

## Ірі қара малды бақылау союы (1 бөлім)

Жануарлардың ет өнімділігін зерттеу кезінде бақылау союын жүргізу қажет.

Тәжірибесіз зерттеушілердің қателіктерге бой алдырмас үшін, бақылау союда тәжірибелі мамандардың көмегіне жүгінуі абзал. (1-сурет).



1-сурет-мамандардың ет кесу жұмысы

Союды бастамас бұрын, үйрену нысанын анықтап алуыңыз керек және соған байланысты пайдаланатын құралдарды дайындап, көмекшілердің қажетті санын таңдау керек. Жануарларды союға жауапты адам ет комбинатына алдын-ала барып, сою уақыты мен шарттарын келісуі керек. Егер ет комбинатында осы мақсаттар үшін арнайы конвейер болмаса, онда союды жұмыс күнінің соңында немесе түскі үзіліс кезінде (егер мал аз болса) жүргізген абзал.

Союға артпас бұрын малды өлшейді (сойылған тірі салмағы анықталады).

Тиісті құжаттарды (гурт ведомосы, ветеринариялық куәлік, ет және сойылған өнімдердің үлгілерін алуға сенімхат және т.б.) рәсімдейді. Олар жануарларды арнайы жабдықталған көліктерде тасымалдайды, малды тығыз артуға тыйым салады, әйтпесе жарақат пен терінің жоғалуы сөзсіз.

Бордақылаудан алу және жануарларды союға жіберу кезінде алдын ала тері астындағы май жиналатын дененің жекелеген бөліктерін қолмен ұстап-басу жолымен қондылық санатын белгілейді (2-сурет).



2-сурет-Ақтөбе облысындағы мал шаруашылығы кешені

Малды темір жол көлігімен тасымалдау кезінде оны бір есептік (екі осьті) вагонға есептегенде тиеудің мынадай нормаларын негізге алады: ересек ірі қара мал және ауыр салмақты төл - 8-12 бас, өзге төл - 18-25 бас.

Сою пунктiнен 100 км-ден астам қашықтықта әдеттегі рационның тәуліктік қорын алу ұсынылады. Қысқы кезеңде сүрлемді шөппен алмастырған жөн.

Ет комбинатына тиегеннен кейін малды қайтадан өлшеп, тасымалдау кезінде қанша салмақ жоғалтқанын анықтайды. Содан кейін жануарлар бөлек қашаға (қысқы бөлмеге) шығарылады және тәулік бойы тамақтану мен суару қамтамасыз етіледі. Осыдан кейін тәулік бойы тамақтандыруды тоқтатып, суаруды жалғастырады. Асқазан толып кетпеуі үшін және теріні қаңқадан оңай алып тастау үшін жануарларды союдан үш сағат бұрын суару тоқтатылады. Союға жібермес бұрын жануарлар қайтадан өлшенеді - бұл союға дейінгі масса болады. Ол бойынша ұшаның және ет өнімдерінің сойыс шығымын анықтайды.

Ұшалар мен терілерді, сондай-ақ терілердің қалыңдығын және майлылығын анықтау үшін 3 метрлік рулетка, штангенциркуль мен микрометр бөліктері бар металл сызғыш болуы керек. Зерттеулерге байланысты сізде химиялық реактивтер, скальпель, қайшы, таразы, жіп шпагат, тегтер, фотоаппарат, фотожарқыл, дегустациялық парақтар болуы тиіс. «Бұлшықет көзінің» ауданын анықтау үшін - артқы ұзын бұлшықеттің көлденең қимасында калька болуы керек, ал ет пен майдың үлгілерін алу үшін полиэтилен пакеттердің немесе тығыз жабылатын қақпағы бар ыдыстардың қажетті мөлшері болуы керек. Бір жануарға есептегенде үш фанер тегтері, қалың қағаздан 10-12 заттаңба, тығыз қағазға немесе картонға 0-ден 9-ға дейінгі сандары бар үш карточка дайындалады. Союдың алдында шек-қарын, май, бауыр жинау үшін әр басына 4-5 тегене-қалыптарды дайындайды.

Конвейерді кідіртпеу үшін және әрбір жұмысшы мен ғылыми қызметкер өз міндетін білуі және оны орындауға үлгеруі үшін сою цехында жұмысты осылай ұйымдастыру керек.

Ол үшін бақылау союын өткізуден бір-екі күн бұрын жауапты орындаушы әрбір союға қатысушыға нақты жұмысты бөле отырып, нұсқама өткізеді.

Ірі қара малдың тұтас етін мүшелеу және етті сүйектен айыру технологиясы жөніндегі әдістемелік ұсынымдардан-Алматы, 2020.

Авторлары: Чоманов.Ч., т. ғ. д., профессор, ҚР ҰҒА академигі;

Аманжолов К. Ж., с. ғ. д., профессор, ҚР АШҒА академигі;

Турсунов А.А., м. с-х. н; Ораз Г. Т., ҚазҰАУ докторанты.