

ТДУ 636.293.3 (575.3)

ГҶШТИ ҚУТОС ҲАМЧУН АШЁ ДАР ЗИЁД НАМУДАНИ ИСТЕҲСОЛИ МАҲСУЛОТИ ГҶШТИ

Соатов С.С., н.и.к., омӯзгори калони ДАТ ба номи Ш.Шоҳтемур

Калимаҳои калидӣ: экотип, популятсия, алпӣ, метаболикӣ, экстрактивӣ, ҷусса, серустухонӣ, антиоксидант, протеин, зариби сергӯшитӣ, бофтаи мушакӣ.

Яке аз тамоюли асосии ҷаҳони имрӯз тараққӣ додани бозори гӯшт мебошад. Камбудӣ барои таъмини истеъмолкунандагон ва истеҳсоли маҳсулоти гӯшти ин ашёи хом (гӯшт) мебошад.

Барои инсон гӯшт ва маҳсулоти гӯштӣ аҳамияти хеле муҳим дорад, чунки онҳо барои организм манбаи сафедаҳои пурбаҳо, раған, витаминҳо, моддаҳои минералӣ ва экстрактивӣ мебошанд.

Зиёд намудани истеҳсоли гӯшт дар ҷумҳурӣ боис ба таъмин гардидани аҳоли бо гӯшт ва маҳсулоти аз он тайёркардашуда мегардад.

Фароҳам овардани фаровонии маҳсулоти хӯрокворӣ, махсусан, шир ва гӯшт барои пурра қонеъ намудани талаботи рӯзафуни аҳолии Тоҷикистон ва саноати кишвар бо ашёи дурушти хоми пӯсту чарм аз ҷумлаи муҳимтарин масъалаҳои иқтисодии миллии кишвар ба шумор меравад.

Дар кишвари мо ҳам ба монанди дигар мамлакатҳои кӯхистонии Осиё барои афзоиш додани саршумори чорвои гӯштӣ беш аз пеш пурра истифода бурдани ҷароғоҳҳои баландкӯҳ ва алафзорону нишебихоӣ кӯҳҳо аз аҳамияти вижа бархӯрдор аст. Дар ҷунин манотик майдонҳои басо густурдаи заминӣ воқеъ дар баландии зиёд ва бештар дорои ҷунин маҷмӯи омилҳои иқлимӣ, хӯроқӣ ва ғайра мебошанд, ки дар он ҷо дар фасли зимистон парвариш намудани ҳайвоноти хонагӣ, махсусан зотҳои наслдиханда мушқил ва ғайра имконнопазир буда, аз лиҳози иқтисодӣ манфиатовар нест [2].

Ҷароғоҳҳои алпӣ ва субалпӣи Ҷумҳурии Тоҷикистон беш аз 3,8 млн гектарро ташкил намуда, аксарияти онҳо дар баландҳои аз 2 то 4,5 ҳазор метр аз сатҳи баҳр бо маҷмӯи шароити вижаи иқлимӣ, хӯроқӣ ва ғайра воқеъ гардидаанд. Дар ҷунин ҷароғоҳҳо парвариши чорвои калони шохдор, гӯсфанд ва асп дар фасли тобистон хеле душвор ва зимистон, амалан имконнопазир мебошад ва ҷунин ҷароғоҳҳо танҳо барои ҷаридани қутосҳои хонагӣ муносиб мебошанд [1].

Парвариш ва нигоҳубини ҳайвонот дар ҷунин ҳудудҳо амри зарурӣ мебошад, зеро он зариби истифодаи сарватҳои табииро афзоиш дода, барои ба даст овардани маҳсулот аз ҳар гектар замин заминаи муносиб ба вучуд меоварад. Аз ин ҷост, ки масъалаи интиҳоби ҳайвоноте, ки бо самарайи болотарин ҷунин ҳудудҳоро истифода намоянд, ба миён меояд. Таҷрибаи чандинсола нишон медиҳад, ки дар ин робита беҳтарин ҳайвонот қутосҳо мебошанд, ки дорои хусусиятҳои хос буда, ба ҷанбаҳои вазнини зиндагӣ дар шароити саҳти кӯҳҳои баланд, даштҳо ва биёбонҳои баландкӯҳ, дар ҳавои кушод ва танҳо истеъмоли алафи замин мувофиқат карда, аз ин лиҳоз дар миёни дигар чорвои хонагӣ беназир мебошанд. Маҳз ҳамин ва дигар хусусиятҳои қутосҳо зарурати тавачҷуҳ ба қутоспарвариро ҳамчун соҳаи мусоидаткунанда барои ба даст овардани маҳсулоти арзон бидуни хароҷот барои сохтмон ва захира кардани хӯроқа ва расонидани зарар ба парвариши дигар намудҳои чорвои хонагӣ тақозо менамояд [1,4].

