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.2, ч.2 – Б. 154

# СҮТҚЫШҚЫЛДЫ ӨНІМГЕ ЖАРМАЛАНҒАН БИДАЙ КЕБЕГІН ҚОСУ АРҚЫЛЫ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ЖЕТІЛДІРУ

***Джилкайдарова Л.Т.***

Қазақстан - мал шаруашылығы дамыған ел болып табылады және ол республиканың алдыңғы қатарлы саласы ретінде жалпы ұлттық өнім құрылымында 32% үлеске ие, ол ауыл шаруашылығы өнімдерінде – 15% алады. Сүт өнеркәсібі халық шараушылығының маңызды саласы, сондықтан сүт және сүт өнімдерін өндіру тиімділігі халықтың өмір сүру деңгейіне әсер етеді.

Медицина қызметкерлерінің айтуы бойынша тұрғындардың 75-90% ішек микрофлорасының бұзылуы әсерінен - дисбактериозға шалдыққан. Осыған байланысты тағам өнеркәсібінде адам ағзасына тұтастай және жеке ағзаларға реттеуші әсер ететін және ішек микрофлорасын қалпына келтіретін технологияларды енгізу қажеттілігі туындап отыр.

Жылулық өңдеу әдетте біртекті және тығыз консистенция, ал араласқан күйінде – тұтқырлау консистенцияны қамтамасыз ететін, сарысуды жақсы ұстау кезінде кілегейдің тұрып қалуын алдын алатын сүтті 55-60°С температура мен 15-17,5 МПа қысымда жүргізілетін гомогендеумен түйістіріледі. Сүтқышқылды сусындарды өндіру кезінде гомогендеу міндетті технологиялық үрдіс. Себебі, ұзақ мерзімді ашыту мен салқындату кезінде кілегейдің тұрып қалуынан құтылу мүмкін емес болады.

Сүтқышқылды өнімге жармаланған бидай кебегін қосу арқылы технологиясы жетілдірілген ұлттық тағамды алу мақсатымыз болып табылады.

Дәнді дақылдардан жасалған композицияларды жетілдіру және олардың сүтқышқылды өнімдерде қолданудың әдістерін зерттеу жұмыстары Қазақстан халқына арналған профилактикалық өнімдердің ассортиментін арттыруға мүмкіндік береді

Қорытындылай келе, қазіргі кездегі азық-түлік өндірісіндегі басты тенденция – тұтынушылардың әр түрлі қажеттіліктерін қанағаттандыра алатын денсаулыққа пайдалы ингредиенттері бар өнімдердің кең ассортиментін жасау болып табылады. Қазіргі таңда сатып алушыны өнімді пайдаланудағы оңайлық, оның табиғилығы, сақтау кезіндегі қалыпты сапасы қызықтырады. Күн сайын тұтынушылар тағамдық қоспалары аз қосылған, барынша табиғи өнімді пайдалануды таңдап отыр. Сол себепті өзара сыйымды, барынша қолжетімді табиғи шикізаттық компоненттерді – сүтқышқылды сусын айран мен дәнді дақылдар өндірісінің екіншілік шикізаты бидай кебегін қолдану арқылы алынған ұлттық тағам осы талаптарға барынша жауап береді.

*Ғылыми жетекші: т.ғ.к. А.Б. Нұртаева*