С.Сейфуллиннің 120 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары-10: Мемлекеттің индустриалды-инновациялық саясатын құрудағы бәсекеге қабілетті кадрларды дайындау келешегі мен ғылымның рөлі» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары//Материалы международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения-10: «Новые перспективы подготовки конкурентоспособных кадров и роль науки в формировании индустриально-инновационной политики страны», посвященной 120-летию со дня рождения С. Сейфуллина. – 2014. – Т.1., ч.1. – Б.229-231

ҚОЗЫ ЕТІН ӨНДІРУДІҢ ТАҒАМДЫҚ ӨНІМДЕР ДАЯРЛАУДАҒЫ МАҢЫЗЫ

Әбдікарова А.

Өнімнің, әсіресе қой етінің сапасын жақсартудың, аса зәру және биологиялық толыққанды тағамның маңызды көзі болып табылатын қозы етін өндірудің, етті-майлы қой тұқымдарына тікелей қатысы бар. Еттің әр түрлерінің арасында тамақ өнеркәсібінде, медицинада және ветеринарияда пайдаланылатын, олардан емдеу препараттары алынатын тағамдық иммуномодуляторлар алу үшін шикізат болып табылатын қозы еті жоғары дәмдік көрсеткіштерімен, жақсы сіңімділігімен және диеталық қасиетімен ерекшеленеді. Тамақ өнімінің осы түріне қызығушылықтың жоғары болуы қозының органдарының иммундық жүйесінде болатын адам ақзаларының жасуша және гуморальді иммунитетін арттыратын биологиялық белсенді заттармен байланысты болып отыр. Австралия, Жаңа Зеландия, Сирия, Франция, Югославия, Болгария сияқты және басқа да шет елдердің нарығын талдау қозы етін тұтынудың арта түсіп отырғанын көрсетеді. Я.И. Имегеевтің деректері бойынша (1976) Болгарияда жыл сайын 2 млн. бастап 3 млн. дейін 100 күндік қозылар етке сойылады, бұл өндірілген жалпы қой етінің 50% құрайды. Тамақ өнімінің осы түріне сұраныстың арта түсүімен қызығушылық жоғары тағамдық құндылығы бар қозы етінің сапасына байланысты болып отыр. Амин қышқылдарының сандық және сапалық құрамы бойынша ол «идеальді-арман-мұрат»тық белокқа жақын, белоктардың оңтайлы өзара қатынасына: май, төмен калориялығы және құрамы жұмсақ, жұғымды болып келеді. Бұдан басқа қозы етінің қосымша дәмі күшті емес, адам ақзасы тез сіңіреді. Қозы етінің тағы да бір маңызды ерекшелігі – онда туберкулез инфекциялары жоқ, басқа малдардың етіне қарағанда инвазияларға сирек ұшырайды және төменгідегі бірқатар артықшылықтарымен ерекшеленеді:

Қозы еті В1, В2, В6, В12, К, РР витаминдерінің, пантатенді, парааминобензоид және фоли қышқылдарының, холиндер көздерінің бірі болып табылады, стеаринді кешен мен Е витаминінің елеулі сандық құрамын қамтитын май бар;

Қозы етінің ерекшелігі майдың құрамында холестериннің аз болуы, атап айтқанда, 28 мг 28%, бұл сиыр етіне қарағанда 2,5 есе аз, шошқа етіне қарағанда 2,5-4,3 есе аз. Сондықтан негізінен қозы етін тұтынатын адамдар атеросклероз ауруына сирек шалдығады;

Қой етінің басты артықшылықтарының бірі – оның гипераллергендігі, бұл осы шикізаттың өнімдер өндіру үшін перспективалы екендігінің белгісі.

