



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ



М. Қозыбаев атындағы  
Солтүстік Қазақстан мемлекеттік университеті

«Қозыбаев оқулары-2018: Еуразиялық әлеует және жаһандық  
сын-қатерлер жағдайындағы жаңа даму мүмкіндіктері» атты  
Халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференцияның

## МАТЕРИАЛДАРЫ



## МАТЕРИАЛЫ

международной научно-практической конференции  
«Козыбаевские чтения-2018: Евразийский потенциал и новые  
возможности развития в условиях глобальных вызовов»

III

Петропавл,  
2018

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ**  
**М. Қозыбаев атындағы Солтүстік Қазақстан мемлекеттік университеті**

**«Қозыбаев оқулары-2018: Еуразиялық әлеует және жаһандық  
сын-қатерлер жағдайындағы жаңа даму мүмкіндіктері» атты  
Халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференцияның**

## **МАТЕРИАЛДАРЫ**

**(2018 ж. 16 қараша)**

## **МАТЕРИАЛЫ**

**международной научно-практической конференции  
«Козыбаевские чтения-2018: Евразийский потенциал и новые  
возможности развития в условиях глобальных вызовов»**

**(16 ноября 2018 г.)**



**Петропавл,  
2018**

**УДК 378**  
**ББК 74.58**  
**К 75**

*Издается по решению Научно-технического совета  
Северо-Казахстанского государственного университета  
им. М. Козыбаева (протокол №2 от 24.10.2018 г.)*

**Редакционная коллегия:**

**Омирбаев С.М.** – д.э.н., профессор, ректор Северо-Казахстанского государственного университета им. М. Козыбаева – председатель

**Ибраева А.Г.** – д.и.н., профессор, и.о. проректора по науке и инновациям Северо-Казахстанского государственного университета им. М. Козыбаева – заместитель председателя

**Валиева М.М.** – к.э.н., декан факультета истории, экономики и права

**Пашков С.В.** – к.г.н., декан факультета математики и естественных наук

**Курмашев И.Г.** – к.т.н., декан факультета инженерии и цифровых технологий

**Иманов А.К.** – к.п.н., и.о. декана педагогического факультета

**Сабиева Е.В.** – к.ф.н., директор института языка и литературы

**Абуов Н.А.** – к.и.н., заведующий кафедрой истории Казахстана и социально-гуманитарных дисциплин

**Плешаков А.А.** – к.и.н., доцент кафедры истории Казахстана и социально-гуманитарных дисциплин

**К 75** **«Козыбаевские чтения-2018: Евразийский потенциал и новые возможности развития в условиях глобальных вызовов»:** материалы международной научно-практической конференции: в 3-х томах. Т. 3. – Петропавловск: СКГУ им. М. Козыбаева, 2018. - 347 с.

**ISBN 978-601-223-086-4**

Сборник содержит материалы Международной научно-практической конференции «Козыбаевские чтения-2018: Евразийский потенциал и новые возможности развития в условиях глобальных вызовов». Здесь представлены тезисы научных докладов казахстанских и зарубежных ученых, а также молодых исследователей в различных отраслях современной науки. Издание представляет интерес для преподавателей вузов, средних, средних специальных учебных заведений, а также для широкого круга читателей, интересующихся современными разработками в самых разных сферах знаний.

**УДК 378**  
**ББК 74.58**

**ISBN 978-601-223-086-4 (т. 3)**  
**ISBN 978-601-223-089-5 (общ.)**

© СКГУ им. М. Козыбаева, 2018

## ТҮЙЕНІҢ ӨРКЕШ МАЙЫНЫҢ ТАҒАМДЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ

**Кененбай Ш.Ы.**, т.ғ.к, доцент, **Абдрахаева А., Мадиярова Г.**, бакалавр  
(*Алматы Технологиялық Университеті*)

Еліміздің алдына қойған ірі мақсаттарының бірі – Елбасымыз Н.Ә. Назарбаевтың Қазақстан халқына жолдауында атап көрсеткендей, еліміздің ауылшаруашылық саласындағы шығаратын өнімдері халықаралық стандарттарға сай болып әлемдегі бәсекеге ең қабілетті 50 елдің қатарына қосылу бағдарламасы болып табылады.

