

7-Маъруза: Гўшт ва гўшт маҳсулотларининг озиқавийлик қиймати ва унинг хавфсизлиги.

Режа

1. Гўшт ва гўшт маҳсулотлари
2. Парранда гўшти.
3. Колбаса маҳсулотлари.
4. Соҳага оид қабул қилинган умумий қоидалар.

Жонивор ва паррандаларнинг гўштлири, шунингдек, унга қайта ишлов берилган маҳсулотлар анъанавий озиқ-овқат манбаларига киради. Гўшт кўшимча иссиқлик ишлови берилганидан сўнг рационга киритилади, бу эса унинг органолептик кўрсаткичларини, ҳазмланиши ва сўрилиши ошишини таъминлайди. Гўшт организмни тўлақонли оксил (алмаштирилмас аминокислоталар), В1, В2, В6, РР, В12 витаминлари, биологик оммабоп темир, селен, рух билан таъминловчи юқори қийматга эга озиқ-овқат маҳсулотидир.

Овқатланишда кўпинча қуйидаги кўринишлардаги гўшт ишлатилади: мол гўшти, от гўшти, қўй гўшти, шунингдек, товук, курка, ўрдак, ғоз гўшти. Анъанавий равишда овқатланишда ишлатиладиган барча гўшт маҳсулотларини шартли равишда бир нечта гуруҳга бўлиш мумкин:

1. Гўшт:

- мол гўшти (бузоқ гўшти);
- чўчка гўшти;
- қўй гўшти;
- от гўшти;
- куён гўшти.

2. Қуш гўшти:

- товук (жўжа) гўшти;
- курка гўшти;
- ўрдак гўшти;
- ғоз гўшти;



- ёввойи паррандалар гўшти.

3. ич маҳсулотлари:

- I тоифа – жигар, тил, юрак, буйраклар;
- II тоифа – мия, ўпкалар, қораталоқ, дум;
- истеъмолбоп қон ва унга қайта ишлов бериш маҳсулотлари.

4. гўшт маҳсулотлари:

- колбаса маҳсулотлари;
- консервалар;
- музлатилган ярим тайёр маҳсулотлар;
- пазандалик маҳсулотлари;
- аралаш маҳсулотлар (гўшт-ўсимликдан иборат).

Гўшт маҳсулотлари таомлар ва маҳсулотларнинг кенг ассортименти ташкил этиб, кундалик рационга уларнинг турли-туман номдагилари умумий миқдорда 170 г киритилиши керак (қувват сарфланиши 2800 ккал бўлган ҳолда). Гўшт хом-ашёси ёғ ва оксилнинг миқдори ва сифати бўйича жуда катта фарқ қилади, шу сабабли ҳам гўшт маҳсулотларидан овқатланишда фойдаланиш муайян маҳсулотлар ва таомларнинг тавсифномалари (озукавий қиймати)га асослангандир. Гўшт ва гўштнинг қайта ишлов берилган маҳсулотлари (гўштли таомлар)нинг ёғи иложи борича камроғи ва аминокислотали таркиби сифатлироқ бўлганларига афзаллик берилиши керак.

Сўйилган жониворларнинг гўшти бир неча турдаги – мушаклар, ёғлар, бириктирувчи тўқималардан иборат бўлади. Овқатланишда, шунингдек, суяк тўқималарининг таркибий қисмларидан ҳам фойдаланилади. Муайян гўшт маҳсулотининг нутриентограммаси ундаги айни шу тўқималарнинг нисбатларига бевосита боғлиқ бўлади.

Мушак тўқималарда юқори биологик қийматга эга бўлган оксиллар: миозин, миоген, актин ва X глобулин мавжуд. Улар барча алмаштирилмас аминокислоталарнинг танқисликсиз тўпламини ўзида мужассам этади. Шунингдек, I тоифага мансуб ич маҳсулотларининг оксиллари ҳам юқори биологик қийматга эга бўлади.

