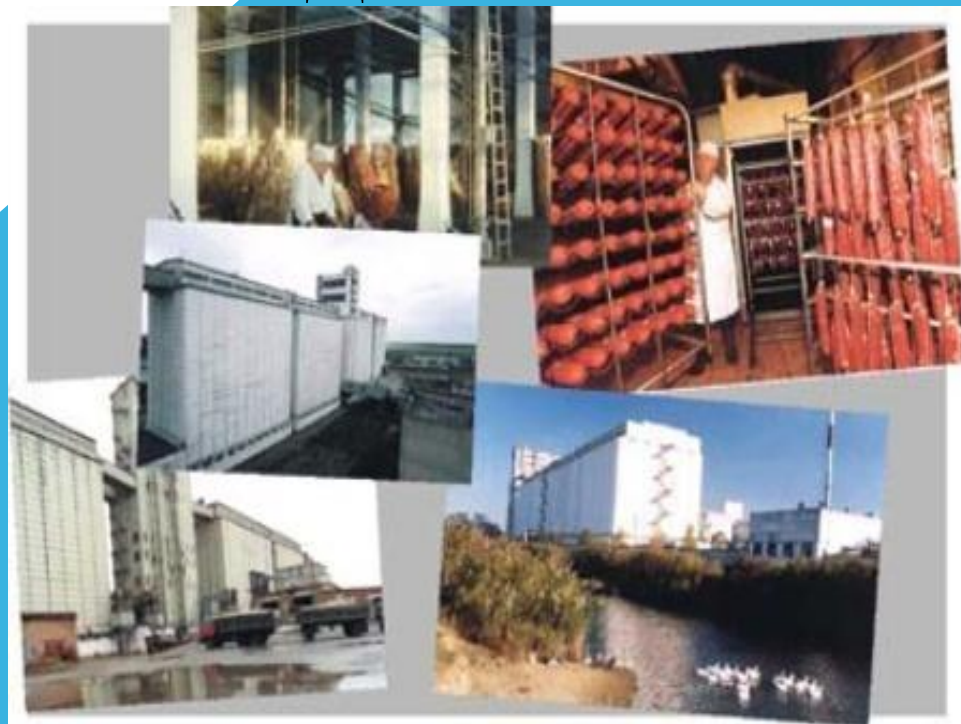


1-ДӘРІС: КІРІСПЕ. ТАҒАМ ӨНІМДЕРІНІҢ ЖІКТЕЛУІ ЖӘНЕ ӨНДІРІСІ



Дәріс жоспары:

- Азық-түлік шикізаты және өнім
- Азық-түлік тағамдарына арналған шикізат


Пәннің мақсаты Азық - түлік өнімдерінің технологиясын студенттерге жалпы оқыту.

Пәнді оқып уйрену «Азық түлік тағамдары технологиясының негізі» Азық-түлік тағам өндірісінде қолданылатын өсімдік және жануар шикізатынан құралады, оның құрамы, сапасы және қауіпсіздігі, сонымен қатар қабылдау және өңдеу үрдістері, сақтау және өндірісте қайта өңдеу. Тағамдық тамақтану үрдісінде жануар шикізатын және өсімдік шикізатын өңдеу үрдісі өте күрделі, физика және химия заңдарын, механика және жылу физикасын, микробиология және биохимия білімдерін білуді қажет етеді.

Пәнді оқыту нәтижесінде студент білуі **тиіс:**

- Тағам негіздері, өндіріс шикізатының және тағамдарының биологиялық белсенді заттары, олардың құрамы және тағамдық рөлі, өндіріс шикізаттарының жіктелуі, оның құрамы, өсімдік және жануар шикізаттарын өңдеу технологиясы, физика-химиялық үрдістері, тағам өнімдерін өңдеу кезіндегі өзгерістері.

