

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - 2017. - Т.1, Ч.2. - Б.266-268

## **ДӘСТҮРЛІ ЕМЕС ҰН ТҮРЛЕРІН ПАЙДАЛАНУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ ЖӘНЕ МАҢЫЗДЫЛЫҒЫ**

*Ермекбаев С.Б., Сейіт А.С.*

Еліміз астық өндірісі бойынша әлемдегі үздік ондықтың қатарында, бұл Қазақстандағы агроөнеркәсіп кешенінің ел экономикасындағы маңызды саланың бірі екенін білдіреді. Қазақстан Республикасы Президентінің 2017 жылғы жолдауында аграрлық сектор экономиканың жаңа драйверіне айналу қажеттілігі жайында айтылады, көптеген позициялар бойынша әлемде ірі аграрлық экспорттық өнім өндірушілердің қатарынан табылу көзделген. «Made in Kazakhstan» бренді экологиялық таза өнімдердің эталоны болуға тиіс делінген болатын. Сонымен қатар, астық өнімдері бойынша Еуразиядағы «нан кәрзеңкесі» атануымыз қажеттілігі, шикізат өндірісінен сапалы өңделген өнім шығару басты назарда екендігін байқауға болады. Ал, ұн ауылшаруашылық дақылдардан алынатын негізгі өнім, оның ассортиментін кеңейту экспорт көлемін арттыруға жол ашады[1].

Азықтық шикізаттың жетіспеушілігіне байланысты өзекті мәселенің бірі адам ағзасындағы көптеген физиологиялық үдерістерді жақсартуға, қоршаған ортаның ағзаға тигізетін кері әсеріне жауапты қорғаныш жүйесін арттыруға, тағамға тәуелді аурулардың даму қатерін төмендетуге мүмкіндік беретін биологиялық белсенді заттармен тағам өнімдерін байыту болып табылады. Қазіргі таңда әртүрлі саладағы өндіріс көлемінің артуы мен климаттың нашарлауына байланысты әртүрлі аурулардың таралуын ескеру қажет.

Бұл мәселелерді шешудің бірден-бір жолы шаруашылық айналымына экологиялық қауіпсіз, өсімдік тектес дәстүрлі емес шикізат қорын тарту болып табылады. Оларды азық-түлік өнімдері өндірісінде қолдану ағзаның физиологиялық қажеттіліктерін тиісті деңгейге дейін өмірлік маңызды қоректік заттармен байытуға мүмкіндік береді.

Жоғарыда айтылғанды ескере отырып, ауылшаруашылық дақылдардан өндірілген дәстүрлі емес ұн түрлерін қолдану ұсынылады. Дәстүрлі емес ұн өндірісі үшін негізгі шикізат көзі ретінде бидай мен қара бидай дәнінен басқа барлық дәнді дақылдарды қолдануға болады. Оларға сұлы, арпа, күріш, жүгері т.б. дақылдар жатады. Химиялық құрамы бойынша дәстүрлі емес шикізаттан өндірілген ұн бидай ұнына қарағанда ерекшелікте болады. Дәстүрлі емес шикізаттан жасалған ұнның құрамына барлық алмастырылмайтын аминқышқылдары, В, Е, А топтарындағы барлық

дәрумендер, ферменттер, холин, тирозин, эфир майлары, мыс, қант, микроэлементтер жиынтығы, соның ішінде зат алмасу үдерісінде маңызды орын алатын кремний, минералды тұздар – фосфорлы, кальцийлі, тағамдық талшық (еру барысында холестеринді байланыстырып, тұтқыр массаға айналатын клетчатка және бета глюкан) кіреді.

Ұнды кондитер өнімдерінің ассортиментін кеңейту, тағамдық құнарлығын, сапасын арттыру жалпы мақсатта ғана емес, диеталық тұтыну мақсатында да өте маңызды. Жекелеген жартылай фабрикаттардың, ұнды кондитер өнімдерінің сапасын жақсартқыш ретінде ұнжарма өндірістерінің өнімдері қолданылуы мүмкін. Оларға күріш, сұлы, жүгері, тары және т.б. дәстүрлі емес ұн түрлері жатады. Тағам рационында дәнді дақылдардың әртүрлі анатомиялық бөлігін тұтыну микро және макроэлементтердің, аминқышқылдардың, дәрумендердің, көмірсулар мен майлардың балансын жақсартады және адам ағзасына оң әсерін тигізеді[2].

