

AZƏRBAYCAN DÖVLƏT İQTİSAD UNİVERSİTETİ

KAFEDRA: QIDA MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

FƏNN: ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI

**MÜHAZİRƏ 11: "ƏT YARIMFABRIKATLARININ
ISTEHSAL TEXNOLOGİYASI"**

Dos.NATƏVAV SƏFƏR QIZI QƏDİMOVA

PLAN

- 1. Ət yarımfabrikatlarının çeşidi və əsas xüsusiyyətləri
- 2. Mal, donuz və qoyun ətindən iritikə yarımfabrikatların istehsal texnologiyası
- 3. Mal, donuz və qoyun ətindən porsiyalı və xırdatikə yarımfabrikatların istehsal texnologiyası
- 3.1. İritikə mal əti yarımfabrikatlarından porsiyalı və xırdatikə yarımfabrikatların hazırlanması
- 3.2.İritikə donuz əti yarımfabrikatlarından porsiyalı və xırdatikə yarımfabrikatların hazırlanması
- 3.3.İritikə qoyun əti yarımfabrikatlarından porsiyalı və xırdatikə yarımfabrikatların hazırlanması

- 
1. Qədimova N.S. Ət və ət məhsullarının texnologiyası. Dərslik Bakı: "İqtisad Universiteti" Nəşriyyatı, 2013.- 50
2. 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
3. Кецелашвили Д.В. «Технология мяса и мясных продуктов». Учебное пособие в 3-х частях. Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004. – 404 с.
4. Производство мясных полуфабрикатов. Рогов И.А., Забашта А.Г., и др. М.: Колос-Пресс, 2001 г., 335 с.

Ət orqanizmə müxtəlif formalarda qəbul edilir : QIZARDILIRMIŞ, BIŞIRILMIŞ, MÜXTƏLİF MƏHSULLARDA QARIŞDIRILMIŞ HALDA, KOLBASA MƏMULATI, VƏ YA KONSERV KİMİ VƏ S.

Kulinariya emalında aparılacaq əməliyyatların bir necəsinin əvvəlcədən görülməsi nəticəsində alınan ət məmulatı yarımfabriki adlanır.

Ət yarımfabrikatlarının istehsalında soyumuş və soyudulmuş təzə mal, qoyun, donuz, quş ətlərinin bütün kateqoriyalarından istifadə edilir. Ət yarımfabrikaları istehsalında (döyülmüş ət yarımfabrikatları istina olmaqla) buğa, qaytaq, erkək və vəhşi donuz ətlərindən istifadə edilməsinə yol verilmir. Ət yarımfabrikalarının hər növüət cəmdəyinin ancaq müəyyən bir hissəsindən alınır.

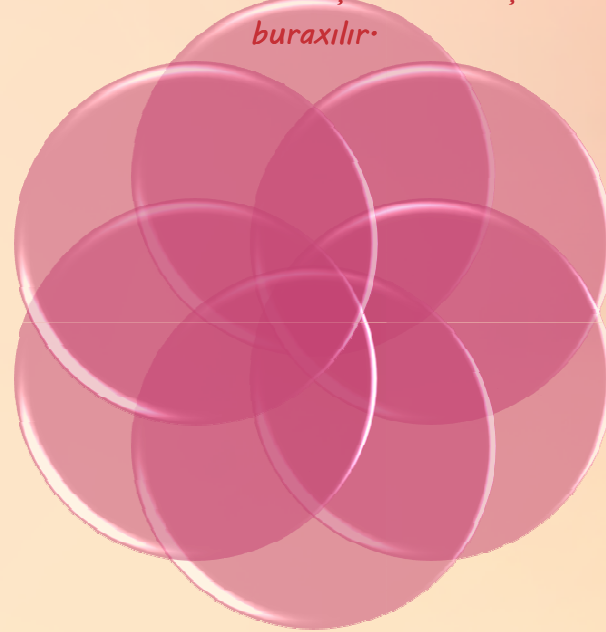
Azu - arxa və budun xarici tərəfindən 3-4 sm ölçüdə əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 10-15 q. kütlədə kəsilmiş xırda ət tikələridir, 250 və 500q kütlədə satışa verilir.

