

AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNIVERSİTETİ
KAFEDRA:QIDA MIHSULLARININ TEXNOLOGİYASI
FƏNN: ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

MÜHAZİRƏ 4: QUŞLARIN İLKİN EMALI

Dos. Natəvan Səfər qızı Qədimova

PLAN

- Quşun keyləşdirilməsi
- Kəsilmə və qansızlaşdırma
- Tükün təmizlənməsi
- İçalatın və yarımıçalatın çıxarılması
- Soyudulma
- Sortlaşdırma, markalanma və qablaşdırma

ƏDƏBİYYAT

- Qədimova N.S. “Ət və ət məhsullarının texnologiyası”. Dərslik Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı, 2013.
- Винникова Л.Г. «Технология мяса и мясных продуктов». Учебник. — Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. - 600 с.: ил., цв. вкл. 22 с. ISBN 966-8347-35-8
- Журавская Н.К., Гутнин Б.Е., Журавская Н.А., «Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов», М, Колос 2001, 176 с.
- Никитин, Б.И., Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов / Б.И. Никитин, Н.Б. Бельченко М: Колос, 1994. - 320 с
- Переработка мяса птицы. Сэмс Алан, СПб.: 2007. - 432 с.
- Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000 г., 367 с.

Quşların emalında əsas texnoloji proseslər

- quşun emal yerinə gətirilməsi;
- keyləşdirmə;
- kəsilmə və qansızlaşdırma;
- tükün təmizlənməsi;
- icalatın çıxarılması və ya yarım icalatın çıxarılması;
- soyudulma;
- sortlaşdırma;
- markalanma;
- qablaşdırma.

- **Quşların karbon dioksidi atmosferində keyləşdirilməsi** Amerikada və İngiltərədə tətbiq olunur. Toyuqlar və cücələr üçün karbon dioksidin qatılığı— 30-40%, ördəklər üçün — 50- 60%, qazlar və hinduşkalar üçün isə 70-75%-dir. Bu üsulla keyləşdirmə 2-3 dəqiqə davam edir.

Tükün təmizlənməsi

- Tükün tam, yaxşı təmizlənməsi-nin toyuq ətinin xarici görünüşünə, keyfiyyətinə, növünə təsiri vardır. Quşun növündən, yaşından, tük örtüyündən asılı olaraq, tük dəri tərəfindən müxtəlif güclə saxlanır. Bu gücü istiliyin təsiri ilə (qaynar su və ya buxar) zəiflədirlər. Qaynar suyasalma üç rejimdə aparılır.
- **Sərt ($58-65^{\circ}\text{C}$), orta ($52-54^{\circ}\text{C}$) və yumşaq (51°C).**
- Qanadların, başın və boynun tük örtüyü, həmçinin, suda üzən quşların tükörtüyü daha çox saxlanma gücünə malik olduğu üçün, onları da yüksək temperatur parametrlərində emal edirlər. Məsələn, toyuq və cücəni $52-54^{\circ}\text{C}$ -də 35-45 san, qanad, baş və boyun hissələrini isə $58-62^{\circ}\text{C}$ -də 30 san müddətində suda saxlayırlar.
- Tüklər müxtəlif maşınlarda mexaniki yolla təmizlənilir. Dəri örtüyündə zədə, tük qalığının olması onun növünü aşağı salır.

