

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

СЕМЕЙ КАЛАСЫНЫҢ
ШӘКӘРІМ АТЫНДАҒЫ МЕМЛЕКЕТТІК
УНИВЕРСИТЕТІ

Х А Б А Р Ш Ы С Ы

В Е С Т Н И К

ГОСУДАРСТВЕННОГО
УНИВЕРСИТЕТА ИМЕНИ ШАКАРИМА
ГОРОДА СЕМЕЙ

ISSN 1607-2774

РЕДАКЦИЯ АЛҚАСЫ

Бас редактор – Әмірбеков Ш.А., саясаттану ғылымдарының докторы, профессор;

Бас редактордың орынбасары – Амирханов Қ., техника ғылымдарының докторы, профессор;

Әпсәлямов Н.А., экономика ғылымдарының докторы, профессор; Атантаева Б.Ж., тарих ғылымдарының докторы, профессор; Вашукевич Ю.Е., экономика ғылымдарының докторы, профессор (Иркутск қ.); Дүйсембаев С.Т., ветеринария ғылымдарының докторы, профессор; Еспенбетов А.С., филология ғылымдарының докторы, профессор; Кешеван Н., PhD, профессор (Лондон қ.); Молдажанова А.А., педагогика ғылымдарының докторы, профессор; Рскелдиев Б.А., техника ғылымдарының докторы, профессор; Тоқаев З.Қ., ветеринария ғылымдарының докторы, профессор; Кәкімов А.Қ., техника ғылымдарының докторы, профессор; Панин М.С., биология ғылымдарының докторы, профессор; Рақыпбеков Т.Қ., медицина ғылымдарының докторы, профессор.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

Главный редактор – Амирбеков Ш.А., доктор политических наук, профессор;

Заместитель главного редактора – Амирханов К.Ж., доктор технических наук, профессор;

Апсәлямов Н.А. доктор экономических наук, профессор; Атантаева Б.Ж. доктор исторических наук, профессор; Вашукевич Ю.Е. доктор экономических наук, профессор (г. Иркутск); Дүйсембаев С.Т. доктор ветеринарных наук, профессор; Еспенбетов А.С. доктор филологических наук, профессор; Кешеван Н. PhD, профессор (г. Лондон); Молдажанова А.А. доктор педагогических наук, профессор; Рскелдиев Б.А. доктор технических наук, профессор; Тоқаев З.К. доктор ветеринарных наук, профессор; Какимов А.К. доктор технических наук, профессор; Панин М.С. доктор биологических наук, профессор; Рахыпбеков Т.К. доктор медицинских наук, профессор.

© «Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті» Республикалық мемлекеттік қазыналық кәсіпорыны, 2013

© Республиканское государственное казенное предприятие «Государственный университет имени Шакарима города Семей», 2013

COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF EFFECTIVE FOLIAR STIMULATING TREATMENTS LANDINGS МЕРИСТЕМНОГО ПОТАТО IN NORTH-EAST KAZAKHSTAN

I.N. Anikina

In article it is considered problems of increase of coefficient of reproduction of the revitalized seminal feedstock of potato are examined in the article. The comparative estimation of action of before offer stimulant out of root treatments of landings of potato is given by solutions and treatments the new home regulator of height of NUR- 1 on formation of tubers and productivity of meristematic potato in the conditions of northeast of Kazakhstan.

ӘОЖ: 637. 54. 002.2

Б.Қ. Оспанқұлова., Ғ.Т. Қажыбаева., Қ.С. Исаева
Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті

ЕМДІК – САУЫҚТЫРУ ТАҒАМДАРЫ ҮШІН ҚҰС ЕТІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ДҮМБІЛ – ТЕФТЕЛИ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ЖЕТІЛДІРУ

Берілген мақалада емдік – сауықтыру мақсатында еттен жасалған жаңа өнімнің жетілдірілуі қарастырылған. Оның құрамы, қажетті дәрумендермен және минералды заттармен байытылғаны жазылған. Жаңа өнімнің зеттеу нәтижесі көрсетілген.

Түйін сөздер: құс еті, дәрумен, жаңа өнім, йод, дүмбіл.

