

Үндэсний үйлдвэрийн гурилан бүтээгдэхүүнд хийсэн химийн шинжилгээний дүнгээс

Гантуяа П., Хишигбуян Д., Энхжаргал Ц
Нийгмийн эрүүл мэндийн хүрээлэн
gantuya_3995@yahoo.com

Үндэслэл

Гурил гурилан бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх технологийн онцлогоос нь хамааран жигнэмэл болон чанамал гурилан бүтээгдэхүүнгэж тус тус ангилдаг. Жигнэмэл болон чанамал гурилан бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй ажиллагааны дүрмийг хангасан үйлдвэрт зохих журмын дагуу баталгаажсан жор, технологийн заавар бусад журам зааврыг баримтлана үйлдвэрлэдэг байна. 2012 оны 12-р сарын 20-ны өдөр баталсан Монгол улсын хүнсний тухай хуулийн шинэчилсэн найруулгын 4.1.2 заасны дагуу бид дотоодын хүнсний үйлдвэрлэгчдийн гаргасан зарим нэр төрлийн гурилан бүтээгдэхүүнд шим тэжээлийн найрлагыг тогтоолоо.

Материал, арга зүй

Бид судалгаандаа дотоодын арван хоёр хүнсний үйлдвэрийн гурилан бүтээгдэхүүн болох арван дөрвөн нэр төрлийн чанамал, арван таван нэр төрлийн жигнэмэл гурилан бүтээгдэхүүнд химийн шинжилгээг хийв. Химийн үзүүлэлт болох уураг (кьелдалийн аргаар), өөх тос (сокслетын аргаар) MNS 0381-61, нүүрс ус (бертрантын аргаар) MNS 0344-88, нийт эрдэс бодис (жингийн аргаар), чийг (жингийн аргаар) MNS0343-84 ,болон 100гр бүтээгдэхүүнд агуулагдах тэжээллэг чанарыг MNS5035:2001 дугаартай Монгол улсын стандартын (Хоолны бодит илчлэгийг тодорхойлох шинжилгээний арга) дагуу тодорхойлов.

Үр дүн, хэлцэмж

Бидний хийсэн шинжилгээний дүнгээс харахад дундажаар 100гр чанамал гурилан бүтээгдэхүүнд агуулагдах чийг 18.41% (CI 95%: 21.46-15.36), уураг 8.0% (CI 95%: 5.48-10.53), нүүрс ус 64.26% (CI 95%: 60.41-68.12), өөх тос 7.82% (CI 95%: 6.80-8.84), ерөнхий эрдэс 1.26% (CI 95%: 0.30-2.22) болон тэжээллэг чанарын дундаж хэмжээ гурилан бүтээгдэхүүнд 358.23 ккал (CI 95%: 338.90-377.57) байна. Харин дундажаар 100гр бялуунд агуулагдах чийг 72.07% (CI 95%: 79.04-65.12), уураг 9.61% (CI 95%: 9.03-10.18), нүүрс ус 45.57% (CI 95%: 40.63-50.51), өөх тос 17.28% (CI 95%: 12.45-22.12), ерөнхий эрдэс 1.07% (CI 95%: 0.87-1.26), тэжээллэг чанарын дундаж хэмжээ бялуунд 357.63 ккал (CI 95%: 322.09-393.17) байна. Стандартчилал, хэмжилзүйн үндэсний зөвлөлийн чанамал гурилан бүтээгдэхүүний 1998 оны 5дугаар сарын 30-ны өдрийн 18 дугаар тоогтоолоор баталсан MNS4578:1998 стандартанд заасан техникийн ерөнхий шаардлагын үзүүлэлттэй

харьцуулахад чийглэг, уураг, илчлэгийн дундаж үзүүлэлт стандартын шаардлага хангаж байгаа боловч тослогийн дундаж хэмжээ нь стандартад заасан техникийн шаардлага үзүүлэлтээс бага байна. Харин бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний MNS2488: 1998 стандартад заасан техникийн ерөнхий шаардлагын үзүүлэлттэй харьцуулахад уураг, ерөнхий эрдэс, чихэрлэг нь техникийн шаардлагыг хангаж байхад чийг, тослогийн хэмжээ нь их байна. Чанамал болон жигнэмэл гурилан бүтээгдэхүүний стандартад заасан техникийн шалгуур үзүүлэлтийг 29 нэр төрлийн бүтээгдэхүүнээс 55.17% (16) нь шаардлага хангахгүй байгаа нь судалгаанаас харагдлаа.

Дүгнэлт: Дотоодын 12 хүнсний үйлдвэрийн чанамал болон жигнэмэл гурилан бүтээгдэхүүнүүдийн химийн шинжилгээний дүнгээс харахад чийг, тослогийн үзүүлэлтүүд нь стандартад заасан техникийн шаардлагуудыг хангаж чадахгүй байна. Цаашид дотоодын хүнсний үйлдвэрүүд бүтээгдэхүүний технологийн горимыг чанд мөрдөж, тухайн бүтээгдэхүүний техникийн шаардлагыг хангасан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд онцгой анхаарах хэрэгтэйг харуулж байна.

Түлхүүр үг: илчлэг, чанамал бүтээгдэхүүн, жигнэмэл