

ӘОЖ:641.887

Білім алушы: Мұратов Ә.С., студент

Ғылыми жетекші: Жұмаева А.Қ., PhD докторы,

«Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті»КеАҚ,
Орал қ.

КЛАССИКАЛЫҚ «ТАР-ТАР» ТҰЗДЫҒЫНЫҢ ДАЙЫНДАЛУЫ МЕН ҚОЛДАНЫЛУЫ

ТҮЙІН

Тұздықтар дайын тағамдардың дәмі мен хош иісін жақсартады,шырындылық береді,тағамдық құндылығын көтеріп ,химиялық құрамын толықтырады.

Көбіне тұздықтар дайын тағамның сыртқы түрін жақсартады. Бұдан басқа,оларды технологиялық мақсатта тағам дайындау үрдісінде қолданылады.

Қазіргі аспаздық өнерде тұздықтар ассортименті әр түрлі. Ұсыну температурасы бойынша ыстық және салқын болады.

Классикалық рецептурамен жасалған тұздықтың тек үй жағдайында ғана емес, өндіріс орындарында өндірілу технологиясын оңтайлы ұйымдастыру, оны жетілдіру жолдары қарастырылады.

Тұздық құрамындағы белоктар, майлар, көмірсулар адам ағзасына жеңіл сіңеді.

Көптеген тұздықтар құрамында біраз мөлшерде дәмдік заттар, дәмдеуіштер, дәмдіктер, асқатықтар, болады. Олар ас қорыту мүшелерін қыздыры әсер етеді. Сөйтіп тұздықтар тәбет ашуға және астың жеңіл сінуіне септігін тигізеді.

Көпшілік тұздықтардың ашық түсті болуы тағамның сыртқы түрін, түсін тиімді, ұнамды жағына қарай өзгертеді. Тағамға тұздықты дұрыс таңдаудың маңызы үлкен.

Мақалада Тар-тар тұздығының органолептикалық қасиеттері, физикалық-химиялық көрсеткіштері, тағамдық және энергетикалық құндылығы, витаминдермен минералдардық құрамы,берілген. Тар-тардың басқа тұздықтардан маңызды айырмашылығы, пайдалы қасиеттері көрсетілген. Одан бөлек адам организміне тигізер зияны сақталу уақыты мен шикізатқа қойылатын талаптары жазылған.

Кілт сөздер: Тар-тар,классикалық тұздық,қосымша ұсынылатын тағам,француз асханасы,салқындатылған соус.

Тұздықтардың тарихы француз тағамдарының гастрономиялық ерекшеліктерімен тығыз байланысты. Бұл басқа елдерде тұздықтар дайындалмайды деген сөз емес, бірақ Францияда әртүрлі тұздықтардың үш мыңға жуық рецепті бар. Белгілі бір тағамдардың танымалдығы үшін тағамдардың пайда болуы туралы аңыздың болуы маңызды.

Тұздықтар дайын тағамдардың дәмі мен хош иісін жақсартады, шырындылық береді , тағамдық құндылығын көтеріп , химиялық құрамын толықтырады Көбіне тұздықтар дайын тағамның сыртқы түрін жақсартады. Бұдан басқа, оларды технологиялық мақсатта тағам дайындау үрдісінде қолданылады [1].

Тартар соусы (фр. sauce tartare - тартар соусы) - француз тағамдарының салқын тағамы. Классикалық рецепт бойынша оны туралған сиыр етінен, шикі жұмыртқадан немесе бөдене сарысынан, шалоттан, каперден, майдан, ақжелкеннен, эстрагоннан, зәйтүн майынан және тұздықтардан дайындайды: бұл кетчуп, табаско, вустер және соя соустарымен бірге ұсынылады. Пайда болу тарихына келетін болсақ 13 ғасырда француз патшасы Людовик IX-мен байланысты, ол крест жорығында көшпелі татарлармен қақтығысқаннан кейін сүт пен шөптерден пісіруге арналған рецепт алуға бұйрық берді. Сол күндері бұл елде майонез ең танымал болды.Тар-тар атауына келсек көшпелілер бұл атауды олар ғасырлар қойнауынан келе жатқан грек жеріндегі татарларының

жеңілісімен, одан бөлек татар тайпасының ұстарадай өткір қылышты жауынгерлерімен байланыстырады [2].

