

**BALIQ VA BALIQ MAHSULOTLARINING SIFATINI BAHOLASH VA
VETERINARIYA-SANITARIYA EKSPERTIZASI****Otakishiyeva Laylo Ibroxim qizi****O'rinova Moxira Bahromjon qizi****Raximberganov B**

Samarqand davlat veterinariya medisinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Toshkent filiali III-kurstalabasi, Toshkent shahri, O'zbekiston

Samarqand davlat veterinariya medisinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Toshkent filiali III-kurstalabasi, Toshkent shahri, O'zbekiston

Samarqand davlat veterinariya medisinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Toshkent filiali, Toshkent shahri, O'zbekiston

Annotatsiya: *Ushbu maqolada baliq va baliq mahsulotlarining oziq-ovqat sifatini ta'minlashda veterinariya-sanitariya ekspertizasining o'rni, mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi, xavfsizligini belgilovchi organoleptik, laborator va mikrobiologik ko'rsatkichlar tahlil qilinadi. Shuningdek, zaharli baliq turlari, dudlash, tuzlash, konserva va ikra tayyorlash texnologiyalari, hamda parazitologik tekshiruv asoslari bayon etilgan.*

Kalit so'zlar: *Baliq mahsuloti, ekspertiza, saqlash, dudlash, tuzlash, oziq-ovqat xavfsizligi, organoleptik tahlil, parazit, konserva, ikra.*

Аннотация: *В статье анализируется роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевого качества рыбы и рыбной продукции, технология переработки продукции, органолептические, лабораторные и микробиологические показатели, определяющие ее безопасность. Также описаны ядовитые виды рыб, технологии копчения, посола, консервирования и приготовления икры, основы паразитологической экспертизы.*

Ключевые слова: *Рыбная продукция, экспертиза, хранение, копчение, посол, безопасность пищевой продукции, органолептический анализ, паразит, консервы, икра.*

Abstract: *This article analyzes the role of veterinary and sanitary examination in ensuring the food quality of fish and fish products, the technology of product processing, organoleptic, laboratory and microbiological indicators determining their safety. Also, poisonous fish species, smoking, salting, canning and caviar preparation technologies, and the basics of parasitological examination are described.*

Keywords: *Fish products, examination, storage, smoking, salting, food safety, organoleptic analysis, parasite, canned food, caviar.*

ASOSIY QISM**1. Baliq mahsulotlarining o'ziga xosligi**

Baliqlar dengiz, chuchuk suv va o'tib turuvchi (anadrom) turlarga bo'linadi. Har biri tarkibi, ifloslanish xavfi, konservatsiya talablari bo'yicha farqlanadi. Osetr, semga,

karp, forel, sazan kabi baliqlar O'zbekistonda keng tarqalgan. O'simliklar, zamburug'lar va bakteriyalar bilan ifloslanish xavfi ularning yashash joyiga bog'liq.

2. Zaharlanish xavfi va zaharli baliqlar

Ba'zi baliqlar doimiy zaharli (muryan, marinka), ayrimlari vaqtincha zaharli (it-baliq) bo'lib, inson salomatligiga xavf tug'diradi. Bunday baliqlar, veterinariya ekspertizasida aniq belgilanishi bilan oziq-ovqat muomalasidan chiqariladi.

3. Baliqni qayta ishlash texnologiyalari

- Tuzlash – 15–25 kun davom etadi, tuz miqdori 6–12% bo'ladi.
- Dudlash – issiq (2–6 soat) va sovuq (3–7 kun) usulda amalga oshiriladi.
- Konserva tayyorlash – bankalarga solinib, 115–118°C da 70–90 daqiqa sterilizatsiya qilinadi.

- Ikra tayyorlash – donador va presslangan shaklda, maxsus tuz aralashmasi bilan 2,5–3,1% nisbati bilan tuzlanadi.

- Shiprot – kichik baliqlardan moyda qovurilgan, bankalarga zaytun yog'i bilan solinadi.

4. Saqlash sharoitlari va sanitariya talablari

- Baliqlarni -7...-8°C da muzlatilgan holda 8–12 kun saqlash mumkin.
- Savatlarga muz ustida saqlansa – 20–30 soat.
- Agar o'ralmasdan muz ustida saqlansa – sifat yo'qoladi, go'sht shishadi.
- Tanasiga ishlov berish (ichaklarni tozalash, ivigan qonlarni olib tashlash) sifatni saqlaydi.

5. Ekspertiza bosqichlari

Namuna olish: Baliq og'irligiga qarab tanlab olinadi: 1–2 kg li baliqlardan 2–3 dona, 2,5 kg bo'lsa har ikki baliqdan 0,5 kg.

Organoleptik tahlil: Ko'rinish, rang, hid, qattqlik, jabra rangi, ko'z holati, go'sht hidining issiq pichoqda aniqlanishi.

Tirik baliqni baholash: Sog'lom baliqlar faol suzadi, suzgichlari harakatda, tanasi silliq va sog'lom ko'rinishda bo'ladi. Kasallangan baliqlar suzishga qiynaladi, tangachalari zararlangan bo'ladi.

Xulosa

Baliq va baliq mahsulotlarining sifati, xavfsizligi va tovar ko'rinishi — ularning yetkazib berish, saqlash va qayta ishlash bosqichlarida amalga oshiriladigan veterinariya-sanitariya choralariga bog'liq. O'tkaziladigan ekspertiza orqali sog'liq uchun xavfli mahsulotlar muomalaga kiritilmaydi. Shu sababli, baliq mahsulotlari bilan ishlovchi korxonalar, bozorlar va savdo tarmoqlari veterinariya nazoratidan muntazam o'tib turishi lozim.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. S.M.Murodov. Chorvachilik va o'simlik mahsulotlarining vetsaneksper-tizasi va texnologiya asoslari. Qo'llanma Samarqand 1992y.

2. S.M.Murodov. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining vetsanekspertizasi, qayta ishlash texnologiya asoslari va stanadartizasiyasi. Qollanma. Samarqand 1997 yil
3. F.Qodirov, A.Sobirov. "Veterinariya gigiyenasi va sanitariya ekspertizasi". Toshkent, 2021.
4. O'zbekiston Respublikasi Oziq-ovqat xavfsizligi agentligi nizomlari, 2023.
5. FAO/WHO Fish Hygiene and Safety Guidelines, 2022