Қазақстан Республикасының Бірінші Президенті күніне арналған **«Сейфуллин оқулары – 9:** жоғарғы білім және ғылым дамуындағы жаңа бағыт» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно- теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения – 9:** новый вектор развития высшего образования и науки**»** посвященная дню Первого Президента Республики Казахстан. – 2013. – Т.1, ч.2 – Б. 256-257

БИОҚОСПАЛАР ҚОСУ АРҚЫЛЫ ЖАСАЛҒАН СҮТҚЫШҚЫЛДЫ ӨНІМДЕРДІҢ ҚАЗІРГІ ЖАҒДАЙЫ ЖӘНЕ ДАМУ ҚАРҚЫНЫ

Бегділдаева Н.Ж.

Қазіргі кезде республикамызда өндірілетін және шет елден әкелініп жатқан азық-түлік шикізаттар мен тағамдық өнімдер адам өмірі үшін қауіпсіз, сапасы да сұраныс деңгейінде болуы тиіс. Сондықтан қазіргі кезде сапалы өнім шығару және оның қауіпсіздігін қамтамасыз ету мәселелері біздің мақсатымыздың біріне айналып отыр.

Еліміздің тұтынушыларын қанағаттандыруда тағамдық өнімдерде ең басты орынды сүт өндірісі алады. Қазақстанда басқа елдердегі сияқты халықтың диеталық және профилактикалық тамақтануы, сонымен қатар аз каллориялы тағамдық өнімдер, соның ішінде сүт өнімдерін өндіруге үлкен назар аударылады.

Сүт өнімдерінің ішінде ертеден келе жатқандары сүтқышқылды өнімдер. Ешкі және қой сүтінен Греция мен Италияда III-IV ғасырларда сүтқышқылды өнімдерді дайындаған. И. И. Мечников адамды тамақтандыруда ашыған сүт өнімдерінің диеталық маңызын алғаш рет ғылыми негізде дәлелдегеннен кейін, XX ғасырдың басынан бастап оларды пайдалана бастады. Ол қартаю себептерінің бірі – ішекте қалған тағам қалдықтарының шірік микрофлораның әсерінен ыдырауының нәтижесінде пайда болатын зиянды заттардың организмге үздіксіз әсері екенін дәлелдеді. Шіру процесін тоқтату немесе баяулату үшін сүтқышқылды өнімдерді ішу қажет, себебі сүтқышқылды бактериялар шіру бактерияларының өсуін тежейді. Сүт қышқылды ашу процесінде пайда болатын сүт қышқылды ас қорыту жолы бездерінің секрециясына себеп болады және ішек жиырылуылын күшейтеді. Сүтқышқылды өнімдер ересек адамдар мен қарттарға ғана емес, балаларға да пайдалы. Олардың аурудан кейін әлсіреген, сонымен бірге зат алмасу, ас қорыту жұмысы бұзылған организмдер үшін маңызы зор. Себебі, сүт қышқылды бактериялар (никозин, низин) антибиотиктерін, (В тобы) витаминдерін түзуге қатысады. Сүт қышқылды бактериялар бөлетін арнаулы заттар (лактолин, лактомин) патогенді микробтарға (туберкулез, мастит – желінің қабынуы, пневмония – өкпенің қабынуы) бактериоцидті әсер етеді, сондықтан сүтқышқылды өнімдерді пайдалану қабыну процестерінде жақсы нәтиже көрсетеді.

Бүгінгі таңда сүтқышқылды өнімдерді өндірудің жаңа технологиялары күн сайын өркендеп, дамып келеді. Инновациялық технологиялар бойынша сүтқышқылды өнімдердің биологиялық құндылығын арттыруда түрлі биоқоспаларды қолдану негізгі мәселе болып отыр.

Көптеген ғылыми зерттеулер бойынша сүтқышқылды өнімдерді өндірудің жаңа бағыттарымен таныса отырып, биоқоспалар қосу ұсынылатын жұмыстың

өзектілігін көрсетеді, сондай - ақ гүл тозаңын қолдану әлі қарастырылмаған тақырып болып есептеледі.

Жұмыстың мақсаты биоқоспалар қосу арқылы сүтқышқылды өнімдердің биологиялық және тағамдық құндылығын арттыру.

Жұмыстың жаңалығы биоқоспа ретінде гүл тозаңын қолданып, сүтқышқылды өнімдердің тағамдық және биологиялық құндылығын арттыру болып табылады.

Гүл тозаңы асқазан – ішек жолдары, бүйрек, бауыр, жүрек, қаназдықта және т.б. ауруларды емдеуде қолданылады. Сондай –ақ ол тәбетті ашуға, ағзаның өзін – өзі қорғануға, жұмысқа деген қабілетінарттыруға көмектеседі. Гүл тозаңының құрамына ақуыздар, аминқышқылдары, дәрумендер (А, В1, В2, В6, С, Д, Е, Р) кіреді. Оның құрамындағы ақуыздар, майлар, көмірсулар, ферменттер, минералды заттардың мөлшері адам өміріне қажетті емдік және дәрілік заттардың таптырмас қазынасы болып табылады.

Зерттеу жұмыстарын жүргізу үшін келесідей тапсырмалар қойылады:

1. Гүл тозаңының химиялық құрамын зерттеу
2. Гүл тозаңын қолдану негізінде жасалған сүтқышқылды өнімнің технологиясын жасау
3. Алынған жаңа өнімнің химиялық құрамын зерттеу
4. Биологиялық құндылығы жоғарылатылған жаңа сусынның рецептурасын құру.

Өсімдік биоқоспалары қолданылып жасалған сүтқышқылды өнімдердің технологиясын арттыру көптеген зерттелген ғылыми әдебиеттерде де өзектілігімен ерекшеленеді және тереңдеп зерттеуді талап етеді. Бұл жұмыстың мазмұны соңғы жылдарда сусынның емдік - профилактикалық бағытта қолданылу қарқынын көрсетеді.