Түйе шаруашылығы арзан еттің негізгі көзі болып табылады., сиыр және қой етімен салыстырғанда оның өзіндік құны 1,5-2 есеге аз. Жас және семіз түйе еті өзінің тағамдық құндылығы бойынша сиыр етінен қалыспайды. Бірақ ол қатаң талшықты құрылымға ие және аздап тәтті дәмі болады.

Түйенің негізгі ерекшеліктерінің бірі –оның табиғи жайылым жағдайында тез қомдалып, өркештеріне 100-150 кг мөлшерінде май жинау қасиеті.

Айтарлықтай көлемдегі май, өркеш түрінде, ұшаның арқа бөліміне жинақталады, бірақ бұл май өнеркәсіптік өндеуде мүлдем қолданылмайды.

Түйе етін еттартқыштан өткізу арқылы алынған шабылған еттен кең ассортиментте аспаздық, шабылған өнімдер дайындалады. Осы тұрғыда түйе етінен дайындалатын

Ақ түсті кейде сұр немесе крем түстес түйе майы осы ерекшеліктерімен жылқы майынан ажыратылады. Майдың әлсіз спецификалық иісі, әдеттегі дәмі және тығыз консистенциясы болады [1].

Өркешке майдың жиналуы ағзаның негізгі биологиялық қасиеті болып табылады. Өркеш майы ағзаның энергетикалық депосы және қорек болмаған жағдайдағы малдың қоректену көзі болып табылады. Дегенмен май шөгінділері тек өркеште ғана орналаспайды: мал терісінде және бел бөлігінде өте көп болады, арқа және кеуде бөлігінде аз, ал мойын және иық бөлігінде мүлдем болмайды. Түйенің өркеш майының май қышқылды және май құрамын анықтау үшін әдебиеттерге сүйене отырып мынадай берілгендерге көз жеткіздік [1, 2, 3].

### 1 Кесте Түйенің өркеш майының май қышқылды және май құрамы

Көрсеткіштер	100 г өнімдегі май құрамы ,г	
	Жылқыдағы	Түйедегі
1	2	3
<b>Майлардың соммасы</b>	8,3	13,3
Триглицерид	7,6	12,2
Фосфолипид	0,61	0,98
Холестирин	0,05	0,08
<b>Май қышқылдардың соммасы</b>	7,84	12,59
<b>Қаныққан:</b>	0,27	0,73
C <sub>14</sub> :O (миристинді)		
C <sub>15</sub> :O (пентадеканді)	-	-
C <sub>16</sub> :O (пальмитинді)	2,08	3,00
C <sub>17</sub> :O (маргаринді)	-	-
C <sub>18</sub> :O (стеаринді)	0,35	1,46

1 Кесте жалғасы

1	2	3
<b>Моноқанықпаған:</b>		
C <sub>14</sub> :1 (миристолеинді)	0,06	0,13
C <sub>16</sub> :1 (пальмитолеинді)	0,69	0,69
C <sub>18</sub> :1 (олеинді)	3,01	4,66
<b>Полиқанықпаған:</b>	0,93	0,49
C <sub>18</sub> :2 (линольдi)		
C <sub>18</sub> :3 (линоленді)	0,17	0,26
C <sub>20</sub> :4 (арахидонды)	0,02	0,14

Толық қанықпаған май қышқылдары тағамның алмастырылмайтын компоненттеріне жатады. Олар витаминдік активтілікке ие, ағзадағы көптеген процестердің реттелуіне және жасуша мембраналарының түзілуіне қатысады. Сондықтан да олардың құрамын анықтау етгін тағамдық құндылығын зерттеуде аса маңызды болып табылады.

Тағы да осы әдеби мәліметтермен салыстыру және түйе етінің өркеш майының тағамдық, энергетикалық құндылығын және май қышқылды құрамын анықтау мақсатында біз 100 г өркеш майын «Тамақтану институтына» өткізіп мынадай нәтижелерге ие болдық:

