

*Ә.Ә. ОСПАНОВ, Н.Ж. МҮСЛІМОВ, А.Қ. ТЕМІРБЕКОВА,
А.С. МҰХИТДИНОВ, Ш.НҰРҚЫЗЫР
Қазақ Ұлттық аграрлық университеті*

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ЖАРМА ӨНЕРКӘСІБІ САЛАСЫ ДАМУЫНЫҢ БӘСЕКЕГЕ ҚАБІЛЕТТІ БАҒЫТТАРЫ

Аннотация

Жарма өнімдерінің бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ететін бағыттардың бірі ретінде дәнді сақтау мен қайта өңдеу мәселелерін тиімді ұйымдастыру және шешу үшін нақты ғылыми-техникалық тәсіл және технологиялық құралдар мен қондырғылардың оңтайлы құрамын таңдау қажеттігі ұсынылады. Екіншіден, жарма өнімдерінің дайындалу деңгейін арттырып, олардан заманауи, тағамдық құндылығы жоғары жылдам дайындалатын тағамдар жасау болып табылады.

Тірек сөздер: бидай, ауыл шаруашылық, экономика, қайта өңдеу.

Ключевые слова: пшеница, сельское хозяйство, экономика, переработка.

Keywords: wheat, agriculture, economics, recycling.

Қазақстан Республикасы Президенті – Ұлт Көшбасшысы Н.А. Назарбаевтың 2012 жылғы қаңтардың 27 жұлдызындағы «Әлеуметтік-экономикалық жаңғырту – Қазақстан дамуының басты бағыты» Қазақстан халқына Жолдауына сәйкес біздің еліміздің инновациялық жүйесін жан-жақты нығайту қажеттілігі көрсетілді. Сонымен қатар Ел Басшысы ауыл шаруашылық өндірісінің ішкі нарығына енгізу және инновацияны жылжыту үшін Қазақстанның аграрлы секторы, сонымен қатар Қазақстан Республикасының қайта өндіру секторында жоғары экспортты және шикізатты мүмкіндікке және артықшылығы жоғары әлеуетке ие екендігін атап көрсетті.

Қазақстан жыл сайын 11 млн га ауданда бидай өсіреді және ішкі пайдалануға қажетті шамадан 2 есе көп бидай өндіреді. Қазақстан ашық теңіздерден алшақ орналасқандықтан, әлемдік нарыққа бидайды тасымалдап шығару қымбат және оның бәсекеге қабілеттілігін төмендетеді. Қазақстанда бидай өндірушілер құнын қосымша арттыру (бағасының өсуі) және түсімін жоғарылату үшін оны баламалы қолдану және бидайдан алынған өнімнің құндылығын арттыру жолдарын іздейді.

Негізінде, нарықтық экономиканың заманауи даму жағдайларында кәсіпорындардың даму мәні бойынша жетекші орынға ұжымдардың белсенді статус мәселелері тұрады. Қазіргі кезде өнімнің бәсекеге қабілеттілігі мен сапасының төмендеуі, бағаның артуы, өндірістің ғылыми-техникалық деңгейінің төмендеуі байқалады, ол тұрғындардың азық-түлікке қажеттілігін қамтамасыз ету мен олардың өмір сүру сапасына кері әсер етуде.

Берілген мәселенің маңыздылығына қарамастан, оның жеке қырлары жеткіліксіз зерттелген. Бұл әсіресе әртүрлі сұрып және түр жармаларын шығару бойынша АӨК кәсіпорындарына қатысты.

Қазіргі кезде көптеген ауыл шаруашылық тауарларын өндірушілер экономикасының тұрақты дамуы байқалады, ол дән мен оның қайта өңделген өнімдеріне сұраныстың артуын қанағаттандыруға мүмкіндік береді. Бұл жағдайларда Қазақстанның тек дәннің ғана емес, сонымен қатар дән негізіндегі өнімдерді экспорттаушы болу әлеуетті мүмкіншілігі бар.

Сондықтан да Қазақстанның жарма саласының бәсекеге қабілетті бағытын іздеу мәселесі өзекті болып табылады, ал зерттеу тақырыбы нарықтық экономиканың заманауи талаптарына сәйкес келеді.

Кәсіпорындардың бәсекеге қабілеттілігін арттыру мәселесін көптеген шет ел және отандық ғалымдар зерттеген, атап айтқанда: Г. Азоев, И. Ансофф, Дж. Долан, П. Завьялов, Б. Карлофф,

Ш. Магомедов, Б. Мильнер, М. Портер, Б. Райзберг, В. Спиваков, А. Юданов, А. Изтаев, А. Оспанов, Н. Мүслімов және т.б.

