









Компанияның тарихы

Компанияның тарихы Шымкент май комбинаты ашылып, іске қосылған сәттен, ягни 1942 жылдан бастау алады. Еліміз согыстан кейін қалпына келіп, оның өнеркәсіптік әлеуеті өсті, біздің комбинат та өсті. Бастапқыда тәулігіне 280 тонна мақта тұқымын өндөуге есептелінген өндірістік қуат жыл санап 1150 тоннага дейін өсті. Көп ұзамай компания өз саласында Орта Азияда көшбасшы бола білді, майлы дақылдарды өндөудің жаңа түрлерін игерді, бірнеше рет өндірісті жаңыртууды жүргізді. Кәсіпорын күнбагыс, мақсары, соя, рапс, қыша және қышабас бұршақтары тұқымдары секілді басқа дақыл түрлерін өндөу технологиясын менгеру есебінен шыгарылатын өнімнің

сұрыпталымын кеңейтті. Техникалық-экономикалық көрсеткіштері айтарлықтай ұлғайды, бұл бұрынғы КСРО аумагында кәсіпорының алдыңғы қатарлы орындардың бірін тұрақты ұстап тұруына мүмкіндік берді.

Кеңес Одагының ыдырауына байланысты ауыр күндер бастау алған шақта өндірістік қуат тәмендеп, кәсіпорын жабылуудың сәл-ақ алдында болды. Алайда, басшылықтың нақты іс-әрекеттерінің, қызметкерлердің тәзімділігі мен шын берілгендейтерінің арқасында комбинат сақталып қалды.

1993 жылы Шымкент май комбинатының базасында «Шымкентмай» акционерлік қогамы құрылды. 28 жыл ішінде кәсіпорын өз қуатын толығымен қалпына келтіріп, тіпті бұрынғы көрсеткіштерінен асып тұсті. Бүгінгі күнде «Шымкентмай» АҚ Қазақстан

Республикасының аумагындағы май саласының ең ірі өкілдерінің бірі болып табылады. Кәсіпорын қалдықсыз технология бойынша жұмыс істейді. «Шымкентмай» АҚ өндірістік қызметінің негізгі түрлері болып табылатындар: өсімдік майлары мен күнжара өндіру, және ақ кір сабын шыгару. Жүздеген мың қазақстандықтар «Шымкентмай» өнімдерін бағалап, тұрақты сатып алады.



шымкентмау

шымкентмау

шымкентмау





ӨСІМДІК МАЙЫ



ЕСІМДІК МАЙЫ





Өсімдік майының пайдасы туралы

Адамдардың көпшілігі өсімдік майлары азага пайдалы екенін біледі, бірақ оны түсіндіруде біршама қиналады. «Шымкентмай» АҚ қызметкерлері май туралы бәрін біледі және осы ақпараттен бөлісуге дайын. Өсімдік майларының жсануарлар майларынан ең басты артықшылығы, өсімдік майының құрамына кіретін май қышқылдары аззамен оңай сіңірледі және оларды тартып, қан тамырларының қабыргаларына шыгарылмайды. Күнбагыс майының сіңімділігі 95-98% құрайды. Күнбагыс майын жеткілікті пайдалану атеросклероз және онымен байланысты аурулардың алдын алуда маңызды. Майдың пайдалы заттары холестерин алмасуын қалыпта келтіреді. Өсімдік майлары энергия

ны көп қажет ететін өнімдер және линол қышқылының (Е витамині) және Е дәруменінің негізгі көздері болып келеді. Е дәрумені-маңызды антиоксидант, жүрекқан тамырлары ауруларынан қоргайды, иммундық жүйені қолдайды, қартаю мен атеросклерозга кедергі жасайды, жыныстық және басқа эндокриндік бездердің функциясына, бұлышқеттің қызыметіне әсер етеді, майларды сіңіруге көмектеседі. Өсімдік майлары жогары дәмді қасиеттерге ие. Олар тамаққа тікелей, сондай-ақ, көкөніс және балық консервілерін, маргариндерді, майонездерді, кондитерлік өнімдерді, салаттарды және басқа да көптеген тағамдарды дайындау кезінде пайдаланылады.

«Шымкентмай» АҚ тазартылған иіссізденірілген және иіссіздендірілмеген майлары тұтынушылардың ең талғампаз талапта-

рына жауап беретін қасиеттерге ие.

«Доня» сауда белгісімен шыгарылатын мақта, күнбагыс, мақсары майлары табиги тұсті, іісі жоқ, табиги дәрумендер мен амин қышқылдарына бай, табиги көп қаныққан және көп қанықлаған заттардың тұмас кешенімен өнімдерді байытуға мүмкіндік береді. «Шымкентмай» АҚ май өндіру кезінде қолданылатын технологиялары мен жабдықтары біздің өніміздің барлық пайдалы дәрумендері мен сапасын барынша ұқыпты сақтауға мүмкіндік береді.



Біздің өнімді өндіру кезінде пайдаланылатын шикізат мынадай сипаттамаларды иеленеді:

- Қазақстанның экологиялық таза май бектеріндегі аудандарында өседі
- генетикалық түрлендірілмеген және арнағы манипуляциялардың көмегімен өзгертілмеген
- зауытта арнағы жоғары технологиялық жабдықтарды қабылдау кезінде қатаң бақылаудан өтеді



Біз май өндіру кезінде узілді-кесілді **ПАЙДАЛАНБАЙМЫЗ:**

- біздің өнімдерді сақтау мерзімін ұзартуга қабілетті технологиялар мен қосымша заттар немесе қоспаларды
- май құрамына жасанды түрде енгізілетін, оның химиялық құрамы мен биологиялық әсерін өзгерте алтын қосымша дәрумендерді







Мақта майы

Мақта майының артықшылықтары кулинарияда кеңінен танымал. Қыздырылған мақта майына тез түсірілген өнімдер қытырлақ қуырылған сыртқы қабыққа ие болады. Ұстық май бірден олардың бетін ішке енбей қармайды, сондықтан тагамдар жұмсақ піседі. Қуыру, бұқтыру және фритюр үшін өте тамаша.