Гӯшти чорвои забҳшуда як сарчашмаи ивазнашавандаи ғизоҳои арзишманд - сафедаҳо ва рағанҳо мебошад, ки дар организми инсон ҳазм мешаванд. Гӯшт ин як қисми муҳими хӯроқи инсон мебошад, ки эҳтиёҷоти бадани одамро ба ҳама аминокислотаҳои ивазнашаванда, кислотаҳои рағани серғизо, баъзе витаминҳо, минералҳо ва дигар моддаҳо қонеъ мегардонад. Гӯшт ва маҳсулоти гӯштӣ дар хӯрокаи инсон аҳамияти маҳсус доранд. Онҳо таъминкунандагони асосии ҷузъи сафедаҳои пурбаҳо ва баландҳазмшаванда мебошанд.

Гӯшти қутос аз ҷиҳати экологӣ тоза аст, парҳезӣ (ғизонокӣ дар 100 грамм гӯшти қутос тақрибан 110 ккал), аз ҳама ҷиҳат безарар аст, таркибаш пурра ва аз гемоглобин бой мебошад. Қутосҳо одатан, ба касалиҳои гуногун мубтало шуданро надоранд, ин

омилҳо ба бадани кутос таъсири мусбат мерасонанд ва дар натиҷа ба маҳсулотҳои дуҷумдараҷаи гӯшти ва гӯшти он таъсир мерасонанд. Хусусияти хуби ин маҳсулот аз он вобаста аст, ки дар он миқдори зиёди оҳан мебошад ва ба осонӣ ҳазм мешавад [3,5].

Бовучудияти кам будани ғизонокии гӯшти кутос як қатор моддаҳои фаъоли биологӣ низ мавҷуданд, ки барои саломатии инсон аҳамияти бузург доранд. Аз он ҷумла, истифодаи мунтазами он ба мустаҳкам намудани системаи устухонбандӣ, ташаккули мушакҳо кумак мекунад, гузариши рағҳои хунро коҳиш медиҳад, ба эътидол овардани равандҳои метаболӣ ва ҳунофариро таҳрик медиҳад, таъсири антиоксиданти, зиддиилтиҳобӣ ва тоникиро хуб мегардонад.

Дар мақола оид ба аҳамиятнокии гӯшт ва имконияти зиёд намудани истеҳсоли он сухан меравад. Ҳамчунин маълумоти муқоисавӣ дар бораи динамикаи истеҳсоли ашёи хом (гӯшт) оварда шудааст. Таҳлили маълумот нишон дод, ки солҳои охир муътадилӣ ба назар мерасад. Манбаҳои асосии истеҳсоли ашёи хом дар Ҷумҳурии Тоҷикистон ин чорвои калони шохдор, гӯсфанд ва буз мебошанд, дар ҳоле ки аспҳо ва кутосҳо қисми ками манбаи иловагии протеини арзишманди чорво мебошад. Олимон арзиши ғизоии гӯшти кутосро барои истифодаи минбаъда ва дар истеҳсоли маҳсулоти гӯштӣ нишон додаанд. Маълум гардидааст, ки гӯшти кутос аз ҷиҳати ғизоӣ ва биологӣ аз гӯшти чорвои калони шохдор каме фарқ дорад, намуди дигар доранд, яъне рангаш тира, ҳолаташ саҳт ва дорои бӯйи хос мебошанд.

Таҷқиқотҳои таҳлилии имкон доданд, ки арзиши ғизоии гӯшти кутос аз мавқеи зисти онҳо-баландӣ низ вобаста мебошад. Масалан, миқдори кислотаҳои рағанӣ ба серғизоӣ ва аз дараҷаи зисти кутосҳо мебошад. Миқдори бофтаи пайвастунанда, ки метавонад ба мувофиқати маҳсулоти тайёр таъсир расонад, дар гӯшти кутос нисбат ба гӯшти чорвои калони шохдор 12,1% зиёдтар аст. Маълум шудааст, ки чараҳои гликолиз дар гӯшти чавонакутос дар муқоиса бо гӯшти чорвои калони шохдор тақрибан як шабонарӯз зиёдтар мегузарад. Сахтии гӯшти кутос боис бо зиёд будани бофтаҳои пайвандӣ буда, торикии зиёд бошад, аз алоқамандии миқдори зиёди миоглобин дар гӯшт аст.

