

Тағамдық концентраттардың класификациясы, тұтынушылық қасиеттері

Орындаған : Жалғас Г
Текерген : Тулаева Г.М.

Тағамдық концентраттар — азық түліктің тез әрі оңай тамақ дайындап алуға болатын арнайы өңделген құрғақ қоспалар.



Тамақ концентраттары қолдануға дайын немесе аз ғана термиялық өңдеуді қажет ететін тамақ өнімдері болып табылады. Оның ерекшелігі – ылғалдылығының төмен болуы (4-12%), тағамдық заттардың жоғары концентрациясы және жоғары сіңімділігі. Тамақ концентраттарының сапасы төмендемей ұзақ мерзім сақталады. Тамақ концентраттарының құндылығы 100 г өнімге шаққанда 330-550 ккал құрайды. Концентраттар жорықтық жағдайда (мысалы, экспедицияда), сонымен қатар үй жағдайында тамақ дайындау үшін қолданады.

Концентрат өндірудің негізгі сатылары: шикізаттарды дайындау, әртүрлі құрамдас бөліктерді рецептураға сәйкес біртекті қоспаға дейін араластыру, буып-түю.




Тамақ концентраттарының ассортименти. Концентраттары тағайындалу және өндіру технологиясы бойынша келесі топтарға бөлінеді: түстік тағам концентраттары; ұн өнімдерінің жартылай фабрикаттары; балалар және емдәмдік тағамына арналған құрғақ өнімдер; сұлыдан жасалған емдәмдік өнімдер; құрғақ таңертеңгі ас.

Түстік тағам концентраттары – бұл алуан түрлі өнім тобы. Оларға бірінші тамақ концентраттары (ет және балық сорпалары, рассольник, солянка, ет бульон кубиктері және т.б.); екінші тамақ концентраттары (күріш, қарақұмық, бидай және т.б. май қосылған ботқалар); десертті тағам концентраттары (кисель, мусс, желе, қайнатылған кремдер, пудингтер және т.б.); сонымен қатар аспаздық соустар концентраттары (ет, саңырауқұлақ, сүт және т.б. соустары).

Ұн өнімдерінің жартылай фабрикаттары кондитерлік (кекс, печенье, торт) және аспаздық (құймақ) өнімдерді жасауда қолданылады. Оларды бидай ұнының қантпен, құрғақ сүтпен, жұмыртқа ұнтағымен, қопсытқышпен, ароматизатормен қоспасы түрінде өндіріп шығарады.

Сұлыдан жасалған емдәмдік өнімдерге Талқан мен Геркулес жатады. Талқан – сұлы дәндерін ұзақ уақыт ылғалды-жылулық өңдеп, тартып және елеп алады. Геркулес жоғары сортты сұлы жармасын қосымша ылғалды-жылулық өңдеп, одан кейін біліктерде ядроларды жаншып алады.





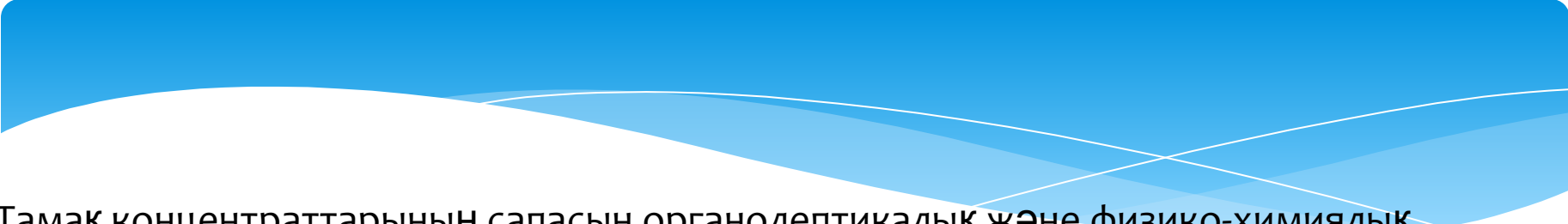
Құрғақ таңғы астар. Бұл топқа үлпектер, жеңіл (жарылған) дәндер, жүгері таяқшалары жатады. Бұл концентраттар қолдану алдында қосымша өңдеуді қажет етпейді. Бидай және жүгері үлпектері сәйкесінше бидай немесе жүгері жармаларын қант-тұзды ерітіндіде пісіреді, кептіреді, жаншиды және қуырады. Жарылған дәндерді автоклав ішіндегі қысымды жылдам азайту арқылы дайындайды. Әндер өз көлемін бірнеше рет жоғарылатады. Мұндай дәндерге қант ұнтағын, қою шырынын, карамель массасын қосылуы мүкін. Жүгері түтікшелері майда жүгері жармаларынан арнаулы аппарат ішіндегі 170-1900С температурада және жоғары қысымда өңдеу арқылы дайындалынады. Мұндай жағдайда жүгері жармасы паста тәрізді массаға айналады. Осы массадан түтікшелер сығымдалынып шығарылады.

