

verir. Yüksək temperaturda saxlama lipolizə kömək edir.

Mikrobioloji gigiyena. Sütün mikrobioloji gigiyenasına əməl edilməməsi nəticəsində qida zəhərlənmələri və infeksiyalar baş verə bilər. Bu mikrobioloji aspektlərin təhlükəsini südü soyutmanın köməyi ilə azaltmaq mümkündür, ona görə də onları yaxşı öyrənmək vacibdir.

Mikroorqanizmlər bitki və heyvanlar arasında aralıq mövqe tutan və gözlə görünməyən bütün xırda canlı orqanizmlərin ümumi adıdır. Onlara hər yerdə atmosferdə, suda və torpaqda mövcuddur.

İnsan cəmiyyətinin mövcud olmasında və iqtisadi strukturunda vacib olan minlərlə mikroorqanizmlər vardır. Məsələn, ölmüş üzvi materiyanın parçalanmasında bəzi mikroorqanizmlər bitkilərin istifadə edə biləcəyi sadə kimyəvi maddələri formalaşdırır. Mikroorqanizmlər torpağı gübrələyir və məhsuldarlığı artırır. Bəzi mikroorqanizmlər insanların və başqa canlıların bağırsaqlarında yaşayır və həzm prosesində vacib rol oynayır.

Bir çox mikroorqanizmlər ərzaq sənə-

yesində istifadə olunur. Məsələn onlar pendir, yoqurt, marinadlar və duzlamalar, şərab istehsalında, həmçinin qida məhsullarının konservləşdirilməsindən ötrü turşuların əldə edilməsində əsas rol oynayır.

Bir çox mikroorqanizmlər başqa orqanizmləri zəhərləyən maddələr yaradır. Məsələn, pensillum kifi penisillin maddəsi yaradır. Bəzi mikroorqanizmlər ərzaq ehtiyatlarının azalmasına, heyvanların və bitkilərin xəstələnmələrinə, bəziləri isə məhsulların xarab olmasına səbəb olur.

**Niftulla Əzizov,
zootexnik**

**İkinci Kənd Təsərrüfatının İnkişafı və
Kreditləşdirilməsi Layihəsi**

**“Masallı Regional
Məsləhət Mərkəzinin fəaliyyəti”**

Layihə

**Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı
Nazirliyi Yanında Kənd Təsərrüfatı
Kreditləri üzrə Dövlət Agentliyi
tərəfindən maliyyələşdirilir.**

İcraçı: Aqro-Məsləhət Qeyri Hökumət Təşkilatı

**Ünvan: Bakı, C. Cabbarlı, 40.
Tel/Faks: 4978188; 5967018.**

“Köser” mətbəəsində ofset üsulu ilə çap olunmuşdur. Sayı 5000.



Süd nə üçün soyudulur?



Südün soyudulması onun keyfiyyətini yüksək dərəcədə saxlamaq üçün çox yaxşı üsuldür.

Fermada südün soyudulmasını iki əsas məqsədi vardır:

südün bakteriyalarla korlanmasının ləngidilməsi;

südün fermada olma müddətinin nəql edilmə xərclərini aşağı salmaqdan ötrü uzadılması.

Yüksək keyfiyyətli süd əldə etmək üçün, sanitar-gigiyena qaydalarına ciddi əməl etmək lazımdır. Saxlama zamanı bakteriyaların artmasının ləngidilməsi çox vacibdir. Bədən temperaturunda süddə bakteriyalar çox tez çoxalır və süd tez turşuyur.

Müəyyən gigiyenik olan şəraitlərdə istehsal edilən süd keyfiyyətini 15-20 saat ərzində yaxşı saxlayır. Lakin tək-cə saxlama temperaturu mühüm deyil. Saxlama temperaturu (adətən 4°C) üçün lazım olan vaxt da olduqca mühümdür.

Süd qablarındakı soyuducular müəyyən vaxt ərzində südü 4°C-yə qədər soyutmağa imkan verir.

Südün gigiyenası və keyfiyyəti.

Keyfiyyətin ümumi təyini aşağıdakı kimidir: «İstehlakçı gözlədiyini əldə edir». Keyfiyyətin əhəmiyyəti böyükdür, ona görə də sağım prosesi yüksək dərəcədə keyfiyyət standartlarına uyğun olmalıdır. Əgər istehsalçı lazım olan şeyi edərsə, istehlakçı onun məhsulunun keyfiyyətinə inanar, bu da istehsalçıya sözsüz gəlir gətirər.

Südün keyfiyyətinə -

fiziki gigiyena;

kimyəvi gigiyena;

mikrobioloji gigiyena təsir göstərir.

Fiziki gigiyena. Sıxlıq, donma nöqtəsi, osmotik təzyiq və turşuluq fiziki gigiyenanın göstəriciləridir. Normal südün sıxlığı südün tərkibindən asılı olub, 1,038 q/sm³-dək dəyişir. Müxtəlif inəklərdə südün donma nöqtəsi 0,54 - 0,59°C arasında dəyişir. Məhlulun turşuluğu onda [H₊] ionlarının sıxlığından asılıdır. [H₊] ionları və [OH⁻] ionlarının sıxlığı bərabərdirsə, məhlul neytral sayılır (pH=7).

Kimyəvi gigiyena. Südün müxtəlif komponentləri, xüsusən yağ və zülal, saxlama zamanı kimyəvi dəyişiklərə məruz qalır. **Bu dəyişiklər adətən iki növ**

olur: turşuma və lipoliz. Bu reaksiyaların məhsulları süddə və yağda baş verə bilər.

Turşuma. Yağın turşuması südə metal dadı verir, yağ isə piy, olein dadı verir. Dəmir və miss duzlarının olması öz-özünə turşumanın başlamasını sürətləndirir və metal dadının əmələ gəlməsini tezləşdirir ki, bu da həll olunmuş oksigenin və işığın, xüsusən günəş işığının, yaxud flüoressent işıqlanmanın təsiri ilə baş verir.

İşığın təsiri altında amin turşusu metionin metionala parçalanır. Bu isə turş «günəş» dadı yaradır. Metionin süddə ayrılıqda mövcud deyil, və süd zülal komponentlərindən biridir. Onda turş dadın əmələ gəlməsi zülalların fraqmentasiyası ilə əlaqədardır.

Süddə yağ və zülal turşumasının qarşısını almaqdan ötrü onun oksigen və düz günəş işığının təsirinə məruz qalmasının qarşısının alınması vacibdir. Süd nəql olunmasını gözləyəndə günəşin düz işığının təsirindən qorunmalıdır.

Lipoliz. Yağın qliserinə və sərbəst yağ turşularına parçalanmasına lipoliz deyilir. Lipoliz olunmuş yağ acımtıl dad və pis iy