

«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.14-15

ДӘСТҮРЛІ ЕМЕС ҚОСПАЛАРЫМЕН СҮТҚЫШҚЫЛДЫ ӨНІМДЕРДІ ЖЕТІЛДІРУ

Асимова А.Ә., Мұрал Г.

Қалдықсыз және азқалдықты технологияны құру – әлемдік ғылым шеңберіндегі жүргізіліп отырған ғылыми-зерттеу жұмыстарының тұрақты әрі ажырамас бөлімі. Сондықтан отандықпен қатар, шетелдік тәжірибедегі негізгі мәселелердің бірі және бірегейі болып сүт сарысуын тағамдық және басқа мақсатта өңдеу болып табылады.

Сарысу – сыр (ақ ірімшік), сүзбе және казеин өндірісінде фермент немесе қышқылдар әсерінен казеин ұюы нәтижесінде бөлінген, құрғақ заты 6,0%-6.5% көрсететін ашық сары түсті, мөлдір емес, сұйық күйдегі қосалқы өнім [1].

Өсімдік шикізаттары қосылған сарысу сусынын дайындау келесі операциялардан тұрады: қабылдау және шикізатты дайындау, жартылай шикізатпен материалдарды дайындау, араластыру, бұқтыру, фильтрлеу, салқындату, ыдысқа құю, сақтау және саудаға жіберу. Дайындалған жаңа көкөніс сусындарының рецептурасы 1-кестеде көрсетілген.

2- Кесте Ірімшік сарысуының негізінде жасалған сусынның рецептурасы

Шикізаттың аталуы	Сусын			
	Асқабақ және алмадан	Қызылшадан	Итмұрын және балдан	Желбір және жалбыздан
Ірімшік сарысуы	700	800	800	800
Асқабақ шырыны	150	-	-	-
Алма шырыны	80	-	-	-
Итмұрын қайнатпасы	-	-	150	-
Инвертсіроп	20	-	50	-
Жебір және жалбыз тұнбасы	-	-	-	200
Қызылша шырыны	-	200	-	-
Су	50	-	-	-
Барлығы:	1000г	1000г	1000г	1000г

Дайын өнім сапасын қалыптастыруда тұтынушылардың денсаулығы үшін өнімнің тағамдық құндылығын анықтайтын, қауіпсіздік көрсеткіштерін реттейтін медико - биологиялық талаптар, сонымен қатар тиісті органолептикалық қасиеттер шешуші мәнге ие [2,3]. Осының негізінде біз функционалдық азық-түлік үшін ұсынылатын жаңа өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне кешенді зерттеулер бердік.

Жаңа өнімге дегустациялық баға беру университет кафедрасында білікті мамандармен жүргізілді. Органолептикалық көрсеткіштерді анықтау мақсатында 10 адам дегустатор ретінде құрамы үш түрлі дайын өнімнің түсі, дәмі, иісі бойынша бағалау жүргізді. Дайындалған сусынның органолептикалық көрсеткішіне дегустациялық комиссия жоғары баға берді.

Қорыта айтқанда дайындалған көкөніс сусындарының құрамы өнімнің тағамдық және биологиялық құндылығын жоғарылататын витаминдер мен микроэлементтермен байытылғаны анықталды [4,5].

Осылайша, сарысудың қалдық ресурсын тиімді пайдаланып, сарысу өнімдерін өндіруде қолданылатын күрделі технологиялық үрдістерді болдырмауға мүмкіндік болады. Өндіру көлемі жоғары, экономикалық тиімді болғандықтан, сарысу негізінде дайындалатын сусындарды зерттеу сарысу қалдығын тиімді пайдаланудың негізгі бағыттарының бірі саналады. Сонымен қатар, сарысудың пайдалы құрам компоненттерінің болуы, табиғи шикізаттан дайындалған өнім екенін ескерсе, сусын өндірісінің алдағы уақыттағы дамуының негізгі бағыты болары сөзсіз.

Әдебиеттер тізімі

1. Волгарев М.Я. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов/ М.Я. Волгарев, В.А. Тутельян. – М.:Изд-во стандартов, 1990.- 185 с.
2. Волкова Т.А. Новые напитки на основе молочной сыворотки / Т.А. Волкова, Э.Ф. Кравченко //Сыроделие, 2000. №3.- С. 41.
3. Залашко М.В. Биотехнология переработки молочной сыворотки. – М.:Агропромиздат,1990.-192с.:ил.
4. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержание аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов/ И.М. Скурихин, М.Н. Волгарев.- М.:Агропромиздат,1987.-224с.
5. Переработка и использование молочной сыворотки: Технологическая тетрадь/А.Г. Храмцов, В.А. Павлов, П.Г. Нестеренко и др. – М.: Росагропромиздат, 1989. – 271 с.
6. Adil Gani 1 & A. A. Broadway 2 & Farooq Ahmad Masoodi 1 & Ali Abas Wani 3 & Sajid Maqsood 4 & Bilal Ahmad Ashwar 1 & Asima Shah 1 & Sajad Ahmad Rather 1 & Asir Gani 4 // Enzymatic hydrolysis of whey and casein protein- effect on functional, rheological, textural and sensory properties of breads // J Food Sci Technol (December 2015) 52(12):7697–7709. DOI 10.1007/s13197-015-1840-1.

Ғылыми жетекші: А.Б. Нуртаева