

«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.56-57

## ЗЕРЕ ҚОСУ АРҚЫЛЫ ҚАЗЫ ТЕХНОЛОГИЯСЫН, ҚҰРАМЫН ЖЕТІЛДІРУ

*Душумов А.А.*

Қазіргі таңда республикамызда өлттық тағам өнімдерін өндіру жақсы дамыған, алайда қазы дайындау кенже қалуда. Қазының құрамына зере қосу арқылы оның құрамын жетілдіру, сонымен қатар химиялық құрамы, экологиялық тазалылығын қадағалау.

Жұмыстың басты мақсаты қазының құрамына дақыл қосу арқылы жаңа ассортимент түрін алу, тағамдық құндылығын байыту. Зерттеу жұмыстыңда қойылған міндеттерді шешу үшін тәжірибелік зерттеулер С.Сейфуллин атындағы Қазақ Агротехникалық Университетінің «Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру және өңдеу» кафедрасының зертханасында жүргізілген.

### Жұмыстың негізгі міндеттері

- Қазының, зеренің физика-химиялық қасиеттерін анықтау;
- Қазының, зеренің адам ағзасына биологиялық әсерін анықтау;
- Компоненттердің өзара әсерлесуін анықтау;
- Қазыға зерені қосу арқылы тағам рецептурасын құрастыру

Жылқы еті-аса бағалы тағамдық шикізат, жылқы өнімі. Жылқы еті бірінші, екінші санаттағы және құлын еті деп үшке бөлінеді. 1 санаттағы жылқы етінің құрамында 69,6 % су, 19,5% белок, 9,9% май, 1,0% күл болса, екінші санаттағы жылқы етінде 73,9 % су, 20,9% белок, 4,1% май, 1,1% күл бар. [1]

Қазы – жылқы етінің кәделі мүшелердің бірі. Ол жылқының қабырғалары мен белдемелерінің етегіне жиналатын аса шұрайлы, майлы ет.[2]

**Зере** (Carum) - шатыршагүлділер тұқымдасына жататын шөптесін өсімдік. Организмге тағамдық жағымен қатар , емдік мақсатта да қолданылады.

Кесте – 1 Қазыны физикалық - химиялық зерттеу нәтижесі

Рет саны	РН көрсеткіші	Пероксидаза сынамаcы	Күкіртқышқылды мыс сынамаcы	ҰМҚ анықтау	Амино-аммиактық азотты	Аммиак және аммоний
----------	---------------	----------------------	-----------------------------	-------------	------------------------	---------------------

					анықтау	тұздарын анықтау
1	6,4	+	-	2,9	0,87	-
2	6,0	+	-	2,9	0,86	-
3	5,9	+	-	3,0	0,88	-
4	5,5	+	-	3,0	0,87	-
5	5,4	+	-	3,9	0,86	-
орташа	5,84	+	-	3,1	0,87	-

Кесте – 2 Қазының органолептикалық қасиеттері

<b>Көрсеткіштер</b>	<b>Сипаттамасы</b>
Сыртқы түрі	Қазының беті құрғақ, шырышты емес, дақ, тыртықсыз, турамасы біртегіс
Иісі, дәмі	Өте жағымды хош иіс, зеренің қосымша ерекше дәмі
Консистенциясы	Тығыздау, еті жұмсақ

Кесте – 3 Орта есеппен алғандағы қажетті ингредиенттер мөлшері,

Шикізат	кг
Жылқы еті	98
Крахмал	2
Дәмдеуіштер	100 кг шикізатқа
Құм-шекер	200
Қарабұрыш	100

Сарымсақ	100
Барлығы	400

Қорыта келе қойылған мақсатқа қол жеткізілді. Дәмі ерекше қазының асортименті пайда болды.

Жылқы етінен дайындалған қазы технологиясын жетілдіру, біріншіден ұлттық тағамымыз қазыны шетелге емес өз елімізде дәріптеу.Болашақта қазының технологиясын жетілдіре отырып оны келер ұрпаққа өзгертпей жеткізу.

Алдағы уақытта құрамына зере қосылған қазыны өндіріс көлемінде қолға алып , халыққа , жалпы ішкі нарыққа шығару

#### Қолданылған әдебиеттер

1. Төлеуов Е.Т., Әмірханов Қ.Ж., Хаймулдинова А.К. – Семей, 2004.
2. Bhattu R.S Flaxseed as a functional food source / B.D. Oomah// J.Sci.Food and Agr. – 2001. – V.81.-Is.9.-PP.889-894.