

«Сейфуллин оқулары – 12: Ғылым жолындағы жастар-болашақтың инновациялық әлеуеті» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения-12: Молодежь в науке - инновационный потенциал будущего" . – 2016. – Т.1, ч.2 – Б.11-14

## ҚҰС ЕТІН ЖӘНЕ ӨСІМДІК ШИКІЗАТЫН ҚОЛДАНУ АРҚЫЛЫ ЖАҢА ЕТ ӨНІМІН ЖАСАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

*Ақбаев Ж.Қ.*

Қазақстан Республикасындағы тамақ өндірісіндегі ең ірі салалардың бірі – ет өндірісі. Адам баласының қорегінің ішінде ет тағамдарының маңызы өте зор. Сонын ішінде құс еті ерекше орын алады. Әрі жұмсақ, әрі дәмді тауық еті әрқашан бағалы деликатес саналып келді.

Құс шаруашылығы мықтап дамыған қазіргі уақытта тауық етін де, басқа құс еттерін де халықтың көбі тұтынатын болды. Тауық, сондай-ақ үйрек, қаз және күркетауық еттері біздің күнделікті тағамымыздан тұрақты орын алған. Дүкендерде үйрек құстарды емес, жедел әдіспен өсірілген «бройлер» деп аталатын шібилер көп сатылатын болды.

Құс етінің тағамдық неғұрлым бағалы заты-белок. Бройлер етінде ол категорияға қарай 17,6-19,7 % құс етінде 18,2 - 20,8 %, бөдене етінде 18,0%. Құс етіндегі амин қышқылының құрамы өте ұнамды басқамен ауыстырмайтын амин қышқылдарында кемшілік жоқ [1].

Суда жүзетін құстардың етінде май көп болады. Салыстыру үшін алар болсақ: бройлерлердің майлылығы 11-16 % аралығында ауытқиды, қаз балапандарында 14-28 %, үйрек балапандарында 20-27 %. Сәйкесінше тауық етінің майлылығы 8-17 %, күркетауық етінің майлылығы 12-22 %, қаз етінің майлылығы 28 -39 %, үйрек етінің майлылығы 24-27 %. Тауық етінде басқамен ауыстырылмайтын құнды, қанықпаған май қышқылдары сиыр мен қой етіне қарағанда бірнеше есе артық. Құс етінің құрамында ет құрамында сияқты экстрактивті заттар, май, су, минералды тұздар мен витаминдер сияқты организмге қажетті заттар болады. Адам организмінің өсуімен қалыпты өмір сүруі үшін құнды белоктар өте қажет. Экстрактивті заттар еттен әзірленген тағамдарға ас қорту сөлдерінің айтарлықтай бөлінуі және астың жақсы қорытылуы үшін дәм мен хош иіс береді [2].

Алайда Республикада ет өндіруді арттыру жөнінде біраз табыстарға, қол жеткенмен, халықты бұл бағалы өнімге қажеттілігі әлі де болса толық қанағаттандырылмай отыр. Ет өндіруді арттыруда ауыл шаруашылығы ғылымы мен озат тәжірбие жетістіктерін кеңінен қолданудың да зор маңызы бар. Республиканың ғылыми зерттеу мекемелері соңғы жылдарда мал мен құстың еттілігін арттыру жөнінде бірсыпыра тиімді әдістерді зерттеді. Осы әдістерді енгізу белгіленген жоспарды орындауға және халықтың етке деген қажетін өтеуге мүмкіндік береді.

Құс етін өндіруді күрт арттыру үшін құстың тірідей салмағын және олардың құндылығын көтеру шарт. Ол үшін ең алдымен күтіп бағу мен азықтандыру жағдайын жақсартып, оларды үстеп азықтандыру қажет.

Қазіргі таңда маңызды проблемалардың бірі микроэлементтердің дефициті. Микроэлементтердің кейбіреулерін биологиялық толық құнды өнімдерге органикалық байланысқан қосылыстар түрінде қосу емдік және профилактикалық өнімдерді алуға негіз болып табылады.

Біздің елімізде кальций дефициті орын алған. Бұл элементтің адам тамақтануында жетіспеуі рахит, остеопороз, жүректің ишемиялық ауруларын тудыруы әбден мүмкін. Кальций жүкті әйелдердің тамақтануына өте қажет.

Механикалық ажырату сияқты технологиялық әдіс еттегі кальций мөлшеріне әсер етіп отырады. Механикалық ажыратылған балапан етіндегі кальцийді емізулі балалардың

ағзасы да сіңіре алады. Механикалық ажыратылған бройлер балапанының етін балалар тамағына пайдалану мақсатты бағыт болып табылады.

