

**2024 жылдың ағымдағы нәтижелері (бірінші жартыжылдық)**

**AP19679638 «Спортшылардың тамақтануы үшін мамандандырылған сүзбе өнімдерін өндіруде құрамында коллагені бар концентратты қолданудың ғылыми-практикалық негіздері»**

<b>Сипаттамасы бар күнтізбелік жоспар бөлімі</b>	<b>Іске асыру мерзімдері</b>	<b>Орындалған жұмыстың/алынған нәтижелердің қысқаша сипаттамасы</b>	<b>Ықтимал қолдану туралы ақпарат</b>
<p>№ 4 әсерін зерттеу антиоксиданттық қасиеттері айқын Өсімдік шикізатынан алынған ББҚ in vivo жағдайында иммундық жүйе органдарының жай күйі мен метаболикалық процестеріне</p>	<p>2024 жылғы қаңтар-маусым</p>	<p>Антиоксиданттық қасиеттері бар Өсімдік шикізатынан алынған диеталық қоспалардың in vivo иммундық жүйе мүшелеріне әсері туралы клиникаға дейінгі зерттеулер жүргізілді. Мыңжапырақ, шалфей, теңіз шырғаны және итмұрын сығындылары айқын антиоксиданттық және иммуностимуляторлық қасиеттерге ие екендігі анықталды. Сығындылар спорттық тамақтану үшін сүзбе өнімдерін өндіруде қолдануға ұсынылады. Зерттеу қорытындысы бойынша сынақ хаттамасы ресімделді (19.02.2024 ж. №1 және 19.02.2024 ж. № 2)</p>	<p>Құрамында коллаген бар концентрат және Өсімдік шикізатынан ББҚ қосылған сүзбе өнімінің әзірленген рецептурасы мамандандырылған спорттық тамақтануға арналған өнімдер өндірісінде кеңінен қолданыла алады. Құрамында коллаген бар концентрат пен антиоксидантты өсімдік қоспаларын қосу сүзбе өнімінің тағамдық құндылығын ғана емес, сонымен қатар функционалдық қасиеттерін де жақсартады, бұл оны спорт пен салауатты тамақтану үшін перспективалы етеді..</p>
<p>№ 5 мамандандырылған спорттық тамақтануға арналған сүзбе өнімінің рецептурасы мен технологиясын зерттеу және әзірлеу</p>	<p>2024 жылғы қаңтар-маусым</p>	<p>Эксперименттік мәліметтер негізінде Өсімдік шикізатынан коллаген бар концентрат пен диеталық қоспалар қосылған сүзбе өнімінің рецептурасы жасалды. Спорттық тамақтануға арналған сүзбе өнімінің технологиясы бойынша зерттеулер жүргізілуде. Рецензияланатын журналда жариялау үшін (Citescore Scopus-та 35-тен кем емес) өндіріс процесінде құрылымның тұрақтылығы, тиімді тұтқырлығы, сдысудың шекті кернеуі, ылғал ұстау қабілеті және</p>	<p>Құрамында коллаген бар концентрат пен антиоксидантты өсімдік қоспаларын қосу сүзбе өнімінің тағамдық құндылығын ғана емес, сонымен қатар функционалдық қасиеттерін де жақсартады, бұл оны спорт пен салауатты тамақтану үшін перспективалы етеді..</p>

		өнімнің органикалық көрсеткіштері зерттелді.	
№ 5.1 құрамында коллаген бар концентрат дозасының және Өсімдік шикізатынан алынған ББҚ-ның сүзбе өнімінің құрылымдық-механикалық сипаттамаларына, сапасының көрсеткіштеріне әсерін зерттеу	2024 жылғы қаңтар-маусым	<p>Жүргізілген зерттеулер негізінде құрамында коллаген бар концентраттың оңтайлы дозасы, өсімдік ірімшігінен ББҚ таңдалды және сүзбе өнімінің рецептурасы әзірленді. Зерттеу нәтижелері бойынша 2 мақала жарияланды:</p> <p>1) Жарыкбасова К.С., Жарыкбасов Е.С., Какимова Ж.Х., Раимханова Г.Н., Байкадамова А.М. Спорттық тамақтануға арналған сүт өнімдерін өндіруде құрамында коллаген бар концентрат // Шәкәрім университетінің хабаршысы. Техникалық ғылымдар сериясы. – 2024. - № 1 (13). – <a href="https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-1(13)-15">https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-1(13)-15</a></p> <p>2) Жарыкбасов Е.С., Какимов А.К., Жарыкбасова К.С., Какимова Ж.Х., Раимханова Г.Н. Құрамында коллаген бар концентрат дозаларының сүзбе өнімінің сапалық көрсеткіштеріне әсерін зерттеу // Шәкәрім университетінің хабаршысы. Техникалық ғылымдар сериясы. – 2024. - № 2 (14). - <a href="https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-27">https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-27</a></p>	
№5.2 Құрамында коллаген бар концентрат пен өсімдік шикізатынан ББҚ сүзбе өніміне енгізудің технологиялық режимдерін әзірлеу.	2024 жылғы қаңтар-маусым	<p>Құрамында коллаген бар концентратты және Өсімдік шикізатынан ББҚ сүзбе өніміне енгізудің технологиялық режимдеріне зерттеулер жүргізіледі. Рецензияланған журналда жариялау үшін (Citescore Scopus-та кемінде 35) өндіріс процесінде өнімнің құрылымының, тұтқырлығының, шекті</p>	

		ауысудың кернеуінің, ылғал өткізгіштік қабілетінің және органолептикалық қасиеттерінің өзгеруі зерттелді.	
--	--	---	--