

AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNIVERSİTETİ

KAFEDRA: QIDA MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

FƏNN: “ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI”

**MÜHAZİRƏ 5: YEYİNTİ SUBMƏHSULLARININ EMAL
TEXNOLOGİYASI**

**DOS. NATAVAN SƏFƏR QIZI
QƏDİMOVA**

PLAN

- Subməhsulların emalına olan tələbat
- Yumşaq subməhsulların emal texnologiyası
- Ətli-sümüklü subməhsulların emal texnologiyası
- Selikli subməhsulların emal texnologiyası
- Tüklü subməhsulların emal texnologiyası

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.
- Кецелашвили Д.В. «Технология мяса и мясных продуктов».
Учебное пособие в 3-х частях. Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004. — 404 с.
- Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000 г., 367 с.

- Qaramalın, davarın, donuzların və quşların emalından alınan heyvan orqanizminin daxili orqanlarına və hissələrinə *əlavə ət məhsulları (subməhsullar)* deyilir.
- Bundan asılı olaraq onları mal, qoyun və donuz əlavə ət məhsullara bölürlər. Tətbiqinə görə onları yeyinti və texniki subməhsullara ayırırlar.

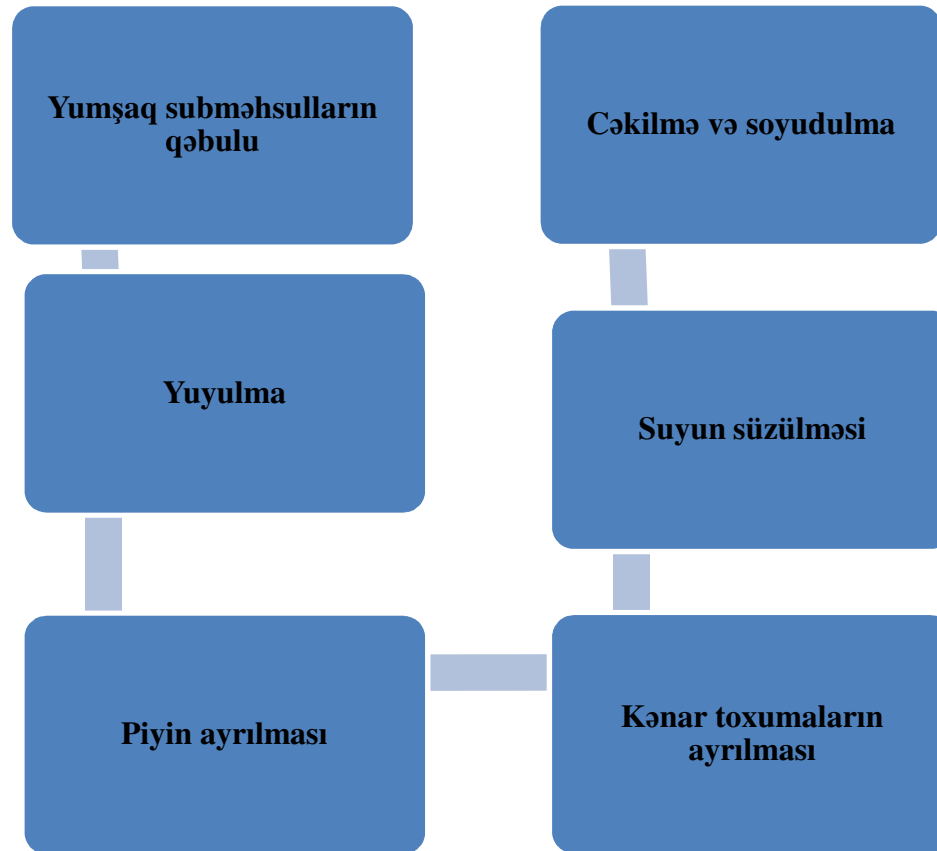
Subməhsullar

- Subməhsulların quruluş xüsusiyyəti onların emalı zamanı nəzərə alınır və texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq 4 qrupa bölünür:
- – **yumşaq subməhsullar** – liver (qaraciyər, ürək, ağciyər, diafraqma, nəfəs borusu), böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin;
- – **ətli-sümüklü subməhsullar** – baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli-sümüklü quyruq;
- – **selikli subməhsullar**– işkənbə, kitabça və qaramalın qursağı, xırdabuynuzlu malın işkənbəsi və donuz mədəsi;
- – **tüklü subməhsullar** – dili və beyni çıxarılmış donuz və qoyun (dərili) başları, qaramal ayaqları, donuz və qoyun ayaqları, qaramal dodaqları, donuzun və qaramalın qulaqları, donuz quyruğu.

