

«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.57-58

КӘСІПОРЫНДАРДА ҚҰС ЕТІН ӨНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ЖЕТІЛДІРУ

Әміржан А.К.

Құс шаруашылығы ауыл шаруашылығының серпінді дамып келе жатқан секторының бірі, ал құс етін өндіру тамақ өндірісінің ең тез дамып келе жатқан бағыты. Агроөнеркәсіп кешенінде мемлекет демеуі бойынша үй құстарының саны өсіп жатыр. 2013 жылдың қортындысы бойынша мемлекетте 34,2 млн. бас тіркелген, бұл 1990 жылдың көрсеткішінен екі есе аз, ол кезде құс саны 60 млн.бас құраған. Сондықтан Қазақстанда сиыр еті мен жылқы етінен кейінгі кең тұтынылатын құс етінің бір түрі – тауық еті. Тауық еті – пайдалы тағамдардың маңызды бөлігі, сіңімділігі жоғары, ақуыздарға бай қолжетімді өнім. Нарықта өте кең тарағандықтан оның сапасына қойылатын талаптар жоғары деңгейде және тауық етін өндіру технологиясын жетілдіру басты орында болу керек.

Бүгінгі күнде ет өндіруші кәсіпорындарда жаңадан жабдықтау, цехтағы жабдықтарды толық автоматтандыру, қалдықсыз технологияның үздіксіз тізбегін құру жүріп жатыр. Құс етін өндіретін кәсіпорындардың басты мақсаты: құс етін өндіру технологиясын жетілдіру. Жабдықтарды заманауи талаптарға сәйкес жаңарту жұмытарын жүзеге асыру мемлекет демеушілігімен немесе лизинг бойынша өткізілу тиіс, ал өндірістегі ақаулардың көлемін азайту технологиялық тізбекте қосымша қадағалауды қою қажет.

Құс союдың технологиялық тізбегі келесідей: құсты қабылдау; құстарды дем алдыруға қояды; конвейрге ілу; жансыздандыру; қансыздандыру; жылулық өңдеу; қауырсыннан жұлу; қосымша қауырсынан жұлу; ал суда жүзетін құстардың қауырсынын сонымен қоса балауызбен жұлу; себебі олардың терісінің құрылысы күрделірек; ұшаларды жуу; жартылай ішек қарнынан тазарту, толық ішек қарнынан тазарту; сортировкалау; маркілеу.

Өндірістегі технологиялық тізбектерде болатын ақауларды қарастырайық. Көбінесе олар қансыздандыру тізбегінде және жылулық өңдеуде болады. Қансыздандыру кезінде егерде теріні қате тілсе, бірі-соғу машиналарында бастары жұлынып кету қаупі бар, немесе мойындырық венасы дұрыс кесілмесе, қансыздандыру дұрыс жүрмейді. Ал жылулық өңдеу сатысында кейде ұшаның терісінде күйіктер пайда болады, ол да өндірістік ақауға жатады[1].

Союдың сыртқы тәсілі сою процессін автоматтандырады, және де толықтай қансыздандырады. Басты кемшілігі осындай тәсілмен сою кезінде, бірі-соғу (бильные) машиналарында құстың басы жұлынып кетеді. Терідегі

қауырсын тыйылысын жылулық өңдеу ыстық су немесе бу арқылы босаңсытады. Өнеркәсіпте ыстық сумен өңдеудің 3 режимі кең қолданыста: қатты (58—65°C), орташа (52—54 °C) және жеңіл (51 °C). [2] Өңдеу ұзақтылығы температураға байланысты 60 - 210 сек. шамасында. Кейбір елдерде жылумен өңдеу кезінде суға арнайы қоспалар қосады, олар қауырсын фолликулаларына еніп, қауырсындардың алынуын жеңілдетеді.

Зерттеудің мақсаты. Жұмыстың мақсаты құс етін өндіру технологиялық процессінде жылумен өңдеу кезіндегі құс ұшасында пайда болатын күйіктерді азайту арқылы технологияны жетілдіру. Зерттеуде жылулық өңдеудің технологиялық тізбегінде қауырсындардың оңай алыну жолы қарастырылған.

Өндіріске ұсыныс. Құс етін өндіру технологиялық тізбегі бойынша жылулық өңдеудің температурасын $t=45^{\circ}\text{C}$ орнатып, суда жүзбейтін құстарға қосымша қауырсынды балауызбен жұлуды енгізу.

Әдебиеттер тізімі

1. Dwivedi K.N. Effekt of N, P and S on oil: J.Indian Soc. Soil Sci / K.N. Dwivedi, A.K. Chaubey. -1995. -V. 43. -№1. -P. 75-77.
2. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. М.: Колос, 2000. 101б.