

«Сейфуллин оқулары – 18: « Жастар және ғылым – болашаққа көзқарас» халықаралық ғылыми -практикалық конференция материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения – 18: « Молодежь и наука – взгляд в будущее» - 2022.- Т.І, Ч.ІІІ. - Б. 68-70

ДӘСТҮРЛІ ЕМЕС МАЛ ЕТІНЕН ЕТ КОНСЕРВІСІН ЖАСАУ

*Жұмабай Н.И., 4 курс
студенті Алматы технологиялық
университеті, Алматы қ.*

Қазақстанда түйе шаруашылығы дәстүрлі мал шаруашылығы саласы және республиканың шөл және шөлейт аймақтарында ет, сүт және жүн өндірісінің маңызды резерві болып табылады. Мұнда қарапайым жануарлар халықты жоғары калориялы және емдік тағамдармен - сүтпен, етпен, ал өнеркәсіп құнды ауылшаруашылық шикізатымен - жүн мен терімен қамтамасыз етеді. Түйелер көлік құралы ретінде де кеңінен қолданылады. Ең қарапайым есептеулер бойынша үй жануарларының басқа түрлері түйе сияқты көп пайда әкелмейді. Түйені күтіп-ұстауға жұмсалатын барлық шығындар тек жүнді сатудан өтеледі. Бірақ жүннен басқа, түйе тағы 300-400 кг ет, оның ішінде 150 кг май, үлкен тері аймағын береді. Бұл өте үнемді сала – түйелер жыл бойы жайылымда қоректенеді.

Қолда бар ғылыми-техникалық базаның жағдайын, инновациялық салада кадрлар даярлау деңгейін негізге ала отырып, қазіргі уақытта Қазақстан Республикасында түйе шаруашылығы саласының серпінді дамуы үшін барлық алғышарттар жасалған.

Жұмыстың өзектілігі. Біздің заманымыздың негізгі проблемаларының бірі - халықты витаминдер, макро-және микроэлементтер және басқа биологиялық белсенді заттар сияқты өмірлік маңызды қоректік заттарға адамның физиологиялық қажеттіліктерін қамтамасыз ететін тамақ өнімдерімен қамтамасыз ету. Ақуыз, дәрумендер, макро - және микроэлементтердің көзі болып табылатын ет тағамдары адам ағзасын қоректік заттар- мен қамтамасыз етуде маңызды рөл атқарады.

Азық-түлік өнімдерімен қамтамасыз ету стратегиясы Ауыл шаруашылығын бір мезгілде ынталандыру және орнықты дамудың әлеуметтік-экологиялық аспектілерін нығайту кезінде жоғары сапалы тамақ өнімдерінің жеткілікті мөлшерінің болуын талап етеді.

Қазақстан Республикасының орнықты азық-түлік базасын құру ет шикізатының резервтерін іздеу және ұтымды пайдалану қажеттілігін айқындайды.

Шаруашылық жүргізудің қазіргі нарықтық жағдайларында Ет өнеркәсібінің жай- күйін талдау өндірістің тиімділігін арттыру шын мәнінде бірінші кезектегі және өзекті міндет болып табылатынын көрсетеді. Халықты

қамтамасыз етудің қазіргі басым бағыттарының арасында функционалдық қасиеттері бар жаңа ет өнімдерін өндіру, сондай-ақ тұтынушылық қасиеттері бойынша үздік шетелдік өнімдерден кем түспейтін, кепілдендірілген сападағы бәсекеге қабілетті ет өнімдерін шығаруды қамтамасыз ететін жаңа ресурс үнемдейтін технологияларды игеру болып табылады.