Бириктирувчи тўқималарнинг оксиллари – коллаген ва эластинда триптофан ва олтингугуртли аминокислоталарнинг аҳамиятли танқислиги мавжуд бўлиб, бу уларнинг биологик қиймати сезиларли пасайишига олиб келади. Гўшт оксигени сифатини баҳолаш триптофаннинг оксипролинга муносабатини кўрсатувчи маълумотлар асосида амалга оширилади. Ушбу нисбатнинг оптимал катталиги – 4,5 ... 5,5 бўлиб, I ва II тоифадаги гўшларда қайд этилади, уларда бириктирувчи тўқималар (мушак пардалари, пайлар) оксилларининг миқдори 2,1 дан 2,4 % гача бўлади. Бириктирувчи тўқима оксиллари миқдори 3,5 % дан ошқ бўлган гўшда триптофан/оксипролин 2,5 га тенг ва ундан пастроқ бўлади.

Коллаген ва эластиннинг юқори миқдори бир қатор гўшт маҳсулотларида: баъзи колбаса маҳсулотларида (зельце, илвира), пазандалик маҳсулотларида (илвира, хаше) да мавжуд бўлиб, бу улар рецептурасининг ўзига хосликлари билан боғлиқдир.

Гўшт хом-ашёсининг бошқа таркибий қисмлари учун хос бўлган протеинлар: II тоифадаги ич маҳсулотларининг оксиллари, тоғайларнинг коллагени, суяклардаги оссеин, қондаги альбуминлар ва глобулинлар алмаштирилмас аминокислоталарнинг танқислиги (чекланиши) мавжудлиги туфайли ҳам нисбатан пастроқ биологик қийматга эга бўлади. Шу сабабли ҳам санаб ўтилган гўшт маҳсулотининг қайта ишланган маҳсулотлари овқатланишда фақатгина аралаш маҳсулотлар (колбасалар, паштетлар, ярим тайёр маҳсулотлар)нинг рецептурасидаги таркибий қисмлар сифатида фойдаланилиши мумкин, аммо улар миқдори умумий массанинг бир неча фоизидан ошмаслиги лозим.

Гўшт маҳсулотларининг ёғи ҳайвон ёғлари сирасига киради ва ўрта ва узун занжирли ТЁК ларнинг миқдори кўплиги билан ажралиб туради, бу уларнинг нисбий қийин эрувчанлигини белгилайди. Гўшт таркибида мавжуд бўлган МТЁК ва ПТЁК ларнинг унча катта бўлмаган миқдори I тоифадаги гўшда нисбатан кўпроқ намоён бўлади ва гўшдаги ёғ камайишига қараб сезиларли камаяди. Мол ва қўй гўштига нисбатан чўчка гўштида линолли ва

арахидонли ёғ кислоталари нисбатан кўпроқдир, бу эса чўчка ёғининг эриши кийинлиги нисбатан пастроқ бўлишини белгилайди. Кўй ёғининг эриши кийинлиги даражаси нисбатан баландроқдир.

Кўринмас (мушак ичи) ёғ миқдори, масалан, мол гўштида 1,5 дан 3 % гача бўлади. Чўчка гўштида ушбу кўрсаткич баландроқ бўлади. Овқатланишда гўштнинг ўзидан фойдаланишда мушаклар ва ёғли тўқималарни осонгина ажратиш, шу тариқа, тайёр таомдаги ёғ миқдорини бошқариш мумкин. Айни пайтда саноат тарзида ишлаб чиқарилган гўшт маҳсулотларининг кўпчилиги (колбаса маҳсулотлари, ярим тайёр маҳсулотлар ва ҳоказо)да ёғ кўп бўлади, уни кўпчилик ҳолларда ишлаб чиқаришнинг технологик ўзига хосликлари (чуқур майдалаш ва рецептурадаги барча таркибий қисмларни аралаштириш) туфайли ташқаридан ажратиб бўлмайди. 25 % дан ошiq кўринмас ёғга эга бўлган гўшт маҳсулотлари рациондаги яширин ёғ манбаларига киради.

