

ЖИЗНЕННО НЕОБХОДИМЫЕ ЛЮДЯМ

ПРОИЗВОДСТВУ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ – ГОСУДАРСТВЕННУЮ ПОДДЕРЖКУ И НАУЧНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

На современном этапе своего развития человеческое общество испытывает острый дефицит здоровья. Наверное, трудно встретить человека, который никогда не жаловался на недомогания в течение своей жизни и не обращался к врачам. Наш насыщенный волнениями и переживаниями быт и труд, в совокупности с неблагоприятной экологией и преобладанием некачественного питания, является основной причиной нынешнего состояния здоровья населения. Конечно, в таких условиях, под натиском болезней и их последствий в первую очередь тревогу бьют ученые, медики, пищевики, экологи.

Сегодня в научной среде доминирует мнение, что одним из неизбежных путей кардинального улучшения состояния является возобновление, производство и употребление традиционных для каждого этноса натуральных продуктов питания. Так как именно их рецепты, способы и технологии отработаны и апробированы в течение многих сотен лет, они на генном уровне приемлемы для той или иной этносной группы населения.

Для коренного населения Казахстана такими традиционными национальными продуктами служат *кымыз, шұбат, боза, ашымық, шалап, құрт, ірімшік, қауынқұрт, қазы* и др. Исходное сырье и рецепты для их приготовления были всегда доступны желающим. Наряду с современными продуктами питания в Казахстане, особенно в сельских южных регионах, не прекращалось производство данных продуктов. За годы независимости, несомненно, потребление населением казахских национальных продуктов питания заметно активизировалось, но не приобрело массо-

вого масштаба. На сегодняшний день в стране имеет место локальное, кустарное и сезонное производство национальных продуктов питания по различным рецептам с применением ручной технологии их изготовления. Подавляющее большинство казахских национальных продуктов питания и их сырьевая база комплексно и глубоко не изучены с позиции современной науки. Поэтому до сих пор в Казахстане не стандартизированы оптимальные составы, параметры качества и технологии изготовления рассматриваемых продуктов питания в промышленных условиях с обеспечением длительных сроков их хранения.

Касаясь длительности хранения казахских национальных продуктов, следует отметить, что для ряда из них данный критерий очень актуален, так как по истечении определенного промежутка времени они могут терять свои вкусовые качества и пищевую ценность. Особенно это относится к кобыльему молоку и кумысу (*кымыз*), изготавливаемому на его основе. Первыми шагами в деле обеспече-



ния их всесезонного потребления являются технологии замораживания и порошковые технологии, которые нуждаются в дальнейшем совершенствовании. Такие технологии разрабатываются в некоторых странах, в том числе и в Казахстане. Так, технология хранения кобыльего молока путем его замораживания и получения из замороженного молока кумыса создана в НИИСХ Якутии (РФ). У нас в стране имеет место опыт создания сухого порошка из кобыльего молока и его баночная реализация.

Экспериментально получение сухого порошка из кумыса различной кислотности и его порционное таблетирование впервые реализовано в Таразском региональном университете им. М. Х. Дулати (ТарГУ).

Но следует отметить, что как технология замораживания, так и порошковая технология в настоящее время не гарантируют получение кобыльего молока и кумыса со стопроцентно природными свойствами. Необходимы дальнейшие исследования по их совершенствованию или же разработке других технологий хранения. В этом плане не менее перспективным является увеличение продолжительности хранения кумыса за счет совершенствования условий, средств и технологии его приготовления, а также повышения качества кобыльего молока через улучшение рациона питания дойных кобылиц. О состоятельности такого подхода свидетельствуют исследования, выполненные в КазНАУ и ТарГУ. Так, в КазНАУ установлено, что для дойных кобыл существует оптимальное соотношение между энергетической ценностью кобыльего молока и кормовых порций. В ТарГУ в результате изменения температурного режима взбивания кобыльего молока разработана технология получения кумыса со сроком хранения два месяца. Данная технология внедрена в ТОО «Заң» и реализуется для выпуска бутилированного кумыса «Хан қымызы». Научно-исследовательские работы по повышению сроков хранения кумыса в университете продолжаются.

Предпринимателей Казахстана и ряда зарубежных стран в большей степени привлекает кобылье молоко и кумыс из него.

Так, в Германии, России, Франции, Арабских Эмиратах, Монголии, Кыргызстане и других странах имеются фермерские хозяйства, в которых налажено производство кумыса. В большинстве этих стран кобылье молоко и кумыс используются как лечебный напиток, но в некоторых из них из кобыльего молока выпускают и другие полезные продукты и изделия. В Германии из кобыльего молока производят мыло и мороженое, в России и Франции налажено производство детского питания, а в Европе выпускают специальные лечебные крема, мази. Экспериментально опытная партия детского питания в виде таблеток из сухих смесей кобыльего молока и традиционных круп (риса, гречки, овса и др.) произведена и в

Образцы продукции, созданной в ТарГУ



Кумыс различной кислотности со сроком хранения два месяца



Аштымық, обогащенный многокомпонентными смесями



Таблетированное детское питание на основе кобыльего молока



Таблетированный сухой порошок кумыса

испытательной лаборатории «Пищевая инженерия» ТарГУ.

