

Вебинар тақырыбы: *Түйе етін өңдеу технологиясы*



Абуов Ғалымжан Сейітұлы
Түйе шаруашылығы бөлімінің
аға ғылыми қызметкері.
Өткізілетін күні: 19.10.2022 ж.
Өтетін уақыты: 15.00.



Мақсаты:**Міндеттері:**

Кіріспе

- Түйелердің ет өнімділігі.
- Түйе етінің морфологиялық және химиялық құрамы.
- Түйе етін жіліктеу ерекшелігі және кулинарлық қолдану.
- Түйелердің жайылым режимі.

Фермерлер үшін практикалық құндылығы

Түйе шаруашылығы ет өнімділігінің морфологиялық және химиялық құрамын, түйе етін жіліктеу ерекшелігі және тағамға қолдануын таныстыру.

ҚАЗІРГІ ЖАҒДАЙЫ

ТЕЗИС	ЕГЖЕЙЛЕРІ
Ет бағытындағы нақты түйе тұқымдары іріктелмей келеді	Ет бағытындағы түйелердің етінің құнарлылығы мен құндылығы және морфологиялық және химиялық құрамы толық зерттелмеген.
Түйе ет өнімділігі мен қасиеттері	Түйе еті — түйе өнімінің бір түрі, бағалы тағамдық шикізат. Түйе етінің химиялық құрамы оның тұқымына, жасына, қондылық дәрежесіне, түйенің күтіп-бағу тәсіліне, жылдың маусымына, сондай-ақ тағы басқа жағдайларға байланысты өзгеріп отырады. Түйе етінің негзгі бөлігі бұлшық ет тканінен тұрады, бұл оның жалпы етінің 60-67 пайызын құрайды. Түйе етінің қасиеті толық зерттеліп бола қойған жоқ, дегенмен, еліміздің түйе өсіретін аймағының жергілікті халқы оны диеталық тағам деп біліп, дертке дауа санайды.
Бүгінгі таңда түйе етіне сұраныс белгілі бір аймақтада тұтынуда	Түйе етін толық өндіріске ендіру үшін Қазақ тағамтану академиясы арқылы ас мәзіріне енгізу қажет.

Түйелердің ет өнімділігі

Түйе — ет өндірудің де маңызды көзі. Негізгі өсіріп- өндіру аймағында әсіресе Орта Азия республикалары мен Қазақстанда ет өндіретін табынды түйе шаруашылығын дамыту өте қолайлы болып отыр. Бүгінгі таңда түйенің ет өнімділігін дамытудың, заңдылықтары мен ерекшеліктері, оларды өсіру технологиясы және түйе етінен азық-түлік шығару кеңінен зерттеліп, жолға қойылып отыр.

Салыстырмалы есептеулер бойынша шамамен алғанда түйе өсіруші аймақтардың қазіргі жағдайын еттің тірілей салмағын жылына 18-20 тонна өсіруге болады. Түйе шаруашылығында түйе басын жыл сайын 4-5 процент өсірген кезде бұл саланың ет өнімділігінің жалпы өндірісі үздіксіз өседі.

Қазақстанның шел және шөлейт өңірінде ет өндірудің үлкен резервінің бірі түйе шаруашылығы болып саналады. Бұған егіншілікке және малдың түйеден басқа түлігінің жайылуына жарамайтын жайылымның көптігі, жергілікті жемшөп пен ауа райы жағдайына жақсы көндіккен түйелердің болуы және жергілікті халықтың түйені жыл бойы жайылымда бағып өсіру жөніндегі тарихи тәжірибесі мен дағдысы мүмкіндік береді. Аса және орташа семіз түйе етінің химиялық құрамы және оның калориялығы ірі қара етінен ешбір кем түспейді. Оның құрамында 17-22% белок, 12% және одан да көп қоректік май бар. Түйе етінің бөтендей иісі болмайды. Бураның етіне қарағанда сақа түйелер, атан мен құнанша, дөненшелердің еті әрі дәмді, әрі нәрлі келеді. Түйе еті құс еті секілді адам организмінде тез қорытылады. Еттің құнарлылық қасиеті оның құрамында түгелдей қажетті белоктардың (глобулин, альбумин, миозин және т.б.) болуына байланысты. Еттің қорытылуы өте жоғары — 95%.