Гўштдаги қарийб ягона табиий углевод полисахарид гликоген бўлиб, унинг миқдори ўта кам ва озуқа нуқтаи назаридан аҳамиятсиз бўлади. Бироқ у гўштнинг етилиш жараёнида – бир қатор тўқималар таркибий қисмларининг аутолитик ферментатив эврилиб, сут ва фосфор кислоталарини тўплаши ва рН нордон кўрсаткичгача (5,6 дан баланд эмас) пасайишида аҳамиятли роль ўйнайди. Етилиш 48 соат ичида кечади ва озуқавий қийматнинг нисбатан баландроқ кўрсаткичларини таъминлайди ва совутилган гўштнинг келгуси сақланишидаги маълум бактериостатик самарани таъминлайди.

Гўшт В гуруҳи витаминлари ва ретинолнинг яхши манбаидир. Гўшт ва гўшт маҳсулотларида биологик оммабоп органик темир мавжуд бўлиб, у гемли, трансферринли ёки ферритинли шаклларда бўлади. Унинг абсорбцияси учун ўсимлик манбаларидаги ноорганик темирдан фарқли ўлароқ ҳеч қандай активаторлар талаб этилмайди.

Гўшт маҳсулотлари билан бирга организмга салмоқли миқдорда фосфор, калий ва натрий тушади. Натрий, айниқса, колбаса маҳсулотлари ва ярим тайёр маҳсулотларда кўп бўлади. Кальций ва фосфорнинг гўштдаги нисбати зарарлидир ва ўртача 0,05 ни ташкил этади (оптимал нисбат 1 га тенг бўлади).

Са : Р нисбатини оптималлаштириш гўшти механик равишда суягидан ажратишдан гўшт маҳсулоти рецептурасининг таркибий қисми сифатида фойдаланишда юз беради (15 ... 20 % гача). Бунақанги гўшда мушаклар тўқималарининг қолдиқларини скелетдан ажратишда унинг таркибига кирадиган суяк заррачалари ҳисобига кальций миқдори сезиларли ошади.

Жигарда витаминлар, темир ва бошқа микроэлементлар (рух, мис, селен) гўшт ва бошқа ич маҳсулотларига нисбатан кўпроқ бўлади, шу сабабли ҳам у юқори озуқавий қийматга эга бўлади.

Гўшт маҳсулотларининг муҳим таркибий қисми экстрактив моддалар – гўштли таомларга органолептик хусусиятлар (таъм ва хид) берувчи ва ошқозон-ичаклар секрециясини кучайтирувчи таъсирга эга кимёвий бирикмалардир. Экстрактив моддалар азотли (99 %) ва азотсиз (1 %) турларга бўлинади. Азотлиларга суринали ва пиримидинли асослар, карнозин, креатин, ансерин киради, азотсизларга эса – гликоген, сут кислотаси ва глюкоза қолдиқлари киради.

Экстрактив моддалар гўштни қайнатганда шўрвага ўтиш хусусиятига эгадир. Экстрактив моддалар ҳаммадан ҳам кўпроқ чўчка гўштида (100 г. да 0,65 г), ҳаммадан камроқ кўй гўштида (0,25 г) бўлади.

Парранда гўшти. Парранда гўштли орасида товуқ ва курка гўштли нисбатан кўпроқ озуқавий қийматга эга ҳисобланади. Уларнинг гўштида оқсил кўп – 18 ... 20 % ва ёғ кам – 16 ... 18 % бўлади. Сувда сузувчи паррандалар (ғоз ва ўрдак) гўштида оқсил камроқ – 15 ... 17 %, ёғ кўпроқ – 20 ... 39 %.

Ташқи кўринишига қараб, товуқ ва курка гўштли оқ (тўши) ва тўқ рангли (сони)га ажратиш мумкин. Қушнинг оқ гўштида эластин камроқ ва коллаген камроқ ва экстрактив моддалар кўпроқ бўлади. Қуш терисида ёғ кўп бўлади.

