



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ОЦЕНКА СВОЙСТВ РЫБ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ.

Рахманов Дилшод Ортикбаевич

Наманганский Государственный Университет преподаватель

Тел: +99(897) 373 8180 E-mail: d.rahmanov@mail.ru

Давлатова Муҳаббат Ўрмоновна

Ассистент Наманганского инженерно-технологического института

E-mail: davlatovamuhabbat3@gmail.com

Нўмонов Отабек Ўрмонжон ўғли

Студент Наманганского инженерно-технологического института

E-mail: otabeknumanov1019@gmail.com

Собирова Мохинур Алишер қизи

Студент Наманганского инженерно-технологического института

По размеру или массе большинство видов рыб подразделяются согласно стандарту на три группы: крупную, среднюю и мелкую. Минимальный размер или масса отдельных видов рыб, допускаемых к вылову.

В промышленности и торговле размер рыбы определяют в соответствии с существующими правилами рыболовства и действующими стандартами. Длина рыбы должна измеряться по прямой линии от начала (вершины) рыла до начала средних лучей хвостового плавника. При определении длины рыбу следует уложить на ровную поверхность (стол, скамья). Для измерения рыбы используют линейку с деления 10 мм. Определение внешнего вида. При осмотре определяют количество и состояние слизи, эпидермиса кожи и чешуи, жабр, цвет, количество и состояние содержащейся в них слизи, цвет глаз и их расположение по отношению к уровню орбит, а также степень деформации тела рыбы (количество и характер помятостей), количество, характер и размеры механических повреждений тканей. У свежей рыбы слизь в жабрах прозрачная, с ухудшением качества она мутнеет, из бесцветной превращается в красную, розоватую, вишневую. У свежей рыбы слизь в жабрах прозрачная, с ухудшением качества она мутнеет, из бесцветной превращается в розоватую, красную, вишневую, вишнево-грязную или зеленовато-грязную. По мере хранения рыбы прозрачная роговица глаз становится помутневшей или мутной





Открыв руками жаберные крышки, определяют цвет жабр. В зависимости от вида рыбы жабры могут быть ярко-красными, красными и темно-красными. По мере порчи они становятся красноватокоричневыми, розовыми, бледно-розовыми, обесцвеченными, грязновато-розовыми, темно-коричневыми и т. д.

Консистенция должна определяться путем надавливания пальцами руки на среднюю, наиболее мясистую часть спинки рыбы или сжатия рыбы со стороны боков между большим и указательным пальцами рук. Консистенцию соленых, пряных, маринованных, копченых, вяленых, сушеных продуктов из рыбы, а также полуфабрикатов и изделий из беспозвоночных и морских млекопитающих определяют: – при сжатии пальцами наиболее мясистых частей продукта; – надавливании на края поперечного разреза продукта в наиболее толстой ее части; – разжевывании (одновременно с определением вкуса).

Консистенцию зернистой икры осетровых и лососевых рыб при температуре плюс 18–20 °С определяют: – внешним осмотром икры и установлением степени отделения икринок одна от другой; – осторожным надавливанием шпателем на поверхность икры для установления степени упругости и прочности оболочек икринок; – при разжевывании икры (одновременно с определением вкуса).



Рисунок 2.Правильный цвет мяса рыб.

Заманчивый нежный цвет мяса форели выглядит аппетитно и говорит о ненатуральности рыбы. Отличить натуральную форель можно по оранжево-красному цвету. При этом само мясо должно быть полупрозрачным. Именно так звучит ответ на самый частый вопрос, какого цвета должно быть мясо форели. Для профессиональной оценки качества мяса рыбы используется специальная линейка с градиентом.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Насритдинов А.,Нормирзаев А. Ротацион юшаткичнинг тупрок билан ўзаро таъсирланиши //ФарПИ илмий техника журнали 2014 №3, 100-102 бет
2. Насритдинов А.,Бойбобоев Н.,НормирзаевА.Энергосберегающий комбинированный агрегат для обработки почвы.//Вестник государственного агротехнологического университета имени П.А.Костычева.Москва 2014 №3(23).стр.42-44.
3. Насритдинов А.,БойбобоевН.Теоретические определение перемещение частиц почвы по поверхности углоснима.//Общество науки и творчества





международный научный журнал Science time.Москва.2014.Выпуск №6(23).стр.84-89.

4. Хушвактов Б.В.,ИмомкуловК.Б.Чизелли юмшатгич иш органининг тупрокка кириш бурчагини асослаш. // ТошДТУ Хабарлари.Тошкент.2009 №3,183-185бет

5. Жураев Ф.У.Обоснование формы и параметров рабочих органов чизелярыхлителя для разуплотнения загипсированных почв в условиях орошаемого земледелия:Дисс...канд.техн.наук.Бухара:2000 -122с

6. ТухтакузиевА.,Хушвактов Б.В., Абдурахмонов Р.А. Исследование взаимодействия рабочего органа глубокорыхлителем с почвой//ФарПИ Илмий техника журнали 2004. №1,27-31бет

7. Тst 63.02.2001.Испытания сельскохозяйственный техники.Машины и орудия для глубокой обработки почвы. Программы и методы испытаний.Тошкент:2001. 122с

