

### Сүт өндірудің тың технологиясы

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университетінің ғалымдары бидай, сұлы, арпа, күріш, амарант дақылдарының негізінде сүт алмастырғыштарды өндіру бойынша зерттеулер жүргізіп, тың технологиялар әзірледі.

«Өсімдік шикізаты негізінде сиыр сүтінің алмастырғыштары өндірісін құру» жобасын Ғылым қоры арқылы өндіріске енгізу және коммерцияландыру қолға алынды. Коммерцияландыру жобасы аясында өсімдік шикізатынан сүт алмастырғыштарды шығаратын құрал-жабдық сатып алу, жаңа өндірісті ұйымдастыру, әзірленген технологияларды өндіріске енгізу жұмыстары жүзеге асырылып жатыр.

– Жаңа өнімдердің нарықтағы артықшылығы көп. Айталық, импорттық өнімдерді алмастырады. Сондай-ақ биотехнологиялық әдістерді қолдана отырып жоғары сапаға қол жеткізуге, қосымша микроэлементтермен байытуға мүмкіндік береді. Дайын өнімнің құрамын және сұранысқа байланысты нысаналы мақсатын реттеу мүмкіндігі пайда болады. Аллергиямен ауыратындар мен орталық жүйке жүйесінің сырқаты бар адамдар үшін қауіпсіз, консерванттары жоқ, дәрумендермен байытылған өнім алынады. Оның үстіне қазір университет еліміздегі жалғыз өндіруші саналады. Алдын ала есептеулер бойынша жаңа өнімнің өзіндік құны нарықтағы импорттық аналогтерден екі-үш есе төмен. Сонымен қатар өнімнің экспорттық әлеуеті бар: 100 тонна өнім жеткізу үшін Қытайдағы «Shaanxi Xingkailong Trading Co» ЖШС-мен алдын ала келісім жасалды, – дейді биология ғылымдарының кандидаты, жоба жетекшісі Гүлназым Оспанқұлова.

Ғалымның айтуынша, қазір сүт өнімдерінің ішіндегі ең көп тұтынылатыны – бадам, сұлы және соядан алынған сүт өнімдері. Елімізде өсімдік шикізатынан алынатын сүт нарығы қарқынды өсіп келеді. Импорттық өсімдік сүтін сатып алу 2021 жылы 2020 жылмен салыстырғанда 50 пайызға өскен. Лактозаға төзбеушілігі бар тұтынушылар күннен-күнге көбейіп, дәмдік талғамдар өзгеріп жатыр. Сондықтан өсімдік негізіндегі сүт өнімдеріне сұраныс артып келеді. Бұған қоса, өсімдік сүті лактозасыз йогурт пен балмұздақ өндірісінің шикізаты бола алады әрі құрғақ түрінде ботқаға қосатын ингредиент ретінде қолданылады. Бұл лактозаға аллергиясы бар тұтынушылар мен вегетариандықтар үшін маңызды.