

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА ИНДОУТКА ПО БЕЗОТХОДНОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Дотцент Муминов Нажмиддин

Магистр Кадирова Барно

Самаркандский институт ветеринарной медицины

В статье даны индоутки мяса и их классификация. Отмечена технология безотходной переработки мяса этого вида птицы. Приведены технология и способы обработки мяса индоутки.

Ключевые слова:

Технология, индоутка, дезинфекция, птица, специи, электричество.

Родина уток Индокитай в Центральной и Южной Америке. От других домашних уток отличается уличным домиком и высокой продуктивностью. По жизнедеятельности и анатомии — это вид птиц с анатомическими особенностями индийских гусей и уток. Благодаря своему вкусному и нежирному мясу индейка (по-научному слизистая утка) стала популярной и востребованной птицей среди фермеров во многих странах мира. По сравнению с обычными утками, она ведет себя спокойно и мирно и очень хорошо переваривает мясо. Порода обладает лучшими характеристиками выживания и размножения. Птица не нуждается в особом кормлении и уходе, поэтому выращивание и уход за этим видом уток в домашних условиях для домашней птицы не составляет труда. Другие характеристики этого вида уток: у них твердые перья, в основном зеленая растительная пища, мясо с небольшим количеством жира, сохраняет способность летать, утки передаются своему потомству, пока не станут полностью независимыми. Заботы, сотни яйца с желтовато-белой скорлупой, каждое из которых весит 85 грамм. Внешне-анатомические особенности утки: голова средней высоты, клюв кораллового цвета, в центре основания мясистая опухоль в виде мужского клюва, шея короче, чем у утки. и немного толще. У москвичей также есть красные (коричневые), черно-белые, черно-белые крылья и полностью черные. Мужчины старше и часто проявляют агрессию. Максимальная длина трехкилограммового самца - 0,8 м, в то время как средняя самка - 0,4 м. Хотя утки хорошо известны и за ними легко ухаживать, их нужно держать в тепле при постоянной температуре. Отведенное на зиму помещение должно иметь хорошую теплоизоляцию с качественной изоляцией с отличными физико-техническими характеристиками. Температура не должна опускаться ниже нуля. + 17С - + 19С - лучшая температура воды для купания для этого вида уток. Место выращивания мускулистых уток следует тщательно очистить и продезинфицировать. Это обязательные меры предосторожности для любого питомца, и ими нельзя пренебрегать. Если вы твердо стоите на ногах и бизнес требует дальнейшего развития, обязательно покупайте Indoor Mallard. Для разведения этой породы самец скрещивает мускус с пекинской самкой. Средний самец весит до 4 кг. Утки этой породы используются для производства хорошо известной луковой печени. Продукт оценивается по удельному содержанию жира, что достигается за счет правильно комбинированного питания.

В мясной промышленности под индоуткой понимают безотходную технологию переработки туш и средства разложения мяса. Безотходный метод обработки тушек птиц заключается в приготовлении туши в присутствии луковой шелухи и лука, оставляя кости тушки в костях для получения исходного мяса и необходимого количества мяса. Инструмент для разрушения туши отличается тем, что лезвие представляет собой замкнутую цепь с лезвиями, установленными на шкивах. Безотходный метод обработки тушек птицы, удаления костей и костей тушек, изготовления полуфабрикатов из бескостного мяса, приготовления бульонов и приготовления кормов. Чтобы получить мясной бульон, нужно оставить необходимое количество мяса на костях, его приготовление осуществляется с луковой шелухой и специями, так что оставшаяся 1/3 от общего времени приготовления после 1/3 от общего времени приготовления до 1 / 4 температуры приготовления осуществляется при температуре, равной. Каркас снабжен ручкой, гибкой ручкой и гибким лезвием, характеристики которых зависят от лезвий, установленных на шкивах лезвия. Изобретение относится к мясной промышленности, более конкретно к птицефабрикам, где

используется безотходный способ обработки туши, включая средства удаления туши с туши. Он включает гибкое лезвие, которое представляет собой замкнутую цепь 2, установленную на шкивах 1 с лезвиями 3, что помогает облегчить разрезание кости. Инструмент может быть оснащен стержнем 4 с пружиной 5 для натяжения цепи. Мясо без костей направляется на производство колбас в одном направлении (а также на копчение при необходимости), во втором - на костный скелет, в котором остается определенное количество мяса в костях. Готовить можно в универсальном кухонном блоке с использованием энергии микроволн, различных паровых теплоносителей, перегретой воды, электричества и т. Д., а также в условиях вакуума. Это помогает быстро приготовить мясной бульон, имеющий лучший вкус, и довести мясо минимум до 10%, а также лучше отделить мясо от костей. В процессе приготовления можно добавить необходимые специи, лавровый лист, душистый перец, красный перец, в том числе грузинские специи. Это, в свою очередь, соответствует безотходной технологии переработки. Таким образом, период выращивания индутки составляет 8 недель, а мускусной утки - 10-12 недель. Технология выращивания уток в клетках применяется для кормления уток до 2-3-недельного возраста в сети 12x12 мм. Через 2-3 недели размер ячеек можно увеличить до 30x30 мм. Этот метод позволяет увеличить плотность носка, птица не контактирует с подстилкой, пол остается сухим, а затраты на подстилочный материал полностью исключаются.

Заключение

В заключение я понял, что технология выращивания этого вида птицы проста и понятна. Мясо этого вида очень целебное. Их размножение осуществляется яйцами, а на приготовление мяса уходит 8 недель.

Использованная литература

1. www.Yandex.ru
2. www.uzavtoyul.uz/uz/post
3. www.Ziyonet.uz