Қуш гўшти хом-ашёси ҳам гўшт маҳсулотлари ишлаб чиқарилишида кенг қўлланилади ва сифатига кўра ҳайвонлар гўштига бўш келмайди, ҳатто органолептик кўрсаткичлари ва ҳазмланиши бўйича ундан ўтиб ҳам кетади.

Колбаса маҳсулотлари. Овқатланишда кенг қўлланиладиган гўшт маҳсулотлари гуруҳи – колбаса маҳсулотларидир. Уларга технологик ишловдан ўтган, иссиқлик ишлови берилган ва қизил-пушти рангини сақлаб қолган қиймали, шунингдек, бутун бўлакли маҳсулотлар мансубдир. Колбаса маҳсулотларининг ўзига хос ранги шу билан боғлиқки, уларни тайёрлаш жараёнида рецептурага овқат қўшимчалари, қайд қилувчи миоглобин – кўпинча натрий нитрит киритилади. Натрий нитрит ёки қийманинг ўзига киритилади, ёхуд ишлов берилмаётган гўштни кўпгина жойидан шприцда юборилади. Ташқи кўриниши истисно қилинадиган (қизил-пушти ранг бўлмаган) колбаса маҳсулотлари – қобиқ ичидаги илвира ва зельцедир.

Айни пайтда қуйидаги колбаса маҳсулотлари ишлаб чиқарилади:

- қайнатилган колбасалар (парҳезбоп, ҳаваскорлик)
- сарделькалар;
- сосискалар;
- гўштли нонлар;
- қайнатиб-дудланган колбасалар (москвача, сервелат);
- ярим дудланган колбасалар (овчилар колбасаси, одессача);
- хомлигича дудланган ва хомлигича қуритилган қолбасалар (брауншвейгча, чўчқаники, экстра);
- чўчқа гўшти маҳсулотлари (қолипдаги ветчина, сони, тўши, карбонат, лаҳм гўшти, бўйин гўшти);
- таркибида ич маҳсулотлари бўлган маҳсулотлар (ливер колбасаси, зельцелар, илвиралар, қобиқ ичидаги паштетлар, қонли колбасалар).

Колбаса маҳсулотлари ҳар бир маҳсулотнинг алоҳида турига хос бўлган оригинал органолептик кўрсаткичларга эга бўлади. Даставвал тамадди (яъни, оз-оздан истеъмол қилиш) учун яратилган ва ишлаб чиқарила бошлаган колбаса маҳсулотлари ҳамма жойда асосий гўштли таомлар сифатида ишлатила бошлади. Бу эса колбасаларнинг ижобий таъм сифати, тайёрлаш осонлиги билан боғлиқ бўлиб, узоқ вақт пазандалик ишлови берилишини талаб қилмайди. Шу билан бирга колбаса маҳсулотларида зарарли оксил : ёғ

нисбати мавжуд бўлиб, ёғ миқдори юқорилиги сабабли 1 : 2 ... 3 кўрсаткичига етади. Колбасалардаги оксилнинг ўртача миқдори 18,5% (10 ... 27 %), ёғ эса – 38,5 % (20 ... 57 %) ни ташкил этади. Колбасалар, шунингдек, мувозанатлаштирилмаган аминокраммаси билан ҳам ажралиб туради: триптофан : оксипролин нисбати оптимал кўрсаткичдан анчагина паст ва турли навлари учун 0,9 ... 2,2 ни ташкил этади. Колбаса маҳсулотларида, шунингдек, фосфор, ош тузи ва нотабийй овқат қўшимчалари (нитритлар ва фосфатлар) кўп бўлади. Шу тарика, гигиена нуқтаи назаридан колбаса маҳсулотлари катталарнинг рационига ҳафтасига кўпи билан икки-уч марта киритилиши керак, мактабгача ёшдаги болалар учун эса гўштнинг колбаса билан алмаштирилиши умуман тавсия этилмайди.