Тар-Тар соусын дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуі, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, сәйкестік туралы декларация, сапалы куәлік және т.б.) болуы тиіс.

Шикізатты дайындау қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған технологиялық нормативтер жинағының ұсынымдарына және импорттық шикізатқа арналған технологиялық ұсынымдарға сәйкес жүргізіледі [3].

Тұздықтың жартылай фабрикатын сақтаудың рұқсат етілген мерзімі, СанПиН 2.3.2.1324-03 сәйкес $+(2+4)$ градус С температурада, технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап 48 сағаттан аспайды. Тар-тар соусы СанПиН 2.3.2.1078-01 талаптарына сәйкес келуі керек.

Дүкенде сатып алынған татар соусын қаптамадағы нұсқауларға сәйкес тоңазытқышта сақтауға болады. Үйде дайындалған соус екі күннен артық емес. Кей жағдайда сақтау мерзімі 6-7 күннен аспаған жөн, және ол жақсы жабылатын қақпағы бар ыдыста сақталуы қажет [4].

Тұздықтың пайдалы қасиеттері ингредиенттерге байланысты. Классикалық нұсқа жұмыртқа, пияз және өсімдік майынан дайындалады, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосады. Термиялық өңдеудің болмауына байланысты олар барлық пайдалы қасиеттерді сақтайды. Жоғарыда аталған тағамдардан алынған Тартар-бұл ағзаның қалыпты жұмыс істеуі үшін қажет коректік заттардың симбиозы.

Тұздық келесі жағдайларда денсаулыққа қауіп төндіреді: соңғы өнімнің құрамдас ингредиентіне аллергия болған кезде, ас қорыту жолдарының аурулары (гастродуоденит, эзофагит, гастрит, асқазан жарасы, өт дискинезиясы, холецистит, колит), гипертония, атеросклероз, жарамдылық мерзімі аяқталғаннан кейін. Сонымен қатар, семіздікке шалдыққан адамдарға француз тағамдарын тұтыну ұсынылмайды [5].

Кесте 1 - Органолептикалық қасиеттері

Сыртқы түрі	Түсі	Консистенциясы	Дәмі мен иісі
Өнім біртекті. Көп қабатсыз және сұйық емес	Біркелкі, біртекті, компоненттерге тән.	Түріне байланысты сәл тұтқыр.	Тұздықтың құрамындағы компоненттердің хош иісімен жағымды, дәмі айқын. Бөгде қоспаларсыз және жағымсыз белгілерсіз.

Кесте 2 - Физика-химиялық көрсеткіштері

Массалық үлес, %					
Құрғақ заттар		Майлар		Қант	Ас тұзы
Төмен	Жоғары	Төмен	Жоғары		
54,15	63,17	41,96	52,45	0	

Кесте 3 - Тағамдық және энергетикалық құндылығы

Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Калория, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) құрамында:			
1,8	55,1	1,4	508,8
100 грамм тағам (өнім) құрамында:			
18,5	550,7	14,3	5088(21301)
25%	664%	4%	204%

Витаминдер (100 г) тізімі:

А дәрумені - 24,8 мкг;
Ретинол - 0,007 мг;
Бета-каротин - 0,198 мг;
Бета криптоксантин - 5,1706 мг;
Лютеин + Зеаксантин - 116,0324 мкг;
В1 дәрумені, тиамин - 0,016 мг;
В2 витамині, рибофлавин - 0,076 мг;
В4 дәрумені, холин - 7,9 мг;
В5 витамині, пантотен қышқылы - 0,018 мг;
В6 витамині, пиридоксин - 0,024 мг;
В9 дәрумені, фолий қышқылы - 4,932 мкг;
С витамині, аскорбин қышқылы - 3,75 мкг;
Е витамині, альфа-токоферол - 22,152 мг;
Гамма токоферол - 0,0196 мг;
К витамині, филлохинон - 33,1 мкг;
РР витамині - 0,4767 мг;
Ниацин - 0,076 мг;
Бетаин - 0,0262 мг.



