

Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 30 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 17: «Қазіргі аграрлық ғылым: цифрлық трансформация» атты халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференцияға материалдар = Материалы международной научно – теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 17: «Современная аграрная наука: цифровая трансформация», посвященной 30 – летию Независимости Республики Казахстан.- 2021.- Т.2, Ч.1 - С. 94-97

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНДАҒЫ «ҚЫЗЫЛЖАР ҚҰС» ЖШС ҚҰС ФАБРИКАСЫ ӨНДІРЕТІН ҚҰС ЕТІНІҢ САПА КӨРСЕТКІШТЕРІН АНЫҚТАУ

Рымбекқызы М.,
Нұрланқызы Ж.

Бүгінгі таңда Қазақстан Республикасы бәсекеге қабілетті 50 елдің қатарына кіруге ұсынылып отыр. Осыған байланысты Қазақстанда ауыл шаруашылығы өнімдерін өңдейтін орта және ірі кәсіпорындардың барлығы ИСО 9001 халықаралық стандартын енгізіп, халқымызды сапалы өніммен қамтамасыз етуде. Біздің елімізде халық қажетін өтеуге және ет өндіруді арттыруға баса назар аударылады.

Республикамыздың фермалары мен шағын мал шаруашылығында және құс фабрикаларында жоғары сапалы ет өндіруді шұғыл арттыруға қажетті жағдайлар жеткілікті.

Қазақстан Республикасында құс шаруашылығына байланысты арнайы жеке шаруа қожалықтар саны көбейіп келеді. Бұл шаруа қожалықтары қазіргі күндері жоғары сапалы, экономикалық тиімді өнімдер шығарып келеді [1,2].

Осыған орай отандық ет өндірісін халықаралық стандартқа сай сәйкестендіру қажеттілігі туындап отыр.

XIX-ғасырда Ф. Энгельс: «Адамның дамуында, адамның адам болуында ет тағамдарының өте үлкен маңызды орны бар» -деп айтқан [3,4].

Шыныда да, тарих беттеріне үңілетін болсақ, қазақ халқының өмірін төрт түлік малсыз елестету мүмкін емес.

Мал шаруашылығы- халқымыздың ежелден айналысып келе жатқан ауыл шаруашылығының негізгі саласы. Мал өнімдері халқымыздың басты тағамы болып саналатыны белгілі.

Ет құрамында адамның өсіп дамуына керекті көптеген пайдалы тағамдық және биологиялық заттар бар. Мал ағзасында май ұлпасының жалпы мөлшерінің ауытқуы өте жоғары, яғни 1-ден 40%-ға дейін, ол мал түріне, тұқымына, жасына және бордақылау дәрежесіне байланысты. Ет бағытындағы мал денесінде негізінен май бұлшық еттің арасында және ішінде шоғырланса, басқа тұқымдас малдың терісінің астында және ішкі ағзаның майларына шоғырланады. Сақа малдың ағзасында көбінесе май

терісінің астында және құрсақ қуысында, ал жас малда бұлшықет арасында байланады. Тері астында май шоғырлану дәрежесі – малдың қоңдылығының объективтік көрсеткіші.

Жалпы алып қарағанда, ет сапасы, я болмаса оның тағамдық құндылығы деген түсінік еттің жұмсақ бөлшектерінің химиялық құрамы және оған кіретін бұлшық ет, май және дәнекер ұлпаларының жиынтығы. Еттің химиялық құрамы, қуаттық бағалылығы, қорытылуы, дәмділігі, кулинарлық және басқа қасиеттері жоғарыда аталған ұлпалардың ара қатынастарына байланысты [5,6].

Біздің елімізде халық қажетін өтеуге және ет өндіруді арттыруға баса назар аударылады.

Республикамыздың фермалары мен шағын мал шаруашылығында және құс фабрикаларында жоғары сапалы ет өндіруді шұғыл арттыруға қажетті жағдайлар жеткілікті.

Қазақстан Республикасында құс шаруашылығына байланысты арнайы жеке шаруа қожалықтар саны көбейіп келеді. Бұл шаруа қожалықтары қазіргі күндері жоғары сапалы, экономикалық тиімді өнімдер шығарып келеді. Бұл өз кезегінде құс шаруашылығының маңызы жылдан жылға артып келе жатқанын көрсетеді. Сондықтан да адамдар тек сапалы өнімді тұтынуы үшін құс шаруашылығы өнімдерін сертификаттау, яғни олардың сәйкестігін растау қазіргі уақытта өзекті мәселеге айналып отыр.

Өнімдердің сапасын бағалауды құс өңдеу кәсіпорындарында бар өндірістік-ветеринариялық бақылау бөлімдері жүзеге асырады. Олардың міндетіне технологиялық нұсқаулықтардың орындалуын бақылау, техникалық жағдайларды бақылау, сондай-ақ дайын шикізаттың стандарттарға сәйкестігін тексеру кіреді.

Құс етінің сапасын анықтау үшін органолептикалық бағалау әдістері кеңінен қолданылады. Оларға өнімнің сыртқы түрін, дәмін және иісін тексеру кіреді. Әдетте, мұндай тексеру шикізаттың сапасын анықтау үшін жеткілікті. Бактериологиялық талдау құстың жарамдылығы туралы түпкілікті қорытынды жасауға мүмкіндік береді.

Құс еттің сапасы, тағамдық азық-түлік шикізаты ретінде тағамдық бағалылығымен, сенсорлық, санитарлық-гигиеналық және технологиялық көрсеткіштерімен қосып кешенді түрде анықталады.

