

**Алибаев Н\*., Юсупов Ш., Аубакиров Х.А.,**  
а.ш.ғ.д., профессор, М.Әуезов атындағы ОҚУ, Шымкент, Қазақстан  
а.ш.ғ.к., доцент, М.Әуезов атындағы ОҚУ, Шымкент, Қазақстан  
а.ш.ғ.к., доцент, ТарӨУ, Тараз, Қазақстан  
**ТҮЙЕ СҮТІ ӨНІМДЕРІ – ҰЛТТЫҚ ДӘСТҮР ТӘРБИЕСІ**

Автор корреспондент: [alibaev@mail.ru](mailto:alibaev@mail.ru)

**Түйін:** Мақалада түйе сүтінен дайындалатын түрлі тағамдық өнімдерді дайындаудың негізгі технологиялық кезеңдері мен үдерістерін талдау нәтижелері және «Болашаққа бағдар: Рухани жаңғыру» бағдарламасын іске асыру аясында жастар арасында салауатты өмір салты мен ұлттық сусын өнімдерін насихаттаудағы маңыздылығы көрсетілген. Адам денсаулығын нығайтуда түйе сүтін тұтынуаурулармен күресуде зор маңызға ие екендігі келтіріледі. Қант диабеті және жүрек ауруларының белгілерінің алдын алудаға түйе сүтінің рөлі зор. Жастардың рухани дамуында ұлттық дәстүрді сақтау арқылы ата-бабамыздан келе жатқан құнды сусындарды дайындау және тұтыну мәдениетін, сондай-ақ дайындаған материалдарды пайдалана отырып, қазіргі кезде дүниежүзінде болып жатқан пандемия ауруын алдын – алу және емдеу мақсатында түйе өнімдерінің емдік қасиеттерін әрі қарай зерттеу мәселесін қолға алу қажет.

**Кілт сөздер:** салауатты өмір, түйе сүті, қазақ бактрианы, аруана, лактоза, сүт майлылығы, ақуыз, шұбат, нар-мая, қоспақ.

**Кіріспе.** Елбасы Н.Ә.Назарбаев «Болашаққа бағдар: рухани жаңғыру» атты мақаласында «Жаңа жағдайда жаңғыруға деген ішкі ұмтылыс – біздің дамуымыздың ең басты қағидасы» [1], сондай-ақ Қазақстан Республикасының Президенті Қ.К.Тоқаев «Жаңа жағдайдағы – Қазақстан: іс – қимыл кезеңі» атты Қазақстан халқына Жолдауында «Қазақстан жаңа әлемде өзінің лайықты орнын алуға тиіс» екендігін нақты атап өтті [2].

Қазақ халқының рухани құндылықтарын, халықтың біртұтастығы мен келісімділігін нығайтатын дәстүрлер мен әдет-ғұрыптарды жаңғырту қазіргі қоғам дамуының өзекті мәселелері. Осыған орай, ұлттық мирастарды ұдайы жаңғырту және кең көлемде дәріптеу – рухани жаңғырудың басты мақсаты.

Қазақ халқының экономикалық дамудағы мал шаруашылығының дәстүрлі саласының бірі – түйе шаруашылығы.

Қазақстанда түйе басының саны бүгінгі таңда 236 мыңнан аса, негізінен оңтүстік – батыс өңірдің шөл және шөлейт аймақтарында – Ақтөбе, Атырау, Батыс Қазақстан, Жамбыл, Қызылорда, Маңғыстау, Түркістан облыстарында шоғырланған.

Қазіргі кезде түйе сүті өнімдеріне ішкі және сыртқы нарықта сұраныс өте жоғары, саланың басымды бағыты – сүт өндіру және оны қайта өңдеу. Республиканың әртүрлі аймақтарында түйе сүтін өңдеудің 8-ден аса кіші цехтары қызмет атқаруда.

Инвестициялық жобамен Түркістан облысында Қытай компаниясының бастамасымен «Golden camel group» күндік өндірістік көлемі 100 тонна түйе сүтін құрғақ ұнтаққа өңдеу зауыты салынып, қызмет жасауда. Қазіргі таңда түйе сүтінен жасалған өнімдері Қазақстан брендіне айналууда.