Мақта тұқымының майындағы қанықпазан май қышқылдарының жоғары пайыздық мөлшері (40%-дан астам) оның дерматологиядагы ерекше құндылығын түсіндіреді. Қанықпазан май қышқылдары тері жасушаларының алмасу процестерінде маңызды рөл атқарады, оның құрылымын жақсартып және қорғау қызметін арттырады.



**Мақта майының өндірістік сұрыптары
құрамындағы май-қышқыл туралы мәліметтер**



МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ			МАЙ ҚЫШҚЫЛЫНЫҢ САЛМАҚТЫҚ УЛЕСІ (% МАЙ ҚЫШҚЫЛЫ ЖИЫНЫНА)
ҚАНЫҒУ ДӘРЕЖЕСІ	ТРИВИАЛЬДЫ НОМЕНКЛАТУРА БОЙЫНША ҚЫШҚЫЛДЫҢ АТАУЫ	ҚЫШҚЫЛДЫҢ ШАРТТЫ БЕЛГІСІ	
Қаныққан	Каприн Лаурин Миристин Пальмитин Стеарин Арахин	$C_{10:0}$ $C_{12:0}$ $C_{14:0}$ $C_{16:0}$ $C_{18:0}$ $C_{20:0}$	0,03 0,09 0,5-1,5 17,9-22,5 1,6-4,9 1,1-1,2
Қанықпаған	Пальмитоолеин Олиеин Линол	$C_{16:1}$ $C_{18:1}$ $C_{18:2}$	0,8-1,4 16,6-26,6 45,0-59,4





5,0 л

Тазартылған иіссіздендерілген

3,0 л



1,0 л



5,0 л



3,0 л



1,0 л

Тазартылған иіссіздендерілмеген

ДМГЗИ деректері бойынша мақта майының жалпы сипаттамасы

КӨРСЕТКІШ АТАУЫ	СИПАТТАМАСЫ
Тығыздығы (20°C кезінде), г/см ³	0,923-0,931
Тұтқырлығы, (20°C кезінде) спз	67,2-67,5
Қату температуры, 0°C	(+5)÷(-6)
Токоферолдар мөлшері (Е дәрумені), мг %	81÷160
Сквален мөлшері, %	0,0012÷0,0040
Стерол мөлшері, %	0,26-0,57
Каротиноид мөлшері, %	(0,42-0,47)*10 ⁻⁴
Натив госсипол мөлшері, %	0,08-2,27
Госсипол және оның өндірістік мөлшері, %	0,12-2,55







Күнбагыс майы

Күнбагыс майы – өсімдік майының ең жақсы түрлерінің бірі. Оның қату температурасы төменжсәне құрамында денсаулыққа пайдалы көп қанықлаган май қышқылдарының жоғары пайзызы бар.

Оны тазартылған иессіздендірлген және тазартылмаган күнбагыс майлары деп бөледі, олардың әрқайсысының өзіндік ерекшеліктері бар.

Тазартылған күнбагыс майы – мөлдір, алтын немесе ашық сары түсті, сақтау кезінде тұнба түспейді. Ашықтық үшін міндетті түрде женіл винтилизация жүргізіледі.



Тазартылмаган күнбагыс майының түсі қоңырлау және қанықкан ісі болады. Күнбагыс майында олеин қышқылның құрамы 15-тен 65%-га дейін, линол қышқылы - 20-дан 75%-га дейін (жисі, 45-60% шегінде) ауытқуы мүмкін.



Құнбагыс майының майлы-қышқылды құрамы туралы мәліметтер



МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ			МАЙ ҚЫШҚЫЛЫНЫҢ САЛМАҚТЫҚ УЛЕСІ (% МАЙ ҚЫШҚЫЛЫ ЖИҮНІНА)
ҚАНЫГУ ДƏРЕЖЕСІ	ТРИВИАЛЬДЫ НОМЕНКЛАТУРА БОЙЫНША ҚЫШҚЫЛДЫҢ АТАУЫ	ҚЫШҚЫЛДЫҢ ШАРТТЫ БЕЛГІСІ	
Қаныққан	Пальмитин Стеарин Арахин Беген	$C_{16:0}$ $C_{18:0}$ $C_{20:0}$ $C_{22:0}$	3,0-10,0 1,0-10,0 1,5-ке дейін 1,5-ке дейін
Қанықпаған	Олиеин Линол	$C_{18:1}$ $C_{18:2}$	14,0-35,0 50,0-75,0



5,0 л

Тазартылған иіссіздендерілген

3,0 л



1,0 л



5,0 л



3,0 л



1,0 л

Тазартылған иіссіздендерілмеген

ДМГЗИ деректері бойынша күнбагыс майының жалпы сипаттамасы

КӨРСЕТКІШ АТАУЫ	СИПАТТАМАСЫ
Тығыздығы (20°C кезінде), г/см ³	0,917-0,920
Тұтқырлығы, (20°C кезінде) спз	54,9-55,0
Қату температурасы, 0°C	(-16)÷(-19)
Токоферолдар мөлшері (Е дәрумені), мг %	42-116
Сквален мөлшері, %	0,002+0,008
Стерол мөлшері, %	0,25-0,53
Каротиноид мөлшері, %	(0,42-0,47)*10 ⁻⁴





СІЗДІН
ТАҒАМДАРЫНЫЗДАҒЫ
ҚАНЫҚ ДӘМНІҢ
БӨЛШЕГІ





«Премиум» маркалы тазартылған иіссіздендірілген күнбагыс майы.

