

Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 30 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 17: «Қазіргі аграрлық ғылым: цифрлық трансформация» атты халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференцияға материалдар = Материалы международной научно – теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 17: «Современная аграрная наука: цифровая трансформация», посвященной 30 – летию Независимости Республики Казахстан.- 2021.- Т.2, Ч.1 - С.76-77

НҰР-СҰЛТАН ҚАЛАСЫНЫҢ «ҰЛТТЫҚ САРАПТАУ ЖӘНЕ СЕРТИФИКАТТАУОРТАЛЫҒЫ»АҚ ЖАҒДАЙЫНДА САРЫ МАЙДЫҢ САПАСЫН НОРМАТИВТІК ҚҰЖАТТАРТАЛАПТАРЫНА СӘЙКЕСТІГІН АНЫҚТАУ

Әділбаева М.,
Ибжанова А.А

Қазіргі кезде дүкенде сарымайдың неше түрін кездестіруге болады. Алайда оның бәрі бірдей таза, пайдалы деп айтуға келе қоймас және оның ішінде тазасын ажыратып ала қою да қиын. Әрине, бағасы қымбат болса таза, пайдалы деп ойлаймыз. Бірақ кейде молырақ пайда табу үшін өндірушілер мен сатушылардың түрлі қулыққа баратынын ескеру қажет. Себебі кейбір сарымай деп сатылатын өнімдерде түрлі ұнтақтар, өсімдік немесе пальма майы қосылып жатады. Ал бұлар денсаулық үшін аса пайдалы емес.

Бүгінгі таңда АҚ және басқа да жеке меншік формасы бар көптеген сүт өндіретін өндірістердің пайда болуына байланысты сары май өндіретін аймақтарын құруда сұрақтар туындап отыр. Бұл сұрақтарда қойылатын экологиялық талаптардан, сары май өндіретін кешендердің эпидемиологиялық жағдайынан туындап отыр. Сондықтан да сары май өндіретін технологияларды енгізу басты мәселе болып отыр. Экологиялық таза өнім өндіру проблемасы адам қоғамының алдында тұрған ең басты мәселелердің бірі деуге болады[1].

Қазақстанның ауылшаруашылық өнімдерін өндіру және өңдеу өндірістері экономиканың басты бір кешені болып табылады. Ол тұтынушыларды сапалы тағам өнімдері мен қамтамасыздандыруды жүзеге асырады. Біздің елімізде бұл сала жақсы дамығанымен бұрынғы кездерде топырақтың, судың, жемнің экологиялық жағдайына үлкен көңіл бөлінбеген. Соның нәтижесінде өндірілетін сары май сапасы да төмендеген. Қазіргі кезде біздің елімізде өнімдердің сапасына үлкен көңіл бөлініп отыр. Сондықтанда экологиялық жағынан таза аймақтарда өндірілген тағамдарға өте үлкен сенімділік білдіріледі[2].

Келешек 10 жылдың ішінде сүт және сүт өнімдеріне сұраныс өседі деген тұжырым бар. Егерде өнімді өндірудің жаңа технологиялары жасалса бұл салада менің ойымша тұрақтылық болады. Себебі бұл салада

жетілдірудің басты мақсаты өнімнің экологиялық көрсеткіштерін жақсартуға негізделеді. Ал тұтынушылық қасиетін жоғарылату үшін өнімнің дәмдік, тағамдық, тауарлық түрін және сақтау кезінде тұрақтылығы сияқты көрсеткіштерге үлкен көңіл бөлінеді. Бұндай талаптардың орындалуының себебі болып отырған бір мәселе, сол өнімнің балалар тағамын өндіруде шикізат ретінде пайдаланатындығы болып отыр.

Соңғы 30 жылдың ішінде сары май өндірісі өте жоғары дамыды. Сонымен қатар оның санитарлық сапасына талаптар да жоғарылады. Кейбір шетелдерде экологиялық қалпын жақсарту үшін экологиялық таза өнімді өндіре бастады. Оған шикізат химиялық заттарды пайдаланбай өндірген шаруашылықтардан алынады[3].

Сары майдың дәмінің өзгеруін тудыруы мүмкін ақаулықтар 1-ші суретте көрсетілген.



Сурет 1. Сары майдың дәмінің сапа көрсеткішіне әсер ететін факторларды көрсететін Исикава диаграммасы

Сүтті заманауи өнеркәсіптік қайта өңдеу бірізді орындалатын өзара байланысты, биохимиялық, биотехнологиялық, термофизикалық және басқа да еңбекті көп қажет ететін және ерекше технологиялық процестердің күрделі кешені болып табылады. Бұл процестер барлық компоненттері немесе олардың бір бөлігі бар сүт өнімдерін өндіруге бағытталған. Май өндірісі сүт компоненттерін бөлек өңдеуге негізделген.

Қазіргі таңда сапалық көрсеткіштері жағынан нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес болып, ең танымал шаруа майы шығарыла бастады.

Құрамы мен дәмі үйде жасалған өнімге ұқсайды. Оның қоректік қасиеттері лецитинге, майлы қанықпаған қышқылдарға, лактозаға және ақуыздарға бай осы май құрамындағы сары майға байланысты артады.

Сары май барлық уақытта қажетті өнім болып саналды және оны тұтыну деңгейі дәстүрлі түрде әл-ауқат пен өркендеудің көрсеткіші ретінде қабылданды. Сары май-бұл табиғи түрде тікелей қолдануға арналған жануарлардан алынатын жалғыз май өнімі. Оның бірегейлігі тағамдық және биологиялық құндылығы, диеталық қасиеттері органолептикалық көрсеткіштерінің (түсі, консистенциясы, дәмі мен иісі) жиынтығында. Бүгінгі таңда майдың негізгі тұтынушылық талаптары-орташа калория мөлшері және жақсы сақталған дәм - хош иісті сипаттамалары. Бұл мәселені оның май-қышқыл құрамын май реттеумен, шикізатты өңдеудің арнайы режимдерін қолдану арқылы қолданыстағы технологияларды түзетумен және т.б. арақатынасын өзгерту арқылы шешуге болады. сондай-ақ, арнайы мақсаттағы майдың түрлерін жасаудың үлкен мүмкіндіктерін атап өткен жөн: балалар, кремдер дайындау үшін, терапевтік профилактикалық және басқалар [4, 5]. Жоғарыда айтылғандардан май өндіру технологиясын зерттеу қазіргі уақытта өте өзекті деп қорытынды жасауға болады.

Әдебиеттер тізімі

1. Абдильдина С.А. Организация агробизнеса. – Учебник, Алматы: Казгосгтру, 2001.-456 с.
2. Аханбаева Ш. Качество и бизнес.// Пищевая и перерабатывающая промышленность Казахстана. – 2003.-1.-с.30
3. Алимжанова Л.В. Молочное дело. – Акмола, 2004. –227 с..
4. О потребительских предпочтениях продукции масложировой отрасли / Н.Л. Наумова, М.Б. Ребезов, М.О. Аксенова, А.С. Доронина // Масложировая промышленность. - 2012. - № 2. -С. 12-14.