Емдік-сауықтыру тамақтануы дегеніміз – организмнің белгілі бір кәсіптік зияндылықтарға қарсы күштерді жоғарылататын, арнайы бағытталған тамақтық элементтердің жиынтығы бар тамақтану. Ұтымды тамақтану организмде зиянды заттардың жинақталуын шектеп, олардың шығарылуын арттырады.

Емдік-профилактикалық қоректенудің мақсаты қорғаныш функциясын жоғарылату организмге зиянды химиялық, радиоактивтік және т.б. заттардың енуінің алдын алу немесе қайтару. [1].

Сонау 20-шы жылдарда эмбебап профилактикалық құралдары негізінде зиянды өндіріс орнындағы жұмысшыларға сүт беру енгізілген. Кейінірек биохимиялық процесстер туралы білім, сол немесе басқа токсинді қосылу әсерінен организмде өтуі бірталай емдік-профилактикалық рационды жасап шығаруға мүмкіндік берді.

Емдік-профилактикалық тамақтанудың мәселесі болып:

- Мөлшерленген қоректенудің есебінен организмнің толық қануы төтеп беру қабілетінің жоғарылауына;

- Ішек-қарын трактындағы улы заттардың жұтылуын ас рационның көмегімен баяулату;
- Ас тағамдары мен заттарды, яғни зиянды заттарды байлау мен оларды ағзадан шығару қабілеті барларын қолдану;

- Токсинді заттарды залалсыздандыру;
- Ағзадағы жоғары мөлшердегі бөлек тағамдық заттардың жоғалуын толықтыру;
- Залалданған органдарға қоректік тағамдармен және заттармен әсер ету.

Профилактикалық және емдік мақсатпен тағамдық қоспалар мен табиғи синтетикалық және микробиологиялық жағдайына байланысты активті заттар пайдаланылады. Профилактикалық тағамдағы биологиялық белсенді заттың маңызды бөлігі – витаминдер болып табылады. Қазіргі уақытта рациондардың көбісінде бірқатар витаминдердің аскорбин қышқылы тиамин, «А» витамині, РР ж.т.б. витаминдердің қосымша мөлшері тиесілі орын алады. Оңтайлы биологиялық тиімділігі, барлық витаминдердің сәйкестендірілген кешенін пайдаланған кезде жетістік көрсеткіші ғылым жүзінде дәлелденген. Бұл профилактикалық тамақтану рационның құрамына витаминдер көлемін қосу болып табылады[2].

Осы орайда С, Р, РР витаминдерін бірге қолданғанда тағамның жоғары қорғаныс тиімділігін және де организмнің сәулеленуден зардап шеккенде әр түрлі дозадағы С мен Р қатар В тобы витаминдерінің жоғары қорғаныс тиімділігі анықталған.

Қазіргі қажетті минералды заттармен байытылған, емдік – сауықтыру мақсатта адам ағзасы үшін пайдалы өнім – тефтелиді ұсынамын.

Тефтелидің құрамы: құс етінің төмен бағалы бөліктері, топинамбур, сәбіз, жұмыртқа, ламинария, пияз, күріш (ұсақталған күріш жармасы) және дәмдеуіштер кіреді.

Құс еті, нәзік дәмінен басқа, организм үшін керекті көптеген элементтерді иеленеді. Негізінде ол қоректік құндылығы үлкен және нәрлігі төмен мал өнімдері белогының көзі ретінде бағаланады, бұлоны белок емдігінің негізі етеді. Белоктан басқа, ет организмді липидтермен, минералдық тұздармен, микроэлементтермен және дәрумендермен қоректендіреді.

Құсетінің құрамында майдың шамалы мөлшері бар, ол жеңіл алынатын қабығында болады. Қабық сызтауықта 5%-ға жуықмай болады, сондықтан оны төмен холестеринді және төмен энергетикалық емдәмде отырған, дене салмағына зайтуды қалайтын адамдарға қолдануға кеңес беріледі. Тканың құрылымын әзік, алмай тканы бір қалыптық аныққан. Тауықтың құрамында қосу тканы едәуіраз болады, бұл оны жеңіл қорытылатын етеді.

