

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ      МИНИСТРЛІГІ  
С.СЕЙФУЛЛИН АТЫНДЫҒЫ ҚАЗАҚ АГРОТЕХНИКАЛЫҚ      УНИВЕРСИТЕТІ  
**Кафедрасы:** Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру және өңдеу технологиясы

СӨЖ №5

**Тақырыбы:** Жая етіне қойылатын жалпы талаптар. СТ РК 1303-2004

**Орындаған:** Қожабекова Феруза, МШӨӨТ 311 топ  
**Тексерген:** а.ш.ғ.к., доцент Шайкенова Қымбат Хамитовна

---

Астана 2016



Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарты  
Ет және ет өнімдері  
Ұлттық ет тағамдары  
Техникалық талаптар  
СТ РК 1303-2004

Мазмұны

Қолдану саласы

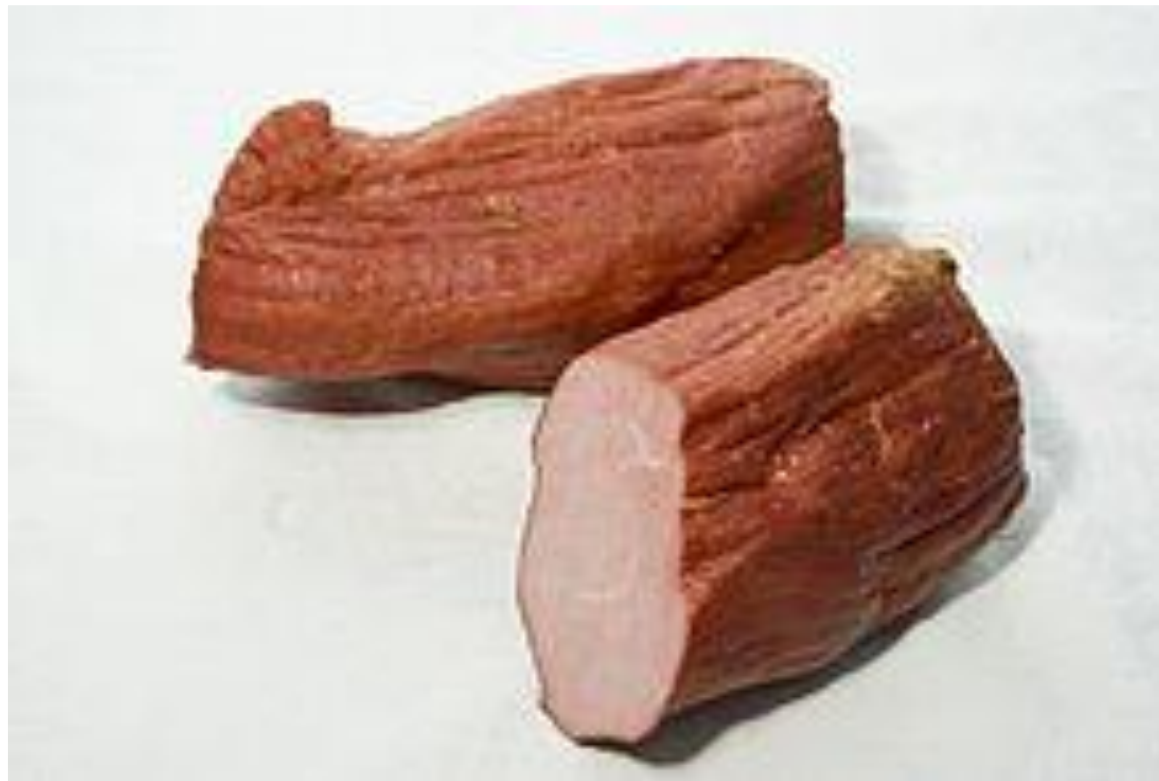
Бұл стандарт тікелей тұтыну және тұтынушыларға сатуға арналған ұлттық жылқының өнімдеріне қатысты.

Адам өмірі мен денсаулығы үшін өнім қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін талаптар, тармақтардың 4.2.3-4.2.5 баяндалған, 4,5, 6 және 7-бөлімдерінде көрсетілген.