АӨК салалары мен кәсіпорындарда бәсеке және бәсекеге қабілеттілік мәселелерін зерттеуді

А. Алтухов, В. Бутковский, А. Гордесев, А. Жигалов, Ю. Журавлев, А. Краснов, М. Магомедов, Е. Маргулис, Е. Минаева, А. Павлюченков, Т. Рябова, В. Сергеев, Е. Стрелков, О. Филатов, А. Хорев және т.б. сияқты ғалымдар жүргізген.

Ғалымдар жасап шығарған ғылыми тәртіптердің орнықтылығына қарамастан, ірі кәсіпорындардың бәсекеге қабілеттілігінің артуымен байланысты мәселенің зерттелу деңгейі

бұрынғыша жоғары болмай қалуда. Мақсатты түбегейлі зерттеулер жүргізілмеді, бірақ кейбір сирек кездесетін зерттеулерде жарма өндірісінің жалпы даму қырлары жиі қарастырылмаған. Сондықтан мәселенің жеткіліксіз зерттелуі осыған негізделген деп ойлаймыз.

Сонымен қатар дәнді қайта өндіретін кәсіпорындардың қызмет ету тиімділігіне тура әсер ететін АПК дән саласында көптеген шешілмеген мәселелер бар. Осылайша, мысалы, дақылдарды қайта өңдеуде қарапайым технологияны қолдану, егілетін дән сапасының нашарлығы, минералды тыңайтқыштардың жеткіліксіздігі және т.б. дән сапасына әсер етеді, олар соңғы жылдары жоғары сапалы-сандық және технологиялық құндылығымен ерекшеленбейді.

Астық және бұршақ дақылдарының дәні тағамдық және техникалық мақсаттарды қайта өндіру үшін маңызды шикізат болып табылады. Дән элеваторлы-қойма шаруашылығының нысаны, сонымен қатар біріншілік (ұн ұнтақтау, жарма және қоспа жем өндірісі) және терең қайта өңдеу (сыра ашыту, крахмал сірне, ашыту және т.б. өндірістер) үшін шикізат болып табылады. Жоғарыда айтылып өткендей, ең перспективті бағыт көлік-технологиялық саймандарды және қабылдаудың ағымды линиясы, өнімді жинағаннан кейінгі өңдеу, дәнді сақтау мен қайта өңдеу қондырғыларын әрі қарай жетілдіруді талап ететін, жылдам даму үстіндегі жарма секторы болып табылады.

Дәнді сақтау мен қайта өңдеу мәселелерін тиімді ұйымдастыру және шешу үшін нақты ғылыми-техникалық тәсіл және технологиялық құралдар мен қондырғылардың оңтайлы құрамын таңдау қажет. Көлік-технологиялық кешен жұмысының тиімділігін арттыру үшін дәнді дайындау мен қайта өңдеу саласындағы ғылым мен техниканың соңғы жетістіктерін іске асырып, технологиялық процестерді жетілдіру, сонымен қатар көлік-технологиялық кешен құрылымының сапасы мен санын оңтайландыру қажет. Нан өнімдері саласын жаңа заманауи машиналармен құрамдау үшін озық ғылыми жетістіктер мен отандық, алыс және таяу шет ел зауыттары шығаратын жаңа машиналарды қолданудың практикалық тәжірибесін қолдану қажет.

Аграрлық өнеркәсіп кешенін әртараптандыру жағдайында, атап айтқанда, өсімдік шаруашылығы, астық және бұршақ дақылдарын қайта өндірудің инновациялық технологиясы әр түрлі операциялардың жиынтығы болып табылады, олардың көмегімен бастапқы дән алдын ала белгіленген тағамдық, биохимиялық, микробиологиялық қасиеттері мен пішініне ие өнімге өңделеді. Дән мен оның қайта өңделген өнімдерінің тағамдық құндылығы олардың химиялық құрамы мен сіңіргіштігімен анықталады.

Келешегі бар тағамдық өнімдер түрін өндірілетін негізгі шикізат астық және бұршақ дақылдарының дәні болып табылады. Қазақстандағы негізгі дән өндіруші солтүстік аудандар: Ақмола, Қостанай және Солтүстік Қазақстан облыстары, олардың үлесіне республика бойынша жалпы терімнің шамамен 70 % тиесілі. Бұл облыстардың табиғи жағдайлары клейковина мөлшері жоғары бидай (28-38 %) өсіруге мүмкіндік береді, ол оның ішкі нарықтағы бәсекеге тәуелділігін анықтайды. Дәнді басқа да облыстарда өсіреді: Алматы (жалпы терімнің шамамен 7,9 %), Ақтөбе (3 %), Қарағанды (4,6 %), Жамбыл (5,5 %) және Шығыс Қазақстан (5,4 %).

