

Ветохин С.С., Көбжасарова З.И., * Орымбетова Г.Ә.
физ-мат.ғ.к., доцент, БМТУ, Минск, Беларусь
техника ғ.к., доцент. М.Әуезов атындағы ОҚУ, Шымкент, Қазақстан
техника ғ.к., доцент. М.Әуезов атындағы ОҚУ, Шымкент, Қазақстан
**ҰМЫТЫЛҒАН ҰЛТТЫҚ ТАҒАМ ТАЛҚАННЫҢ
ТАҒАМДЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫН ЖОҒАРЛАТУ**

Автор корреспондент: kz_82@mail.ru

Түйін: Бұл мақалада талқанның құрамын байыту үшін қосымша шикізат ретінде кептірілген қауын қолданылды. Талқан мен кептірілген қауынның оңтайлы қатынасы сапалы талқан алу үшін қарастырылды. Кептірілген қауынның мөлшері зерттеуге негізделген талқанның жалпы салмағының 5-15% құрады. Кептірілген қауынның талқандағы судың сіңіру қабілетіне әсері зерттелді.

Талқанның физика-химиялық қасиеттеріне негізгі шикізат пен қоспалардың (кептірілген қауын) дәстүрлі емес түрлері зерттелді. Дайын өнімнің сапалық көрсеткіштерін арттыруға ықпал ететін негізгі шикізат пен қоспалардың дәстүрлі емес түрлерінің мөлшерлерінің оңтайлы саны негізделген. «Талқан» өнімдерінің құндылығы кепкен қауын қағының есебінен едәуір жоғырады. Құндылығы бойынша талқан етті жақсы алмастыра алады, өнім ұзақ уақыт сақталады. Ол ағзаны токсиндерден, зиянды заттардан тазартады. Талқан өнімінің ерекшелігі құрамында кальций, фосфор және темір тағы да басқа минералды заттар бар.

Кілт сөздер: астық, тары, кептірілген қауын, тағамдық құндылығы, тағамдық өнім

Кіріспе. Н.Ә. Назарбаевтың «Болашаққа бағдар: рухани жаңғыру» атты бағдарламалық мақаласында белгіленген елдің эволюциялық дамуын қамтамасыз етуде қоғамдық сананы жаңғыртудың маңыздылығы жалпыұлттық құндылықтарды шоғырландыруға баса назар аудара отырып, рухани саланы түбегейлі өзгертуді көздейді. Жаңа болмыста жаңаруға деген ішкі ұмтылыс - біздің дамуымыздың негізгі қағидаты болып табылады.

Қазақстан Республикасы-жас, қарқынды дамып келе жатқан тарихы бай ел, салт-дәстүрлері біздің отбасыларымызда ғасырлар бойы сақталған мемлекет. Бүгінгі таңда ұлттық саясаттың негізгі басымдығы-ұлттың рухани жаңғыруы.

Теориялық талдау. Тамақ өндірісі саласындағы басым бағыттар жоғары сапалы тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін, оларды өндіру, сақтау және тасымалдау тәсілдерін әзірлеу болып табылады [1].

Қазақ асханасында құнды, пайдалы өнім дайындалады. Мақаланың негізгі мақсаты - ұмтылған ұлттық тағамдарды қайта қазақ асханасына қосу. Бүгінгі таңда қазақ тағамдарының сан алуан түрлері бар. Тағамдарды зерттеу процесі этнографиялық зерттеу әдісіне байланысты жүреді. Біздің міндетіміз - ұрпақтарға тағам рецептерін сақтау және беру, дені сау ұлт қалыптастыру үшін тірекке айналған дәмнің бастауын қайтару.

Сондай ұмтылған ұлттық тағамдар қатарына балалар үшін қазақтар батыл және ержүрек болып өсу үшін «Жаужүрек» дайындаған. Ол негізінен ақуыздарға, А және С дәрумендеріне бай қой бауыры мен іш майынан дайындалады. Бұл тағамды бастапқыда халықтың тыныштығын қорғайтын жауынгерлерге арнап дайындаған. Енді оны қонақтарға ыстық тағам ретінде ұсынуға болады. Тағы бір ұлттық тағам – «Ұлпершек». Ежелгі уақытта қызын ұзақ жерлерге ұзатып, кейде оны жылдар бойы көрмеген. Мұндай жағдайларда оған арналған ұлпершек сол жерге жол ұстаған адамдар арқылы беріледі. Оны қабылдаған қызы қай жерде болмасын, ол әрқашан ата-анасының жүрегінде болатынын түсінді.

Тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары жаппай тұтынылатын тамақ өнімдерін, сондай-ақ профилактикалық және диеталық мақсаттағы өнімдерді жасау шикізат базасын кеңейтуді және жетілдіруді талап етеді. Осындай бағыттардың бірі

талқанның өндірісі болып табылады. Талқан біздің елімізде өмір сүрген ежелгі көшпенділердің негізгі азығы болды. Көшпелі өмір салтын жүргізетін бұл ежелгі адамдарға аштықты тез басатын және қалпына келтіретін тамақ қажет болды. Ол ұзақ мерзімді сақтау талаптарына сай болуы керек, сонымен қатар денсаулыққа пайдалы болуы керек[2].

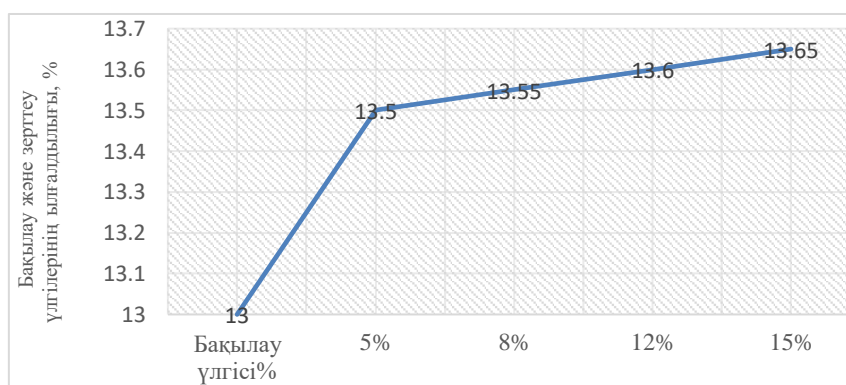
Тәжірибелік бөлім. Астық өнімдері - көмірсулардың, өсімдік ақуыздарының, В дәрумендерінің, макро-және микроэлементтердің, диеталық талшықтардың негізгі көздерінің бірі. Алайда өсімдік ақуыздары аминқышқылдарының құрамы бойынша төмен және теңгерімсіз. Бұл алынған өнімдерді маңызды ингредиенттермен өзара байытуға мүмкіндік береді, сонымен қатар олардың құрамын тамақтану ғылымының негізгі талаптарына сәйкес реттеуге мүмкіндік береді[3].



Сурет 1. Студенттер зерттеу жұмыстарын жүргізуде

Өсімдік шикізатын терең қайта өңдеу және оның негізінде құрғақ ұнтақ тәрізді ингредиенттер алу өнімнің жоғалуын және сапасының төмендеуін болдырмайтын өнімді ықшам тасымалдаудың және ұзақ уақыт сақтауды ұйымдастырудың неғұрлым тиімді тәсілдерінің бірі болып табылады. Бұдан басқа, жаңа құрамдастырылған өнімдерді өндіру үшін жергілікті шикізатты пайдалану жергілікті ауыл шаруашылығы өндірушілерімен жұмыс істеуге, сұранысқа ие өнімдерді шығаруға мүмкіндік береді

