

Көбжасарова З.И*., Касымова М.Қ., Ветохин С.С.
техн.ғ.к., доцент.М.Әуезов атындағы ОҚУ. Шымкент, Қазақстан
химия ғ.к., профессор.М.Әуезов атындағы ОҚУ. Шымкент, Қазақстан
физ-мат.ғ.к., доцент БГТУ. Минск, Беларусь
ЖЕНТ ҚАЗАҚТЫҢ ЕРЕКШЕ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМЫ

Автор корреспондент: asyl_k@mail.ru

Түйін: Бұл мақалада қазақ халқының сүйікті асы женттің құрамын шоколадпен байыту келтірілген. Жент құрамын байытып сапалы өнім алу қарастырылды. Жент құрамын шоколадпен байытып, өнімнің құндылығын арттыру келтірілген.

Жент-қазақ аспаздары әзірлегенді ұнататын ұлттық тәттілердің бір түрі. Ол мейіз қосылған тары, қант және майдан жасалады. Жент қантпен бірге сары майды тары ұнына салынып, мұқият араластырып жасалады.

Женттің физика-химиялық қасиеттеріне шоколадтың әсері зерттелді. Жент өнімінің құндылығын арттыруға әсер ететін қоспаның оңтайлы мөлшері негізделді. Жент дәрумендер мен минералдарға бай: А дәрумені - 11,1%, В₁ дәрумені - 20,3%, В₆ дәрумені - 11,6%, РР дәрумені - 17,8%, кремний - 74,5%, магний - 16,5%, фосфор - 24,1%, темір - 12,7%, кобальт - 24,6%, марганец - 54,3 %.

Кілт сөздер: шоколад, тары, талқан, дәрумен, өнім

Кіріспе. Мемлекет Басшысының "Рухани жаңғыру" бағдарламасы 2017 жылғы 12 сәуірде жарияланған "Болашаққа бағдар: рухани жаңғыру" мақаласының ережелері негізінде әзірленді. Онда ұлттың жаңа тарихи кезеңдегі негізгі мақсаты белгіленген: рухани және мәдени құндылықтарды сақтау және арттыру, әлемнің дамыған 30 мемлекетінің қатарына кіру. Бағдарлама осы мақсаттарға қол жеткізуге бағытталған бірнеше жобаларды көздейді.

Қазақтың ұлттық асханасында халықтың жаны, оның тарихы, салт-дәстүрлері айнадағыдай көрініс тапқан.Талқан-біздің ата-бабаларымызды аштық, құрғақшылық кезінде құтқарған қарапайым ұлттық тағам. Бұл ұнтақталған бидай, тары дәндерінен жасалады[1].

Кондитерлік өнеркәсіп-тамақ өнеркәсібінің дамып келе жатқан салаларының бірі.Шоколад, кондитерлік өнімдердің ең жарқын өкілі, ұзақ уақыт бойы күнделікті тұтыну өнімі болып саналды. Шоколадқа деген көзқарас әлі күнге дейін сақталған, шоколадтың тұтынушылық қасиеттері жылтыр бетімен, күшті және нәзік "шоколад" хош иісімен және дәмді ащы дәмімен бағаланады.Сондықтан келіп түсетін шикізаттың сапасын бақылау жүйесін және өндіріс технологиясын жетілдіру қажет. Технологиялық шешімдер шоколадтың қажетті сапасын қамтамасыз етуі керек [2,3].

Теориялық талдау.Талқан-тары дәнінен жасалған ұсақ жарма. Талқанның пайдалы қасиеттері, құрамында көптеген дәрумендер, микроэлементтер, талшықтар бар. Жент-көшпелі халықтың бірнеше тәттілерінің бірі.Жент қазақ десертті консистенциясы бойынша халваға ұқсайды, бірақ дәмі мүлдем басқа.Талқан өнімі оның құрамына кіретін тары дәндерінің арқасында керемет дәмдік сипаттамаларға ие[4].

Жент өзінің таза түрінде пайдалы болса да, керемет дәмімен ерекшеленбейтін өнім болып табылады. Функционалды тамақ өнімдерін өндіру үшін талқан бидайдың, қара бидайдың,тарының, арпаның және басқа да дәнді дақылдардың тартылмаған дәндерін пайдаланады, органолептикалық қасиеттерін жақсарту және өнімді биологиялық белсенді заттармен байыту үшін талқанға кептірілген құлпынай, долана, қызыл тау күлі және басқа да жеміс-жидек дақылдары қосылады.Көптеген зерттеулер барысында ғалымдар талқанның қартаюу процестеріне кедергі келтіретін және иммунитетті арттыратын шынымен құнды өнім екенін анықтады.

Тәжірибелік бөлім. Жент-қазақша шыққан десерт. Мұнда қатаң әрекеттер

тізбегі маңызды. Егер дұрыс жасалмаса, десерт жақсы шықпайды: ол тым құрғақ болады немесе пішінін сақтай алмайды. Негізгі ингредиент-сары май мен қантпен араластырылған қуырылған және ұсақталған тары немесе "талқан". Дайындау сипаттамасы: жентті дайындау қиын болмайды. Заманауи техниканың көмегімен тары бірнеше минут ішінде ұсақталады. Қалған өнімдерді араластырып, жақсы салқындату ғана қалады. Соңғы процесс өте маңызды. Себебі десерт жеткіліксіз салқындаған кезде үгітіліп кетуі мүмкін.