İçalatın və yarımıçalatın çıxarılması

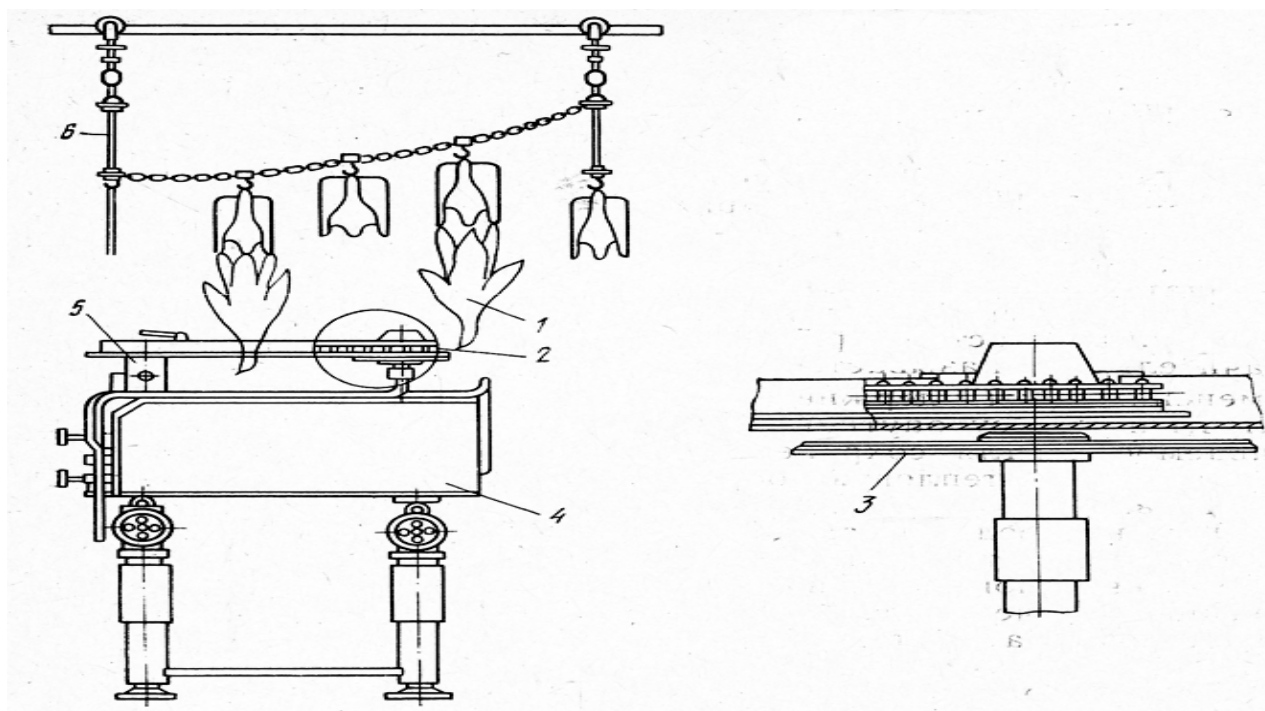
- Quşların bütün içalatı çıxarılır. Quş cəmdəyini və içalatı baytar həkim müayinə edir. İçalatı (ürək, qaraciyər, mədə, boğaz) baytar-sanitar ekspertizasından sonra temperaturu 2 – 4⁰C olan buzlu suda 10 dəq müddətində soyudub, komplektləşdirib, qablaşdırırlar.
- Baş və ayaq yeyinti məqsədləri üçün və ya quru yem istehsalında istifadə edilir.
- Texniki tullantılar (bağırsağ, zob, traxeya, qida borusu, dalaq, toxumluq), həmçinin, ağciyəri və böyrəkləri yem unu istehsalında istifadə edilir. Cəmdəyi yuyub daxildən və xaricdən soyudurlar.

- Yarımıçalatlı cəmdəkdə bağırısaq ifrazat dəliyi ilə birlikdə çıxarılır. Quşun zobu dolu olduqda onu dərinin kəsiyindən çıxarırlar. Əməliyyat əl ilə aparılır. Yarımıçalatlı cəmdəyin ağız boşluğu, dimdiyi yemdən və qandan, ayaqları isə çirkədən təmizlənilir.

Soyudulma

- Quşları soyuducu kameralarda və ya buzlu suda soyudurlar. Quş cəmdəkləri döş nahiyyəsi daxilində temperatur - 4⁰C olana qədər soyudulur. İntensiv soyuma -2 — 3⁰C-də havanın 2-4 m/san hərəkətində aparılır.

Quşların kəsilməsi üçün avtomat: 1 – quş cəmdəyi; 2 – başın verilmə qurğusu; 3 – disk bıçaqları; 4 – karkas; 5 – ekssentrik qurğu; 6 – asma çilovu.



Sortlaşdırma və markalanma

Quşları sortlaşdırıb, markalayır və qablaşdırırlar. Quş əti alındığı quşun növündən, köklüyündən, yaşından, keyfiyyətindən, eləcə də cəmdəyin təmizlənmə dərəcəsindən, emal keyfiyyətindən, termiki vəziyyətindən, təzəlik dərəcəsindən asılı olaraq sortlaşdırırlar.

Soyudulmuş quş cəmdəyi texnoloji emalın keyfiyyətinə, köklüyünə görə I və II kateqoriyalara ayrılır.

Qablaşdırma.

- Qablaşdırmadan əvvəl quş cəmdəyini formalaşdırırlar. Tam içalatı çıxarılmış cəmdəyin boğazının dərisini qanadın altına yerləşdirib, qanadları yanlara sıxırlar. Qaz və hinduşkaların ayaqlarını qarın boşluğunun kəsiyinə yerləşdirirlər. Yarımıçalatlı cəmdəyin boynunu başla birgə bədənə, qanadları isə yanlara tərəf sıxırlar. Qablaşdırma vakuum altında və vakuumsuz şəraitdə aparılır.

DIQQƏTİNİZƏ GÖRƏ

MINNƏTDARAM!