Хусусияти назарраси маҳсулнокии гӯшти чорво ва махсусан, ташаккули онҳо аз миқдор ва сифати гӯшт, ки пас аз забҳ кардани чорво, ба даст овардан мумкин аст муайян мегардад. Зеро афзоиши вазни зинда инъикос намеёбад, тағйиротро дар танайи чавона бо синну сол, вобаста аз намудҳо, зот, генотипи синну сол ба вучуд намеорад, ки ин аз шароити нигоҳдорӣ ва парвариш вобаста мебошад.

Барои баҳодихӣ ва омӯзиши сифатҳои гӯштӣ забҳкардаи наркутосҳо дар гурӯҳҳои таҷрибавии гуногун дар синни 18 ва 24 - моҳа гузаронида шудаанд, ки дар ҷадвали 1 нишон дода шудааст.

Яке аз нишондиҳандаҳои муҳими тавсифкунандаи сифати ҷуссаи гӯшт таркиби морфологӣ он мебошад, ки аз рӯйи таносуби бофтаҳои мушакӣ, рағанӣ, устухонӣ ва бофтаҳои пайвастунанда муайян карда мешавад. Бо мақсади омӯзиши таркиби морфологӣ ҷуссаи гӯшт баромади гӯшти лаҳм ба таври аз бофтаи устухону пайвандӣ ҳудокардаи нимтанайи чорвои таҳқиқшавандаи забҳшуда роҳандозӣ гардид.

Ҷадвали 1.

Таркиби морфологӣ гӯшти нимтанайи кутос ($\bar{X} \pm Sx$)

Нишондиҳанда	Синну сол, моҳ	
	18	24
Вазни гӯшти нимтанайи сардшуда, кг	30,19±0,75	54,60±0,56
Гӯшти лаҳм, кг	23,22	42,38
%	70,0	71,16
Бофтаи мушакӣ	21,68±0,15	39,68±0,61
%	71,81	72,67
Бофтаи чарбу	1,54±0,02	2,70 ± 0,05
%	5,10	4,95
Устухонҳо	5,38±0,04	10,26±0,09
%	17,82	18,79
Рағупайҳо	1,57±0,17	1,86±0,05
%	5,20	3,41
Зариби сергӯштӣ	4,32	4,13

Таркиби гӯшти кутос дорои микдори зиёди компонентҳои гуногун мебошад, ки бештар гизонокии он аз таносуби бофтаҳои мушакӣ, равғанҳо ва дигар бофтаҳо вобаста аст. Дар гӯште, ки бофтаи равғанӣ мушоҳида мешавад, ҳамон тавре ки бофтаи мушакӣ мушоҳида мешавад, он сергизо мегардад. Таркиби химиявӣ ва сифатии гӯшти кутосҳои забҳгардидаи 18 ва 24 - моҳа дар чадвали 2 нишон дода шудааст.

Чадвали 2.

Таркиби химиявӣи гӯшти кутосҳои синну соли гуногун, ($\bar{X} \pm S_x$)

Нишондодҳо	Синну сол, моҳ	
	18	24
Намнокӣ, %	72,86±3,09	72,60±2,97
Моддаҳои хушк, %	27,14±1,28	27,40±2,06
Равған, %	5,23±0,07	5,63±0,06
Сафеда, %	20,80±1,56	20,62±1,42
Намакҳо, %	1,11±0,031	1,11±0,026
Калсий, мг /кг	0,082±0,007	0,081±0,007
Фосфор, мг/кг	3,69±0,02	3,72±0,03

Тавре ки маълумоти чадвал нишон медиҳанд, шиддатнокии фарбеҳшавӣ на дар чавона, балки дар чорвои калон низ рух медиҳад. Дар сурати мавҷуд будани чарбуи гӯшт аз 5,23 то 4,90% мутаносиб мебошад.

Қайд кардан зарур аст, ки дар гӯшти кутос бо синну сол сафедаҳо 20,22 - 21,0% - ро ташкил медиҳад. Гӯшти чавона маҳсулоти гаронбаҳои хӯрокворӣ мебошад ва дар таркиби он гурӯҳҳои макро ва микроэлементҳо зиёд мебошад.