Сурет 1. Студенттер зерттеу жұмыстарын жүргізуде

Қажетті ингредиенттерді дайындап,тарыны табаға құйып, үнемі араластыра отырып, аздап қоңырға дейін қуырады. Жағымды жаңғақ иісі пайда болуы керек. Дайын болған тары талқанынатөмен температурада сары майды қантпен ерітіп қосады. Алынған массаны жақсылап араластыру керек. Десертті қалыптастыру үшін алынатын немесе терең тікбұрышты пішінді алып,алынған массаны қалыпқа салып, жақсылап нығыздалады. Ерітілген шоколад массасына батырылып, жентті салқын жерге қойып, қатырады.

Нәтижелер мен талқылау. Дайын өнімнің жарамдылық мерзімін және ұзақ уақыт сақталатын дәрумендер мен микроэлементтердің арқасында жент өте пайдалы өнімге айналады. Шоколадтағы жентке тары талқанын компонент ретінде пайдалану өнімнің емдік-профилактикалық қасиеттерін арттыруға мүмкіндік береді. Жент өнімінің сапалық көрсеткіштері 1-кестеде көрсетілген.

Кесте 1 - Жент өнімінің сапалық көрсеткіштері

Көрсеткіштер	Сипаттамасы	
	Нормасы бойынша талаптар (СТРК 1104-2002ЖЕНТ)	Құрамы шоколадпен байытылған жент
Сыртқы түрі және консистенциясы	Біртекті, орташа қатты, ұнтақталған бидай дәндері бар.	Біртекті ұнтақталған сусымалы ұнтақ
Түсі	Түсі ашық қоңыр, біркелкі барлық массаға.	Түсі ашық сарыдан қараға дейін қоңыр
Дәмі мен иісі	Дәмі мен иісі таза, бөтен дәмі жоқ және иісі, орташа тәтті.	Жағымды тәтті және шоколад дәмі бар

Жент ұлттық өнім тез әрі дәмді дайындалатын өнімболып табылады.Оларды дайындау үшін тары талқаны, қант және май қолданылады. Барлық ингредиенттер араласады, алынған массадан кішкентай шарлар пайда болады. Жент үлгісін дегустациялық бағалау нәтижелері қуырылған тары талқаны қанағаттанарлық, өнім біркелкі түсімен және консистенциясымен сипатталады.

Кесте 2 - Жент өнімінің физика-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіштер	Сипаттамасы	
	Нормасы бойынша талаптар (СТРК 1104-2002ЖЕНТ)	Құрамы шоколадпен байытылған жент
Майдың массалық үлесі, %	20-25,0	23
Қант құрамы, %	25- 25,6	25
Ылғал құрамы, %	14	14

Қорытынды. Органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштер бойынша шоколадтағы жент классикалық шоколадқа дәміне жақын. Бұл дәстүрлі брендтермен салыстырғанда тәжірибелі шоколад үлгісінің рецептурасына қосуға болады. Көптеген жылдар бойы ұмытылған біздің ұлттық тағамдарымызды жандардыруға ат салысуымыз керек. Шоколадпен байытылған жент дәмді, қоректік және пайдалы тамақ өнімі, ол адамға қысқа уақыт ішінде өзінің күшін, жұмыс қабілеттілігін, дене бітімін тиімді қалпына келтіруге, сондай-ақ денсаулығын нығайтуға мүмкіндік береді. Осылайша, шоколадтағы жент пайдалы, қоректік, дәмді тағам болып табылады, сонымен қатар ол қарапайым және қолдануға ыңғайлы.

Әдебиеттер тізімі:

1. Горбатов, Л.В. Национальные традиции хакасов в сфере питания / Л.В. Горбатов // Успехи современной науки. 2016. № 4. С. 62-65.
2. Иунихина В.С. Из истории национальных крупяных продуктов/ В.С. Иунихина//Хлебопродукты. 2012. №11. С. 66-67.
3. Жаркеев М.К. Совершенствование линии для производства зерновых продуктов / М.К. Жаркеев //Хлебопродукты. 2011. № 5.С. 46-47.
4. Көбжасарова З.И., Орымбетова Г.Э. Ұмытылған ұлттық тағам талқанның тағамдық құндылығын жоғарлату/Республикалық ғылыми журнал//QAZAQSTANY. Шымкент № 1 (3) 2021. С. 93-97

Аннотация. В этой статье представлены обогащения любимого казахстанцами блюда - жента шоколадом. Планируется обогатить состав жента и получить качественную продукцию.

Жент-один из видов национальных сладостей, приготовленный казахскими народами. Сделан из талкана с изюмом, сахара и масла. Вымытую талкана обжаривают на котле, тщательно преремешиваются с сахаром и маслом.

Изучено влияние шоколада на физико-химическое свойства жента. Обосновано оптимальное количество добавок, влияющий на ценность продукции. Жент богат минералами: витамин А - 11,1%, витамин В1 - 20,3%, витамин В6 - 11,6%, витамин РР - 17,8%, кремний - 74,5%, магний - 16,5%, фосфор - 24,1%, железо - 12,7%, кобальт-24,6%, марганец-54,3%.

Ключевые слова: шоколад, просо, талкан, витамин, продукт

Abstract: This article presents the enrichment of a favorite dish of Kazakhstanis - a jent with chocolate. It is planned to enrich the composition of jent and get a quality product.

A jent from one of the species of national sweets, prepared by the Kazakh people. It made from talkan with raisins, sugar and butter. It washed cereal is fried in a boiler, thoroughly mixed with sugar and butter.

The influence of chocolate on the physico-chemical properties of jent has been studied. It based on the optimal number of additives that affect the value of the product. It is rich in minerals: vitamin A - 11.1%, vitamin B1 - 20.3%, vitamin B6 - 11.6%, vitamin PP - 17.8%, silicon - 74.5%, magnesium - 16.5%, phosphorus - 24.1%, iron - 12.7%, cobalt-24.6%, manganese-54.3%.

Keywords: chocolate, millet, talkan, vitamin, product