

***Elmurodova Lenara Xudayberdi qizi***

*Samarqand Davlat Tibbiyot Universiteti Gigiyena kafedrasi assistenti*

[elmurodovalenara97@gmail.com](mailto:elmurodovalenara97@gmail.com)

***Husanova Madina Begaliyevna***

*Samarqand Davlat Tibbiyot Universiteti talabasi*

**ANNOTATSIYA:** *Kolbasa mahsulotlari tarkibi jihatidan mol go'shtidan ozuqaviy qiymati past hisoblanadi. 100 g kolbasa tarkibida 24.6 g yog', 53 mg xolesterin, 13.3 g oqsil, va 2,5 g tuz mavjud. Kolbasa mahsulotlari o'zida ko'pgina ozuqa qo'shimchhalarni saqlaydi. Oziq ovqat mahsulotlari tarkibiga bo'yoqlar, konservantlar va tam beruvchilar qat'iy talablar qo'yilgan ammo kolbasa tarkibida nitrat va nitritlar asosiy o'rinni egallaydi.*

*Kolbasa mahsulotlari davlat standartlari asosida go'sht, yog', ichak-chovoq va ziravorlardan tayyorlangan tabiiy kolbasalar — oqsil va energiyaning ajoyib manbai. Yog'lar organizmni yaxshi oziqlantiradi, ichak-chovoqlar tarkibida esa foydali vitaminlar bisyor.*

*Davlat standartlari asosida tayyorlangan kolbasa nafaqat mazali, balki foydali hamdir. Kolbasalar turli go'sht navlaridan tayyorlanadi. Shu bois ularning organizmga ta'siri bir-biridan farq qiladi. Ba'zi kolbasalar tarkibida temir moddasi ko'p bo'lib, u anemiyani yengishga yordam beradi, kuch-quvvatdan qolganda va, hatto, qon yo'qotganda ham ijobiy ta'sir ko'rsatadi, — deya ta'kidladi ekspert.*

*Inna Mazkoning ta'kidlashicha, parranda yoki parhez bop mol go'shtidan tayyorlangan tabiiy kolbasa tarkibida yog' kam bo'lgani uchun oshqozon va yurak-qon tomir tizimiga hech qanday zarar yetkazmaydi. Organizm bunday go'sht tarkibidagi oqsilni osonlik bilan so'rib oladi: bu esa mushaklar uchun quvvat vazifasini bajaradi.*

*Gastroenterologning fikricha, kolbasa tarkibidagi ko'pgina mahsulotlarni asl holida iste'mol qiladiganlar kam. Biroq kolbasa ko'rinishida ular mazali mahsulotga aylanishadi.*

**KALIT SO'ZLAR:** *Kolbasa, nitritlar, dudlangan kolbasa, organoleptik ko'rsatgichlar, sifat ko'rsatgichi, standart, analiz, ozuqaviy qiymat.*

**KIRISH:** Kolbasa dastlab go'shtni saqlash usuli sifatida yaratilgan. Qadim zamonlarda, muzlatgichlar bo'lmaganidan go'sht uzoq vaqt saqlanishi uchun tuzlangan va quritilgan. Bugun biz supermarketlarda yangi go'shtni osongina sotib olamiz, lekin bir vaqtlar bu haqiqiy hashamat edi.

Kolbasa nafaqat oziq-ovqat, balki biz qadrlashda va sevishta davom etadigan tarix va an'analarning bir qismidir. Kolbasa mahsulotlarini pishirish jarayonida mikroblar soni 90-99 %ga kamayadi.

Kolbasa mahsulotlarining mikroflorasi uning mikroblar bilan ifloslanishiga bog'liq. Kolbasa mahsulotlari ishchilar qo'lidan, asboblardan, uskunalardan, havodan zararlanadi.

**ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA:** Kolbasa qo'y, qoramol, "Sifat standarti" – qaynatilgan kolbasa mahsulotlari – kolbasa (oliy, birinchi va ikkinchi navli); sosiskalar (oliy, birinchi va ikkinchi 116 navli); sardelkalar (oliy, birinchi va ikkinchi navli) – bevosita iste'mol qilishga va ulardan ovqat va salatlar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Yuqorida keltirilgan kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarishda quyidagi xom-ashyo mahsulotlari: birinchi navli go'sht, ikkinchi navli go'sht, DavST 16867 ga muvofiq buzoq go'shti; yog'li go'sht; yog'siz, yarim yog'li, birinchi navli cho'chqa go'shti; cho'chqa to'shi; tuzlangan cho'chqa yog'i; ot va toy go'shti; tovuq va jo'ja go'shti; kurka go'shti va qiymasi; tovuq tuxumi; qoramol, paxta, kungaboqar va o'simlik yog'lari; yog'sizlantirilgan quruq sut; chet eldan olib kelinadigan izolirlangan yoki konsentrlangan soya oqsili; chet eldan olib kelinadigan kartoshka va makkajo'xori kraxmali qo'shiladi. Ovqat qo'shimchalari (izolirlangan soya oqsili) va ingredientlar (karraginan, alginat, kamedi) quruq yoki gidratlangan ko'rinishda ishlatiladi. Shunday qilib, kolbasa – qoramol, cho'chqa, qo'y va tovuq

