

BAQ.KZ. – 2024. – 8 февралы

Ғалымдар Университет білім алушылары бірнеше өнім өндірді

Ғалымдар сарысудан адам ағзасына пайдалы өнімдер шығаруда, деп хабарлайды тілшісі.

Қазір халық салауатты өмір салтын ұстанып, дұрыс тамақтануға көшіп жатыр. Осы тұрғыда **С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университетінің ғалымдары** ғылыми жоба аясында азық өнімдерін байытуға арналған белсенді биологиялық қоспаны әзірлеу технологиясын ойлап тапты.

Биологиялық активті қоспа әзірленуде

Ғылыми жобаның жетекшісі Қадыржан Мақанғали аталған зерттеу жұмыстары туралы айтты.

Гранттық қаржыландыру барысында биологиялық активті қоспа жасауда ғылыми ізденістер жасап жатырмыз. Жоба өсімдік шикізат негізінде жасалынып отыр. Оның ішінде профлак және ырғай өсімдектері арқылы жасалынууда. Бұл өсімдер күшті антиоксидантты қасиетіне ие болып тұр. Мысалы витамин С-дан қасиеті 7 есеге жоғары болып тұр. Бұл адам денсаулығында жасушалардың радикалды зақымдануына кері әсер етеді,-деп атап өтті ол.

Сондай-ақ бұл қоспа тамақ өнімдерінің сақтау ұзақтығын ұзартатын көрінеді. Болашақта жоба аяқталған соң биологиялық активті қоспа таблеткалар түрінде ұсынылуы мүмкін. Немесе сүт, ет өнімдеріне қосу жоспарда бар дейді маман.

Қазіргі таңда өнім өндірушілер өнімнің мерзімі өтсе, өнімді қайтару арқылы шығынға ұшырауда. Ал бұл қоспа сақтау ұзақтығын ұзартып, өндірушіге де тұтынушыға да көмегін алып келеді,-дейді Тамақ және қайта өңдеу өндірістері технологиясының аға оқытушысы Қадыржан Қонысбайұлы.

Табиғи тәтті шырын және тағам өнімдерін әзірлеп отыр

Сарысуды өңдеп, одан түрлі өнімдерді алып отқан кафедра ғалымдары бірнеше жобаның жүзеге асырылып отқанын айтады. Сарысудың құрамында С дәрумені, түрлі минералды заттар, ақуыз, дәрумендер бар.

Сарысудың қоршаған ортаға тигізер зияны көп. Оны біз кәріз жүйесі арқылы сыртқа шығарамыз, ал ол өзендерге барып құйылады. Сондықтан сарысуды өңдеп, одан әртүрлі өнімдер жасауды қолға алдық,-деп атап өтті доцент Гүлмира Жакупова.

Дәмі дүкендегі сусындардан кем емес, дегенмен табиғи өнімнен жасалған дәруменге бай сусындардың дайындалу барысын сұрап көрген едік.

Алдымен сарысуды ультрафилтрациялық қондырғы арқылы тазалап, екіге бөліп аламыз. Сарысудың құрамында қышқылдың пайызы - 60% құрайды. Сондықтан өте қышқыл келеді. Ал осы қондырғы арқылы біз оның қышқылдығын 30-40%-ға дейін бәсендетеміз. Ал сарысудан қалған ақуызды жинап, кептіруге жібереміз. Одан соң сарысуға ырғай деген жидекті қоса отырып сусындар дайындаймыз,- деді маман.

Сондай-ақ күнделікті тұтынатын таза ет өнімдерінен шұшық өндіріп келеді. Йогурттар мен ірімшіктің бірнеше түрін зерттеп, табиғи пайдалы өнімдерге бай түрлерін де шығарған.

Өкініштісі бұл университет қабырғасынан сыртқа шықпайды. Өнімдерді университет ғалымдары мен білім алушылар ғана тұтына алады. Дегенмен алдағы уақытта кәсіпкерлермен байланыс орнатып, өнімдерді өндіріске қосу жоспарда екенін айтады ғалымдар.

Білім алушылар байытылған майларды өндіреді

Университетте бірдей цех жұмыс жасап тұр. Оның бірі – май өндірісе, енді бірінде білім алушылар нан өнімдерін пісіріп, машықтанады.

Зығыр мен күнбағыс өндіруде Қазақстан дүниежүзі бойынша – 1-2 орында келеді. Біз білім алушылардың теориялық білімдерін нығыздап оны практика жүзінде қалыптастыруға ден қоямыз. Бұл жерде күнбағыс, зығыр, мақсары, соя және рапс дақылдарын өңдеп, равинациялап, толық тазалаудан өткізіп шығарамыз.

Қазіргі таңда өсімдік байларын Қазақстанда өсетін жидектердің микронутринеттерімен байыту мақсатында жобамызды ұсынып жатырмыз. Онда дақылдардан алған майлардан кейін күнжара қалады. Сол күнжарадан глютенсіз ұн аламыз. Ол физиологиялық тағамдар қатарына кіреді,-деп атап өтті.

Қорытынды

Жалпы кафедра 600 млн теңгеге жуық гранттық, бағдарламалық қаржыландыру бойынша жұмыстар жүргізіліп жатыр. Білім алушылардың тек теория жүзінде білім алып қана қоймай оны практика жүзінде өндірісте жүзеге асыруы- құптарлық. Нәтижесінде қаншама жаңа бастама, табиғи жолмен, адам денсаулығына пайдалы дәрумендерге толы өнімдер өндірілуде. Түсі де, дәмі де, құрамы да дүкен сөрелеріндегі шетелден импортталған тауарлардан әлдеқайда жақсы. Ең бастысы, Қазақстанда жасалған.