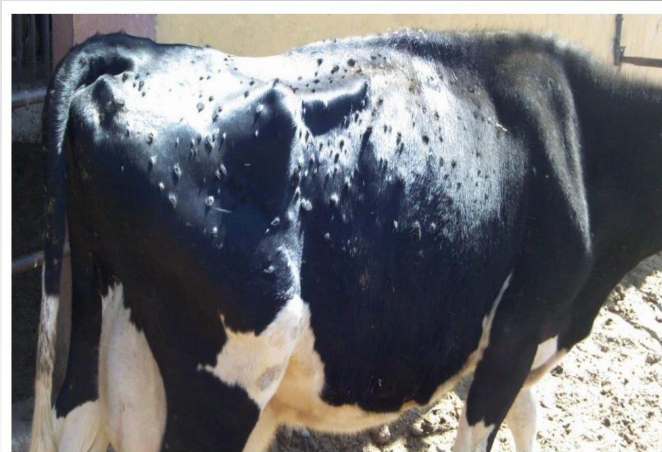


**Ірі қара малының еттілік
өнімділігі. Етті сақтау**

- Ірі қара еліміздің мал шаруашылығы экономикасында маңызды орын алады. Халық шаруашылығына түсетін қаржының тең жартысына жуығын ірі қара шаруашылығы береді. Ірі қарадан ет, сүт және одан жасалатын тағамдар (май, құрт, ірімшік, қышқыл сүт тағамдары) және жеңіл өнеркәсіп өндірісіне қажет шикізат алынады. Сонымен қатар, ірі қара органикалық тыңайтқыш – көңмен қамтамасыз ете алады.



- Ірі қараның Безноитиозы
- Безноитиоз жіті, жітілеу және созылмалы түрде өтетін *Isosporinae* төменгі тұқымдасына жататын, *Besnoitia* тұқымдасына жататын қарапайымдылар тудыратын трансмиссивті ауру. Ауры терінің, тері асты майлы ткандарының қабынуымен, көзге көрінетін кілегейлі қабықтарының зақымдануымен, сөл бездерінің үлкеюі мен сипатталады.



Ірі қараның безноитиозы

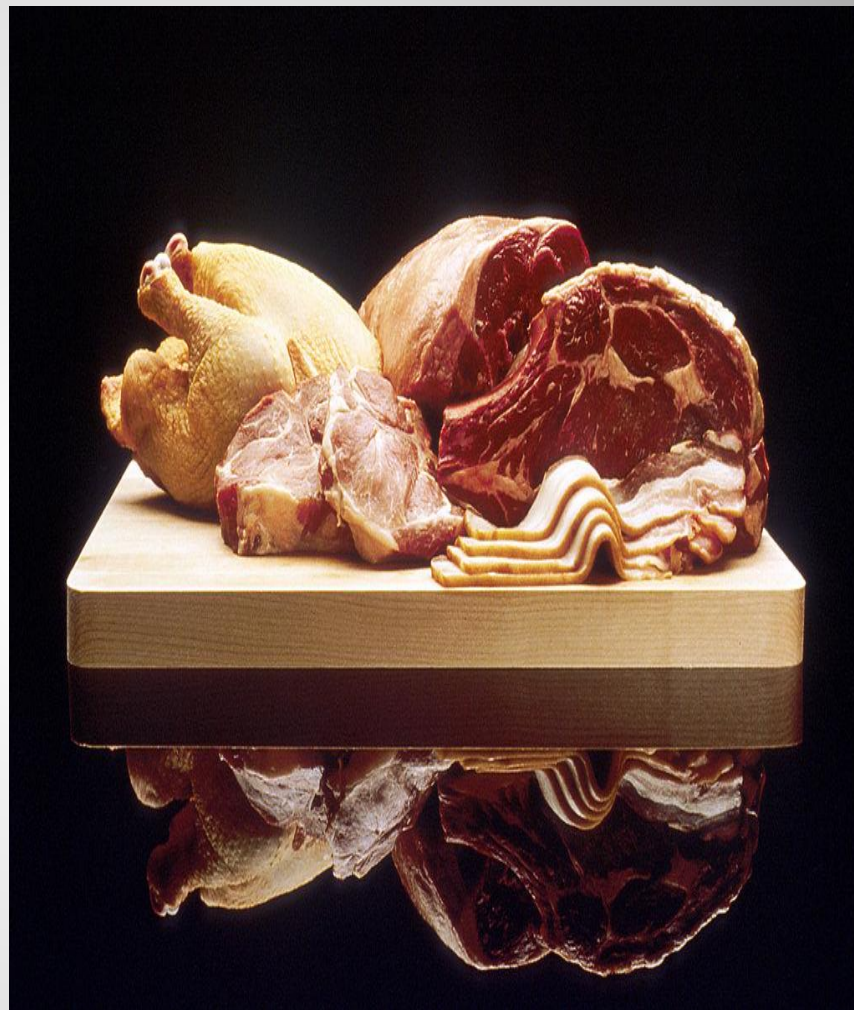
- Ірі қара малдың барлық қазіргі заманғы тұқымдары үш топқа бөлінеді: бірінші кезекте сүт алу үшін өсірілетін сүт; негізгі өнімі ет болып табылатын ет; сүт өнімділігі етпен ұштасатын аралас немесе қос бағыттағы тұқымдар.

