

Технология продовольственных продуктов

ӘОЖ 664.5

А.К. Оспанова, биология ғылымдарының кандидаты, профессор

Н.Р. Алигожина

Инновациалық Еуразия университеті (Павлодар қ.)

E-mail: aligozhina71@mail.ru

Дәмді-дәмдеуіш өсімдіктердің құрамына, қасиеттеріне сипаттама

Аңдатпа. Мақалада қазіргі таңда көп қолданысқа ие дәмді-дәмдеуіш өсімдіктердің негізгі түрлеріне және дәмдеуіштердің органолептикалық қасиеттеріне сипаттама берілген. Дәмді-дәмдеуіш өсімдіктердің шетелдік және отандық ғалымдардың ғылыми зерттеу жұмыстарында дәлелденген емдік және профилактикалық мақсатта организмге әсер ету механизмдері өндірістің әртүрлі салаларына, әсіресе тағамдық қоспа ретінде оларды қолданудың тиімділігін арттыра түседі.

Түйінді сөздер: дәмтатым, хош иісті өсімдіктер, дәндер, дәмдеуіштер, сапа, қорсеткіштер.

Дәмді-дәмдеуіш өсімдіктердің біздің күнделікті тұрмысымызға ертеректе енгені белгілі. Олардың қолданысы біз үшін қалыпты жағдайға айналғаны сонша, оларды жиі пайдаланатынымызды да байқамаймыз. Оған қоса, біз күнделікті өмірде тағамдар дайындап, дәмдеуіш өсімдіктерді қолдану арқылы өнімдерді консервілеу жүргіземіз. Олар таралуы бойынша келесі топтарға бөлінеді: дәмді-хош иісті, дәмді-дәмдеуіштер. Дәмді-хош иісті өсімдіктер ерекше иіске ие, ал дәмді-дәмдеуіш өсімдіктердің өздеріне ғана тән дәмдері бар [1].

Әдебиеттерге шолу жүргізу барысында ғылыми зерттеулердің нәтижелері дәмді-дәмдеуіш өсімдіктердің антисептикалық, консервілеуші, дәрілік және бактерицидтік қасиеттерге ие екендігі анықталды. Дәмдеуіштердің құрамына эфир майлары және өнімдердің аспаздық қасиеттерін жақсартатын, дәм сезгіш рецепторларды тітіркендіретін, ас қорыту жүйесін, астың қорытылуын жоғарылатып, тәбет шақыру, зат алмасу үрдісіне және барлық организмге оңтайлы әсер ететін басқа да бағалы қоспалар кіреді. Олардың біраз бөлігі бізге алыстан тасымалданады, себебі дәмді-дәмдеуіш өсімдіктердің көпшілігі субтропикалық немесе тропикалық аймақтарда өседі. Алайда, біздің еліміздің аймағында да дәмді-дәмдеуіш өсімдіктер туысының өкілдері кездеседі. Үй бақшасында да тағамдық қоспа ретінде ғана емес, өндірістің әртүрлі салаларында да қолданылатын әртүрлі шөптерді өсіру бағыт алған [2].

Дәмтатым (приправа) – тағамға қосылатын түрлі дәмдер мен хош иістендіргіштердің кең тараған түрі. Түрлі дәмдеуіштер мен хош иістендіргіштерді дайын тағамдарға және сол тағамды дайындау барысында да қосады. Оларды кулинарияда тағамға белгілі бір дәм мен хош иіс беруден басқа, түс беру үшін де кеңінен қолданады [3].

Дәмділік (пряность) – бұл тағамға қосылатын таза өсімдік қосындысы. Көптеген дәмділіктер аспазханаларда кездесе бермейді, себебі олардың маңызы бағаланбайды. Көп жағдайда әртүрлі тағамға қандай дәмділіктердің үйлесімде болатынын білмегендіктен дәмдеуіштер, дәмтатымдар және дәмділіктер қолданысқа ие болмай жатады [4].

Дәмділіктер, дәмтатымдар және дәмдеуіштер өнімді дайындау үрдісіндегі тағам құрамының маңызды бөліктердің бірі. Тағамдарға дәмдеуіштерді дұрыс қосу біліктілікті талап етеді. Дәмдеуіштер, дәмтатымдар, дәмділіктерді және хош иістендіргіш өсімдіктерді қолдану ауқымы кеңейген сайын шеберлік пен біліктілік мәселесі жоғары қойылады. Оларды тағамдарға қосу барысында түрлі жағдайларда – кулинарлық, техникалық, ұлттық, салттық, климаттық жағынан қарастырады. Кулинарлық өнерде бір шикізат түрінен дәмді-дәмдеуіш қосындысын қолданып, әртүрлі дәмдегі тағамдарды дайындауға болады [5].

