

Food Industry

12 Tuesday, April 20, 2010

Хуурай сүүний тухай үнэнийг өчих нь

Асуулт: Таныг сүү, цагаан идээний технологийн туршлагатай мэргэжилтэн, хүнсний үйлдвэрийн салбарын тэргүүлэх эрдэмтэн, хүнсний баталгаат байдал, ялангуяа хангамж, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, эрүүл хооллолтын талаар санаачлагатай, бас зоригтой дуугардаг цөөн хүний нэг гэдгийг мэднэ. Сүүлийн үед хийж байгаа ажлынхаа талаар манай уншигчдад товч мэдээлэл өгнө үү?

Хариулт: “Хүнсний баталгаат байдал” нь дэлхий дахины болон шинжлэх ухааны ойлголтоор нэгдүгээрт, хүнсний хангамж, хүртэмж, хоёрдугаарт, бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, гуравдугаарт, хооллолт, шим зүй гэсэн 3 чухал хэсгээс бүрддэг, дайн ба энхээс ч том асуудал. Манайд, харамсалтай нь, зөвхөн хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хэлдэг юм шиг ойлголт төр, засгийн ажилтан, олон нийтийн дунд хэвшчихээд байна. Монгол улсын элчин сайд Л.Эрдэнэчулууны тэргүүлдэг “Хүний аюулгүй байдлын судалгааны төв”-тэй хамтран “Монгол улсын хүнсний баталгаат байдлын дүн шинжилгээ, бодлогын шинэчлэл” судалгаа хийж, ХХАА, хөнгөн үйлдвэрийн сайдад гардуулж өглөө. Манайд гадаадаас тухайн орныхоо үндэсний тохирлын үнэлгээний шаардлагыг бүрэн хангаагүй, зөвхөн тодорхой муж, хотод худалдаалагдах зориулалттай, тухайлбал, йогурт, ариутгасан сүү зэрэг сүүн бүтээгдэхүүн импортоор ирсээр байна. Гэтэл Европын стандарт болон ОХУ-ын стандарт-ГОСТ-д ямар бүтээгдэхүүнийг йогурт гэдгийг маш тодорхой заасан байна. ОХУ-ын “Йогурт. Техникийн ерөнхий шаардлага” 37 хуудас стандартыг 14 хоног сууж, орчуулан үндэсний стандарт болгохоор СХҮТ-ийн зөвлөлийн хуралдаанд оруулахад бэлэн болголоо. Мөн оюутнуудтайгаа хамтран хүнсний хангамж, хүртэмж, биологийн идэвхит бэлдмэлийн хэрэглээний талаар судалгаа хийж, эрдэм шинжилгээний хурлуудаар хэлэлцүүлж байна. Ингээд товчлоё, яривал ШУТИС-ийн Хүнсний инженер зүй, биотехнологийн сургууль, Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн “Само” институт, Монголын хүнсчдийн холбооны бодлого, үйл ажиллагааны хүрээнд хийж байгаа ажил маш их бий, энэ бүхэнд би тэргүүлэх үүрэгтэй оролцохыг чармайдаг, хүнсний чиглэлийн судалгаа бол миний хувьд “хобби” юм даа.

Асуулт: Мэргэжлийнхээ дагуу сүү боловсруулах үйлдвэрийн онцлогийн талаар ярихгүй юу?

