

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
АЛМАТЫ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN
ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

**«ТАМАҚ, ЖЕҢІЛ ӨНЕРКӘСІПТЕРІ МЕН
ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ ИНДУСТРИЯСЫНЫҢ
ИННОВАЦИЯЛЫҚ ДАМУЫ»**

ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ-ТӘЖІРИБЕЛІК КОНФЕРЕНЦИЯСЫ
16-17 қазан 2014 жыл

МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ ПИЩЕВОЙ, ЛЕГКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»
16-17 октября 2014 года

INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
“INNOVATIVE DEVELOPMENT OF FOOD, LIGHT AND
HOSPITALITY INDUSTRY”
October 16-17, 2014

Алматы, 2014

салмағы қондылық категориясына байланысты керісінше кейін қарай жоғарлайды. Бірінші I категориядағы төлдің сүйек-сіңір салмағы 15,4 пайыз болса, II категорияда 17,2%, ал стандарттан төмендерінікі 21,5%. Бұдан құнаншығарлардікі сәйкестік бойынша 15,6,17,8,22,0 %

Қазақтың жабы тұрпатты жылқысының ұшасын мүшеге бөлгенде жұмсақ еттің ара қатынасы әр түрлі болды. Әр түрлі сортқа жататын ұша бөліктерінің ет шығымы бірдей емес. Тәжірибедегі жылқы тобының ет шығымы I және II сортта III сортқа қарағанда жоғары.

Сонымен, ақауы бар браққа шығарылған биелер мен 2,5 жасар құнаншығарларды күзде жайып семіртуден кейін етке өткізу тиімді екені анықталған.

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Әкімбеков Б.Р., Әкімбеков А.Р. Әлемдегі негізгі жылқы тұқымдары. Алматы, 2013, с.1-9.
2. Методика определения мясной продуктивности лошадей. ВНИИК.М, 1974, с.5-22.

ӘОЖ 637.525

ҰЛТТЫҚ ӨНІМІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ЗЕРТТЕМЕЛЕРІ

*Кененбай Ш.Ы., т.ғ.к., доцент, Матханова Б., аға лаб.
Алматы технологиялық университеті, Алматы қ., Қазақстан Республикасы
E-mail: shinar0369@mail.ru*

Қазіргі кезде ұлттық өнімдерін өндіру – Қазақстан Республикасының ауыл шаруашылық өнімдер комплексінің негізгі бір саласы болып табылады. Ал сүт пен ет өнімдері – адам баласын тамақ рационының толық бағалы алмастырылмайтын ақуыз, май, дәрумендер, минералды заттар және басқа да маңызды нутриенттердің көзі болып табылады. Қазақстан Республикасының ұлттық өнімдерінің бірі – түйе еті боп келеді.

Түйе етінің сапасына толық баға беру үшін оның физико-химиялық көрсеткіші, өндірістің өңдеуде үлкен маңызы бар, рН шамасын, сумен байланысты мүмкіндігін, нәзіктігін, бояуының интенсивтігін, дайын ет өнімінің сапасын айқындайтын жақтары зерттеледі. Зерттеуде тек қана негізгі сапалық көрсеткішінің сандық шамасын біліп қоймай, оның өз ара бір-бірімен қарым-қатынасын біле отырып етті пайдалануды таңдау көрсетілген.

Етті өңдеу және сақтау кезіндегі сапасының маңызды көрсеткіштерінің бірі – рН қасиеті. Бұлшық ет тканіндегі су ионының концентрациясы сақтау кезіндегі массадан жоғалған өнімнің шығынына әсер ететін еттің су байланыстырушы қасиетіне байланысты. Басқа да көрсеткіштермен қатар рН-ты етті қайта өңдеу бағыттарына пайдаланады[1].

Еттің рН шамасын білудің маңызы технологиялық, сонымен қатар еттің сапасын тауарлық көрсеткішіне де қатысты және оның түсу мен, нәзіктігі, сумен байланысты мүмкіншілігіне, қыздыру еттің шырынын жоғалтуға байланысты болады. Әдебиеттегі мәліметтен белгілі болғаны рН шамасы және тұрақты байланысты ылғал еттің нәзіктігіне әсер ететін негізгі факторлар. Нәзіктік – ең қажетгі еттің сапасын анықтайтын. Сондықтан барлық мемлекет еттің осы көрсеткішіне үлкен мән береді. Gross H, Carpentier Z, Smith G сиыр етінің нәзіктігіне бұлшық ет ішінің коллаген және эластиннің әсерін зерттеп, мынаны анықтаған: коллаген мен эластиннің онша көп өзгермегені қарамастан малдың жасы ұлғайған сайын оның етінің нәзіктігі кемиді. Бұл пікірді Д.И. Лобанова (1960) растап, біріктіргіш талшықтың еттің нәзіктігіне әсер ететінін келтіреді. Біріктіргіш талшықтан басқа еттің нәзіктігіне маңызды роль атқаратын бұлшық ет волокносының құрылымы: бұлшық ет волокносының диаметрі өскен сайын еттің нәзіктігі төмендейді. Жас түйе еті жұмсақ, нәзіктігі сиыр етінен сырт көзге айнымайды[2].

