

**Некоммерческое акционерное общество
«Национальный аграрный научно-
образовательный центр»**

Заявка на консультацию

от ТОО «Sun Planet Organic»

Юр.адрес: 050059, г.Алматы, Бостандыкский район, пр. Аль-фараби, д. 101, кв. 33

В рамках реализации подпрограммы
100 «Информационное обеспечение субъектов АПК на безвозмездной основе»
бюджетной программы 267 «Повышение доступности знаний и научных исследований»
для включения в перечень получателей консультаций с привлечением эксперта.

1. Описание проблемы (или круга проблем), требующих консультирования (подробно изложить проблему): «Совершенствование рецептур натуральных соков и пюре из плодовоовощной продукции»

2. Перечень субъектов АПК региона, приглашенных на данную консультацию, имеющих интерес к получению консультации для решения данного вопроса: Товарищество с ограниченной ответственностью «Sun Planet Organic», Производство соков прямого отжима и пюре, Шаихов Ришат Разинович, 050059, Алматинская область, г.Конаев, ул.Заводская 6., 8-701-721-11-27.

*Наименование компаний, вид деятельности, ФИО руководителя,
полный адрес, контактные телефоны, электронный адрес*

3. Привлекаемый эксперт: Велямов Масимжан Турсунович – эксперт КазНИИППП, д.б.н., ассоц. профессор, академик НААН РК, г. Алматы, филиал ТОО «КазНИИППП», заведующий лабораторией «Биотехнологии качества и пищевой безопасности».
(ФИО, место жительства (страна), место работы, должность)

4. Адрес места проведения консультации (производственный объект): Товарищество с ограниченной ответственностью "Sun Planet Organic", Алматинская область, г.Конаев, ул.Заводская 6.

5. Планируемая дата проведения консультации с выездом на предприятие:
период посещения – с 10 по 14 ноября 2025 г.

Приложения к заявке:

- 1) Паспорт хозяйства
- 2) Резюме эксперта

Руководитель




Шаихов Р.Р.

Паспорт хозяйства для проведения консультации

1.	Наименование площадки (полное наименование)	ТОО «Sun Planet Organic»
2.	ФИО руководителя (полностью)	Шаихов Ришат Разинович
3.	Вид деятельности	Производство соков прямого отжима и пюре
4.	Адрес базового хозяйства (область, район, город, населенный пункт, улица)	Юр.адрес: 050059, г.Алматы, Бостандыкский район, пр. Аль-фараби, д. 101, кв. 33 Базовое хозяйство: Алматинская область, г.Конаев, ул.Заводская 6.
5.	Контактные данные (тел., эл. адрес и др.)	8-701-7211127 info@planetorganic.kz
6.	Ресурсы базового хозяйства	Линия переработки яблока, производства пюре, линия розлива соковой продукции.
7.	Примечание	

Журнал регистрации консультации

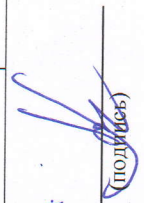
В рамках реализации подпрограммы 100 «Информационное обеспечение субъектов АПК на безвозмездной основе» бюджетной программы 267 «Повышение доступности знаний и научных исследований»

№ п.п.	Дата проведения консультации	Вопросы для консультирования (от субъекта АПК и других заинтересованных лиц в сфере АПК)	Ф.И.О., телефон, электронный адрес получателя информации (субъект АПК и других заинтересованных лиц в сфере АПК)	Подпись получателя информации (субъект АПК и других заинтересованных лиц в сфере АПК)	Ф.И.О., телефон, электронный адрес эксперта, проводившего консультацию	Краткое содержание консультации
I	с 10 по 14 ноября 2025 г.	1. Какие способы совершенствования рецептур натуральных соков и пюре из плодовоовощной продукции и пюре из плодовоовощной продукции Вы можете предложить?	<p>ТОО «Sun Planet Organic» Шаихов Ришат Разинович 8-701-7211127 info@planetorganic.kz</p>		<p>Велимов Масимжан Турсунович +77013818881 vmasim58@mail.ru</p>	<p>Совершенствование рецептур натуральных соков и пюре из плодовоовощной продукции основывается на поиске оптимального баланса между органолептическими характеристиками, пищевой ценностью и технологическими параметрами переработки. Одним из ключевых направлений является оптимизация соотношений используемого сырья, что позволяет регулировать кислотность, сладость, ароматический профиль и текстуру без применения синтетических добавок. Комбинирование различных видов фруктов и овощей обеспечивает более гармоничное вкусовое восприятие и повышает стабильность цвета за счет природного содержания пигментов и антиоксидантов.</p> <p>Важным аспектом является снижение тепловой нагрузки при пастеризации и переработке сырья. Использование щадящих режимов тепловой обработки или технологий высокого гидростатического давления позволяет максимально сохранить природные витамины, фенольные соединения и естественный аромат. Дополнительное улучшение функциональных и органолептических свойств достигается с применением ферментативной обработки. Пектолитические и целлюлолитические ферменты увеличивают выход сока, улучшают</p>

