УДК 637.5

ТҮЙЕ ЕТІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ЕТ-ӨСІМДІК ӨНІМІ.

*Маратова Қ., бакалавр, Кененбай Ш.Ы., т.ғ.к.,доцент*

*Алматы Технологиялық Университеті, Алматы қ., Қазақстан Республикасы.*

*e-mail: shinar0369@mail.ru*

Қазақстанның байырғы халықы көне заманнан бері түйе шаруашылығымен айналысады. Түйе жоғары сапалы, экологиялық таза ет шикізаты болып табылады .

Ғылыми нәтижелердің көрсетуі бойынша, түйе еті майсыз, құрамындағы холестерин мөлшері төмен. Физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша сиыр етінен кем түспейді. Шикізат ретінде бағасы қолжетімді.

Жұмыстың мақсаты: Жұмыстың мақсаты өсімдік шикізаттары қосылған түйе еті негізінде дайындалған «Формадағы ет» өнімін зерттеу және әзірлеу болып табылады.

Тақырыптың өзектілігі: Еліміздің экономикасының нарықтық жүйеге көшуіне байланысты мал шаруашылығы қарқынды дамуда. Дәстүрлі қазақ еттерінен (қой, жылқы, түйе, ешкі) өндірілетін өнімдердің ассортименті әлі күнге дейін аз боп келеді. Түйе етінен өнімдер аз дайындалады, сондықтан түйе етіннен дайындалатын өнімдердің технологиясын жетілдіру өте өзекті боп табылады.

Зерттеудің мақсаты мен міндеттері: Жұмыстың мақсаты түйе етінен дайындалған өнімдерінің технологиясында өсімдік тектес шикізаттарды қолдану ерекшеліктерін анықтау болып табылады. Мұндай өнімдерді дайындаудың пайдасы зор. Өйткені, халқымыз сапалы таза өнімдерді пайдалануды қалайды. Қазіргі таңда бұл тағам түрі үлкен сұранысқа ие. Біздің көздеп отырған негізгі мәселеміз - қазақ халқының ұмытылып бара жатқан дәстүрлі тағам дайындау стилін қайта жаңғырту.

Зерттеу нәтижелері негізінде Алматы Технологиялық Университетінің зертханасында жасалған өнімнің рецептурасы анықталды.

Құрамындағы ылғал молшерінің жоғарылығы түйе етінің дәмді әрі шырынды екенін көрсетеді. Түйе еті құрамындағы ақуыз мөлшерінің көрсеткіші мен майдың төмен болуы ақуыз бен майдың пайыздық үлесі оңтайлы қатынаста екенін көрсетеді (сурет 1).

Сурет 1 - Түйе етінің хмиялық құрамы

Түйе етінің тағамдық құндылығы 183 ккал құрайды. Сонымен қатар түйе еті диеталық өнім болып табылады, оны семіздік ауыруымен ауыратын адамдарға да қолдануға болады [1].

Ғылыми орнатылуы бойынша 100г дайын өнімді пайдаланған кезде 10% тәуліктік көрсеткішпен адам ағзасында мына қажеттіліктерді қамтамасыз етеді:

фосфор

темір

Мырыш

Р-каротин және α-токоферол, әзірленген ет өнімі бұл өнімді функционалды деп санауға мүмкіндік береді.

Жүргізілген тәжірибе үлгілерінде өсімдік қоспаларды кеңінен қолдану керек. Әдебиеттік шолуда ет өнімдеріне негізінен «Формадағы ет» өнімін дайындауда өсімдік тектес шикізаттарды кеңінен қолдануға болады екен, сондықтан «Формадағы ет» өнімін өндірістерде дайындалатын түрлері туралы ізденістер болды.

Кейбір ет сорттарына турама дайындау кезінде бұршақты, көкөністі шикізаттар қосуға да болады: үрмебұршақ, соя, фасоль; гречка, перловка, овсянка, бидай өнімдері; картоп, сәбіз, асқабақ, қырыққабат және т.б. Сондықтан мен асқабақты пайдаландым. Асқабақта С, В, Д, Е, витаминдерінің көзі болып табылады. Ол минералды заттар мен микроэлементтерге өте бай. Солардың ішінде: калий, кальций, темір, фосфор, йод, магний, марганец т.б. заттар бар. Және де оның құрамында ағзаға қажетті эфир майы, физиологиялық активті заттар – стеролдар, ферментер және т.б. қосылыстар бар [2, 3].

Сонымен қатар өнімге әр түрлі дәмдеуіштердіде пайдаландық. Олар турамаға спецификалы дәм және иіс беру үшін қосылады. Дәмдеуіштерге мыналар жатады: қара, ақ, хош иісті бұрыш, қалампыр, лавр жапырағы, мускат жаңғағы, кардамон, тмин, кориандр, сарымсақ, пияз және т.б.

Өнім өндіруде бағасының төмен болуына және адам ағзасына қажет дәрумендерге бай екендігін және емдік, тағамдық құндылықтарын негізге ала отырып жаңа көп функциялы ет өнімдерін шығаруда түйе етімен өсімдік тектес шикізаттарды қолданып, дәстүрлі бағыттағы өнім шығаруды көздедік. Табиғи таза өнім ретінде сұранысқа ие болатынына сеніміміз мол.

Қорыта айтқанда, түйе еті негізінде алынған өнімдер адам ағзасын энергиямен қамтамасыз етіп қана қоймай, адам ағзасында болатын аурулардың алдын алады және емдейді. Еттен жасалатын өнімдер ассортиментін түйе етін пайдалану негізінде дайындалған өнімдермен толықтыруға болады.

ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Кененбай Ш.Ы., Разработка технологии производства полуфабрикатов и мясопродуктов повышенной биологической ценности из верблюжатины, диссертация – Алматы: АТУ, 2002. – 253с.

2. Кененбай Ш.Ы., Адилбек А., Верблюжье мясо – национальный источник белка, Международный научно-исследовательский журнал, часть2, октябрь, №9(40), 2015, с.36-38.

3. Узаков Я.М., Таева А.М. Влияние композиции рассола на микроструктуру мясных продуктов из верблюжатины. Журнал «Все о мясе» №5, 2016, с.56-59.