Қайнатилган колбасалар, сарделькалар, сосискалар, гўшти нон ва ич маҳсулотларидан тайёрланган маҳсулотларнинг намлиги 60 % дан ошади ва улар тез айнийдиган маҳсулотлар сирасига киритилади.

Гўшт ва гўшт маҳсулотларининг инсон касалланишлари пайдо бўлиши ва ёт юкламаларнинг шаклланишидаги роли. Сифати ёмон гўшт ва гўшти маҳсулотларни истеъмол қилиш бир қатор касалликларнинг вужудга келишига сабабчи бўлади. Гўшт хом-ашёсида инсоннинг турли касалликларини чақирувчи токсик оксиллар – прионлар мавжуд бўлиши мумкин. Прион касалликларини профилактика қилиш учун овқатга қўйидагилар ишлатилмаслиги лозим:

- 12 ойдан катта бўлган ёки милк орасидан ҳақиқий қозик тишлари ёриб чиқаётган буқа (сигир)лар, эчкилар, қўйларнинг бош чаноғи, шу жумладан, мия ва кўзлари, танглай безлари, орқа мия ва умуртқа устуни;

- қўй ва эчкиларнинг қораталоғи.

Сўйилган молларнинг гўшти жуда хавфли инфекциялар: оксил, сил, бруцеллёзнинг юқиш омили бўлиши мумкин. Қуйдирги ёки тарқалган сил касаллиги топилган ҳолда, молнинг ҳамма гўшти ва аъзолари истеъмол учун яроқсиз ҳисобланади ва белгиланган усулда йўқотилиб ташланиши шарт.

Чекланган сил касаллигида фақат касалланган аъзонинг ўзи йўқотилиб, қолган гўшт истеъмол учун яроқли ҳисобланади.

Оқсил, бруцеллез билан касалланган моллар, ўлатга чалинган чўчқанинг гўшти қоидага кўра саноат шароитида пухта иссиқлик ишлови берилганидан сўнггина истеъмол қилиш учун яроқли бўлади.

Инсонда гўшт истеъмол қилиш билан боғлиқ бир қатор гижжа касалликлари – гельминтозлар юзага чиқиши мумкин. Тениидоз бука ёки чўчқа тасмасимон чувалчангининг личинкасимон шакли (финналари) билан зарарланган гўштни истеъмол қилиш туфайли ривожланади. Инсон ичагида финналар жинсий ривожланган шаклларга айланиб, узоқ вақт организмда паразитлик қилади ва оғир бузилишлар (хавфли анемия ва ҳоказо) га олиб келиши мумкин. Агар финналар сони 40 см² майдонда уч донадан ортиқ бўлса, тасмасимон чувалчанг билан зарарланган гўшт истеъмол учун яроқсиз ҳисобланади ва техник утилизация қилинади (ёки йўқотилади). Агар 40 см² майдондаги финналар сони учтадан кам бўлса, гўштни қўшимча иссиқлик ишлови берилиб (йўғонлиги 8 см. дан қалин бўлмаган ва 2 кг.дан оғир бўлмаган бўлақлар кўринишида очиқ қозонларда 2 соат ва босим остида ёпиқ қозонларда 1,5 соат қайнатилиб) ва – 18 °С ҳароратгача совутилганидан сўнг гўштни истеъмол учун ишлатилса бўлади.