- Befstroqan - omba-maça və can ətindən 3-4 sm ölçüdə əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 5-10 q kütlədə satışa verilir.*

Qulyaş - qabırğaüstü və kürək nahiyyələrindən 20-30q kütlədə (yağlılığı 10%-dən çox olmamalıdır) kub şəklində doğranmış ət tikələridir. 125, 250 və 500q kütlədə satışa verilir.

- Kababliq ət - malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyyəsindən 20-40-q kütlədə kəsilmiş ət tikələridir. 250 və 500 kütlədə satışa verilir.*

Şorba yığımı - cəmdəyin
boyun, bel, quyruq və döş
nahiyasından 100-200q kəsilib
götürülən ətli-sümüklü
tikələrdir. Hər bir tikədə ət
və sümük təxminən bərabər
miqdarda olur. 500 və 1000q
kütlədə bükülmüş halda satışa
buraxılır.



Raqu - əsasən
qoyunun döş ətindən,
tikələrin 30-40q
olmaqla hazırlanır.
Ət və yağ 50% ,
sümük 50% təşkil
etməlidir. 500 və
1000q kütlədə çəkilib
bükülür.

Aşxana yığımı -
şorba yığımı kimi
hazırlanır, lakin
burada yumşaq ətli
hissənin miqdarı 30%
olur.

- *Can əti* - arxa və bel fəqərələrinin hissəsindəki əti kəsib, şındır və yağdan təmizləmək alınır.
- *Kotlet əti* - qaba birləşdirici toxumalardan, qançırdan, şəntirdən, qığırdaqdan təmizlənmiş müxtəlif ölçüdə və kütlədə boyun və miyantəng tikələrindən ibarətdir. Tərkibində yağ 10%-dən çox olmalıdır.

- *DÖŞ ƏTİ - CƏMDƏYİN QABIRGA NAHIYASINDAN DÖŞ SÜMÜYÜNÜ VƏ MIYANTƏNGİ AYIRMAQLA ALINIR, QABIRGA AYRILMIR.*
- *KOREYKA - CƏMDƏYİN 3-5-Cİ QABIRGALARINDAN OMBA SÜMÜYÜNƏ GƏDƏR OLAN ARXA VƏ BEL NAHIYALARINDAN ALINIR. ARXA VƏ BEL FƏQƏLƏRİNİN DOĞRANILIR AYRILIR. KOREYKA DA DİGƏR İRİTIKƏ ƏT. YARIMFABRIKATLARI KİMİ MÜXTƏLİF UZRƏ İSTEHSAL EDİLİR.*

- **Antrekot** – kürək və bel nahiyələrindən alınan dartılmış oval formalı yumşaq ət tikələrindən ibarətdir. Qalınlığı 1,5 – 2 sm, kütləsi 125q olur.

- **Bifşteks əti** – qalınlığı 2- 3 sm, kütləsi 125q olan oval formalı yumşaq tikələrindən ibarətdir.

- **Eskalop** – qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərölçülü və kütləli ət tikələrindən ibarətdir. Kütləsi 125q olur.

- **Langet** – yağsız, qalınlığı 1-1,5 sm, kütləsi 125 olan dairəvi formalı, iki bərabər ölçülü və bərabərkütləsi can əti tikələrindədir.

- **Eskalop**- donuz və qoyun cəmdəklərinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1,0-1,5sm qalınlıqda, ovalvari iki bərabər ölçülü və kütləli ət tikələrindən ibarətdir.

- **Romşteks** – mal, cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən kəsilir. Yumşalması üçün hər iki tərəfdən azacıq döyəclənir və yumurta çalıntısına urvalanır. Yumurta kütləsi 10q suya 1 ədəd yumurta və 1q duz qatılmaqla hazırlanır.

