ӘӨЖ 627. 5

Құс етін өндірісте пайдалану

Іліясова Н.магистрант, Абилхаирова А.А. студент,

Наржан Н.М. студент, Абжанова Ш.А. т.ғ.к., асс.профессор

*Алматы технологиялық университеті*

*Қазақстан республикасы, Алматы қаласы*

*sholpan-ab@mail.ru*

Әрі жұмсақ,әрі дәмді тауық еті әрқашан бағалы деликатес саналып келеді. Құс шаруашылығы мықтап дамыған қазіргі уақытта тауық етін де,басқа құс еттерін де халықтың көбі тұтынатын болды.Тауық,сондай-ақ үйрек,қаз және күркетауық еттері біздің күнделікті тағамымыздан тұрақты орын алған,дүкендерде ересек құстарды емес,жедел әдіспен өсірілген бройлер деп аталатын шібилер көп сатылатын болды. Құс етінің тағамдық неғұрлым бағалы заты-белок. Бройлер етінде ол категорияға қарай 17,6-19,7%,құс етінде18,2-20,8%,бөдене етінде 18,0%. Құс етіндегі амин қышқылының құрамы өте ұнамды басқамен ауыстырмайтын амин қышқылдарында кемшілік жоқ.Суда жүзетін құстардың етінде май көп болады.Тауық етінде басқамен ауыстырылмайтын амин қышқылдарында кемшілік жоқ. Суда жүзетін құстардың етінде май көп болады.Тауық етінде басқамен ауыстырылмайтын құнды,қанықпаған май қышқылдары сир мен қой етіне қарағанда бірнеше есе артық. Құс етінде В тобындағы витаминдер мол кездеседі. Онда минералдық элементтер де (ең алдымен фосфор,күкірт,темір,мыс) аз емес. Басқа кез келген ет сияқты,құс етін де қуырады, пісіреді, бұқтырады, одан котлет және басқа туралған ет тағамдарын жасайды. Піскенде құс еті (әсіресе,бройлер еті) елжіреген жұмсақ болады,өткені онда жалғастырма тканьдер аз,8% тен аспайды (сиыр етінде ол 15%). Олар, әсіресе төс етте аз,сондықтан одан нағыз деликатес,нәзік тағамдар әзірлейді.

Құс шаруашылығы шикізатының сапалық көрсеткіштерін кешенді талдау құс етіндегі негізгі қоректік заттардың құрамы жөніндегі мәліметтер базасын жасауды қамтамасыз етті. Бұл еттің балалар организмінің қажеттілігіне адекваттылығын анықтауға негіз болып қызмет етті және шикізаттың аталған түрін әр түрлі жас топтарындағы балалардың, сонымен қатар жүктілік кезеңіндегі әйелдердің ординарлық және профилактикалық тамақтануына арналған өнімдерді өндіру технологиясы мен ассортиментін жасау кезінде пайдалануға себепші болды.

Ет сапасының негізгі белгісі ет өнімдерінің организмнің ақуызға, липидтерге, минералды заттарға деген қажеттілігін қанағаттандыруға қабілеттілігімен сипатталады және олардың химиялық себептерімен түсіндіріледі. Сойылған малдардың етімен салыстырғандағы құс етінің тағамдық құндылығын бағалау нәтижелері 1-кестеде келтіріліп отыр.