Тағам өнімдері өндірісі саласының күрделі топтары:

- Ет өндірісі
 - Сүт өндірісі (май-ірімшік өндірісі)
 - Балық өндірісі
 - Өндірілетін өнімдер
 - Ұн-жарма өндірісі
- 

Өндірісте өндірілетін азық-түлік тағамдары әр түрлі өндіріс кәсіпорындарына бөлінеді:

- **Нан өндірісі**
- **Макарон өндірісі**
- **Көкөніс өндірісі**
- **Қант өндірісі**
- **Кондитерлік өндіріс**
- **Ішімдік өндірісі**
- **Ликер ішімдік өндірісі**
- **Шарап өндірісі**
- **Крахмал өндірісі**
- **Шай өндірісі**
- **Тұз өндірісі**
- **Азықтық концентрат өндірісі**
- **Табачно-махорочное;**
- **Алкогольсіз ішімдіктер өндірісі және т.б.**

Тағам өндірісінің негізгі бөлімі өнімдерді қайта өңдеу саласына жатады. Бірақ кейбір мынадай кәсіпорындар бар:

- добыча рыбы,
- Аспаздық тұздар,
- Кейбір жабайы азықтық өсімдіктердің түрлерін өндіретін кәсіпорындар.

Тағам өндірісінде азықтарды өңдеудің әр түрлі әдістері бар. Олар тиісті:

- Адам денсаулығын қауіпсіз тағам өнімдерімен қамтамасыз етуге;
- Олардың дәмдік және тауарлық сапасын көтеруге;
- Азықтық және биологиялық құндылығын жақсартуға.

Тағам өндірісінде шикізаттарды әр түрлі өңдеу әдістері қолданылады, адам денсаулығының қауіпсіздігі және олардың дәмдік сапасын және биологиялық құндылығын жоғарлату үшін. Көптеген тағам өнімдерінің компоненттері табиғи түрінде жағымсыз заттардан тұрады немесе жақсы сінбейді, сондықтан табиғи түрінде көп қолданылмайды.

Тағамдық тағамдарды қолдану үшін, азық-түлік тағамдары технологиясы үрдісінің көмегімен дайындайды. Азық-түлік тағамдарды өндіру кезінде арнайы құрал-жабдықтар қолданылады. Қолданылатын жабдықтарды механикалық, электро физикалық және тағамдарды жылумен өңдеу жабдықтарына бөлуге болады. Барлық азық-түлік тағамдары осындай құрал-жабдық түрлерімен дайындалады. Мысалы, механикалық және гидромеханикалық үрдістер азық-түлік шикізаттары - көкөністер, жемістер, дақылдарды жуу кезінде қол еңбегімен алмастырылады. Жемістерді мен көкөністерді калибрлеу және сорттау инспекциялық транспортер көмегімен жүзеге асырылады.



Сүт өндірісінде, сепатор, фильтрлеу құрылғысы, мембраналық аппарат, пресстеу, май бөлгіш аппараттары қолданылады. Осындай сүт өндірісі міндетті түрде механикаландырылған. Сүт, ірімшік, сүзбе, қаймақ технологиялық үрдістерін операторлар қадағалайды.

Тұшпара өндірісі қол еңбегінен және автоматтандырылған жүйеден тұрады. Автоматтандырылған жүйе арқылы дайын рецептуралы тұшпара дайындалады, бұл үрдісті технолог қадағалайды. Қолмен тұшпара жасау жүйесі механикалық үрдіс арқылы жүреді. Дөңгелек кесілген фаршты қамыр қолмен түйіледі.





Ірімшік өндірісі алты негізгі этаптан тұрады. Алдымен сүтті негізгі әдіспен өңдейді, қойыртпақ бөлінеді, ірімшікті қалыптайды. Осыдан кейін ірімшіктің өзі формаланады, әдетте оны арнайы қалыптайды. Артық ылғалды жою үшін ірімшікті пресстейді, тұздайды және жетілдіруге қалдырады.



Бірінші этап – қант қызылшасын өсіру. Егістіктен жиналған қызылша фабрикаға жеткізіледі, өңдеу үрдісі басталады.

Алдымен қызылшаны мұқият жуады, оны әрі қарай қайта өңдеу үшін транспортерлеу арқылы немесе қоймаға жібереді. Өңдеуге түскен қызылша міндетті түрде өлшеу этапынан өтеді.