Дәм қоспалары – дайындалатын өнімдер мен тағамдардың дәмі мен иісін арттыратын өсімдіктің және аралас биологиялық өнімдердің, химиялық заттардың бір бөлігі болып табылады.

Классикалық дәмділіктер кулинарияда алдын-ала өңделген кептірілген түрде қолданылады. Құрғақтай дәмділіктер ұзақ сақталады және құрғатқанда хош иістілігі пайда болады немесе ұлғая түседі. Құрғақ өнімдерді арақашықтығы қашық жерлерге жеткізуде ыңғайлы және одан түсетін кіріс максималдық түрде тиімді болады [6].

Классикалық дәмділіктер өсімдіктің қолданылатын жеріне байланысты келесі топтарға бөлінеді:

– жапырақты – лавр жапырағы;

– гүлді және олардың бөліктері – қалампыр, запырангүл;

– жемісті – бұрыш (қара, ақ, хош иісті және қызыл), ваниль, бадян, зынжабыл тұқымдас өсімдік (кардамон);

– дәндер – қыша, мускат жаңғағы, мускатты түс;

– қабықты – даршын, кассия;

– тамырлы – зімбір, куркума, галаган.

Ауыспалы дәмділіктер

Қыша – майы сығылып алынған қышадан жасалатын ұнтақ. Сапасына қарай қыша ұнтағы бірінші және екінші сұрыпты болады. Қыша ұнтағына өсімдік майын, қант, сірке суын және басқа да компоненттерді қосу арқылы дәмтатым дайындайды.

Мускат жаңғағы – бұл тропикалық елдерде өсетін мускат ағашының кептірілген жаңғағы. Мускат жаңғағы құрамындағы май мөлшерінің көптігімен ерекшеленеді, май мөлшері 35 %-ға дейін және одан жоғары болады және эфир майының мөлшері 11 % құрайды.

Мускат жаңғағын жоғарыда айтылған шала фабрикаттарға және ликер-арақ өнімдері мен кулинарлы өнімдерге кеңінен қолданады [7].

Дәмдеуіштер (специи) – бұл қант, тұз, ас ұнтақ, сірке қышқылы, крахмал және басқа да түрлі заттар. Сондай-ақ олар өсімдіктен болмауы да мүмкін. Олар тағамға негізгі дәм береді және консистенциясын – тұзды, тәтті, қышқыл, нәзік, қою, созылмалы және т.б. етеді. Осылайша дәмдеуіштер тағамдардың дәмдерін өзгертуге, толықтыруға арналған.

Хош иісті өсімдіктердің жапырақтары немесе бұтақтар түрлерін өнім дайындау үрдісінде қолдану:

Насыбайгүл – «патша шөбі» деп аталады, тағамдарда оның қасиеттері біртіндеп білінеді – ол алдымен кермектік, содан соң тәттілеу татымдылық береді. Көжелерде, бадана, асбұршақ, атбас бұршақ, қызанақ, саумалдық, ашытқан қырыққабаттан жасалған көкөніс тағамдарында, сондай-ақ ет және балық тағамдарында пайдаланылады.

Гүлшетен – тұздықтар мен көжелерге қосылады, әсіресе, ол ірімшіктен жасалған тағамдар үшін жақсы. Тек қуырған етпен ғана емес, сонымен қатар саңырауқұлақтармен, жұмыртқамен және сан алуан көкөністермен тамаша үйлеседі.

Эстрагон – тауық еті, ветчина, жұмыртқа және кілегей тағамдар үшін жарамды. Жас жапырақтары маринадтар үшін пайдаланылады. Егер тағамға аздап лимон шырынын бүркесе, эстрагонның балауса аскөгінің дәмі мен хош иісі анағұрлым айқын болады.

Жебіршөп – жапырақ салаттар, еттен, балықтан және көкөністердің көпшілігінен бұқтырылып жасалған тағамдар, аң мен құс етінен жасалған тағамдар, шұжықтар, толтырма үшін пайдаланылады. Оны көжелер мен тұздамаларға, сүзбе және жарма өнімдеріне, жұмыртқа тағамдарына, ірімшік жасау кезінде, шайды және басқа сусындарды хош иістендіру үшін қосады.

Даршын – десерттердің бірқатарын, шоколад пен ликерлер дайындауда пайдаланылады. Ал Таяу Шығыстың дастарқанында ол тауық немесе қой етінен жасалған ащы тағамдарда қолданыс тапқан. Сондай-ақ даршын консервілеу кезінде пайдаланылады.

Піскен жемістер немесе өсімдіктердің дәндерін өнім дайындау үрдісінде қолдану:

Бұрышты қоспа – әлемде ең көп таралған дәмқоспалардың бірі. Аспаздықта қара, ақ, қызғылт, жасыл және жұпар иісті бұрыш қолданылады. Бұрыштың бірнеше түрі бір ғана өсімдіктің жемістері болып табылады. Бұршақтардың дәмдік қасиеттері мен түсі оларды пісіп жетілудің қай кезеңінде жиналғанына және қандай тәсілмен өңдегеніне байланысты.