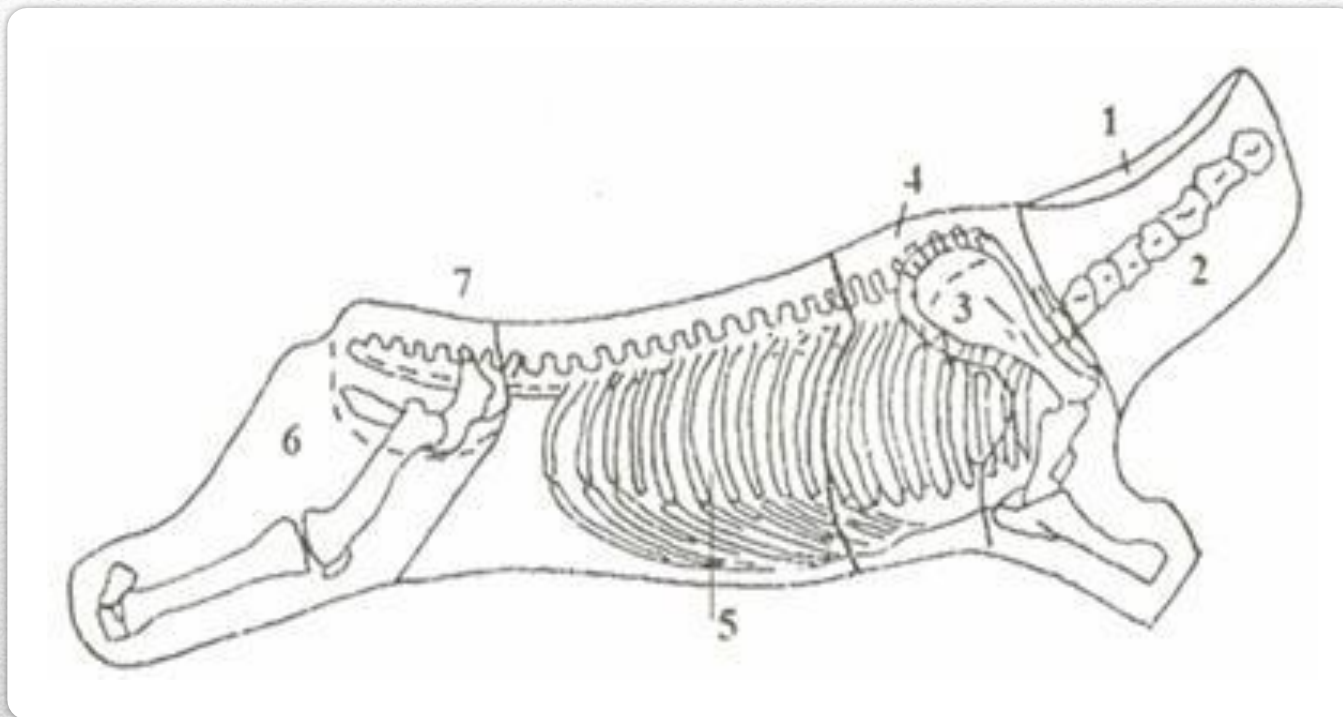
---



**Жая.** Сауырдын малы еті. Оны қасапшылар етті мүшелеген кезде санның сыртынан (жамбасқа да ет қалдыра отырып) салып алады. Семіз жылқыда жая бір май, бір ет болып тұрады. Оны жастай асуға да, кептіріп-сүрлеп алуға да, болады.



Ұлттық өнімдер шығару үшін жылқы етін бұзудың үлгісі.



1 – жал, 2 – мойын омыртқа, 3-жаурын, 4-төс қабырға тұсы, 5-сүбе қабырға тұсы, 6-жамбас жағы, 7-жая (май жапқан саурын еті).



## **Жая етін дайындау технологиясы.**

**Жая.** Бұл тағамды дайындау үшін мұздалған жылқы етінен жілік саны пайдаланады. Майы аралас бұлшық ет 0,5-5,0 кг-ға дейін дөнгеленіп кесіледі. Ет қалыңдығы 10 см аспауы тиіс. Сосын ет тұздалып, бір тәулікке қойылады. (100 кг етке 2,5 кг тұз және 150 кг қант). Сонан соң оған тұздық құйылып, 4-6 тәулікке дейін ұсталады, сосын жылы су мен жуылып, 1-2 сағат салқын суға салынады және сорықтыруға ілініп қойылады. Сосын ет 14-18 сағат бойы 50°C аспайтын температурада қою түтінмен қақталады. Даярлаған кезде жіптер алынып, жая жуылады, ыстық суға салынып 120-150 мин. қайнатылады. Бұл дәмді тағам салқындатылған түрінде ұсынылады.

---

Жая етінің химиялық құрамы мен қоректілігі.

Тағам атауы	Құрамы				Қоректілігі
	су	ақуыз	май	күл	Ккал
Жая	24,8	21,6	51,0	2,6	5620



## Жая дайындау технологиялық нұсқасы.



100 кг шикізатты тұздау қоспасының рецептісі.