Еттің физико-химиялық қасиеті және жалпы химиялық құрамымен (ылғалдық, май, ақуыз, күл) қатар оның тағамдық құндылығын сипаттау үшін кейбір аминқышқылдардың ара қатынастарының да маңызы зор. Кестеде түйе етінің рН шамасы мен сумен байланысты мүмкіндігінің теректер келтірілген. Түйенің бұлшық ет талшығының рН шамасының жоғарлығымен сипатталады, (6,0 - 6,4) –ке тең, сумен байланыстылық мүмкіншілігі 46,18% -тен 50,13% - аралығында болады.

Түйе етіндегі өтетін автотолитикалық процесстерді зерттеу барысында, онда автотолитиді ұзақтылығы сиыр еті мен шошқа етінен әлдеқайда айырмашылықта екенін көрсеткен. Зерттеуле

физико-химические методы очистки – флотация, коагуляция, адсорбция, ионный обмен, обратный осмос, выпаривание, дистилляция, обеззараживание при помощи ультрафиолета. Все они используются при необходимости и в легкой промышленности, в зависимости от применяемых производств веществ. Но самыми распространенными остаются флотация и коагуляция, в основном все вредные вещества убираются на этих этапах.

Вышеперечисленные методы относятся к рекуперационным, то есть вредные вещества, извлекаемые в ходе очистки, можно использовать заново, так как там могут содержаться ценные элементы. Таким образом, технология практически безотходна, что значительно увеличивает эффективность. После основной очистки обычно применяется ультрафиолетовое излучение, которое окончательно обеззараживает практически чистую воду, позволяя сбрасывать ее в водоем.

Последующая очистка сточных вод может быть биологической, термической (жидкофазным окислением) или химической. Биологическая очистка возможна только для сточных вод от промышленности в мыльно-содовых растворах (при отсутствии ПАВ) [4]. При концентрации органических веществ по БПК_{полн} от 6 до 20 г O₂/л рекомендуется применять анаэробное сбраживание в двухступенчатых метантенках с предварительным и последующим отстаиванием воды в течение 2-3 суток.

Механическое обезвоживание осадка целесообразно осуществлять на центрифугах. Биологическая очистка сточных вод от промывки грубой и полугрубой шерсти с БПК_{полн}=3-6 г O₂/л производится методом аэробного окисления в аэротенках-смесителях с доочисткой воды в аэротенках-вытеснителях II ступени. Расчет сооружений производится согласно СНиП II-32-74.

Существующие способы очистки сточных вод должны совершенствоваться, чтобы избежать дальнейшего распространения и загрязнения природных водных сред. Очистка сточных вод предприятий легкой промышленности должна выполняться многофункциональных комплексов, решением задач, использованием современных технических средств и реализацией различных методов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Яковлев С.В. и Ласков Ю.М. "Очистка сточных вод легкой промышленности", Москва: Литература по строительству, 1972. с. 46-54
2. Федоровская Т.Г., Чурбанова И.Н. и Кудряшова И.Н. "Предварительная очистка сточных вод кожевенных заводов", Кожевенно-обувная промышленность, 1984, №11, с. 9-14.
3. Яковлев С.В., Карелин Я.А., Ласков Ю.М. и Воронов Ю.В. "Очистка производственных сточных вод", Москва: стройиздат, 1985. с. 52-53
4. Яковлев С.В., Скирдов И.В., Швецов В.Н., Бондарев А.А., Андрианов Ю.Н., "Биологическая очистка производственных сточных вод", Москва: Стройиздат, 1985. с. 75.