Чили бұрышы – жас түрінде пайдаланыла алады. Бұл орайда негізгі ащылық дәндері мен жарғақтарында болатынын ескерген дұрыс. Ұнтақталған бұрышты тұздықтарға, салаттарға арналған асқатыққа, айрандар мен қатықтарға, сорпалар мен бұқтырылған тағамдарға, маринадтарға қосады. Бүгін бұрыш борштар мен көжелерге дайын тағамға емес, пісіру уақытында қосылады!

Мускат жаңғағы – кез келген дерлік тағамдарды: салаттарды, үй және өнеркәсіптік шұжықтарды, консервілерді, ет пен балықтан жасалған тағамдарды, маринадтарды, десерттерді, тоқаштарды, шайды, кофені дайындауда кеңінен пайдаланылады. Үгілген мускат тағамдарға нәзік, татымды тәттілеу дәм мен хош иіс береді.

Зире – сәл күйдіргіш дәмге және күшті жұпар хош иіске ие. Тәбетті қоздыруға және ас қорытуды жақсартуға қабілетінің арқасында, зирені дәстүрлі түрде майлы ет тағамдарына қосады, сондай-ақ бұршақ тұқымдастармен, ірімшікпен, шұжықтармен, қырыққабатпен ұштастырады. Бұл татымдық тоқаштар пісіру үшін кеңінен пайдаланылады.

Кардамон – өте ащы, күйдіргіш, татымды, жылытатын дәмдеуіш. Еуропа дастарқанында скандинавтарда, ал Шығыста – Үндістанда танымал. Ол қамырдан жасалған өнімдерге, жемістерден жасалған тағамдар мен компоттарға қайталанбас дәм, хош иіс береді. Дәмдеуіш көжелер мен тұздықтарда, балықтан, құс етінен және еттен жасалған тағамдарда жақсы.

Анис – тәттілеу дәмімен, сергіткіш және жұпар хош иісімен ерекшеленеді. Аспаздықта жас жапырақтары да, жемістері де пайдаланылады. Анис еттен, балықтан жасалған тағамдардың, көжелер мен рагудың дәмін жақсартады. Татымдық тоқаштар пісіру кезінде, десерттер мен коктейльдерде, сондай-ақ алкоголь ішімдіктерінің: анис арағының (анистің), абсенттің, самбуканың, түрік ракасының және көптеген басқа да өндірістерде пайдаланылады.

Өсімдіктердің тамырлары мен бастарын өнім дайындау үрдісінде қолдану:

Зімбір – тәбетті қоздыратын дәмі тәтті әрі ащы дәмдеуіш. Жас зімбір анағұрлым хош иісті, кепкен зімбір – ащы. Сондай-ақ зімбірдің спирт сіріндісі кезігеді. Дәмдеуішті тәтті тағамдар мен сусындарға қосады, ол карри дәмқоспасының құрамына кіреді.

Сарымсақ – тек жас күйінде ғана емес, сонымен қатар кепкен күйінде де қолдануға болады. Ұнтақталған сарымсақ ұнтағы өте танымал, ол көптеген татымды қоспалардың құрамына кіреді.

Кепкен пияз – туралған немесе ұнтақталған түрде болуы мүмкін. Аспаздықта оны сусындар мен кондитер бұйымдарынан басқа, тағамдардың барлығында дерлік қолданады. Кептіру үшін тек ащы сұрыптардың түйінді пиязы жарамды.

Дәмділіктердің сапасын органолептикалық, физика-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер арқылы және қауіпсіздік көрсеткіштері арқылы анықтайды. Сыртқы түрін, түсін, хош иісін және дәмін біріктірілген үлгі массасы 50,0 г бойынша органолептикалық түрде (1-кесте) анықтайды [8].

1–кесте – Дәмділіктердің органолептикалық көрсеткіші

Критериясы	Органолептикалық баға
Сыртқы түрі	алынған мөлшерді ақ қағазға салып, көзбен қарау арқылы анықтайды
Өлшемі	сызғыштың көмегімен анықтайды
Түсі	арнайы сол дәмділікке тиісті түстің ауытқуы арқылы белгілейді
Иісі	әр дәмділіктің өзіне тән арнайы, хош иісі болады, тек хош иісті бұрыш пен қалампырдың иісі ұқсастыққа ие.
Дәмі	Көптеген дәмділіктер ашқылтым немесе ащы күйдіретін әсерге ие
Толыққанды емес жемістер және дәндер, ашық және жеңіл салмақтылар	Зерттелетін дәмділіктерді суға немесе спиртке салу арқылы анықтайды, сұйықтықтың бетіне себеді
Ақаулар, аралас қоспалар	Орташа үлгіден массасы 100 г таңдап алынады және дәмділіктерді тактайшаның бетіне салып қарайды

