

«М.А.Гендельманның 110 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 19» халықаралық ғылыми-практикалық конференциясының материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения – 19», посвященной 110 - летию М.А. Гендельмана». - 2023. - Т.І, Ч.І.- Б. 288-289.

**ӘОЖ 637.5.03(043.3)**

## **АСҚАБАҚ, ҚЫЗЫЛ БҰРШАҚ СЫҒЫНДЫСЫ ҚОСЫЛҒАН ТАМАҚ ӨНДІРІСІНДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚҰНДЫЛЫҒЫ ЖОҒАРЫ ЕТ ДЕЛИКАТЕСІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ӘЗІРЛЕУ**

*Леонидова Б.Л., аға оқытушы, т.ғ.к.*

*Төлепберген А.Ф., 1-курс магистранты*

*С. Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті,  
Астана қ.*

Қазақстан халқын ет өнеркәсібі негізгі азық-түлік өнімдерімен қамтамасыз ететін, ұлттық экономиканың маңызды салаларының бірі болып табылады. Бұл халықтың ұлттық тағам ерекшелігімен байланысты, өйткені ет және ет өнімдері қазақ халқы үшін басты өнім болып табылады.

Ет өңдеу саласының маңызды міндеті – отандық құс етін пайдалану арқылы технологиялық әдістерді іздеу және жоғары тағамдық құндылығы бар жаңа ет өнімдерін өндіру. Сонымен қатар, сиыр еті Қазақстан халқы үшін негізгі ет шикізаты болып табылады және басқа жануарлар түрлерінің етінен сапасы мен технологиялық көрсеткіштері бойынша ерекшеленеді.

Ет өнімдері – бұл адамның жануарлар ақуыздарына, дәрумендерге, минералдарға деген қажеттілігін қамтамасыз ететін толыққұнды тағам. Ет өнімдерін тұтыну халықтың өмір сүру деңгейінің көрсеткіші болып табылады. Ет өнімдерінің кең сұрыпталымы арасында тұтынушылардың жоғары сұранысына ие деликатес өнімдері маңызды орын алады [1, 2].

Алматы технологиялық университетінің ғалымдарының еңбегінде құрамаланған экстрактімен байытылған сиыр және күркетауық етінен жасалған деликатесті ет өнімдерінің органолептикалық бағасы мен минералды құрамының зерттеу нәтижелері келтірілген. Шұжықтың құрамына құрамаланған экстрактіні шикізат массасынан 3% мөлшерінде қосқанда дайын өнімнің дәмдік және хош иісті қасиеттері жақсаратындығы анықталды. Шұжықтың минералды құрамын зерттеу нәтижесінде, сынақ үлгісіндегі макро- және микроэлементтер бақылау үлгісімен салыстырғанда 6%-дан 41,5%-ға дейін артқандығын көрсетті. Келтірілген мәліметтер олардың жоғары биологиялық құндылыққа ие екендігін айғақтайды [3].

Meat Science журналында соя протеинінің 6% изолятын (SPI) эмульсияланған сиыр шұжығындағы 2, 4 және 6% қуырылған акация тұқымы ұнына (ASRo) және акация тұқымы ақуыз концентраттарына (ASPC) ішінара немесе толық ауыстыруды зерттеді. Эмульсияның тұрақтылығы мен пісіру шығындары Aspc көмегімен барлық деңгейде дайындалған үлгілерде және

бақылау үлгілерінде ASRo көмегімен дайындалған үлгілермен салыстырғанда төмен болды. Avro ASPC-ге қарағанда жұмсақ және аз шайнайтын шұжықтар жасайды. Пісірілген 2% aspc шұжықтары бақылау мәндерімен бірдей L\* және a\* мәндеріне ие болды, бірақ түс айырмашылығы аз ( $\Delta E$ ), олар пісірілген 6% SPI шұжықтарының мәндеріне ұқсас болды. Ақуыз желісінің ұйымдасқан құрылымы aspc көмегімен дайындалған шұжықтарда, барлық деңгейлерде және бақылау үлгілерінде байқалды. Осылайша, ASPC, әсіресе 2 және 4% болған кезде, сапалы сипаттамалары бар эмульсияланған сиыр шұжықтарын дайындаудың функционалды ингредиенті ретінде қолданыла алады [4].

Жұмысымызда сиыр және құс етінен жаңа деликатес өнімінің рецептурасы мен технологиясын алу көзделіп отыр. Осыған орай асқабак және қызыл бұрыш сығындысын жаңа деликатеске қосып оның оңтайлы нұсқасын анықтап, әрі қарай зерттеу жұмыстарын жетілдіру жоспарымызда бар.

Қазіргі таңда деликатес құрамына кіретін негізгі және қосымша шикізаттарға толық әдеби шолу жүргізілді.

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті «Биологиялық активті заттарды физикалық және химиялық әдістері арқылы ғылыми-зерттеу зертханасында» О.А.Аймаковтың жетекшілігімен асқабак және қызыл бұрыш сығындысы алынып, оның құрамы зерттелуде.

#### Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

1 Тепомес К.Е., Седыченкова Е.В., Долматова И.А. Факторы, сохраняющие качество варёно-копченых колбас // Будущее науки, Курск, 2017. – Т.3. – С. 152-154.

2 Джамакеева А.Д., Бабошкин В.С. Разработка новых видов мясных деликатесных и реструктурированных продуктов с применением энзима трансклютаминазы // XIII международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Красноярск, 2016. – С. 336-341.

3 Желеуова Ж.С., Узиков Я.М., Кригер О.В., Шингисов А.У. Исследование качественного состава деликатесного мясного продукта, обогащенного комбинированным экстрактом // Вестник АТУ. – Алматы, 2018. – № 3 (120). – С. 53-58.

4 Adiamo, O.Q., Netzel, M.E., Hoffman, L.C., Gidley, M.J., Osborne, S., Sultanbawa, Y. Effects of incorporating processed Acacia seed as an emulsifying agent on the quality attributes of beef sausage / (2023) Meat Science, 197, статья № 109069.