С.Сейфуллиннің 120 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары-10: Мемлекеттің индустриалды-инновациялық саясатын құрудағы бәсекеге қабілетті кадрларды дайындау келешегі мен ғылымның рөлі» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары//Материалы международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения-10: «Новые перспективы подготовки конкурентоспособных кадров и роль науки в формировании индустриально-инновационной политики страны», посвященной 120-летию со дня рождения С. Сейфуллина. – 2014. – Т.1., ч.1. – Б.290-291

ФУНКЦИОНАЛДЫҚ БАҒЫТТАҒЫ ҰНДЫ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНІҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Кунаков Г.С.

Тамақтану адамның өмірлік қажеттілігі болып табылады. Тағам - энергия, күш-қуат береді, дамуына ықпал етеді, ал оны дұрыс пайдалана білсе – денсаулықты нығайтады. Адам денсаулығының 70% тамақтануына байланысты екені әлдеқашан дәлелденген. Сонымен қатар тағам көптеген инфекциялық емес созылмалы ауруларға да себепкер болады, сондықтан оның көмегімен аурулардың алдын алуға, әрі олардан сақтануға да болады. Тиімді тамақтану - қалыпты өсу мен дамудың, денсаулықты сақтау мен нығайтудың, жоғары жұмыс қабілеттілігін қамтамасыз етудің, орташа өмір сүру ұзақтығын ұзартудың негізі.

Толыққанды тамақтанудың адам денсаулығы үшін маңызын айтып жеткізу қиын. Кейде біз өзіміздің қалай тамақтанғанымызға көңіл бөлмеудеміз. Толыққанды тамақтанбаған кезде зат алмасуы, ас қорыту, жүрек-қан тамыры, жүйке жүйелерінің, организмнің өзге де жүйелерінің функционалдық қабілеті бұзылады. Нутрициологтардың ойынша, Қазақстанның тұрғындары тек дәстүрлі тағамды қолдану арқылы микро- және макронутриенттерге деген қажеттілігін толық қанағаттандыра алмайды. Бұл мәселені шешу үшін адамның физиологиялық қажеттіліктерін қанағаттандыратын қосымша микро- және макронутриенттер мен қажетті дәрумендермен байытылған функционалдық бағыттағы өнімдердің өндірісін жетілдіру қажет.

Функционалдық тамақ өнімі - оның құрамына кіретін дәстүрлі қоректік заттардың пайдалы қасиеттерін пайдаланудан өзге, адам денсаулығына оңды әсерін бере алатын модификацияланған өнім. Осы өнімдерге функционалдық бағыттылықты негізінен алғанда рецептураға енгізілетін биологиялық белсенді қоспалар береді. Биологиялық белсенді қоспаны тамақ өнімдеріне енгізу организмнің жекелеген жүйелерінің функцияларын реттеудің дәрілік емес қауіпсіз жолын ашады, алуан түрлі аурулардан зардап шегіп отырған адамдардың тамақтық заттарға деген физиологиялық қажеттіліктерін мейлінше көп қанағаттандыруға, сонымен қатар, организмнен алмасу өнімдерінің шығарылуын тездетуге мүмкіндік береді.

Қазіргі таңда қоғамды сапалы және тағамдық құндылығы жоғары өнімдермен қамтамасыз ету мақсатында өнімге жаңа дәстүрсіз шикізат қорларын қолдану арқылы өнімдердің ассортиментін кеңейтіп, құрылымын толық жетілдіру көзделген.Бұл мәселенің шешілу бағыты ретінде күнделікті

тұрмыста қолданылатын өнімдерге әртүрлі шикізат түрлерін қосып, тамақтану өнімдерінің жаңа технологиялары мен рецептураларын жете зерттеп, дайын өнімнің құндылығын байыту қажет.

Қолданылатын тағамнан алынатын энергия мөлшерін төмендетудің тексерілген жолдарының бірі - жалпы қолданыстағы өнім құрамындағы майлар мен көмірсуларды ақуызбен алмастыру немесе олардың негізінде қажетті тағамдық құндылығы бар төмен калориялық азық-түлік өнімдерін шығару. Бұдан басқа, еліміздің көптеген аймақтарында экологиялық жағдайдың нашарлауы емдік-профилактикалық және диеталық маңыздағы арнайы азық-түлік шығару мәселесін игеріп отыр.

Қазақстанда ұнды кондитер өнімдері барлық тәтті тағамдардың ішінде бірінші орынды алады. Әсіресе печенье, вафли, кекстерді қазақстандықтар жоғары бағалайтындығы жылдан жылға дәлелденіп келеді. Ұннан жасалған кондитер өнімдерінің құндылығы мен сіңімділігі жоғары, олар дәмінің тәттілігімен және сыртқы түрінің тартымдылығымен ерекшеленеді. Ұннан жасалған кондитер өнімдерінің жоғары тағамдық құндылығы - оның құрамындағы елеулі көміртегіне, май мен белокқа негізделген. Ылғалдылығының төмендігі нәтижесінде көптеген өнім ұзақ сақталатын бағалы тағамдық концентраттарымен ерекше қасиетке ие болуда.

Ұннан жасалған кондитер өнімдерін өндіру кезінде қамырды қопсыту үшін негізінен химиялық қопсытқыштар (сода, көмірқышқылды аммоний) қолданылады, олар жоғары температурада газ тәрізді өнімдер болып ыдырайды. Ашытқыны тек май мен қанты аз өнімдерді өндіруде қолданылады, себебі қант ашытқы клеткаларының өміршеңдігін тоқтатады.

Экологиялық жағдайдың төмендеуінен халықтың денсаулығы нашарлады, сол себепті функцияналдық қасиетке ие, диеталық және емдік-профилактикалық маңызы бар ұнды кондитер өнімдерінің ассортиментін көбейту өзекті мәселе болып табылады . *Ғылыми жетекшісі: б.ғ.к. У.З. Сагындыков*