						<p>фильруемость и способствуют раскрытию связанного аромата.</p> <p>Современные подходы к совершенствованию рецептур также предполагают использование натуральных концентратов, экстрактов и пектиновых веществ, что позволяет улучшить насыщенность вкуса, корректировать кислотно-сахарный баланс и формировать стабильную текстуру без ущерба натуральности продукта.</p> <p>Технологии холодной гомогенизации обеспечивают однородность и стабильность структуры, предотвращая расслаивание и снижая необходимость применения стабилизаторов.</p> <p>Повышению пищевой и биологической ценности способствует включение в рецептуры натуральных источников антиоксидантов, витаминов и пищевых волокон, таких как ягодные экстракты, овощные концентраты и пюре богатых биоактивными соединениями культур. Сохранение цвета и аромата обеспечивается за счет применения методов вакуумной загрузки, предотвращающих окисление, а также использования антиоксидантов природного происхождения, в частности аскорбиновой кислоты.</p> <p>Комплексный подход, основанный на сочетании технологических и биохимических решений, позволяет создавать рецептуры натуральных соков и пюре, превосходящие традиционные аналоги по качеству, стабильности и функциональным свойствам, при этом сохраняя их натуральность и соответствие современным требованиям здорового питания.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Эксперт

Велямов М.Г.


 (подпись)

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан
НАО «Национальный агарный научно-образовательный центр»

ОТЧЕТ

по проведенной консультации
на тему: «Совершенствование рецептур натуральных соков и пюре из
плодоовощной продукции»

В рамках реализации подпрограммы 100 «Информационное обеспечение субъектов АПК на безвозмездной основе» бюджетной программы 267 «Повышение доступности знаний и научных исследований», по направлению: переработка растениеводческой и животноводческой продукции

Дата проведения: с 10 по 14 ноября 2025 г.

Место проведения консультации: ТОО «Sun Planet Organic»
Алматинская область, г.Конаев,
ул.Заводская 6

Эксперт:



Велямов М.Т.

Астана - 2025

1. Общая характеристика предприятия

ТОО «Sun Planet Organic» специализируется на выпуске натуральных соков прямого отжима и пюре из плодоовощного сырья, применяя технологию минимальной обработки и ориентируясь на сохранение природных свойств исходного сырья. Предприятие осуществляет полный производственный цикл: приемку сырья, сортировку, мойку, измельчение, прессование, тепловую обработку, розлив и производство пюреобразных продуктов.

Руководит предприятием директор Шаихов Ришат Разинович. Производственная деятельность ориентирована на создание продукции без добавления искусственных подсластителей, красителей и стабилизаторов, что требует точного соблюдения технологических параметров и тщательного контроля качества на всех стадиях переработки.

В условиях растущего спроса на натуральные продукты возникает потребность в научно обоснованной модернизации рецептур, расширении ассортимента и повышении стабильности органолептических характеристик соков и пюре. Это требует внедрения современных подходов к обработке сырья, оптимизации рецептурных композиций и углубления переработки природных компонентов.

2. Основные технологические проблемы и ограничения

В ходе анализа установлено, что ключевые проблемы предприятия связаны не столько с недостаточной технической оснащенностью, сколько с особенностями сырьевой базы и технологическими факторами, влияющими на качество готовой продукции.

Одна из центральных задач - повышение устойчивости вкусового и ароматического профиля, который существенно зависит от сорта, зрелости и химического состава плодов. Изменчивость этих параметров приводит к неоднородности конечной продукции, даже при соблюдении стандартных режимов.

Сильное влияние оказывает тепловая обработка. Несмотря на свою обязательность для обеспечения микробиологической безопасности, она способствует снижению естественной яркости вкуса, уменьшению концентрации летучих ароматических веществ и частичной дегградации природных антиоксидантов.

Кроме того, рецептуры традиционных соков и пюре ограничены природной вариативностью сырья. Наблюдается необходимость в более глубокой проработке композиций с учетом особенностей кислотности, соотношения сахаров, содержания органических кислот и пектиновых соединений.

Еще одним сдерживающим фактором является недостаточная степень использования структурообразующих компонентов, которые присутствуют во фруктовом сырье, но не всегда проявляют себя в условиях обычной переработки.

3. Оценка технологической оснащённости предприятия

Производственные мощности ТОО «Sun Planet Organic» позволяют выпускать стандартные виды натуральных соков и пюре, обеспечивая необходимый уровень санитарно-гигиенической безопасности. Однако развитие ассортимента и повышение качества рецептур требует применения дополнительных технологических решений.

Текущая линия переработки стабильно обеспечивает измельчение, экстракцию и пастеризацию сырья, но ограничена в возможностях тонкой регулировки текстуры, ароматики и функционального состава. Для совершенствования рецептур важно не только обновление отдельных аппаратных узлов, но и внедрение методов, позволяющих управлять биохимическими процессами, происходящими в сырье.