Subməhsullar

- Qidalılıq qiymətinə görə subməhsulları iki dərəcəyə bölürlər:
- Qaramalın qaraciyəri, dili, böyrəkləri, beyni, ürəyi, diafraqması, quyruğu, ətkəsiyi və yelini; donuzların qaraciyəri, dili, böyrəkləri **I dərəcəyə** aiddir.
- **II dərəcəli** subməhsullara: təmizlənmiş işkənbə, selikli qişa ilə donuz mədəsi, xirtək, qida borusundan ət, donuz ətli-sümüklü quyruğu, qaramalın qursağı (selikli qişasız), ağciyər, qaramal və donuzların nəfəs borusu, dalaq, donuz ayaqları, qaramal dırnaqları, qaramal və donuz qulaqları, dilsiz və beyinsiz başlar, qaramal dodağı, kitabça.

YUMŞAQ SUBMƏHSULLARIN EMAL TEXNOLOGİYASI



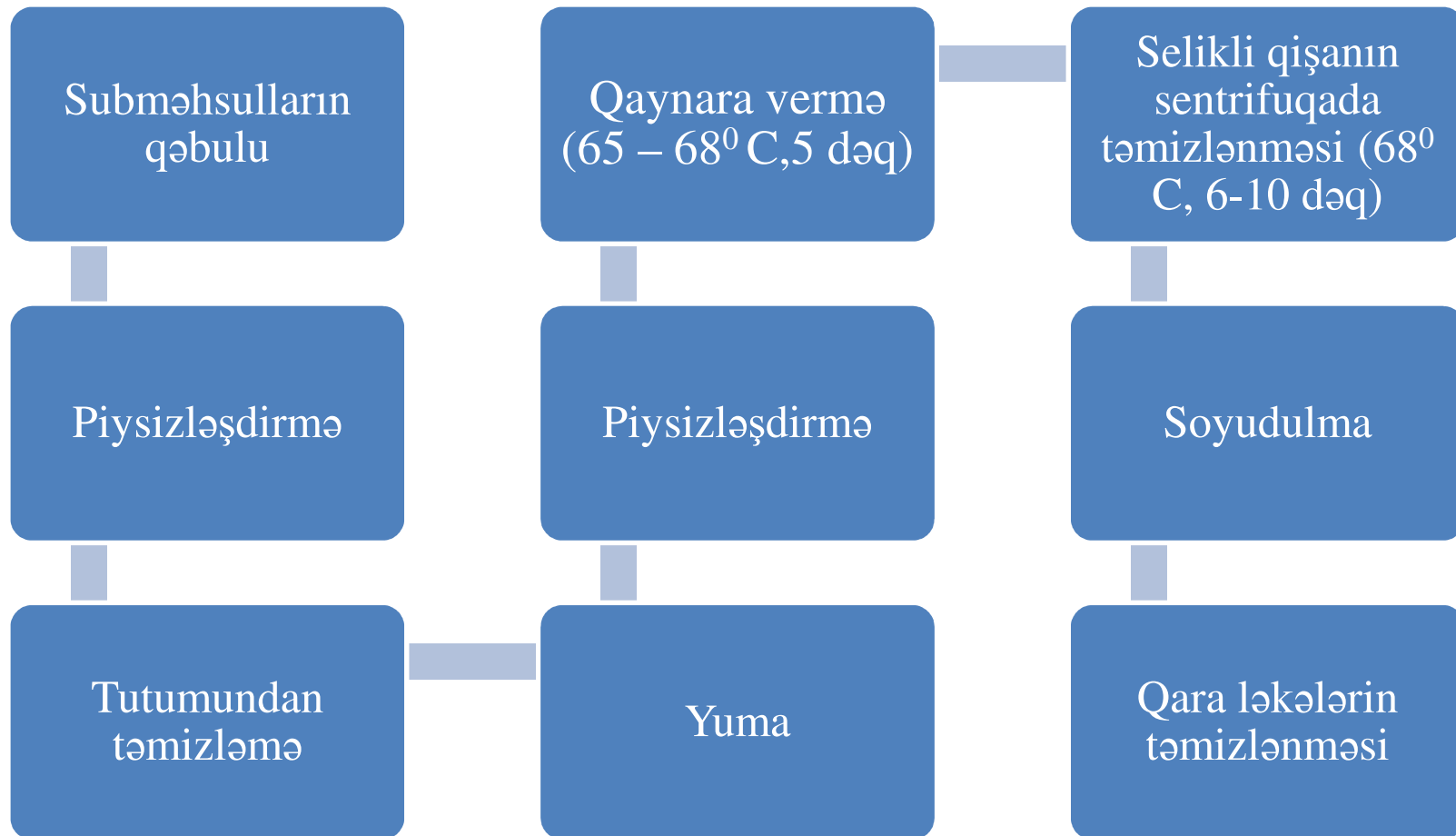
Ətli-sümüklü subməhsulların emal texnologiyası

