

Новые рецепты блюд из конины разработаны в КазАТУ

Испокон веков мясные продукты из конины являются национальными деликатесами казахов. Логично, что ученые Казахского агротехнического университета им.С.Сейфуллина приступили к исследованиям и разработке современных рецептов приготовления продуктов питания из этого вида мяса.

Конина – мясо диетическое, усваивается в организме в восемь раз быстрее, чем говядина. Жира в ее составе всего **2,5 - 5%**, а воды - **70 - 74%**. В конине мало холестерина, она богата витаминами и микроэлементами. Научные исследования доказывают, что конина превосходит говядину по нутриентному составу и является более качественным источником белка.

Учитывая эти факты, ученые и сочли необходимым популяризовать национальные кулинарные традиции.

*- Хочется отметить, что когда мы говорим «популяризовать мясные продукты из конины», мы имеем ввиду экспорт, расширение интереса у зарубежных потребителей, - рассказал **Кадыржан Макангали, ассистент кафедры Технологии пищевых и перерабатывающих производств КазАТУ.** – Мы сталкивались с мнением, что в Казахстане нет аутентичных продуктов, способных конкурировать с зарубежными аналогами (знаменитые чешские колбаски или немецкие сосиски). Но ведь все дело в форме подачи. И если наши вкуснейшие и полезные қазы, шұжық и другие деликатесы красиво оформить и правильно преподнести, они станут предпочтительнее для многих ценителей здоровой и вкусной пищи. Где вы еще сможете попробовать традиционные жареные колбаски из верблюжатины, конины, баранины как не в Казахстане?*

Для разработки кулинарных инновации были переосмыслены рецепты приготовления традиционных мясных продукты кочевых народов, учитывающие потребности современного человека. В итоге этой работы, подготовлены авторские рецепты копченостей, которые наверняка найдут поклонников. С одним из рецептов Кадыржан Макангали в 2016 году участвовал в международном конкурсе мясной промышленности во Франкфурте IFFA, где был удостоен золотой медали.

- С целью внедрения наших разработок в производство меня, как молодого специалиста, отправили на полугодовую стажировку на мясоперерабатывающий комплекс «Рахмет» в Экибастузе, - рассказал Кадыржан Макангали. - Это было хорошей практикой. Перед началом стажировки были определены задачи по внедрению современных технологических режимов и приемов, и нам удалось их решить.

В настоящее время, продукция МПК «Рахмет» продается не только в Экибастузе, но также доступна на прилавках столичных магазинов.