Тауықбауыры – бұл дәруменінің тамаша көзі, ол сау теріні сақтау және инфекциялардың алдын алу үшін керек.

Теңіз орамжапырағының пайдасы – йодтың жоғары құрамы, сонымен қатар қоңыр жапырақтарда бром, магний, темір, калий, кобальт, марганец, мырыш, фосфор, күкірт, азот тағы басқа макро және микро элементтер бар. Ламинарияда дәрумендер де бар, А, В1, В2, В12, D, С, Е, фолий, альгин, және пантотен қышқылы кездеседі. Қоңыр балдыр құрамына шамамен 20% полисахаридтер мен фруктоза кіреді. Теңіз орамжапырағының ең үлкен пайдасы – қалқанша безге байланысты ауруларды емдеуге және алдын алуға көмек. Ламинария гипертониямен немесе атеросклерозбен, жүректің шиеленісті ауруымен күреушілерге пайдалы. Теңіз орамжапырағын үнемі пайдаланудан жанама әсер – ағзаның шлактардан тазаруы және қанда холестерин деңгейінің төмендеуі.

Топинамбур – қант диабеті ауруының емшісі, инулин көзі.

Топинамбурды биологиялық активті заттар қоры деп атауға болады. Себебі, құрамындағы макро және микроэлементтерден басқа белок, аминқышқылы, флавоноид, илегіш заттар, пектинді заттар, қанттардың мөлшеріне байланысты көптеген бәсекелес өсімдіктерін басып озады. Ал инулин – медицинада сусамыр, семіздік, т.б. адам денсаулығына кері әсерін тигізетін ауруларға ағзаның иммундық процестерін, энергия мен зат алмасуын күшейту үшін таптырмайтын табиғи полимер болып табылады.

Топинамбур өсімдігінің құрамындағы белоктың мөлшері бойынша мынадай қорытынды жасауға болады: сабағы бойынша белоктың мөлшері Сарыөзек топинамбурының сабағында көп 12,25%.

Топинамбур жемістерінде жалпы қант мөлшері 20,2-40,2%, белок мөлшері 11,5-19,78%. Суда ерігін пектинді заттар топинамбурда 0,99-2,25%, ал суда ерімейтін пектинді заттар топинамбурда 2,59-3,0%. Флавоноид мөлшері 1,3-2,1% болса, илегіш заттардың мөлшері 4,9-6,0% [3].

«Ет, сүт және тамақ өнімдері технологиясы» кафедрасында биопрепараттарды қолдана отырып жаңа функционалдық тамақ өнімдерінің рецептурасы мен технологиясы жетілдірілді. Биопрепараттардың құрамына құрғақ компоненттердің қоспасы енеді (теңіз орамжапырағы, жералмұрт, сәбіз). Мұндай биопрепараттар дайын өнімде зат алмасуды қалпына келтіреді (ақуыздық, көмірсулық және липидтік), оның адам ағзасымен оңай сіңірілуіне ықпал етіп, антиканцерогендік, антиоксиданттық және иммуномодельдеуші әсер етеді.

Жетілдірілген өнімнің құрамында жеткілікті мөлшерде йод, селен, полисахаридтер (альгинат, ламинарин) бар, емдік – сауықтыру қасиетімен ерекшеленеді.

Зерттелген жаңа өнім, тәжірибелік өнімнен қарағанда өзінің нәзік консистенциясымен, жағымды иісімен, органлоептикалық құрамының жақсарылуымен, тағамдық және биологиялық құндылығының жоғары болуымен ерекшеленеді [4].

Әдебиет

1 Гуринович Г. В. Технология функциональных мясопродуктов : учебно-методический комплекс, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2007. – С. 128-131

2 Гуринович Г. В. Биотехнологические способы производства продуктов повышенной пищевой ценности: учебник. – Кемерово: ЛМТ КемТИПП, 2002. – С. 130-135

3 Бугин Б. М., Азимбаева Г. Е., Құдайбергенова Г. Н. Топинамбур өсімдігінің құрамындағы белоктар мен аминқышқылыларын анықтау әдістері және ерекшеліктерін зерттеу // Химический журнал Казахстана. – 2008. – №2. – С. 142-148