- Qaramal başlarından qulaqları, dili və buynuzları ayrılır, sonra yaxşı yuyur, stasionar və ya konveyerli stollarda dodaqları ayırır, gözləri çıxarır, gözaltı piyi çıxarır, alt çənədən əti ayırır, sonra alt çənəni xüsusi maşında, dəzgahda və ya bıçaqla çıxarırlar. Əl ilə bıçaqla alt çənənin uclarında qalmış ətləri təmizləyir, kəllə qutusundan əti ayırır, başın peysər hissəsindən, sağ və sol üzdən, gicgahlardan (piylə birlikdə) əti kəsirlər. Bundan sonra xüsusi maşında B2-FQM, ya əl, ya da, balta ilə başı, beyni, hipofizi və epifi-i bütöv saxlamaqla parçalayırlar. Parçalanmış başdan onları çıxarırlar. Beyni ehtiyatla çıxarmaq lazımdır ki, onu örtən və mexaniki, mikrobioloji çirklənmədən qoruyan qişa zədələnməsin. Hipofizi, epifizi və beyini soyuducuya göndərirlər. Başın sümüklərini soyuq su ilə duş altında, yaxud şlanqdan yuyur və suyu axıtdıqdan sonra istifadəyə göndərirlər. Satış üçün olan başlardan əti ayırmırlar

Selikli subməhsulların emal texnologiyası

- Qaramalın və davarın işkənbəsi mal-qaranın kəsilməsi, cəmdəklərin hissələrə bölünməsi şəxində qabaqcadan piysizləşdirildikdən, tutumdan təmizləndikdən və yuyulduqdan sonra axar soyuq suda ləyəndə soyudulur. Bundan sonra son dəfə piysizləşdirir və barabanlarda, çənlərdə 65-68⁰C temperaturda 2-3 dəq müddətində qaynara verir, sonra sentrifuqalarda 62-68⁰C temperaturda 6-10 dəq müddətində soyudurlar (vannalarda, çən-lər-də) və selikli təbəqənin qalıqlarını və çirklənmələri əl ilə tamamilə təmizləyir və su süzüldükdən sonra soyuducuya göndərirlər.

Selikli subməhsulların emalının texnoloji sxemi



Tüklü subməhsulların emal texnologiyası

- Tüklü subməhsulların emalı dedikdə, yeməyə yararlı hissələrin tük, epidermis və çirklərin ayrılması nəzərdə tutulur. Emal prosesi aşağıdakı ardıcılıqla aparılır: yuyulma, isti suya salma, tük qatının ayrılması, ütmə, yanmış hissələrin kəsilməsi və təkrar yuyulma. Yuxarıdakı əməliyyatlardan əlavə donuz ayaqlarından buynuz ayaqcıqlar da kəsilir. Donuz və qoyun başlarını beyin və hipofizin çıxarılması üçün bölürlər.

- *DİQQƏTİNİZƏ GÖRƏ MİNNƏTDARAM*