Шығыс елдеріндегі сүт өнімдерін өндірушілер қатарында жетекші орынды алатын Аль Эйн Дейри (*Al Ain Dairy*) компаниясы түйе сүтінің емдік-профилактикалық қасиеттеріне басты мән береді және одан қант мөлшері азайтылған майсыз балмұздақ жасауда пайдаланады. Балмұздақтардың 3 түрін шығару басталды: олар, қазіргі күнде БАЭ супермаркеттерімен май құю бекетінде сатылып жатқан шоколад, құлпынай және карамель дәмді балмұздақтар. Түйе сүтінен жасалынған балмұздақтың құрамында небәрі 2,5% май болса, ал дәстүрлі балмұздақта ол 6-9% құрайды.

БҰҰ-ның ауыл шаруашылығы және азық түлік ұйымы департаменті, түйе сүтінің болашақта мүмкіндігі өте зор, себебі оған Африка, Европа және Америкада миллиондаған тұтынушылар бар деген мәлімдеме жасады. Аталған департамент 1992 жылы түйе сүтінен «Кэмэлбер» атты ірімшігін жасап шығаруға және түйе сүтінен шоколад өндіруді бастауға көмек қолын созған. Қазақстанда өндірілген түйе сүтінен жасалынған сүт өнімдері Америка құрама штаттарының, Еуропаның, Австралияның сүт өнімдерін тұтынушылары арасында және жетекші

компаниялары арасында қызығушылықтар тудыра бастады.

**Теориялық талдау.** Түйе сүті, өзіне тән жағымды және жұмсақ дәмде әсер қалдыратын өнім болып келеді. Түйе сүті құрамындағы аминқышқылдар жиынтығы және макро және микроэлементтер адам ағзасы үшін өте пайдалы. Сол себепті, табиғи өнімдер ішіндегі анадан сүтіне ең жақын сүттер қатарына ешкі сүтімен қатар түйе сүті де жатады деп есептеледі.

Түйе сүтінің құрамында СПИД, Альцгеймер, "С" гепатиті сияқты аурулармен күресу алатын жатденелер болады. Қант диабеті және жүрек ауруларының белгілерінің алдын алуға түйе сүтінің рөлін анықтау бойынша зерттеу жұмыстары өз жалғасын табуда.

Түйе сүтінің өнімдері адамдардың бел күшіне оң әсері бар. Сиыр сүтіне қарағанда оның құрамындағы "С" дәрумені үш есе, темір – 12 есе артық. Түйе сүті қосылып, бөбектерге берілген қақаның пайдасы сиыр сүті қосылған қақадан әлдеқайда жоғары. (Біріккен Араб Эмираттары университеті). БАЭ-дағы бастауыш сынып оқушыларының 10% астамы түйе сүтін иммуномодельдеуші ретінде жүйелі түрде пайдаланады.

Түйе сүті өзінің келесідей келтірілген сипаттамаларымен ерекшеленеді: ақ түсті, тұзсыз, біркелкі қою қоймалжыңды, дәмінің әсері өте нәзік және тәттірек немесе тәттірек-кермектеу, ыдыстарға құю барысында жақсы көбіктенеді. Түйе сүті +100,4С<sup>0</sup>-та қайнай бастайды және -0,152-0,158С<sup>0</sup> температурасында қатады.

Түйе сүті химиялық құрамы бойынша келесідей заттардан тұрады, (%): ең көбі су – 86,5, құрғақ заттары – 13,5%, (Lim 13.2-16.2). Құрғақ заттар ішіндегі ақуызы –3,6% (Lim 3.0-4.0), альбумин – 0,6 (Lim-0.4-1.1); глобулин – 0,2 (Lim 0.1-0.3), сүт майы – 5,0 % (Lim 3.7-6.0); казеин – 2,8% (Lim 2.5-2.9) және минеральды заттар – 0,9 (Lim 0.7-1.0) көлемінде.

