

Information about the authors

Bakhytkul Kazhkenovna Assenova – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Food Production Technology and Biotechnology, Shakarim University of Semey, Republic of Kazakhstan; e-mail: asenova.1958@mail.ru. ORCID: 0000-0003-2996-8587.

Karlygash Maksatovna Kabaeva – master's student of the Department of Food Production Technology and Biotechnology, Shakarim University of Semey, Republic of Kazakhstan.

Материал 01.12.2021 ж. баспаға түсті.

FTAXP: 65.63.33

Ш.К. Жакупбекова, Ж. Молдабаева*, Ш.Т. Кырыкбаева, А.Х. Бейсембаева

Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті
071412, Қазақстан Республикасы, Семей қ., Глинки к-сі, 20 А
e-mail: zhanar_moldabaeva@mail.ru

ҰЛТТЫҚ СҮТ ӨНІМІ – ҚҰРТ

Аңдатпа: Сүт өнімдері адамдар күн сайын тұтынатын өнімдер санатына жатады. Ұлттық сүт өнімдерін өндіру технологиясы Қазақстан нарығында өзекті болып табылады. Қазақстан Республикасы халқын тамақтандыру саласындағы мемлекеттік саясат тұжырымдамасын ескере отырып, ғалымдардың зерттеулері жоғары құнды азық-түлік өнімдерін жасауға, аса жоғары тағамдық қасиеттері бар, мамандандырылған және функционалдық мақсаттағы құрт ассортиментін кеңейтуге бағытталған.

Құрт-қазақтың ұлттық сүт өніміне жатады. Орталық Азияның аудандарында оған әртүрлі атаулар беріледі-бұл құрт, қырғыз тілінде курут, татар тілінде корт, түрікмен тілінде бұл gurt, өзбек тілінде – qurt. Бұл өнім түркі, сонымен қатар моңғолдардың ұлттық өніміне жатады, ол ашытылған сүт өнімі, сонымен қатар құрғақ жас ірімшік. Құртты Орталық Азиядағы көшпелі халықтар ойлап тапқан. Ол сиыр, қой немесе ешкі сүтінен таза сүт қышқылды стрептококк дақылдарымен ашытып, содан кейін сарысуды бөліп, кептіру арқылы жасалады.

Құрттың жиырмадан астам түрі бар, бірақ оның бірнешеуі, әсіресе танымал түрлері: буланған, сығылған, балғын, ыстық. Олардың өндірісте өзгерген құрамы белсенді дамып келеді. Шикізаттың, технологияның, рецептураның жаңа түрлері күннен күнге игерілуде.

Түйін сөздер: сүт, сүт қышқылды өнім, құрт, ірімшік, функционалдық тамақтану.

Сүт қышқылды өнімдер сүтке қарағанда диеталық қасиеті және емдік қасиеті жағынан құнды өнім болып келеді.

Сүт қышқылды өнімдердің диеталық және емдік қасиеттері адам ағзасына микроағзалармен және биохимиялық процесс нәтижесінде пайда болып, заттармен пайдалы әсер етуімен түсіндіріледі. Бұл биохимиялық процесстер сүттің ашуы кезінде жүреді.

Сүт және сүт өнімдері адамзаттың тамақтануында ерекше маңызы бар тағам. Сүт және сүт өнімдерін күнделікті тұтыну, рационына қосу оның толықтылығын арттырады, басқа да тағамдық компоненттердің жақсы сіңуіне ықпал жасайды. Алайда сүт қышқылды өнімдер емдік және диеталық тамақтануда өзінің функционалдық құрамы жағынан сүттен асып түседі, себебі сүттің барлық құрама бөліктері сүт қышқылды өнімдерде жеңіл сіңетін түрде болады. Сүт қышқылды өнімдер асқазанның секреторлық қызметіне әсер етеді және тағамның қорытылуын тездететін ферменттердің жылдам бөлінуіне әсер етеді, ішектің қызметін тұрақтандырады және жүйке жүйесіне жақсы әсер етеді [1].

Бүгінгі таңда сүт және сүт өнімдері өндірісінде аймақтық тағамдарға, әр түрлі майлылықтағы тағамдар, жеміс-жидекпен араласқан жаңа өнімдер және де ақуыздармен, дәрумендермен, минералды заттармен байытудың арқасында нарықта сан алуан тың идеялар пайда болуда.

Осыған байланысты сүт өндірісінде перспективалы бағыттарының бірі өсімдіктекті қосылыстарды, жаңа ферменттерді және биопрепараттарды қолдана отырып ұлттық сүт өнімдерінің жаңа түрін шығару болып табылады.

Құрт өз бойына дайындау кезінде пайдаланылған сүттің ең пайдалы минералдары мен дәрумендерін алады. Оның құрамында Е, D дәрумендері және А дәрумені, сонымен қатар кальцийдің жоғары құрамы байқалған. Аталған өнімде 25 % ақуыз бар. Құрттың тағы да маңызды қасиеттерінің бірі жүрек айнуын баса білу қабілеті, сондықтан оны жолда, теңізде жүрегі айнытатын адамдарға жеуге ұсынылады. Өнімнің химиялық құрамына кіретін дәрумендер адамның көру қабілетін жақсартады, жасушалардың жаңаруына әсер етеді, адамның иммундық жүйесін арттырады, адам ағзасының қорғаныштық қабілетін жоғарылатады және адам ағзасындағы онкологиялық аурулардың даму қаупін төмендетеді [2].

