

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - 2017. - Т.1, Ч.2. - С.308-309

## **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШУЖУКА С ПРИМЕНЕНИЕМ КОМПОЗИЦИИ ИЗ ФИТОДОБАВОК**

*Мұқаш А.А.*

Конское мясо (конина и жеребятина) представляет ценность не только с экономической точки зрения, поскольку является одним из самых востребованных и рентабельных на сегодня на рынке продуктов. Само по себе конское мясо обладает очень ценными свойствами. По усвояемости, питательной ценности, лечебно – профилактическим, диетическим и вкусовым, деликатесным качествам конина не уступает, а по целому ряду параметров превосходит говядину, баранину, свинину, мясо птицы, а также оливковое, хлопковое, подсолнечное и другие растительные масла и может служить им достойной заменой в рационе питания.

Шужук является традиционным блюдом казахской кухни. Шужук относится к холодным закускам и также как и казы считается деликатесом [1].

Новизной данной работы является то, что при приготовления шужука применяется композиция пророщенных семян овса и гречихи.

Пророщенные семена овса и гречихи обладают лечебными и диетическими свойствами. Так, например, пророщенные семена овса улучшают работу печени, желчного пузыря, почек и сосудов головного мозга. Выводит из организма шлаки и токсины. Пророщенные семена гречихи обладают противораковым действием, а всё благодаря большому числу флавоноидовингибитора трипсина и ингибитора протеаз. Пророщенная гречиха является поставщиком антиоксидантов, тем самым повышая иммунитет и останавливая процессы старения [2].

Усовершенствование технологии приготовления шужука с добавлением композиции пророщенных семян овса и гречихи разрабатывается в КАТУ технического факультета, кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих продуктов».

Связи с выше изложенному совершенствование шужука с добавлением композиции пророщенных семян овса и гречихи положит начало на создание натурального и лечебного продукта.

### Список литературы

- 1 Басалаева Е.В. Продуктивное коневодство. -М.: Аквариум-Принт, 2008.
- 2 Шаскольские Н. Д. и др. Самая полезная еда: Проростки. -СПб.: Веды, Азбука-Аттикус, 2011. -192 с. ISBN 978-5-389-01317-9
- 3 Prandi, Barbara; Lambertini, Francesca; Faccini, Andrea; и др. Mass spectrometry quantification of beef and pork meat in highly processed food: Application on Bolognese sauce. /FOOD CONTROL. - Том: 74. -Стр.: 61-69. - Опубликовано: APR 2017.

*Научный руководитель: Леонидова Б.Л.*