
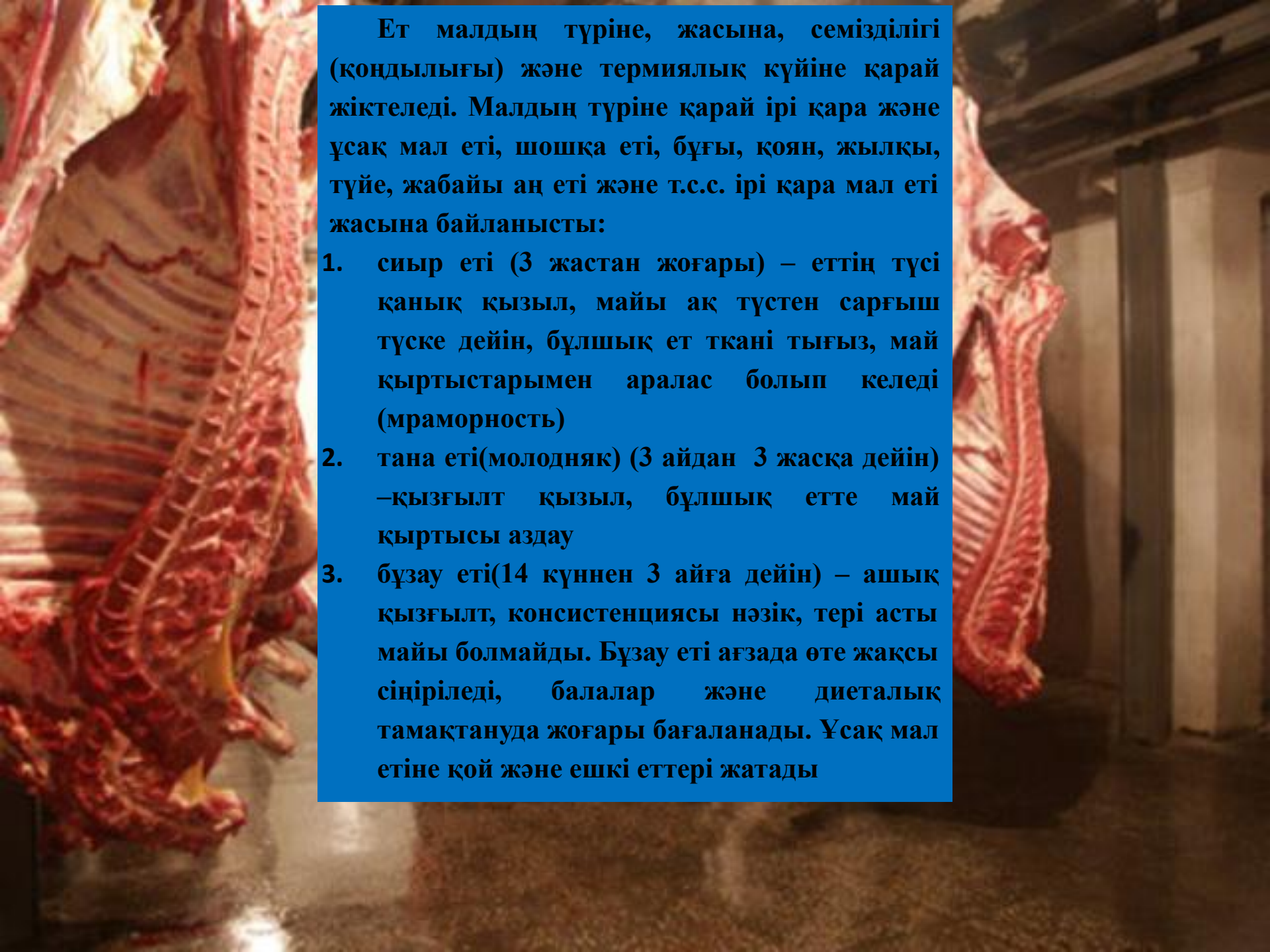


Ет жартылай
фабрикаттарын және
аспаздық өнімдерін сақтау
және сапасын сараптау



Ет және ет өнімдері ең құнды тамақ өнімдеріне жатады. Олар адам ағзасына қажетті толық құнды ақуыз, май және басқа заттардың көзі болып табылады. Ет өнімдері келесі топтарға бөлінеді: мал етінен жасалған, үй құстарының етінен жасалған, субөнімдері, жартылай фабрикаттар, шұжық өнімдері, ыстамалар(копчености), ет консервілері.

The background image shows two animal carcasses hanging vertically in a meat processing facility. The carcasses are partially skinned, revealing the underlying muscle and bone structure. The lighting is somewhat dim, and the overall scene is industrial.

Ет малдың түріне, жасына, семізділігі (қондылығы) және термиялық күйіне қарай жіктеледі. Малдың түріне қарай ірі қара және ұсақ мал еті, шошқа еті, бұғы, қоян, жылқы, түйе, жабайы аң еті және т.с.с. ірі қара мал еті жасына байланысты:

1. сиыр еті (3 жастан жоғары) – еттің түсі қанық қызыл, майы ақ түстен сарғыш түске дейін, бұлшық ет ткані тығыз, май қыртыстарымен аралас болып келеді (мраморность)
2. тана еті(молодняк) (3 айдан 3 жасқа дейін) –қызғылт қызыл, бұлшық етте май қыртысы аздау
3. бұзау еті(14 күннен 3 айға дейін) – ашық қызғылт, консистенциясы нәзік, тері асты майы болмайды. Бұзау еті ағзада өте жақсы сіңіріледі, балалар және диеталық тамақтануда жоғары бағаланады. Ұсақ мал етіне қой және ешкі еттері жатады

Термиялық күйіне байланысты еттер былай бөлінеді:

