


Алматы технологиялық университеті

Тағам өнімдерінің технологиясы кафедрасы

Дәстүрлі емес қоспалар қосылған тамақ өнімдерінің қасиеттерін зеттеу

Жетекші: т.ғ.к., доцент м.а. Кузембаева Г.К

ТОП-12-1 топ студенті Ибрагимова Ф.

- 
- ▶ Жұмыстың өзектілігі. Қазіргі заманда көптеген елдердегі тамақ өнімдерін өндірушілер үшін өндірістегі шығарылатын тағамдардың ассортиментін кеңейті және жаңа профилактикалық бағыттағы тағамдарды өндіру өзекті мәселелердің бірі болып табылады.
 - ▶ Жұмыстың мақсаты – негізгі тамақ өнімдерінің, соның ішінде ұлттық тағамдардың ассортиментін кеңейтіп және олардың биологиялық құндылығын арттыру.
 - ▶ Жұмыстың міндеттері:
 - Өнімнің химиялық құрамын, дайындалу технологиясын, тағамдық құндылығын зерттеу
 - Өнімді байыту жолдарын қарастыру
 - Ұсынылып отырған өнімнің тағамдық құндылығын зерттеу, технико-технологиялық картасын, калькуляциялық картасын жасау.

Барлық қазақтың ұлттық тағамдарын қазіргі заманғы ерекшеліктерді ескере отырып төмендегідей жіктеуге болады:

салқын тағамдар (салқын тағамдар және ет, балық, құс еті жеңіл тағамдары, салаттар): қазақша салат; «Алматы» салаты; «Шал,ам» салаты; қазы–салат; ет–салат; «Көктем» салаты; алма–салат; шомыр–салат; қазақша шалқан салаты; «Туған жер» салаты; қызанақ қосылған «Асқабақ» салаты; «жаздық» салат; сирақ–салат; «өкпе–бауыр» салаты; «Әсем» салаты; пияз қосылған жылқы еті салаты; қияр қосылған жая салаты; майонез қосылған ми; түрлі еттер; құйрық–бауыр; шұжықтаған тауық; Алматыша үйрек; орамаланған қабырға; салқын әсіп немесе ми шұжық; қазақша орама; турамаланған төс; «Қазақстан» ассорти; түркістан ассорти; Есік балық ассорти; ауыл ассорти; ысталған жылқы еті ассорти; балқаш тістемесі; уылдырық салынған жұмыртқа; гарнирлі Каспий майшабағы;

– бірінші тағамдар (құма көжелер, тұз көжелер, сүт көжелер, мөлдір көжелер, салқын көжелер: сүйек сорпасы; қазақша тұз көже; каспийше балық тұз көжесі; жылқы етінің ыстамаларын қосқан тұз көже; құрт сорпа; қазақша қой еті бар күріш көже; жарма көже; тары көже; жүгері көже; бауырсақ сорпа; ащы сорпа; әр түрлі жармалар салынған қой басы еттерінен көже; субөнімдер сорпасы; ішек–қарын сорпасы; балық сорпа; кеспе–көже; ет–кеспе; үзбе көже; тұшпара көже; қою кеспе; сүт кеспе; қазақша көк сорпа; суық сорпа;

– екінші тағамдар (ет, балық, құс еттерінен, ет және балық өнімдерінен, жармалардан, бұршақтардан, жұмыртқа мен сүзбеден, ұн өнімдерінен дайындалатын тағамдар); қазақша қауап; бауыр–қауап; қой еті қауабы; ауыл қауабы; бүйрек қауабы; балық қауабы; қазақша бастырма; қой басы; қой етінің белдемесі; төстік; тықпаланған жамбас; көк турамалары салынған жауырын; қозы етінен қуырма; бұқтырылған ет; қазақша қуырдақ; сирақ қуырдағы; ет қуырдағы; құс еті немесе қоян етінен қуырдақ; картоп қосылған жылқы ыстамалары; әсіп; ми–шұжық; қой ішегі; қатық қосылған сирақ; алматы биточкилері; жастар котлетасы; медеу балапан еті; береке балапан еті; алма қосылған қырғауыл еті; палау; құс еті қосылған палау; мейіз палау; ыстама қосылған палау; мейіз және өрік қосылған палау; каспий палауы; асқабақ қосылған палау; қазақша ет; қазақша кеспе; жусай қосылған кеспе; субөнімдер қосылған кеспе; ет сықпа қосылған кеспе; құс еті қосылған кеспе; бүйрек қосылған кеспе; манпар; ет–кеспе; салмасы бар ет; піскен ет қосылған салма; ашымаған қамырдан дайындалған ет мәнтісі; ет және асқабақ салынған мәнті; асқабақ мәнтісі; балық тұшпарасы; ірімшік салынған мәнті; ашыған қамыр мәнтісі; ашыған қамырдан ет және асқабақ мәнтісі; қуырылған мәнті; тұшпара; балық тұшпарасы; субөнімдер пирожкиі; ет салмалы бөліштер; тандыр самсасы; асқабақ орамасы; тәтті тағамдар мен сусындар: алма–құймақ; жүзім құймақ; тары талқан; жент; қазыжент; құрғақ майсөк; бал қаймақ; бал қосылған ірімшік; қазақша демделген шай; көк–шай; шекер – шай; бауырсақтар; дәмді–нан; таба–нан; шелпек.

