

Общие сведения

Фамилия, имя, отчество: Сейсенбіқызы Ботакөз

Год рождения (число, месяц, год): 06.02.1994

Контактные телефоны: 87772318807

E-mail: girlbota@mail.ru

WhatsApp: 87772318807

Scopus ID: -

ORCID: -

Researcher ID:-



Образование - высшее

ВУЗ: Казахский национальный аграрный исследовательский университет,
2018г. диплом ЖБ-Б №1380466

Специальность: Технология продовольственных продуктов.

Ученая степень и ученое звание: Магистр технических наук.

Дата и место защиты: Казахский национальный аграрный исследовательский университет

Опыт работы:

2017 – Казахский национальный аграрный исследовательский университет
Референтная лаборатория молочной продукции.

Научные исследования:

Повышение эффективности процедур контроля антибиотиков в молоке и молочных продуктах.

Список наиболее значимых публикаций:

ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

«Тенденции и перспективы развития науки и образования в условиях глобализации»

29.11.2022

УДК 664.3.098

Сейсенбіқызы Ботакөз, Аскарбеков Эрик Бирликович

(Алматы, Қазақстан)

СҮТ ПЕН СҮТ ӨНІМДЕРІНДЕ АНТИБИОТИКТЕРДІ БАҚЫЛАУ

ПРОЦЕДУРАЛАРЫНЫҢ ТИІМДІЛІГІН АРТТЫРУ

Опыт участия в проектах по фундаментальным, прикладным и инновационным программам и международным грантам.

-

Патенты и свидетельства авторского права:

(13) U (11) 7498

(51) A23L 13/60 (2006.01)

A22C 11/00 (2006.01)

(21) 2022/0742.2

(22) 01.09.2022

(72) Сейсенбіқызы Ботакөз Сейсенбіқызы Ботакөз Seisenbikyzy Botakoz (KZ)

(73) Аблаева Эльмира Алимовна (KZ)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ

(57) Полезная модель относится к мясной промышленности, а именно к технологии производства вареных колбас. Задачей настоящей полезной модели является снижение затрат при производстве колбасы вареной и обеспечение возможности получения готовой продукции высокого качества, имеющей гастрономическую привлекательность со стабильными функционально-технологическими свойствами. Технический результат, обеспечиваемый полезной моделью, выражается в получении колбасы вареной, с использованием недорогих ингредиентов, включая растительные, что повышает диетические и функциональные свойства колбасы. Поставленная задача решается за счет того, что в способе производства колбасы вареной, предусматривающий обвалку и жиловку мясного сырья, посол мясного сырья и созревание, приготовление фарша путем куттерования созревшего мясного сырья с использованием нитрита натрия, яиц куриных или меланжа, молока коровьего, специй и пряностей, формование готового фарша в оболочки, термообработку батонов и их охлаждение, в качестве мясного сырья используют мясное сырье из говядины и курятины, используют охлажденную или размороженную говядину жилованную высшего сорта и соответствующую ей по содержанию массе курятину, в соотношении, составляющем соответственно 1:1, при этом фарш для производства колбасы вареной приготавливают путем внесения в куттер вначале говядины жилованной высшего сорта после ее посола, части рецептурного количества льдоводяной смеси, раствора нитрита натрия, а также яиц куриных или меланжа, молока коровьего сухого, специй и пряностей и куттерования вначале в режиме перемешивания, после чего в куттер вносят куриную мясную массу и соль поваренную пищевую из расчета 2,0 мас. % от количества мясной массы и продолжают куттерование в режиме резания до температуры фарша 5-6°C, морковь измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2 - 4 мм, смешивают морковь, специи, и добавляют в мясной фарш, проводят куттерование в режиме резания с увеличением скорости вращения ножей куттера и вакуумирования с получением фарша с температурой не более 11оС, при этом общее время куттерования мясного сырья из говядины превышает общее время куттерования мясного сырья из курицы в 1,5-4,5 раза, при этом в качестве специй и пряностей используются перец черный, мускатный орех, паприку, кардамон молотые, чеснок при следующем соотношении компонентов, мас%: Говядина жилованная высшего сорта –43,0 Мясная масса куриная – 43,0 Яйца куриные или меланж - 2,0 Морковь - 6,0 Молоко коровье сухое - 3,3 Соль поваренная пищевая - 2,0 Нитрит натрия – 0,01 Перец черный или белый молотые – 0,05 Паприка – 0,05 Мускатный орех молотый – 0,04 Кардамон молотый – 0,05 Чеснок – 0,5.

Научное сотрудничество с казахстанскими и зарубежными научными организациями:

-