Здесь же уместно отметить, что наряду с этим в лаборатории вуза изготовлены и опробованы опытные образцы национального напитка *ашымық*, обогащенного многокомпонентными смесями зерновых культур, а также образцы кисломолочного продукта *құрт* с добавками сухих смесей различных зерновых культур и растительного сырья. Несомненно, созданию этих продуктов и изделий с улучшенными потребительскими качествами предшествовали научные исследования, доказывающие их полезность и безопасность для человеческого организма.

Большинство научных исследований, проводимых зарубежными учеными, направлено на использование кобыльего молока и кумыса в лечебных целях и создание на их основе лечебных препаратов от различных болезней.

К примеру, ученые-биохимики США проводят специальные исследования, в которых кумыс рассматривается как натуральное безопасное средство

для снижения эмоционального напряжения и уровня суицида в стране. Японские специалисты изучают возможность применения кумыса для снижения агрессии рака прямой кишки и молочной железы. Немалых научных результатов в изучении свойств кумыса добились башкирские ученые, которым удалось установить терапевтический эффект, имеющий место при лечении кумысом различных заболеваний. Ученые Якутии рассматривают кумыс как лечебный и диетический продукт, свойства которого способствуют повышению иммунной системы организма человека в экстремальных условиях Севера. К сожалению, подобные научные работы пока не выполняются в наших медицинских вузах и НИИ.

Как видно, в отечественной пищевой отрасли казахские национальные продукты питания не стали пока продуктами массового производства и повседневного потребления, несмотря на широкий спектр их полезных свойств для различных возрастных категорий населения. Их сырьевая база, технологии изготовления и хранения не стали объектами тотального изучения и совершенствования в отечественной научной среде.

Кардинальное изменение сложившейся ситуации возможно только на основе привлечения к рассматриваемым проблемам как предпринимателей под эгидой НПП «Атамекен», так и специалистов различных отраслей, в том числе пищевиков, медиков, фармацевтов, биологов, экологов.

Только совместными усилиями и при государственной поддержке можно наладить промышленный выпуск казахских национальных продуктов питания для улучшения здоровья населения страны. Поэтому назрела острая необходимость разработки и принятия комплексной государственной программы для выполнения соответствующих работ на высоком организационном и научном уровне. Думается, такая программа должна предусматривать в течение 2–4 лет запуск в регионах специализированных заводов по выпуску казахских национальных продуктов питания, как для внутреннего потребления, так и на экспорт. Казахские национальные продукты питания при всех известных их лечебно-профилактических, диетических, пищевых и вкусовых достоинствах, несомненно, могут претендовать на статус брендовой продукции.

Успех на этом пути требует концентрации усилий специалистов не только производственной сферы, но и научной.



Для этого целесообразно создать республиканский научный центр «Казахские национальные продукты питания», который обеспечил бы проведение научных исследований по всему спектру казахских национальных продуктов питания с разработкой современных технологий их промышленного производства. В качестве одного из основных направлений деятельности данного центра следует рассматривать также разработку изделий, препаратов и продукции (на основе сырьевых материалов казахских национальных продуктов питания) для фармацевтической, медицинской, косметической и других отраслей. Создание центра позволит объединить отечественные вузы и научные орга-

низации, а также скоординировать их деятельность на комплексное решение вопросов, связанных с изучением, апробацией и внедрением качественно улучшенных разновидностей казахских национальных продуктов питания.

В заключение следует отметить, что реализация указанных предложений, несомненно, будет способствовать массовому производству и потреблению казахских национальных продуктов питания в Казахстане, а также создаст благоприятные условия для их экспорта в другие страны.

И. И. БЕКБАСАРОВ,
д. т. н., профессор,
заведующий лабораторией
«Наноинженерные методы
исследований» им. А. С. Ахметова
ТарГУ им. М. Х. Дулати



АННОТАЦИЯ

Автор М. Х. Дулати атындағы Тараз өңірлік университеті ғалымдарының дәстүрлі ұлттық өнімдерді сақтаудың жаңа технологиялық әзірлемелерін дамытуға қосқан үлесі туралы жазады. Қымыздан құрғақ сүт дайындау, оны таблетка күйіне келтіру жайлы айтылады. А. С. Ахметов атындағы «Наноинженерлік зерттеу әдістері» лабораториясының зерттеу жұмыстары мен нәтижелі еңбегі туралы ой қозғайды.