Дүние жүзіндегі халықтардың тағамдарының ішінде көп тараған түріне осы тұшпара тәрізді тағамдарды айтуға болады. Мысалы орыстың пельмени тағамы ұннан, жұмыртқадан және судан (кей жағдайларда сүттен) оның ішіндегі шабылған еттен немесе балықтан тұрады. Ет салмасы сиыр, қой, шошқа еттерінен және оларға дәм беретін әр түрлі дәмдегіштерден, пияздан, кейде сарымсақтан тұрады. Орыс пельмендерін кейде аю, бұғы, қаз, шошқа майынан, картоптан, қырыққабаттан да дайындайды.

Дайындау тәсілі: қайнап тұрған суға немесе сорпаға салып бетіне қалқып шыққаннан соң 2-5 минуттай қайнатып түсіреді. Дайын тағаға әр түрлі соустар қосып беріледі.



Осы тағамға ұқас тағамдардың бірі - Баоцзы . Қытайда кең тараған, буда пісірілетін тағам. Қамыр ашытылған, ал салма ретінде ет өнімдері немесе өсімдіктер (қырыққабат, саңырауқұлақ, асқабак және осылардың құрамасын) пайдаланады. Көбіне шошқа етінің турамасына қырыққабат қосып түйіледі Қытай тұшпарасының 2600 жылдан астам тарихы бар. Тұшпара Қытайдың дәстүрлі дәмді тағамы әрі ең уәкілдік сипатқа ие Қытай тағамы. Қытайлықтар жаңа жыл мерекесін тойлаған кезде, жаңа жылға қараған түнгі « Жаңа жыл тағамы» - тұшпараға ерекше мән беріп, қадыр тұтады. Қытайдың тез тоңазытылған тұшпарасы қиырдағы Жапония, Сингапур, Малайзия қатарлы елдерде сатылады. Биыл маусым айында жарыс додасын бастаған Нью-Йорк таяқ доп жарысында, тұшпара айтулы тағамға айналды. Бұл шығыс тағамдарының батыс елдерінде басты ағымға айналғанының нышаны.



Украин халқының варениктері салмасы бар ашымаған қамырдан дайындалады. Салма ретінде шабылған ет, көкөністер, саңырауқұлақтар, жемістер мен жидектер, сүзбе пайдаланылады. Дайындау тәсілі орыстың пельмениіне ұқсас. Ет салмалы варениктер кейде қайнатылып піскеннен соң майда қуырылады



Түріктерде, Балкан түбегінде, Орталық және оңтүстік Азияда және т.б елдерде долма (толма, сарма) тағамы дайындалады. Ішінде салмасы бар көкөніс жапырақтарына (көбіне жүзім жапырақтары) оралған тағам. Салма күріш негізінде, ішіне қайнатылып піскен ет турамасын қосуы мүмкін



Итальян халқының равиоли тағамы да ашымаған қамырға салма ретінде ет, балық, құс еті, көкөністер және жемістер оралады



Швед халқының кропкакор аспаздық өнімі қазақтың тұшпарасына ұқсас. Бірақ мұнда қамыр піскен картоп, ұн және жұмыртқадан дайындалады. Салма ретінде қуырылған пияз, қыртыс май және ветчина салынады.