Крахмал күрделі көмірсуларға жқосымша азықтық зат ретінде жинақталады. Өсімдіктердің жапырақтары атады, күн көзі арқылы беріледі. Өсімдіктерде мен өркендерінде аз, ал жемістерінде көп жинақталады. Крахмал адам организміне жақсы сіңеді. Оның әр түрлі құрамына байланысты тағамдық және тағамдық емес өндірістерде қолданады. Тағамдық өндіріске кондитер, шұжық, нан өндірістері жатады. Тағамдық емес өндіріске текстил және парфюмерия өндірісі жатады.

Ет және ет өнімдерінің саудасы

Ет және ет өнімдері сауда орындарының ең негізгі сауда көзі болып табылады. Сонымен қатар сүт және балық өнімдері, себебі бұл өнімдер тамақтану рационның негізгін құрайды. Ет және ет өнімдері сауда орындарында арнайы тоңазытқыштарды талап етеді.

Көкөніс өнімдері және картоп саудасы

Картоптың негізгі сату түрі балғын күйінде сатылады. Негізінде, қайта өңдеуге картоптың 2–3 % жұмсалады. АҚШ елдерінде картоптың 60 %-ын қайта өңдеуге жібереді, 50- ден астам түрлерінен дайын өнімдер және жартылай фабрикаттар дайындалады. Жеміс және көкөніс өндірісі – ауыл шаруашылығының негізгі саласы. Бұл өндіріс саласы тамақтану саласында ерекше дәмімен, адам организмін дәрумендермен, қышқылдармен, минералды және биологиялық заттармен қамтамасыз етуімен ерекшеленеді.

Астық және дәнді дақылдар өндірісі

Әлемдегі негізі өнімдерінің түрлеріне астық өнімдері, басты түрлеріне бидай, ал кем түрлеріне қара бидай мен күріш кездеседі. Қайта өңделген астық өнімдеріне- ұн, жарма, спирт, глюкоза, әртүрлі тағамдық және азықтық қоспалар, жануарларға арналған комплексті азықтар, медициналық және фармацевтикалық өнімдер және де басқа құнды өнімдер болып табылады.

Кондитерлік өнімдер және қант саудасы

Көптеген сауда орындарындағы зерттеулер бойынша кондитерлік өнімдер жоғары сұранысқа ие. Сонымен қатар кондитер өнімдерін шығарушы кәсіпорындардың маркетингтік белсенділігі өсуде.


Қант және кондитер өнімдерінің негізгі сауда көлемі – 82,5 % және 90,9 %-ға сәйкес келеді, қалғаны сауда орындарына және базарларға келіп түседі.

Өсімдік майы саудасы

Көптеген сұраныс бойынша сауда орындарында 86 % өсімдік майы сұраныста. Екінші орында 4,8 % жүгері майы, ал өсімдік майымен салыстырғанда жүгері майының бағасы жоғары, бірақ төмен сұраныста. Зәйтүн майы сауда орындарындағы сұранысы 0,6 % құрайды. Барлық зәйтүн майлары Ресей сауда орындарында кездеседі және шет елдерге импортталады. Рапс, соя, арахис, мақта майларының сауда орындарындағы 8,5 % .

Балық саудасы және теңіз өнімдері

Қазіргі таңдағы қымбат емес асханалық балықтар – сельди, хека, минтая, путассу, горбуша. Сонымен қатар делаикатес топтарына сұраныс жоғары. Балық өнімдерінің қайта өңделген өнім түрінде – балық филесі, қақталған, тұздалған, консервіленген балық сұранысқа ие. Қапталған балық және теңіз өнімдері қазіргі Ресей сауда орындарында өте жоғары қолданыста, сонымен қатар теңіз деликатестері – осьминдер, кальмарлар, мидий, теңіз саңырауқұлақшалары және т.б.

A white ceramic pitcher with a handle and a tall glass filled with milk are placed on a wooden surface. The pitcher is on the left and the glass is on the right. The text is overlaid in the center.

***Назарларыңызға
рахмет!!!***