

ҰЛТ ДЕНСАУЛЫҒЫ – БАСТЫ ҚҰНДЫЛЫҚ

Бүгінгі таңда күн тәртібінде тұрған әлеуметтік маңызы зор мәселенің бірі – ұлттың денсаулығы. Өркениетті елдерде халық денсаулығы – мемлекеттің басты құндылығы болып саналады. Ал денсаулықты сақтау-дұрыс тамақтанудан басталады.

Бұл ретте ұлттық тамақ өнімдерін қолдану, әсіресе функциональдық бағыттағы ұлттық тамақ өнімдерін жасау және оны күнделікті тамақтану рационына кіргізу өзекті мәселелердің бірі болып саналады. Осы мақсатта М. Әуезов атындағы ОҚУ «Тамақ инженериясы» кафедрасында профессорлар-оқытушылар құрамы және 6Bo7250, 7Mo7250 –Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы мамандықтары бойынша білім алатын бакалавр және магистрлер белсенді зерттеу жұмыстарын жүргізіп, бірқатар функциональдық бағыттағы ұлттық тамақтану өнімдерін шығару бойынша патент алған.

Сондай жұмыстардың бірі, соңғы жылдары халық арасын-

да жоғалып бара жатқан боза сусынының технологиясын жандандыру бойынша жасалған. Боза өндіру технологиясын қайта қолға алудағы басты мақсат – ұмыт болып бара жатқан дәстүрлі сусынды жаңғырту. Азия елдерінде бұл сусын қыс мезгілінде түрлі аурулардың алдын алу мақсатында кеңінен пайдаланған. Боза ашыған кезде лактоз қышқылы пайда болады. Ол ас қорытуға көп септігін тигізеді. Емізулі әйелдерге сүттің молаюына көмектеседі деп есептеледі. Осы өндірілген уыттағы Е витамині өте көп болады. Ол адамға күш-қуат беріп, ағзадағы ауруға қарсы тұратын иммунитетті арттырады. Қартаюдың алдын алатын да қасиеті бар. Дәру-

менге аса бай бозаның ағзадағы барлық ағзаға әсер ететін емдік қасиеті күшті. Ағзадағы зат алмасуды күшейтеді. Сондай-ақ анемияға да таптырмас ем. Буын кеселдеріне, тұз жиналғанға, асқорыту мүшелеріне тигізер пайдасы мөл. Кейбір ет алмайтын кісілер қоң жинау үшін де ішеді.

Қазіргі таңда тамақтану өнімдерін жасаудың жаңа тенденцияларының бірі ол оның көп құрамдылығында, бұл ретте өсімдік шикізаттарын, әсіресе экстракттарын қолдану үлкен маңызға ие. Осыған орай, өндірілген астық дақылы негізінде жасалған, жоғары тұтынушылық қасиетін қалыптастыру мақсатында құрамын оптимизациялаған көп құрамды сусын технологиясын жасау бойынша бірқатар ғылыми-зерттеу жұмыстары жүргізілген. Нәтижесінде көп құрамды сүт қышқылды сусындар алынған.

«Тамақ инженериясы» кафедрасында ұлттық жарма өнімдерін жасаудың технологиясын жетілдіру бойынша да белсенді жұмыстар жүргізілуде.

Тары жармасынан нәрлілігі жоғары және ақуызы мен көмірсуларының сіңімділігі жоғары жасөспірімдерге арналған және диетикалық мәні зор ерек-

ше өнім-талқан алынған. Жұмыстың ғылыми жанашылдығы шикізатты термиялық өңдеудің ұтымды параметрлері анықталып, белсенді гидродинамикалық режимдерді қолдану есебінен процестің қарқынды жүруіне байланысты жоғары өнімділік, талқан өндірудің экологиялық таза, ресурстарды үнемдейтін технологиясын жасау кезінде ұлттық дәнді дақыл өнімі талқан алудың технологиялық желісі қарастырылды.

Әр түрлі елдерде, соның ішінде біздің республикада жалаңаш сұлы сұрыптарын өсіруге және селекциялауға көп көңіл бөлінеді. Тұқымында гүл қабықшалары болмағандықтан, жалаңаш сұлы өңдеу технологиясы қарапайым, өйткені ядроны қабықшалардан босату-дың қажеті жоқ.

Қорытындылай келе бүгінгі таңда «Тамақ инженериясы» кафедрата ұлттық өнімдерді жаңғырту және олардың технологиясын жетілдіру мен жаппай сұранысқа ие функциональдық бағыттағы отандық-ұлттық өнім алу бойынша белсенді түрде ғылыми-зерттеу жұмыстары жүргізілуде.

**З. НҮРСЕЙІТОВА,
М.Әуезов атындағы
ОҚУ-нің доценті, т.ғ.к.**