

«Сейфуллин оқулары–12: Ғылым жолындағы жастар - болашақтың инновациялық әлеуеті" атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения–12: Молодежь в науке-инновационный потенциал будущего». – 2016. – Т.І, ч.1. – Б. 371-373

ҮЙ ЖАҒДАЙЫНДА ДАЙЫНДАЛҒАН САРЫ МАЙДЫ ДӘСТҮРЛІ ЕМЕС ӘДІСПЕН САҚТАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Еркебаева Ф.

Бүгінгі таңда Қазақстанда күн тәртібінде тұрған әлеуметтік маңызы зор мәселенің бірі – ұлттың денсаулығы. Елбасымыз Н. Назарбаевтың «Қазақстан 2030» стратегиялық бағдарламасында денсаулықты нығайту үшін салауатты өмір салтын насихаттап, дұрыс тамақтануымызға, тазалық пен санитарлық шараларын сақтауымызға бағытталған ақпараттық іс-шаралар жүргізілуі керек - деп атап көрсеткендей, ұлттық өнімдерді молайту жолдарын қолға алу мәселесі маңызды орын алады [1].

Қазақтың ұлттық тағамдары, тұтынушылар арасында жиі қолданатын дәстүрлі емес технологияларымен дайындалған өнімдер, тамақты күтіп баптау, сақтау тәсілдерін арнайы зерттеуді қажет етеді. Арнайы зерттелмегендіктен де қазіргі кезде ұлттық асханамыз елеусіз жатыр, ата бабамыздың сан ғасырлар бойы қалыптасқан тамақты күтіп баптау дәстүрлі емес тәсілдері де ұмытылуға айналды. Тоңазытқышы жоқ заманының өзінде де жаздың күндері малдың сүтін ашытып алмай, одан сан түрлі тағамдар жасап, оны ұзақ уақыт сақтаудың жолдарын білген қазақ халқының кемеңгерлігін осыдан байқауымызға болады [2].

Сары май күрделі көп құрамды химиялық құрамы бар тамақ өнімі болып табылады. Негізгі құрамына– жалпы салмағынан 80 % алатын майдан басқа, оның құрамына су, ақуыз заттар, көмірсулар, минералды заттар, дәрумендер және басқа да құрамдар кіреді.

Қазақстанда сары май әр тұрғынға орташа есеппен 1,1 кг келсе, еуропалықтарда - 3,6 кг, ресейліктер - 2,8, немістер - 6,2 кг, француздар 7,8 кг пайдаланады [3].

Кез келген тәсілмен жасалған майлардың төзімділігіне әсер ететін факторлар келесідей: сүт сапасы, санитарлық-гигиеналық режимі, өндірістің технологиялық режимі, шарттары мен сақтау уақыты, арнайы әдістерінің төзімділігі [4].

Үй жағдайында сары майды месқарында немесе бүйенге сақтау үшін, бірінші қойдың қарнын немесе қозының қарнын сойылғаннан соң суық сумен, тұз қосып тазалап жуады, жуылған қарынға тұзды молынан салып 3 тәулік бойы ұстайды. Себебі оның сол күндер аралығында қарынның түктері түседі, жағымсыз иісі кетеді, майды сақтау барысында сыртқы ортадан келетін әр түрлі факторларға қарсы тұратын беріктік қасиеті артады.

Тұздалған қарынды жақсылап таза сумен шаяды, оны әрі қарай кептіру мақсатында шар тәрізді үрлейді. Үрленген қарынды күннің көзіне немесе құрамына шайыр кірмейтін ағаш (ақ қайың, сексеуіл т.б.) ысына іліп қояды, бұл үрдіс 1-2 тәулік бойы жүргізіледі.