Тұқымдары

- Еттің сапасы мен жаңа сойылғандығы оның сыртқы түрінен байқауға болады. Оның түсі, түрі, иісі, майының мөлшері, сүйек майы, сіңірлері, пісірілген сорпаның дәмі және хош иісі керекті мөлшерде болу қажет. Тоңазытылған еттің сақтау мерзімдері (-10°C температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85—90%):
- сиыр еті — 16 төул;
- шошқа мен қой еті — 12 төул.
- Мұздатылған еттің (-120°C) сақталу мерзімі:
- сиыр еті — 8 ай;
- шошқа еті — 3 ай;
- қой еті — 6 ай,
- ал температура — 180°C болса: сиыр еті — 12 ай; шошқа еті — 6 ай; қой еті — 10 ай болады.
- Егер мұздату камерасының температурасы — 200°C болса,
- сиыр етін 14 ай;
- шошқа етін — 7 ай;
- қойетін — 11 ай сақтауға болады.
- Сиыр етін — 18 ай; шошқа етін — 12 ай; қой етін 12 ай сақтау үшін мұздату температурасы 250°C болуы керек.

Еттің сақтау мерзімі.

- **Ет** — малдың бүтін ұшасы немесе ұшаның жеке мүшелері; құнды тағамдық өнім. Бұлшық ет, май, сіңір және сүйектіңдерінен тұрады. Қоректілігі жағынан ең құнды әрі жұмсақ бұлшық ет тіндері омыртқа, арқа, белдеме, жамбас тұстарында болады. Бұлшық ет тіндерінде орта есеппен 73-77% су, 18-21% ақуыз, 1-3% май, 1,7—2% экстракты азотты заттар, 0,9—1,2% экстракты азотсыз заттар, 0,8—1,0% минералдық тұздар, сонымен бірге В_р В₂ В₆ РР және т.б витаминдер болады.'



Ет

- Етті мұздатқыш камерасында ұзақ сақтауға болады, ең бастысы - кейін оны дұрыс жібіту. Ал жаңа сойылған тоңазытылған етпен ұсынымдарды сақтап, уақытты бақылау қажет. Жаңа сойылған ет бір аптадан артық сақталмайды. Және де бұл мінсіз жағдайда.



Етті сақтау

- Жаңа сойылған және тоңазытылған етке қатысты, шикі етті сақтаудың рұқсат етілетін мерзімі – 7 күнге дейін, алайда оның кейбір нюанстары бар. Қоғамдық тамақтандыруда бөлек тоңазытқыштар ережесі бар. Ешқандай-да бір діни сенімдер бойынша емес, түрлі дақылдардың бактериологиялық шиеленістерін барынша төмендету үшін сүт өнімдерімен немесе көкөністермен бірге сақталмайды. Әрине, үйде бөліп сақтау қиынға соғатыны түсінікті, тым болмаса сөрелерді бөліп, тазалықты сақтаңыз. Бүлінген азық, төгілген сұйықтық, тамақ қалдықтары жаңа сойылған еттің кесегін бірнеше күнге дейін сақтау мерзімін қысқартуы мүмкін.



An open book with two pages visible. The pages are a light beige or cream color. The text is written in a bold, black, serif font. The book is slightly tilted to the right. The background is plain white.

Соңы!

Назарларыңызға рахмет!