

«Сейфуллин окулары – 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 – С15-17

## **НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НАЦИОНАЛЬНОГО МЯСНОГО ПРОДУКТА ИЗ КОНИНЫ «ШУЖЫК»**

*Ахметова В.Ш., Машанова Н.С.*

Одной из самых важных проблем, стоящих перед пищевой промышленностью Республики Казахстан, является обеспечение населения безопасными продуктами питания повышенной биологической ценности. Улучшение структуры питания населения Республики Казахстан, как отмечалось в стратегии развития страны до 2030 года, во многом определяется рациональным использованием региональных ресурсов сырья для производства пищевых продуктов. Одним из основных и традиционных источников мясного сырья в нашей республике является конина. По данным Агентства статистики РК поголовье лошадей в 2010 году составило 1438,7 тыс. голов, 2011 году – 1528,3 тыс. голов, а 2012 году – 1624,3 тыс. голов, поголовье лошадей ежегодно увеличивается на 5-6 %.

Согласно вышеуказанным данным в РК имеются достаточные сырьевые ресурсы мяса конины, что представляет интерес его использования в производстве национальных мясных продуктов для населения Республики Казахстан, а также для экспорта в страны ближнего и дальнего зарубежья. Несмотря на значительный удельный вес конины, в республике выпуск мясной продукции из нее во многом сдерживается отсутствием приемлемых технологических решений и современной техники для производства вяленых мясных продуктов, обеспечивающих эффективное использование данного вида сырья с применением перспективных видов обработки.

В связи с этим одной из основных задач агропромышленного комплекса является удовлетворение потребностей населения в высококачественных и безопасных продуктах питания на основе полной переработки мясного сырья и создание техники для их производства. В мясной промышленности одним из перспективных направлений является выработка мясных национальных продуктов, пользующихся потребительским спросом.

Необходимость усовершенствования технологии производства экспорториентированного мясного национального продукта из конины обусловлена такими факторами, как строгое соблюдение ветеринарно-санитарных требований стран Евросоюза, обогащение продукта макро и микроэлементами, [витаминами для](#) всего организма, соответствие упаковки мясных национальных продуктов современным требованиям.

Усиление конкурентных позиций отечественных производителей заключается в использовании мяса конины табунного производства, создании технологии национальных мясных продуктов функционального и лечебно-

профилактического действия. Вместе с тем, назрела необходимость комплексного изучения процессов, связанных с физико-химическими, химическими и структурными изменениями мясных систем, подвергнутых посолу, созреванию и термической обработке. Таким образом, решением указанных вопросов является создание научно-обоснованной технологии, отвечающей современным требованиям, что обеспечит спрос, рациональное использование сырья и улучшение вкуса за счет использования экстрактов специи или их эмульсии, обогащения национального мясного продуктов из конины макро- и микроэлементами, [витаминами D](#), А, Е, F, К, [и группы В](#).

Целью данной работы является повышение пищевой ценности и расширение ассортимента мясных национальных продуктов из конины.

Для решения поставленной задачи усовершенствована технология производства национального мясного продукта, проведена классификация мясного сырья из конины с целью производства национальных изделий «казы, шужык».

В лаборатории кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» КАТУ им. С. Сейфуллина, были проведены исследования мясного сырья, различные частей туши конины, растительного сырья, разработана эффективная технология производства мясного национального продукта с повышенными качественными показателями готового продукта. Были проведены исследования технологических режимов и параметров процессов и улучшения качественных показателей.

Были проведены исследования технологических режимов и параметров процессов и улучшения качественных показателей. Предлагаемая технология позволяет производить национальные мясные продукты для функционального и лечебно-профилактического назначения.

### **Список литературы**

1. Hartman G.J., Scheide J.D., Ho Chi – Tang. Effect of water activity on the major volatiles produced on a model system approximating cooked meat // Journal of Food Science. 1984. V. 49. N2. P 607 – 613 с.

2. Р. Стеле Сро́к годности пищевых продуктов. Расчет и испытание / Перевод с англ. В.Д. Широкова под общ. ред. доц., канд. техн. наук Ю.Г. Базарновой. – СПб.: Профессия, 2006. – 480 с.

3. Журавская Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: учебное пособие для студентов вузов мясной промышленности / Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отряшенкова. – М.: Агропромиздат, 1985. – 296 с.