- **Bişteks** – hazırlamaq üçün malın can əti və ya kotletlik əti 3x3 mm ölçüdə narınlaşdırılır, duz və istiot qatılıb qarışdırılır. 75, 100 və 250 q kütlədə paylara bölünür. Soyudulmuş və dondurulmuş halda buraxılır.

- Küftə - hazırlamaq üçün ət və soğan ətçəkən maşınla narınlaşdırılır. Kütləyə 5% diüyü, 1% yumurta əlavə edilib, hər paya 2 ədəd olmaqla yumru küftələr düzəliir. Bu ədədin kütləsi 30 qramdır.

Moskva kotleti - hazırlamaq üçün hazırlamaq üçün 50% mal cəmdəyindən alınan kotletlik ət, 14: çörək, 9% mal piyi, 1 % soğan, 25 % su və 1 % duz götürülür. Narınlaşdırılır. Duz istiot vurulub qarışdırılır. 50 və 100 qram kütlədə pay şəkilində urvalanaraq formalanır.

Mal, donuz və qoyun ətərinə iritikə yarımfabrikatların istehsalı texnologiyası:

*Yarımfabrikatların istehsalı üçün
daxil olan xammalda zəruri
təmizləmə aparılır:*

- *-mexaniki çirkləndiricilərin
təmizlənməsi*
- *-qan yığınlarının təmizlənməsi*
- *-baytarlıq möhürlərinin izinin
təmizlənməsi*

Ətinin sümükdən ayrılması.

*Cəmdək hissələrə ayrıldıqdan sonra əti
sümükdən ayırırlar. İritikə
yarımfabrikatların hazırlanması zamanı
ətin sümükdən ayrılmasında əzələ
toxumalarının dərin kəsilməsinə (10 mm-
dən çox) icazə verilmir.*

*Bel-kürək hissədə əzələ toxuması bütöv
çıxarılır, iritikəli yarımfabrikatlara bölünür
və ya yarımfabrikatlar bir başa hissə-hissə
kəsilir.*

MAL ƏTİNDƏN İRİTİKƏLİ YARIMFABRIKATLAR SÜMÜKDƏN AYRILMIŞ ƏTDƏN HAZIRLANIR

Can əti oval – uzunsov formada olmalıdır. Səthində parlaq damar piy (10mm) qatı belin ən uzun əzələsini bel-kürək hissəsindən ayırır, boyun bəndləri kəsilir, qıraqları düzəldilir.

Çanaq – bel hissəsi tərkibində böyük miqdarda kobud birləşdirici toxuma saxlayan, baldır sümüyünə yaşıymış, çanaq, sargı və bel sümüklərindən əzələsiz bir qat ilə ayrılmış yumşaq ətdən ibarətdir.

Çanaq-bel hissəsinin ətini 4 yerə bölürlər: yuxarı, daxili, yan və xarici(üst).

Döşəti aşağından $\frac{1}{3}$ qabırğa və döş qığırdağı və döş sümüyündən ayrılmış əzələ(səthi və dərin döş)

DONUZ ƏTİNDƏN IRITİKƏ YARIMFABRIKATLARIN HAZIRLANMASI.

Can əti- oval uzunsov formada, parlaq damarlarla örtülü olub, piy və birləşdirici toxumalardan təmizlənmişdir. Can ətinin səthində olan parlaq toxumalar kəsilmir.

Döş hissənin və döş ətinin alınması üçün orta hissədən döş hissəni ayırırlar. Sonra döş və onurğa sütunu boyunca yumsaq əti çıxarır və qabırğaların ucu boyunca onurğanı mişarlayırlar. Döş ətinə döşdən ayırırlar. Çanaq-bud hissə çanaq, sargı və bud sümüklərindən əzələlərin kəsilməsindən alınır. Bu zaman dərialtı piy qatının qalınlığı 10mm çox olmamalıdır. Kürək hissəni kürək və çiyin sümüklərindən əti ayırmaqla alırlar.