Технологиялық тазартудың барлық кезеңдерінен өткен «Южанка» майының құрамында қаныққан және қанықпаган май қышқылдары бар, олар шын мәнісінде D дәрумені, сондай-ақ E және A дәрумендері болып табылады.



«Южанка» майы әртүрлі дайындалар үшін, етті, балықты, кекөністерді қуыру және бұқтыру үшін, фритюрлер мен маринадтар үшін, салаттарды араластыру үшін, сондай-ақ балаларға арналған тәгамдар мен емдемдік (диеталық) тәгамдарды әзірлеу үшін керемет сай келеді. Күймейді, көбіктенбейді, канцерогендер қалыптастырмайды. «Южанка» күнбагыс майы – Сіздің тәгамдарының айқын дәмінің бір бөлшегі!





Күнбагыс майының майлы-қышқылды құрамы туралы мәліметтер

МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ			МАЙ ҚЫШҚЫЛЫНЫҢ САЛМАҚТАҚ ҮЛЕСІ (% МАЙ ҚЫШҚЫЛЫ ЖИЫНЫНА)
ҚАНЫҒУ ДӘРЕЖЕСІ	ТРИВИАЛЬДЫ НОМЕНКЛАТУРА БОЙЫНША ҚЫШҚЫЛДЫҢ АТАУЫ	ҚЫШҚЫЛДЫҢ ШАРТТЫ БЕЛГІСІ	
Қаныққан	Пальмитин Стеарин Арахин Беген	$C_{16:0}$ $C_{18:0}$ $C_{20:0}$ $C_{22:0}$	3,0-10,0 1,0-10,0 1,5-ке дейін 1,5-ке дейін
Қанықпаған	Олиеин Линол	$C_{18:1}$ $C_{18:2}$	14,0-35,0 50,0-75,0



5,0 л



3,0 л



1,7 л

Тазартылған иіссіздендірілген

АҚ СТ 00393301-005-2009

Маркасы: Премиум «Южанка»

ПЭТ-күтү

Қаптама: гофрокороб

Қаптамада құтылар саны

1,7 л	3 л	5 л
9 дана	4 дана	3 дана

100 г өнімнің тағамдық құндылығы: майлар – 99,9 г

100 г өнімнің қуаттылық құндылығы: 899 ккал

кДж - 3763,9

Жарамдылық мерзімі: 12 ай

ДМГЗИ деректері бойынша күнбагыс майының жалпы сипаттамасы

КӨРСЕТКІШ АТАУЫ	СИПАТТАМАСЫ
Тығыздығы (20°C кезінде) г/см3	0,917-0,920
Тұтқырлығы, (20°C кезінде) спз	54,9-55,0
Қату температуры, 0°C	(-16)÷(-19)
Токоферолдар мөлшері (Е дәрумені), мг %	42-116
Сквален мөлшері, %	0,002+0,008
Стерол мөлшері, %	0,25-0,53
Каротиноид мөлшері, %	(0,42-0,47)*10 ⁻⁴



SAFFI – sulýlyqty
ishtei qolda





Мақсары майы аспаздармен өте жақсы бағаланады:

Біріншіден, оның құрамында көптеген басқа өсімдік майларына қараганда, артық қанық-паган май қышқылдары бар, екіншіден, түтін тұзудің өте жогары температурасына ие болады, әсіресе, фритюрде өнімдерді қуыру үшін жақсы, ал үшіншіден, мақсары майы тіпті өте қатты салқындағанда да қатырмайды, яғни, сұқтап берілетін салаттарға қосуда таптырмайтын өнім. Ол адам ағасына оңай сінетін диеталық майларға жатады, оны А және В тобының дәрүмендерімен қамтамасыз етеді. Салауатты тамақтануға үмтілілатын тұтынушылар үшін арналған.



Мақсары майы құрамындағы май қышқылдарының негізгі белігін құрайтын линол қышқылы алмастырылмайтынга жатады, яғни адам ағасында синтезделуі мүмкін емес.

Ол тері мен басқа да органдардың өсуі мен молығуына, қызмет етуі үшін айрықша қажет. Сондай-ақ, адамның денсаулығына май қышқылдарының пайдалы әсері де қызыгушылық түдіріады. Олардың әлеуетті терапиялық қасиеттері антиканцерогенді, антиотеросклерозға қарсы әсер ету, дene салмагының әлсіз үлгаюында өсуді белсендіру болып табылады.

Мақсары майы линол қышқылын (conjugated linoleic fatty acids – CLA) өндіру үшін табиги шикізат болып табылады. Зат алмасуды тездедеті, жету қын жерлерде майлардың ыдырауына ықпал етеді.