Кепкен немесе ысталған қарынның ауыз жағын жұмсарту мақсатында ауасын шығарып, түкті жағын 100г үнді немесе цейлон қара шайдан дайындалған ерітіндісіне бұқтырады (ароматизацияланған шай қолданбайды). Содан соң дайын болған қарынға тұздалған, судан жақсы айырылған сары майды салады. Ешқандай ауа қалмайтындай етіп, тығыздап салып, аузын мықтап байлайды. Май ұзақ уақыт жақсы сақталу үшін оның құрамындағы қалдық суын сыртқа шығару керек, сол себептен қарынның астынан бір-екі жерден инемен тесіп қойған жөн. Сол тесіктен қарындағы майдың бос суы сыртқа біртіндеп шығып отырады. Егер қарын ішінде майға бір артық зат араласса май бүлінеді. "Бір қарын майды бір құмалақ шірітеді" деген мәтел осыдан қалған. Қарындағы майдың үстіне аздап тұз себелеп қойған жөн. Қарындағы майды салқын жерде немесе тоңазытқыштың астыңғы бөлігінде сақтауды. Сары майды қарынға салынулы күйінде 4-6°С температурада 12-15 ай сақтауға болады. Ата-бабаларымыз ертеде сары майды шұңқыр қазып немесе жер қойнауына (погреб) сақтағаны баршамызға мәлім.

1 сурет. Сары майды қарынға салу және сақтау технологиясы

Қарында сақталған сары майдың органолептикалық көрсеткіштері, яғни түсі, дәмі, иісі, және консистенция анықталды. Анықталған нәтижелер төмендегі 1 кестеде берілген.

1 кесте- Сары майдың органолептикалық көрсеткіші

Көрсеткіштер	Түсі	Иісі және дәмі	Консистенциясы
Сары май	Ашық сарыдан сарыға дейін	Өзіне тән иісі бар және таза қышқылды-тәтті, біркелкі тұздалған	Біртекті консистенциялы, тегіс, тығыз, жылтыр, кескен жерінде ешқандай су тамшылары байқалмайды

Сары майдың құрамы құрамындағы белок, май, көмірсу, витамин, ылғал, күл мөлшеріне байланысты өзгеріп отырады.

2 кесте- Қарынға салынған сары майдың химиялық құрамы (n=7)

Көрсетіш атауы	Компонеттер мөлшері (M±n)	Зерттеу әдістері
Тағамдық құндылығы, г/100г:		
Белок	0,53±0,05	Р 51471-99
Май	81,8±8,18	ГОСТ 5867-90
Көмірсу	0,82±0,08	Р4.1.1672-2003
Ылғалдылық	16,61±1,66	ГОСТ 3626-73
Күлділігі	0,24±0,02	ГОСТ 15113.8-77
Энергетикалық құндылығы, ккал/кДж/100 г	741,6/3103	И.М.Скурихин, 1987ж
Витаминдер, 100г :		
С, мг	0,836±0,084	ГОСТ 30627.2-98
А, мг	0,586±0,059	ГОСТ 30627.1-98
Е, мг	2,272±0,227	ГОСТ30627.3-98
Д, мг	1,453±0,145	ГОСТ 7047-55

Зерттеу барысында сары майдың энергетикалық құндылығы жоғары деңгейде екендігі байқалды. Қарынға салынған май мөлшері 82%-ды құрады. Сонымен қатар сары майдың құрамында кездесетін дәрумендердің ішінде Е дәрумені майдың құрамында көп мөлшерде болатынын анықталды.

Әдебиеттер тізімі

1. Қазақстан Республикасының Президентті- Елбасы Н.Ә. Назарбаевтың «Қазақстан -2030» стратегиясы қалыптасқан мемлекеттің жаңа саяси бағыты атты» Қазақстан халқына Жолдауы // Егеменді Қазақстан. 2012-27 желтоқсан.

2. Қатран Д. Монғолиядағы қазақтардың дәстүрлі тағамдар жүйес:т.ғ.к... дис. – Алматы, 1995. – 182 с.

3. Gustavsson Manias, Gustafsson Silas E. Thermal conductivity as an indicator of fat content in milk / 32 Conference of North American Thermal Analysis Society, Williamsburg, Va, 4-6 Oct., 2004 // Thermochim. acta. - 2006. 442, № 1-2. – P. 1-5.

4. Bees was and itsunsaponifiables as natural preservative for butter and cottonseed oils. / Grasas y aceites (Esp.) – 1993.-44, N3. – С. 183-189.

Ғылыми жетекші, в. з. к., доцент А.Б. Бегенова