

"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 - Б.326-328

«АСТАНАЛЫҚ»ЖАРТЫЛАЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚ ӨНДІРІСІН ЖЕТІЛДІРУ ЖОБАСЫ

Салықов Е.Б.

Біздің егеменді елімізде тамақтану кәсіпорындарымен, мейрамханалар қарқынды даму үстінде.Бұл тамақ өндіру кәсіпорындарының ішіндегі шұжық өніміне халық арасында сұранысқа өте ие өнім қатарында болып саналады.Қазырғы таңда шұжықтардың 200-ге тарта түрі мен атауы кең таралғанын біз білеміз.Осы шұжық қазырғы кезде халықаралық азық ретінде қолданылады және осы шұжықтардың түріне байланысты алуан түрлі тәсілмен дайындалып отырды. Соның қатарында жартылай ысталған шұжықтар. Біздің қарастырып отырған «Астаналық»жартылай ысталған шұжық өндірісін жетілдіру жобасы. Жергілікті халықтың басым көпшілігі мұсылмандар болғаннан кейін шұжықтың құрамында шошқаның майының қосылмағанын тұтынып жатады.

Негізінде алып қарасақ ең тиімді оптималды бағыт болып табылады.Еліміздің бірқатар аймақтарына жеткізілуіне қолайлы [1]. Менің осы шұжық дайындау технологиясы арқылы кәсіпорындарда осы процестің ілгері басып, сұранысқа ие болуы,жәнеде Қазақстанның құнарлы шөбімен көректенген әр аймақтың төрт түліктерінен дайындалған сапалы шұжықтарды шет елдерге экспорттап,елімізді тағы да бір жақсы жағынан таныту .

Жартылай ысталған шұжықтар пісірілген шұжықтармен салыстырылғанда сақтауға және тасымалдауға төзімді. Оларды қызумен өңдеу барысында, қосымша ыстау және кептіруүдерістері жүргізіледі. Осы себептен де бұл шұжықтың төзімділігі жоғары және өте дәмді. Жартылай ысталған шұжықтарды дайындауда пайдаланылатын негізгі шикізаттар, көбінесе ірі қара малдан алынған еттің түрлері. Жартылай ысталған шұжықтың құрамында май мөлшері көп, осыған байланысты оның қуаттылығы да өте жоғары.

Шұжықтар, жоғары қоректілігіне және калориялығына байланысты тамақтық бағалығы өте жоғары өнім. Тамақтық бағалығы жоғары болатын себебі, олардың құрамына құнды ақуызды бұлшық ет ұлпасы көп кіреді [2]. Шұжық дайындау үдерісінде, олардың құрамындағы экстрактивті заттар және дәрумендер сақталады, сол себептен олардың қорытылуы жоғарылайды. Шұжық дайындау барысында қолданылатын технологиялық өндеудің арқасында, еттің құрамында өтетін физикалық-химиялық өзгерістің және оған

қосылатын қоспалардың себебінен, шұжықтың өзіне тән дәмі және иісі болады. Ол факторлар да шұжықтың қорытылуын одан да әрі жоғарылатады. Көптеген жартылай ысталған шұжықтың құрамында шошқа майының үлесі 40-100%-ға дейін барады. Сол шошқа майының орынын басқа қатты ірімшікті, немесе іріқара малдың, асыл тұқымды қойдың құйрықмайын қосу арқылы өңдеу. Жартылай ысталған шұжықты қой етінен де дайындайды, дегенмен аздап ірі қара мал етінен және құйрықмайын қосады (қой шұжығы I және II сұрыпты). Кейбір шұжық түрлеріне ішкі мүшелерді де қосады. «Астаналық» жартылай ысталған шұжықтарды дайындау технологиясы күдерістері мынадай: ірі қара мал етін екі рет және қойдың құйрықмайын бір рет ұсақтау, тартылған етті құру, шприцтеу және қызумен өңдеу. Қой етінің I және II - категориясы пайдаланылады.

Шұжық дайындау үдерісінде малдың майын көп мөлшерде қолданады, оның ішінде көбінесе шошқаның шел майы. Өйткені оның ұлпасының құрылымы өзгеше және жақсы дәмді. Шошқаның шел майын қаттылы, жартылай қаттылы және ұлпалы май деп үшке бөледі. Қаттылы шел майын ұшаның жоңынан, санның және қолдың жоғарғы бөлігінен алады. Жартылай қаттылы шел майы ұшаның қабырға және кеуде аймақтарынан алынады. Қаттылы және жартылай қаттылы шел майларын құрылымды шұжық дайындау үшін, түйіршектеу күйінде пайдаланады. Ұлпалы-жұмсақ шел майды ұшаның шап еттерінен алады. Бұл майды түйіршіктеу күйінде емес (өте майлы болған себептен), мұқтаздап ұсақталған жағдайда ғана пайдаланады.

