

**Болысова Г.С., Асанова А.Р.\***

магистр, оқытушы, М. Әуезов атындағы ОҚУ, Шымкент, Қазақстан

магистр, оқытушы, М. Әуезов атындағы ОҚУ, Шымкент, Қазақстан

### **ӨЛКЕМІЗДЕН ШЫҒАТЫН МАКАРОН ӨНІМДЕРІН СТАНДАРТТАУ ЖӘНЕ СЕРТИФИКАТТАУ**

Автор корреспондент: [aizhan-asanova@mail.ru](mailto:aizhan-asanova@mail.ru)

**Түйін:** «Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларында макарон өндірісінде қолданылатын қоспалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету, макарон өндірісінде халықаралық стандарттар негізінде қауіпсіздік жүйесін құру, яғни ҚР техникалық реттеудің жаңа жүйесін құру және дамыту шеңберінде тамақ өндірісінде күші бар заңнамаларды еуропалық және халықаралық нормалармен үйлесімдеу жұмыстары жүргізудің маңыздылығы көрсетілді. Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мемлекет жүргізетін саясаттың маңызды бөлігі екендігі дәлелденді. Тамақ өнеркәсіпорындарын мемлекеттік реттеуде халықаралық тәжірибе жеткілікті. Қазақстандағы бірқатар аграрлық өнеркәсіп кешенінің көп жылдарға артта келетіндігі, олардың халық сұраныстарын орындауға мүмкіндіктерінің жоқтығы. Әрине, бұл тамақ өндірісіне мемлекеттік бақылау аз орнатылған шет елдерден өнімдерді көп мөлшерде әкелуге мәжбүрлейді. Кәсіпкерлердің барлығы стандарттау және сертификаттаудың көптеген талаптарын орындамай, бұл салада бақылау жұмыстары да шетелдік іс-шараларымен салыстыруға тура келмейді. Тамақ өндіріс саласында мемлекеттік бақылау қызметін күшейту қажет. Қазіргі таңда бақылау мен тексеру жұмыстары қысқартылып, лицензиялау саны да азаяуда. Бірақ мұндай жағдайлар дәл осы тамақ өндіріс саласында орын алмастан, керісінше, бұл салада бақылау күшейтіліп, олар қысқартылмауы қажет. Сонымен бірге импорттық тамақ өнімдеріне үлкен сақтықпен қарау қажет болып табылады қазіргі таңда.

**Кілт сөздер:** өнім сапасы, макарон технологиясы, техникалық шарт, техникалық реттеу, стандарт, нормативтік құжат, тамақ өнімі, техникалық регламент, нарықтық шарушалық, өнімінің қауіпсіздігі.

**Кіріспе.** Шымкентте жасалған макарон өнімдері ТМД елдерінің нарығын да жаулап алып жатыр. Қазіргі Қазақстан Республикасында жасалынған макарондардың негізгі түрлері Шымкент қаласында «Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларында өнділіп келеді. Италияның қазіргі заман қондырғыларымен жабдықталған кәсіпорын ұйымдары жоғары сұрыпты ұннан жасаған кеспелері мен макаронның бірнеше түрін экспортқа шығаруда. «Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикалары абсолюттік толық қуат көздерімен жұмыс жасауда. Қазіргі уақытта серіктестіктер, бүгінде таңда макаронның 70-ке тарта өнім түрлерін шығарауда. Мұндағылар тек ұн бағасы тұрақты болғанын қалайды. Фабрика өз өнімдерімен еліміздің оңтүстік аймақтарын, атап айтқанда Қызылорда, Жамбыл, Түркістан облыстарын толық қамтамасыз етіп отыр. Серіктестікте әзірше ұн жетіспеушілік проблемасы жоқ. Өндіріс процессінің үздіксіз жұмыс істеуіне қажетті шикізаттың қоры да жеткілікті. Бүгінде фабрикаларда екі желіде қысқа кесілген макарон өнімінің 27 түрі, ал бірінде ұзын кесілген 3 өнім түрі шығарылады. Италияндық жабдықта, спагетти әзірлеуде бүкіл әлемге танымал мамандардың технологиясы бойынша шығарылған өнімдермен қатар бүгінде қазақ дастарханында асасылы бесбармақ жаймасы да өндіріледі. Ал бір ай көлемінде асасөрелерінде фабриканың бір және екі келілік қорапшағасынған қостанайлық жоғарғы сортты ұны пайда болмақ. Әрбір өндірілген өнімдер лабораториялық бақылаулардан өтіп сертификатталып сапалылығы бірінші орынға қойылып экспортқа шығарылады. Макарон өнімдерінің бағасы бүгінгі таңда макарон өнімдерін тұтынушы адамдардың саны күн санап артуда. Әрбір макарон өнімдерінің қоспасы өте жоғары. Қазіргі таңда макарон өнімдерінің бағасы өте жоғары. Қазақстанда макаронның жұмсақ сорттары өңделеді.