go'shtining qayta ishlangan mahsulotidir. Go'sht va hayvon yog'idan tashqari ularning tarkibida sut, sariyog', pishloq va tuxum bo'lishi mumkin. Ayrim ingredientlar ozuqaviy qiymatini, ayrimlari esa konsistensiyasini oshirish uchun qo'shiladi. Qiymani ta'm berish uchun ziravor va xushta'm mahsulotlar ishlatiladi. Qaynatilgan birinchi va ikkinchi navli kolbasalarga kraxmal va bug'doy uni qo'shiladi. Bundan tashqari kolbasa mahsulotlari tarkibida konservantlar, ovqat bo'yoqlari, ta'm beruvchilar va to'ldiruvchilar bor. Kolbasa mahsulotlari tayyorlanishi usuli bo'yicha qaynatilgan, yarim dudlangan va chala dudlangan xillari mavjud. Dudlangan kolbasada namlik- 27-30%. Yarim dudlangan kolbasa mahsulotlari va ayniqsa chala dudlanganlari tarkibida uncha ko'p bo'lmagan (35-50% gacha) namlik va etarli miqdorda (6% gacha) osh tuzi tutganligi sababli, ular saqlashga chidamli hisoblanadi. Kolbasalarning qaynatilgan turi, ayniqsa yarim tayyor va liverli turlari tez buzuluvchan bo'ladi. Qaynatilgan kolbasalarning buzilishi yiringli mikroblarning ko'payishi natijasida kelib chiqadi, chunki bu kolbasa turlari o'zida ko'p namlik (72-75% gacha) va oqsillar tutadi, shuningdek qiymaning gomogen tuzilishiga ega ekanligi yiringli mikroblar uchun yaxshi ozuqa muhiti hisoblanadi. Qaynatilgan kolbasalarni saqlash muddati 48 dan 72 soatgacha belgilangan. Ularni saqlash muddatini uzaytirish maqsadida ularga konservantlar qo'shiladi. Oxirgi yillarda ishlab chiqaruvchilar saqlash muddatini uzaytirish maqsadida yangi o'rovchi po'stlardan foydalanishmoqda: ularda mahsulotni 60 kungacha saqlash mumkin. Yiringli mikroorganizmlarning ko'payishi jarayonida kolbasa mahsulotlari parchalanish mahsulotlari (vodorod sulfid, skatol, ammiak, gidol)ning ajralishi bilan boruvchi intensiv oqsil taqsimlanishi yuz beradi, bu mahsulotlar hattoki uncha katta bo'lmagan konsentrsiyalarida ham organoleptik jihatdan seziluvchan bo'ladi. Shuning uchun xam kolbasa mahsulotlarining organoleptik ko'rsatkichlari ularni sanitar ekspertizadan o'tkazishda asosiy hisoblanadi.

**MUHOKAMA:** Analiz uchun keltirilgan kolbasa namunalari organoleptik tekshiruvdan so'ng 3 marta qiymalagichdan o'tkaziladi va aralashtiriladi, keyin esa kimyoviy ko'rsatkichlar aniqlanadi. Namligini aniqlash. Analiz yo'nalishi: diametri 35-40 mm, balandligi 30-35 mm bo'lgan byuksga 6-8

g toza qizdirilgan qum solinadi, qum ichiga kalta shisha cho‘p joylashtiriladi. Qumli va cho‘pli byuksni quritgichda 130-160 0S da 30 minut quritiladi. Ekskatorda sovutiladi va texnokimyoviy tarozilarda tortiladi. Keyin qiyma namunasining o‘rtachasidan qumli va cho‘pli byuksga 3-5 gr miqdorda solinadi. Solingan namunani cho‘p yordamida qum bilan yaxshilab aralashtiriladi.(qum quritish jarayonida qiymadagi suvni yo‘qotish uchun yaxshi sharoit yaratadi) Byuksni (quritgich) 150 0S li kuritgichda 1 soat mobaynida quritiladi. Quritib bo‘lgach byuksani ekskatorda sovutiladi va yana qayta texnokimyoviy tarozida o‘lchanadi. Hisoblash: 100 g kolbasadagi suvning miqdori quyidagi formula yordamida topiladi:

