

"Сейфуллин оқулары– 14: Жастар, ғылым, инновациялар: цифрландыру - жаңа даму кезеңі » атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 14: Молодежь, наука, инновации: цифровизация - новый этап развития». -2018. - Т.І, Ч.1 - Б.311-312

БИОЛОГИЯЛЫҚ БЕЛСЕНДІ ТАБИҒИ КОМПОНЕНТТЕРМЕН БАЙЫТЫЛҒАН ІРІМШІК ТЕХНОЛОГИЯСЫН ӘЗІРЛЕУ

Даутханқызы Ж.

Қазақстан Республикасы – әлемдегі экологиялық қолайсыз аймақтардың бірі. Осының салдарын ескере отырып, экологиялық проблемалар, ұлт денсаулығының төмендеуі маңызды мәселе болып табылады.

Жүргізілген зерттеулер күнделікті азық-түліктердің құрамына өсімдік тектес биологиялық белсенді компоненттерін енгізу арқылы оларды түбегейлі өзгерту туралы ой келеді. Сондықтан қазір, ағзаның қорғаныш функцияларын нығайтатын, теңдестірілген құрамы бар, емдеу-профилактикалық мақсаттағы құрамдастырылған азық-түлік өндірісі өзекті мәселе болып тұр. Сүзбе тағамдық құндылығы жағынан өте тамаша өнім. Ол құрамындағы ақуыз және оның қорытылу деңгейі бойынша барлық сүт өнімдерінен асып түседі. Сүзбенің құрамындағы ақуыз адамға қажет бауыр мен бүйректің жұмысын жақсартатын, холестериннің деңгейін төмендететін және ең бастысы бауыр тінін жаңартып отыратын, бауырдың май басуын алдын алатын холин, метионин тектес аминқышқылдарына тез ыдырайды. Мұндай өнімдерге қызығушылық ұтымды тамақтану, салауатты өмір салтына жаңа көзқарастардың қалыптасуымен, қазіргі заманғы технологиялардың дамуымен негізделген [1]. Тамақ, оның ішінде сүт өнімдерін байытушылардың арасында көшбасшы ингредиенттердің бірі тағамдық талшықтар болды. Тағамдық талшықтармен бай рациондар адам денсаулығына оң әсерін тигізеді, өйткені оларды тұтыну қатерлі ісік ауруының пайда болу қауіпін төмендетеді. Тағамдық талшықтарды ас және кебек түрінде қолдану өнімді ерітілмейтін тағамдық талшықтармен байытуға, оларды тұтыну тапшылығын қысқартуға мүмкіндік береді. Өсімдік қоспаларының ірімшік өнімдерінің қасиеттері мен химиялық құрамына әсері зерттелді. Зерттеу нәтижелеріне сәйкес ақуыз құрамы 1.92 %-ға жоғарылады [2,3].

Жүргізілген зерттеулер нәтижелері бойынша жасұнық және кебек:

- ірімшіктің борпылдақ құрылымын қамтамасыз етеді, бұл ретте дәмі мен иісі өзгеріссіз қалады, табиғи ірімшікке ұқсас келеді; - ірімшікті престоу процесінің ұзақтығын қысқартып, ірімшік ылғалдылығын төмендетуге ықпал етеді; - қышқылдықтың өсуін төмендетеді.

Жұмыстың тәжірибелік маңыздылығы жалпы алғанда сүт өнімдері сияқты ассортиментті кеңейтуге, сондай-ақ емдеу- профилактикалық өнімдерді құруға бағытталған.

Бұл ғылыми жұмысты жасау негізінде зерттеуге алынған сүттің химиялық құрамын зерттедік,биологиялық белсенді компоненттер қосу арқылы сүзбенің биологиялық құндылығын байыттық,биологиялық белсенділігі жоғары сүзбенің рецептурасын құрастырдық, дайын сүзбенің химиялық құрамын зерттедік.

Әдебиеттер тізімі

1. Государственная программа развития АПК Республики Казахстан на 2017-2021 годы. URL: <http://mgov.kz/ru/aza-stan-respublikasyny-a-k-damytudy-2017-2021-zhyldar-a-arnal-an-memlekettik-ba-darlamasy/> [Дата обращения: 01.10.2017]
2. Федотова О.Б., Шепелёва Е.В. Пищевая промышленность Казахстана. // Пищевая и перерабатывающая промышленность Казахстана, № 2, 2007.-С.6.
3. Ramos LR, Santos JS, Daguer H, Valesse AC, Cruz AG, Granato D: Analytical optimization of a phenolic-rich herbal extract and supplementation in fermented milk containing sweet potato pulp. Food Chem 2017, 221:950-958.