«Сейфуллин оқулары–11: Жастар және ғылым» атты Республикалықалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения–11: Молодежь и наука».** – 2015. – Т.I, ч.1. – Б.233-234

ҮЙ ЖАҒДАЙЫНДА ДАЙЫНДАЛҒАН САРЫ МАЙДЫҢ САПАСЫН ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ТҰРҒЫДАН БАҒАЛАУ

Еркабаева Ф.

Қазіргі кезде елімізде өндірілетін және шет елдерден әкелініп жатқан азық-түлік өнімдері, шикізаттар мен тағамдық өнімдер адам өмірі үшін қауіпсіз және сапасы жағынан да сұраныс деңгейінде болуы тиіс.

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 көрсеткендей, ұлттық өнімдерді молайту жолдарын қолға алу мәселесі маңызды орын алады.

Сүт өнімдері күнделікті сұранысқа ие өнімдері қатарына жатады. Сүт өнеркәсібі халық шаруашылығының маңызды саласы, сондықтан сүт және сүт өнімдерін өндіру тиімділігі халықтың өмір сүру деңгейіне әсер етеді.

Жоғары сапалы өнім шығаруға міндетті шарттың бірі болып шикізатты дұрыс таңдау мен өндірістің технологиялық процесін қатаң сақтау, өнімді дайындау кезінде санитарлық гигиеналық шаралар мен ережелерді сақтау, олардың сақтау кезінде жүретін процестерге назар аударылуы тиіс.

Қазіргі кезде елімізде ұлттық сүт өнімдерін өндіру қолға алынып келеді. Сүт өнімдерінің табиғи түрлерін жасау тәсілдерінің сақталып ұрпақтан- ұрпаққа берілуі, көшпенді халқымыздың тарихымен ұштасқан ғасырлар жемісі. Қазақ халқының сүт өнімдерінің түрлерінің көптігі мен адам ағзасына шипалылығы ерекше болып табылады. Атап айтқанда ірімшік, сары май, қымыз және тағы басқа өнімдер.

Сары май жоғары сіңімді және жақсы дәмді концентрленген майлы сүт өнімі. Сары май құрамына сүт майы, су, аз молшерде белокты және минералды заттар, сүт қанты, A,D,E,K,B тобы витаминдер бар. Сонымен қатар, сары май құрамында майда еритін витаминдер, фосфатидтер және белоктар, суда еритін витаминдер бар [1].

Сары майда 60-98% май бар. Оның сіңімділігі 95-98% балқу температурасы 28-35С.100г майдың колориялығы 780ккал. Сары майда 16-35% ылғалдылық және 1-13% құрғақ майсызданған сүт қалдығы бар. Сүт майы құрамындағы төмен молекулалы май қышқылдары (май, капрон, каприл қышқылдары және т.б) 8-13% құрайды [2].

Майлар баланың дамуында маңызды роль атқарады. Олар ағзада пластикалық, энергетикалық қызмет атқарып, ағзаны A, D, E дәрумендерімен, фосфатидтермен, жартылай қаныққаған май қышқылдарымен қамтамасыз етеді. Сары майдың биологиялық құнарлығы оның құрамындағы адам организмінде биологиялық процестерге қатысатын полиқаныққаған май қышқылдарының құрамымен анықталады. Сонымен қатар, сары май құрамында майда еритін витаминдер, фосфатидтер және белоктар, суда еритін витаминдер бар. Сары май құрылымы бойынша плазма тамшылары және ауа көбіктері бар үздіксіз май орта болып саналады. Сары майда майдың мөлшері 50-85% [3].

Май құрамында тіршілікке қажетті полиқанықпаған май қышқылдары (арахидон, линол, линолен) бар, олар организмдегі қалыпты көмірсу-май алмасуын қамтамасыз етеді.

Әдебиеттер тізімі

1. «Ауыл шаруашылық өнімдерінің сапасын сараптау және бақылау», А.Қ. Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, А. Ә. Төреханов, И.Ә. Жазылбеков, Д. Е. Нұрымов, Қ.Ж. Жазылбеков, Алматы 2005.-390 б.

2. Күзембаев Қ., Күзембаев Г. Тамақ өнімдерін тану. Оқулық.- Астана: Фолиант, -416 б.

3. Gustavsson Manias, Gustafsson Silas E. Thermal conductivity as an indicator of fat content in milk / 32 Conference of North American Thermal Analysis Society, Williamsburg, Va, 4-6 Oct., 2004 // THERMOCHIMICA ACTA Volume: 442 Issue: 1-2 Special Issue: SI Pages: 1-5 Published: MAR 15 2006

Ғылыми жетекші: А.Б. Бегенова в.ғ.к., доцент