Ұннан жасалаған сапалы тамақ өнімдерін өндіру – нарықтық шаруашылықта кезек күттірмейтін компоненттерінің бірі болып саналады. Тұрғындардың шаруашылық салалары мен халықтың қажеттілігін қанағаттандырудағы экономикалық қатынастардың негізі болып табылады. Сол себепті азық-түлік өнімдері елдің азық-түлік қауіпсіздігіне, азық-түлікке тұтынушылық қажеттілікке кепілдік береді.

Қазіргі уақытта Қазақстан Дүниежүзілік сауда ұйымының 2015 жылдан бастап толыққанды мүшесі болды. Осы орайда отандық өнімдердің сапасын арттыру алдыңғы кезектегі

мәселеге айналды. Макарон өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуде маңызды болып саналатын нормативтік іс-құжаттарды халықаралық стандарттар талаптарымен үйлесімдеу бойынша жасалынған ұсынымдар макарон өндірісінде өнім сапасын арттыру мақсатында қолдануда ғылыми және іс-жүзілік маңыздылығы жоғары болып саналады.

**Теориялық талдау.** Макарон өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуде маңызды болып саналатын нормативтік іс-құжаттарды халықаралық стандарттар талаптарымен үйлесімдеу бойынша жасалынған ұсынымдар макарон өндірісінде өнім сапасын арттыру мақсатында қолдануда ғылыми және іс-жүзілік маңыздылығы жоғары болып саналады [1].

Макарон өндірісі өнімдеріне жүргізілетін стандарттау және сертификаттау жұмыстарын жетілдіру. Макарон өндірісін стандарттау және сертификаттау болып табылады.

Макарон өндірісі қойылған мақсат шеңберінде келесідей тапсырмалар анықталды:

- макарон өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету;
- макарон өндірісінде халықаралық стандарттар негізінде қауіпсіздік жүйесін құру;
- стандарттау іс-шараларын техникалық реттеу жетілдіру;
- техникалық шарттардың макарон өндірісінде қолданылу жүйесін жетілдіру;
- макарон өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін өндірістік бақылауын ұйымдастыру;
- макарон өнімдерін сертификаттау бойынша іс-шараларды дамыту.

Макарон өндірісі өнімдеріне жүргізілетін стандарттау және сертификаттау әрекеттері болып саналады. [2]. Алынған нәтижелер. Макарон өнімдері өндірісінде халықаралық стандарттар негізінде қауіпсіздік жүйесін құру бойынша ұсынымдар жасалынады.

**Тәжірибелік бөлім.** «Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларында азық-түлік қауіпсіздігі, тұрғындарды жоғары сапалы, сонымен қатар қауіпті емес тамақ өнімдерімен қамтамасыз ету де өте маңызды мәселелердің бірі болып табылады. Бұл мемлекеттің мемлекеттік қорғалуының ұлттық қауіпсіздігінің бір бөлігі, себебі, бірде-бір мемлекет халықтың азық-түлікке өнімдеріне деген сұранысын кепілдік бере алмайды, соның ішінде экономикалық, қаржылық қауіпсіздігін қамтамасыз етуі мүмкін емес. Тұрғындардың азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз етер алдында, мемлекеттің қаржылық, қоғамдық-саяси немесе мемлекеттік қауіпсіздігін қамтамасыз ету туралы айту оңай. Біздің елімізде азық-түлік қауіпсіздігін толық қамтамасыз ету мәселесі Республиканың Конституциясынан-мемлекеттің басты Ата Заңынан туындауға міндетті. Сондай-ақ, оның басшысына халық туралы, сондай-ақ тұрғындар жоғары сапалы, сондай-ақ зиянсыз азық-түлік өнімдеріне тұрғылықты адамның мүмкіндігін абсолютті түрде бекітуі керек [2].

Азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесінің тұрақтылық көрсеткіші – тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі, яғни, тамақ өнімдерінің оларды әдеттегі жағдайда пайдалану кезінде зиянды болып табылмайтындығы, қазіргі және келешек ұрпақтың денсаулығына қауіп туғызбайтындығына негізделген сенімділік пен жоғары сапалы өнім болуы. Соңғы кездері бұл мәселе өзінің маңызды екендігін растауда, себебі, азық-түлік өнімдерінің отандық нарығына түсетін өнімдер сапасының төмендігі байқалуда. Сақтау мерзімі өткен, адам денсаулығының қауіпсіздігіне сәйкес келмейтін, көп жағдайда, генетикалық түрлендірілген шикізаттардан жасалған импортты өнімдер Қазақстан нарығында сатылуда [3]. Біздің мемлекетімізде Кеден Одағына мүше болғаннан бастап көптеген азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын арттыру, тасымалдауды, сондай-ақ өнімнің өткізілу қозғалысын реттейтін техникалық регламенттер қабылдана бастады.

Үн өнімдерінің радиациялық қауіпсіздігіне ерекше көп көңіл бөлу қажет, себебі қазіргі уақытта, азық-түлік өнімдерінде радиациялық таза өнім белгісі анықталмаған. Қандай дәрежеде жоғары сапалы өнімнің бүгінгідей экологиялық дағдарыс жағдайында, қаншалықты радиациялық қауіпсіздік тұрғыдан таза екендігі расталынады. Сонымен қатар жүргізілген бақылау, өнімнің буып-түю ыдысының радиациялық тазалығы тиісті нормативтік іс-құжаттар талаптарына сәйкес екендігі көптеген сұрақтар туындайды. Осындай міндеттерді шешу мақсатында табиғатты қорғау, денсаулық сақтау, технологиялық реттеу, радиациялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету саласындағы бірнеше қолданыстағы заңнамалық іс-қимылдарға өзгерістер енгізілуі керек, олар осындай жалпыға бірдей танылған өлшемдермен, сондай-ақ критерийлермен толықтырылуы керек. Жоғарыда аталған шаралар жүзеге асырылған жағдайда ғана халықты сапалы және өмірі мен денсаулығына қауіпсіз тамақ өнімдерімен қамтамасыз етуге болады [1]. Макарон өндірісі өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін арттыру үшін стандарттау және сертификаттау жұмыстарын жетілдіру мақсатында қолданылады.

**Нәтижелер мен талқылау.** «Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларында

макарон өнімдері тек қоңыр-сары бидай ұнынан дайындалып, ол кептірілген нұсқада өзінің тағамдық қасиеттерін сақтайды, сонымен қатар көптеген жылдар бойына төмендемейді, сондықтан оған су сіңіретін элементтер немесе қоспалар кірмейді, олар тез бұзыладыкүшті, бір жылдық жүйенің арқасында. Макарон өнімдерінің негізгі қасиеттері:

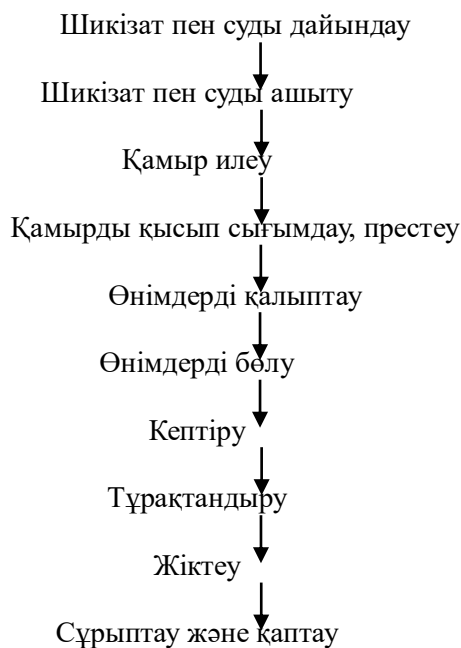
- құрамындағы минералды заттардың мөлшері төмен, ал ақуыз және т.б. құнарлы заттарды көп ұстайтын сапалы жоғары сұрыпты бидай ұнынан дайындалатын болғандықтан, олардың азық-түлік құндылығы өте жоғары;

- қара жұмыстағы тұрғындар үшін оның ұнның ақуыздары мен көмірсулардың сіңімділігіөте жоғары сұрпты болып табылады;

- ұннан макаронды дайындаудың жеңілдігі жылдам жәнеөнімнің тез пісетіндігі (ұсақ өнімдер бес минутта, қалың қабырғалы макарон өнімдер он бес, жиырма минутта піседі);

- азық-түлік пісіругеалынған суда өтеаз еріп, шығындалмайды.

«Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларындасонымен қатар, бірінші жәнеекінші технологиялық желілер сақталады; үшінші технологиялық желіде жуу машинасын қалдырады; ал төртінші және бесінші технологиялық желілер өзгеріссіз қалады. Алтыншы технологиялық желіде дәннің шамадан тыс ұсақталуын болдырмас үшін стерилизатор-энтотлейтор қолданылмайды. Жетінші технологиялық желіні өзгеріссіз қалдырады. Ұнтақау үшін бидайды дайындауда зақымдалған дәндерді жәнеарамшөп ұрықтарын жоюғааса көп көңіл бөлу қажет. Дәнді жармалау кезінде құрамындаарамшөп ұрықтары болса, онда олар макарон жармасы мен жартылай жармалардың бірқалыпты түсіне қара дақтар береді. Макарон сапасының негізгі бақылау көрсеткіші ретінде, оның көлем бірлігіндегі қара дақтар саны болып табылады [4].



Сурет 1 - Макарон өнімдерінің технологиялық схемасы

Шикізат өндірісіменсуды дайындағанда ұнды елеп, електен өткеннен кейін де азаптың сүзілуі басқа түсті элементтерге, темір ұнтақтарына назар аударады, кейбір жағдайларда олар 100С-қа дейін азапты қыздыру қозғалыстарын атайды,кейде, ұнды 10<sup>0</sup>С-ға дейін жылыту, оған қосылатын байытқыш немесе басқа түрлі қоспаларды дайындау жәнеуды жылыту процестерін айтады.Олар бір мезгілде бұрандалы басып шығару жүйесін тозу ретінде қалыптасады, сондай-ақ оның құрылымына енеді. Қамыр илеу баспасының түріне байланыстытоғыз-жиырма мин араластырып, илейді. Мұнда жұқа элементтерден тұратын масса пайда болады. Бұл женттер немесе бірдей айналдырылған икемді масса престерде қалыптасады. Біреу бұрандалы қалыптау камерасындағы 10 МПа қысымына байланысты пайда болады. Егер біртекті тартылған масса болса, онда ол әртүрлі фигуралардың тесіктері бар фигураларға түседі. Егер біркелкі иленген қамыр болса, оны әртүрлі пішінді тесіктері бар қалыптарғасалып, сығымдап өткізеді. Нәтижесінде макарон өнімдеріматрицалық конфигурацияныңпішінін алады [3].

**Қорытындылар.** Қазіргі уақыттаШымкент қаласында«Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларында макарон өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін өндірістік бақылауы

қарастырылып, тамақ өнімдерін өндіруші тамақ өнеркәсіпорындары шығарылған өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін өндірістік бақылауды ұйымдастыруға және жүргізуге және оның дайындалуы, сақталуы және тасымалдануы жағдайларына нормативтік-техникалық құжаттарда белгіленген талаптарды орындауға міндетті. Сонымен қатар макарон өнімдерін сату барысында сапаны қамтамасыз ету сұрақтары да шешілді.

«Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларында макарон өндірісінде қолданылатын қоспалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету, макарон өндірісінде халықаралық стандарттар негізінде қауіпсіздік жүйесін құру, яғни ҚР техникалық реттеудің жаңа жүйесін құру және дамыту шеңберінде тамақ өндірісінде күші бар заңнамаларды еуропалық және халықаралық нормалармен үйлесімдеу жұмыстары жүргізудің маңыздылығы көрсетілді. Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мемлекет жүргізетін саясаттың маңызды бөлігі екендігі дәлелденді.

Макарон өндірісіндегі стандарттау бойынша атқарылатын бірқатар іс-шаралар сипатталып, стандарттауды өнім сапасын арттыру ретінде қарастырылуы талданды. Сапаны басқаруда техникалық шарттарға көп мән берілетіндігі сипатталып, техникалық шарттардың макарон өндірісінді қолданылу артықшылықтары қарастырылды. Стандарттау іс-шараларын техникалық реттеу, сонымен бірге макарон өндірісін нормативтік-техникалық құжаттармен қамтамасыздандыру мәселелері де қозғалды. Стандарттардың пайдалануы мен орындалуын мемлекеттік бақылау және қадағалау, оларды кодтау және маркілеу сұрақтары жан-жақты сипатталды.

