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 – Б. 250

ҚР ОҢТҮСТІК ЖӘНЕ СОЛТҮСТІК БАЗАЛЫҚ ШАРУАШЫЛЫҚТАРДА ӨСІРІЛГЕН ҚОЙ (ҚОЗЫ) ЕТІН ӨҢДЕУГЕ АРНАЛҒАН ВАКУМДЫҚ БУЫП-ТҮЮ ҚҰРАЛ-ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖІКТЕУ

Ахметов Е.Ш.

Тақырыптың өзектілігі. Вакумдық буып-түю бүгінгі кезде тамақ өнімдерін буып-түюдің ең озық түрлерінің бірі болып отыр. Тамақ өнімдерін буып-түюде қолданылатын вакуумдеу технологиясы өнімді сақтау мерзімін ұзарту, қоршаған ортаның зиянды әсерінен өнімді қорғау және тауарға жаңа да жақсы сыртқы түр беру мүмкіндіктерін береді. Тамақ өнеркәсібінен тыс вакумдық буып-түю медицинада, банк ісінде және басқа да өнеркәсіп салаларында пайдаланады.

Вакумдық буып-түюге арналған құрал-жабдықты вакумдық құрал, вакумдық буып-түю құралы немесе жай –вакумдық буып-түю машина деп атайды.

Вакумдық буып-түю құралын жіктеу.

Вакумдық буып-түюге арналған құрал-жабдықтары негізгі үш типке бөлінеді:

1) Аспирациялық вакумдық буып-түю машина;

2) Камералы вакумдық буып-түю машина;

Термоқалыптау вакумдық буып-түю машинасы (термоқалыптау вакумды машиналары немесе термоқалыптау сызығы).

Камералы вакумдық буып-түю машиналары ең көп таралған.

Өнімді вакумдық буып-түю: сақтаудың басқа тәсілдерінен артықшылығы.Тамақ өнімдерінің тез бұзылып кету жағдайларының бірі олардың маңында оттегінің болуы. Оның себебі бізді қоршаған ауада оттегінің мол болуында. Мұндай жағдай тағамдық бактериялардың өсіп-өнеріне аса қосалқы болып табылады. Ет, балық, кез-келген ішік: немесе дайындалған тағам тіпті тоңазытқыштың өзінде тез бұзылады. Ал, егер ұзақ уақыттық тамақ қорын жасаймын десек, не істеу керек? Бұл жерде бізге вакумдық буып-түю көмекке келеді.

Мәселенің мәні: тамақты арнайы контейнер немесе дорбаға салып, сосын арнайы сайманның көмегімен ауасын толықтай сорылып тасталады. Бұл технологияның пайдасы керемет: кез-келген өнімді сақтау мерзімі бірнеше жылға дейін созылады. Оттегенің болмауы әрқашанда дәстүрлі тәсілдерінен (тоңазытқыш, мұздату камералы) салыстырғанда 3 немесе 5 есе ұзақ сақталады. Сонымен бірге тағамның сапасы мен дәмі жақсы сақталады. Дрожжилер, көгеру

және әртүрлі микробтар мен тағамдық бактериялар оттегісіз тіршілік ете алмайды, сондықтанда тіпті ұзақ мерзімді сақтау кезінде де олардың сыртқы түрі мен құрылымы алғашқы қалпында сақталады.

Ғылыми жетекшісі а.ш.ғ.докторы, профессор Р.Қазиханов