

Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 30 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 17: «Қазіргі аграрлық ғылым: цифрлық трансформация» атты халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференцияға материалдар = Материалы международной научно – теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 17: «Современная аграрная наука: цифровая трансформация», посвященной 30 – летию Независимости Республики Казахстан.- 2021.- Т.1, Ч.2 - Б. 80-81

ӨСІМДІК ТЕКТІ АҚУЫЗДАРДЫ ҚОСЫЛЫП, ПІСІРІЛГЕН ШҰЖЫҚ ӨНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ЖЕТІЛДІРУ

*Токаев С.Д., техн.ғыл. канд, Қали М., I курс магистранты
С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті, Нұр-Сұлтан қ.*

Қазіргі уақыттахалық денсаулығын сақтау және жақсарту мәселесі мемлекеттіміздің алдындағы басты мәселелрдің бірі болып табылады. Соңғы жылдары алдын-алу және емдеу үшін тамақ өнімдерін тұрақты түрде қолдану тенденциясы байқалады. Осыған байланысты еліміздің ғалымдары мен тамақ өндірісінің қызметкерлері арнайы тамақ өнімдерін өндіруде күш біріктіргендері байқалады.

Шұжық өнімдерін өндіру – біздің елімізде және шетелде тамақ өнімдері өндірісінің мамандандырылған және перспективалы даму бағыттарының бірі болып табылады.

Соңғы жылдары ет және ет-өсімдік текті өнімдерді жетілдіру мен өндіруді ұйымдастыру ерекшеліктері, оларды өндіретін шикізат құрамына қойылатын талаптар мен оларды қайта өңдеуде орындалатын процестер жайлы білім отандық және шет елдік ғалымдар еңбектерінің нәтижесінде жетіліп, алға басты. Әлемдік нарықта экологиялық қауіпсіз тамақ өнімдері кеңінен сұранысқа ие. Сол себепті, өсімдік текті шикізат қосылған шұжық өнімдердің өндіру үшін пайдаланылатын шикізат жоғары биологиялық және тағамдық құндылыққа ие, жоғары сұрыпты, балғын болуымен қатар олардың құрамында патогенді микроорганизмдер мен улы заттар болмауы тиіс.

Өсімдік текті ақуыздарды қолдана отырып, пісірілген шұжық өндіру технологиясымен, ассортиментін кеңейтумен көптеген отандық және шет елдік ғалымдар айналысуда. Өсімдік текті шикізаттарды қолданып, өндірілген шұжық өнімдері әдетте, тұтынушылардың талаптары мен оларды өндіруде өсімдік тектес шикізатты пайдалану мүмкіндігін біріктіреді. Бұндай, әр түрлі шикізаттарды қолдана отырып өндірілетін шұжық өндірісінің кең қанат жаюуы, ет шикізатын үнемдеумен және ақуыз препараттарын ұтымды пайдаланумен ғана емес, сонымен қатар халықтың әртүрлі жастағы топтары үшін теңдестірілген медициналық-биологиялық қасиеттері бар жоғары сапалы жаңа өнімдерді жетілдірумен және өндірумен байланысты болып келеді.

Өсімдік текті ақуызды өндірістік деңгейде қолданудың тиімділіктері төмендегі факторлармен анықталады:

1. сапалық құрамы мен биологиялық құндылық деңгейлерінің жоғары болып, медициналық-биологиялық қарсы көрсетілімдердің болмауы;

2. тазалау және шоғырландыру (концентрирования) дәрежесі;
3. функционалды-технологиялық қасиеттері;
4. органолептикалық көрсеткіштері;
5. өсімдік текті және ет шикізаттарының үйлесімділік дәрежесі мен шарттары;

6. құрамы мен қасиеттерінің біртектілігі мен тұрақтылығы;

7. бағасының қол жетімді болуы.

Әр түрлі пісірілген шұжық өнімдерінің рецептурасына жекелеген ақуыз препараттарын енгізу деңгейі дайын өнімнің органолептикалық көрсеткіштерінің, әсіресе консистенциясы мен шырындылығы төмендеуінің салдарынан (3-20% - ға дейін) шектеулі түрде қолданылады. Шұжықтың тартылған етінде микро және макрокапиллярлы-кеуекті құрылымды құрайтын ақуыз ингредиенттерін қолдану жоғарыда айтылған кемшілікті жоюдың бір әдісі болып табылады.

Өсімдік текті ақуыздарды қолдана отырып, пісірілген шұжықтарды өндіру кезінде өнімнің жаңа қасиеттерін қалыптастыратын белгілі бір шикізат пен функционалды ингредиенттерді таңдау және негіздеу негізгі принциптердің бірі болып келеді.

Соңғы жылдары жүргізілген зерттеулер ет өнімдері технологиясында өсімдік текті шикізаттарды қолдану орынды екендігін көрсеткендіктен, шұжық өндірісінде тартылған етке өсімдік текті шикізат ақуызын қосу үдерісі кеңінен қанат жаюда. Өсімдік текті шикізат, ет шикізатына қарағанда, көмірсуларға, макро - және микроэлементтерге, дәрумендерге бай болып келеді. Оған яғни өсімдік текті шикізаттар құрамына пектин, фенолдық қосылыстар, яғни ет өнімдерінде жетіспейтін биологиялық белсенді заттардың кіреді. Ет өнімдерін өндіруде өсімдік шикізатын пайдалану оларды функционалды ингредиенттермен байытып қана қоймай, сіңімділігін арттырады, сонымен қатар физиологиялық тамақтану нормаларына сәйкес келетін өнімдерді алуға мүмкіндік береді. Өсімдіктер мен жануарлардың ақуыздары аминқышқылдарының құрамы бойынша бір-бірін толықтырады және дайын өнімдердің биологиялық құндылығын арттырады, олардың емдік және профилактикалық қасиеттерін жақсартуға және тұтынушылық қасиеттерін тұрақтандыруға ықпал етеді.

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов.– Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. - 556 с.

2. Химический состав пищевых продуктов / Под ред. М.Ф. Нестерина, И.М. Скурихина. -М.: Пищевая промышленность, 1979.-248 с.

3. Мясные полуфабрикаты с использованием соевых белков для здорового питания / А.В. Устинова, Н.В. Любина, Н.Е. Солдатова и др. // Мясные технологии. - 2004. - № 2. - С. 4-5.

4. Seema Sharma, Dharmesh C. Saxena, Charanjit S. Riar «Nutritional, sensory and in-vitro antioxidant characteristics of gluten free cookies prepared from flour blends of minor millets»

5. Богатырев А.Н. Здоровая пища - здоровая нация // Пищевая промышленность. - 2001.-№ 8. - С. 68-69.

6. Плешков Б.П. Биохимия сельскохозяйственных растений. - 5-е изд., доп. и перераб. -М.: Агропромиздат, 1987. -494 с.

7. Цикуниб А.Д., Цику Р.Х. Биологическая ценность пищевых продуктов в свете современных медико-биологических требований // Изв. вузов. Пищевая технология. -1997.—№ 6. -С. 73-74.

8. Горбатов А.В. Реология мясных и молочных продуктов. - М.: Пищевая промышленность, 1979. - 384 с.