Трихенеллез овқатга трихинеллаларнинг личинкалари билан зарарланган чўчқа гўшти, шунингдек, қобонлар ва бошқа ёввойи жониворларнинг гўшти ишлатилганида ривожланади. Трихинеллаларнинг личинкалари майда думалок, спиралсимон ўралган шаклга эга бўлиб, катталиги тарик донасидек бўлади, қуролланмаган кўз билан мушаклар орасидан уларни умуман кўриб бўлмайди ҳам. Уларни фақатгина компрессориум – иккита шиша предметли ускунадан иборат махсус мослама орасига мушак бўлаги жойлаштирилиб, микроскопда ўрганилгандагина аниқлаш мумкин. Трихинеллаларнинг личинкалари кўпинча диафрагманинг мушаклари ва қовурғалар орасидаги мушакларни шикастлантиради. Инсон ичагига тушган личинкалар жинсий етилган шаклгача ривожланади, кейин ўз навбатида янги личинкасимон

шаклларни лимфа тизимига тарқатади. Лимфа ва қон оқими билан личинкалар бутун организмга тарқалади ва турли аъзоларга жойлашади. Орадан ярим йил ўтгач, личинкалар ғумбакланади. Клиник манзаранинг оғирлиги личинкаларнинг тўпланишига боғлиқ бўлади: миокард, бош, бўйин мушаклари ва ҳоказо. Трихинеллезнинг ўткир даври кучли мушаклар оғриғи, периорбитал шишишлар, диарея, безгаксимон хуруж қилувчи қорин оғриқлари сифатида намоён бўлади. Беморда ёрқин ифодаланган эозинофилия ва креатининкиназа миқдори ошиши кузатилади. Ретроспектив ташхис специфик антитаначаларни аниқлаш билан боғлиқ бўлади.

Трихинеллезнинг салмоқли хавфини назарда тутган ҳолда, трихинеллаларнинг личинкалари билан зарарланган гўштни истеъмол қилишга руҳсат берилмайди ва уни техник утилизация қилинади.

Гўшт, шунингдек, озуқа йўли билан юқмайдиган ва шу сабабли ҳам инсон учун хавfli бўлмаган гижжа шакллари: эхинококкоз, альвеококкоз ва фасциолёз билан зарарланган бўлиши ҳам мумкин. Овқатланишда гижжалар билан зарарланган аъзолар (жигар, ўпкалар ва бошқалар) ишлатилмайди. Мол танасининг зарарланмаган қисми чекланмаган миқдорда ишлатилиши мумкин.

Гўшт ва гўшт маҳсулотлари микроблар этиологиясидаги овқат захарланишлари пайдо бўлишининг сабабчиси бўлиши мумкин. Гўшт ишлаб чиқарувчи ва озиқ-овқат объектларида ветеринария ва санитария қоидалари ва меъёрларига риоя қилинмаганида (гўштни олиш технологияси бузилганида, аниқланмаган бактерия ташувчилар мавжудлиги, гўшт маҳсулотларини сақлаш шароити ва муддатлари бузилганида ва ҳоказо) сальмонеллалар, листериялар, шунингдек, шартли-патоген микроорганизмлар туфайли овқатланиш токсикоинфекциялари юзага келиши мумкин.

Микробиологик хавфсизлик нуқтаи назаридан, гўшт ва гўшт маҳсулотларидаги қуйидагилар меъёрланади: умумий микроблар сони (МАФАММ), колиформлар (ИТГБ), сальмонеллалар, листериялар стафилококклар (колбаса маҳсулотларида), сульфидланишни пайдо қилувчи

кlostридиялар (колбаса маҳсулотларини узоқ сақлаганда, шу жумладан, вакуум остида қадокланган, шунингдек, таркибида ич маҳсулотлари бўлган колбасаларда).