Түрлі факторлардың әсер ету нәтижесінде түйе сүтінің химиялық құрамы өзгеріске ұшырап отырады. Мұның басты себебі – сауын түйелердің жыл мезгіліне байланысты жайылым шөбімен қамтамасыз етілуі болып табылады. Түйе аналықтарының сауылу кезеңінің орташа ұзақтығы 500 күндей. Осы мерзім аралығында сүт құрамы ең кем дегенде төрт рет өзгереді. Боталағаннан кейінгі бірінші 7-10 күндікте жас төлге арналған ең құнды азық болып табылатын түйе сүті құрамы бойынша уызды келеді. Одан кейінгі жеті айға созылатын ең ұзақ екінші кезеңде, сүт қалыпты құрамға ие болады. Бес айға созылатын үшінші кезеңде, сүт құрамындағы май мөлшерінің артуы және құрғақ заттар мөлшерінің көбеюі есебінен, сүттің біршама қоюлануы орын алады. Төртінші кезеңнің ұзақтығы 5-ай көлемінде және ол боталаған жылдан кейінгі жылдың шағылысу нәтижелілігіне байланысты келеді. Бесінші кезеңнің ұзақтығы небары 20-25 күн және бұл сауын түйелерін босатып жіберер алдындағы мерзімі. Бұл кезеңде алынған сүт ескі сауылым деп аталады.

Қазақстан мен Орта Азия елдеріне түйе сүтінің жоғарғы емдік қасиеті мен қоректілігі және диеталық қасиеттері, олардың өнімдерін қайта өңдеу бұрыннан-ақ белгілі болған. Дәрігерлердің байқауынша жергілікті тұрғындардың шұбатты тағамдық-сусындық өнім ретінде қолдануына орай, туберкулез ауруына шалдыққандар өте аз келетіні анықталған.

Қазақ халқының пайымдауы бойынша, шұбат өкпе мен асқазан ауруларына, рахит ауруы, улануда, сонымен қатар түрлі асқынған аурулар кезінде ағзаға күш беретін қоректік маңызы бар азықтық сусын ретінде пайдаланылған.

**Тәжірибелік бөлім.** Ғылыми-зерттеу жұмыстарының нысаны Қазақстанда өсірілетін түйе тұқымы: қазақ бактрианы, аруана және гибридер – нар – мая, қоспақ.

Ғылыми – зерттеудің материалы ретінде түйе тұқымдарынан алынған сүт, өңделген өнім сусын – шұбат.

Түйе тұқымдарын таңдап алу және іріктеу «Түйені бонитировкалау» нұсқаулығы бойынша анықталды [3]. Түйенің сүт өнімділігі – сауын мөлшері нақты килограммен өлшенді, сүт құрамындағы құрғақ заттар, ақуыз, сүт қанты, май, күл, Са, Р, тығыздығы, қышқылдығы, энергетикалық құндылығы арнайы әдістермен анықталды.

**Нәтижелер мен талқылау.** Шұбат – түйе сүтінен табиғи түрде сүтқышқылды және спирттік ашыту жолдарымен өңделген сүт қышқылды сусын. Ашытылған дәрежесіне орай оны біркүндік (жас), екі күндік (орташа мықтылықты) және үшкүндік (мықты) шұбат деп ажыратады. Қатықтардағы арнайы микрофлоралардың тіршіліктері барысында, түйе сүтінде күрделі биохимиялық үдерістер жүреді. Олар: сүттегі қанттың (лактозалар) ыдырауы нәтижесінде көмірқышқылдар мен спирт қышқылдарына айналады, шұбат құрамында жаңа заттар пайда болады, дәрумендер қатары артады.

Шұбатты дайындау кезіндегі түйе сүтінде өтетін микробиологиялық үдерістер барысында, сүтке қарағанда шұбатта оның тығыздығы және сүт қанты мөлшері де төмендейді.

Сүт қышқылының үлесі ұлғайып оның нәтижесінде қышқылдық көрсеткіштері артады. Ондай сәттерде этил спирті мен көмірқышқыл газы пайда болады. Сонымен қатар дәрумендер құрамыда өзгереді. В<sub>1</sub> және В<sub>12</sub> дәрумендерінің мөлшері 2есеге ұлғаяды, ал С дәруменінің мөлшері 55,2мг/л жоғары болады.

Әртүрлі тұқымды сауын түйелері сүттерінің химиялық құрамдары да әрқилы болады. Атап айтқанда, Баймуканов А., Алибаев Н. Н және басқалары [4], Акимбеков А.Р., Баймуканов А. және басқалары[5], Баймуканов А., Есимова Ж., Шайдолла [6] түрлі түйе тұқымдары сүттері құрамдарына жүргізген зерттеу жұмыстарының нәтижелері дәлел бола алады (кесте).