Хариулт: Дэлхийн Эрүүл мэндийн байгууллага, Нэгдсэн үндэстний Хүнс, хөдөө аж ахуйн байгууллагын тогтоосноор хүнсний хамгийн эмзэг бүтээгдэхүүн бол сүү, мах, өндөг юм. Эдгээрийг заримдаа “амьд бүтээгдэхүүн” ч гэж нэрлэдэг, өөрөөр хэлбэл зөв хадгалж, тээвэрлэж, боловсруулахгүй бол бичил биетний үйлчлэлд амархан өртөж, сүү гашилна, мах өмхийрнэ, өндөг муудна. Энэ бол уг бүтээгдэхүүн “амьд” байгаагийн шинж, харин чанар нь өөрчлөгдөхөө байчихвал аюултай, бичил биетний үйлчлэлийг зогсоодог антибиотик, нөөшлөх бодис байна гэсэн үг. Өөр нэг онцлог бол мал, амьтны зарим өвчин, тухайлбал бруцеллёз, сүрьеэ, хорт хордлого хүнд дамжин халдварлах эрсдэлтэй, ийм учраас үйлдвэрлэлийн боловсруулалт зайлшгүй чухал. Сүүний үйлдвэрлэл мэдэхгүй хүнд амархан санагддаг юм шиг байгаа юм, яг үнэндээ бол малчин, фермерийн бэлтгэсэн сүүг газар дээр худалдаж аваад, шүүх, хөргөх зэргээр анхан шатны боловсруулалт хийж, хамгийн ойр нь 30, хол нь 200 км тээвэрлэж үйлдвэрт авчран чанараар нь үнэлж, чухам ямар бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд тохиромжтойгоор нь хувааж, халааж, ариутгах, агаартай үл харьцах орчинд бин битүү савлах, бүтээгдэхүүнээ зориулалтын тээвэрээр тарааж, түгээх гээд маш их ажиллагаа, зардал шаарддаг юм. Сүүг үйлдвэрлэлийн аргаар боловсруулж байгаа нь эрүүл ахуйн шаардлагыг хангахын тулд хийж байгаа ажил, АНУ-д 19 дүгээр зууны дунд үед зах зээлийг зөвхөн түүхий сүүгээр хангах гэж оролдоод бүтээгүй, харин боловсруулах үйлдвэрлэлээ хөгжүүлсэн туршлага бий. Сүү цуглуулах, боловсруулах, түгээхэд зардал их гардаг учраас АНУ, Европын холбооны улсууд, ОХУ-д

Ангилал

Fanclub

Vintage Camera

Casino Nights

WeightLoss

ProSUV

SkyBlue

OrangeLine

Helix

Sevini

MXfluity

Popular Posts

МОНГОЛ УЛСЫН ХҮНСНИЙ АЖ ҮЙЛДВЭРИЙН ХӨГЖЛИЙН ЧИГ ХАНДЛАГА

Хүн ардаа хүнс хоолоор хангахын төлөө нэгэн биеийн жаргалыг умартан хөдөлмөрлөсөөр ирсэн Хүнсний аж үйлдвэрийн салбарын үе үеийн хамт олны...

Хуурай сүүний тухай үнэнийг өчих нь

Асуулт: Таныг сүү, цагаан идээний технологийн туршлагатай мэргэжилтэн, хүнсний үйлдвэрийн салбарын тэргүүлэх эрдэмтэн, хүнсний баталгаат ба...

"Хүнс, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежмент"-ийн профессорын баг 2007 ОНЫ ХАВРЫН УЛИРАЛ 1.

Д.Ганцацрал “Улаанбаатар хотын архины зах зээлийн судалгаа” 2. Б.Дөлгөөн “Банкны зээлийн эрсдлийг бууруулах боломж...

Монгол цагаан идээний үйлдвэржсэн технологийн шинжлэх ухааны үндэс, Sc.D диссертаци, 2002

МОНГОЛ ЦАГААН ИДЭЭНИЙ ҮЙЛДВЭРЖСЭН ТЕХНОЛОГИЙН ШИНЖЛЭХ УХААНЫ ҮНДСҮҮД ...

Эрүүл хооллолтын онол, арга зүйн асуудалд

НҮБ-ын Мянганы дээд хэмжээний чуулгауулзалтаар 2000 онд баталсан “Мянганы тунхаглал” баримт бичгийн 1 дүгээр зорилго нь ядуурал, өлсгөлөнг ...