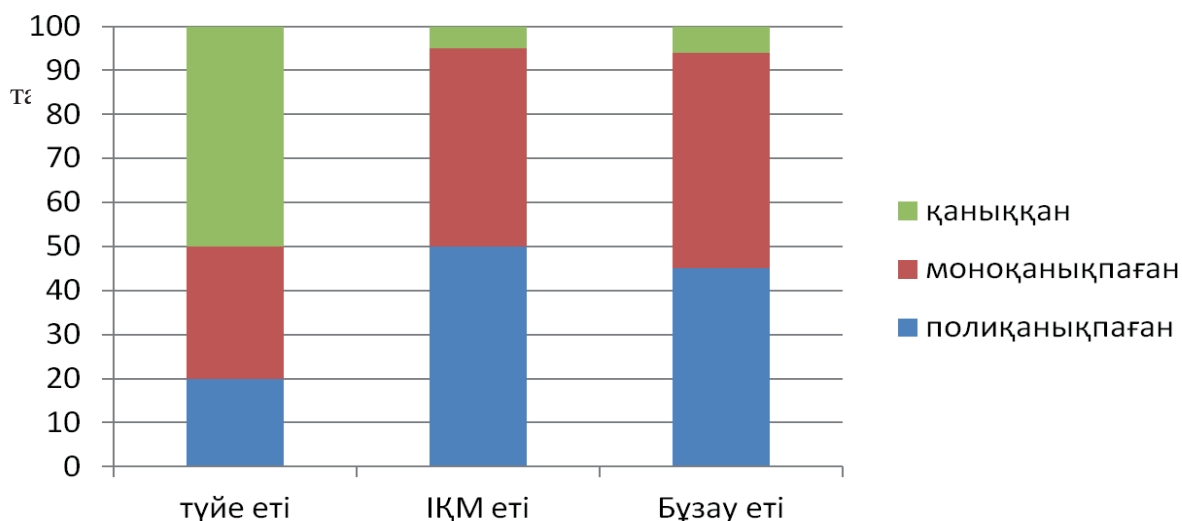
Бұл мәселені шешу кезінде келесі аспектілерге ерекше назар аудару керек: ет өнімдерінің көп компонентті болуын ескеретін жоғары тағамдық құндылығы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету; ет өнімдерін өндіруге құрамында белок бар ингредиенттерді дайындау технологиясының тиімділігі; барлық технологиялық кезеңдерде ресурс шығынын азайту.

Осы маңызды ұлттық экономикалық және әлеуметтік проблеманың жоғарыда аталған аспектілерімен тікелей байланысты осы диссерттік жұмыстың зерттеулері мен нәтижелері көбінесе оны шешуге ықпал ететін сияқты.

Азық-түлік проблемасын шешу және ел халқын толыққанды азық-түлік ақуызымен қамтамасыз ету, тамақ өнімдерінің ассортиментін кеңейту, олардың биологиялық және тағамдық құндылығын арттыру, сондай-ақ халықтың дұрыс тамақтану талаптарына сәйкес келетін өнімдерді құру қазіргі қоғамның өзекті мәселелері болып табылады. Бұл проблемаларды жүзеге асырудың қол жетімді әдістерінің бірі - белгілі бір физиологиялық және биологиялық бағыттағы ет консервілерін өндіру технологиясын жасау.

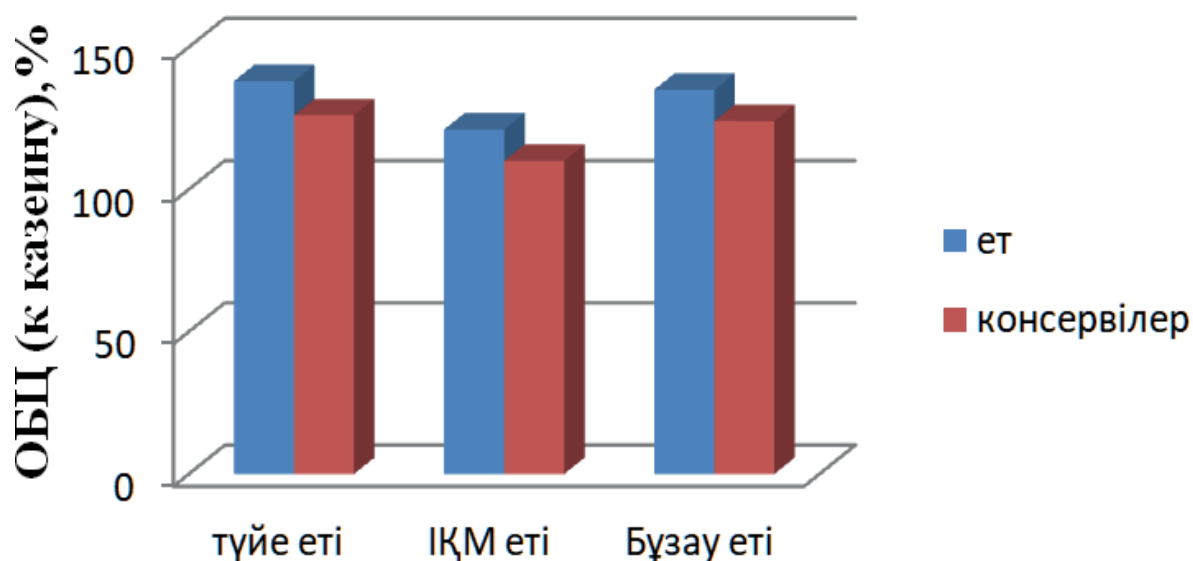
Кесте 1 – Түйе етінен жасалған ет консервілерінің рецептурасы

