

Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 130-летию С.Сейфуллина = С.Сейфуллиннің 130 жылдығына арналған халықаралық ғылыми - практикалық конференциясының материалдары. - 2024. – Ч.ІІ.-Б.270-272

УДК 663.86

АЛКОГОЛЬСІЗ ӨНІМДЕРДІҢ ҚАУІПСІЗДІК КӨРСЕТКІШТЕРІ

*Есетов А., студент
Нұрланқызы Ж., магистр, аға оқытушы
С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті,
Астана қ.*

Техникалық регламент талаптарына сәйкес КО ТР 021/2011, белгіленген сақтау мерзімі ішінде Кеден одағының кедендік аумағында айналымдағы тамақ өнімдері, оның ішінде алкогольсіз сусындар қауіпсіз болуы керек. Алкогольсіз сусындардың стандартты жарамдылық мерзімі 6 айдан 12 айға дейін. Осындай ұзақ сақтау мерзімі бар алкогольсіз сусындардың сақтау мерзімі мен температуралық сақтау шарттарын негіздеу жарамдылығы сала үшін басымдық болып табылады.

Алкогольсіз өнімдердің қауіпсіздік көрсеткіштерін салыстырмалы талдау үшін, бұл өнімдердің құрамындағы қант мөлшері мен сақталу мерзімін ұзартуға қосылған консервант мөлшерін анықтау, оның пайдасы мен зиянды жақтарын қарастыру керек.

Алкогольсіз сусындар құрамында спирт мөлшері өте аз, биологиялық белсенді зат мөлшері өте жоғары, шөл қандыру және адам организмін сауықтыру үшін қолданылатын сусындар. Алкогольсіз сусындардың көпшілігі құрамындағы қант және басқа экстрактивті заттарға байланысты жағымды дәмі мен хош иісі бар сергітуші қасиетке ие. Сусындардың құрамында минералды заттар, көмірқышқыл газы, органикалық қышқылдар және т.б. болады. Соған байланысты кейбір алкогольсіз сусындар организмдегі зат алмасуды, сулы режимді реттейтін емдік-сауықтыру қасиетіне ие.

Барлық алкогольсіз сусындарды қараңғыда сақтау ұсынылады. Алкогольсіз сусындардың көпшілігін 2-ден төмен емес және 12 °С-тан жоғары емес температурада сақтау керек. Алкогольсіз сусындарды сақтау үшін полимерлі немесе шыны бөтелкелерге, ал шырындар көбінесе көлік контейнерлеріне (ағаш немесе полимер жәшіктер, картон қораптар) салынған пюреге орналастырылады. Ағаш және полимер жәшіктердің биіктігі 2 м аспайтын қатарларға, ал картон қораптарды 1,5 м аспайтын қатарларға орналастырады. Сонымен қатар, сусын пакеттеріндегі сусындар ағаш науаларға орналастырылады, оларды кішірейтетін пленкамен орайды. Мұндай орау

кешендері сөрелерге бір деңгейде орнатылады. Минералды суы бар шөлмектерді биіктігі 18 қатардан аспайтын қатарларда көлденең қалыпта сақтауға болады.

Мерзімдерге байланысты барлық алкогольсіз сусындарды келесі топтарға бөлуге болады:

- тез бұзылатын (квас-5 тәуліктен артық емес, жаңадан дайындалған тікелей сығымдалған шырындар, алкогольсіз ыстық сусындар және т. б.);

- орташа сақтау мерзімі (1 айдан 6 айға дейін) - алкогольсіз газдалған сусындар, безді минералды сулар - 4 айдан аспайды., квас сусындары - 6 ай және т. б.);

- ұзақ сақтау мерзімі (6 айдан астам) - ауыз су, минералды сулардың көпшілігі-12 ай, концентрацияланған және құрғақ сусындар-12 ай., стерильденген қалпына келтірілген шырындар, балшырындар және құрамында шырыны бар сусындар және т.б.) [1].

Дайын сусынның сапасының органолептикалық көрсеткіштері, яғни сыртқы түрі, мөлдірлігі, түсі, хош иісі мен дәмі ГОСТ 6687.5-86 сәйкес анықталады.