Кальцийдің құртта көп мөлшерінің болуы тері қабатының жасаруына қажет және ағзадағы зат алмасудың жақсаруына қажет коллагеннің түзілуіне қатысады. Құрт тамаша сергітетін өнім – қанның аздығы кезінде және физикалық ауыртпалық кезінде пайдалану ұсынылады.

Құртты негізінен тұздалып ашытылған сүттен, престелген және күнге кептірілген қатты ірімшік десек те болады. Құрт Орта Азия елдерінің, оның ішінде Қазақстан, Қырғызстан және Өзбекстан елдерінің ұлттық тағамы болып келеді. Батыс Азия елдерінде де (Грузия, Азербайджан және Армения) құрттың танымалдығы аз емес. Сондай-ақ, оны Татарстанда, Башкирияда және Монголияда да әзірлейді. Құрт дайындау рецептурасының әр елде өзіне тән ерекшеліктері бар. Дәстүр бойынша құртты сиыр, ешкі және қой сүтінен жасайды. Алайда кейбір елдер экзотикалық өнімдер қолданады. Мысалы, Монғолия мен Башкирия да құртты бие сүтінен дайындайды, Арменияда бұғы сүтінен, ал Қырғызстанда – түйе сүтінен дайындайды.

Ұлттық сүт қышқылды өнім құрттың қазіргі таңда көптеген түрлері бар. Дәстүрлі әдіспен өндірілген құрт, әр түрлі тағамдық қоспалар, түсін түрлендіру үшін табиғи бояғыштар, дәмін және тағамдық құндылығын арттыру үшін дәнді дақылдардың ұнтақталған түрі қосылған құрт түрлері белгілі.

Зерттеу жүргізу барысында «Құрт өнімдерін өндіретін арнайы зауыт-фермалар бар ма?», «Қала халқы көбінде қандай құрт өнімін тұтынады?» деген сұрақтарға жауап іздедік. Үй жағдайында жасалынатын құрт өнімдері қандай санитарлық жағдайда өндірілетіні белгісіз екендігі, сонымен қатар сырт елдерден нарықтан төмен бағада тасып алып келіп сататын күнделікті тұтынып жатқан қара базардағы құрттың сапасы күмән туғызғаны өтірік емес. Сырттан келген құртқа қарағанда арнайы ферма немесе жеке кәсіпкерлердің жасаған өнімдерінде жауапкершілік көбірек болады деп арнайы өндірісшілерге сараптама жасалынды. Нарықтағы құртқа қарағанда, елімізде жасалынатын өнімнің гигиеналық тұрғыдан да таза болатынына сенімдіміз.

Зерттеу жұмысымызды зерделей келе, Қазақстан Республикасы бойынша құрт өнімін қамтамасыз етушілер мен жеткізушілердің тізімін анықтадық, олар:

«Yokurt Legend Nomads» брендіне жататын «Tri Gold» компаниясы (құрт өнімінің салмағы 20 г., 40 г., 70 г.);

«Kurt» ЖШС сауда компаниясы;

«Қазақстан Сүт Сауда» ЖШС;

«Tri Gold» ЖШС;

«Дастархан» BIO KURT ЖШС;

«Арай» ЖШС;

«IRODA PRODUCT» ЖШС.

Алайда бұл кәсіпорындарда, болашақта құрттың тек классикалық түрін жасап қана қоймай, жаңа құрт өнімін нарыққа жаңа серпіліс етіп жасап шығаратын өндірістік желі құру жоспарланып отыр.

Тістің бұзылуына әкелетін, құрамында қант пен консерванттары көп кәмпит орнын, кальцийге бай құрт алмастыру қажет. Құрт пен ірімшік көшпенділер ойлап тапқан тағам. Бұл қазақ халқының жеке меншік ұлттық тағам түрі, бұны қазақтың дәстүрі мен тұрмыс-салты дәлелдейді.

Қазіргі мақсатымыз құртты ұлттық брендке айналдыру, оның жасалу технологиясын жоғалтпау. Технологиясын жетілдіріп, түрлі құрт түрлерін жасап жетілдіру.

Әдебиеттер тізімі

1. Гаврилова Н.Б. Щетинин М.П., Гречук Е.Ю. Технология цельномолочных продуктов. Барнаул-Омск: Изд-во АГТУ, 2003. – 249 с.
2. Есиркеп Г.Е., Кожабергинова С.М. Казахские национальные блюда. – Астана: Фолиант, 2006. – 138 с.