УДК 637.525

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОМБИНИРОВАННЫХ МЯСОПРОДУКТОВ

*Кененбай Ш.Ы., к.т.н., доцент, Таева А.М., к.т.н., проф., Курманбекова А., магистрант
Алматинский технологический университет, г. Алматы, Республика Казахстан
E-mail: shinar0369@mail.ru, aigul_taeva@mail.ru*

На основании данных отечественной и зарубежной литературы по таким вопросам, как значение белков животного происхождения в питании человека, пищевая ценность мяса, использование различных добавок в производстве комбинированных мясопродуктов, состоянию вредных веществ, таковы современные требований науки питания к пищевым продуктам, можно сделать следующие выводы:

1. Изменившиеся условия труда и быта людей требуют создания принципиально новых продуктов с высоким содержанием белка, витаминов, минеральных веществ, для максимального удовлетворения физиологической потребности организма [1].

2. Из пищевых веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности организма человека, самым ценным является белок животного происхождения, так как он имеет лучший набор аминокислот, лучше усваивается организмом человека.

Для получения продуктов с повышенной пищевой ценностью в перерабатываются

юиялық парктердің функционалды мүмкіндіктері бизнес-инкубаторлар технологиялық ясына дейін тарылған, тәжірибелік– өнеркәсіптік базасының болмауы, ғылыми зерттеу және ізденіс жұмыстарына қолдау берілмеуі, ғылыми жобаларға, технологияларға инвестиция көлемі аздығы, технологияны беру бойынша бағдарламалардың көлемі аздығы, технологиялық ақпараттың сұраныстың төмендігі мәселелері анықталды.

2011 жылғы «Күшті Қазақстанды бірге құрамыз» форумында елбасы Н.Назарбаев барлық салалық индустриалды-инновациялық дамытуға күш салысуға шақырған болатын, ол әлемде жоқ инновацияны ойлап табуға тапсырма берген. Соңғы жылдары Қазақстанда инновациялық дамыту ары нәтижелер беруде. Инновацияны қолдайтын Ұлттық инновациялық қор, Ғылыми қор, Инновация, венчурлік қорлар, аймақтық технологиялық парктер, салалық конструкторлық парктер, халықаралық технологиялық трансферт орталықтары құрылып, жұмыс жасауда. 2010 жылдан бастап Қазақстанда инновациялық гранттар берілуде, 65 млрд.тенге бөлінген. Елбасы Назарбаев 2011 жылдан 2020 жылға дейін «100 Қазақстандық инновация» жалпы ұлттық инновациялық жобаны жүзеге асыруға тапсырма берген [4].

Жоғарыдағыларға сүйенсек, Қазақстан Үкіметі индустриалды-инновациялық саясатты жүзеге асыруда. Алайда, Үкімет отандық кәсіпорындардың инновацияны дамытуға, қолдауға артуға белсене қатысуға, отандық білім беру аясы инновациялық технологияны дамытуға қатысатын кадрлық әлеуетті дайындауға, ал отандық ғылым саласы жаңа технологияны дамытуға қатысатын еместігін естен шығармауы тиіс. Сондықтанда мемлекет тарапынан әр саланы дамытуға қолдау қызметін арттыруға шаралар қолдануы керек, қаржылық көмек көрсетуі тиіс, әйтпесе, қолдаусыз инновациялық саясат тек қағаз жүзінде қалуы мүмкін.

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Стратегия индустриально-инновационного развития РК на 2003-2015гг.
2. Толеген Е.Т. Инновации – двигатель предпринимательства.// Экономика, финансы, менеджмент, -2014, №1
3. Материалы инновационного форума "Инновационный Казахстан – взгляд в будущее после 20 лет независимого пути"// - Астана-2013
4. «Сильный Казахстан построим вместе»; выступление Президента Н.А. Назарбаева на заседании 4 июля 2011 года

ЭОЖ 637.525

ТҮЙЕ ЕТІНІҢ ҚҰРАМЫ МЕН ҚАСИЕТІНЕ ЖЫЛҮЛЫҚ ӨНДЕУДІҢ ӘСЕРІ

*Кененбай Ш.Ы., т.ғ.к., доцент, Сағымбай А.Ә., бакалавр
Алматы технологиялық университеті, Алматы қ., Қазақстан Республикасы
E-mail: shinar0369@mail.ru*

Қазақстан Республикасында дайындалған түйе етінің бөлігі халыққа ет түрінде сатылады : көпшілік тамақтанатын жүйеге қою, тамақ дайындауға пайдаланылады. Тек аздаған бөлігі өзінен маусым аралық кезеңде түйе еті шұжық-асханалық шикізаттары мен консервілер ретінде пайдаланылады, әрине, оның ассортименті басқа елдерге қарағанда аз мөлшерде.