4 Патент № 2012/0780.1 РК Кажыбаева Г. Т., Оспанкулова Б. К., Амирханов К.Ж., Асенова Б. К., Нурымхан Г. Н., Смольникова Ф. Х. Заявление о выдаче инновационного патента Республики Казахстан на изобретение «Композиция мясных тефтелей «Толкын». РГКП «Национальный институт интеллектуальной собственности Комитета по правам интеллектуальной собственности МЮ РК»; Оpubл. 12.09.2012

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ-ТЕФТЕЛЕЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Б.К. Оспанкулова, Г.Т. Кажыбаева, К.С. Исаева

В данной статье предложена разработка технологии нового мясного продукта для лечебно-профилактического назначения. Написано состав продукта и обогащение необходимыми и витаминами, минеральными веществами. Показано исследование результата нового мясного продукта.

IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY OF CONVENIENCE FOOD-MEATBALLS MINCED MEAT BIRDS FOR TREATMENT AND PREVENTIVE NUTRITION

B.K. Ospankulova, G.T. Kazhibayeva, K.S. Isaeva

In this article development of technology of new meat product is offered for curatively - prophylactic setting. Composition of product and enriching necessary vitamins, mineral substances are written. Research of result of new meat product is shown.

УДК 637.1

З.И. Исакова, Ф.Х. Смольникова, А.С. Жантасова, С.К. Касымов
Государственный университет имени Шакарима города Семей

ОСНОВНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И ИХ РЕАЛИЗАЦИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ КАЗАХСТАНА

Сейчас в Казахстане насчитывается более двухсот молокоперерабатывающих предприятий, большинство из которых представляют малое и среднее предпринимательство. Есть и крупные производства, оснащенные новейшим оборудованием, внедряющие инновационные технологии, новые виды продукции и упаковки, но таких предприятий меньшинство.

Ключевые слова: молочные продукты, спрос, качество.

Молоко и молочные продукты – это продукты очень питательные и полезные. И не случайно, когда ученые разных стран после Второй мировой войны принялись разрабатывать минимальные продуктовые корзины, японские ученые предложили такую: булка хлеба и литр молока в день. По счастью, минимальная продуктовая корзина казахстанца намного полнее и разнообразнее, но и в нее не забывают включать молоко. Для казахстанских производителей молочной продукции деятельность в условиях рынка оказалась сопряжена с серьезными проблемами и немалыми рисками. Несмотря на то, что аграрному сектору традиционно отводилась заметная роль в развитии национальной экономики, а значит, под развитие индустрии производства молочных продуктов, на первый взгляд, должна быть подведена как минимум достойная сырьевая база, сами производители и аналитики констатируют снижение темпов роста отрасли и с тревогой говорят о наступлении импорта.

При этом цены на молочные продукты трудно назвать демократичными, и некоторые потребители, не относящиеся к категории обеспеченных, уже сегодня далеко не каждый день могут побаловать себя покупкой творога или, например, сметаны. Между тем потребление молочной продукции напрямую влияет на состояние здоровья нации и отражает уровень благосостояния общества. Нынешний мировой кризис, естественно, сказался на состоянии рынка молочных продуктов, однако в ближайшие годы, полагают аналитики, их потребление не только не пойдет на спад, но увеличится. Как свидетельствуют данные Молочного союза Казахстана, продукция