Yarımfabrikatların adı	Qruplar
Əti, can əti	Birinci
Naq-bud, kürək, boyun- rəkaltı hissələr	İkinci
Üç hissə	Üçüncü
Hətlik ət	Dördüncü

Donuz ətindən alınan
iritikəli yarımfabrikatlar
aşağıdakı qruplara
bölünür:

Qoyun ətindən iritikə yarımfabrikatların hazırlanması:

Çanaq-bel hissəsi, baldır sümüyünə bitişmiş, əzələ və birləşdirici toxuma olmadan, çanaq, sağrı və bud sümüyündən 1 qatlı əzələnin (orta yan, 2 başlı, yarım pərdəli, 4 başlı) çıxarılması ilə alınır. Dərialtı piy toxuması və səthi təbəqə çıxarılmır.

Döş əti (tikə) – bel və döş fəqərələrsiz uzunluğu 80 mm çox olmayan və ona birləşmiş ət və piyli qabırğalar olan, 5-ci qabırğadan 1-ci sağrı fəqərəsinə qədər hissədə, ən uzun, qulçaq, yarım qulçaq, çanaq-qabırğa sümüyü və digər əzələlərdən ibarət bel və arxa bel hissələrindən alınır.

Kotlet əti – boyun hissəsinin müxtəlif ölçülü və kütləli ət tikələri və həmçinin dirsək, mil və baldır sümüyündən çıxarılan ət: iritikə yarımfabrikatların və sümükələrin təmizlənməsi zamanı alınan qalıq ətlər. Piy və birləşdirici toxuma 10%-dən artıq olmamalıdır. Kiçik sümükələr, damarlar, qığırdağlar, qansız malar və kobud birləşdirici toxuma kəsilir. Səthi qurumamış, rəngi və yaxşı keyfiyyətli ətə məxsus olmalıdır.

İritikə yarımfabrikatların qablaşdırılması, daşınması və saxlanması :

Qablaşdırma – məhsulu (malı) xarici təsirlərdən müdafiə edən, onu xarab olmaqdan, dağılmaqdan və itməkdən qoruyan tədavül prosesini yüngülləşdirən vasitə, yaxud vasitələr kompleksidir.

Tara – qablaşdırma elementi olub, məhsulu bilavasitə yerləşdirmə üçün məmulatdır. Mal dövriyyəsində taranın əhəmiyyəti böyükdür. Çünki malların çoxu qablaşdırılmış şəkildə istehlak tarası ilə istehsalçıdan istehsalçıya qədər hərəkət edir. Malların keyfiyyəti və mal itkiləri taranın vəziyyətindən asılıdır. Malları yükləmə-boşaltma işlərində taranın çəkisi və forması böyük əhəmiyyət daşıyır. Tara yüngül və səhmanlı olduqda əmək məhsuldarlığında yüksəlir.

yarımfabrikatlarının keyfiyyətli saxlanması, daşınması və satışı ışıında bükülmək və yığılmaq üçün
m gələn taranın düzgün seçilməsinin əhəmiyyəti böyükdür.

tikəli yarımfabrikatlar uzun müddətli saxlanması və daşınması zamanı, Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən
zə verilən, polivinil xloriddən hazırlanan və sonradan vakuum cihazdan keçirilən Poviden paketlərə
ya polietilə-poliamid və ya digər materialdan hazırlanmış paketlərə qablaşdırılır.

Hər qablaşdırma vahidinə (salfet və ya paket)
Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən icazə verilmiş,
yuyulmayan rəng ili markalanır və ya
bağlamanın altına aşağıdakılar göstərilməklə
yapışdırılır:

- 1.İstehsal edən və onun tabe olduğu müəssəsinin adı və ya ticarət nişanı
- 2.Yarımfabrikatın adı, ətin növü
- 3.Netto çəkisi, kq-la
- 4.Texnoloji prosesin başa çatdığı tarix və saat
- 5.Realizasiya müddəti
- 6.Qablaşdırıcının nömrəsi
- 7.Hazırki standartın qeydi

A close-up photograph of pink cherry blossoms with yellow stamens, serving as a background for the text.

Diqqətinizə görə minnətdaram