Тұтынушыға кропкокар үстіне май, кілегей немесе брусника джемін құйып беріледі





Бурят халқының Позы тағамы қамырға оратылған ет деген мағына береді. Позылар буда пісіріледі. Салмасы туралған ет пен пияз



Тұшпараға ұқсас тағамның бірі хинкали. Кавказ халықтарында көп тараған Хинкали тұшпара тәрізді қамыр жаймасына оралған ет турамасынан тұрады. Айырмашылығы ет турамасына кинза қосылады, ал қамырға жұмыртқа қоспайды. Хинкалидің ерекшелігі құрамындағы ет селінде.

Өзбек асханасындағы тағамның бірі чучвара деп аталады. Тұшпара тәрізді дайындалады, ет салмасына шошқа еті қолданыламайды. Жақсы дайындалған чучвараға етт пен пиязды ет тарттықштан өткізбеу өткір пышақпен кесінділейді. Турама құрамына тмин қосылады. Чучвара көкбіне сорпамен жіберіледі. Дәмдегіштер ретінде асханалық сірке қышқылы, майдалап туралған көктер, майдалап туралған қызынақ, парика, ащы бұрыш соусы пайдаланылады.



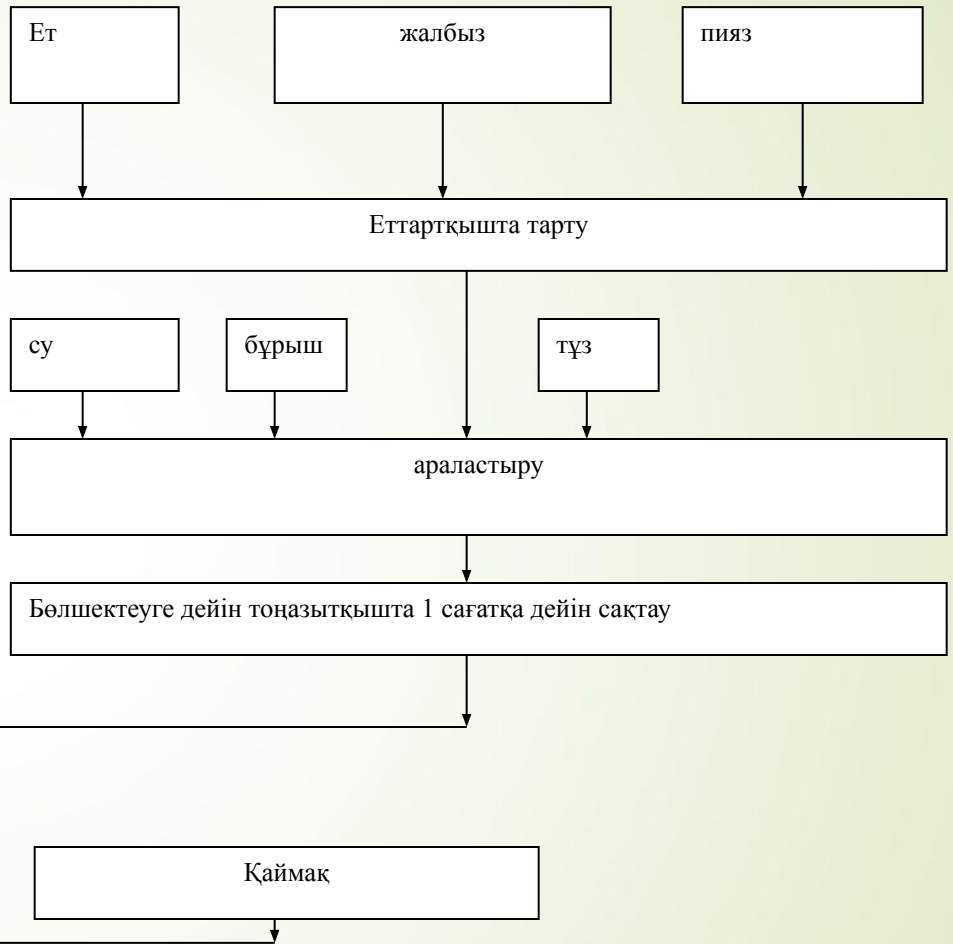
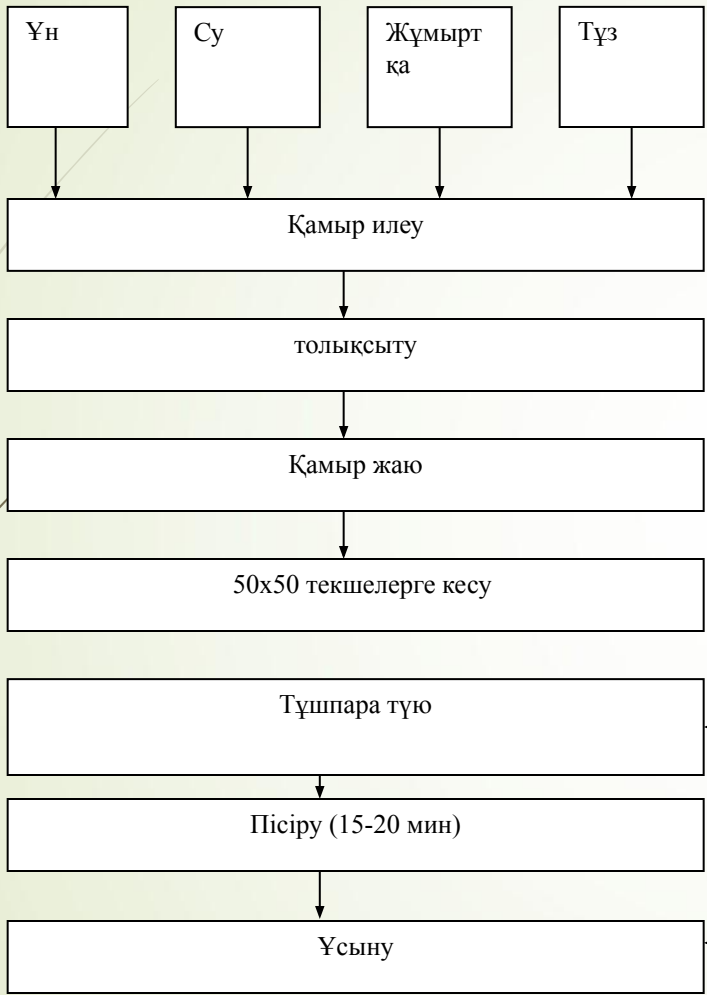


