **Mikrobioloji bombaj-** mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində əmələ gəlir. Mikrobioloji bombajın yaranma səbəbi daşınma və saxlanma zamanı bankaların yerini dəyişməsi, tərkibinin çalxalanmasıdır ki, bu da bankaların hermetikliyinin pozulmasına, məhsuldan piy və digər qatlarından mikrofloranın azad olmasına və məhsulun turşumasına səbəb olan istiliyə davamlı Bac. Stearothermofilus, Bac. aerothermofilus., Bac. Coagulans və mezofil anaerob Cl. sporogenes ı Cl. butiricum. tipli bakteriyaların inkişafına şərait yaradır. Mikrobioloji bombajlı bankaların içərisindəki məhsul qida üçün yararsız sayılır və texniki utilizasiya və ya məhv edilir.
- **Kimyəvi bombaj-** məhsuldakı turşuların tənəkəyə təsiri nəticəsində hidrogen ayrılır. Toplanmış hidrogen daxildən təzyiqlə artırır, buna görə də bankanın üst və alt qapaqları şişir. Barmaqla basıldıqda əvvəlki normal vəziyyətini almır. Kimyəvi bombaj zamanı məhsulun tərkibinə qalay, dəmir, bəzi hallarda qurğuşun da keçir.
- **Fiziki bombaj-** bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, bankanın kəskin deformasiyaya uğraması, məhsulun donması və s. səbəblərdən əmələ gəlir. Mikrobioloji və kimyəvi bombajdan fərqli olaraq fiziki bombaj zamanı barmaqla şişmiş tərəflər basıldıqda əvvəlki vəziyyətinə qayıdır. Fiziki bombajlı bankaların məhsulu sanitariya nəzarətindən keçirildikdən sonra keyfiyyətli kionserv kimi istifadə edilə bilər.



# ƏT KONSERVLƏRİNİN SAXLANMASI

- Laklanmış bankalarda ət konservlərinin saxlanma müddəti qızdırılan və soyudulan anbarlarda **5 ilə qədər**, qızdırılmayan və soyudulmayan anbarlarda isə **4 ilə qədər** müəyyən edilmişdir.
- Laklanmamış bankalarda ət konservləri birinci halda **3-4 il, ikinci halda isə 2-3 il** saxlanıla bilər.
- Ticarət müəssisələrində konservləri **bir ildən artıq** saxlamaq məsləhət görülmür.



*DİQQƏTİNİZƏ GÖRƏ  
MİNNƏTDARAM!*