Сурет 1 - Тар-тар тұздығының көрінісі

Тұздық дайын болғаннан кейін дегустация жүргізіліп, дегустаторлар тарапынан тұздыққа баға беріліп, әр түрлі пікір айтылды. Жүргізілген дегустация нәтижелері 4 – кестеде көрсетілген. Өнімді бағалау 5 баллдық жүйе бойынша өткізілді.

Кесте 4 - Тұздықтың органолептикалық тұрғыдан бағасы.

№	Дегустатордың аты-жөні	Сыртқы түрі	Түсі	Иісі	Консистенциясы	Дәмі	Нәрлілігі	Орташа баға	Пікір
1	Оразов А.Ж.	4	5	5	4	5	5	4,7	Сұйылту керек
2	Асанғалиева Ж.Р.	4	4	5	4	4	4	4,2	Жақсы
3	Джапаров Р.Ш.	4	5	5	5	5	5	4,8	Қышаның дәмі көп сезіледі
4	Умирзакова Г.А.	4	5	5	3	5	4	4,3	Ескерту жоқ
5	Қорытынды	4,2	4,6	5	4,2	4,8	4,6	4,6	

Кестеде көрсетілгендей тар-тар тұздығы толық құрамы бойынша адам организмі үшін дәрумендер мен минералды заттардың пайдалы қайнар көзі болып табылады. Одан бөлек құрамындағы табиғи макро және микроэлементтердің кең спектрлі көзі барлық жастағы адамдардың тамақтануы үшін өте пайдалы болып табылады [6].

Ғылыми-техникалық әдебиеттерде жарияланған деректер, сондай-ақ бірқатар шет елдердің кәсіпорындарының тәжірибесі тұздақтардың тағам өндірісінде сәтті қолданыла алатындығын көрсетеді [7].

Осыған байланысты тұздықтарды өндіру және тар-тарды азық түлік өндірісінде пайдалану өнімнің бәсекеге қабілеттілігін арттырады деп сеніммен айтуға болады, өйткені тұздықтар халықтың қажеттіліктерін қанағаттандырады [8].

Осылайша, жоғарыда аталған ингредиенттерді қамтитын тар-тар - дененің қалыпты жұмыс істеуі үшін қажетті қоректік заттардың симбиозы. Тұздық түпнұсқа өнімдердің барлық пайдалы қасиеттеріне ие және оның тағамдық құндылығын 2 күн бойы сақтайды. Дегенмен, әр сағат сайын тағамның қадір-қасиеті әлсірейді, сондықтан денені қоректік заттармен қанықтыру үшін оны пісіргеннен кейін бірден жеу ұсынылады [9].

ПАЙДАЛАНҒАН ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. Эльга Боровская" тұздықтар мен дәмдеуіштер " Мәскеу, 2011 ж.
2. В. А. Котов" француз тағамдары " Мәскеу,2011 ж
3. ГОСТ Р 507662-07 " қоғамдық тамақтану .Кәсіпорындардың жіктелуі"
4. ГОСТ Р 50764-07 " қоғамдық тамақтану қызметтері.Жалпы талаптар"
5. ГОСТ Р 50935-07 " қоғамдық тамақтану. Қызмет көрсетуші персоналға қойылатын талаптар"
6. Н. И. Ковалев, м. н. Куткина, В. А. кравцовтар "тамақ дайындау технологиясы" Мәскеу, 2015 ж.
7. ГОСТ Р 50903-96 консервілер, тұздықтар. Техникалық шарттары
8. ГОСТ 17471-83 маринадталған тұздықтар. Техникалық шарттар
9. Санпин 42-123-4117-86 санитарлық ережелер. Тез бұзылатын өнімдердің шарттары, сақтау мерзімі.
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Тамақ өнімдерінің тағамдық қауіпсіздігіне қойылатын гигиеналық талаптар.
11. Алтуньян М.К., Лебедев А. Б., Маликов А. В. Новые рецептуры кулинарных соусов для функционального питания //Известия вузов. Пищевая технология – 2018 - №1. С. 52-53.
12. Терещук Л. В., Старовойтова К. В., Павельева Е. Г. Производство эмульсионных масложировых продуктов. Технология майонезов и майонезных соусов: учебное пособие, Кемерово – 2019 - С. 169.

