

ШҰЖЫҚ ӨНІМІН СЫНАУ, БАҚЫЛАУ

ТАҒАМДЫҚ ЖӘНЕ БИОЛОГИЯЛЫҚ ҚАСИЕТІ.
ШҰЖЫҚ-ФАРШТАЛҒАН ЕТ, ТҰЗ ДӘМДЕУШТЕР
ҚОСЫП ТЕРМИЯЛЫҚ ӨНДЕЛГЕН НЕМЕСЕ
ДАЙЫНДАЛҒАНҒА ДЕЙІН ФЕРМЕНТАЦИЯДАН
ӨТКІЗІЛГЕН ӨНІМ. ШҰЖЫҚ ӨНІМДЕРІНІҢ
ТАҒАМДЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ ЖОҒАРЫ, ШҰЖЫҚҚА ІРІ
ҚАРА МАЙЫНЫҢ ОРНЫНА ТЕЗ ҚОРЫТЫЛАТЫН
ШОШҚА МАЙЫН ҚОСАДЫ. ШҰЖЫҚ ТҮРІНЕ ҚАРАЙ
ҚҰРАМЫНДА 26 – 71,6 % СУ, 9,5 – 20,9 % БЕЛОК,
13,5 – 47,8 % МАЙ, 1,8 – 2,7% КӨМІРСУ ЖӘНЕ
2,4-4,8 % КҮЛ БАР. 100 Г ӨНІМДЕГІ
ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ 711 – 2059 КДЖ.

Шұжық өнімі барлық мал түрлерінің етінен оларға май, белок препараттарын, тұз дәм беретін қоспалар, жұмыртқа, ұн, крахмал, жарма т.с.с. қоспалар қосу арқылы жасалады.

Қазіргі кезде бізде олар дайындалуына қарай пісірілген, ысталған, қақталған, жартылай ысталған, жартылай қақталған сияқты 300-ден астам түрі шығарылады.

Шұжық өнімнің негізгі шикізаты барлық мал түрлерінің және құс еті болып табылады. Аз мөлшерде шұжық сойған малдың қосымша өнімдерінен, мал қанынан да жасалады.

- Шұжыққа ет шикізаты тек сау малдардан алынады. Олардың кір, таңбалаған, қанталаған, көгерген жерлері алынып ыстық /50^oC/ артынан суық сумен жуылады.
- Амалсыздан /ауыру/ сойылған мал еттері мен қосымша өнімді ветсанбақылау орындарының рұқсатымен тек заласыздандырылғаннан кейін ғана қолданылады.
- Шұжыққа салқындатылған, жібітілген сиыр, шошқа еттері, ал пісірілген шұжық дайындағанда жас етті де қолдануға болады.
- Ысталған, жартылай ысталған шұжық әзірленгенде екі рет қатырылған ет алуға болмайды.

- Қосымша өнімдерді жас, салқындатылған, жібітілген күйінде қолдана беріледі.
- Шұжық өнімдері келесі түрлерге бөлінеді: пісірілген, жартылай ысталған, шикілей ысталған, пісіріліп ысталған, ливерлі, зельцтар.
- Пісірілген шұжық - өңдеу кезінде қуырып, содан кейін пісірілген өнім. Ливер шұжығы – негізінен пісірілген шикізаттан немесе шикі шикізаттан пісіру және суыту әдісін қолдану арқылы дайындалатын өнім. Қан қосылған ет өнімдері – ет наны, шұжық, зельцтар фаршына қан қосып жасаған өнім. Ет наны – металл формасында пісірілген шұжық фаршынан дайындалған өнім. Зельцтар – пісірілген шұжықты ұсақтап турап екі жағынан престелген, сопақша формалы қапталған немесе қапталмаған өнім. Жартылай ысталған шұжық – дайындау үрдісі кезінде қуырып және пісіріп содан кейін ысталған және кептірілген өнім. Шикілей ысталған шұжық - өңдеу кезінде суықтай ысталған содан кейін кептірілген өнім.



