

# Еттің қай мал түріне жататынын АНЫҚТАУ



*Орындаған: Паруазбекова А.*

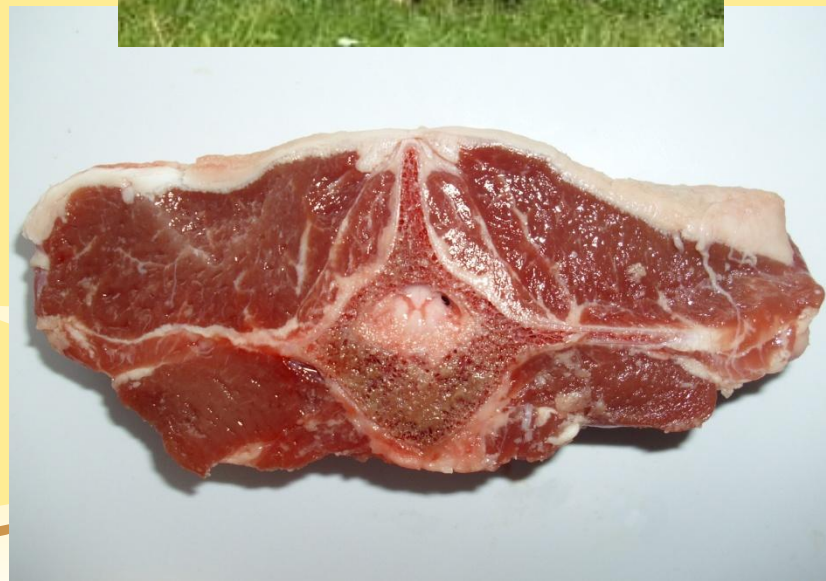
*Тобы: ВМ-601*

# Жоспар

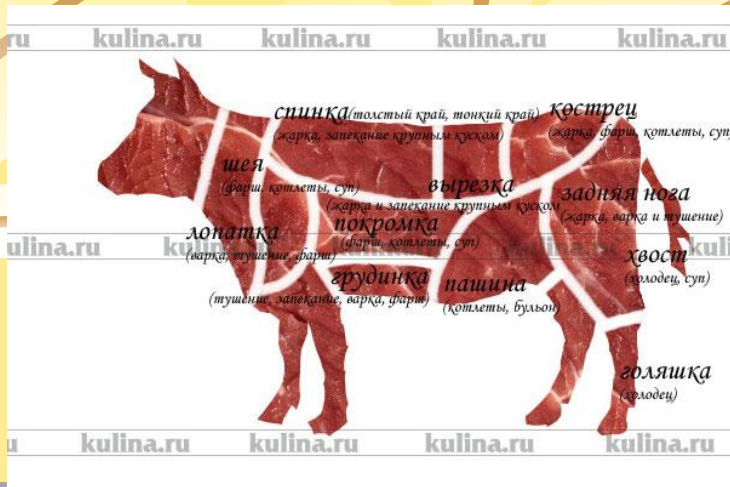
- 1. Қой еті
- 2. Сиыр еті
- 3. Жылқы еті
- 4. Түйе еті
- 5. Шошқа еті

# Қой еті

Қой еті - қой өнімдерінің бірі, бағалы тағамдық шикізат. Қой етінің құрамындағы белок сиыр етінікімен шамалас, ал майы, әдетте, соңғысыныкінен жоғары болатындықтан, қуатты. Сиыр және шошқа етінікімен салыстырғанда қой етіндегі холестерин мөлшері 2-2,5 есе аз, ал маңызды кальций, фосфор, мыс, мырыш секілді минералды элементтері, керісінше, көп. Қой еті сапасына қойдың сойылу жасы, жынысы, тұқымы, қондылығы, жегізілген жемшөп түрлері әсер етеді.



# Сиыр еті



Сиыр еті - мүйізді ірі қара малдан алынатын өнімдердің бірі, бағалы тағамдық шикізат. Қорытылымы 95% дейін жететін сиыр етінің құрамындағы белок пен майдың ара қатынасы адам тағамына қажетті аралықта (1:0,8) болып, әсіресе етті мүйізді ірі қара мал тұқымының «мәрмәр» етіне ерекше дәмділік таттырады. Сиыр етінің шығымы мен сапасы малдың тұқымына, жасына, жынысына, бағып-күтілуіне және азықтандыруға байланысты өзгереді.

# Жылқы еті

Жылқы еті — аса бағалы тағамдық шикізат, жылқы өнімі. Жылқы еті бірінші, екінші санаттағы және құлын еті деп үшке бөлінеді. 1 санаттағы жылқы етінің құрамында 69,6 % су, 19,5% белок, 9,9% май, 1,0% күл бола, екінші санаттағы жылқы етінде 73,9 % су, 20,9% белок, 4,1% май, 1,1% күл бар. Жылқы етінен көптеген ұлттық тағамдар жасалады

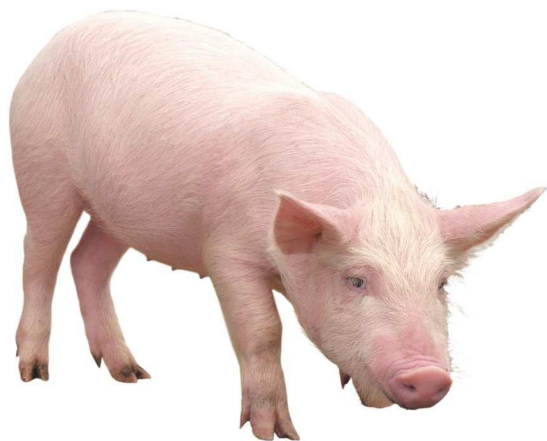


# Түйе еті

Түйе еті - түйе өнімінің бір түрі, бағалы тағамдық шикізат. Түйе етінің химиялық құрамы мүйізді ірі қара мал етіне ұқсас және қуатты келеді. Түйе етінің қасиеті толық зерттеліп бола қойған жоқ, дегенмен, еліміздің түйе өсіретін аймағының жергілікті халқы оны диеталық тағам деп біліп, дертке дауа санайды. Түйе етін өндіруге әдетте, 18-20 айлық тайлақ (енесінен айырылған бота), құнан атан пайдаланылады. Бұлардың етінен қазы айналдырылып, сапалы шұжықтар жасалынады.



# Шошқа еті



Шошқа еті - көптеген салқын тағамдар дайындауға пайдаланылатын ет. Өнделген ет көп уақыт сақталынады, себебі әр түрлі консерванттарды (тұз, селитра, эссенциялар, дәмдеуіштер) майлы болғандықтан жақсы сіңіреді. Шошқа еті, негізінен, Солтүстік және Орталық Еуропа халықтары арасында кеңінен тараған. Мұсылман елдерінде шошқа еті де, майы да пайдаланылмайды. Шошқа етінің ішінде болатын гельминттерге байланысты оны жылумен мұқият өңдеу қажет.