**XULOSA:** Kolbasa mahsulotlarini foydasi bilan birgalikda zararlari ham bor xonadonlarimizga sifatli kolbasalarni tanlab olib bormasligimiz natijasida oila azolarimizni sog‘ligiga zarar keltirishimiz mumkin. Normada hafta davomida 20-25 g kolbasa istemol qilish kerak. Sifatli kolbasani tanlashda ishlab chiqarilgan sanasiga, korxonaga nomiga, tarkibi ko‘rsatilib o‘tilganligiga, kolbasa batonining butunligiga qiymaning bir tekis tarqalganligiga, rangiga, hidiga, yog‘larning teng taqsimlanganligiga e‘tibor berish kerak. Bundan tashqari do‘kon va magazin rastalarida kolbasalarning saqlash sharoitlari va tashilish jarayonlariga ham e‘tibor berish kerak.

#### **ADABIYOTLAR RO‘YXATI:**

1. Safar o‘g‘li F. F. et al. IN OUR COUNTRY PREVALENCE OF TUBERCULOSIS //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2024. – Т. 19. – №. 3. – С. 56-64.
2. Tuxtarov B. E. et al. Scientific progress. 2023. № 2 //URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/o-zbekistonda-terileyshmaniozining-tarqalishi-va-uning-oldini-olish-chora-tadbirlari> (дата обращения: 30.03. 2023).
3. Faxriddin U. et al. МАКТАБГАЧА ТА’ЛИМ ТАШКИЛОТИДА БОЛАЛАРНИНГ ОВҚАТЛАНИШ ТАРТИБИ. FARZANGLARIMIZNING KUNLIK RATSIONI //Global Interdisciplinary Science Review. – 2024. – Т. 1. – №. 1.

4. qizi Elmurodova, Lenara Xudayberdi. "SUVNI KOAGULYATSIYA QILISHNING GIGIYENIK AHAMIYATI." *GOLDEN BRAIN* 1.30 (2023): 67-71.
5. Musayeva O. T., qizi Elmurodova L. X., Khalilova B. R. HYGIENIC REQUIREMENTS FOR CHILDREN'S TOYS //World of Scientific news in Science. – 2024. – Т. 2. – №. 3. – С. 152-159.
6. qizi Ramazonova K. U. et al. MAKTABGACHA TA'LIM MUASSASALARIDA BOLALARNING OVQATLANISHINI GIGIYENIK BAHOLASH //GOLDEN BRAIN. – 2024. – Т. 2. – №. 1. – С. 281-290.
7. Safar o'g'li F. F. et al. IN OUR COUNTRY PREVALENCE OF TUBERCULOSIS //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2024. – Т. 19. – №. 3. – С. 56-64.
8. Умаров Ф., Элмуродова Л., Холиков Д. К ВОПРОСУ О НЕОБХОДИМОСТИ СВОЕВРЕМЕННОГО ВЫЯВЛЕНИЯ ВНЕЛЕГОЧНОГО ТУБЕРКУЛЕЗА //Development of pedagogical technologies in modern sciences. – 2024. – Т. 3. – №. 4. – С. 112-114.
9. Baxriddin o'g'li U. F. et al. STREPTOKOKK AVLODLARIDAGI (STREPTOCOCCUS MUTANTS, STREPTOCOCCUS VIRIDANS, VEYLONELLA) BAKTERIYALARINING OG'IZ BO'SHLIG'IGA TA'SIRINI O'RGANISH //Научный Фокус. – 2024. – Т. 1. – №. 10. – С. 476-479.
10. Maxmatmurot o'g'li S. M. et al. UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA FOYDALANILADIGAN JIHOZLARGA QO'YILADIGAN GIGIYENIK TALABLAR //INTERNATIONAL JOURNAL OF RECENTLY SCIENTIFIC RESEARCHER'S THEORY. – 2024. – Т. 2. – №. 2. – С. 128-132. qizi Elmurodova L. X., Mahammadiyev B. F., Ibragimova F. C. ICHIMLIK SUVINI SAMARALI ZARARSIZLANTIRISH USULLARI //GOLDEN BRAIN. – 2024. – Т. 2. – №. 2. – С. 18-23. Tuxtarov B. E., Elmurodova L. X. Q. O'ZBEKISTONDA TERI LEYSHMANIOZINING TARQALISHI VA UNING OLDINI OLIISH CHORA-TADBIRLARI //Scientific progress. – 2023. – Т. 4. – №. 2. – С. 42-48.