

"Сейфуллин оқулары– 14: Жастар, ғылым, инновациялар: цифрландыру - жаңа даму кезеңі » атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 14: Молодежь, наука, инновации: цифровизация - новый этап развития». -2018. - Т.1, Ч.1 - С.304-305

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА «ШУЖЫК» С ДОБАВЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО КОМПОНЕНТА ПРОРОЩЕННЫХ ЗЕРЕН ЧЕЧЕВИЦЫ

Абдраманова М.Н., Машанова Н. С.

Одним из актуальных направлений мясной промышленности является создание высокопитательных комбинированных мясных продуктов, сбалансированных по аминокислотному и химическому составу. В решении данной задачи применяется способ обогащения мясных национальных продуктов растительным сырьем при условии взаимообогащения их составов, сочетания функционально – технологических свойств, повышения биологической ценности, улучшения органолептических показателей готовой продукции [1].

Более целесообразным является применение белоксодержащей системы в комплексе с мясным сырьем, имеющим повышенное содержание жировой и соединительной тканей, что позволит улучшить качество получаемых мясных продуктов.

Одним из основных и традиционных источников мясного сырья в нашей республике является конина. В Казахстане производят копченые и варено-копченые национальные мясные продукты из конины, такие как: карта, казы, жал, жая, шужык.

Конина–это источник полноценного животного белка с оптимальным аминокислотным составом, витаминов А, D, Е, РР и группы В, макроэлементов - калий, натрий, магний, кальций и фосфор, микроэлементов - цинк, медь и кобальт, которые благоприятно сбалансированы и хорошо усваиваются. Конина – высококачественный мясной продукт, обладающий диетическими свойствами, частое его употребление в рационе человека приводит к снижению холестерина в крови, улучшению обменных процессов в организме [2].

Чечевица – природный источник легкоусвояемого белка. Во время проращивания в ней увеличивается содержание витаминов С и группы В, белка, антиоксидантов, микро- и макроэлементов, таких как йод, селен, цинк, кальций, калий, железо, что способствует профилактике заболеваний сердечно-сосудистой системы, анемии, способствует снижению холестерина [3].

На основании вышеизложенного были сформулированы цели исследования, такие как: установление закономерности в характеристике

пророщенных зерен чечевицы и мяса конины, гарантирующих улучшение пищевой, биологической ценности, а также органолептических свойств, разработка технологии мясного национального продукта «Шужык» с добавлением пророщенных зерен чечевицы. Использование пророщенных зерен чечевицы при производстве комбинированного мясного национального продукта «Шужык» позволит расширить ассортимент мясных национальных продуктов повышенной биологической ценности и лечебно-профилактического назначения.

Список литературы

1. К.Ж.Амирханов Комплексное использование мясного и растительного сырья в производстве формованного мясопродукта Вестник АГАУ 2009. № 11(61). С. 76-80;
2. GaliyaTumenova, ZhulduzSuleimenova, GulnurNurimkhan and BotagozTohanbayeva Journal of Engineering and Applied Sciences 11 (5): 1147-1150, 2016 ISSN: 1816-949X © Medwell Journals, 2016. (Scopus, Index SJR 0,254) Utilization of Poultry Skin as One of the Components for Emulsion-Based Products;
3. Гаязова, А. О., Ребезов М. Б., Паульс Е. А., Ахмедьярова Р.А., Косолапова А. С. Перспективные направления развития производства мясных полуфабрикатов. Молодой ученый. 2014. № 9 (68). С. 127–129.