

Қазақстан Республикасының Білім және Ғылым  
министрлігі  
Семей мемлекеттік Шәкәрім атындағы университеті

# Ет консервілері ассортименті және оларға қойылатын талаптар

Тексерген: Касымов С. Қ.  
Орындаған : Шаудирбаева Г. Б.

Семей 2017 ж

# Жоспар

- Ет консервілері

- Консервілер сапасына қойылатын талаптар

- Консервілерді сақтау

- Қорытынды

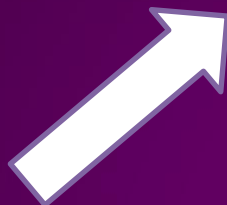
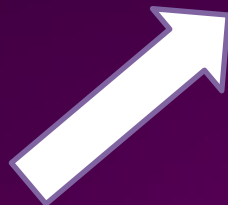
- Пайдаланылған әдебиеттер

Ет консервілері –герметикалық жабылған және термиялық өңдеуден өткен шыны немесе темір банкілерге жабылған ет немесе басқа ет құрамды өнімдер. Консервілердің тағамдық және дәмдік қасиеті бастапқы шикізаттан әлдеқайда жоғары болады. Себебі өндіріс кезінде еттің жеуге жарамсыз алып тастап, әртүрлі қоспаларды қосады.



# Ет консервілері асортименті

Басым энергетикалық құндылығы бар консервілерге құрамында құрғақ заттары көп – бұкытырлған шошқа, қой еттері, сиыр гуляшы, бауыр паштеті, піскен сиыр еті, қарамық ботқасы, желедегі тіл консервілері жатады.



NuMarket.ru



# Консервілер сапасына қойылатын талаптар

Құтылар таза болуы, аққан сұйықтықтың іздерінсіз, қабайған қақпақтарсыз, тот баспаған, қақпақтың және пішінінің қандай да бір деформациясынсыз, лакталған құтылар термотұрақты лакпен қапталуы тиіс. Шыны құтылар түссіз, ішкі және беткі көпіршіктерсіз, таза, қылаусыз және кетіксіз болуы тиіс. Құтының корпусы тегіс, томпайған, батық жерлерсіз және қабырғалардың қалыңдығы біркелкі болуы тиіс.



Ет консервілерінің сапасын құтылардың сыртқы пішінін мұқият тексеру, олардың органолептикалық, химиялық, бактериологиялық көрсеркіштерін анықтау арқылы жүзеге асырылады. Консервілердің сыртқы пішінін бағалауда этикеткасына, сыртқы түріне, құтының герметикалылығына назар аударады.



Бомбаж – бұл құтылардың түбі мен қақпағының ісінуі. Ол микробиологиялық, химиялық, және физикалық болады.



Микробиологиялық бомбаж – құтылардың консерві микроорганизмдерінің тіршілік әрекеті нәтижесінде пайда болатын газдардың консерінен ісінуі. Ол стерилдеу режимінің тиімділіксіз мөлшерде

жүзеге асырылмағандығынан және технологиялық жабдықтардың, [шикізаттар](#), тараның санитарлық жағдайының қанағаттандырылмағандығынан пайда болады. Микробиологиялық бомбажға ұшыраған құтыларды бірден жою



# Консервілерді сақтау

Консервілердің сақтау кезіндегі жарамдылығы құтылардың тұрысына және сақтау температурасына байланысты. Егер құтыларды транспортирлеу кезінде орнын ауыстырса, олардың уақытша герметикалылығы бұзылады, микроағзалар басқа бөлшектерден бөлініп, ауыса бастайды. Осы жағдайда ұзақ сақталған консервілерде микробиологиялық бомбаж туындауы мүмкін.







0 ден 15°C - ге дейін температурада ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75% болғанда қызанақ тұздығы мен тұздалған қырыққабат қосылған ет және етөсімдікті консервілерді қоғамдық тамақтану орындарында 30 тәулікке дейін сақтауға рұқсат етіледі. Құрамалы құтыларда осы көрсеткіштерде - 1,5 жыл, шыны құтыларда – 2 жыл сақтауға болады. Жармасы, макарон бұйымдары, көкөністері бар ет консервілерін толық штампіленген құтыларда – 2 жылға дейін, ал құралмалы және шыны құтыларда – 3 жылға дейін сақтауға болады.



Құтыларды сыртқы  
коррозиядан сақтау  
үшін лактайды немесе  
техникалық  
вазелинмен майлайды.  
Құтылар терлеп  
кетпеуі үшін консерві  
температурасы  
сыртқы орта  
температурасымен  
айырмасы  $3^{\circ}\text{C}$  аспауы  
керек.



# ҚОРЫТЫНДЫ

Ет консервілері адам организмінің май және ақуыз заттарының маңызды көздері болып табылады.

Олар жақсы сіңеді, себебі құрамында ауыстырылмайтын амин қышқылдары бар, олардың ақуыздары адам организмінің фермент жүйесінің әрекеттеріне қатысады.

## Пайдаланылған әдебиеттер:

□ Ет өнімдерін өндіру технологиясы С . Ж.

Баубеков, А. У. Тайчибеков

□ А.Смағұлов. Сертификаттау. Алматы –

2000ж.

Назарлымышызга Рахмет!!!