

«Сейфуллин окулары – 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. II, Ч. I. – С.91-93

## **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НАЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БАРАНИНЫ**

Шайкенова А.Д., студент 4 курса АО  
«Алматинский технологический университет», г. Алматы

Качество производимых в республике мясо и мясопродуктов в целом находится на должном уровне и в основном соответствует действующим стандартам. По своим вкусовым и диетическим свойствам отечественная продукция не уступает зарубежным аналогам, а по некоторым параметрам превосходит их [1]. Это связано с тем, что мясная продукция в основной своей массе производится из натурального и экологически чистого сырья. Поэтому отечественная продукция неконкурентоспособна по цене. В последние годы, в целях экономии мяса и снижения себестоимости продукции, некоторые производители колбасных изделий и полуфабрикатов начали использовать разного рода наполнители и добавки из белков животного и растительного происхождения [2,3].

В целях совершенствования технологии национальных мясных продуктов из баранины мы провели анализ существующих схем разделки бараньих туш и определение выходов отдельных отрубов.

Из определенных частей туши баранины можно вырабатывать национальные виды варено-копченых продуктов, сочетающих в себе высокую биологическую ценность и изысканные вкусовые качества. Целесообразность разработки данных продуктов обусловлена еще и тем, что по традициям казахского народа необходимо иметь национальные мясные продукты в качестве угощений при особых встречах, подчеркивающих уважение к присутствующим. Особенность разделки баранины по-казахски заключается в том, что тушу разделяют только по суставам, не разрубая кости, что предотвращает попадание в мясо осколков костей. Таким образом, получают жамбас (верхняя часть задней ноги), субе (первые четыре ребра от поясничной части), жауырын (верхняя часть лопатки), бельдеме (поясничная часть), омыртка (корейка с позвоночником без реберных костей) и другие. В результате такой разделки получают 22 куска мяса.

Нами проведены опыты по выделению сырья для приготовления национальных продуктов “жамбасты сыбага” (окорок задний), “жауырынды сыбага” (окорок передний) и “субели сыбага” (корейка). Выход сырья из туш I категории для заднего окорока (жамбас) составляет 24,2 %, переднего окорока (жауырын) - 19,1, корейки (субе) - 9,8, а из туш 2 категории - соответственно 23,9, 18,7 и 7,2 %.

В таблице 1 отражен морфологический состав окороков и корейки: мышечная ткань составляет 77,4 - 82,9 % от общей массы отрубов, а жировая - 2,9 - 8,3 %.



1. Байболова Л.К. Совершенствование технологии комбинированных мясных продуктов: монография АТУ – Алматы, 2007. – 213 с.
2. Wojtunik-Kulesza K, Oniszczyk A, Oniszczyk T, Combrzyński M, Nowakowska D, Matwijczuk A. Influence of In Vitro Digestion on Composition, Bioaccessibility and Antioxidant Activity of Food Polyphenols—A Non-Systematic Review. *Nutrients*. 2020; 12(5):1401. <https://doi.org/10.3390/nu12051401>
3. Minekus M. et al. A standardised static in vitro digestion method suitable for food – an international consensus. *Food Funct.*, 2014, 5, 1113. DOI: 10.1039/c3fo60702j
4. Узаков Я.М., Рскелдиев Б.А., Байболова Л.К. Биотехнологические основы создания мясных продуктов повышенной питательной ценности. – Алматы: КазгосИНТИ, 2004 – 84 с.