**ӘРТҮРЛІ КОНЦЕНТРАЦИЯДАҒЫ ПЕКТИН ҚҰРАМДЫ ШЫРЫНДАРДЫ АЛУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ**

Мәлік А.М., Абдиева Г.Ж., Уалиева П.С.

*әл-Фараби атындағы Қазақ Ұлттық Университеті*

[*azhar\_94-03@mail.ru*](mailto:azhar_94-03@mail.ru)

Қазіргі таңда экологиялық факторлардың теріс әсерінен адам организміне түрлі пестицидтер, ауыр металдар және организмге көптеген қажетсіз заттар түсіп отырады. Табиғи шикізаттардан дайындалған пробиотикалық қасиетке ие шырындарды пайдалану организмге оң әсерін тигізеді. Осыған орай пробиотикалық қасиетке ие пектин құрамды шырындарды және емдік-профилактикалық мақсатта ликопин құрамды шырындарды биотехнологиялық процесс негізінде алу тиімді болып табылады. Ликопин – майларды ыдыратып, қызыл түс беретін каротиноидтар класына жататын пигмент . Ликопин – клеткаларды бос радикалдардан қорғайтын және иммундық жүйені қалыптастыратын табиғи антиоксидант. Ал пектин – емдік-профилактикалық тамақтану мақсатында пайдаланылатын және қоршаған ортаның токсинді заттары мен радионуклидтерінен қорғайтын табиғи антипротектор және антиоксидант.

Жұмыс барысында ЖШС Есік жеміс-жидек консервілеу зауытынан алынған қызанақ және алма шикізаты пайдаланылды. «Есік жеміс-жидек консервілеу зауыты»  
Қазақстан Республикасындағы ауылшаруашылық өнімдерін қайта өңдеу және томат концентраттарын, алма езбесін өндіретін ең ірі компаниялардың бірі болып саналады. 1 тәулікке шаққанда 600 тонна қызанақ және 300 тонна басқа да жеміс-жидек шикізатын (алма езбесін, өрік езбесін) өндіреді.

Зерттеу жұмысы барысында ЖШС Есік жеміс-жидек консервілеу зауытының өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштері зерттелді. Және шикізаттардан әртүрлі концентрацияда емдік-профилактикалық, пробиотикалық қасиетке ие шырындарды алу жоспарланып отыр. Яғни, қызанақ шикізатынан – ликопин құрамды, алма шикізатынан – пектин құрамды шырынды алу технологиясы қарастыралады. Сонымен қатар, шикізаттардан алынатын әртүрлі концентрациядағы шырындардың биологиялық құндылығын тексеру және санитарлы-гигиеналық нормативтерге сәйкестігі қарастырылады.

ЖШС Есік жеміс-жидек консервілеу зауыты шикізаттарының микробиологиялық көрсеткіштерін зерттеу барысында әмбебап және дифференциалды-диагностикалық қоректік орталарына егіліп, тазалығы тексерілді. Зерттеу барысында өнімнің қатаң асептикалық жағдайда өндірілгені және шикізаттар стерильді вакуумды қаптарда қапталғандықтан, өнімнің тазалағы жоғары екендігі анықталды. Шикізаттардан емдік-профилактикалық, пробиотикалық қасиетке ие әртүрлі концентрациядағы шырындарды алу технологиясы ұсынылды.

Жүргізілген зерттеу жұмыстарының нәтижесі бойынша Есік жеміс-жидек консервілеу зауыты өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштері зерттелініп, шикізаттардан пробиотикалық, емдік-профилактикалық қасиеткеие шырындарды алу технологиясы қарастырылды.

Ғылыми жетекшісі: б.ғ.к.,доцент Абдиева Г.Ж.