Қысымның кенет өзгеруінен дайындаманың көлемі үлкейеді. Қуырылған картоп (чипсы) жұқа картоп жаншымаларын майға қуыру арқылы дайындайды.



Осындай дайын тағамдарға тарыдан дайындалатын жент жатады. Ол - аса кәделі дастархан дәмі. Бұрынырақта жент жасау үшін ақталған тарыны немесе оның талқанын құмшекер, ұнтақталған ірімшік, салып араластырып содан соң қазанда қыздырылған жылқының майының үстіне салып оттың табында араластырады. Жент майды бойына сіңрген соң оны ыдысқа салып салқын жерге қояды. Пайда болған жентті қарында сақтайтын. Сонда ол өзіне тән дәмі мен хош иісін жоймай ұзақ сақталынады. Қазіргі кезде ақталған тарыдан және оның талқанына құмшекер, сары май, өрік, мейіз және т.б. тәттілік тағамар қосу арқылы дайындалынады.

Тамақ концентраттарын сақтау құрғақ, желдетілетін, қараңғы бөлмелерде 10-15^oC температурада 75% дейін салыстырмалы ауа ылғалдылығында жүргізілу керек. Сақтау мерзімі шикізат құрамы мен орама түріне байланысты және мына шекте бекітілген: майсыз концентраттар үшін– 8-10 ай; май қосылған концентраттар үшін– 6-7 ай; сүт негізінде жасалған және сұлы концентраттары үшін– 3-4 ай. Құрғақ таңертеңгі тамақ 15-20 күн, жүгері таяқшалары – 6 айға дейін, қытырлақ картоп – 5 күн сақталады



Тамақ концентраттарының сапасын органолептикалық және физико-химиялық көрсеткіштермен бағалайды. Брикеттер дұрыс пішінді, қалыңдығы бойынша біртекті болу керек. Сусымалы концентраттар тығыздалмаған түйіршіктер болуы мүмкін. Дәмін, иісін, түсін және концентрациясын концентраттан затбелгіде көрсетілгендей әдіспен тамақ жасап анықтайды. Физико-химиялық көрсеткіштерден нетто массасын, ылғалдылығын, қышқылдылығын, қанттың, тұздың, майды, күлдің массалық үлесін, минералды және металл қоспа мөлшерін, нан зиянкестерімен зақымдануын (рұқсат етілмейді), пісіру ұзақтығын анықтайды.

Ақаулары бар тамақ концентраттары саудаға жіберілмейді: сусымалылығының жоғалуы, ылғалдану, ашуы, нан зиянкестерімен зақымдануы.

Тамақ концентраттарын буып-түю үшін термопісірілетін материалдан жасалған пакеттер, ішіне пергамент салынған қос пакеттер, іші полимермен жабылған немесе пергамент төселген қораптар, целлофан немесе қағаз пакеттер қолданылады. Әр орама бірлігіне сурет салынады, маркіленеді және қолдану бойынша нұсқаулар көрсетіледі.

Құймақ ұны-
Стандарттау жөніндегі нормативтік
құжаттың белгіленуі - СТ РК 50366-2008



Жұлдызшалары бар көже-
Стандарттау жөніндегі нормативтік
құжаттың белгіленуі -СТ ТОО
150840015145-003-2016



Назарларыңызға рахмет!

