

ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІН САҚТАУ МАҢЫЗДЫ

Соңғы он жылдықта демографиялық және әлеуметтік өзгерістер болып, аурулар мен жасы жеткен қарттар көбейіп, олардың еңбек ету қабілеті мен тұрмыс жағдайлары өзгерді. Дүние жүзінде және Қазақстанда да экологиялық жағдай нашарлап, қоршаған орта тамақ қалдықтары мен өнеркәсіп қалдықтарымен ластануда. Көптеген елдерде халықтың дұрыс тамақтанбауымен бірге, тағамның сапасы мен қауіпсіздігі де халықтың денсаулығына кері әсерін тигізуде.

Ұлттың денсаулығын анықтайтын негізгі факторлардың бірі – тамақтану жағдайы болып табылады. Соңғы жылдары аурудың және өлімнің себептері көбінесе жүрек аурулары мен онкологиялық аурулар болып тұр. Бұлар тамақпен тығыз байланысты. Жаңа туған аналардың балаларын өздері емізу жылдан жылға кемуде, балалар мен жасөспірімдердің денсаулық көрсеткіші мен антрометриялық мінездемесі нашарлауда. Жасы келген адамдардың денсаулығы нашарлауда. Денсаулықтың нашарлауының негізгі себептерінің бірі – тамақтың сапасының нашар болуында. Дұрыс тамақтанудың бірінші кезегінде дәрумендерді, макро және микронутриенттерді, яғни, кальций, йод, темір, фтор, селен т.б., толық ақуыздарды тұтыну және күнделікті рационды белсенді биологиялық қоспалар арқылы немесе құнарлы, әрі тағамдық құндылығы жоғары тамақтармен байыту болып саналады.

Адам ағзасына тағаммен бірге 70% бөтен заттар, яғни ксенобиотиктер түседі. Олардың түсу жолдары көбінесе, қоршаған ортадан, қоршаған ортаның техногенді ластануынан, техникалық құрал жабдықтардан, ыдыстар мен қаптамалардан, технология-

лық процесстердің бұзылуынан, мал шаруашылығында рұқсат етілмеген жемшөп қоспаларын пайдалану кезінде, термиялық өңдеу кезінде қайталама өнімдердің пайда болуы есебінен болады.

Азық-түлік өніміне белгілі бір қасиеттерді беру үшін оған «тағамдық қоспалар» деп аталатын қосымша заттар енгізіледі. Тағамдық қоспалар-азық-түлікті бүлінуден қорғау немесе тамақ өнімдерінің сақтау мерзімін ұзарту, тағамның дәмі мен сыртқы түрін жақсарту, сондай-ақ өнімді дайындаудың технологиялық процесін жеделдету үшін азық-түлікке аз мөлшерде енгізілетін заттар. Тағамдық қоспалардың сәйкестігі, оларды тазарту дәрежесіне қойылатын жалпы талаптар, сондай-ақ осы компоненттердің зиянсыздығына тексеруден өткендігі туралы куәлік Е әрпінен (Еurope) және үш таңбалы саннан тұратын арнайы Е-нөмірін беру арқылы қорғалады.

Азық-түлік қауіпсіздігі проблемасы – бұл кешенді күрделі, оны шешу үшін ғалымдар – биохимиктер, микробиологтар, токсикологтар және т.б., сонымен қатар өндірушілер, санитарлық-эпидемиялогиялық қызметтер, мемлекеттік органдар және сайып келгенде тұтынушылар тарапынан көпте-

ген күш-жігер қажет. Азық-түлік қауіпсіздігі проблемасының өзектілігі жыл сайын артып келеді, өйткені ол адам денсаулығын сақтаудың негізгі факторларының бірі болып табылатын тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.

Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдық құндылығы, талап етілетін сапалық талаптарға сай болуы үшін кадрлардың білім сапасы жоғары болуы шарт екенін бәріміз білеміз. Сондай-білімді, болашақ мамандарды дайындайтын жоғары оқу орындарының бірі М.Әуезов атындағы Оңтүстік Қазақстан университетінің «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша білім береді. Осы аталған мамандық бойынша оқитын білім алушылар, теориялық біліммен бірге практикалық білімдерін ұштастыру мақсатында Қазақстандағы барлық тамақ өнімдері салалары бойынша өндірістерде өндірістік практикалардан өтеді. Сол өндірістердің бірқатарын атап өтсек, Шымкент қаласындағы «Бөрте Милка» ЖШС, «Каравай» ЖШС, «Мадлен KZ» ЖШС, «Фудмастер KZ» ЖШС, «Шымкент май» ЖШС және т.б. заманауи құрал жабдықтармен жабдықталған аталмыш өндіріс орындарын айтсақ болады. Білім алушыларға сапалы білім беру үшін, үш тілде білім беру жолға қойылған, сонымен қатар, шетел жоғары оқу орындарында академиялық ұтқырлық бағдарламасымен іс-тәжірибе алмасып, білімін ұштап келген, білім беретін үздік профессор-оқытушылар құрамымен жасақталған көп жылдық тарихы бар кафедраның орны бөлек.

**А. ТАСПОЛТАЕВА,
М.Әуезов атындағы
ОҚУ «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
және қауіпсіздігі»
кафедрасының доценті,
техника ғылымдарының
кандидаты**