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.259-260

СУБӨНІМДЕР НЕГІЗІНДЕ ЕТ-ӨСІМДІК ҚОСПАЛАРМЕН ПАШТЕТ ӨНІМІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ЖАСАУ

Мақанғали Қ.К.

Қазақстан Республикасыныңтамақ өнеркәсібі дамуының маңызды бағыттарының бірі ет өндірісінің барлық ақуыз құрамды қосалқы өнімдер түрлерін пайдалана отырып, жаңа тамақ өнімдерін жасап шығару. Малдарды, құстарды өңдеуден алынатын екіншілік және қосалқы өнімдерін максималды әрі рационалды пайдалану мәселесі кең көлемде көптеген Ресей ғалымдары мен мамандары зерттеген - Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов, М.Л. Липатов, Файвишевский, Э.С. Токаев, Қазақстан ғалымдары - Е.Т. Тулеуов, Г.Т. Туменова, Ж.З. Уразбаев, С.О. Торайгырова және т.б. . Сондықтан ет өндіру өнеркәсібінің перспективалы және қарышты дамып келе жатқан бағыттарының бірі субөнімдер негізінде, құрамы ақуыз, май, дәрумендер және микроэлементтерге бай өнімдер рецептурасы мен технологиясын жасап шығару.

Байыту мақсатында соңғы жылдары ет өнімдер өндірісінде өсімдік шикізатын қолдану кең таралуда, себебі өсімдік шикізатын қосу дайын өнімнің шығымын ұлғайтып, өзіндік құнын төмендетіп қана қоймай, сонымен қатар ет өнімдерінің ассортиментін кеңейтіп, жаңа функционалды өнімдер алуға мүмкіндік береді.

Жүргізілген зерттеулер нәтижесінде субөнімдер негізінде ет-өсімдік қоспалармен паштет өнімінің рецептурасы жасалды. Паштет өнімінің өсімдік қоспасы ретінде нұт алынды. Паштет өнімін дайындау кезінде нұт ақуызының қоймалжын қасиетінің төмен болу арқасында, осы өнімнің қажетті консистенциясын алуға мүмкіндік береді. Өнімнің рецептуралық құрамы төменгікестеде көрсетілген.

1 кесте – Ет-өсімдікті паштет өнімінің рецептурасы

Шикізат түрі	Массалық үлесі,%
Сиыр бауыры	30
Сиыр жүрегі	15
Нұт	25
Пияз	3,0
Өсімдік майы	5,0
Ас тұзы	1,3
Дәмдеуіштер(бұрыш, қалампыр және т.б.)	0,2
Субөнімдер пісіруден қалған сорпа	қалғаны

Тәжірибелік үлгілер жасау үшін негізгі рецептура ретінде МЕМ СТ 12319-77 бойынша «Бауыр паштеті» рецептурасы алынды.

Паштет өнімінің оптималды рецептурасын таңдау барысында өсімдік қоспасы 15%, 25% қосылған тәжірибелік үлгілер алынды. 2 кестеде негізгі рецептура бойынша зертхана жағдайында жасалған паштет өнімдерінің сипаттамалары көрсетілген.

2 кесте – Ет-өсімдікті паштеттердің физика-химиялық қасиеттері

Паштет өнімінің үлгісі	Өсімдік қоспасыз жасалған паштет	15% нұт қосылған паштет	25% нұт қосылған паштет
Майдың массалық үлесі, %	25	23,1	22,5
Құрғақ заттын массалық үлесі, %	47,9	49,4	48,5
Ақуыздың массалық үлгісі, %	13,9	17	14,5
Энергетикалық құндылығы, ккал/100 г	310	305	305

1 кестеден көрініп тұрғандай паштет рецептурасына нұт қоспасын енгізу, физика-химиялық қасиеттерін нашарлатпай паштет өнімінің майдың массалық үлесі азайтып, энергетикалық құндылығын сәл төмендетуге мүмкіндік береді.

Қазіргі таңда осы ет-өсімдікті паштет өнімін қаназдық, жүрек тамыр ауруларымен ауратын адамдардың функционалды тамақтануында қолдану зерттеулері жүріп жатыр.