Университеттің 55 жылдығына арналған «**Сәкен тағылымы -8»** атты Республикалық ғылыми – теориялық конференция **материалдары // Материалы** Республиканской конференции «**Сейфуллинские чтения – 8**», посвященной 55-летию университета. – 2012. – Т.1 (преподаватели и магистранты). – С.74

ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ПОДХОД БЕЗВРЕДНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БАРАНИНЫ

Казиханов Р.К., Казиханова С.Р., Коспаев Г.К., Доненбаев С.А., Доненбаев М.А.

Острая необходимость повышения адаптационного потенциала населения поставила на повестку проблему создания пищевых продуктов, повышающих иммунную защиту организма. Очень важным является выбор природных, «физиологически необходимых» для организма иммуномодуляторов, поступающих с пищевыми продуктами. Сырьем для получения—пищевых иммуномодуляторов может служить ягнятина, из которой получают лечебные препараты, используемые в пищевой промышленности, медицине и ветеринарии. Ибо, биологически активные вещества, повышающие клеточный и гуморальный иммунитет организма человека, содержатся в органах иммунной системы животных. НИР осуществляется по линии СКГ поддерживаемого Всемирным Банком и Правительством, МСХ РК.

Ученые Рогов И.А., Горбатов В.М., Тулеуов Е.Т., Амирханов К.Ж., Уалиев С.Н., Искаков М.К., Асенова Б.К., Мартемьянова Л.Е., Bittel R.J., Graham P.P., Boverd R.P. и др. разработали технологии мясных продуктов, обеспечивающих полную, практически безотходную, переработку вторичного сырья на пищевые и лечебные цели. При этом необходим новый подход к безвредности пищевых продуктов, которые должны обеспечить уверенность не только с точки зрения потребителей, но и всего общества в целом. Подход должен интегрировать здоровье людей со здоровьем и благополучием животных, так как здоровье и благополучие животных может оказывать прямое воздействие на здоровье человека в целом и на безвредность пищевых продуктов в частности. Важное значение имеет внедрение международной программы по менеджменту безвредности пищевых продуктов ХАССП (от английского HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points), принятой в США и России. Переход к система HACCP и системе стандарта безопасности- **новый интегрированный** подход безвредности, предполагающий взаимодействие всех участников (факторов) пищевой цепи от производителя кормов для животных до индивидуального потребителя, контроль на всех этапах производственного процесса - технологической цепочки - от фермы до стола потребителя, будет способствовать более целенаправленному использованию ресурсов в целях повышения качества продуктов питания.