Мақсары майының майлышқылдық құрамы туралы мәліметтер



МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫ			МАЙ ҚЫШҚЫЛЫНЫҢ САЛМАҚТЫҚ ҮЛЕСІ (% МАЙ ҚЫШҚЫЛЫ ЖИЫНЫНА)
ҚАНЫҒУ ДӘРЕЖЕСІ	ТРИВИАЛЬДЫ НОМЕНКЛАТУРА БОЙЫНША ҚЫШҚЫЛДЫҢ АТАУЫ	ҚЫШҚЫЛДЫҢ ШАРТТЫ БЕЛГІСІ	
Қаныққан	Пальмитин Стеарин Арахин Беген	$C_{16:0}$ $C_{18:0}$ $C_{20:0}$ $C_{22:0}$	4-7 1,0-2,5 1,5-ке дейін 1,5-ке дейін
Қанықпаған	Олиеин Линол	$C_{18:1}$ $C_{18:2}$	12,0-16,0 75,0-79,0





0,5 л



0,25 л

Тазартылған иіссіздендерілген

ДМГЗИ деректері бойынша мақсары майының жалпы сипаттамасы

КӨРСЕТКІШ АТАУЫ	СИПАТТАМАСЫ
Тығыздығы (20°C кезінде) г/см3	0,913-0,930
Тұтқырлығы, (20°C кезінде) спз	54,7-77,8
Қату температурасы, 0°C	(-13)÷(-20)
Токоферолдар мөлшері (Е дәрумені), мг %	
Альфа-токоферол	230-660
Бетта-токоферол	0-20
Ү-токоферол	0-15





МАЙОНЕЗ



МАЙОНЕЗ



«Игра вкуса» майонезі – бұл жоғары биологиялық және физиологиялық құндылығы бар өнім. Майонездің басты компоненті болып өсімдік майы, сондай-ақ сүт ақуыздары, жұмыртқа ұнтағы, тұрақтандырыштар, сірке қышқылы табылады.

«Игра вкуса» майонезінің ерекшелігі болып тазартылған іссіздендірілген мақта майы табылады. Мақта майының құрамында көп мөлшерде болатын және ішек қабыргаларына зиянды холестериннің сіңіүін азайтатын фитостеролдардың арқасында «зиянды» холестериннің шогырлануы азаяды, сондай-ақ тері жасушаларының алмасу үдерістеріне қатысын, олардың құрылымын жақсартып, қорғаныс атқарылдарын



арпттыратын қаныққан май қышқылдарының пайыздық мөлшері май құрамында үлгаяды.

Сізге швейцариялық технология бойынша жоғары сапалы ингредиенттен әзірленген «Игра вкуса» майонезінің Классикалық майонез 57% және Маэстро майонезі 67% түрлерін ұсынамыз. Салаттар мен көжелер, сондай-ақ балық пен ет үшін керемет сайделеді.

«Игра вкуса» майонезі Сіздің тағамдарыңыздың дәмін айтарлықтай байытады және үйреншікті тағамдарга қайталаңбас жаңа реңк береді.

Құрамында ГТА, бояғыштар, крахмал, консерваннтар мен хошиіскендіргіштер жоқ.



Классикалық майонезі «Игра вкуса» – 57%



Маэстро майонезі «Игра вкуса» – 67%



Қуаттылық құндылығы мен сақтау мерзімдері кестеде көрсетілген:

АТАУЫ	КЛАССИКАЛЫҚ МАЙОНЕЗ – 57%	МАЭСТРО МАЙОНЕЗІ – 67%
Майлар	56,54	66,49
Ақуыздар	2,23	3,2
Көмірсулар	2,87	2,43
100 г өнімнің қуаттылық құндылығы, ккал	534,08	623,33
Сақтау мерзімдері	+14 – (+18) °C – 75 тәулік 0 – (+14) °C – 150 тәулік	





КҮНЖАРА





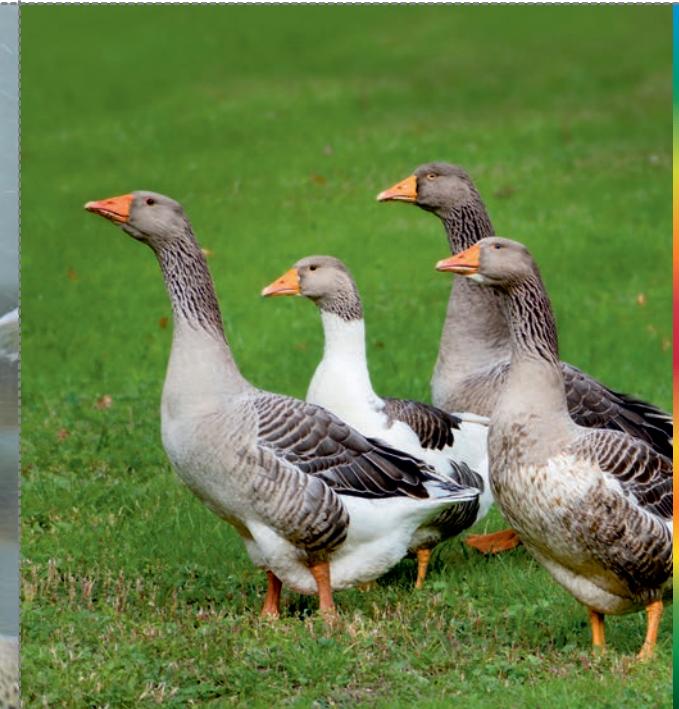
Мал азығы өнімдері

«Шымкентмай» АҚ қызметтінің негізгі бағыттарының бірі - мал шаруашылығы өнімдерін өндіру болып табылады. Қазақстанда мал шаруашылығы ел экономикасын дамытудағы маңызды компонент болып табылатын осындағы өндірістің рөлін асыра бағалау қыны. Малдың жогары өнімділігіне қол жеткізу тек теңдестірілген азықтанудыру кезінде ғана мүмкін болады. Күнжарада азықтанудыру үшін барлық қажетті компоненттер бар. Қайта өңделетін майлы дақылдардың түріне байланысты мақта, күнбагыс, мақсары, соя, рапс күнжарасы деп ажыратылады.