2 Кесте Өркеш майының тағамдық, энергетикалық құндылығы және майқышқылды құрамы

Көрсеткіштердің аталуы, өлшем бірлігі	Алынған нәтижелер	Зерттеу әдістеріне НД түсініктемесі
<b>Тағамдық құндылығы, г:</b>		
Майлар	92,8	Р № 09-39-99
Белоктар	1,4	Р № 09-41-99
Ылғал	5,7	И.М.Скурихин, 1984
Күл	0,1	И.М.Скурихин, 1984
<b>Энергетикалық құндылығы, ккал</b>	841	СанПин 4.01.071.03
<b>Май қышқылды құрамы, г:</b>		
<b>Қаныққан:</b>	53,40	Р № 09-38-99
C <sub>8</sub> :0 (каприлді)	0,12	Р № 09-38-99
C <sub>10</sub> :0 (капринді)	0,23	Р № 09-38-99
C <sub>12</sub> :0 (лауринді)	0,65	Р № 09-38-99
C <sub>14</sub> :0 (миристинді)	7,50	Р № 09-38-99
C <sub>16</sub> :0 (пальмитинді)	24,20	Р № 09-38-99
C <sub>18</sub> :0 (стеаринді)	20,70	Р № 09-38-99
<b>Моноқанықпаған:</b>	38,10	Р № 09-38-99
C <sub>14</sub> :1 (миристолеинді)	0,78	Р № 09-38-99
C <sub>16</sub> :1 (пальмитолеинді)	7,07	Р № 09-38-99
C <sub>18</sub> :1 (олеинді)	30,25	Р № 09-38-99
<b>Полиқанықпаған:</b>	0,77	Р № 09-38-99
C <sub>18</sub> :2 (линольдi)	0,51	Р № 09-38-99
C <sub>18</sub> :3 (линоленді)	0,26	Р № 09-38-99
<b>Май қышқылдардың суммасы</b>	92,27	Р № 09-38-99

Яғни, қорытындылай келе тәжірибелік үлгілердің химиялық құрамы мен тағамдық құндылығы маңыздырақ екеніне көз жеткізуге болады, бұл өркеш майын қолдануға рұқсаттығын дәлелдейді.

#### **Ұйғарым және қорытындылар.**

Түйе етінен жасалған өнімдер экономикалық жағынан тиімді, себебі оның тағамдық құндылығы жоғары және бағасы төмен болып келеді.

Өнімнің сату бағасын калькуляциялық жолмен анықтайды. Әрбір дайындалатын өнімге калькуляциялық карталар құрастырылып, өңделеді.

Жүргізілген талдау келесідей қорытынды және кепілдік беруге мүмкіндік береді:

1. Өркеш майының тағамдық, энергетикалық құндылығы және майқышқылды құрамы анықталды.

2. Халал өніміне жатқызуымызға болады.

3. Қажетті шикі затымыз арзан бағаға түседі.

#### **Әдебиет:**

1. Кененбай Ш.Ы., Разработка технологии полуфабрикатов из верблюжьего мяса, диссертация на соискание ученой степени к.т.н., 2002
2. Верблюдоводство в Казакстане. Вып. 1./ред. А. Баймуканов. – Алматы: НИЦ «Бастау», 1995-136 с.
3. Sh.Kenenbay. Increase of Biological Value of Stuffing Products from Camel Meat. International Journal of Engineering and Nechnical Research. Volume – 7. July 2017. p. 21-22.
4. Кененбай Ш.Ы. Характеристика верблюжьего горбового жира, Алматы технологиялық университетінің жаршысы. 2012. №4., б. 34-38.

**УДК 631. 363.**

### **ЧАСТНАЯ МЕТОДИКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ОДНОШНЕКОВОГО ЭКСТРУДЕРА ПЭ – 20**

**Курманов А.К., Кابدусева А.С., Хасенов У.Б.**  
*(КГУ имени А. Байтурсынова)*

При исследовании технологических процессов необходимо иметь определенную информацию, которую можно получить, используя экспериментальные и теоретические данные о процессе. Эти данные необходимы как для использования их в качестве исходных данных с наилучшими технико-экономическими показателями, так и для подтверждения целесообразности производства и работы машин и оборудования в реальных условиях.

Во время эксплуатации технологического оборудования информацию можно получать непрерывно или периодического контроля, определенных факторов процесса. Другие же можно измерить непосредственно экспрессным методом (расход электроэнергии, производительность и т.д.). Но для определения других показателей необходимы затраты времени (влажность кормосмеси, размерные и весовые, энергетические показатели кормов и др.). В соответствии с поставленными задачами исследований экспериментальная часть работы включала в себя раздел частной методики проведения экспериментов.