Солтүстік аймақтағы облыстарда республиканың нан қабылдайтын кәсіпорындарының 62 % немесе барлық дән қоймаларының 71 % шоғырланған. Елдің нан қабылдайтын кәсіпорындарына келіп түсетін 1 және 2 класс дәндерінің 99 % үлесін, және 1, 2 және 3 класс дәнінің 92 % солтүстік облыстар құрайды.

Астық экспорттаудың жалпы көлемінің 85-90 % үлесі солтүстік облыстарға тиесілі. Республиканың солтүстік аймақтары жоғары сапалы, жоғары протеинді күшті бидай дәнінің – сапасы бойынша халықаралық дән саудасының стандарты болып табылатын канадалық қызыл дәнді бидайдан кем түспейтін, ұнның наубайханалық сапасын жақсартқыш, негізгі қамтамасыз етушісі болып табылады.

Әлеуетті шикізат базасына қарамастан, республиканың аграрлы өндіріс кешенінің дәнді қайта өңдейтін секторының дамуы нарық талаптарына толыққанды жауап бермейді. Өндірілетін дәннің бар-жоғы төрттен бір бөлігі ғана жыл сайын азық-түліктік өңделуге ұшыратылады.

Осыған байланысты дәнді терең өңдеуді жүйелі дамыту келешегі бар іс болып табылады, соның нәтижесінде ел ІЖӨ (ішкі жалпы өнім) өсуі жағынан, сонымен қатар әлеуметтік құраушы (жұмысбастылық салаларын кеңейту, тұрғындардың табысының артуы) жағынан да айтарлықтай табыстарға ие болады.

Дүниежүзілік денсаулық сақтау ұжымының (ДДҰ) мәліметтері бойынша көптеген елдердің тұрғындары көп жағдайда дұрыс тамақтанбағандықтан пайда болатын және дамиды аурулармен зардап шегуде.

Қазіргі кезде тұрғындардың тамақтану рационасында жылдам дайындалатын (қолдануға дайын), сонымен қатар дәмді дақылдардың негізіндегі диеталық, емдік-профилактикалық, сауықтыратын өнімдердің рөлі қарқынды артуда. Құрамында белок және тағамдық өсімдіктекті талшықтардың мөлшері жоғары жылдам дайындалатын өнімдерге деген сұраныс та артты. Жылдам дайындалатын өнімдер тамақтанудағы дағдыны өзгертті және бүкіл әлемде тамақтанудың дәстүрлі формасының біріне айналды, оларды көптеген елдердің тұрғындары дайын таңғы ас, сауықтандыратын тамақтану өнімдері ретінде өте кең қолданады. АҚШ-та, мысалы, қолдануға дайын өнімдер мен жеңіл дәмтатым нарығы жыл сайын 3 % артып отырады. Қазақстан тұрғындарының белоктық тамақтану өнімдеріне сұранысы импорт арқасында қанағаттандырылады. Жалпы алғанда, бүкіл әлемде дән негізіндегі өнімдерді тұтыну артты.

Осыған байланысты дән шикізатының қашық бөлігіне шоғырланған, биологиялық белсенді заттарды максималды сақтау кезіндегі дәстүрлі тамақтану өнімдерінің негізінде бағытталған әсердегі келешегі бар өнімдер жасап шығару жолымен қызметтік статусты нығайтатын дән өнімдерінің алуантүрлілігін әрі қарай кеңейтудің болашағы бар.

Сондықтан жарма өнімдерінің бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ететін бағыттардың бірі олардың дайындалу деңгейін арттыру болып табылады. Американың нарықтық терминологиясына сәйкес, бұндай өнімдер «fast-food» – жылдам тағам деп анықталды. Бұл топқы өнімдердің төрт санаты кіреді:

- қолданар алдын ешқандай дайындалуды талап етпейтін өнімдер (майға қуырылған картоп, жаңғақтар, тәтті тоқаш, орама және т.б. кондитер өнімдері);
- қолданар алдын тек қыздыруды талап ететін өнімдер (пицца, фри картобы, дайын суытылған тағамдар және т.б. тағамдық жартылай фабрикаттар);
- мұздатылған жартылай фабрикаттар – дайындау үшін аз ғана уақытты (15-20 минут) талап ететін дайын тағамдар;
- тағамдық құндылығы жоғарылатылған жылдам дайындалатын жармалар, атап айтқанда, ботқа мен сорпалар.