- булы ет - малды соя салысымен алынатын ет, бұлшық ет қалыңдығындағы температура 34°C тан төмен емес. Мұндай еттер пісірілген шұжық жасау өндірісінде қолданылады.
- суытылған ет - бұлшық ет қалыңдығындағы температура 12°C тан жоғары емес, мұндай ет сақтауға тұрақсыз.
- салқындатылған - бұлшық ет қалыңдығындағы температура 0°C тан 4°C аралығында, мұндай еттің тағамдық құндылығы мен аспаздық сапасы басқаларымен салыстырғанда жоғары.
- тоңазытылған - бұлшық ет қалыңдығындағы температура -18°C , мұндай еттер ұзақ сақталады, бірақ олардың дәмдік және тағамдық қасиеттері төмендеу.
- ерітілген - бұлшық ет қалыңдығындағы температураны қоршаған орта температурасына дейін жеткізу арқылы ериту кезінде ет шырыны көп бөлініп, еттің тағамдық құндылығы төмендейді.
- қайта тоңазытылған еттер сатуға жіберілмейді, тоңазытылған етпен салыстырғанда түсі күңгірт болып келеді.

- ▣ **Субөнімдер** малдың түріне байланысты: сиыр, қой, шошқа, ал тағамдық құндылығы бойынша I және II категорияға бөлінеді. Субөнімдердің құрамында ақуыздар(9,5—19,7%), майлар(2,34 16,1%), минералды заттар (0,5—1,5%), витаминдер болады. Энергетикалық құндылығы 100 г субөнімде 87—185 ккал құрайды.







Ет жартылай фабрикаттары — ет комбинаттарында суықтай өңделген, аспаздық өңдеуге дайын ет өнімдері. Жартылай фабрикаттар еттің түріне байланысты (сиыр, шошқа, қой, құс еті); өңдеу әдісіне (натурал, кесектелген (рубленые), аунатылған (панированные)); термиялық күйіне қарай (салқындатылған, тоңазытылған) жіктеледі. Натурал жартылай фабрикаттар порциялық, ірі кесекті, ұсақ кесекті болып бөлінеді. Жартылай фабрикаттарға зразы, котлеттер, тұшпара, манты, ет фаршы, фрикадельки т.б. құс етінен жасалған жартылай фабрикаттарды негізінен тауықтар мен балапандардан дайындайды.



Ет ыстамалары (мясокопчености) — сиыр, қой, шошқа шикізаттарының жекелеген бөліктерінен дайындалған, тұздалған және термиялық өңделген өнімдер. Ет ыстамалары қолданылатын ет түріне байланысты сиыр, шошқа, қой; термиялық өңдеу түріне байланысты: шикілей ысталған $18-22^{\circ}\text{C}$ -та 5 тәулік түтінмен өңдеу, пісірілген, пісіріліп ысталған, көмбеленген (запеченные) немесе қуырылған болып бөлінеді.



Шұжық өнімдері — бұл ет фаршына немесе ұсақталған субөнімдерге тұз және татымдықтар қосылып, қабыққа салынған және толық дақын болғанша термиялық өңделген ет өнімдері. Шұжық өнімдері жоғары тағамдық құндылығымен сипатталады, 100 г шұжықтың калориясы 170 - 560ккал.



Ет консервілері — бұл алдын-ала өңдеуден өткен, ыдысқа салынып, аузы тұмшаланып жабылған және 100° Стан жоғары температурада стерильденген ет өнімдері. Ет консервілерінің жіктелуі: мақсаты бойынша:

- жалпы тұтынуға арналған
- балалар және диеталық тамақтануға арналған

Жылулық өңдеу режимі бойынша: стерилденген және пастерленген;
Дайындау әдісі бойынша — өз сөліндегі консервілер, паштетті, турамалы;

Қолданылуына байланысты — дәмтатым және түстік;

Шикізаттың түріне байланысты — еттен, субөнімнен, тауық етінен жасалған, етөсімдік, майлыбұршақты болып бөлінеді.

□ Нарыққа түсірілген ет және ет өнімдерін міндетті түрде сараптау жүргізеді. Нарыққа түскен еттің тексерілген, тексерілмегенін оған тәуелсіз сараптау жүргізу арқылы тексереді.

Ет комбинаттарында сараптаудан өтіп таңба басылған ет және ет өнімдері фирмалық дүкендерге таратылуға жіберіле береді. Нарықта ет және субөнімдері таратылғанда, тек дені сау малдардан таратылады. Ет және ет өнімдерінің сараптауын нарықта, ветеринарлық тәжірибесі бар немесе инспекторлық тәжірибесі бар дәрігер ғана тексереді. Нарықтың территориясына сатуға түскен ет және ет өнімдері міндетті түрде нарықтың сараптау лабораториясында вет-санитарлық бақылаудан өтеді.

Жеке тұлғалармен немесе кәсіпорын сатушыларымен сонымен қатар, басқа елдерден таңбаланып әкелінген ет және ет өнімдерін қайта сараптаудан өткізуге жіберіледі. Мемлекеттік ветеринарлық қызмет құжаттары және сәйкес таңбасы бар ет өнеркәсібінде сараптаудан өткен ет және ет өнімдері қайта санитарлы бақылаудан өткізілмейді

- Барлық ет консервілері үшін оптималды сақтау температурасы 0°C , шыны ыдысқа бөлшектелген ет консервілерін қараңғы қоймада сақтау қажет. Консервілердің сақтау мерзімі олардың МЕСТ-қа сәйкес стандартында көрсетіледі, сақтау мерзімі. Консервілерді сақтау ұзақтығы олардың түріне, сақтау мерзіміне және температурасына, бөлшектелген ыдыс сапасына байланысты.

Назарларыңызға рахмет!!!