

УДК: 543.456

МӨМӨ-ЖЕМИШ ЖАНА ЖАҢГАК КОШУЛУП ДАЯРДАЛГАН КУРУТ СҮТ АЗЫГЫНЫН РЕЦЕПТУРАСЫН ИШТӨӨ

**Жолдошова С., Сейдилдаева Н., Базаркулова А.,
Бидинова А., Муканбет к. Б. ТППРСб-1-14, Элеманова Р.Ш.
И. Раззаков ат. Кыргыз мамлекеттик техникалык университети**

Бул макалада кыргыздардын байыркы курут азыгынын курамына өсүмдүк (как, мейиз, грек жаңгагы, жер жаңгак) заттарын кошуп рецептурасы каралган.

Кыргыздар көчмөн калк болушкан, байыртадан ата-бабаларыбыз өзүнүн ашканасы менен өзгөчөлөнүп айырмаланып келишкен. Курут бул да биздин улуттук ашканабыздын катарын толуктайт. Ал ден-соолука пайдалуу, тез даярдалуучу тамак-аш болуп эсептелинет, курутту эзип жупка менен жей турган болсо тогумдуу, өзгөчө алыс сапарага аттанганда алмаштыргыс азык. Кыргыздарда «эзген курут жаңы май эсимен кетпейт Өскөнбай»- деп бекеринен айтылып калбаса керек. Куруттун курамында темир, магний, калий жана кальций сыяктуу элементтер бар. Курут көздүн көрүүсүн жакшыртат. Жаш балдардын боюнун өсүшүн камсыздап, сөөктөрдү бекемдейт. Ошондой эле иммунитетти көтөрүп, клеткалардын жаңыланышына жардам берсе, жаракат алган жерде кандын уюп калуусуна жол бербейт. Курут жеңил тамак-аш азыктарынын катарын толуктайт, 100 гр курутта 260 ккал бар.

Бул жумуштун максаты мөмө-жемиш жана жаңгак кошулуп даярдалган курут сут азыгынын рецептурасын иштеп чыгуу.

Колдонулган объектилер

Жумушту аткарууда сүзмө, жер жаңгак, грек жаңгагы, кара мейиз, сары мейиз, баткен өрүгү, күкүрт менен күйгүзүлүп кургатылган өрүк.

Сүзмө – бул тамакты сиңирүүгө жардам берет. Ичеги-карындагы микрофлораны жөнгө салат.

Кургатылган баткен өрүгү – көздүн көрүүсүнө жана териге пайдалуу. Организмдеги холестеринди бөлүп чыгарат. Ошондой эле кант диабетин жана жүрөктүн кан тамырларын дарылоого жардам берет.

Грек жаңгагы – ичеги-карын ооруларын, туберкулезду дарылоодо колдонулат. Кан айлануунун бузулушун жөнгө салат.

Жер жаңгактын курамында аминокислоталар жана А, D, E, B1, B2 витаминдери бар.

Мейиз – бул токсиндерди организмден бөлүп чыгарат, аз кандуулукка жана нерв системасын жөнгө салууда колдонулат.

Эксперименталдык бөлүк

Куруттун негизги болуп саналган сүзмө компонентине ар кандай даам бергичтер кошулуп рецептурасы каралган. Даярдалган куруттун варианттары 1 табл. берилген.

1 Таблица

Куруттун рецептурасынын варианттары

Керектелуучу азыктар	Варианттар						
	1	2	3	4	5	6	7
Сүзмө	100г	100г	100г	100г	100г	100г	100г
Туз	2,5г	2,5г	2,5г	2,5г	2,5г	2,5г	2,5г
Баткен өрүгү	5г						
Күкүрт менен күйгүзүлгөн өрүк	-	5г					
Грек жаңгагы	-	-	5г				
Кара мейиз	-	-	-	5г		2,5г	
Жер жаңгак	-	-	-	-	5г	2,5г	
Сары мейиз	-	-	-	-	-	-	5г

Жогоруда берилген (1 табл.) варианттар боюнча курут азыгы даярдалып органолептикалык изилдөө жүргүзүлгөн, мында даяр азыктын консистенциясы, өңү, даамы каралган (2 табл.).

2 Таблица

Сунушталган куруттун органолептикалык көрсөткүчтөрү

Көрсөткүчтөр	Варианттар						
	1	2	3	4	5	6	7
Консистенциясы	фор-масы жакшы сакталбайт	форма-сын жакшы сактайт	борпоң	форма-сын жакшы сактайт	фор-масы турук-туу сакталат	борпоң	формасы сакталат
Өңү	ачык сары	саргыч	саргыч	сыя түстө	кадимки куруттай	сыя түстө	саргыч
Даамы	кычкыл	кычкыл-таттуу	грек жаңгагынын даамы чыгып, майлуу	таттуу-раак	жер жаңгактын даамы басымдуурак	Кычкыл жана бир аз таттуураак	таттуу-раак



1 Сүрөт. Сунушталган жаңы курут азыгы

Бул изилдөөнүн жыйынтыгында күкүрт менен күйгүзүлүп кургатылган өрүк кошулуп жасалган курут (2 вариант), жер жаңгак менен жасалган (5 вариант) жана грек жаңгагы менен жасалган (3 вариант) куруттун түрлөрүн сунуштайбыз.

Кыргыз эли мейман дос элдерденбиз. Ошондуктан биз келечекте куруттун жаңы түрлөрүн башка өлкөлөргө да экспорттоп даңазалап чыгарышыбыз абзел.