Егер бірінші екі топтың тарихи аналогтары («жылыттың және жедің» қағидасы 60-шы жылдары бар еді, ал жартылай фабрикаттар халық шаруашылығының саласына айналды) бар болса, онда «жылдам сорпа», «жылдам ботқа» және «жылдам кеспе» барлық жағынан да жаңа болып табылады, өйткені оларды дайындау үрдісі ұзақ қайнату процесін қажет етпейтін, мүлдем жаңа технологияға негізделіп дайындалады.

Орама технологиясының қарқынды дамуы дайын өнімнің сапасы мен тұтынушылық қасиетін төмендететін дәстүрлі консерванттарды қолдануды болдыртпауға мүмкіндік берді. Бастапқы шикізаттың тағамдық қасиеттерін толығымен сақтайтын, арнайы сақтау жағдайларын талап етпейтін, ал дайындалуы болмашы ғана уақытты алатын тағамдық өнімдердің келешегі бар түрлерін жасап шығаруға мүмкіндік беретін, өсімдік және жануар текті шикізаттарды өндіру технологиясы түбегейлі өзгерді.

Ботқа түріндегі құрғақ таңғы астарды: дайындалуы үшін қайнаған су немесе сүт және 1-3 минут уақытты талап ететін әп-сәтте дайындалатын ботқалар және 3-8 минут аралығында қысқа уақыттық қайнатуды талап ететін жылдам дайындалатын ботқалар деп бөлуге болады. Жылдам дайындалатын өнімдердің артықшылығы айдан анық – жарманы тазалау мен жуу, жарманы суға салып қою мен ұзақ уақыт қайнатуды қажет етпейді, бұл операциялардың барлығы алдынала жасалынған. Бұндай өнімдерді дайындаудың қарапайымдылығы жартылай фабрикаттарды тек үй асханасында ғана емес, сонымен қатар жұмыста, саяжайда немесе тамақ дайындау үшін ерекше жағдайлар жасалынбаған сәттерде қолдануға мүмкіндік береді. Сонымен қатар көмірсутектер мен жасуыныққа, организмге пайдалы микроэлементтер мен дәрумендерге бай жарма өнімдерін диетологтар жүйке, жүрек-қан тамыр жүйесі, асқорыту жүйесі, бауыр қызметін жақсарту және зат алмасуды тездету үшін тамақтану рационасына ботқаны қосуды ұсынады. Сондықтан да дайындалу деңгейі жоғары өнімдердің әлеуетті нарығы өте кең.

Негізінде Қазақстан Республикасында дән шикізатының негізінде дайындалған жылдам дайындалатын тағамдық өнімдерді өндіру дамуының бастапқы сатысында тұр. Сонымен қатар

жалпы жылдам дайындалатын өнімдер, және де атап айтқанда, жылдам дайындалатын жарманы (сонымен қатар балалар тағамы) тұтыну таптаурыны қалыптасты, және бағасы мен алуан-түрлілігін нақты таңдайтын сатып алушылардың кең санатты топтары бар екенін белгілі сенімділікпен айтуға болады.

ӘДЕБИЕТ

Оспанов А.А., Муслимов Н.Ж., Тимурбекова А.К. и др. Современный уровень технологического оснащения крупяных предприятий: Обзорная информация. – Астана: АФ АО «НЦ НТИ», 2012. – 39 с.

REFERENCES

Ospanov A.A., Muslimov N.Zh., Timurbekova A.K. i dr. Sovremennyj uroven' tehnologicheskogo osnashhenija krupjanyh predprijatij: Obzornaja informacija. – Astana: AF AO «NC NTI», 2012. – 39 s.

Оспанов А.Ф., д.т.н., проф., Муслимов Н.Ж., д.т.н., Тимурбекова А.Қ., к.т.н., доцент, Мухитдинов А.С., к.б.н., Нұрқызыр Ш., магистрант

Казахский Национальный аграрный университет

ТОО «Казахский научно-исследовательский институт плодородства и виноградарства», Алматы, Казахстан

РАЗВИТИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ В ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА КРУПЫ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Резюме

Увеличение конкурентоспособности продукции крупы с применением новейших технологий выращивания, хранения и переработки злаков при выработке качественного продукта питания быстрого приготовления.

Ospanov Ә.Ә., д.т.н., проф., Muslimov N.Zh., д.т.н., Timurbekova A.Қ., к.т.н., docent, Muhitdinov A.S., к.б.н., Нұрқызыр Ш., магистрант

Kazakh National Agrarian University.

LTD "Kazakh Research Institute of Horticulture and Viticulture"

Summary

Increase of competitiveness of products of groats with the use of новейших technologies of growing, storage and processing of cereals at making of quality food stuff quick-cooking.