Түйе етінің химиялық құрамы

Қоректік заттары	Көрсеткіштер
Су	73-76%
Ақуыз	17-20%
Май	2-6%

Түйе еті — түйе өнімінің бір түрі, бағалы тағамдық шикізат. Түйе етінің химиялық құрамы оның тұқымына, жасына, қондылық дәрежесіне, түйенің күтіп-бағу тәсіліне, жылдың маусымына, сондай-ақ тағы басқа жағдайларға байланысты өзгеріп отырады. Түйе етінің негізгі бөлігі бұлшық ет тканінен тұрады, бұл оның жалпы етінің 60-67 пайызын құрайды.

Түйе етінің химиялық құрамы мүйізді ірі қара мал етіне ұқсас және қуатты келеді. Түйе етінің қасиеті толық зерттеліп бола қойған жоқ, дегенмен, еліміздің түйе өсіретін аймағының жергілікті халқы оны диеталық тағам деп біліп, дертке дауа санайды.

Түйе етінің тағамдық құндылығы, 100 грамм

Түйе ет түрлері	Белок,гр	Май, гр	Күл,гр	Су,гр	Калориясы
Шикі ет	18,9	9,4	1	70,7	160,2
Қуырылған	33,3	16,5	1	70,0	281
Қайнаған	29,8	12,4	1	70,7	230
Бұқтырылған	24,3	12,1	1	70,0	205

Түйе етінің витаминдік құрамы

Түйе еті	Дәрумендер құрамы, мг						
Көрсеткіштер	Е	С	В ₆	Ниацин	рибофла бин	тиамин	флоаци н
Бұлшық ет	0,90	0,85	0,20	2,50	0,21	0,13	-
1 санаттағы түйе еті	0,80	0,70	0,15	2,30	0,18	0,11	0,009

Түйе етіндегі жалпы аминқышқылдары

Түйе еті	Көрсеткіштер			
	Жалпы аминқышқылдар	Серин	Триозин	Нуклеин қышқылдары
Бұлшық ет	18614	796	614	194
I санаттағы түйе еті	17884	752	580	174
II санаттағы түйе еті	18679	784	604	-

Түйе еті



Түйе етін жіліктеу ерекшелігі және кулинарлық қолдану

Тұтас ұшаны мемлекеттік стандарт бойынша екі бөлікке –алдыңғы және артқы бөлікке бөледі. Одан әрі әрбір бөлік жеке-жеке омыртқа жотасы бойымен екіге бөлінеді. Кеуде бөлігінен алдыңғы $\frac{1}{4}$ бөліктер, ал бөксесінен артқы $\frac{1}{4}$ бөліктер алынады.

Жартылай сойынды мүшесін бөлшектеу кезектесіп келетін: шабындыға бөлу, шабынды етін сүйектен ажырату, сіңірлеу және тазарту әрекеттерінен тұрады. Аспаздық өнімдердің әртүрлі мақсатта жұмсалуына қарай бөлшектеу мен етті сүйектен ажыратудың негізгі қызметі – ет бөліктерін алу.

Етті сүйектен ажырату. Бұл етті сүйектен бөліп алу процесі. Етті сүйектен бөлу үрдісі өте мұқият жүргізіледі. Себебі сүйекте ет қалмауы және алынған етте терең тіліктер болмауы тиіс.

Сіңірлеу және тазарту. Бұл – сіңірлерді, желкендерді, жарғақтарды, шеміршектерді алып тастау процесі.

Алдыңғы $\frac{1}{4}$ бөлікті бөлшектеу. Мұны бөлшектеу нәтижесінде жауырын, мойын, арқа-қабырға бөліктері және төс шабындыларын алуға болады.

Жауырын бөлігін бөлу үшін $\frac{1}{4}$ бөлікті үстелге ішкі бетін төмен қаратып салады. Сол қолмен жауырынын көтереді де анықталынған жігі бойынша төстік бөлікті жалғастырып тұрған еттерді кеседі. Соңғы мойын омыртқа арқылы мойын бөлігін бөліп түсіреді. Одан әрі төсті бірінші қабырғадан соңғы қабырғаға дейінгі сызқ арқылы кесіп алады. Қалған арқа-қабырға бөлігі мынандай бөліктерден құралады. Олар: жуан шеті, жауырын асты бөлігі және жиек бөлігі.

