

КЛЕЧАТКА ҚЎШИЛГАН ПИШИРИЛГАН КОЛБАСА ТАЙЁРЛАШ ВА ОРГОНОЛЕПТИК КЎРСАТКИЧЛАРИНИ ЎРГАНИШ

Таянч докт. Хабибуллаева Н.Х.

*Тошкент кимё-технология институти, Озиқ-овқат хавфсизлиги
ва функционал озиқ-овқат маҳсулотлари технологияси кафедраси*

Клетчатка озиқ-овқат таркибидаги танамиз ҳазм қила олмайдиган оз сонли моддалардан биридир ва унинг озуқавий қиймати, юқори эмас. Клетчатканинг етарли эмаслиги ошқозон-ичак трактининг функционал бузилишлари, дисбиёз, иммунитет тизимининг пасайиши, юрак-қон томир касалликлари, семириш, 2-тоифа диабет, холелитиёз, айрим саратон ва бошқа касалликларни ривожланишига олиб келади [1].

Шу сабабдан озиқ-овқат маҳсулотларини клетчатка билан бойитиш долзарб мавзуга айланиб бормокда.

Лаборатория шароитида пиширилган колбаса таркибини клетчатка билан бойитиш бўйича тажриба ишлари амалга оширилди.

Колбаса қиймасини тайёрлашда Bosch MMB65G5M русумли блендердан фойдаланилди. Дастлаб блендерга ёғсиз мол гўшти юкланди, хом ашё майин масса ҳосил қилгунга қадар майдаланди, сўнг рецептура бўйича ош тузи ва зираворлар, чеснок солиниб 2 мин давомида аралашмаларни майдалаш давом эттирилди. Хайвон ёғи солиниб 1 мин давомида сўнгра озиқавий тола солиниб 30 секунд давомида блендер пичоқлари айлантирилди. Жараённинг охириги босқичида рецептура бўйича ун ва сув солиниб қийма аралаштирилди.

Қобиқ сифатида ичаклардан фойдаланилди. Аввалдан ювиб, тозаланган ва тузланган ичак яхшилаб чайиб ташланди ва қийма билан тўлдирилди. Қийма оараларига кириб қолган ҳавони ва гўшт селини чиқариб юбориш мақсадида тайёрланган колбаса батони узунаси бўйлаб игна санчиб чиқилди. 15-20 минутга колбаса қиймаси етилиши учун хона ҳароратида қолдирилди. Белгиланган вақтдан сўнг колбаса идишга солиниб утига 30-35°C ҳароратли сув солинди ва оловда 15 мин қайнатиб олинди. Колбаса батонлари қайноқ сувдан олинганч қоғоз салфетка ёрдамида қурилди ва совитилди. Ўсимлик ёғида қизиш жигарранг ҳосил қилгунга қадар қовириб олинди.

Лаборатория шароитида тайёрланган колбасанинг оргонолептик кўрсаткичлари ўрганилди. Натижалар 3.2-жадвалда келтирилган.

3.2-жадвал

Озиқавий толалар билан бойитилган колбаса маҳсулотининг оргонолептик кўрсаткичлари

Кўрсаткичлар	Кўрсаткичлар характеристикаси	
	Тажриба	Контроль
Ташқи кўриниши	Батонлар ташқи қавати тоза, қобиқ шикастланмаган, қийма батон бўйлаб бир текис тақсимланган	Батонлар ташқи қавати тоза, қобиқ шикастланмаган, қийма батон бўйлаб бир текис тақсимланган
Консистенцияси	Контрольга нисбатан батонлар зич, намлиги паст	Батон зичлиги паст, бўшашган консистенцияли, сув миқдори кўп

Ранги	Оқ-қизғиш тусли	Оч пушти
Таъми ва хиди	Хиди ўзига хос хушбўй, мазаси ёқимли, гўшт таъми яққол сезилади, зираворлар меъёрида ва колбасага ўзига хос таъм ва хид бағишлаган. Бегона таъм ва хидларсиз	Оргонолептик кўрсаткичлари паст, гўшт таъми сезилмайди.

3.2-жадвал

**Озиқавий толалар билан бойитилган колбаса маҳсулотининг
оргонолептик кўрсаткичлари**

Кўрсаткичлар	Кўрсаткичлар характеристикаси	
	Тажриба	Контроль
Ташқи кўриниши	Батонлар ташқи қавати тоза, қобиқ шикастланмаган, қийма батон бўйлаб бир текис тақсимланган	Батонлар ташқи қавати тоза, қобиқ шикастланмаган, қийма батон бўйлаб бир текис тақсимланган
Консистенцияси	Контрольга нисбатан батонлар зич, намлиги паст	Батон зичлиги паст, бўшашган консистенцияли, сув миқдори кўп
Ранги	Оқ-қизғиш тусли	Оч пушти
Таъми ва хиди	Хиди ўзига хос хушбўй, мазаси ёқимли, гўшт таъми яққол сезилади, зираворлар меъёрида ва колбасага ўзига хос таъм ва хид бағишлаган. Бегона таъм ва хидларсиз	Оргонолептик кўрсаткичлари паст, гўшт таъми сезилмайди.

Хулоса

Олинган озиқавий тола пиширилган колбаса ишлаб чиқариш рецептурасига киритилган. Лаборатория шароитида рецептура асосида маҳсулот намунаси тайёрланган ва унинг оргонолептик кўрсаткичлари ўрганилган.

Олинган натижаларга кўра, корхона миқёсида ишлаб чиқарилган колбаса маҳсулотига нисбатан янги рецептура асосида тайёрланган маҳсулотнинг оргонолептик ва биологик кўрсаткичлари юқори. Шунингдек, маҳсулот таркибига киритилган озиқавий тола ҳисобига тайёр маҳсулотнинг намлигини пасайтиришга эришилган.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Пищевые волокна – важный компонент здорового питания <https://77.rospotrebnadzor.ru/index.php/doc/infdoc/9031-pishchevye-volokna-vazhnyj-komponent-zdorovogo-pitaniya>
2. Corbo M.R., Bevilacqua A., Petruzzi L., Casanova F.P., Sinigaglia M. Functional beverages: the emerging side of functional foods // Compr. Rev. Food Sci. Food Saf. 2014. – № 13 (6). – p. 1192-1206.
3. Bailey R. Foods for Specified Health Use (FOSHU) as functional foods in Japan: Japan has a regulatory framework for the growing area of//Functional food. 2018.