

«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 %.

Таблица 1 - Нормы выходов при разделке баранины к массе на костях, %

Наименование сырья	Упитанность		Приказ №37 Минмясомолпрома СССР от 15.02.1978 г.	
	1 категория	2 категория	1 категория	2 категория
Жамбас	24,2	23,9	-	-
Жауырын	19,1	18,7	-	-
Субе	9,8	7,2	-	-
Жилованное мясо	21,1	18,4	72,9	64,7

Мякотная часть заднего окорока и корейки характеризуется умеренным отложением поверхностного мышечного жира. В этих частях имеются округлые, мясистые, в большинстве своем динамические мускулы с малым количеством соединительной ткани, что значительно повышает кулинарные и пищевые достоинства данного отруба. Лопаточная часть (жауырын) отличается относительно высоким содержанием костей (16,1 %) и малым содержанием жира (2,9 %) (таблица 2).

Таблица 2 – Морфологический состав отдельных частей туши баранины, %

Наименование сырья	Мышечная ткань	Жировая ткань	Костная ткань	Всего
Жамбас	82,9	4,2	12,9	100,0
Жауырын	81,0	2,9	16,1	100,0
Субе	77,4	8,3	14,3	100,0

По количеству мякоти и малому удельному весу костей и сухожилий баранина превосходит все другие виды мяса. Питательные качества баранины, особенно молодой, обеспечиваются оптимальным соотношением белка и жира и более высоким содержанием витаминов группы В, чем в других видах мяса. Кроме того, баранина почти свободна от туберкулезных инфекций и очень редко поражена инвазиями.

Баранина характеризуется высокими питательными качествами, содержит примерно такое же количество белков (12,8 - 19,8%), что и говядина и свинина. По содержанию жира и калорийности баранина превосходит говядину. Потребление баранины способствует повышению устойчивости эмали зубов к кариесу и профилактике нарушений обмена углеводов. В баранине содержится почти в 2 раза больше (120 мкг) фтора, чем в говядине (63 мкг на 100 г съедобной части продукта) [4].

Белки мяса баранины имеют некоторый запас почти всех незаменимых аминокислот в соответствии с аминокислотной композицией идеального белка ФАО/ВОЗ. Запас различных аминокислот не одинаков, что позволяет выделить группу так называемых ограничивающих аминокислот, таких как серосодержащие, дефицит которых можно восполнить добавлением в сырье белково-жировых эмульсий.

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.