Калсий аз 0.07 то 0.082 мг% ва фосфор 384 - 380 мг% муқаррар карда мешавад. Эҳтимоли бой будани элементҳои таркиби гӯшт вобаста аз микдори зиёди таркиби хӯроки чорво, ки дар чарогоҳҳои баландкӯҳ аст ва аз он истифода намудани он мебошад.

Адабиёт

1. Паденко А.С. Живой вес и мясная продуктивность яков Памира А.С. Паденко // Изд-во АН Тадж. ССР. Отделение биол. Наук, 1968.- вып. 4. -С. 66-78
2. Паденко А.С. Яководство дополнительный источник производства мяса / А.С. Паденко, Х.У. Умаров // Тематич. сб. тр. т. 6/ ГНУ Тадж. НИИ животноводства – Душанбе: Тадж. НИИЖ, 1973. - С.70 -74
3. Жавзмаа Р.Т. Яководство резерв увеличение производства продукции животноводства / Р.Т. Жавзмаа // Междунар. с.-х. журнал, 1987. -№ 1. - С. 101-102
4. Коимдодов К.К. Современное состояние и развития яководства в Таджикистане // Вклад ученых в развитии животноводства Таджикистана: учебник / К.К. Коимдодов, А.Б. Каракулов - Душанбе: Маориф, 2000. - С 100— 105
5. Каракулов А.Б. Мясная продуктивность памирских яков в условиях Искандеркульской зоны / А.Б. Каракулов, К.К. Коимдодов, М. Бобоев, М. Отаева, Х.У. Умаров // Вопросы селекции и технологии животноводства Таджикистана: Труды / Таджикский НИИ животноводства - Душанбе, 1999. - С.36-42

АННОТАЦИЯ

МЯСО ЯКОВ КАК СЫРЬЕ В УВЕЛИЧЕНИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

В статье автором приводятся значимость и перспективы использования мяса яков, как сырья для мясной промышленности в Республике Таджикистан. Было выявлено, что мясо яков незначительно уступает по качеству биологических свойств, по сравнению с крупным рогатым скотом. Химический состав мяса яков имеет с большое сходство к мясом КРС-и различается только по жирности.

Аналитические исследования показали, что пищевая ценность мяса яков, также зависит от среды их обитания. В перспективе развития мясной промышленности, мясо яков является прочным резервом.

Ключевые слова: экотип, популяция, альпийский, метаболиты, экстрактивные, тело, костистость, антиоксидант, протеин, коэффициент мясность, мышечная ткань.

АННОТАТСИЯ
ГҶШТИ ҚУТОС ҲАМЧУН АШЁ ДАР ЗИЁД НАМУДАНИ ИСТЕҲСОЛИ
МАҲСУЛОТИ ГҶШТӢ

Дар мақола муаллиф аҳамият ва дурнамои истифодаи гӯшти қутосро ҳамчун ашӯи хом барои саноати гӯшти Ҷумҳурии Тоҷикистон тасвир мекунад Муайян карда шуд, ки гӯшти қутос аз ҷиҳати сифат аз биологӣ нисбат ба чорпоён каме пасттар аст. Таркиби химиявии гӯшти қутос ба гӯшти чорпоён хеле монанд аст, танҳо аз рӯи рағған фарк мекунад.

Таҳқиқоти таҳлилий нишон доданд, ки арзиши ғизоии гӯшти қутос аз зисти онҳо низ вобаста аст. Дар рушди ояндаи саноати гӯшт гӯшти қутос захираи мустаҳкам аст.

Калимаҳои калидӣ: *экотип, популятсия, альпӣ, метаболитӣ, экстрактивӣ, ҷусса, серустухонӣ, антиоксидант, протеин, зариби сергӯштӣ, бофтаи мушакӣ.*

ANNOTATION
YAKS MEAT AS THE RAW MATERIALS IN THE PRODUCTION IMPROVING OF MEAT
PRODUCTS

In the article, the author describes the significance and prospects of the use of yak meat as a raw material for the meat industry at the Republic of Tajikistan. It was found that yak meat is slightly inferior in quality to biological properties beside to cattle. The chemical composition of yak meat from cattle is almost equally but differ only in fat content. Analytical studies have shown that the nutritional value of yak meat also depends on their habitats. In the future development of the meat industry, yak meat is a enduring for reserve.

Key words: *ecotype, population, Alpine, metabolites, extractive, body, bone content, antioxidant, protein, coefficient meatiness, muscle tissue.*