Дәмдеуіштер - кептірілген және әдетте ұнтақ болып үгітілген дәндер, жемістер, тамырлар, қабық немесе өсімдік заттектер, тамаққа дәмқоспа ретінде қосылатындығы анықталды. Дәмдеуіштер өсімдіктің өздері одан жасалатын бөлігі бойынша жіктеледі. Бүгінгі аспаздықта дәмдеуіштердің басты қызметі – дайындалатын тағам өнімдері мен дайын тағамдардың дәмдік және хош иістік қасиеттерін жақсарту болып табылады [9].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 Карпухина В. Большая энциклопедия специй приправ и пряностей. – Москва: АСТ, 2015.
- 2 Целебные пряности для здоровья. – Москва: Эксмо, 2014. – 288 с.
- 3 Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. – 264 с.
- 4 Гаммидулаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.П., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: учебное пособие. – СПб.: Альфа, 2000. – 432 с.
- 5 Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей: учебник для вузов. – М.: Экономика, 1990. – 228 с.
- 6 Справочник технолога пищевого концентратных и овощесушильного производства. – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983.
- 7 Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы: учебник // Под ред. профессора Б.Л. Флауменбаума. – М.: Колос, 1993.
- 8 Аминов И.С., Мурадов Н.Н. Технологическое оборудование консервных и овощесушильных заводов. – М.: Колос, 1996.
- 9 Козловская М.В. Феномен питания в эволюции человека: автореф. дис. ... д-ра ист. н. – М., 2002. – 30 с.

REFERENCES

- 1 Karpukhina V. Bolshaya entsiklopediya spetsiy priprav i pryannostey. – Moskva: AST, 2015.
- 2 Tselebnyye pryannosti dlya zdorovia. – Moskva: Eksmo. 2014. – 288 s.
- 3 Dubtsov G.G. Tovarovedeniye pishchevykh produktov: uchebnyk dlya studentov ucherezhdeniy srednego spetsialnogo profobrazovaniya. – M.: Masterstvo: Vysshaya shkola. 2001. – 264 s.
- 4 Gammidulayev S.N., Ivanova E.V., Nikolayeva S.P., Simonova V.N. Tovarovedeniye i ekspertiza plodoovoshchnykh tovarov: uchebnoye posobiye. – Spb.: Alfa, 2000. – 432 s.

5 Nikolayeva M.A. Tovarovedeniye plodov i ovoshchey: uchebnik dlya vuzov. – M.: Ekonomika. 1990. – 228 s.

6 Spravochnik tekhnologa pishchekontsentratnykh i ovoshchesushilnogo proizvodstva. – M.: Legkaya i pishchevaya promyshlennost, 1983.

7 Tekhnologiya konservirovaniya plodov, ovoshchey, myasa i ryby: uchebnik // Pod red. professora B.L. Flaumenbauma. – M.: Kolos. 1993.

8 Aminov I.S., Muradov N.N. Tekhnologicheskoye oborudovaniye konservnykh i ovoshchesushchilnykh zavodov. – M.: Kolos. 1996.

9 Kozlovskaya M.V. Fenomen pitaniya v evolyutsii cheloveka: avtoref. dis. ... d-ra ist. n. – M., 2002. – 30 s.

РЕЗЮМЕ

А.К. Оспанова, кандидат биологических наук, профессор

Н.Р. Алигожина

Инновационный Евразийский университет (г. Павлодар)

Характеристика состава, свойств вкусно-пряных растений

В статье представлена характеристика основных видов вкусно-пряных растений и органолептических свойств специй, которые имеют большое значение в современном мире. Механизмы воздействия вкусно-пряных растений на организм с лечебными и профилактическими целями, доказанные в научно-исследовательской работе зарубежных и отечественных ученых, повышают эффективность их применения в различных сферах производства, особенно в качестве пищевых добавок.

Ключевые слова: *специи, ароматические растения, зерна, специи, качество, показатели.*

RESUME

A.K. Ospanova, candidate of biological Sciences, Professor

N.R. Aligozhina

Innovative University of Eurasia (Pavlodar)

Characteristics of the composition, properties of delicious-spicy plants

The article presents the characteristics of the main types of delicious-spicy plants and organoleptic properties of spices, which are of great importance in the modern world. The mechanisms of influence of tasty-spicy plants on the body with therapeutic and preventive purposes, proven in the research work of foreign and domestic scientists, increase the effectiveness of their use in various fields of production, especially as food additives.

Key word: *spices, aromatic plants, grains, spices, quality, indicators*