Осыған байланысты оның тамақ өнімдерін өндіру үшін пайдалану мүмкіндігін анықтай отырып, қозы етінің қолмен айырғаннан кейін мехникалық жолмен опырғаннан кейінгі сапалық сипаттамаларына жан-жақты зерттеулер жүргізілді. Зерттеулердің нәтижелері қолдан және механикалық жолмен айыру жалғастыру жолымен алынған қозы етінің химиялық құрамы мен азықтық құндылығының айырмашылығы арта түсетіндігін көрсетіп берді:

Қозы етіндегі белоктың құрамы – 14,8, май- 17,5, ылғал -66,8, күл-1,1, сүйек қалдығы – 0,16-0,18 %. Осындай еттің құрамында аскорбин қышқылы бар және етті С витаминімен (100г етте / 2-3 мг), В1(тиамин) – 0,2 мг және В2 (рибофлавин) 100 г/ 012 мг байытатын сүйек бөлшектері сүйек майы бар;

Етті микроқұрылымдық зерттеулер сүйек бөлшектерінің 98,5 %-ның мөлшері 0,5 мм аспайтынын көрсетті. Кальций құрамы 100г/ 20-23 мг дейін арта түсіп отыр. Амиқышқылдар жиыны 94,9 % протеинді қамтиды, бұл оның балалар тамағы, диеталық және емдік тағам өнімдерін өндіру үшін таптырмайтын шикізатқа айналдырып отыр;

Қозы еті Е, В топтарының витаминдеріне бай, фтор құрамы сиыр етіне қарағанда 2 еседей көп, бұл тіс эмалінің кариеске беріктігін арттырып, диабет кезінде белгілі бір дәрежеде көмірқышқыл алмасуының профилактикасына жәрдемдеседі;

Қозы етіннің құрамында талшықты элементтердің көп болуы асқазан-ішек жолы жұмысын жақсартуға ықпалын тигізеді.

Қозы етінің осындай қасиеттері мен артықшылықтары жүкті және бала емізетін әйелдер, тірек-қозғалыс аппараты ауыратын, радиацияның әсерінен зардап шеккен адамдар, балалар, аурулар үшін арнайы тамақ өнімдерін өндірген кезде қозы етін шикізат ретінде ұсынуға мүмкіндік береді.

Оған қоса қозы еті ФАО/БДҰ (Бүкіл дүние жүзілік денсаулық сақтау ұйымы) таза белоктың аминограммаларына қатысты аминқышқылдарының таптырмайтын барлық қорлары дерлік бар. Әртүрлі аминқышқылдары үшін бұл қорлардың дәрежесі бірдей емес, бұл шекетеулі аминқышқылдары деп жүрген тапшылығын шикізатқа түрлі белок-май байытқыштарын қосу арқылы толықтыруға болатын құрамында күкірт бар топты бөліп қарауға мүмкіндік береді.

Алиментарлы-тәуелді аурулармен ауыратын әр түрлі жастағы адамдар санының артуына байланысты емдік және профилактикалық қасиеті бар толыққанды шикізаттың жаңа көздерін іздеу бүгінгі таңда бірқатар маңызды да өзекті міндеттерді алға тартып отыр. Қозы еті диеталық және жеңсік тағам өнімі ретінде халықаралық нарықта үлкен сұраныс тудыруда, мұнда олардың бағасы басқа ет түрлеріне қарағанда бірнеше есе жоғары. Мысалы, Францияда малдың әр алуан түрлерінің еттеріне арналған көтерме бағалар мынадай өлшемдерде белгіленген (фунты үшін франк): балапан еті – 3,0 (100%), шошқа еті – 4,2 (140%), бірінші санаттағы сиыр еті – 5,9 (197%), бұзау еті – 9,3 (301%) және қозы еті - 9,7 (323%). АҚШ пен Англияда қозы етін өте қымбат бағаға (2есе) сатады.

Қазақстанның жағдайларында етті-майлы қой шаруашылығын дамыту ерекше халықтық-шаруашылық маңызы бар, өйткені қой еті өндірісінің жоғарғы қарқынды даму ауыл шаруашылығының қарқынды өндірісі

жағдайларында ғана жүзеге асырылады. Мұндай жағдайда бәсекелестікті ұстауға қабілетті ерте үлкен тірідей салмағына жететін және етінің қоректендіргіш әрі, дәмді қасиеттері бойынша жоғары бағалармен тез жетілуімен ерекшеленетін қойлар керек.

Қазіргі заманғы әлемдік қой шаруашылығын дамытуда өнімнің азық - жем және басқа өндірістік шығындарын жақсы өтеуге ең жоғарғы етті өнімділігімен, тез жетілүшілігімен және қасиеттілігімен айрықшаланатын қойларды өсіру бағытындағы басымдықтарға байланысты көптеген елдерде қой етінің үлесі қой шаруашылығы саласынан түсетін жалпы түсімде шамамен 90%, жүн – 10%-ға жуығын құрайды