Современные исследования подтверждают, что оптимизация рецептур часто достигается не заменой оборудования, а изменением подходов к предварительной подготовке сырья, селективной экстракции компонентов и модификации нутриентного состава с использованием мягкого воздействия.

4. Инновационные подходы к совершенствованию рецептур натуральных соков и пюре

Совершенствование рецептур требует комплексного научного подхода, включающего химико-технологические, биохимические и физико-технологические решения.

Одним из наиболее перспективных направлений является мягкая модификация сырья, позволяющая корректировать содержание растворимых сухих веществ, кислотность и ароматический профиль без использования синтетических добавок. Такие решения могут включать применение ферментных систем, обеспечивающих раскрытие скрытых вкусовых и ароматических фракций.

Особое значение имеет стабилизация летучих соединений, отвечающих за аромат. Современные методы мягкого нагрева, предварительной дегазации и вакуумной обработки позволяют существенно снизить их потери. Регулирование активности ферментативного окисления также оказывает значительное влияние на сохранение цвета и ароматики.

При разработке новых рецептур соков возможно использование комбинации концентрированных натуральных основ и свежеполученных соков для формирования сбалансированного вкуса. Такие композиции сохраняют натуральность продукта, но позволяют стабилизировать органолептические параметры при сезонных колебаниях качества сырья.

Совершенствование рецептур пюре требует особого внимания к текстурообразованию. Контроль количества растворимых и нерастворимых пектинов, а также оптимизация режима теплового воздействия позволяют создавать более пластичные, устойчивые и однородные продукты.

Важным направлением является регулирование содержания органических кислот и сахаров, что позволяет создавать новые вкусовые профили без добавления сахара.

При необходимости расширения ассортимента возможно внедрение пюре с повышенной плотностью, натуральных фруктовых паст, пюре с регулируемой кислотностью, а также продуктов для детского и диетического питания.

5. Рекомендации по внедрению технологических улучшений

Рекомендуется начать совершенствование рецептур с оптимизации подготовки сырья, внедрив методы мягкого разрушения тканевой структуры для более эффективного извлечения натуральных компонентов. Для стабилизации вкусового профиля целесообразно применение технологий вакуумного прогрева или мягкого нагрева, позволяющих снизить потери ароматических веществ.

Перспективным направлением является использование ферментативных комплексов, регулирующих текстуру и повышающих степень высвобождения природных веществ. Это позволит добиться большей стабильности пюре и улучшить характеристики соков.

Для стабилизации органолептических характеристик рекомендуется применять комбинированные рецептуры на основе натуральных концентратов, что особенно актуально при сезонных изменениях качества плодов.

Использование пектинсодержащего вторичного сырья может стать основой для расширения ассортимента и получения продуктов с улучшенной текстурой.

Предприятию также целесообразно проводить регулярный химический анализ сырья и готовой продукции, чтобы корректировать рецептуры в зависимости от конкретных показателей зрелости и состава плодов.

6. Итоговый научный вывод

Совершенствование рецептур натуральных соков и пюре в условиях ТОО «Sun Planet Organic» предполагает комплексную модернизацию технологических подходов, направленных на оптимизацию вкуса, ароматики, текстуры и натурального состава продукции. Внедрение современных методов мягкого воздействия, биохимической модификации и регулирования параметров переработки позволит значительно расширить ассортимент, повысить стабильность органолептических характеристик и улучшить питательную ценность изделий.

Применение научно обоснованных подходов к формированию рецептур создаст условия для выпуска продукции высокого качества, отвечающей современным требованиям рынка натуральных плодоовощных продуктов.



ОТЗЫВ

ТОО «Sun Planet Organic» выражает признательность эксперту М.Т.Велямову за оказанную консультационную поддержку по теме **«Совершенствование рецептур натуральных соков и пюре из плодовоовощной продукции»**. В процессе консультации были детально рассмотрены вопросы оптимизации рецептур, повышения пищевой и биологической ценности продуктов, а также внедрения современных подходов к переработке плодовоовощного сырья. Особое внимание было уделено подбору технологических режимов, обеспечивающих сохранение натурального вкуса, цвета и функциональных компонентов.

Эксперт продемонстрировал высокий уровень профессиональной компетентности, глубокие знания в области разработки натуральных продуктов и практическое понимание производственных процессов. Представленные рекомендации оказались актуальными для нашего предприятия и позволили определить направления дальнейшего совершенствования технологии.

Консультация способствовала улучшению качества выпускаемой продукции, расширению ассортимента и повышению эффективности использования сырья. Рекомендуем Велямова М.Т. как квалифицированного специалиста, обладающего глубокими знаниями и опытом в области переработки плодовоовощной продукции и разработки натуральных пищевых продуктов.

Директор
ТОО «Sun Planet Organic»



МП (подпись)

Шаихов Р.Р.