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР МОНГОЛЬСКИХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ

сүүний үйлдвэрлэлийг дэмжиж, улсаас тодорхой хэмжээний мөнгөн дэмжлэг үзүүлдэг, тэр хэмжээгээр бэлэн бүтээгдэхүүний өртөг хямдарч, хэрэглэгчийн худалдан авах чадварт нийцдэг юм билээ. Аймаг бүрт мах, сүү боловсруулах үйлдвэр байгуулах талаар Ерөнхий сайдын хэлсэн үг, мөн үйлдвэрлэлд төрөөс мөнгөн дэмжлэг үзүүлдэг болох тухай УИХ-ын гишүүн Н.Батбаярын саналыг дэмжиж байна, сүү бол манай хувьд уураг, аминхүчил, аминдэм, эрдэс зэрэг биологийн идэвхит хүчин зүйлсийн үндсэн эх үүсвэр, ийм учраас бид “гэдэс цайлгах” уламжлалаа сэргээх ёстой. Сүү, цагаан идээний хэрэглээний уламжлалгүй байсан Хятад, Солонгос, Япон, Сингапур, Тайван гээд олон оронд сүүний ач холбогдлыг бүрэн ойлгож, хэрэглээ нь нэмэгдэж байна, төрийн эрүүл мэндийн бодлогын чухал хэсэг нь сүү, цагаан идээнд чиглэх болсон шүү дээ.

Асуулт: Зарим бүтээгдэхүүнийг хуурай сүүгээр үйлдвэрлэж байна гэж сүүлийн үед хэвлэл, мэдээллээр шүүмжилж байна. Мэргэжлийн эрдэмтний хувьд хуурай сүү гэж юу болох, түүнийг яаж хийж, хэрхэн ашигладаг талаар манай уншигчид, хэрэглэгчдэд нэгдсэн ойлголт өгнө үү?

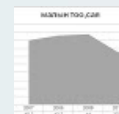
Хариулт: Тийм ээ, зарим хэвлэл, радио, телевизээр “үнээний сүү биш, хуурай сүү” гэж бичиж, ярьж байна. Хуурай сүүг үнээний сүүгээр л хийнэ шүү дээ, харамсалтай нь өнөөдрийн шинжлэх ухаанд сүүг зохиомлоор, яг л үнээний сүү шиг гаргах боломж бүрдээгүй, яагаад гэвэл сүү гэдэг маань химийн 100 гаруй бодис, нэгдлийг уусмал, хөвмөл, жигд тархсан байдлаар агуулдаг биологийн шингэн шүү дээ. Хуурай сүү үйлдвэрлэхдээ үнээний ердийн сүүг цуглуулах, чанарын хамгаалалт хийх үйл ажиллагааг бүрэн гүйцэтгээд, эхлээд өтгөрүүлж, дараа нь “мананцар” үүсгэн халуун агаараар хатаана. Манайх шиг эрс тэс уур амьсгалтай, газар нутаг асар уудам, сүү үйлдвэрлэх, бэлтгэх улирал богинотой оронд сүүний нөөцийг хамгийн зохистой ашиглах арга бол элбэг үед нь хатааж, нөөцлөөд ховордохоор нь сэргээн боловсруулж, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх явдал. Тийм учраас Голландын технологиор сүү хатаах жижиг үйлдвэр манайд 1970-аад оны дундуур буй болсон, Улаанбаатарын сүүний үйлдвэрт зуны улиралд хоногт 200-250 мянган литр сүү нийлүүлдэг болсон 1989 онд хоногт 40 т сүү хатаах үйлдвэр байгуулж, жилд 400 т хуурай сүү үйлдвэрлэж байсан, хуурай сүүгээ өвөл сэргээн тараг, цайны сүү үйлдвэрлэж байсны дээр Германы технологийн дагуу хуурай сүүг төрөл бүрийн аминдэм, эрдсээр баяжуулж, нялх хүүхдийн “угж” хуурай бэлдмэл үйлдвэрлэж байлаа. “Угж” бэлдмэл одоо манайд элбэгшсэн “nan”-аас дутахгүй л бүтээгдэхүүн байсан, одоо харин үйлдвэр нь хувьчлагдаад алга болж дээ. Монголчууд Хубилай хааны үед сүүг ноос, цэмбэнд шингээж, сүүдэрт хатаадаг, бас 1950-аад онд сүүнд шар будаа агшаан нөөцөлдөг байсан уламжлалтай. Ааруул, хурууд, бяслаг, эзэгий, цагаан тос ч ялгаагүй, сүүний шар усыг нь ялгаж, харин хуурай бодисыг нь ашигладаг аргуудын нэг хувилбар шүү дээ. Харин монголчууд хуурай сүүнд жаахан сүжиг муутай байдаг нь миний бодоход 2 үндсэн шалтгаантай. Нэгдүгээрт, манай улс 1950-иад оны эхээр ЗХУ-аас хуурай сүү импортолдог болсон, тэр үеийн технологи нь сүүг халуун гадаргуу дээр нимгэн үеэр урсгаж, нэг ёсондоо “түлж” хуурай болгодог байсан, нөгөө талаар бас том ууттай хуурай цөцгийг жинлэн зардаг байсан, цөцгийн тос хуршиж амт нь өөрчлөгдөх тохиодол элбэг байсан гэж хөгшчүүл ярьдаг, би ч бас зах зухыг мэдэх юм. Эндээс л “хуурай сүү ходоод өвтгөдөг” гэсэн ойлголт буй болсон, бас тэгээд хуурай сүүг сэргээх арга ч хэрэглэгчдэдээ зааж өгдөггүй байсан даа. Хоёрдугаарт, нөөцөнд хадгалж байгаад хүнсэнд тэнцэхээ больсон, эсвэл тугал угжихад зориулсан тэжээлийг сүүлийн жилүүдэд гадаадаас ямар нэг аргаар оруулж, ирээд жижиглэн зарах явдал цөөнгүй гарч, бас л “хуурай сүү-үнээний сүү биш” гэдэг яриа газар авч, тэрийг нь хяналтын байгууллагын мэргэшээгүй ажилтнууд өлгөн авч, хуурай сүү хэрэглэхийг хориглох чиглэл рүү ажиллаж байна. Хуурай сүүний одоогийн технологи маш сайн хөгжсөн, амархан сэргээгддэг болсон, бас тэгээд хуурай сүү сэргээх технологи маань ус, сүү холих төдий бус, үйлдвэрлэлийн олон дамжлагаар хэрэгждэг. Эцэст нь хэлэхэд “үнээний сүү”, “хуурай сүү” гэж тус тусдаа ойлголт байхгүй, ердөө л “үнээний хатаасан сүү” шүү дээ. Бид зөөлөн ааруулыг үнээнийх, хатууг нь үнээнийх биш гэдэггүй биз дээ.