Кесте 1. Түйе тұқымы мен олардың будандары сүттерінің физика-химиялық қасиеттері мен энергетикалық құндылықтары

Сүт құрамы, %	Түйе тұқымдары мен будандары			
	Аруана	Қазақ бактрианы	Нар-мая (F <sub>1</sub> )	Қоспақтары (F <sub>2</sub> )
12 айлық лактациясындағы сүт өнімділігі, кг	4000	1750	2955	1925
Құрғақ заттар	12,0±0,83	15,98±0,43	13,88±0,34	13,98±0,42
Жалпы ақуыз	3,30±0,19	3,82±0,24	3,63±0,19	3,95±0,23
Сүт қанты	4,21±0,37	4,98±0,02	4,49±0,04	4,25±0,53
Май	4,03±0,12	6,12±0,27	4,6±0,05	4,63±0,10
Күл	0,75±0,009	0,95±0,09	0,79±0,06	0,81±0,01
Са	0,21±0,008	0,26±0,02	0,22±0,01	0,24±0,01
Р	0,10±0,001	0,11±0,04	0,10±0,002	0,11±0,005
Тығыздығы, г/см <sup>3</sup>	1,029	1,032	1,031	1,031
Қышқылдығы, Т <sup>0</sup>	19	18	18	20
Энергетикалық құндылығы, дж/кг	4057,4±89,5	2993,2±63,8	3355,7±69,7	3352,9±67,3

Кесте мәліметтерінен қазақ бактрианының сүті аруана сүтіне қарағанда алмастырылмайтын аминқышқылдарына (тионин, метеонин, валин, фенилаланин, лицин, лизин + гистидин) едәуір байырақ екендігін көреміз.

Мерзімдері бойынша бөлек-бөлек сауылған сүттің майлылығы бір-бірінен едәуір айырмашылық береді. Мысалы, боталағаннан кейінгі бірінші 7-10 күндіктегі алғашқысауылым сүтінің майлылығы 3,5 -4,0 % болса, жеті айға созылатын ең ұзақ екінші кезеңде ол 5,5 % -6,0 %, ал соңғы, яғни, түйелерді босатып жіберер алдында алынатын ескі сауылым сүті құрамында- 8,0-12,0 %-ке дейін жетеді.

Лактоза немесе сүт қанты, сүт қышқылды бактериялары әсері нәтижесінде ыдырауға ұшырап, сүт қышқылы пайда болады. Сүт қышқылы болса, өз кезегінде, өсіп келе жатқан сүйектерге өте қажетті фосфор мен кальцийдің адам ағзасына сіңіруіне көмектеседі. Сүт құрамындағы қант мөлшері ақуыз бен майға қарағанда біршама тұрақтырақ келеді.

Ұлттық дәстүрлі сусындар қымыз, шұбат және шалап қазіргі нарықтық экономикада жоғарғы деңгейдегі сапаға ие болып отыр. ұлттық сусындар Қазақстанда өндірілетін сусындардың брендіне айналумен қатар, ішкі және сыртқы нарықта үлкен сұранысқа ие.

Осыған орай, Рухани жаңғыру жобасы аясында ұлттық сусындарды ұлағаттау, жаңғырту мақсатында «Қазақтың Ұлттық дәстүрлі сусындары –салауатты өмір тірегі» атты фестиваль М.Әуезов атындағы ОҚУ студенттері мензиялы қауым өкілдері қатысуымен өткізу және әлеуметтік желілерге кең мақалалар жариялау, жастардың ұлттық сусындарға қызығушылығын арттыра отырып салауатты өмірге бағыттаудың орасан зор мәні бар. Жастардың рухани дамуында ұлттық дәстүрді сақтау арқылы ата-бабамыздан келе жатқан құнды сусындарды дайындау және тұтыну мәдениетін, сондай-ақ дайындаған материалдарды пайдалана отырып, қазіргі кезде дүниежүзінде болып жатқан пандемия ауруының алдын – алу және емдеу мақсатында түйе өнімдерінің емдік қасиеттерін әрі қарай зерттеу мәселесін қолға алу қажет.

