

Ірі қара малды бақылау үшін сою (2 бөлім)

Союды жүргізу бойынша жұмыстың негізгі кезеңдері:

1. Тәжірибелік жануарларды сою алдында топтарға бөледі. Мысалы, топ-қазақтың ақбас тұқымды бұқаларының 4 басы, 2 топ - галловей тұқымы, бұқашықтар.
2. Сойылған жануарлар аспалы жолға түскен бойда бір адам журналға реттік нөмір және оған сәйкес келетін жануардың жеке нөмірін қояды, содан кейін есепші мен көмекшілер шағын таразыларда жануарлардың басын, тілін, ернін, құлағын, миын, аяқтарын өлшеп, оларға реттік нөмірлері бар заттаңбаларды желімдейді. Таразы-есепке алушы сою деректерін алдын ала дайындалған журналға жазады.
3. Союдың келесі қатысушысы (екеу болса жақсырақ) әр жануар үшін тиісті нөмірлері бар фанер тегтерін терінің көз тесігіне, сондай-ақ ұшаның алдыңғы қолдарының оң және сол жақ сирақтарына байлайды.
4. Терісін сыдырған кезде қадағалау үшін ет комбинаттың екі жұмысшысы екі жақтан бақылаған абзал, терімен бірге майдың сыпырып алынуын болдырмау үшін. Терілерін сыдырғанда май мен етті бөлек тегешке салу керек. Ішек-қарынды дұрыс өлшеу өте маңызды: жүрек, бауыр, өкпе және т.б. кейде тіндердің зардап шеккен аймақтары кездеседі және ветеринариялық бақылау оларды лақтырып тастайды, оны өлшеуге жол берілмейді.
5. Бақылау союға екі қатысушы әр жануардың бауыры мен ішкі майын қалыптарға салып, нөмірлейді. Сойылған етті өнімдері бар тегештерді қатармен орналастырып, затбелгілерді тегеш түбіне жабыспас үшін, бұрышына салады.
6. Әрі қарай, конвейерде асқазан мен ішек өңделеді. Оларды басқа (үлкен) таразыларда тазаланбаған және тазаланған күйде өлшеген жөн.
7. Тазарту мен қаңқаларды таңбалау жүзеге асырылатын конвейердің соңында кесілген май мен ет-сүйек қалдықтары мен ет кесектері жиналады. Бұл жұмысты осы уақытқа дейін босатылған конвейердің басында жұмыс істеген қатысушының бірі орындайды, ал екіншісі ет комбинатының таразылаушысымен бірге әрбір жартылай қаңқаның массасын жазады. Сол және оң жақ жартылай ұшаларды тоңазытқыш камерасына әртүрлі қатарға орау керек. Бұл салқындағаннан кейін келесі күні оларды илеу уақытын үнемдейді, бұл бос орынның болмауына байланысты әрдайым орын ала бермейді. Ұшаның кесілуіне жол бермеу туралы қамқорлық жасау керек.
8. Союға жауапты адам әдетте барлық жұмыстардың барысын бақылайды (ол жұмысқа тікелей қатыспайды, әйтпесе ақаулар шығуы мүмкін). Союдың соңында ол химиялық зерттеулер үшін ішкі майдың үлгілерін алады. Сол күні сіз қаңқаларды өлшеп, 5 балдық шкала бойынша майлылық топографиясын бағалай аласыз.

9. Жұмыстың келесі кезеңі - салқындатылған қаңқалары бар шұжық немесе консервілеу цехы. Олар үш шартты нүктеде майлылық қалыңдығын анықтайды, сол жақ жартылай қаңқаны 5 табиғи анатомиялық бөлікке бөледі, олардың әрқайсысы нөмірленеді, олардың массасы жазылады, содан кейін ет сүйектен ажыратылады.

10. Әрбір ораушы және оған қарама-қарсы тұрған көмекші тек бір жартылай қаңқамен жұмыс істеуі қажет (3-сурет).



3-сурет-жартылай қаңқаны кесуге дайындық.

Әдетте, екі немесе үш жұмысшы оларды үздіксіз жұмыс істеу үшін етпен қамтамасыз ететін, сондай-ақ дайындалған майды-жартылай қаңқаның әр бөлігінен сыдыру мен сүйектерді өлшейтін екі жұмысшы бекітіледі. Сондай-ақ, екі-үш адам өз жұмысшыларына тағайындалады, олар бүкіл жартылай қаңқадан, бұлшықетаралық майдан, сіңірлерден алынған сорттар бойынша етті өлшейді және артқы бұлшықеттің ең ұзын үлгілерін талдауға алады.

Таразы жартылай қаңқаның үлкен бөліктерін оннан бір килограмға дейін, ал кішкентай, мысалы, бұлшық еттерді жүзден біріне дейін өлшеуі керек.

11. Жұмыс барысында сіз «бұлшықет көзінің» контурларын бақылау қағазына және пергамент қағазына көшіріп, қажетті заттарды суретке түсіріп, дәм мен химиялық талдау үшін ет үлгілерін алуыңыз керек. Зерттеу мақсатына қарай ұшаның, жоғары, бірінші және екінші сұрыптағы жұмсақтың орташа сынамасының үлгілерін, өнеркәсіптік және сауда бөлектерінің, шикі майдың және т. б. үлгілерін алады.

12. Нысандарды суретке түсірген кезде оларды реттік нөмірлермен және 10x10 см өлшемді карталармен нөмірлеу керек. Уақытты үнемдеу үшін жаңа полиэтилен пакеттердің жабысқақ қабырғаларын алдын-ала бөліп алу керек, бұл ет комбинатында қарқынды жұмыс істеген кезде майлы қолдарымен жасау өте ыңғайсыз. Мұны істеу үшін, жоғарғы жағында әртүрлі жерлерде екі кішкентай үшбұрышты кесіп тастасаңыз, 8 қалта қиындықсыз ашылады.

Жапсырма ылғал болмас үшін ет қалтасын дұрыс байлау маңызды. Әдетте оған ет немесе май үлгісі салынып, қапшық байланады, содан кейін үстіне затбелгі қойылады, оған үлгінің реттік нөмірі мен атауы жазылады,

сөмкенің ұшы бүгіліп, қайтадан сол жерге байланады. Үлгілерді картон жәшігіне буып-түйеді және жұмыс аяқталғанға дейін мұздатқыш камераға салады.

Тәжірибе көрсеткендей, 18-24 малды сою үшін 8-12 адам қажет. Әдетте жануарларды союға толық 1 күн жұмсалады, тағы бір күн оң жақ және бір күн сол жақ жарты ұшамен жұмыс істеуге кетеді.

Бұл ұсыныстарды толыққанды деп санауға болмайды, өйткені әр жағдайда өзіндік ерекшеліктер болуы мүмкін, бірақ бұл (кеңестер) енді ісін басталғалы тұрған зерттеушілерге алдағы жұмыста дұрыс бағдар беретіні анық.

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.