Суралжлагч: Миний асууж амжаагүй асуулт болон манай уншигчдад хандан хэлэх зүйл байвал товч ярих боломжийг Танд олгоё.

Хариулт: Хүнсний бодлого, хүн амын эрүүл хооллолтыг хангах зарчмыг төр, засгаас сайн анхаараасай, ялангуяа энэ чиглэлээр хүчин төгөлдөр байгаа эрх зүйн болон стратегийн баримт бичгүүдээ жинхэнэ ажил болгоосой гэж хүсэх байна. Хүнсний баталгаат байдлын талаар баримтлах зарчмыг бид боловсруулж, өнгөрсөн сонгуулийн өмнө улс төрийн намуудад албан ёсоор хүргүүлснийг ажил хэрэг болгох нь чухал байна. Манай орны

МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРОБИОТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

Sc. D, профессор Л.Дамдинсүрэн
damdinsuren@att.net Ведуший
профессор Института пищевой
инженерии и биотехнологии
Университета науки и т...



БЭЛЧЭЭРИЙН МАЛЫН ГАРАЛТАЙ БИОЛОГИЙН ИДЭВХИТ ТҮҮХИЙ ЭДИЙН НӨӨЦИЙГ АШИГЛАХ АСУУДАЛД

БЭЛЧЭЭРИЙН МАЛЫН ГАРАЛТАЙ
БИОЛОГИЙН ИДЭВХИТ ТҮҮХИЙ ЭДИЙН
НӨӨЦИЙГ АШИГЛАХ АСУУДАЛД доктор
(ScD) , профессор Л.Дамдинсүрэн 1 ,
доктор ...

Монгол таргийн хөрөнгө, технологийн
багц аргууд

Зохиогчид: Л.Дамдинсүрэн, судлаачдын
хамтлаг Г.Гомбо (1993) ,
Л.Дамдинсүрэн, Б.Жишигжаргал (2003) ,
Л.Дамдинсүрэн, Б.Оюунчимэг (2006 ...

