



ҰЛТТЫҚ ТАМАҚ ӨНІМДЕРІН ЖАСАУДЫҢ ЖАҢА БАҒЫТТАРЫ

Бүгінгі таңда Қазақстанда күн тәртібінде тұрған әлеуметтік маңызы зор мәселенің бірі – ұлттың денсаулығы. Елбасымыз Н. Назарбаевтың «Қазақстан 2030» стратегиялық бағдарламасында денсаулықты нығайту үшін салауатты өмір салтын насихаттап, дұрыс тамақтануымызға, тазалық пен санитарлық шараларын сақтауымызға бағытталған ақпараттық іс-шаралар жүргізілуі керек, деп атап көрсеткен. Өркениетті елдерде халық денсаулығы – мемлекеттің басты құндылығы болып саналады. Ал денсаулықты сақтау-дұрыс тамақтанудан басталады. Дүниежүзілік денсаулық ұйымы жүргізген зерттеулер адамзат өлімінің 60 пайызы тағамды дұрыс пайдаланбаудан туындайтынын атап көрсетті. Денсаулыққа қатер төндіретін 10 фактордың жетеуі тамақтануға байланысты.

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 6В07250, 7М07250 –Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы мамандықтары бойынша білім алатын бакалавр және магистрлар белсенді зерттеу жұмыстарын жүргізіп, бір қатар функциональдық бағыттағы ұлттық тамақтану өнімдерін шығару бойынша патент алған.

Сондай жұмыстардың бірі, соңғы жылдары халық арасында 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. Дәруменге аса бай бозаның ағзадағы барлық

органға әсер ететін емдік қасиеті күшті. Ағзадағы зат алмасуды күшейтеді. Сондай-ақ анемияға да таптырмас ем. Буын кеселдеріне, тұз жиналғанға, асқорыту мүшелеріне тигізер пайдасы мол. Кейбір ет алмайтын кісілер қоң жинау үшін де ішеді.

Сусындар функциональды бағыттағы азық-түлік өнімдерінің жаңа түрін жасаудың жақсы негізі бола алады. Себебі олар күнделікті тамақтану рационында үлкен сұранысқа ие. Қажетті тұтынушылық қасиетке ие тамақтану өнімдерін жасау барысында жергілікті өсімдік шикізатын қолдану үлкен маңызға ие. Себебі олардың құрамындағы биологиялық және физиологиялық белсенді компоненттер өз ара әрекеттесіп, адам ағзасында жақсы сіңіріледі және емдік-профилактикалық қасиетке ие бола алады. Мұндай табиғи заттарды тұтыну тек ғана тамақтану рационын жақсартып ғана қоймастан, сондай-ақ техногенді факторлар әсерінде жоя алады.

Тамақтану өнімдерінде құрамын байыта алатын осындай компонентке өндірілген дәмді дақылдар мен солардың негізінде жасалған өнімдер бола алады. Дәмді дақылдарды өндіру барысында оларды дәрумендердің, аминқышқылдардың, минеральды заттардың қосымша мөлшері пайдаланылады және оның биологиялық қол жетімділік деңгейін артады.

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 қасиеттің қалыптастыру мақсатында құрамын оптимизациялаған көп құрамды сусын технологиясын жасау бойынша бірқатар ғылыми-зерттеу жұмыстары жүргізілген. Нәтижесінде көп құрамды сүт қышқылды сусындар алынған. Нарықтың дамуы және сүт өнімдерінің түрінің артуы өндірісте жаңа техниканы өндірумен және жаңа қоспаларды қолданумен байланысты. Қаймақ астық дақылдарымен жақсы үйлеседі, бұл өз кезегінде құрамында түрлі өсімдік қоспалары қосылған,



мысалы дақылды, бұршақты, майлы дақылдар мен көкөністер, дәрілік шөптермен т.б. қосылған функциональдық бағыттағы жаңа сүт қышқылды өнімдер түрін арттыруға мүмкіндік береді.

Майлығы жоғары, тығыз, қою консистенциялы қаймақты жасанды қоспаларсыз, қоюландырғышсыз, стабилизаторларсыз өсімдік қоспасын қосу арқылы қосу арқылы алуға болады.

Сүт шикізаты мен өсімдік шикізатын бірге қолданудағы перспективалы жолы дәмді дақылдар мен оның өңдеу өнімдері (ұн, жарма, кебек, бидай) болып табылады. Осыған орай, сүт шикізаты мен дәмді өңдеу өнімдерін үйлестіру негізінде жаңа қаймақты өнім жасалған.

«Тамақ инженериясы» кафедрасында ұлттық жарма өнімдері жасаудың технологиясын жетілдіру бойынша да белсенді жұмыстар жасалуда.

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

З.Т.Нурсейтова
т.ғ.к., доцент «Тамақ инженериясы»,
М.Әуезов атындағы ОҚУ