Шұжық өндірісінде қойдың және ірі қара малдың майын және құйрық майын да қолданады. Құйрық майы құрамы жағынан шошқаның жонынан алынған майға сәйкестеу, оның қойға тән иісі болмайды және шошқаның шел майы сияқты, түйіршектелген күйінде пайдаланады. Шұжық дайындауда, малдың іш майында қолданады. Оларды қайнатылған май ретінде, сосиска, сарделка және ливер шұжықтарына қосады.

Шұжықтарды аздап шыжғыруға және ыстауға ағашты және оның үгіндісін пайдаланады. Шұжық дайындауда, жанғанда жақсы қызу беретін және хош иісті заттар шығаратын ағаштардың құны жоғары [3].

Жанғанда шайыр және түтін көп шығаратын қарағай ағашты қолдануға болмайды. Қайың ағашты, сыртынан қабығын алып тастағаннан кейін пайдаланады. Ең жақсы ағаштар тұқымы, жанғанда көп және жанбайтын газ шығаратын түрлері. Ағаш жанғанда бөлініп шыққан газдар, шұжықтың қабаттарына еніп, оған тән жақсы иіс береді. Мұндай тұқымдас ағаштарға кандыағаш, қайың тұқымдас (ольха), емен, арша (можжевельник) жатады.

Ең жақсысы құрғақ, ұсақ жарылған және ашық таза ауада көбірек сақталған ағаштар. Құрғақ ағаштың ылғалдылығы 25%-ға дейін, ылғалдылығы 35%-дан асып кетсе, оны қолдануға болмайды, өйткені бөлініп шыққан ылғал түтінмен араласып, шұжықтың сыртын қаптап, ластайды. Шұжықты ыстауға 2-4 бөлшекке бөлінген, ұзындығы 0,5-1 метрге дейін кесілген ағаш пайдаланылады. Соңғы уақыттарда шұжық өндірісінде, шұжықты аздап шыжғыруға және ыстауға газды пайдаланып жүр. Ол керек

қызуды қамтамасыз етеді және арзан, пайдалануға қолайлы, экономикалық жағдайынан тиімді деген деректер бар. Шұжық өнімдерінің құрамында 0,015%-дай нитрит болуы мүмкін, дегенмен нитриттің мөлшері 0,01%-дан жоғары болса, еттің түсі қызыл-қара, жағымсыз дәм және иіс пайда болады. Оны бұлай түсіндіреді: нитрозаттардың химиялық өзгеру нәтижесінде азот асқын тотығы (перекисі) түзіледі. Осы себептен етке қосатын нитриттің мөлшері аз болуы керек, бірақта тұрақты бояулы түс беруге жеткілікті болғаны жөн. Бұл тұздық заттар етке бірқалыпты ену үшін, оларды тек қана ерітінді түрінде қосады. Ерітінді дайындау үшін, ең жақсысы тұз еріткіш аппаратын пайдалану. Ол қашанда болсын сапалы, ашық түсті, тұрақты концентрациялы ерітінді береді [4].

Жартылай ысталған шұжықты толтыру үшін ірі қара мал және табиғи емес ішектер пайдаланады. Шыжғыруудерісін жүргізуге ең ыңғайлысы газдық камера, онда температура тез көтеріледі және тұрақты деңгейде ұстап тұрады. От жағатын қазанның үстіне темір решетка жайғастырып, оның үстіне ағаш ұнтағын себеді. Шыжғыру барысында ең жақсы нәтиже төмендегідей режимде жүргізілгенде алынады: камераны 70-80°C дейін қыздыру, өнімді оңдап жайғастыру, 40-60 минут шамасында камераға түтін бермеу. Бұл уақыт шамасында сырт қабық кебіңкірейді және ұнтақталған ет түсі қызылдана бастайды. Ең соңында шыжғыру камерасына 20-30 минутқа түтін жібереді.

Жалпы шұжық өндірісінде өндіруудерістерінен басқа, оларға қосылатын қоспалар мен татымдықтар сапасына тікелей әсерін тигізеді. Жартылай ысталған шұжықтарды 12°C жоғары емес температурада және қоршаған ауаның ылғалдылығы 75% ілулі түрде 20 тәулікке дейін сақтайды. Жәшікке жайғастырған шұжықтарды 4°C температурада сақтайды, ал температура 0°C төмен болса, бірнеше ай шамасында сақтауға және тасымалдауға болады.

Әдебиеттер тізімі

1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: «Колос», 2000. – 367
2. Қолда мал өсіру (авторлар ұжымы). Алматы «Қайнар», 1995.
3. Шекенов Е.Ш., Құржықбаев Ж. Мал өнімін өңдеу технологиясы. Астана, 2002.
4. Schwab, Klaus (2017). The Fourth Industrial Revolution. New York: Crown Publishing Group. ISBN 9781524758875.