Күнжаралардың сапалық көрсеткіштері



КӨРСЕТКІШТЕР АТАУЫ	МАҚТА тостирленген	КҮНБАҒЫС тостирленген	МАҚСАРЫ тостирленген	СОЯ тостирленген	РАПС (қышабастан шығарылған) тостирленген
Абсолютті құргақ затқа қайта есептегенде шикі майдың салмақтық үлесі, % артық емес	1	1	1	1	1
Абсолютті құргақ затқа қайта есептегенде шикі протеиннің салмақтық үлесі, % артық емес	36,0-44	30,0	18,0	45,0	37,0
Абсолютті құргақ затқа қайта есептегенде талшықтың салмақтық үлесі, % артық емес	25,0	27,0	36,0	7,0	16,0
Абсолютті құргақ затқа қайта есептегенде, 10% түз қышқылында ерімейтін күл	1,0	1,5	3,0	1,5	1,5
Жалпы энергетикалық қоректену (азықтық бірліктер)	0,93-1,07	0,924	0,750	1,18	1,06
Ұлғалдың, және ұшпа заттардың салмақтық үлесі %	9-11	9-11	9-11	8,5-10	8-12
MEMCT/TШ	СТ АО 00393301-007-2009	СТ АО 00393301-008-2009	СТ АО 00393301-003-2010	MEMCT 12220-96	MEMCT 30257-95



Мақта күнжарасы

Мақта күнжарасы – қоза тұқымдарын қайта өндірудегі жанама өнімі. Мақта құндылығы арттырылған күнжара – тек құрама жем өндірісі кезінде пайдаланылатын құнды тағам қоспасы болып табылмайды, ол сонымен қатар жануарлар бордақылауында дербес тағам өнімі болып келеді.

Мақта күнжарасының құрамында жануарлар майының айтарлықтай мөлшерінің (40% жогары), В тобы дәрүмендерінің бар болуы оның ерекше жемшөптік құндылығын қамтамасыз етеді, ол төлге жем беру кезінде айрықша құнды болып келеді.



Сонымен қатар, мақта күнжарасының протеиндері және оның жасушалары ірі қара малдың асқазан-ішек жолының жұмысына өте жақсы әсер тигізеді және азықтанудырудың ең қысқа мерзімдерін қамтамасыз етеді.





Күнбагыс күнжарасы

Күнбагыс күнжарасының жемдік құндылығы айрықша жоғары, өйткені оның протеині тауық жұмыртқасының протеиніне жақын, ал оның су және май еритін В тобының дәруменімен, токоферолмен және аскорбин қышқылымен қанықтығы оны жануарлар рационының амин қышқылдарымен байту үшін таптырмайтын етеді. Қабығын бөлмей күнбагыстан алынған күнжара, әсіресе сауын сиырларды азықтандыру үшін тиімділігі мол, өйткені оны қолдану кезінде сауу жоғарылайды және сүттің майлылығы артады.





Мақсары күнжарасы

Мақсары күнжарасы – өзінің сипаттамалары бойынша күнбагыс, рапс күнжарасынан кем тұспейтін тамаша азық қоспасы. Құрамында көптеген шикі талшықтар бар және кальций, фосфор мен темірдің керемет көзі болып табылады. Мақсары күнжарасы соя немесе күнбагыс күнжарасынан гөрі аминқышқыл құрамы бойынша аз қоректік болып табылады, бірақ майлы қышқыл құрамы бойынша ол соя күнжарасынан 1%-га дейін асып түседі. Мақсары күнжарасында көп мөлшерде болатын өзектер жануарлардың асқазан-ішек жолдарын жақсы тазартады, алмасу процестерінің бұзылу себебін жояды.





Соя күнжарасы

Күнжаралардың тағамдық және азықтық қасиеті негізінен олардың құрамында ақуыздар (протеиндер) болуымен анықталады. Өсімдік ақуыздары жануардың ағзасына қажетті алмастырылмайтын аминқышқылдардың жеткізуілері болып табылады. Соя күнжарасының құрамында концентрацияланған түрдегі амин қышқылдарының жақсы теңдестірілген қоспасы бар. Соя шротындағы шикі протеиннің мөлшері 45%, ал жалпы энергетикалық қоректілігі 1,18 азықтық бірліктен кем емес. Бұл факторлар соя күнжарасын жемінің ең қолайлы ингредиенті ретінде жогарылатады.





Мақта дәндерінің қауызы

Мақта дәндерінің қауызы, мақта тұқымдарын қайта өндерудің өнімі болып табылады, мал шаруашылығында және құс шаруашылығында жепшөп ретінде пайдаланылады. Сондай-ақ, ол тіс жағдайын жақсартатын ксилиит алу үшін тамаша шикізат болып табылады, сондықтан кейбір тіс насталары мен сагыздардың құрамына кіреді.





Rapс күнжарасы

Тостирленген rapс күнжарасы жоғары каналы азықтық ақуыздың (37-43% құнды ақуызга дейін) құнды қуат көзі болып табылады, аминқышқылдар бойынша жақсы теңдестірілген, және жоғары жалпы қоректену мен қорыту қабілетіне ие болады. Аминқышқылдар деңгейі бойынша, ең біріншіден алмастырылмайтын rapс тұқымдары сояға жақындаиды. Rapс ақуызының биологиялық құндылығы 86% құрайды. Rapс күнжарасы протеиннің және күкірт құрайтын аминқышқылдардың жоғары құрамына байланысты аминқышқылдар мен қызметтік белгілеуі бойынша жемешөп өндірісінде сәтті түрде пайдаланады.



