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.2, ч.2 – Б. 155-156

ШҰЖЫҚТЫ ШИКІЛЕЙ ЫСТАУ КЕЗІНДЕГІ ФИЗИКА-ХИМИЯЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІ

Жамантаев Е.Т.

Шұжық өнімдері — ет турамасынан жасалған және өнделген өнімдер. Әр түрлі шұжықтар химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы бойынша өзара тепе-тең емес. Бірақ олардың барлығында ақуызды заттар, В тобы витаминдер, липидтер, макро- және микроэлементтер көп. Шұжықтардың тағамдық құндылығы бастапқы шикізат пен басқа ет өнімдерінің құндылығына қарағанда жоғары. Бұл шұжық өндіру процесінде шикізаттан құндылығы төмен тканьдерді алып тастаумен түсіндіріледі. Шұжықтардың жоғары құндылығы, сонымен қатар құрамындағы ақуызды және экстрактивті заттардың, мөлшеріне негізделген. Сүтті, сары майды және жұмыртқаны қосу шұжықтардың тек қана тағамдық құндылығын жоғарылатып қана қоймай, оның дәмін жоғарылатады. Шұжық өнімдері басқа ет өнімдері сияқты, негізінен, белок көзі болғандықтан олардың тағамдық құндылығы протеиндердің жалпы көлемімен, сол сияқты толық құнды ақуыздар мөлшерімен анықталады. Май мөлшері шұжықтың сапалық көрсеткіштерін (дәмі, консистенциясы) жақсартатындай шекті мөлшерде болу керек, әйтпесе май көп болған жағдайда дәмдік қасиеті мен сіңімділігі нашарлайды.

Рецептураларды құрастырғанда, сонымен қатар дайын өнімдегі ауыстырылмайтын полиқаныққан май қышқылдарының, макро- және микроэлементтердің, витаминдердің мөлшері ескерілуі керек. Сонымен, шұжық өнімдері белок, май, ылғал және басқа заттар мөлшері бойынша берілген химиялық құрамымен шикізат пен өндіру технологиясын тандау жолымен өндірілуі керек. Шұжық өндірісінде негізгі шикізат ретінде сиыр еті, шошқа еті және шошқа майы қолданылады. Жеке шұжық түрлерін жасауда субөнімдер, тағамдық қан, қой еті, құс еті қолданылады. Бірақ менің жасайтын шұжығым халал болғандықтан,субөнімдер қатарында шошқа еті,шошқа майы және тағамдық қан сияқты өнімдер болмайды.

Зерттеулердің мақсаты. Шикілей ысталған шұжықтың химиялық құрамы пісірілген шұжық, жартылай ысталған шұжық және тағы басқаша дайындалған шұжықтардың химиялық құрамына қарағанда жоғары болады. Мысалы пісірілген шұжықта белок орта есеппен 12%, ал шикілей ысталған шұжықта 26% болады.100 г-ға шаққанда энергетикалық бағалылығын қарастырсақ пісірілген шұжықта орта есеппен 1000 кДж, ал шикілей ысталған шұжықта орта есеппен 2000 кДж болады, яғни басқаша дайындалған шұжықтарға қарағанда шикілей ысталған шұжықтың адам ағзасына пайдасы жоғары.

Қазіргі таңда халық өнімнің экономикалық жағдайына емес, сапасына көңіл аударады, сондықтан халыққа сапалы өнім өндіру керек.

Ғылыми жетекшісі: т.ғ.к.,А.Б.Нұртаева