Әуеннің бәрі түйе етін өндеудің мүдделі әдістерін дайындауға, тұздалған деликатестер, шұжық-ық өнімдері мен ет өнімдерін дайындауға арналған ғылыми зерттеулер жүргізу қажеттілігін анықтанып дәлелдейді[1].

Түйе етінің технологиялық қасиетін зерттеу үшін, жылқы етімен салыстыра отырып пісіргенде ұзындығы мен жылумен өндеудің ұзақтығын, оны жоғалту көлемін анықтадық. Түйе еті мен жылқы жылумен өндеудегі ұзақтығы орташа алғанда бірдей.

Түйе етінің пісірген кездегі жоғалтатын көлемі 40,5 – 41,9 % (орташа 41,2%), жылқы етінің 41,6% (орташа 40,9%).

Құйып пісірген кезде түйе еті салмағының 35,6 – 36,3% (орташа 35,95%), ал жылқы еті 35,4 – 36,1% (орташа 35,3%) жоғалтады.

Еспаева Б.А.	298	Казанцева И.Л.	175
Еренова Б.Е.	197	Карабанов П.С.	273
Жанжаксина А.Ш.	287	Калькова А.С.	56
Жакипова М.Н.	296	Красина И.Б.	116, 126
Zhanabayeva K.	102	Кененбай Ш.Ы.	86, 124, 205
Жилисбаева Р.О.	218	Кекибаева А.К.	77
Жекебаева А.Н.	214	Көшкінбаев А.Д.	315
Жилинская Н.Т.	289	Колесниченко С.В.	171
Жиренчина З.У.	113	Кутжанова А.Ж.	268, 277
Жайлибаева Г.К.	83	Кучарбаева К.Ж.	233
Жумадилова А.А.	209	Курманалиев М.К.	117
Зверев В.А.	148	Кандидат М.	233
Зорынбай З.Ж.	291	Калкаман Б.С.	238
Зайнуллина А.Ш.	313	Ким С.Н.	286
Заев В.А.	255	Крученецкий В.З.	302
Закирьянов А.К.	319	Крученецкий В.В.	302
Зәүірбеков Н.С.	322	Kalashyova Y.	249
Зәүірбекова Г.Н.	322	Калабина А.А.	302
Зайткалиева А.А.	37	Kiptelaya L.V.	143
Золотухина И.В.	70	Курманбекова А.К.	36, 106, 124
Zagorulko A.N.	143	Красноселова Е.А.	113
Исакова Д. Б.	31	Куракина А.Н.	116
Итбалакова А.Б.	19	Красникова Л.В.	127
Игсатов Р.З.	73	Крюкова Н.А.	81
Исабекова Л.С.	214, 229	Каплуненко В.Г.	161
Иброгимов Х.И.	52	Ким М.Н.	79
Исмаатов И.А.	52	Кучменко Т.А.	108, 210
Иброгимзода Р.Х.	52	Ляшенко Б.В.	186
Изтаева А.А.	238	Лысенко И.В.	289
Икрамова Н.К.	110	Любимая Ю.А.	157
Ибраимова Д.М.	177	Лесова Ж.Т.	14,15, 131
Илиясова Н.Е.	106	Лобачева Н.Л.	148
Ильяс А.	203	Лукина С.И.	163
Ийсова А.М.	90, 98	Lyutakov O.	249
Ибрашева Р.К.	309	Липник В.А.	161
Иманбекова В.Б.	223, 240	Merdzhanov P.	152
Исабекова М.С.	114	Мухамедисва Д.М.	278
Kakalova M.	152	Молдагалиева Д.Ж.	177
Кустов И.А.	158, 171	Мырзалиева С.К.	122
Кисиль Л.Л.	157	Малок Л.П.	294
Колева А.	134	Мұсабеков О.	307
Курбонов Б.Д.	52	Мейрам А.	322
Кизатова М. Ж.	161	Машкова В.Л.	324
Кожина А.С.	116	Муслимова Р.	17
Кожакисва М.О.	90, 92, 94, 96, 98, 100, 195	Мукимов М.М.	213, 219, 234, 237, 252, 253, 266
Кулажанов К.С.	142	Мырзагулова Г.Р.	28
Каташева А.Ч.	110	Магомедов Г.О.	163
Калиниченко А.А.	108	Медведков Е.Б.	56
Клявцякас Т. П.	247	Матханова Б.	86
Кудиярова Ж.С.	46	Матибаева А.И.	98, 100, 195
Касымов Ж.О	324	Махатова Ж.Б.	114