Rapс күнжарасы энергетикалық құндылығы бойынша (10,4 МДж алмасу энергиясы) күнбагыстықінен кем емес (10,6 МДж сәйкесінше). Кальций, фосфор, магний, мыс және марганец құрамы бойынша рапстік күнжара мен күнжара сөздан асып түседі. Олардагы кальцийдің қолжетімділігі 68%, фосфор - 75%, магний - 62%, марганец - 54%, мыс - 74%, цинк - 44% құрайды. Rapс күнжарасы құрамында холин, ниацин, рибофлавин, фолиј қышқылы мен тиаминнің едәуір бөлігі бар.



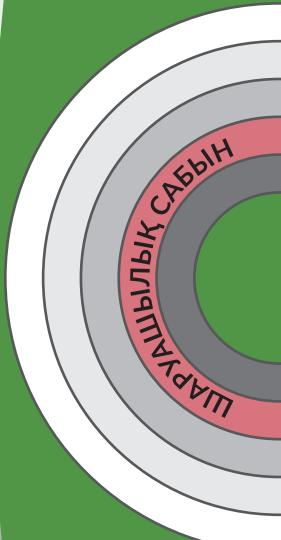


ШАРУАШЫЛЫҚ
САБЫН



ХОЗЯЙКА

FRESHKO





«Шымкентмай» АҚ табиги шикізаттан – өз өндірісінің өсімдік майларынан жасалған шаруашылық сабын өндіруші болып табылады. Көптеген адамдар шаруашылық сабын – бұл өткеннің сарқыншагы деп ойлайды, алайда нағыз үй иесі шаруашылық сабынның артықшылығы неде екенін жақсы түсінеді. Сондықтан да, ол осы күнге дейін жоғары сұранысқа ие болып отыр.

Балалық шақтан бері таныс және үйренешікті кір сабынның көптеген пайдалы қасиеттері бар және тек тұрмыста гана емес, косметологиялық мақсаттарға да, минни емдеу үшін де пайдалануга болады.





Табиги шикізаттан жасалған шаруашылық сабынның қасиеттері:

- Біріншіден, бұл табиги және экологиялық таза өнім.

Қатты шаруашылық сабындар майлардың қышқылдардың нағарий түздары болып табылады және өсімдік майларынан, сондай-ақ қолдану кезінде олардың тұтынуышылық қасиеттерін жақсартатын жоғары сапалы арнайы қоспалардан дайындалады.

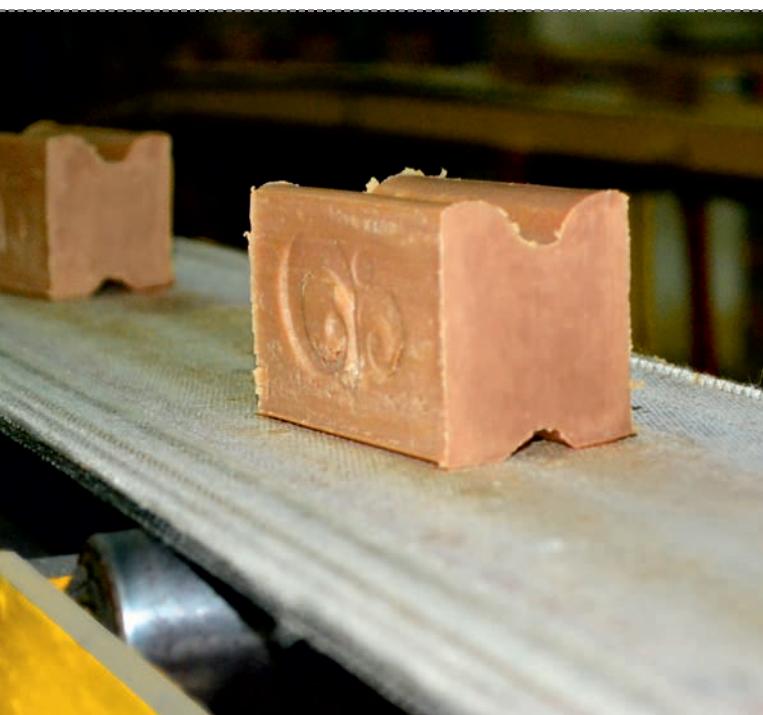
- Екіншіден, шаруашылық сабында сілтілі теңгерім бар (pH 11-12), соның арқасында тіпті қатты ластануды жоюға қабілетті. Суық және деыстық суда жууға болады.

Жұннен жасалған бұйымдарды шаруашылық сабынмен жуу өте пайдалы, олар жұмсақ, әрі үлпілдек болады.

- Үшіншіден, шаруашылық сабынның бактерияга қарсы қасиеті бар екені дәлелденген. Ол медицинада антисептик ретінде қолданылады және өндірістік үй-жайларды жинау кезінде ерекше пайдалы.

- Төртіншіден, сабын адам үшін мұлдем зиянсыз, себебі құрамында тек табиги компоненттер бар. Ол гипоаллергенді (*тіпті кішкентай* балалардың заттарын жууга болады) және теріге тітіркендіргіш әсер етпейді.





