

Ет өнімдерін салқындату және сақтау

* Орындаған: Орынбасар Н.Қ
Тобы: Тпп-17к(2гр)

Жоспары:

1.Еттің химиялық құрамы.

**2.Ет өнімдерін салқындату
және сақтау.**



Төрт түлік мал етінің химиялық құрамы малдың түріне, тұқымына, жынысына, жасына, қоңдылығына тығыз байланысты. Қолда өсірілген малдың етінде орта есеппен 52,8-73,7 пайыз су, 15-20,3 пайыз белок, 5,8-29,4 пайыз май, 0,8-1,1 пайыз күл болады. Және де әрбір мал түлігі етінің бір-бірінен биохимиялық құрамы мен дәмі жағынан айырмашылығы бар. Сиыр етінде гистамин көп болса, мал етіне қарағанда құс етінде коллаген мен эластин аз және жеңіл қорытылады. Мамандар еттің өте пайдалы тағам екенін, алайда оны шамадан артық жеудің зиян келтіруі мүмкіндігін еске салады. Жалпы, жеңіл дене еңбегімен шұғылданатын ересек кісілерге күніне 150-200 грамм ет жеу жеткілікті.

ЕТТІН ДЕНСАУЛЫҚҚА ПАЙДАСЫ



Жылқы еті ем болатын ауру түрлері өте көп. Мәселен, бүйректі емдеу үшін жылқы етін қақтап пісіріп, сүтпен бірге ішіп-жейді. Ми қызметіне, есте сақтау қабілетін арттыруға жылқының жүрегі пайдалы екен. Ағза жасушаларын жаңартып отыратын, бойға күш-қуат беретін қасиетін де мамандар дәлелдеген.



Ет — ет комбинатында сорғыған (ұшаны мүшелеген соң табиғи жағдайда немесе тоңазытқышта 6 сағаттай сақталған және сорғыған), салқындатылған (еттің ішіндегі температура 0—4° С-қа дейін жеткізіледі), мұздатылған (6° С-дан аспайтын температурада тоңазытылған) қалыпта сақталады.



Қой еті

Сиыр еті

Жылқы еті

Сарапшылардың айтуынша сиыр, қой, жылқы, шошқа етін үнемі жейтін адамдардың өмірі қысқа болады. Қызыл ет жүрек қантамыр ауруларына әкеп соғады, тіпті одан ісік те пайда болады. Дәрігерлер 20 жыл бойы тәжірибе жүргізіп еттің кесел туғызатынын дәлелдемек болды. Ол үшін 100 мың адамның тамақтануын үнемі бақылауда ұстап, олардың денсәулығын жіті қадағалап отырған. Оның нәтижесі бойынша етті көп жегендер арасында жүрек қантамыр ауруынан қайтыс болғандар басым болған.



Негізінен, етте толып жатқан минералды заттар, соның ішінде темір мен дәрумендер бар. Әсіресе, бауыр темірге, А1, В2, В12 дәрумендеріне бай. Ең маңыздысы, еттің құрамындағы экстрактивті заттардың болуы.



Ет өнімдерін сақтау ережелері

Етті мұздатқыш камерасында ұзақ сақтауға болады, ең бастысы - кейін оны дұрыс жібіту. Ал жаңа сойылған тоңазытылған етпен ұсынымдарды сақтап, уақытты бақылау қажет. Жаңа сойылған ет бір аптадан артық сақталмайды. Және де бұл мінсіз жағдайда.



**Назарларыңызға
рахмет!!!**