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. – С.235-236

ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ КОНИНЫ

Ахметова В. Ш.

Мясная промышленность – одна из основных отраслей пищевой промышленности, которая производит важнейшие по своим биологическим свойствам продукты. Одним из основных видов сырья в мясной промышленности является конина. Продуктивное коневодство в РК сложилось в самостоятельную отрасль животноводства, что обусловлено наличием большого количества пастбищ, способностью лошадей к интенсивному использованию подножного корма на зимних пастбищах и исторически сложившимися традициями коренного населения. Пастбищное разведение, требует значительных угодий. Допускается короткое (максимум 15-30 дней) стойловое содержание для откорма. Сельскохозяйственное значение конины очень сильно зависит от местных природно-географических условий; например, во всей Европе разводить коней на мясо выгодно только в Венгрии. В Японии отсутствуют натуральные пастбища, из-за чего разведение лошадей является очень дорогим занятием.

Конина отличается специфическим вкусом и является обычным, но любимым блюдом у кочевых народов. Конина всегда была важной частью рациона кочевых тюркских и монгольских народов Азии.

Видовые особенности конины (повышенное содержание соединительных белков, характерные вкусовые качества и запах, различие в морфологическом составе, диетические ценности), высокая рентабельность ее производства, низкая себестоимость и распространение в структуре питания населения обусловливают качественные преимущества конины перед другими видами мяса.

В настоящий момент конина наиболее широко производится и потребляется в Казахстане, Киргизии, и Монголии.

На территории России, конина производится в Республике Алтай, Рязанской области, Республике САХА (Якутия), Красноярском крае, Удмуртской республике, Краснодарском крае, Республике Бурятия, Кировская области, Тюменской, Курганской, Омской, Свердловской области.

Лучшей по вкусовым качествам считается "наша" казахстанская конина.

Отличительные признаки конской туши: 18 ребер с круглыми боковыми краями. На верхней части шеи жировые отложения. Цвет жира колеблется от белого до желтого - оранжевого. Конина содержит 75,3 процента воды. 21,7 белка, 2,5 жира и 0,5процента углевода. Жир конины

легкоплавки и поэтому очень хорошо усваивается организмом. Наличие в мускулатуре мяса гликогена (животный крахмал) придает ему сладковатый привкус.

Конина - довольно жёсткое мясо, поэтому наиболее ценятся туши молодых лошадей. Разделывают конскую тушу аналогично тушам крупного рогатого скота. Обычно конину сначала маринуют или коптят, а потом уже варят. Если варить её около двух часов, она становится мягкой. Правильно приготовленная конина напоминает по вкусу говядину, разве что чуть постнее и слаще.

В настоящее время на предприятиях мясной промышленности Казахстана выпускается разнообразный ассортимент изделий из конины, в том числе конские вареные колбасы и разнообразные национальные изделия. На рынок поставляется не только охлажденная и свежезамороженная конина, но и уже готовые изделия - колбаса, копченые и сырокопченые деликатесы.

Самыми известными сырокопчеными деликатесами из конины безусловно являются национальная колбаса "казы" из конины высшего сорта. Мясная промышленность предлагает также сырокопченый конский филей.

Из варено - копченых продуктов, изготавливаемых из конины можно выделить также различные сорта колбасы и копченые ребра "кабырга". Конина добавляется также при изготовлении некоторых сортов колбас (например, сервелата) для придания некоторой вязкости и упругости, а также пикантного привкуса.

Разделанные туши лошадей после тщательных ветеринарных проверок отправляются в камеру шоковой заморозки, где за короткое время охлаждаются до нужной температуры.

Свежемороженая конина может перевозиться на различные расстояния без риска порчи. При этом мясо сохраняет все свои полезные свойства и витамины.

Вакуумная упаковка позволяет донести до потребителя полуфабрикаты из охлажденной конины, которые могут храниться без заморозки более продолжительное время, чем мясо разделанное на рынке.

Сырье, получаемое после убоя лошадей, представляет собой ценный объект для профилактической и клинической медицины. Диетические свойства конины определили применение ее в диетотерапии таких заболеваний, как атеросклероз, гепатозы, гепатита, панкреатита, алиментарное ожирение и другие заболевания обмена веществ. От лошадей получают антилимороцитарную сыворотку - препарат необходимый при пересадке органов и тканей, и лечении ряда заболеваний. В медицине находит широкое применение и препарат из желудочного сока лошадей.

Таким образом, исходя из вышеизложенного, можно отметить, что изучение свойств конины является актуальным и представляет большой интерес, как в научном, так и в практическом отношениях.

Научный руководитель д.т.н, доцент Н.С. Машанова