

От дрожжевого теста к великим открытиям

Сегодня заведующую кафедрой «Технология пищевых производств» ЮКГУ им. М. Ауезова Клару Уразбаеву хорошо знают не только в нашей стране, но и за рубежом. В ее активе одно авторское свидетельство, два патента РК, девять инновационных патентов РК совместно со студентами и магистрантами, 45 учебно-методических разработок и пособий. Более 20 ее разработок уже внедрены в учебный процесс и производство.

А началось все с обычного дрожжевого теста. «Моя мама работала педагогом, но, несмотря на большую загруженность, всегда находила время, чтобы побаловать нас какими-нибудь печеными вкусностями», - рассказывает Клара Абдразаховна. - А мне, тогда еще школьнице, всегда было интересно: почему, например, тесто поднимается из-за дрожжей? Как действует на него маргарин? И многое другое. И хотя, окончив школу, я сначала выбрала профессию врача, но затем передумала и решила посвятить себя органической химии, а точнее, технологии сахаристых веществ. В итоге пришла к изучению технологии пищевых производств. И тесто в моей научной карьере сыграло свою немаловажную роль. Ведь именно полезным для человека добавкам в тесто я посвятила множество своих работ. Сейчас и за рубежом, и в нашей стране в пищевой промышленности приоритетным и перспективным является производство продуктов питания, ориентированных на оздоровление населения. При этом производимые диетические и лечебно-профилактические продукты наряду с оздоровительным эффектом должны обладать отличными вкусовыми качествами и относительно низкой себестоимостью. Для этого в качестве биологически активных добавок для таких продуктов желательно использовать не импортные, а более дешевые, доступные отечественные препараты и пищевые добавки, полученные из лекарственных растений и бахчевых культур. Это и натолкнуло меня и моих коллег на разработку новых диетических, лечебно-профилактических продуктов».



В первую очередь ставку Клара Абдразаховна сделала на тыкву. Точнее, на ее семена, которые в огромном количестве попадают в нашей области в отходы после производства различных соков, нектаринов и пюре. «А ведь семена тыквы являются ценным и перспективным источником целого комплекса биологически активных веществ: витаминов группы В, С, РР, фосфолипидов, токоферолов, каротиноидов, флавоноидов, насыщенных и ненасыщенных жирных кислот, белков, минеральных и других полезных веществ», - поясняет Клара Уразбаева. - Поэтому нами совместно с кандидатом технических наук, доцентом Бейсенбаевым была оформлена заявка на грантовое финансирование по теме «Разработка прогрессивной технологии получения диетических и лечебно-профилактических продуктов питания путем комплексной переработки лекарственных растений и бахчевых культур» и был выигран конкурс на грантовое финансирование научных исследований Комитетом науки Министерства образования и науки Республики Казахстан».

Так началась работа над национальными диетическими хлебобулочными изделиями с использованием лекарственных растений, в числе которых солодка, валерьяна и зверобой, а также муки из семян тыквы. Особой гордостью Клары Абдразаховны стал изобретенный ею необычный баурсак. «Наше изобретение заключается в создании нового продукта - мучного сухого полуфабриката баурсака. Сладкий раствор солодки и мука из семян тыквы в совокупности с остальными компонентами (пшеничная мука, дрожжи) придают нашему диетическому баурсаку оригинальный приятный вкус и биологическую ценность».

Сейчас Клара Уразбаева взялась за решение еще одной проблемы - создание продуктов питания так называемого геродиетического назначения. Вместе со своими коллегами она намерена подарить человечеству возможность дольше жить, не думая о старческих недугах. «Эта тема актуальна для меня, так как стареют наши родители, да и мы сами, - признается Клара Абдразаховна. - Поэтому я очень хочу создать такие продукты с направленными физиолого-биохимическими свойствами, повышенной биологической и пищевой ценностью, которые бы дали организму пожилых и старых людей все необходимое для укрепления здоровья и возможности как можно дольше радоваться жизни».

Все разработки Клары Абдразаховны первыми пробуют ее родные и близкие и, надо сказать, с большим удовольствием. Особенно те, что пекутся из полезного теста, замешанного с применением лекарственных растений. А уникальный баурсак уже давно стал неотъемлемой частью семейного застолья.