Жалбыздың балғын және кептірілген жапырақтары қолданылады. Оны бұқтырылған қырыққабатқа, сәбізге, бұршаққа қосады. Көкөніс көжелеріне, ет маринадтарына, балыққы, ірімшік тағамдарына қосуға болады. Оны кондитерлік өнімдерді хош иістндіру үшін де қолданады.

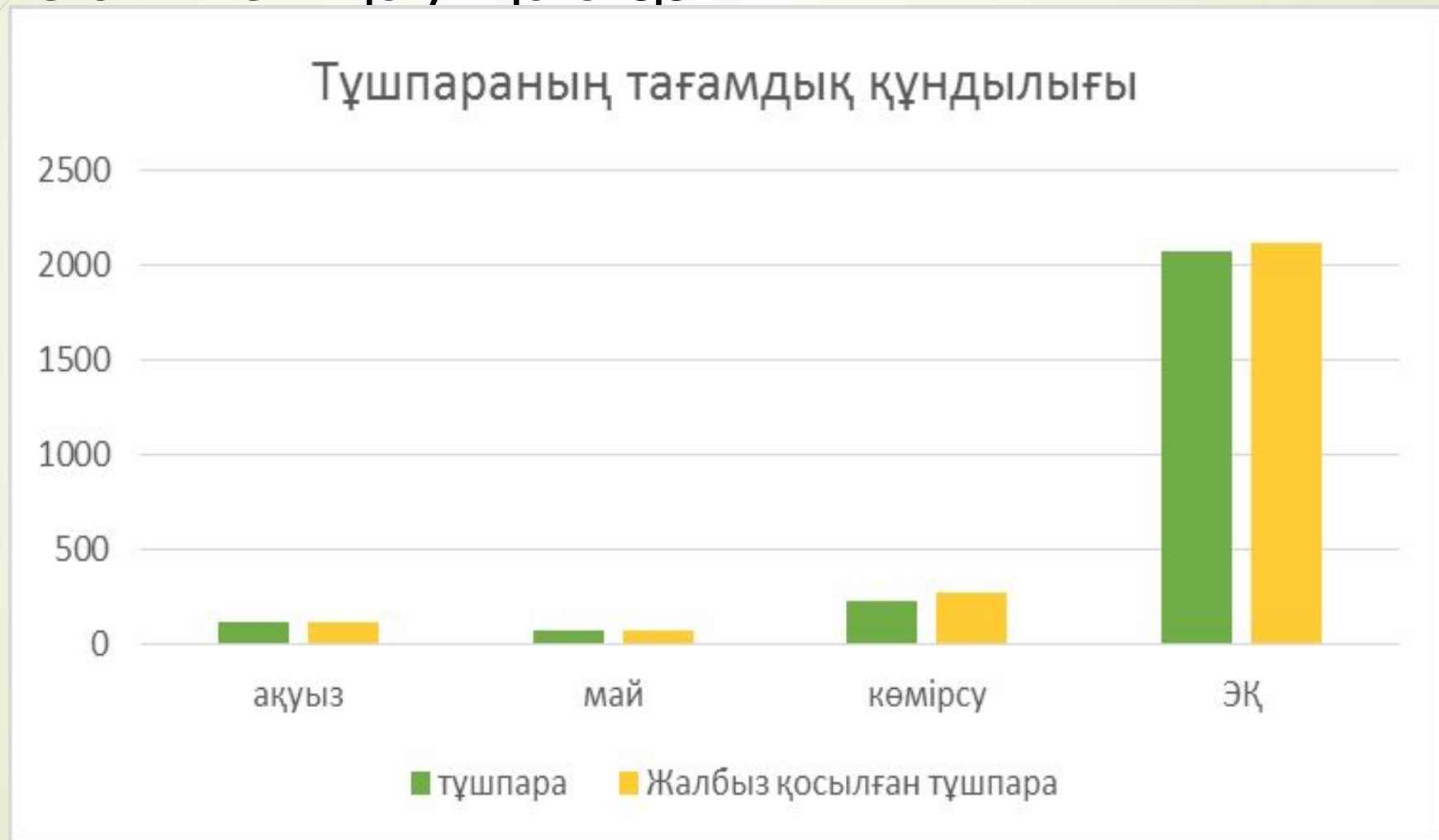
Жалбыздың химиялық құрамы

<u>Дәрумендер</u>	
А дәрумені	212 мкг
В1 дәрумені	0,082 мг
В2 дәрумені	0,266 мг
В5 дәрумені	0,338 мг
В6 дәрумені	0,129 мг
В9 дәрумені	114 мкг
С дәрумені	31,8 мг
РР дәрумені	1,706 мг
<u>Макроэлементтер</u>	
Кальций	243 мг
Магний	80 мг
Натрий	31 мг
Калий	569 мг
Фосфор	73 мг
<u>Микроэлементтер</u>	
Темір	5,08 мг
Цинк	1,11 мг
Мыс	329 мкг
Марганец	1,176 мг
<u>Тағамдық құндылығы</u>	
Калориялығы	70 кКал
Ақуыздар	3,75 гр
Майлар	0,94 гр
Көмірсулар	6,89 гр
Тағамдық талшықтар	8 гр
Су	78,65 гр
Күл	1,76 гр
Қаныққан май қышқылдары	0,246 гр

