

ӘӨЖ 664

## **ҚОЙДЫҢ ҚҰЙРЫҚ МАЙЫНЫҢ САПАСЫ МЕН ОНЫ ПАЙДАЛАНУ ЖОЛДАРЫН ЗЕРТТЕУ**

*Суеркулов Е.Ч., 2 курс магистранты  
Алматы технологиялық университеті  
Алматы қ.*

Қазіргі таңда елімізде ауылшаруашылық өндірісінде импортқа тәуелділікті азайтып, отандық өнімді өндіруге деген сұранысты арттыру мақсатында ауылшаруашылығында ғы әр түрлі салаларда өндірісті дамытуға ден қойылып жатыр.

Құйрық май-қойдың артқы бөлігінен алынатын жануар майының ерекше түрі. Ол дәстүрлі түрде көптеген халықтардың, әсіресе Орта Азияда, Кавказда және Таяу Шығыста тамақ дайындауда қолданылады. Өзінің ерекше құрамына байланысты қойдың құйрық майы тағамдарға ерекше дәм беріп қана қоймайды, сонымен қатар бірқатар пайдалы қасиеттерге ие.

Құйрық майдың химиялық құрамы өте күрделі және жануардың тұқымына, оның қоректенуіне және ұстау жағдайларына байланысты өзгереді. Алайда негізгі компоненттерді ажыратуға болады. Негізгі компоненттердің бірі болып триглицеридтер табылады. Триглицеридтер-глицерин мен май қышқылдарының күрделі эфирлері болып табылатын майдың негізгі құрамдас бөлігі. Қойдың құйрық майында қаныққан май қышқылдары (пальмитин, стеарин) және бір қанықпаған май қышқылдары (олеин) басым болады. Құйрық майдың құрамындағы витаминдер адам организміндегі метаболизмде, иммунитетті нығайтуда және терінің денсаулығын сақтауда маңызды рөл атқаратын А, Е және В дәрумендерін атап айтуға болады. Құйрық майдың құрамында мырыш, мыс, магний және селен сияқты минералдар бар, олар дененің қалыпты жұмыс істеуі үшін қажет. Сонымен қатар, қандағы холестерин деңгейін төмендетуге, жүрек-қан тамырлары жұмысын жақсартуға және жүрек-қан тамырлары ауруларының даму қаупін азайтуға көмектесетін омега-3 және омега-6 сияқты полиқанықпаған май қышқылдары ерекше мәнге ие [1].

Е.Н.Бондаренко өзінің зерттеу жұмысында «Суджук» атты жартылай ысталған шұжық дайындау барысында 100кг етке 10кг құйрық майды қосып шұжық дайындаған. Нәтижесінде сапасы жақсы, экономикалық жағынан тиімді жартылай ысталған шұжық алынған [2].

Отгонтоого. О., Отгонбаяр Ч., Энхжаргал Д., Даваасурэн Ц. «Моңғолдық қойдың құйрық майын зерттеу» атты жұмысында қойдың құйрық майының құрамында 13 түрлі май қышқылдары бар және оның 2/3

бөлігі қанықпаған май қышқылдары екені анықталған. Құйрық майдың микробиологиялық тазалығы және де құрамындағы ауыр металдардың мөлшері санитарлық талаптарға сай болған. Алынған нәтижелерді қорыта келе қойдың құйрық майын фармацевтика саласында суппозиторийлер өндіру кезінде қолдануға болатындығы анықталды [3].

И.С.Ромашко, У.Р.Драчук, И.М.Басараб өздерінің мақаласында құйрық майдың косметика саласында алатын орны туралы жазған. Косметикалық өнімдерді өндіру барысындағы ең маңызды компоненттердің бірі болып қойдың майын атап айтуға болады. Қойдың майы косметика саласында кеңінен қолданылатын ланолиннің табиғи көзі екені анық. Соның ішінде қойдың құйрық майы жоғары тазалығымен ерекшеленетін құнды фармацевтикалық және тағамдық құндылығы жоғары шикізат болып табылады. Қойдың құйрық майы тағам өндірісінде сонымен қатар халықтық медицинада буындар ауруында, сонымен қатар, тері және шаш пен тырнақтың әсемдігін сақтап тұруға көмектесетін өнім болып табылады [4].

Айсунгуров Н.Д., Эльмурзаев А.А. зерттеу жұмысында сиырдың қойдың іш майын және қойдың құйрық майындағы триглицеридтердің май-қышқылды газохроматографиялық сынама жүргізді. Нәтижесінде қойдың құйрық майындағы қаныққан май қышқылдарының сомасы сиыр майынан 7,5% ал қойдың іш майынан 9% аз болса, ал полиқанықпаған май қышқылдарының көлемі басқа екі үлгімен салыстырғанда 21,6 және 35,4 пайызға жоғары болды. Бұл қойдың құйрық майының биологиялық құндылығының жоғары екендігін көрсетеді [5].

#### Әдебиеттер тізімі

- 1 Еда наших: Курдючный жир. <https://food.ru/products/1616-kurdiuchnyi-zhir>
- 2 Бондаренко, ЕН. (2012). Технологические особенности производства сырокопченой колбасы «Суджук» в условиях ОАО «Рязанский мясокомбинат». *Вестник ФГБОУ ВПО РГАТУ*, 3(15), 7-13.
- 3 Отгонтоого, О., Отгонбаяр, Ч., Энхжаргал, Д., Даваасурэн, Ц. (2014). Исследование курдючного жира монгольского барана. *Сибирский медицинский журнал*, 2014, 3, 28-30.
- 4 Ромашко, ИС, Драчук, УР, Басараб, ИМ. (2017). Использование бараньего жира в производстве косметических средств. *Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького*, 19(75), 140-143.
- 5 Айсунгуров, НД, Эльмурзаев, АА. Перспективы переработки сырья, с диверсификацией направлений получения продуктов. Международная научно-практическая онлайн-конференция, приуроченная к 60-ти летию член-корреспондента Академии наук ЧР, доктора технических наук, профессора С.-А.Ю. Муртазаева «Актуальные вопросы современной науки: теория, технология, методология и практика». 2021, 111-115. DOI: 10.34708/GSTOU.CONF..2021.71.22.026