Ш.К. Жакупбекова, Ж. Молдабаева,*Ш.Т. Кырыкбаева, А.Х. Бейсембаева

Университет имени Шакарима города Семей
071412, Республика Казахстан, г. Семей, ул. Глинки 20 А
e-mail: zhanar_moldabaeva@mail.ru

НАЦИОНАЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ – КУРТ

Аннотация: Молочные продукты относятся к категории продуктов, которые люди потребляют каждый день. Технология производства национальной молочной продукции является актуальной на рынке Казахстана. С учетом Концепции государственной политики в области питания населения Республики Казахстан исследования ученых направлены на создание высокоценных продуктов питания, расширение ассортимента курта, обладающих высокими пищевыми свойствами, специализированного и функционального назначения.

Курт относится к казахскому национальному молочному продукту. В районах Центральной Азии ему дают разные названия – это курт, на кыргызском языке – курут, на татарском – корт, на туркменском – гурт, на узбекском – курт. Этот продукт относится как к тюркскому, так и к монгольскому национальному продукту, это кисломолочный продукт, а также сухой молодой сыр. Курт был изобретен кочевыми народами Центральной Азии. Его получают путем ферментации чистой молочной кислоты из коровьего, овечьего или козьего молока стрептококковыми культурами, а затем отделения сыворотки и сушки.

Существует более двадцати видов курта, но некоторые из них, особенно популярные, такие как: испаренные, отжатые, свежие, горячие. Активно развивается их измененный в производстве состав. С каждым днем осваиваются новые виды сырья, технологии, рецептуры.

Ключевые слова: молоко, кисломолочный продукт, курт, творог, функциональное питание.

Sh. Zhakupbekova, Zh. Moldabayeva,* Sh. Kyrykbaeva, A. Beisembayeva

Shakarim University of Semey,
071412, Republic of Kazakhstan, Semey, 20 A Glinka str.
e-mail: zhanar_moldabaeva@mail.ru

NATIONAL DAIRY PRODUCT – KURT

Abstract: Dairy products belong to the category of products that people consume every day. The technology of production of national dairy products is relevant in the market of Kazakhstan. Taking into account the Concept of the state policy in the field of nutrition of the population of the Republic of Kazakhstan, scientists' research is aimed at creating high-value food products, expanding the assortment of kurt with high nutritional properties, specialized and functional purposes.

Kurt refers to the Kazakh national dairy product. In the regions of Central Asia, it is given different names – it is kurt, in Kyrgyz-kurut, in Tatar-court, in Turkmen-gurt, in Uzbek-Kurt. This product belongs to both the Turkic and Mongolian national product, it is a fermented milk product, as well as dry young cheese. Kurt was invented by the nomadic peoples of Central Asia. It is obtained by fermentation of pure lactic acid from cow's, sheep's or goat's milk with streptococcal cultures, and then separation of serum and drying.

There are more than twenty types of kurt, but some of them are especially popular, such as: evaporated, pressed, fresh, hot. Their modified composition in production is actively developing. New types of raw materials, technologies, recipes are being mastered every day.

Key words: milk, fermented milk product, kurt, cottage cheese, functional nutrition.

Авторлар туралы мәліметтер

Шұғыла Қадырқызы Жақыпбекова – «Тамақ өндірісінің технологиясы және биотехнология» кафедрасының магистранты, Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті, Қазақстан Республикасы.

Жанар Қалибекқызы Молдабаева – техника ғылымдарының кандидаты, «Тамақ өндірісінің технологиясы және биотехнология» кафедрасының аға оқытушысы, Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті, Қазақстан Республикасы; e-mail: zhanar_moldabaeva@mail.ru.

Шынар Тұрарбекқызы Қырықбаева – «Тамақ өндірісінің технологиясы және биотехнология» кафедрасының докторанты, Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті, Қазақстан Республикасы.

Әлем Халитқызы Бейсембаева – «Тамақ өндірісінің технологиясы және биотехнология» кафедрасының докторанты, Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті, Қазақстан Республикасы.

Сведения об авторах

Шугыла Кадыровна Жакупбекова – магистрант кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология», Университет имени Шакарима города Семей, Республика Казахстан.

Жанар Калибековна Молдабаева* – кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология», Университет имени Шакарима города Семей, Республика Казахстан; e-mail: zhanar_moldabaeva@mail.ru.

Шынар Турарбековна Кырыкбаева – докторант кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология», Университет имени Шакарима города Семей, Республика Казахстан.

Алем Халитовна Бейсембаева – докторант кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология», Университет имени Шакарима города Семей, Республика Казахстан.

Information about the authors

Shugyla Kadyrovna Zhakupbekova – master's student of the Department of Food Production Technology and Biotechnology, Shakarim University of Semey, Republic of Kazakhstan.

Zhanar Kalibekovna Moldabayeva – Candidate of Technical Sciences, Senior Lecturer of the Department of Food Production Technology and Biotechnology, Shakarim University of Semey, Republic of Kazakhstan; e-mail: zhanar_moldabaeva@mail.ru .

Shynar Turarbekovna Kyrykbaeva – doctoral student of the Department of Food Production Technology and Biotechnology, Shakarim University of Semey, Republic of Kazakhstan.

Alem Khalitovna Beisembayeva – doctoral student of the Department of Food Production Technology and Biotechnology, Shakarim University of Semey, Republic of Kazakhstan.

Материал 10.12.2021 ж. баспаға түсті.