

С. Сейфуллиннің 125 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 15: Жастар, ғылым, технологиялар: жаңа идеялар мен перспективалар» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 15: Молодежь, наука, технологии - новые идеи и перспективы», приуроченной к 125 летию С. Сейфуллина. - 2019. - Т.І, Ч.1 - Б.36-38

ҚАРАҒАНДЫ Қ. БАЗАРЛАРЫНДА САТЫЛАТЫН ШҰЖЫҚТАРҒА ВЕТЕРИНАРИЯЛЫҚ САНИТАРИЯЛЫҚ БАҒА БЕРУ

Ахметов А. Н., Абубакирова М.

Зерттеудің мақсаты. Сауда орындары мен базарларында сатылатын әртүрлі өндірушілер шығаратын шұжық өнімдерінің (атап айтқанда «Мұсылмандық» шұжықтың) салыстырмалы ветеринариялық-санитарлық сараптамасын өткізу.

Қазіргі таңда ауылшаруашылығы өнімдерінің экологиялық қауіпсіз деңгейде болуы, азық-түлік пен қауіпсіз тағам өнімдері өндірісі тұрғындар денсаулығын тиісті деңгейде ұстау аса маңызды міндеттер қатарына жатады, малшаруашылығы, соның ішінде ет пен ет өнімдерінің сапасын жоғарылату аталған сала мамандарының күнделікті еңбектерінің нәтижесі болуы шарт. Ет өңдеу кәсіпорындарында технологиялық регламенттердің қатаң сақталуы қажет, бұл әсіресе жануар ұшасын бөлшектеу, тоңазытып өңдеу, шұжық және аспаздық өнімдерді әзірлеу т.с.с. операциялар кезінде басты сипатқа ие болады. Осы кезде, әрине, еттің жетілуі, фарш әзірленуі және термиялық өңделуі т.б. үдерістерге ерекше мән бөлінуі қажет. Жоғары сападағы ет өнімін өндірудің қажетті делінген шарттарының бірі санитария мен жеке бас гигиенасы деңгейінің жоғары шамада болуы [1].

Бүгінгі таңда дүкен және супермаркет сөрелері шұжық ассортименттерінен майысып тұр деуге болады, алайда өндірушілер көптен бері олардың құрамына бояғыштар, дәмін күшейткіш заттар мен ароматизаторлар қосуды үйреніп алған. Оның құрамына «тәтті» қоспа натрий альгинаты (E401) мен крахмал да жиі қосылады. Мұндай шұжық өз консистенциясы бойынша зефирді еске салады.

Біз өз зерттеуімізді Қарағанды қ. Базарларында сатылатын шұжықтардың сапасын зерттеу, ветеринариялық-санитариялық сараптау сипатында бағытында жүргіздік, Олардың қатарына органолептикалық, биохимиялық, технохимиялық т.б. зерттеулер кіреді.

Биохимиялық көрсеткіштері бойынша біз төмендегі 1 кестеде келтірілген нәтижелерге қол жеткіздік. Кестеде көрсетілгеніндей бактериоскопия кезінде таңбаланым-жағындының 2 сынамасында нашар боялған, беткейлік және терең қабаттардағы микробты денелер мөлшері нормадан ауытқымаған, десе де, «Аңсар» өндірушісінің «Докторская» шұжығының үш сынамасында таңбаланым-жағындылар жақсы боялған және микробты денелер мөлшері терең қабаттарда 2 ден 5 ке дейін, беткейлік

қабаттарда 30 микробты денеге дейін жеткен, ал бұл кәмінді балаусалықтағы шұжыққа тән көрсеткіш.

Кесте 1.

Пісірілген шұжық өнімдерінің биохимиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштер атауы	«Мұсылмандық» шұжығының үлгілері			
	«Аңсар» ЖШС n=5	«Мұрагер» ЖК n=5	«Халалет»ЖК n=5	Қарқын 2030 n=5
Бактериоскопия	Жағындылар жақсы боялған. Терең қабатта 2-5., беткейлік қабатта 30 м/т дейін	Жағындылар орташа боялған. Терең қабатта жоқ, беткейлік қабатта 20 м/т дейін	Жағындылар нашар боялған. Терең қабатта жоқ, беткейлік қабатта 20 м/т дейін	Жағындылар жақсы боялған. Терең қабатта жоқ, беткейлік қабатта 15 м/т дейін
pH	5,6±0,01	5,8±0,04	5,9±0,02	5,2±0,02
Эббер бойынша аммиакқа қойылатын реакция	теріс	теріс	3-сынамада әлсіз оң	теріс
Күкіртті сутегіне қойылатын реакция	теріс	теріс	3-сынамада әлсіз оң	теріс

Кестеде көрсетілгендей pH көрсеткіші 5,2 ден 5,9 дейінгі шамада ауытқыған, осы кезде ең аз көрсеткіш (5,2) Қарқын 2030 өндірушісінде, ең көбі «Аңсар» ЖШС (5,9) байқалған, бұл да күмәнді балаусалықтағы шұжықтарға сәйкеседі. Барлық сынамаларда аммиак пен күкіртті сутегіне қойылған реакциялар үшеуін қоспағанда, бәрінде теріс болды, бұл үші сынама «Аңсар» ЖШС «Мұсылмандық» шұжығында анықталды, бұл үшеуі әлсіз оң реакция көрсетті.

Сонымен, біз анықтағанымыздай биохимиялық көрсеткіштері бойынша «Аңсар» ЖШС өндірушісінің «Мұсылмандық» шұжығының үш сынамасында күмәнді балауса шұжыққа тін көрсеткіштер алынды.

Органолептикалық көрсеткіштері бойынша барлық сынамалардан алынған үлгілер МемСТ талаптарына сай келді, десе де «Мұсылмандық» шұжықтарына қатысты ең үздік көрсеткіштер Қарқын 2030 өндірушісі өнімдерінде байқалған, ал, «Аңсар» ЖШС, «Мұрагер» ЖК және «Халал ет»

ЖК үлгілерінен кесінді беткейінен ылғал бөлінуі анықталған, бұл оларды сақтау шарттарының бұзылғанының белгісі.

Биохимиялық көрсеткіштері бойынша «Аңсар» ЖШС өндірушісі шығарған «Докторская» шұжығының үш сынамасында күмәнді шұжықтарға тән нәтижелер анықталған. Мәселен, бактериоскопия кезінде беткейлік және терең қабаттардан алынған үлгілерде микробты денелер көлемі норма шамасынан аспаған, алайда «Аңсар» ЖШС өндірушісі шығаратын «Мұсылмандық» шұжығының үш үлгісінің терең қабатында микробты денелер көлемі 2 ден 5 микробты денеге дейін, беткейлік қабатында 30 микробты денеге дейінгі шаманы құраған, бұл күмәнді балаусалықтағы шұжыққа сәйкесетін шама.

Әдебиеттер тізімі

1.Житенко П.В., Ильясов Б.К. и др. «Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов»// 2 том, Алматы, 2003г.

2.Правила по сертификации.// Порядок сертификации продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства.// ПР РК 50.3.16-96, Алматы, 1996 г.

3.Аганин А.В., Аганин И.Г. и др. «Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов»// т. 1. Алматы, 2002 г., с. 66-71, с. 116-117.

4.Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: Учебник для студ. высш. учеб.заведений / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В. М. Позняковский. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 320 с.

5.Красовский, П.А. Товар и его экспертиза [Текст]: учебник / П.А. Красовский, А.И. Ковалев, С.Г. Стрижов. - Изд. 2-е. - М.: Центр экономики и маркетинга, 1999. - 240 с.