Төгсөгчдийн анхааралд. Дипломын
үзлэгийн хуваарь

“ ХҮНС, ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ
ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ МЕНЕЖМЕНТ ” 6
агийн бакалаврын төгсөлтийн ажлын
үзлэгийн хуваарь 20 1 2. 09 .1 0 ...

Blogroll

About

ШУТИС-ийн Хүнсний Инженер
Биотехнологийн сургуулийн "Хүнс, хоол
үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежмент"-
ийн профессорын баг www.fim-must.com
хаягийг ажиллуулж байна. Та бүхэнд
ашигтай мэдээ мэдээлэл хүргэж байхыг
манай хамт олон зорьдог билээ. Комментарий
бичин санал хүсэлтээ байнга ирүүлж
байхыг хүсье. Баярлалаа

АНГИЛАЛ

аюулгүй байдал (1)

сүү (1)

хангамж (1)

Blog Archive

► 2013 (9)

► 2012 (33)

► 2011 (4)

▼ 2010 (15)

► June (1)

► May (1)

▼ April (4)

өнөөгийн хөгжлийн шатанд зах зээлээс чанаргүй, хуурамч, дууриамал бүтээгдэхүүн нэг хэсэгтээ салахгүй нь ойлгомжтой, энэ бол зөвхөн Монголд ч бус ер нь хөгжиж орнуудад тохиолдож байгаа нийтлэг бэрхшээл, тэгэхээр стандартын шинэчлэл, тохирлын үнэлгээ, техникийн зохицуулалтын шуурхай арга хэмжээ авах ёстой. Хүнсний чанар, аюулгүй байдал алдагдсны дараа бус, харин тийм эрсдэл, аюул гаргахгүйн төлөө үйлдвэрлэгч, худалдагч, импортлогч, хэрэглэгч, төр хамтран ажилладаг менежмент хэрэгтэй байна. Юуны өмнө Хүнсний тухай болон бусад хууль, журмаа шинэчлэх ажлыг эрчимтэй хийх цаг болсныг ойр ойрхон гарч байгаа хордлого, зөрчил харуулж байна. Уншигчиддаа хандаж, хүнсний баталгаат байдлыг үндэсний түвшинд хангахад иргэн бүр хувь нэмрээ оруулах ёстой, үүний арга хэрэгсэл нь хэрэглэгчийн боловсрол шүү гэдгийг онцлоё. Хүнс хоолоо зөв сонгож, бие махбодийнхоо онцлогт тохируулан хэрэглэх, чанаргүй, хуурамч, дууриамал бүтээгдэхүүнийг зах зээлээс зайлуулахад хэрэглэгчийн боловсрол, зарчимч шаардлага л хамгийн их хэрэгтэй байна. Ганц нэг хүн төр, засаг, үйлдвэрлэгч, худалдаачныг шүүмжлэхээр ад болоод, төдийлэн үр дүн гарахгүй байгаа учраас боловсролтой хэрэглэгчийн ил тод үг, үйл ажиллагаа ус агаар шиг хэрэгтэй байна шүү дээ. Бас “эмчилгээ”, “сувиллын”, биоэко” гэх мэт хэтрүүлсэн сурталчилгаа, хоосон магтаалд бүү автаарай гэж захъя.

Posted by nomio.org at 8:46 PM

8 comments:

Anonymous said...

sain bnu, ene yamar hunees yariltslaga absan yum be? ner hayagiig ni uguuch

June 2, 2010 at 12:05 AM

student said...

сайхан ярилцлага байна. Иймэрхүү мэдээлэл олныг нийтлээрэй.

September 1, 2010 at 8:51 AM



nomio.org said...

Л.Дамдинсүрэн профессороос авсан ярилцлага юм. ШУТИС-ийн ХИБС-ийн Хүнс, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежментийн профессорын баг дээр очоод уулзаж болно.

January 16, 2011 at 5:33 AM

Зулангэ said...

Сайн байцгаана уу?