Частная методика предусматривала определение: влажности кормосмеси и качественные показатели экструдирования.

Определение влажности кормосмеси.

## 5. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

<b>Барлубаев А.С., Сергазин Ж.Т.</b> (ТОО «СевКазНИИСХ», а. Бесколь) Проведение исследований по оценке качества мяса (мраморности, толщины подкожного жира) с использованием современных технологий (УЗИ-сканеров).....	152
<b>Габдулин Ж.М., Бекмагамбетов Н.Е.</b> (ТОО «СевКазНИИСХ», а. Бесколь) Дорашивание и откорм молодняка на откормочных площадках.....	155
<b>Горелик И.В.</b> (СКГУ им. М. Козыбаева) Опыт Казахстана в развитии органического земледелия.....	157
<b>Жантлеуов Д.А., Жаксалыков Р.А., Поляк А.И., Горт К.П.</b> (СКГУ им. М. Козыбаева) Генеалогическая структура стада мясного скота в ТОО «Племзавод Алабота» и история создания заводских линий.....	160
<b>Жумагалиева Г.М., Кулатаев Б.Т.</b> (Казахский национальный аграрный университет) Продуктивность козликов зааненской породы при различных способах выращивания.....	163
<b>Иманкулов Б.Б., Сергазин Ж.Т.</b> (ТОО «СевКазНИИСХ», а. Бесколь) Применение премиксов в рационах коров мясных пород.....	166
<b>Иманкулов Б.Б., Сергазин Ж.Т.</b> (ТОО «СевКазНИИСХ», а. Бесколь) Изучение экономической эффективности при использовании подкорма и минеральных добавок в мясном скотоводстве.....	170
<b>Иманкулов Б.Б., Айтжанов Е.С.</b> (ТОО «СевКазНИИСХ») Целесообразность применения различных подкормок в рационах молочного скота в северных областях Казахстана.....	174
<b>Кененбай Ш.Ы., Сансызбай А., Тұрақ Г.</b> (Алматы Технологиялық Университеті) Түйе етінің физико-химиялық және технологиялық көрсеткіші.....	177
<b>Кененбай Ш.Ы., Абдрахаева А., Мадиярова Г.</b> (Алматы Технологиялық Университеті) Түйенің өркеш майының тағамдық құндылығы.....	179
<b>Курманов А.К., Кабдушева А.С., Хасенов У.Б.</b> (КГУ им. А. Байтұрсынова) Частная методика экспериментальных исследований одношнекового экструдера ПЭ – 20.....	181
<b>Курманов А.К., Кабдушева А.С., Хасенов У.Б.</b> (КГУ им. А. Байтұрсынова) Теоретические исследования движения прессуемого материала в шнековом канале экструдера.....	185
<b>Малицкая Н.В., Хасенова А.Р., Байсеит Г., Онгар Ж.</b> (СКГУ им. М. Козыбаева) Экологическое испытание гибридов ярового рапса в условиях Северо-Казахстанской области.....	190
<b>Миргородский М.И., Бекмагамбетов Н.Е., Тлегенов А.М., Нюренберг А.С.</b> (ТОО «СевКазНИИСХ) Организация производственного процесса в товарных хозяйствах мясного направления.....	192
<b>Новикова А.В., Цомкало А.Г., Садуов А.К.</b> (СКГУ им. М. Козыбаева) Возможность применения стимуляторов роста при выращивании сеянцев древесных растений в условиях СКО.....	195
<b>Нұрланқызы С.</b> (С. Сейфуллин атындағы Қазақ Агротехникалық университеті) Құс шаруашылығы азық қорының тиімділігін арттыру.....	199
<b>Пучкова С.Ю., Такенова Д.Е., Амелина В.А.</b> (СКГУ им. М. Козыбаева) Продуктивность яровой пшеницы китайской селекции при сортоиспытании в условиях лесостепи Северного Казахстана.....	204
<b>Оразбаев С.А., Райымбеков Б.А.</b> (Қазақ Ұлттық Аграрлық Университеті, Алматы қ.), <b>Сеиткаримов А.</b> («Оңтүстік-Батыс мал және өсімдік шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты» ЖШС, Шымкент қ.) Қазақстанның	