| Шикізат атауы | Массалық үлесі, % |
|----------------------|-------------------|
| Сіңірленген түйе еті | 87,00 |
| май | 10,50 |
| пияз | 1,33 |
| ас тұзы | 1,16 |
| Қара бұрыш | 0,01 |



Консервілердің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы кестеде келтірілген. Көріп отырғаныңыздай, түйе етінің консервілері ақуыздардың ең көп мөлшерімен сипат

Сурет 1 – Түйе еті мен ауыл шаруашылығы жануарларынан жасалған консервілердегі май қышқылдарының мөлшері мен арақатынасы



Майлы-қышқыл құрамы бойынша түйе етінің консервілері сиыр еті мен бұзау етінен жақсы ерекшеленді (1 сурет). Тәжірибелі консервілерде қанықпаған май қышқылдарының мөлшері "бұқтырылған ет" сияқты дәстүрлі консервілердегі мөлшерден едәуір асып кетті, бұл түйе етінің сөзсіз артықшылығы.

Сурет 2 – Ауыл шаруашылығы жануарларының етінен жасалған консервілермен салыстырғанда түйе еті консервілерінің салыстырмалы биологиялық құндылығы

Жануарлардың еті мен олардан алынған өнімдерді *Tetrahymena pyriformis* инфузори-яларын қолдана отырып, экспресс-әдіспен биотестілеу көрсетті (2 сурет) стерилизация-дан кейін түйе етінің ассимиляциясы және сәйкесінше оның салыстырмалы биологиялық құндылығы (ОБЦ) сиыр еті мен бұзау консервілерінен кем түспеді, бірақ олардың мағынасынан біршама асып

түсті. Түйе етінің жоғары сіңуіне оның теңдестірілген амин қышқылы құрамы, ақуыздардың суда еритін фракциясының едәуір бөлігі (сиыр етіне карағанда 2,0% жоғары) және қаныққан липидтердің төмен мөлшері ықпал етті.

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

- 1.Узаков Я.М Диханбаева Ф.Т.,Абжанова Ш.А., Ергазы улы С., Рскелдиев Б.А. Но- вые виды цельномышечных варено-копченых мясных продуктов // Мясная индустрия, г.Москва, 2010, №2 С. 42-44 с.
- 2.Узаков Я.М., Прянишников В.В., Ильтяков А.В. Белки и пищевые волокна в мясных технологиях. Издательство «Эверо»– Алматы.: 2013
- 3.Узаков Я.М., Соловьев А.Ю., Байболова Л.К., Жаксылыкова А.Н. Разработка техно- логии функциональных мясных продуктов Мясная индустрия, Москва 2010. - №3, с.51- 52 с
- 4.Abdelhadi O.M.A., Babiker S.A., Bauchart D., Listrat A., Rémond D., Hocquette J.F., Faye B.. Effect of gender on quality and nutritive value of dromedary camel (*Camelus dromedarius*) longissimus lumborum muscle. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, 201716 (3) : p. 242-249.