Алкогольсіз сусындар мен минералды суларды органолептикалық бағалаудың сипаттамалық терминдерінің келесі тізімі ұсынылады:

- түсі-түссіз, ашық сары, сары, қою сары, ашық қоңыр, қоңыр, қою қоңыр, сары-жасыл, ашық жасыл, жасыл, ашық қызғылт, қызыл, қою қызыл, қою қызыл, таңқурай, қызылша, көк, көгілдір, көк, ашық көк, қою көк;

- хош иіс- күшті, әлсіз, өзіне тән, әсерсіз, таза, жетекші нотасы бар, ащы, ащы, интрузивті, қылқан жапырақты, шайырлы, жемістерге, жидектерге, шөптерге және басқа шикізатқа тән;

- дәмі-ащы, тәтті және қышқыл, ашық, толық, үйлесімді, айқын (ашық, әлсіз), жемістерге, жидектерге, шөптерге және басқа шикізатқа тән, уыт, бал, ащы, карамель реңі бар, ащы, тұзды-қышқыл-тәтті;

- мөлдірлігі-мөлдір, жылтыр, бозарған (күшті, әлсіз), тұнбасы бар [2].

Алкогольсіз сусынның артықшылығына келетін болсақ, табиғи ингредиенттерді (жемістер, жидектер, шөптер мен дәмдеуіштер) қосу арқылы жасалған сусындар денеге зиянды әсер етпейді. Көптеген алкогольсіз сусындар метаболизмде, сүйек тінінде және жүйке жүйесінің жұмысында маңызды рөл атқаратын С дәрумені, В дәрумендері, кальций мен магний қосылған. Кейбір зерттеулер алкогольсіз сыраны ішу холестерин деңгейін төмендететінін және жүрек-қан тамырлары ауруларының дамуына жол бермейтінін көрсетеді.

Кемшіліктеріне келетін болсақ - алкогольсіз сусындардың көпшілігінде қанттың жоғары деңгейі бар, бұл семіздік, қант диабеті және тіс жегі сияқты бірқатар ауруларға әкелуі мүмкін. Жасанды қоспалар болса, асқазан мен ішектің шырышты қабығының тітіркенуін тудыруы мүмкін, ішек микробиотасына теріс әсер етеді және әртүрлі асқазан-ішек бұзылыстарына әкелуі мүмкін [3].

Алкогольсіз сусындар алкоголь сияқты физиологиялық және психологиялық тәуелділікті тудырмаса да, кейбір адамдар оларға психологиялық тәуелді болуы мүмкін.

Қорытындылай келе, қазіргі таңда Қазақстандағы табиғи шырын нарығы негізінен шетелдерден әкелінген және отандық тауар өндірушілердің өнімдерінен тұрады. Алыс және жақын шет мемлекеттерден әкелініп жатқан табиғи шырындар отандық тауар өндірушілердің негізгі бәсекелестеріне айналды. Бұған қоса, ішкі өнім өндірушілер Қазақстан нарығында бәсекелік ортаның жоғарлауына ықпал етуде. Табиғи шырындардың жетіспеушілігі импортты шырындардың тұрақты өсуіне алып келді, ал ол отандық өндірушілердің бәсекеге қабілетті тауарларды өндіруіне мүмкіндік туғызды. Алкогольсіз сусындардың тұтынушылық қасиеті айтарлықтай дәрежеде қолданылған су, жеміс-жидек шырындары, көкөніс шырындары, қант және қант алмастырғыштар, бояғыштар, хош иістендіргіштер, консерванттар және басқа да ингредиенттерге байланысты. Жеміс-жидекті жартылай дүмбілдер, шикізаттар сусындардың дәмдік ерекшеліктерін анықтайды [5].

Әдебиеттер тізімі

- 1 ГОСТ 28188-2014 Алкогольсіз сусындар. Жалпы техникалық шарттар.
- 2 ГОСТ 6687.5-86 Алкогольсіз өнеркәсіп өнімдері. Органолептикалық көрсеткіштерді және өнім көлемін анықтау әдістері.
- 3 Күзембаев, Қ., Күзембаева, Г. (2010). *Тамақ өнімдерін тану*. Астана «Фолиант».
- 4 Таукебаева, КС, Баубеков, СЖ, Таукебаева, ТЖ. (2016). *Тамақ әзірлеу технологиясы*. Оқулық. Алматы: Эпиграф.
- 5 Zenkova, ML, Melnikova, LA, Timofeeva, VN. (2023). Non-Alcoholic Beverages from Sprouted Buckwheat: Technology and Nutritional Value. *Food Processing: Techniques and Technology*, 53(2), 316 – 325.