1-кесте

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Көрсеткіш | Бройлер-балапандар еті | Күркетауық еті | Сиыр еті | Бұзау еті |
| I-санат | II-санат |
| Химиялық құрамы, г/100 г: |
| Ылғал | 63,4 | 67,7 | 68,0 | 64,0 | 77,3 |
| Ақуыз | 18,7 | 19,7 | 21,3 | 18,6 | 19,7 |
| Май | 16,1 | 11,2 | 9,5 | 16,0 | 2,0 |
| Көміртектер | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| күл | 0,9 | 0,9 | 1,0 | 0,9 | 1,0 |
| Минералдық заттар, мг/100 г: |
| Натрий | 70,0 | 88,0 | 80,0 | 65,0 | 108,0 |
| Калий | 236,0 | 242,0 | 210,0 | 325,0 | 345,0 |
| Кальций | 14,0 | 12,0 | 11,0 | 9,0 | 12,0 |
| Магний | 19,0 | 22,0 | 15,0 | 22,0 | 24,0 |
| Фосфор | 160,0 | 175,0 | 195,0 | 188,0 | 206,0 |
| Темір | 1,3 | 1,7 | 2,0 | 2,7 | 2,9 |
| Витаминдер, мг/100 г: |
| А | 0,04 | 0,03 | 0,03 | іздер | іздер |
| В1 | 0,9 | 0,11 | 0,07 | 0,06 | 0,14 |
| В2 | 0,15 | 0,16 | 0,18 | 0,15 | 0,23 |
| РР | 6,10 | 6,40 | 7,60 | 4,70 | 5,80 |

Химиялық құрамы бойынша (ылғал, ақуыз, май мөлшері) балапандардың еті іс жүзінде сойылатын малдардың етінен айнымайды. Ақуыз : май арақатынасы үлгілердің көпшілігінде 1,4:2,0 құрайды. Еттің барлық түрлерінде фосфор : кальций қатынасы қолайсыз, алайда құс еті үшін бұл қатынас біршама жақсырақ және I мен II-санаттағы бройлер балапандар үшін 11,4:1 және 14,6:1 құрайды, дәл сол кездегі сиыр еті мен бұзау еті үшін бұл көрсеткіш тиісінше – 220,9:1 17,1:1. Бройлер балапандардың еті сиыр етіне темірдің мөлшері бойынша жол беріп қойса, оның орнына РР витаминінің мөлшері бойынша басып озады. Құс етінің химиялық құрамы келесі диаграммада келтірілген.



Диаграмма 1 – құс етінің химиялық құрамы

Құс еті жалпы пайдаланылатын еттің есебіне кіреді, алайда ол тез сіңеді, сондықтан ет шикізатын қолданғанда қажетті тауық, үйрек және қаз етінің есебінен толтыру қиын. Бірақ, көбі құс етінің дәміне және басқа мүмкіндіктеріне байланысты болады.

Құстың, әсіресе жас құстың еті толықанды ақуыздың жақсы көзі болып табылады, байланыстырғыш ұлпаның төмен мөлшерімен ерекшеленеді, бұл ұлпа оңай дезагрегацияланып, мұның өзі бала организмінің жеңілірек қорытуына және ақуыздарды қабылдауына ықпалын тигізеді. Қанықпаған майлы қышқылдардың жоғарғы мөлшерімен ерекшеленетіндіктен, құс етінің липидтерінің балқу температурасы төмен, мұның өзі эмульгациялану мен сіңірілуді жеңілдетеді.

Қазіргі таңда маңызды проблемалардың бірі микроэлементтердің дефициті. Микроэлементтердің кейбіреулерін биологиялық толық құнды өнімдерге органикалық байланысқан қосылыстар түрінде қосу емдік және профилактикалық өнімдерді алуға негіз болып табылады.

Біздің елімізде кальций дефициті орын алған. Бұл элементтің адам тамақтануында жетіспеуі рахит, остеопороз, жүректің ишемиялық ауруларын тудыруы әбден мүмкін. Кальций жүкті әйелдердің тамақтануына өте қажет.

Механикалық ажырату сияқты технологиялық әдіс еттегі кальций мөлшеріне әсер етіп отырады. Механикалық ажыратылған балапан етіндегі кальцийді емізулі балалардың ағзасы да сіңіре алады. Механикалық ажыратылған бройлер балапанының етін балалар тамағына пайдалану мақсатты бағыт болып табылады.

**Қоданылған әдебиеттер**

1. Таңатаров А.Б., Альпейсов Ш.Э. Дабжанова С.Т. Құс шаруашылығы. Оқулық. - Алматы, 2005. 312 бет.
2. Альпейсов Ш.Э., Птицеводство. –Алматы, 2001.