ШУТИС-ийн ХИБС-ийн нийт эрдэмтэн багш нартаа ажлын улам өндөр амжилтыг хүсэн ерөөе!

гар утас, компьютераас өөр юм төсөөлж чадахаа бараг больсон нэг хэсэг залуу үеийнхэн өнөө цагт олширсон ч бас нөгөө хэсэг нь эрүүл мэнд, амьдралын зөв дэглэм, хооллолтондоо анхаардаг болж эхэлж байна. энд тэндэхийн website дээр хаанаас ямар эх үүсвэрээс авсан нь үл мэдэгдэх, шинжлэх ухааны үндэстэй ч юмуу, ам дамжсан цуурхал нь ч мэдэгдэхгүй мэдээллүүд их болсон орчин үед хэрэгцээтэй, мэдлэгтэй эрдэмтэн багш нарын мэдээллийг илүү олон хүнд хүртэх байдлаар, олон газар тавьбал зүгээр санагдаж байна.

January 23, 2011 at 7:23 PM



chukhaltsetseg said...

Энэ мэдээлэл надад маш хэрэгтэй санагдлаа. Хуурай сүү хэрэглэх нь зөв үү гэж мэдээлэл уншиж байгаад энэ ярилцлагыг уншлаа. Эх сурвалж нь ч найдвартай мэдээлэл юм шиг санагдлаа. Баярлалаа. Солонгос болон оросын хуурай сүү ашигладаг. Энэ ч бас аюулгүй биздээ?

Хот, суурин газрын сүүний хангамж, аюулгүй байдал

Хуурай сүүний тухай үнэнийг өчигч нь

"Хүнс, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежмент"-ий...

"Хүнс, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежмент"-ий...

► March (8)

► February (1)

► 2009 (3)

► 2008 (14)

There was an error in this gadget

Pages

Home

Мэдээ мэдээлэл

Халуун ус, дулааны мөнгөний талаар хэлэлцжээ

Хүүхэлдэйн байшин дахь "Нора"

Монголбанк 1 долоо хоногтой ТБҮЦ арилжааллаа

Какүрюүд цол олгох талаар хуралдана

Шанхайн хамтын ажиллагааны байгууллагын төлөөлөлтэй уулзав

August 7, 2011 at 4:31 AM

 chukhaltsetseg said...

Энэ надад маш хэрэгтэй мэдээлэл шиг санагдлаа. Хуурай сүү хэрэглэх нь зөв үү гэж мэдээлэл цуглуулж байгаад энэ мэдээллийг уншлаа. Эх сурвалж нь ч найдвартай санагдаж байна. Би Солонгос болон Оросын хуурай сүү хэрэглэдэг. Гаднаас орж ирсэн ч гэсэн үнээний хатаасан сүү юм чинь зүгээр биздээ?

August 7, 2011 at 4:34 AM

 chukhaltsetseg said...

энэ мэдээлэл надад маш хэрэгтэй санагдлаа. хуурай сүү хэрэглэх нь зөв үү гэж мэдээлэл уншиж байгаад энэ ярилцлагыг уншлаа. эх сурвалж нь ч найдвартай мэдээлэл юм шиг санагдлаа. баяраллааа. солонгос болон оросын хуурай сүү ашигладаг. энэ ч бас аюулгүй биздээ?

August 7, 2011 at 4:36 AM

Anonymous said...

ХУУРАЙ СҮҮНИЙ ТАЛААР ЗӨВ ОЙЛГОЛТТОЙ БОЛЛОО.ГЭХДЭЭ МОНГОЛ ҮНЭЭНИЙ СҮҮГЭЭР МОНГОЛД ҮЙЛДВЭРЛЭСЭН ХУУРАЙ СҮҮГ ГАРГАЖ ИРЖ ӨРГӨН ХЭРЭГЛЭЖ СУРТАЧИЛАХ ЗҮЙТЭЙ

November 20, 2013 at 4:44 PM

Post a Comment

Та бүхэн сэтгэгдэлээ бичнэ үү.

Enter your comment...

Comment as:

[Newer Post](#)

[Home](#)

[Older Post](#)