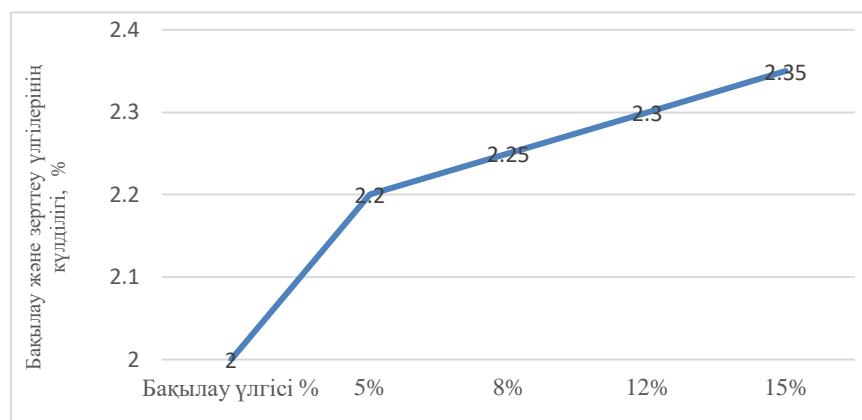
Нәтижелер мен талқылау. Дайын өнімнің жарамдылық мерзімін және ұзақ уақыт сақталатын дәрумендер мен микроэлементтердің арқасында талқан өте пайдалы өнімге айналады. Дайын өнім үлгілерінің ылғалдылығы 2-суретте көрсетілген.



Сурет 2. Бақылау және зерттеу үлгілерінің ылғалдылығы

Бірнеше ингредиенттерді негізгі ингредиент - ұсақталған кепкен қауын ұнтағын алдын ала термиялық өңдеумен араластыруды қамтиды, ал термиялық өңдеуден бұрын ұсақталған қауын ұнтағы 5-15% қатынас мөлшерде тары талқаны құрамына

араластырылып 200-220 °С температурасында електен өткізіп, бөлшек мөлшеріне тесіктері 1 мм дейін ұсақтайды. Бұл өнімнің физика-химиялық және органолептикалық сипаттамаларын жақсартады. Қауын және одан алынған кептірілген жемістер - ағзаның қышқыл-сілтілік тепе-теңдігін теңестіру үшін қажет сілтілі тағамдар. Бақылау және зерттеу үлгілерінің күлділігі 3 - суретте көрсетілген.



Сурет 3. Бақылау және зерттеу үлгілерінің күлділігі

Кептірілген қауын - бұл ағзаға пайдалы, құрамында дәрумендер мен минералдардың барлығы дерлік сақталатын кептірілген жемістердің бір түрі. Қауын пеште, таза ауада немесе электрлік кептіргіште оңай дайындалады, дәмді әрі пайдалы тағам. Кептірілген қауын аскорбин қышқылына (100 г-ға 20 мг), А, В₂, В₅, В₆, В₉, С, Е, РР дәрумендеріне және бета-каротинге бай. Композиция құрамында 7,3 г моно - және дисахаридтер, крахмал және талшық бар. Өнімде микро және макро элементтер бар: фтор, калий, кальций, темір, фосфор, марганец, магний, йод, кобальт, мырыш, күкірт, натрий, мырыш[4].

Осылайша, алынған композициялар ұсақ түйіршікті, ұсақ құрылымға ие, тұтқыр және сұйық компоненттермен оңай әрекеттеседі, олар біркелкі бөлінеді және оның тез құрылымын қалыптастыруға ықпал етеді. Талқанды компонент ретінде пайдалану өнімнің емдік-профилактикалық қасиеттерін арттыруға мүмкіндік береді. Талқан өнімінің сапалық көрсеткіштері 1-кестеде көрсетілген.

1 кесте. Талқан өнімінің сапалық көрсеткіштері

Көрсеткіштер	Бақылау үлгісі	1-үлгі5%	2-үлгі8%	3-үлгі12%	4-үлгі15%
Ылғалдылығы, %	13,0	13,5	13,55	13,60	13,65
күлділігі, %	2,0	2,20	2,25	2,30	2,35
дәмі мен хош иісі	Талқанын дәміне сәйкес, кепкен қауын иісі бар, бөтен иісі жоқ, бөтен дәмсіз, қышқыл емес.				
сыртқы көрінісі	Талқанға тән, түрлі сары реңкті түс				
түсі	Дәнді дақылдарға тән, бөтен дәмсіз, қышқыл емес.				