| | |
|---|----------|
| А.М. Жумажанова ИССЛЕДОВАНИЕ ДИНАМИКИ НАКОПЛЕНИЯ АМИНОГО АЗОТА В ПРОЦЕССЕ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА МЯСНЫХ ОТХОДОВ..... | 60 62 |
| Б.И. Салимов АҒЫН СУЛАРДЫ БИОЛОГИЯЛЫҚ ТАЗАРТУДЫҢ АЭРОБТЫ ЖӘНЕ АНАЭРОБТЫ ӘДІСТЕРІ | 65 |
| Н.Р. Асенова, Ғ.Т. Қажыбаева, Б.Қ. Асенова, А.Н.Нұрғазезова ЕТ ӨНІМДЕРІ ӨНДІРІСІНДЕ СҮТ САРЫСУЫН ҚОЛДАНУ ДЫҢ МАҢЫЗЫ..... | 68 |
| А.С. Жантасова, Ф.Х. Смольникова, З.И. Искакова ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ МАССОВОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ..... | 71 |
| А.Е. Бепеева, Ж.Х. Какимова, А.К.Какимов, Қ.Х. Сейтказин СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ГЕМАТОГЕН | 73 |
| И.Н. Аникина ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГУМАТА НАТРИЯ В КАЧЕСТВЕ КОМПОНЕНТА КУЛЬТУРАЛЬНОЙ СРЕДЫ | 76 |
| И.Н. Аникина СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ВНЕКОРНЕВЫХ СТИМУЛИРУЮЩИХ ОБРАБОТОК ПОСАДОК МЕРИСТЕМНОГО КАРТОФЕЛЯ В УСЛОВИЯХ СЕВЕРО-ВОСТОКА КАЗАХСТАНА | 79 |
| Б.Қ. Оспанқұлова., Ғ.Т. Қажыбаева., Қ.С. Исаева ЕМДІК – САУЫҚТЫРУ ТАҒАМДАРЫ ҮШІН ҚҰС ЕТІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ДҮМБЫЛ – ТЕФТЕЛИ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ЖЕТІЛДІРУ | 83 |
| З.И. Искакова, Ф.Х. Смольникова, А.С. Жантасова, С.К. Касымов ОСНОВНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И ИХ РЕАЛИЗАЦИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ КАЗАХСТАНА | 85 |
| А.О. Майжанова, Ш.К. Жакупбекова СТАБИЛИЗАЦИЯ КРОВИ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ИСПОЛЬЗУЕМОЙ, ДЛЯ ПИЩЕВЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ ЦЕЛЕЙ | 89 |
| Г.Б. Сарсымбаева, Ғ.Т. Қажыбаева «МИ-ПАЛАУ» ӨНІМІНІҢ МАКРО-, МИКРОЭЛЕМЕНТТЕР ҚҰРАМЫН ЗЕРТТЕУ..... | 91 |

БИОЛОГИЯ ҒЫЛЫМДАРЫ

| | |
|---|-----|
| А.Ж. Ажибаев, А.Р. Сансызбай, С.Е. Ермагамбетова, Ж.К. Кошметов, В.М. Матвеева ПОЛУЧЕНИЕ ИММУНОФЕРМЕНТНЫХ РЕАГЕНТОВ ДЛЯ ДИАГНОСТИКИ ВИРУСА ГРИППА ПТИЦПОДТИПА H5N..... | 94 |
| Д.Е. Иминова, С.Т. Дүйсембаев, А.Т. Серікова, Б.Н. Мұратов ТӨТЕНШЕ РАДИАЦИЯЛЫҚ ҚАУІПТІ АЙМАҚТАҒЫ ҚОРШАҒАН ● ОРТАҒА РАДИОЭКОЛОГИЯЛЫҚ МОНИТОРИНГ | 98 |
| А.Б. Мырзагалиева СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ПОПУЛЯЦИИ ЖИВОКОСТИ ВЫСОКОЙ НА КАЗАХСТАНСКОМ АЛТАЕ И ИХ РЕСУРСЫ..... | 100 |
| А. Ж. Садыкова ИНФОРМАТИКА САБАҚТАРЫНДА ОҚУШЫЛАРДЫҢ КЕЙБІР СЕНСОРЛЫҚ ЖҮЙЕСЛЕРІНЕ КОМПЬЮТЕРЛІК ГИГИЕНАНЫҢ БҰЗЫЛУЫНЫҢ ӘСЕРІ..... | 104 |
| Н.Ш. Карипбаева, В.В. Полевик, Р.О. Жармухаметова ЭФЕМЕРЫ И ЭФЕМЕРОИДЫ ХРЕБТА ХАНЧИНГИЗ..... | 107 |
| Д.Ж. Жасқайрат, А.Ю. Жанадилов, О.Ж. Сарсембенова ОРМАНДЫ ҚАЙТА ҚАЛПЫНА КЕЛТІРУ ЖОЛДАРЫ ТУРАЛЫ..... | 112 |