Макарондардың беріктігін сынау, пісірілген макарон өнімдерінің күйін сынау және қайнатылған су құрамындағы құрғақ заттардың мөлшерін анықтау арқылы макарондардың сапасын анықтау мүмкіндіктері келтірілді.

«Корона», «Мадина», «Сұлтан» макарон фабрикаларында макарон өнімдерін сертификаттау негіздері, ерекшеліктері және негізгі мақсаттары қарастырылып, тұрғындардың өмірі мен денсаулығын, халықтардың мүліктері мен қоршаған ортаны қорғау, өнімдердің, жұмыстардың, қызмет көрсету қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша бірқатар мәселелер шешілді.

#### Әдебиеттер тізімі

1 Акишев К., Дарибаева Г. Стандарттау, метрология және сәйкестікті бағалау: Оқулық. Астана: Фолиант, 2015. 256 бет.

2 Чернов Н.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству. М.: Пищевая промышленность, 2014. 304 с.

3 Медведев Г.М., Крылова В.В. Технология и теххимконтроль макаронного производства. М.: Пищевая промышленность, 2018. 144 с.

4 «Техникалық реттеу туралы» Қазақстан Республикасының Заңы 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-ІІ.

5 «О безопасности пищевой продукции» Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 021/2011.

**Аннотация:** На макаронных фабриках «Корона», «Мадина», «Султан» была показана важность проведения работ по обеспечению безопасности смесей, применяемых в производстве макаронных изделий, созданию системы безопасности на основе международных стандартов в макаронном производстве, т. е. гармонизации действующего законодательства в пищевом производстве с европейскими и международными нормами в рамках создания и развития новой системы технического регулирования в РК. Доказано, что обеспечение безопасности пищевой продукции является важной частью политики, проводимой государством. Достаточный международный опыт государственного регулирования пищевой промышленности. Ряд аграрно-промышленных комплексов в Казахстане на протяжении многих лет не имеют возможности выполнять запросы населения. Конечно, это вынуждает ввозить в больших количествах продукты из зарубежных стран, где государственный контроль над производством продуктов питания мало установлен. Не все предприниматели выполняют многие требования стандартизации и сертификации, и контрольные работы в этой сфере тоже не идут ни в какое сравнение с зарубежными мероприятиями. Необходимо усилить службу государственного контроля в сфере пищевого производства. В настоящее время сокращаются контрольные и проверочные работы, увеличивается количество лицензирования. Но такие случаи не происходят именно в сфере пищевой промышленности, а наоборот, в этой сфере должен быть усилен контроль и они не должны сокращаться. В то же время к импортным

пищевым продуктам необходимо относиться с большой осторожностью.

**Ключевые слова:** качество продукции, технология макаронных изделий, техническое условие, техническое регулирование, стандарт, нормативный документ, пищевая продукция, технический регламент, рыночная стоимость, безопасность продукции.

**Abstract:** At the pasta factories «Korona», «Madina», «Sultan» the importance of ensuring the safety of mixtures used in the production of pasta, creating a safety system based on international standards in pasta production, i.e., harmonizing the current legislation in food production with European and international standards in the framework of the creation and development of a new system of technical regulation in the Republic of Kazakhstan was shown. It is proved that ensuring the safety of food products is an important part of the policy pursued by the state. Sufficient international experience of state regulation of the food industry. A number of agricultural and industrial complexes in Kazakhstan for many years have not been able to meet the needs of the population. Of course, this forces us to import large quantities of food from foreign countries, where state control over food production is little established. Not all entrepreneurs meet many of the requirements of standardization and certification, and control work in this area also does not go to any comparison with foreign events. It is necessary to strengthen the state control service in the field of food production. Currently, control and verification work is being reduced, and the number of licenses is increasing. But such cases do not occur in the food industry, but on the contrary, control should be strengthened in this area and they should not be reduced. At the same time, imported food products should be treated with great caution.

**Key words:** product quality, pasta technology, technical condition, technical regulation, standard, regulatory document, food products, technical regulations, market value, product safety.