Қишлоқ хўжалик ҳайвонлари ва паррандаларни ялпи маҳсулот ишлаб чиқарилишини кўпайтирувчи восита сифатида боқилганда ва парваришланганда, пестицидлар ва ем кўшимчалари (гормонли дорилар ва антибиотиклар) дан фойдаланилади. Гўш маҳсулотларида қуйидаги кимёвий контаминантлар назорат қилинади: токсик элементлар (кўрғошин, мишьяк, кадмий, симоб), радионуклидлар (цезий-137, стронций-90), антибиотиклар (левомецетин, тетрациклинлар гуруҳи, гризин, бацитрацин), пестицидлар (гексахлорциклогексан, ДДТ ва унинг метаболитлари, шунингдек, хом-ашё етиштиришда қўлланилган пестицидларнинг метаболитлари), бенз(а)пирен (маҳсулотларни дудлаш учун), нитрозаминлар (НДМА ва НДЭА суммаси – дудланган маҳсулотлар, сублимацияланган гўшт ва ич маҳсулотларини иссиқлик ёрдамида қуритиш ва консервалаш учун). Шунингдек, агар моллар ва паррандаларни парваришlashда қуйидаги зоотехника (ветеринария)да қўлланилиши руҳсат этилган дорилардан фойдаланилган бўлса, уларнинг борлиги таҳлилдан ўтказилади: ўсиш стимуляторлари, глюкокортикоидлар, транквилизаторлар, β-адреноблокаторлар, микробларга қарши воситалар, гижжаларга қарши воситалар, антипротозоид ва трипаноцид воситалар.

ГЎШТ ВА ГЎШТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ВЕТЕРИНАРИЯ-САНИТАРИЯ ЭКСПЕРТИЗАСИДАН ЎТКАЗИШ ҚОИДАЛАРИНИ ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА

[Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги билан келишилган ҳолда техник ҳужжат деб топилган 2008 йил 30 июнь 20-15-222/11-сон]

Ўзбекистон Республикасининг «Ветеринария тўғрисида»ги, «Давлат санитария назорати тўғрисида»ги, «Озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисида»ги ва «Истеъмолчиларнинг ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида»ги қонуни талабларини бажариш мақсадида Ўзбекистон

Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2007 йил 21 декабрдаги 03-38-144-сонли Баёнига мувофиқ буюраман:

1. «Гўшт ва гўшт маҳсулотларини ветеринария-санитария экспертизасидан ўтказиш Қоидалари» иловага мувофиқ тасдиқлансин.

2. Мазкур ҳужжат Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлигида давлат рўйхатидан ўтказилган кундан бошлаб 10 кун ўтгандан кейин кучга киради.

3. Мазкур Қоидалар тасдиқланиши муносабати билан Ўзбекистон Республикаси бош санитария врачлари томонидан 1995 йил 11 январда келишилган ва Давлат ветеринария бош бошқармаси томонидан 1995 йил 12 январда тасдиқланган «Гўшт ва гўшт маҳсулотларини ветеринария-санитария экспертизаси ва сўйиладиган ҳайвонларни ветеринария кўриқдан ўтказиш қоидалари» қўлланилмасин.

Гўшт ва гўшт маҳсулотларини ветеринария-санитария экспертизасидан ўтказиш

Умумий қоидалар гўшт ва гўшт маҳсулотларини ветеринария-санитария экспертизасидан ўтказиш Қоидалари Ўзбекистон Республикасининг «Ветеринария тўғрисида» (Ўзбекистон Республикаси Олий Кенгашининг Ахборотномаси, 1993 й., 9-сон, 335-модда), «Давлат санитария назорати тўғрисида» (Ўзбекистон Республикаси Олий Кенгашининг Ахборотномаси, 1992 й., 9-сон, 355-модда), «Озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисида» (Ўзбекистон Республикаси Олий Мажлисининг Ахборотномаси, 1997 й., 9-сон, 239-модда) ва «Истеъмолчиларнинг ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида» (Ўзбекистон Республикаси Олий Мажлисининг Ахборотномаси, 1996 й., 5-6-сон, 59-модда) қонунлари асосида ҳайвонларни ва ҳайвонотга мансуб хом ашёларни ветеринария-санитария экспертизасидан ўтказиш қоидаларини белгилайди.

Саволлар

- 1. Гўшт маҳсулотларининг турлари санаб ўтинг.**
- 2. Паранда гўштининг таркиби қандай компонентлардан иборат**

3. Гўшт ва гўшт маҳсулотларининг инсон организмига таъсири?