Еттің тағамдық бағалық көрсеткішіне мыналар жатады: белоктың /шандыр белогынан басқа/, майдың, витаминдердің/ әсіресе В тобы/, углеводтардың, макро және микроэлементтердің мөлшері.

Органолептикалық көрсеткіштеріне – сыртқы түрі, түсі, мәмәрлігі, құрылымы, дәмі, иісі, консистенциясы.

Тамақтың заласыз екенін анықтайтын санитарлық гигиеналық көрсеткішіне: потогендік микроорганизмдер, ауыр металдар, тұздар, нитридтар, пестицидтер.

Технологиялық көрсеткіштеріне – су ұстау қасиеті, консистенциясы, рН, ұлпалар мөлшері, майдың мөлшері мен жағдайы.

Жасына байланысты құс етін жас және ересек құстың еті деп бөледі. Сондай-ақ, құс ұшасы өңделуі бойынша қарналған, жартылай қарналған және ішек қарынымен, мойынымен бірге жинақтап қарналған ұша болып бөлінеді.

Сату орындарына түскен барлық ет түрлері қондылығына қарай жақсы өңделген, белгіленген, міндетті түрде жас болуы қажет.

Құс еті тұмсығы жылтыр, ауыз қуысының кілегей қабықтары ақшыл-қызғылт, көз алмасы шығыңқы, ұшаның сырты құрғақ қондылығына қарай ақ-сарыдан сарыға дейін, тері асты майлары ақ-сары, сары, кілегей қабықтары дымқыл, жылтыр. Кесілген бұлшық еттері аздап дымқыл, сөлі мөлдір, сүзгі қағазда із қалдырмайды; түсі ашық-қызғылт, тығыз, серпінді, саусақпен басқан жері тез тегістелсді. Сорпасы мөлдір, хош иісті

Еттің тауарлы көрсеткішіне өнімнің сатуға ыңғайлы белгілерінің сипаттамасы және тұтынушылық өнім /сыртқы түрі, иісі, салмағы, оралуы/ туралы алғашқы көзқарастары кіреді [3].

Құс еті және ет өнімдерін міндетті сертификаттағанда СанЕЖН 4.01.071.03 талаптарына сәйкес міндетті көрсеткіштер тізіміне енеді: токсиндік заттар (сынап, күшала, мыс, қорғасын, кадмий, мырыш); микотоксиндер (В1 афлотоксині, Т-2 токсині, зелярененон, дезоксиниваленол), пестицидтер, радионуклейдтер.

Егер ет өнімінің тобы толық іске асырылмаса немесе ұзақ уақыт сақталса, онда сәйкестікті растау жөніндегі органы инспекциялық тексеру жүргізеді. Егер инспекциялық тексеру оң нәтиже берсе, онда өнімді сату жалғастырылады [4].

Жәнеде құс етін шұжық дайындауға жіберуге болады. Еуропа елдерінде шұжық өнімдерін шығаратын кәсіпорындарда өндіріс технологиясы үнемі жетілдіріліп отырады, ғылым мен техниканың озық жетістіктері енгізілуде, ал қазір нарықта олар шұжық өнімдерінің жетекші импортері болып табылады. Көптеген жағдайларда олар ферментивті қоспалармен шұжық шығарады. Мысалы: Bifidobacteriu, Lactobacilus, Lactococcus, Enterococcus, Saccharomyses, Propioni, бактериясы – пробиотиктерді шұжықта қолданылады. Олар асқазан – ішек жолдарының сіңімділігін жақсартады және бүкіл денеге пайдалы әсер етеді [5]. Ол үшін де құс етінің сапасын нормативті құжат талаптарына сәйкес анықтау қажет.

Жалпы, қорытындыла кетсек, құс етінің сапасының көрсеткіштерін анықтау ГОСТ 32607-2013 сәйкес болуы тиіс. Сонымен қатар, инспекциялық бақылау немесе салыстырып тексеру зертханасынан өтуі қажет. Себебі, құс етінің сапасы мақсатымыз бойынша адам денсаулығының және қоршаған ортаға зиян келтірмеуі керек. Қазақстанда құс еті өте жақсы дамыған, сондықтан оның сапасы стандарт бойынша орындалады. Ең басты аударатын көрсеткіштерінің бірі олар: түрі, түсі, иісі және т.б

Әрбір өнім жоғары сапада болу үшін, ең маңызыдысы сол өнімді талаптарға сәйкес етіп, тексеру қажет. Және өндіріп жатқан кәсіпорындар белгілі бір мерзімде инспекциялық бақылаудан өтеді.

1. Қажғалиев Н.Ж. және басқалары. Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау. Астана, 2006
2. Қажғалиев Н.Ж., Мукатова Ш.К., Захан С және басқалары Ауыл шаруашылығы өнімдерін сынау және бақылау практикумы. Астана, 2007
3. Бороков М.Ф, Макаров В.А, Житенко П.В, и др. Ветеринарно санитарная экспертиза продуктов животноводства. М. Агропромиздат, 1989г.
4. Булашев Б.К. Ауыл шаруашылығы өнімдерін сертификаттау. Астана, 2006
5. Ветеринарная газета «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» Приложение -1999 № 13
6. Горегляд Х.С Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий переработки продуктов животноводства. Москва 1981 г.
7. Enan U. *Listeria monocytogenes* LMG 10470 plantaricin UG1 in vitro / EnanU., Alalyan S., Abdel – salam A., Debevere J. // Journal of Applied Microbiology. 2012. – Vol.46.-P.411-414.