Тұшпара тағамының технологиялық сызбасы



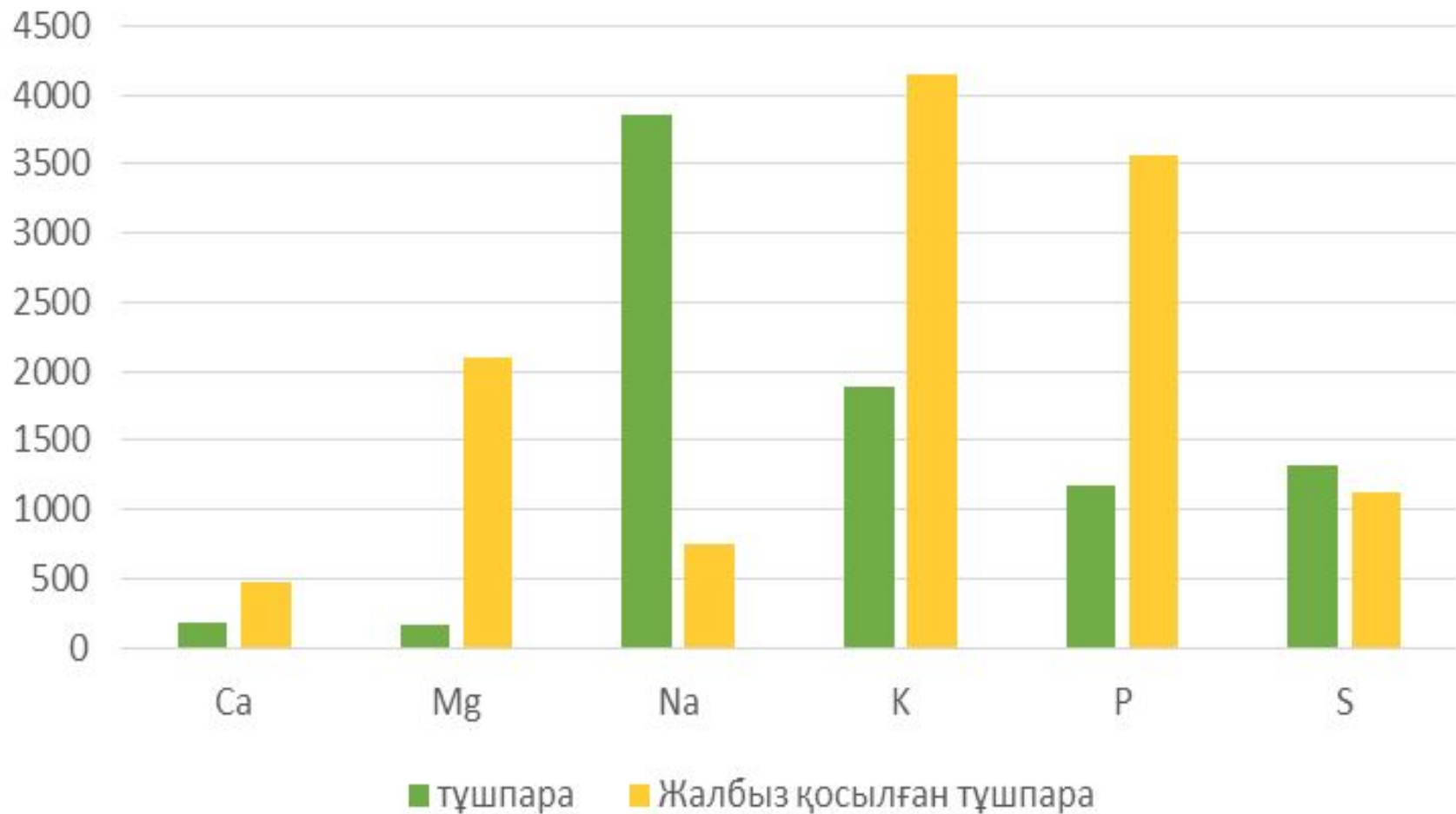
Тұшпаралардың тағамдық құндылығын салыстыру графигі