Әдебиеттік зерттеулер нәтижесінде дәстүрлі емес ұн түрлерінің адам ағзасына ең пайдалысы сұлы ұны екенін байқауға болады. Сұлы ұны құрамында β-глюкан мен антиоксиданттар мөлшерінің жоғары болуымен танымал. Сондай-ақ сұлының аминқышқылдық құрамы бұлшық ет ақуызына жақын келеді, сол себепті сұлы ұны құнды болып табылады. Сұлы ұнын әртүрлі мөлшерде бидай ұнымен ауыстырып, наубайхана өндірісінде қолдану оң нәтиже көрсеткен. 10%, 20%, 30% мөлшерде сұлы ұнын бидайұнымен алмастыру арқылы нан пісірілген. Пісірілген нанның физикалық қасиеттері, дайындалған қамырқасиеттері зерттелген. Нан жұмсағының қаттылығы, саздылығы, майысқақтығы жақсарып, нан қабығының түсі өзгерген. Пісірілген нанның сапалық көрсеткіштері сұлы ұны қосылған нанда оң нәтиже көрсетті. 10% сұлы ұны қосылған нанға ең жақсы баға берілген. Нанның осы түрін тағам рационында пайдалы тағам ретінде қолдануға болады[3].

Қалыптасқан жағдайды ескере отырып, келесідей тұжырымдама жасауға болады.

Тәжірибелік және теориялық маңызы:

- Дәстүрлі емес ұн түрлерін өндіру технологиясы мен оны пайдалану ерекшеліктерін теориялық және тәжірибелік тұрғыда зерттеу.
- Дәстүрлі емес ұн түрлерін диеталық мақсатта, спортшылар тағамында және функционалдық мақсатта тұтыну ерекшеліктерін қарастыру.

Зерттеу тақырыбының өзектілігі: Қазақстан Республикасының денсаулықты сақтау саласының 2016-2020 жылдардағы дамуына арналған Мемлекеттік «Денсаулық» бағдарламасына сәйкес дәстүрлі және дәстүрлі емес шикізаттар түрлері негізінде өсімдік өнімдерін тиімді және кешенді пайдалану қарастырылған. Жаңа өнімдердің химиялық құрамы қажетті бағытта болып, әр түрлі аурулардың алдын алу үшін емдік-профилактикалық және организмнің қорғаныстық функцияларын арттыруға тағайынд алған.

Зерттеу мақсаты және негізгі міндеттері.

Зерттеу жұмысының негізгі мақсаты дәстүрлі емес ұн түрлерін өндіру технологиясын зерттеп, алынған ұнды пайдалану аймағын арттыру, адамның күнделікті рационында дәстүрлі емес ұн түрлерінің қолданысын арттыру нәтижесінде әр түрлі аурулардың алдын-алу.

Зерттеу жұмысының мақсатын шешу үшін төмендегідей міндеттер қойылды:

– әдеби сараптау негізінде, дәстүрлі емес ұн түрлерін өндіру технологиясын жетілдірудің тиімді жолдарын айқындап, зерттеу бағыттарын ұйымдастыру;

– дәстүрлі емес ұн түрлерін өндіру технологиясы мен оны пайдалану ерекшеліктерін жетілдірудің өзара үйлесімдіктерін зерттеп, тиімді параметрлерін анықтау.

Бұл зерттеу жұмысының нәтижелері Қазақстан Республикасының денсаулықты сақтауды дамытудың 2016-2020 жылдарға арналған «Денсаулық» Мемлекеттік бағдарламасын іске асыру барысында пайдаланылуы мүмкін.

Бағдарламада дәстүрлі және дәстүрлі емес шикізат түрлерін оңтайлы үйлестіру негізінде өсімдік тектес шикізат қорын кешенді қолдану қарастырылған. Сондай-ақ «химиялық құрамы адам ағзасының қажеттілігіне сай өзгертілген, сапалы жаңа азық-түлік өнімдері өндірісінің технологиясын құру, соның ішінде ағзаның қорғаныс қызметін күшейту үшін және әртүрлі аурулардың алдын алу үшін емдік-сауықтыру мақсатындағы өнімдерді өндіру технологиясы қарастырылған».

#### Әдебиеттер тізімі

1 Назарбаев Н.Ә., «Қазақстанның үшінші жаңғыруы: жаһандық бәсекеге қабілеттілік». ҚР Президентінің Жолдауы-2017. 31 Қаңтар 2017 ж.,

2 Ермекбаев С.Б., Сейіт А.С. Использование нетрадиционных видов муки. Воронеж : Отдел полиграфии ФГБОУ ВО «ВГУИТ», 2016 ж. ISBN 978-5-00032-225-3.

3 Mahsa Majzoobi, Aida Raiss Jalali, Asgar Farahnaky. Impact of Whole Oat Flour on Dough Properties and Quality of Fresh and Stored Part-Baked Bread JOURNAL OF FOOD QUALITY WILEY-BLACKWELL, 111 RIVER ST, HOBOKEN 07030-5774, NJ USA Том: 39 Выпуск: 6 Стр.: 620-626