Қазақстан Республикасының Бірінші Президенті күніне арналған **«Сейфуллин оқулары – 9:** жоғарғы білім және ғылым дамуындағы жаңа бағыт» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно- теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения – 9:** новый вектор развития высшего образования и науки**»** посвященная дню Первого Президента Республики Казахстан. – 2013. – Т.1, ч.2 – С. 212-213

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ БАРАНИНЫ (ЯГНЯТИНЫ) В УСЛОВИЯХ ХОЗЯЙСТВ СЕВЕРНОЙ И ЮЖНОЙ ЗОН РК

Казиханов Р., Казиханова С. Р.

Овцеводство - одна из важнейших отраслей животноводства Республики Казахстан.

По результатам продовольственной комиссии ООН, подтверждаемых данными ФАО ВОЗ, в настоящее время овцеводство как производитель сырья для мясоперерабатывающей промышленности занимает 4 место в мире. Хотя среди различных видов мяса баранина и особенно ягнятина отличаются высокими вкусовыми показателями, хорошей усвояемостью и диетическими свойствами.

По содержанию белка баранина близка к говядине и свинине (до 19,8%), а по содержанию жира и калорийности превосходит говядину. Содержание мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) у говядины и баранины почти одинаково 70-84%.

Баранина является одним из источников витаминов В1, В2, В6, В12, К, РР, пантатеновой, парааминобензоидной, фолиевой кислоты, холина, ее мясо содержит жир со значительным количеством стеаринового комплекса и витамин Е. Отличительной особенностью баранины является небольшое содержание в жире холестерина в 2,5 раза меньше чем в говядине и в 2,5-4,3 раза меньше чем в свинине. Поэтому среди народов потребляющих преимущественно баранину меньше встречается людей больных атеросклерозом. Кроме того, потребление баранины ведет к повышению устойчивости эмали зубов к кариесу и в определенной мере способствует профилактике организма от нарушения обмена углеводов. В баранине содержится почти в 2 раза больше фтора, чем в говядине. По данным А.Б.Лисицына, Н.Н.Липатова, одним из главных достоинств баранины является ее гипоаллергенность, что говорит о перспективности ее использования в производстве продуктов детского питания.

Существующая в стране система оценки и классификации овец для убоя и баранины, а также ее разделки, не учитывает всего качественного разнообразия сырья и в этой связи не обеспечивает стимулирование роста производства и внедрение интенсивных методов выращивания животных, современных методов переработки и улучшения качества мяса (Ю.В.Татулов, Н.М. Крехов, В.П. Лушников, Б.А. Рскелдиев).

Перерабатывающая промышленность располагает ограниченным ассортиментом колбасно-кулинарных и деликатесных продуктов из баранины, что обусловлено традиционным потребителем и специфическими особенностями

данного вида мяса: запахом, повышенным содержанием костной и соединительной тканей, трудоемкостью обвалки и жиловки.

В силу объективных обстоятельств, имеющих место в РК на промышленную переработку направляется около 12% общего производства баранины, остальная часть реализуется преимущественно в тушах, в неупакованном виде, что сказывается на потерях массы и ухудшении качества.

Новые подходы на пути устранения подобного ассортиментного несоответствия могут быть реализованы с помощью универсальной разделки бараньих туш на базе комплекса сведений о химическом, морфологическом составе, пищевой и биологической ценности мясного сырья, что позволит с одной стороны стимулировать производителя в выращивании и откорме высококачественной баранины с другой, обеспечит целенаправленное, эффективное ее использование.