### Құс етінің тағамдық құндылығын бағалау

Көрсеткіш	Бройлер-балапандар еті		Күркетауық еті	Сыыр еті	Бұзау еті
	I-санат	II-санат			
Химиялық құрамы, г/100 г:					
Ылғал	63,4	67,7	68,0	64,0	77,3
Ақуыз	18,7	19,7	21,3	18,6	19,7
Май	16,1	11,2	9,5	16,0	2,0
Көміртектер	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
күл	0,9	0,9	1,0	0,9	1,0
Минералдық заттар, мг/100 г:					
Натрий	70,0	88,0	80,0	65,0	108,0
Калий	236,0	242,0	210,0	325,0	345,0
Кальций	14,0	12,0	11,0	9,0	12,0
Магний	19,0	22,0	15,0	22,0	24,0
Фосфор	160,0	175,0	195,0	188,0	206,0
Темір	1,3	1,7	2,0	2,7	2,9
Витаминдер, мг/100 г:					
A	0,04	0,03	0,03	іздер	Іздер
B <sub>1</sub>	0,9	0,11	0,07	0,06	0,14
B <sub>2</sub>	0,15	0,16	0,18	0,15	0,23
PP	6,10	6,40	7,60	4,70	5,80

Өзімізге белгілі болып отырғандай, құс еті мал-жануарлық шығу тегі бар толыққанды ақуыздың көзі болып табылады. Ол ет келесі факторлармен: алмастырылмайтын аминқышқылдарының айтарлықтай мөлшерімен, олардың оптимальды арақатынасымен және асқазан-ішек жолының ферменттерімен жақсы қорытылатындығымен анықталатын жоғары тамақтық және биологиялық құндылықпен сипатталады. Құс етінің ақуыздарында олардың биологиялық құндылығын шектейтін аминқышқылдарының жоқ екендігін атай кету керек [3].

Халық алдында тұрған маңызды мәселенің бірі – тағам өнімдерін өндіруді көбейтудің түрлері мен тәсілдерін іздестіру.

Толыққанды тамақтанбаған кезде зат алмасуы, ас қорыту, жүрек-қан тамыры, жүйке жүйелерінің, организмнің өзге де жүйелерінің функционалдық қабілеті бұзылады.

Функционалды тамақ өнімі – оның құрамына кіретін дәстүрлі қоректік заттардың пайдалы қасиеттерін пайдаланудан өзге, адам денсаулығына оңды әсерін бере алатын модификацияланған өнім. Осы өнімдерге функционалдық бағыттылықты негізінен алғанда рецептураға енгізілетін биологиялық белсенді қоспалар (ББК) береді.

Функционалды өнімдерді өндірген кезде ұнтақтар түріндегі көкөністерді қолданған ақылға сыйымды, көкейге қонымды, алға қойған мақсатқа лайық болып келеді.

МЕМСТ талаптарына сәйкес құс етін әртүрлі өсімдік шикізаттарын, дәмдеуіштер мен тағамдық қоспаларды (томат шырыны, асқабақ, лимон қышқылы) пайдалана отырып, дайын өнімнің дәмдік қасиетін, өнімнің жоғары сапасын, шығым дәрежесін көтеру сияқты мәселелер қарастырылды.

Ұсынылатын жаңа технология құс еті және өсімдік шикізатын қолдану арқылы дайындалған ет өнімі өнімнің жоғары сапасын сақтап, шығым мөлшерінің көтерілуін қамтамасыз етуге көмектеседі.

Дайын өнім бөгде дәм мен иіссіз, органолептикалық көрсеткіштері (түрі, түсі, иісі, консистенциясы) өзіне тән келуі тиіс.

Осындай жағдайларда жасалып отырған өнімге әртүрлі хош иіс беруші тағамдық толықтырғыштарды қолдану еттің гидрофильді қасиеттерінің жоғарылауына, дәм және хош иіс қасиеттерін қалыптастыруда, жағымды түс пен пісіріліп-қақталған өнімдердің шығымын өсіруде маңызы зор.

Біздің Республикамызда құс шаруашылығы мал шаруашылығының ең тез жетілетін әрі тиімді саласы.

**Әдебиеттер тізімі:**

1. А.Б. Таңатаров. Е.Б. Байбаранов. Құс шаруашылығы және құстың жұмыртқасы мен етін өндірудің технологиясы. Алматы, 1992 ж.
2. JOURNAL OF LIBRARIANSHIP AND INFORMATION SCIENCE 2009, 12 (5),255-260
3. П.П. Царенко. Құс өнімдерінің сапасын көтеру негіздері. Ленинград, 1988 ж.

*Ғылыми жетекші: Байтукенова Ш.Б.*