Түйелердің жайылым режимі

Түйелер өріске күн шығысымен өргізіледі. Аяқты мал болған соң олар 3-5 км жердегі жайылымға тез арада-ақ жетеді.

Түйелер жайылуға күннің бірінші жартысында көп уақыт жұмсайды, яғни тоқтап жайылады. Суарғаннан кейін інгендер сауылады. Содан соң тынықтырылып, түстен кейін қайтадан өріске шығарылып, жайылады да, күн бата қайтадан айдап әкелінеді.

Күндіз жайылымда жүрген кезде түйелер өте сирек күйіс қайтарады. Негізінен түйелер күйісті түнгі тынығу үстінде қайырады. Сондай-ақ 3 минутта 3-4 рет кекіреді. Азық түйіндерін қайтадан шайнауға 40-42 екі жақты қозғалысын жасайды.

Түйелердің табиғи жайылымдағы көк шөпке деген қажеттілігі тәулігіне жайылымның түріне байланысты 34,34-26,73 кг болады.

Қазақстанда басқа малдың жайылым шөбіне деген тәуліктік қажеттілігі мынадай: сиырлар – 35 кг, бұқалар – 40 кг, өгіздер – 42 кг, жұмыс аттары – 40 кг. Түйе тәулігінің қорада бағынған кезінде 10,25 кг-нан аспайтын шөп жейтіні анықталды.

Салмағы 500 кг келетін сақа түйелер тәулігіне орта есеппен алғанда құнарлылығы бір азық өлшемінен кем емес қоректік жемшөп (рацион) жеуі қажет. Қыстыкүні ашық алаңда немесе жайылымда жүрген түйелерге денесін жылытуға кеткен қуатты толтыру үшін осы мөлшерді 60% көбейткен жөн. Сауылып жүрген інгендерге 1 л түйе сүті түзілуі үшін қосымша 0,7-0,8 азық өлшемі жұмсалу керек. Салмағы 500-600 кг жұмыс түйелерін азықтандыру үшін тәулігіне 8-10 азық өлшемі беріледі.

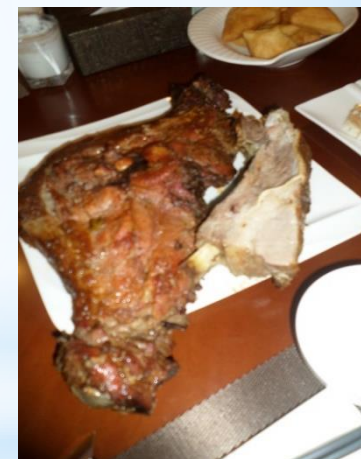
Түйенің ет өнімдерін сығымдап қаптау құралы



Қазақстандағы түйе етінің инновациялық өңдеу түрлері



Москвада тәулігіне 2.5 мың. Тонна ет өнімін тұтынса, соның 200 кг түйе еті құрайды.



Маңғыстау облысы Шетпе селосы «Күн Нұры» ЖШС-де Ұлттық Аграрлық Университеті 2017 жылы осы жобаны енгізген. Болашақта Мұхтар Қармысов осы жобаның ауқымын кеңейту жұмыстарын жүргізуде.

ФЕРМЕРЛЕРГЕ ҰСЫНЫСТАР


1. Ет бағытындағы түйелердің етінің құнарлылығы, құндылығы мен морфологиялық және химиялық құрамы толық зерттеп, түйе етін толық өндіріске ендіру үшін Қазақ тағамтану академиясы арқылы ас мәзіріне енгізу қажет.
2. Ет бағытындағы түйе тұқымын өсіру үшін ет өнімділігі жоғары аталықтармен жұптап, ет бағытындағы түйелерді қосымша азықтандыру арқылы жайып семірту қажет.
3. Ет бағытындағы малдың санын қалпына келтіру және одан әрі ұлғайту фермер шаруашылығын дамытуға, оларды нығайтуға, мамандандыруға, нақты табиғи, экономикалық және нарық жағдайына байланысты өнімді мал басын шоғырландыруға бағытталуы керек.





Оңтүстік-Батыс мал және өсімдік
шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты»
ЖШС-ның Басқарма төрағасы

Спикер

Эксперт


С.Ә.Қаныбеков


Ғ.С. Абуов


Ш.А. Жумабаев

1930