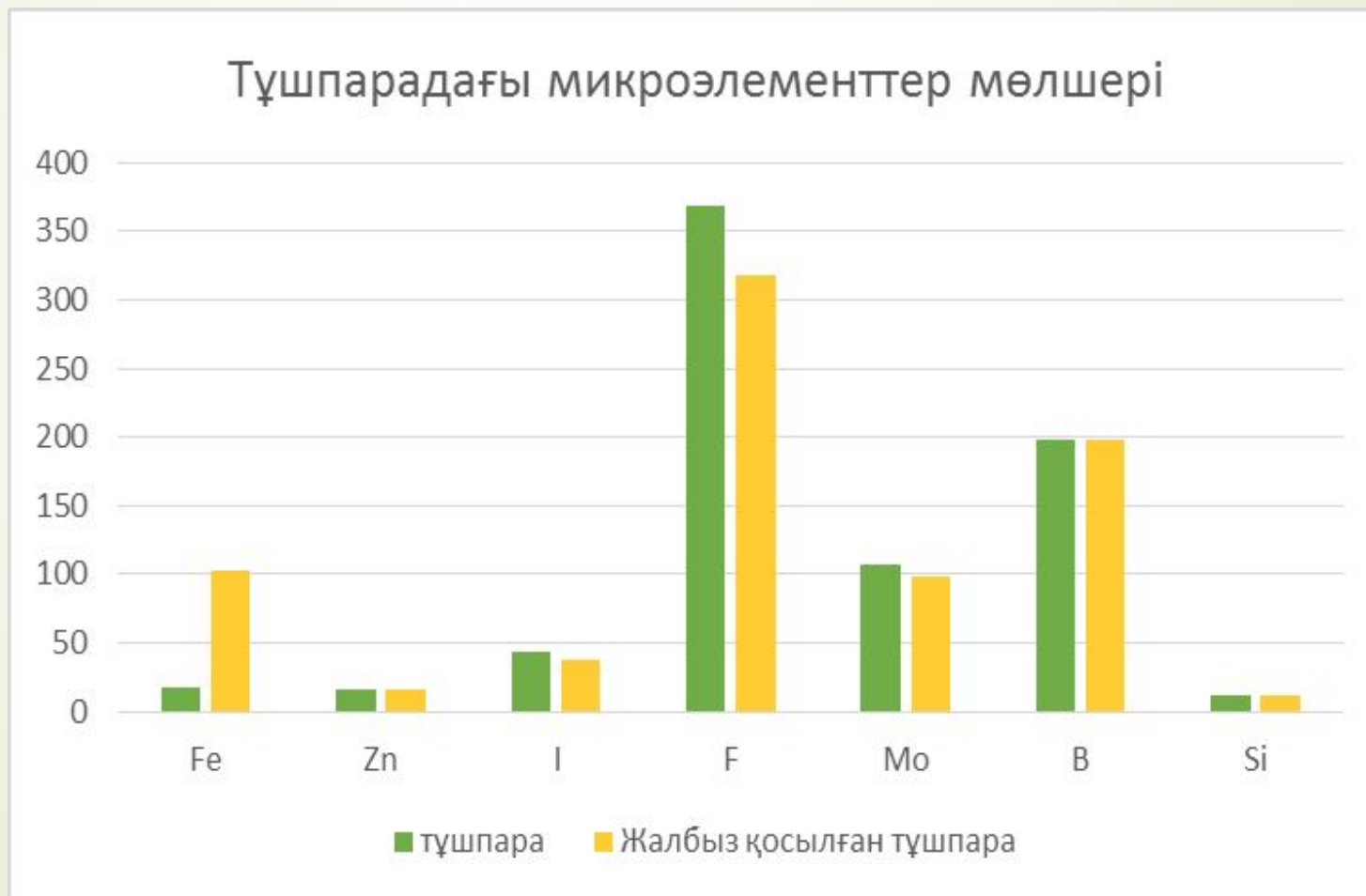
Тұшпаралардың құрамындағы

макроэлементтерінің салыстырмалы графигі

Тұшпарадағы макроэлементтер мөлшері



Тұшпаралардың құрамындағы микроэлементтер мөлшерін салыстыру графигі



Калькуляциялық карта

Шикізаттар атауы	Брутто, г	1 порция брутто, г	1 кг шикізаттың құны,	1 порция құны, тг
			тг	
Тұшпараға арналған қамыр:				
Бидай ұны	700		130	
жұмыртқа	60		450	
Су	260			
Тұз	15		40	
Қамыр шығымы	1000		91	103
Тұшпара:				
Тұшпараға арналған қамыр	450	90	103	9,27
Сыыр еті	584	116,8	1800	210,24
Пияз	50	10	90	0,9
Тұз	9	0	40	0,072
Қара бұрыш	0,2	1,8		0,072
Су	90	0,04		
Турама массасы	560	116,8		
Тұшпара шығымы	1000	200		
Өзіндік құны				220,554

Шикізаттар атауы	Брутто, г	1 порция брутто, г	1 кг шикізаттың құны,	1 порция құны, тг
			тг	
Тұшпараға арналған қамыр:				
Бидай ұны	700		130	
жұмыртқа	60		450	
Су	260			
Тұз	15		40	
Қамыр шығымы	1000		91	103
Тұшпара:				
Сыыр еті	450	90	1800	162
Басты пияз	50	10	90	0,9
Жалбыз	80	16	1000	16
Тұз	9	1,8	40	0,072
Ұнталған қара бұрыш	0,2	0,04	1000	0,04
Су	90	18		0
Турама массасы				
Шығымы	1000	200		179,012



Қорытынды

Осы дипломдық жұмыста тұшпаралардың ең көп кездесетін түрлерінің рецептураларына талдау жасалынды, сонымен бірге жұмыстың ең басты мақсаты – тұшпараның тағамдық құндылығын арттыру жүзеге асырылды. Лабораторялық жағдайда қолданылған жалбыз еzbесі тұшпаралардың биологиялық құндылығын ғана жақсартып қоймай, оның сапасына да септігін тигізді, сонымен бірге органолептикалық көрсеткіштерін, физико-химиялық көрсеткіштерін біршама жақсартты. Экономикалық бөлімде көрсетілгендей оның экономика жағынан тиімділігін де көрсетті.