РЕЗЮМЕ

В статье представлены органолептические свойства, физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность, витаминно-минеральный состав соуса Тар-тар. Тар-тар существенно отличается от других соусов, показаны его полезные свойства. Кроме того, прописаны вред для организма человека, сроки хранения и требования к сырью.

RESUME

The article presents organoleptic properties, physical and chemical parameters, nutritional and energy value, vitamin and mineral composition of Tar-tar sauce. Tar-tar is significantly different from other sauces, its beneficial properties are shown. In addition, the prescription is harmful to the human body, storage terms and requirements for raw materials.

ӘОЖ 632.954:633.11

Білім алушы: Сембаева А., студент

Ғылыми жетекші: Калиева Л.Т., доцент м.а., PhD докторы,

«Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті»КеАҚ,
Орал қ.

БАТЫС ҚАЗАҚСТАН ОБЛЫСЫ ЖАҒДАЙЫНДА ЖАЗДЫҚ БИДАЙ ЕГІСІНДЕ ГЕРБИЦИДТЕРДІ ҚОЛДАНУ

ТҮЙІН

Мақалада арамшөптердің зияндылығына ұшыраған дәнді дақылдар қарастырылады, нәтижесінде дақылдың өнімділігі жоғалады. Дәнді дақылдарға зиян келтіретін арамшөптер дақылдың зиянкестері мен ауруларынан кем түспейді. Арамшөптердің таралуы және уақытылы қорғау шаралары мен басқа факторлардың болмауы олардың зияндылығын едәуір арттыратындығымен анықталады. Дүниежүзілік өсімдік шаруашылығындағы арамшөптерден болатын шығындар жыл сайын 3 миллиард долларға жетеді, бұл ықтимал егіннің 27,7% құрайды. Көпжылдық арамшөптерден жыл сайын егіннің 50% - дан астамы өледі, бұл өсімдіктің вегетативті және генеративті мүшелерін тежеу арқылы дәнді дақылдарға тікелей зиян келтіреді.

Түйін сөздер: дәнді дақылдар, гербицидтер, арамшөптер, қорғау шаралары, биологиялық тиімділік

Қазіргі заманғы ауыл шаруашылығы өндірісі әлемнің әртүрлі елдерінде бірден екі негізгі мәселені шешу қажеттілігімен бетпе-бет келіп отыр - ауыл шаруашылығы дақылдарын зиянкестерден, аурулардан және арамшөптерден кепілдендірілген қорғау және сонымен бірге қоршаған ортаны техногендік ластанудан қорғау. Адамдар үшін сапалы толық экологиялық таза тамақ алу міндеттері де осыған тығыз байланысты.

Дүниежүзілік орташа көрсеткішпен салыстырғанда төмен түсімділік, ең алдымен, ауыл шаруашылығының жалпы мәдениетінің жоғарылауы және дәнді дақылдарды зиянды объектілерден сенімді қорғау нәтижесінде өсудің үлкен әлеуетін көрсетеді, олардың арасында кең таралған арамшөптер ең маңызды орынды алады [1, 2, 3, 4].

Арамшөптермен бәсекелестікте мәдениеттің жоғалуына жол бермеу, оның дамуына көмектесу – гербицидпен өңдеудің басты міндеті. Еуропа елдерінде гербицидтерді қолданудың заманауи тәсілі арамшөптердің түрлік құрамын және олардың әр нақты өрістегі бірлестіктерін, танаптың арамшөптік дәрежесін, ауа-райын, дақылдардың жай-күйін, топырақ түрін міндетті түрде ескеруді талап етеді [5, 6, 7, 8].