- Шұжықтың органолептикалық көрсеткіштері: сыртқы түр сипаты - таза, ақаусыз, дақ, зең түспеген, құрғақ болуы тиіс. Сыртқы қабы шұжық етіне жабысып, бірігіп тұрады. Шикі ысталған шұжық қабының сыртында құрғақ, ақ ішіне өтпеген азынаулақ зеңнің болуы мүмкін.
- Шұжықтың тіліндісі. Шұжық еті біртұтас; шошқа майы біркелкі орналасқан, үлкендіктері бірдей; майының түсі ақ не болмаса қызғылт тартқан; кейбір шұжық түрлерінде техникалық шикізаттарға сәйкес шошқа майының сарғайған кесектері кездесуі мүмкін: шұжық етінің түсі біркелкі, бөтен түс байқалмайды.
- Иісі мен дәмі. Пісірілген шұжық хош иісті, аздап тұзды болғанмен дәмі жағымды; ысталған, жартылай ысталған шұжықтар-жұпар, аздап түтін иісті, дәмі жағымды, аздап тұзды, бөтен дәм және иіс байқалмайды.



- Түсі. Пісірілген шұжық және ет нанын көлденең кескенде фаршы ақшыл қызыл, шикілей ысталған шұжықтікі қызыл, ливер шұжығыныкі және паштеттікі сұр түсті болады. Фарштың түсі сыртқы қабығынан ортасына қарай біртекті сұр дақтарсыз болуы керек. Барлық шұжықтың шпигі ақ немесе ақшыл қызыл болады.
- Физикалық – химиялық көрсеткіштері. Пісірілген шұжық өнімінің сапасына келесі талаптар қойылады: тұз мөлшері 2-3 %, жылы (мамыр және қыркүйек айларында) кезде тұз мөлшері 2,5 % дейін жіберіледі.

ҚОРЫТЫНДЫ

ЖҮРГІЗІЛГЕН ҒЫЛЫМИ ЖӘНЕ ТӘЖІРИБЕЛІК ЗЕРТТЕУЛЕР НӘТИЖЕСІНДЕ ШҰЖЫҚ ӨНДІРІСІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ЖӘНЕ САЛАЛЫҚ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІНЕ ҚАРАЙ БАСҚАРУШЫЛЫҚ ЕСЕП ПЕН АУДИТТИ, ІШКІ ШАРУАШЫЛЫҚ БАҚЫЛАУДЫ ЖЕТІЛДІРУ МАҚСАТЫНДА ТӨМЕНДЕГІДЕЙ ҰСЫНЫСТАР ЖАСАЛЫНДЫ:

ТӘЖІРИБЕЛІК ЗЕРТТЕУДІҢ НӘТИЖЕСІНДЕ ШҰЖЫҚ ӨНДІРІСІН ШИКІЗАТПЕН ЖАБДЫҚТАУДЫ ІСКЕ АСЫРАТЫН НЕГІЗГІ БАҒЫТТАРДЫ АНЫҚТАП, ЗЕРТТЕУ ЖҮРГІЗГЕН ҰЙЫМДАРДЫҢ ТӘЖІРИБЕЛІК ҚЫЗМЕТТЕРІ ҮШІН ЖАБДЫҚТАУ – ДАЙЫНДАУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ҚҰРЫЛЫМЫН ЖИНАҚТАЛҒАН ТҮРДЕ ҰСЫНЫП, ЖАБДЫҚТАУ-ДАЙЫНДАУ ҚЫЗМЕТІНІҢ НЕГІЗГІ ШЫҒЫНДАРЫН ТОПТАП, ӨНДІРІСТІК МАТЕРИАЛДЫҚ ҚОРЛАРДЫҢ АЙНАЛЫМДЫЛЫҒЫН ЖЕДЕЛДЕТУ БОЙЫНША ТӘЖІРИБЕЛІК АСПЕКТІЛЕРДІ ҚАРАСТЫРЫП, ШҰЖЫҚ ӨНІМІНІҢ ӨЗІНДІК ҚҰНЫН ҚАЛЫПТАСТЫРАТЫН ШЫҒЫНДАР БАПТАРЫНЫҢ ЕҢ ҰТЫМДЫТОПТАМАСЫНҰСЫНДЫҚ.



НАЗАРЛАРЫҢЫЗҒА РАХМЕТ!

ОРЫНДАҒАН:Кабдылдаев

Айдар СМҚ-311