СИПАТТАМАЛАРЫ	ШАУРАШЫЛЫҚ САБЫН	СИНТЕТИКАЛЫҚ ЖУҒЫШ ЗАТ
<p>Бетіне ластануының қайта шөгуіне кедергі жасау</p> <p>Жуғыш әсері</p>	<p>Жоғары тұрақтандыру әсері</p> <p>Сабын құрамы көбінесе жуғыш заттарды қамтиды</p>	<p>Жуғыш ерітіндіде ластануды ұстап түрга біршама әлсіз қабілеті. Ластанудың ұсақ бөлшектері тазартылатын бетке қайта отырғызылады және маталар бірнеше рет жуылғаннан кейін сүр реңк алады</p>
		<p>Таза түрдегі синтетикалық жуғыш заттардың жоғары жуу қабілеті жоқ, соның салдарынан оларды қоспалармен: бейтарап және сілтілі тұздармен, ағартқыштармен, көбік тұрақтандырғыштарымен және т. б. қоспаларда қолданады</p>

Май қышқылдарының құрамына байланысты «Шымкентмай» АҚ шаруашылық сабыны ұш санатты болады:

I (72%), және II (70%), III(65%)

Шаруашылық сабынның түсі құрамына байланысты ашық-қоңырдан (сүтпен кофениң түсі) қара-қоңыр дерлік қара қоңырга дейін өзгеруі мүмкін.



**ХОШ ИІСТІ ҮДЕРІС,
ЖЫЛТЫР НӘТИЖЕ**

Отбасы үшін табиғи өнімді таңдаңыз



ЭКОЛОГИЯЛЫҚ



КОКОС МАЙЫ ҚОСЫЛҒАН



ӘМБЕБАПТЫҚ





«FRESHKO» кокос кір сабыны, 200 г, 72% майлышы

Сабын қайнатудағы рецептерімізде біз кокос майын пайдалану арқылы табиги және экологиялық өнімді – КОКОС МАЙЫ ҚОСЫЛҒАН «FRESHKO» КІР САБЫНЫН өндіре бастадық.

«FRESHKO» кір сабыны әмбебап. Оны денені, кір күйдерді, жемістерді, көкөністерді және ыдыс-аяқты жуу үшін пайдалануга болады. Кермек сұда кокос майы жақсы көбіктенеді және кірленген күйдерді жақсы тазартады. Кәдімгі кір сабынмен салыстырганда «FRESHKO» кокос кір сабының балғындағы шош хош ісі бар, жасымды ісі бар бұл сабын молынан көбіктенеді және айтарлықтай қатты, микробтарға және бактерияларға



қарсы жақсы әрекет етеді, тіпті тұзды және кермек суларда өте жогары жұгыш қабілетті қамтамасыз етеді, теріні керемет нәрлендіреді және ылғалданырады, ұсақ жарапарды және терінің жарылуын көтіреді.

«FRESHKO» кір сабыны ғана 20%-ға кокос майынан тұрады, ол Сіздің теріңізді тазартады және нәрлендіреді. Және жұмсақ әрі тітіркенбейтіндей әрекет етеді, терінің қорғаныс қабатын зақымдамайды және кәдімгі сабынга қараганда теріні құргатпайды. Бейтарап ісі бар және сезімтал терінің барлық типтері үшін сай келеді.

Сабынның құрамы:

20% кокос майының май қышқылдарының натрий тұздары, табиги майлар мен тоңмайлардың май қышқылдарының натрий тұздары, глицерин, су, натрий гидроксиді. ГТА-сыз.

72%-қ қатты кокос кір сабыны МЕМСТ 30266-95 талаптарына сай келуі тиіс.
МЕМСТ бойынша I топқа жатады және МЕМСТте көрсетілген талаптарға сәйкес жасалады.

Қатты кокос кір сабынының органолептикалық көрсеткіштері



КӨРСЕТКІШТІҢ АТАУЫ	СИПАТТАМАСЫ
Сыртқы түрі	Тікбұрышты пішінді кесектер. Мөртабаны нақты. <i>Рұқсат етілмейді:</i> деформациялар, жарықтар, бөгде қатты қоспалар. <i>Рұқсат етіледі:</i> мәрмәр тәрізді құрылым, ыдысқа автоматтармен салған кезде сабын кесегінің бүйіржақ қырында автоматтың сорғыштарының іздерінің болуы (сабын кесегінің екі жағынан аспауы тиіс); сабын қарнағын кескен кезде сабынның бүйіржақтарында қалыптасатын болмашы кедірбұдырлардың болуы; қанталған сабынның беткі қабатында сабынға тән емес сипаттағы және оңай кетірілетін ластанулардың болуы.
Консистенциясы	Сабын ұстағанда қатты.
Түсі	Ақ түстен сарғыш түске дейін.
Иісі	Сабынға тән иіс, кокосқа тән иіс. Органикалық заттардың ыдырау өнімдерінің, ашыған майлардың, балықтың иісі және өзге жағымсыз иістер болмауы тиіс.

Ескерте:

Тазарту үшін қосымша ұдерістер (тұздау, агарту және т.б.) жүргізіледі.