**Қорытынды.** «Болашаққа бағдар: рухани жаңғыру» бағдарламасы аясында түйе сүті,

оның химиялық құрамы, одан ұлттық сусындардың түрлі ассортименттерін дайындаудың техникалық үдерістері талданып, оның жастардың салауатты-өмір сүруге деген көзқарасын, ұлттық салт-дәстүрді өркендетудегі мәні атап көрсетілген. Өскелең ұрпаққа түйе сүтінен дайындалатын ұлттық сусын түрлерін дәріптеп насихаттау және пайдалану мәдениетін дәстүрге айналдыруда маңызы орасаң зор.

#### Әдебиеттер тізімі:

1. [https://www.akorda.kz/kz/events/akorda\\_news/press\\_conferences/memleket-basshysynyn-bolashakka-bagdar-ruhani-zhangyru-atty-makalasy\(12\\_sayıp\\_2017\\_j.\)](https://www.akorda.kz/kz/events/akorda_news/press_conferences/memleket-basshysynyn-bolashakka-bagdar-ruhani-zhangyru-atty-makalasy(12_sayıp_2017_j.))
2. [http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K2000002020\(1\\_қыркүйек\\_2020\\_ж.\)](http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K2000002020(1_қыркүйек_2020_ж.))
3. Инструкция по бонитировке (оценке) племенной ценности и воспроизводству верблюдов (приложение 10 к приказу Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 10 октября 2014 года №3-3/517)
4. Баймуканов А., Алибаев Н., Турумбетов Б.С., Баймуканов Д.А., Ермаханов М., Диханов С. Куландинский заводской тип верблюдов породы казахский бактриан // Аграрная наука – сельскохозяйственному производству юго – западного региона Казахстанаю – Шымкент: Әлем, 2013. – С. 145 - 150.
5. Akimbekov A.R., Baymukanov D. A., Iskhan K. Zh., Omarov M. M., Aubakirov N. A. Milk productivity and composition of mares ' milk of different genotypes report of the national Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan, no. 2., 2018, Pp. 54-63.
6. Баймуканов А., Есимова Ж., Шайдолла М. Физико – химические свойства молока верблюдоматок в Атырауской области // Животноводство и кормопроизводство: теория, практика и инновация: Материалы международной научно-практической конференции (г. Алматы: 6-7 июня 2013г). Том 1: Животноводство. – Алматы, 2013. –С.230-231

**Аннотация:** В статье представлены результаты анализа основных технологических этапов и процессов приготовления различных пищевых продуктов из верблюжьего молока и важность пропаганды здорового образа жизни и национальных напитков среди молодежи в рамках реализации программы «Болашаққа бағдар: Рухани жаңғыру». Приводится, что потребление верблюжьего молока имеет большое значение в укреплении здоровья человека в борьбе с болезнями. Роль верблюжьего молока в профилактике сахарного диабета и сердечных заболеваний велика. Для духовного развития молодежи необходимо продолжить изучение целебных свойств верблюжьих продуктов с целью профилактики и лечения пандемических заболеваний, имеющих место в настоящее время во всем мире, с использованием подготовленных материалов, а также культуры приготовления и потребления ценных напитков, идущих от наших предков, путем сохранения национальных традиций.

**Ключевые слова:** здоровый образ жизни, верблюжье молоко, казахский бактриан, аруана, лактоза, жирность молоко, белок, шубат, нар-мая, коспак.

**Abstract:** The article presents the results of the analysis of the main technological stages and processes of preparation of various food products from camel milk and the importance of promoting a healthy lifestyle and national drinks among young people in the framework of the program "Bolashakka bagdar: Rukhani zhangyru". It is shown that the consumption of camel milk is of great importance in promoting human health in the fight against diseases. The role of camel milk in the prevention of diabetes and heart disease is great. For the spiritual development of young people, it is necessary to continue studying the healing properties of camel products in order to prevent and treat pandemic diseases that are currently occurring around the world, using prepared materials, as well as the culture of preparing and consuming valuable beverages that come from our ancestors, by preserving national traditions.

**Abstract:** healthy lifestyle, camel milk, Kazakh bactrian, aruana, lactose, fat content milk, protein, shubat, nar-may, kospak.