Талқан дәстүрлі тамақ өнімдерін рецептте қолдануға арналған, бұл аралас өнімдердің химиялық құрамын мақсатты түрде өзгертуге және ақуыз, көмірсулар, дәрумендер, минералдар сияқты бірқатар маңызды қоректік заттардың құрамын арттыруға мүмкіндік береді. Функционалды мақсаттағы азық-түлік өнімдерін дайындау барысында тек табиғи өнімдер, генетикалық түрлендірілген компоненттері жоқ экологиялық таза шикізаттар қолданылады [5].

Қорытындылар. Жұмыста ұлттық тағам - талқанның функционалдық мақсаты бойынша жалпы және ерекше, этномәдени параллельдер мен салыстыруларды тарта

отырып, толық сипаттамасы мен жүйелі талдауы берілді. Бұл өнім қант диабетімен ауыратын адамдар үшін өте пайдалы. Талканда ішектің дұрыс жұмыс істеуіне ықпал ететін көптеген диеталық талшықтар мен талшықтар бар. Ол сонымен қатар токсиндерді кетіреді және метаболизмді қалыпқа келтіреді.

Әдебиеттер тізімі:

1 Горбатов, Л.В. Национальные традиции хакасов в сфере питания / Л.В. Горбатов // Успехи современной науки. 2016. № 4. С. 62-65.

2 Спандияров, Е. Расчет пищевой ценности многокомпонентного талкана / Е. Спандияров, Т.Л. Аязбаев, Д.У. Кен-жебеков // Современный научный вестник. 2013. Т.4. № 1. С. 76-79.

3 Жаркеев, М.К. Исследование химического состава национального крупяного продукта талкан / М.К. Жаркеев // Мельница-2011. Модернизация. Инновации. Техническое перевооружение: сб. материалов VI междунар. конференции. М.: Пищепромиздат, 2011. С. 225-227.

4 Д.М. Бородулин, М.Т. Шульбаева, О.Н. Мусина, Б.М. Шепиева. Инновационная технология получения талкана как компонента функциональных пищевых продуктов, учитывающих национальные традиции питания / Техника и технология пищевых производств. 2017. Т. 4. № 3. С. 65-69.

5 Көбжасарова З.И., Касымова М.К., Орымбетова Г.Э. Бұршақ ұнының макарон өнімдерінің сапа көрсеткіштеріне әсері / Труды международной научно-практической конференции «Ауэзовские чтения – 18: Духовное наследие великого Абая» к 175-летию Абая Кунанбаева Шымкент 2020. С.142-146

Аннотация. В этой статье в качестве добавки используется сушеная дыня для обогащения композиции талкана. Оптимальное соотношение талкана и сушеной дыни было использовано для получения талкана хорошего качества. Дозировка сушеной дыни составляла 10-40% от общего веса талкана на основе исследований. Изучено влияние сушеной дыни на поглощательную способность воды в талканах.

Исследовано влияние нетрадиционных видов основного сырья и добавок (сушеной дыни) на физико-химические свойства талкана. Обосновано оптимальное количество дозировок нетрадиционных видов основного сырья и добавок, способствующих повышению качественных показателей готовой продукции. Ценность изделий "талкана" значительно возрастает за счет использования воды или молока. По сытности талкан прекрасно заменяет мясо, продукт долго хранится. Он очищает организм от шлаков, в особенности, кишечника. Талкан содержит кальций, фосфор и железо.

Ключевые слова: зерно, просо, дыня сушеная, пищевая ценность, пищевой продукт

Abstract: In this article, dried melon is used as an additive to enrich the composition of talkan. The optimal ratio of talkan and dried melon was used to produce good quality talkan. The dosage of dried melon was 10-40% of the total weight of the talkan based on the studies. The influence of the ability of dried melon on the absorption capacity of water in talkalakh.

The influence of non-traditional types of basic raw materials and additives (dried melon) on the physical and chemical properties of talkan is studied. The optimal number of dosages of non-traditional types of basic raw materials and additives that contribute to improving the quality of finished products is justified. The value of "talkhan" products increases significantly due to the use of water or milk. In terms of satiety, talkan perfectly replaces meat, product is stored for a long time. It cleanses the body of toxins, especially the intestines. Talkan contains calcium, phosphorus and iron

Keywords: grain, millet, dried melon, food value, food products