Қатты кокос кір сабының физикалық-химиялық көрсеткіштері



КӨРСЕТКІШТІҢ АТАУЫ	I ТОПТЫ САБЫНҒА АРНАЛҒАН НОРМА
Сапалық саны (100 г кесектің номиналды салмағына есептеген кезде май қышқылдарының салмағы), г, кем емес	70,5
Бос улы сілтінің салмақтық үлесі, кесектің номиналды салмағына шаққандағы %, аспайды	0,15
Бос көмірқышқыл соданың салмақтық үлесі, кесектің номиналды салмағына шаққандағы %, аспайды	1,0
Сабыннан бөлініп шыққан май қышқылдарының қату температурасы (титр), °C	36-42





Қолданылатын май шикізатының негізінде қатты кокос майының классикалық рецептурасы

МАЙ ШИКІЗАТЫНЫҢ АТАУЫ	1 ТОННА САБЫНҒА ШАҚҚАНДА ШИКІЗАТТЫҢ ЖҰМСАЛУЫ, КГ	
	%	КГ/ТН
ДМҚ	5	36,94
Пальмалық стеарин	20	153,7
Саломас	40	314,78
Кокос майы	20	155,28
Пальма майы	15	117,51
БАРЛЫҒЫ	100	778,21



Ескерте:

Дәстүрлі шикізатқа қойылатын талаптарға сәйкес келген жағдайдың басқа май шикізатын, май қалдықтарын белгіленген тәртіпте енгізуге рұқсат етіледі.

Ресей





Дистрибуция

Жоғары бәсекелестіктің қазіргі заманы жағдайында өнімді өндіру ғана емес, сонымен қатар, өз тауарларын тарату, оны соңғы салып алушыга жеткізу маңызды, өйткені сауда ұсыныстары аумағы арасында, бәсекелестік ортада тиімді айқындала, өз тауарларын лайықты көрсете білу қажет.

«Шымкентмай» АҚ Қазақстанның тамақ өнеркәсібінің ірі экспорттаушы кәсіпорындарының бірі болып табылады. Өнімді экспорттың жеткізу: Ресей, Өзбекстан, Қыргызстан, Тәжікстан елдеріне жүзеге асырылады.

«Шымкентмай» АҚ тек өндіруші ғана емес, сонымен бірге өз өнімдерін таратушы болып табылады. Қазіргі уақытта компания өз өнімдерін Қазақстанның, ең тығыз қоныстанған өнірлерінде, Республика халқының, 25%-дан астамы тұратын Оңтүстік Қазақстан облысы, Алматы және Алматы облысына белсенді түрде таратып келеді.

Алматы қаласы мен Алматы облысында 4 сауда өкілі және «Шымкентмай» АҚ 4 автокөлігі жұмыс істейді. Оңтүстік Қазақстан облысында 10 сауда өкілі мен 10 автокөлік қызмет көрсетеді.

«Шымкентмай» АҚ компаниясының жоспарында – Қазақстаниң астанасы – Нұр-Сұлтан қаласында өз өкілдігін ашу. «Шымкентмай» АҚ өнімдерін белсенді сату өте табысты және оңай өтеді, себебі өнім сапасы сатушыларға біздің тауарға деген сұранысқа сенімді болуга мүмкіндік береді.

Егер сіздің аймагыңызда «Шымкентмай» өнімі болмаса, онда бұл тек уақыт мәселесі. Ал егер Сізде табысыңызды арттыра отырып, бізben жұмыс істеуге деген ықылас пен мүмкіндік болса, Сіздердің ұсыныстарыңызды асыга күтеміз!





Келісімшарт өндірісі

Табысын арттырғысы келетіндер үшін тартымды ұсыныс

«Шымкентмай» АҚ Орталық және Орта Азия аумағында майлар дақылдар тұқымдарын өңдеу саласында көшбасшы бола отырып, бірқатар ірі көтерме және логистикалық орталықтар өкілдерімен ұзақ мерзімді және тұрақты әріптестік қарымқатынас орнатты. Біздің компанияның әлеуеті жоғарыда көрсетілген аумақтардағы сауда, айналым және логистика ерекшеліктерін егжей-тегжейлі білуоді қамтиды.

Мұның бәрі бізге өсімдік майының басқа сауда маркасындағы өнімдерін шыгаруға батыл мүмкіндік береді.

Аутсорсинг немесе қайта тапсырыс деп аталағын кәсіпкерлер арасында жыл сайын танымалдыққа ие болып келеді. Эрине! Қызметкерлерді іріктеу және оқыту, өндірістік үй – жайларды жалға алу немесе салу, технология мен бизнес-үдерістерді игеру не үшін керек, егер осының бәрін кәсіпқорларға сеніп тапсыруға болатын болса?

Егер Сіздің өсімдік майын өндіруге негізделген бизнес-жоспарларыңыз болса, біз сізге көмектесе аламыз, біз келісімшарт бойынша жұмыс істеуге әрқашан дайынбыз.

Егер Сізде күмән болса, онда шарт жасасар алдында біз тараптардың жауапкершілік аймагын нақты ажыратып, барлығын құжат түрінде растаймыз.

Қашықтагы табысты өндірістің мысалы ретінде азық-түлік өнімдерінің әлемге әйгілі брендтерін шыгаратын Unilever пен Kroft Foods компанияларын келтіреміз – олар қазір тек дизайнга және маркетингтік стратегияга шоғырланған, олар өндірістің өзін Оңтүстік-Шығыс Азия елдерінің фабрикаларына аутсорсингке жіберді. Аутсорсинг Сізге жаңа мүмкіндіктер ашады, ал «Шымкентмай» Сізге кепілдік береді!

Бізben хабарласыңыз, біз өзара тиімді ынтымақтастыққа әрқашан дайынбыз!

Біздің байланыс:

Тел.: +7 (7252) 53 83 25

Fax: + 7 (7252) 53 83 84

E-mail: shymkentmay@donya.kz

«Шымкентмай» АҚ
Шымкент қ., Есіл к-сі, Құрылыш 1
тел.: +7 (7252) 53 80 21
e-mail: shymkentmay@donya.kz
www.donya.kz

Алматы қаласындағы өкілдік
Ұялы тел: ..: +7 701 783 5312