

Қымыз – ұлттық сусынын Қазақстан нарығында ДАМУ

Қымыз — жылқы сүтінен алынатын кышқыл сүт өнімі [1].

«Ұлт тәрбиесінің бір ұшы оның ұлттық тамағында. «Егер ұлттың өзінің тарихи тағамы жоғалатын болса, ол ұлт ауруға ұшырайды» деп Әл-Фараби бабамыздың өзі айтып кеткен екен. Осыны 18 ғасырда Францияның генетиктері де дәлелдеген [2].

Қазақстанда қымыз өндірісін дамытудың әлеуметтік мәні зор:

- Қымыз – қазақтың дәстүрлі сусыны, ол дертке шипа, денеге күш береді. Ұлы ақын Жамбыл Жабаев: «Үйірілген сары алтындай сары қымыз, ауруға-ем, сауға –қуат, дәрі қымыз» деген.
- Қазақстанның қымызы нарықта бәсекеге қабілетті: шығарылған қымыздың сапасы жоғары әрі дәмді болуына жайлы климат пен табиғат, тарихи қалыптасқан қымыз жасау тәжірибесі ықпал етеді.
- Қазіргі заманда адамдардың әртүрлі ауруларға шалдығуына байланысты, бүкіл әлемде табиғи, экологиялық таза өнімдерге көп көңіл бөлінеді, салауатты өмір сүруге мемлекет тұрғыдан жағдай жасалынады. Қымызды әртүрлі ауруларға қарсы, оны химиялық дәрілерге «балама» ретінде пайдалануға болады.

Шет елдерде қымыз өзекті сусынға айналған:

- Ресейде 80 астам қымызды өндіретін фермалар, қымызбен емдейтін 48 санатории, «Қымыз» туралы мемлекеттік стандарт бар. «Саха (Якутия) Республикасында қымыз өндіру» туралы 2002 жылы заң қабылданды. Сондай-ақ, Ресей ғалымдары бие сүтіндегі лактоферрин ақуызынан қатерлі ісікті емдейтін дәрі жасап жатыр [7].
- Германияда қымыз өндіретін 40-тан астам мамандандырылған шаруашылықтар бар. Бие сүтін өндіретін неміс өндірушілердің мемлекеттік одағы құрылған [7].
- Сонымен қатар, қымызды өндіру - Украина, Моңғолия, Бельгия, Австрия, Голландия, Италия мемлекеттерінде даму үстінде.

Қазақстанда қышқылсүт өнімдері нарығы даму үстінде. Қымыз және шұбат өндірісі мен тұтынуы шамамен жылына 25-45 млн. литр құрайды. Бұған үй жағдайында қымыз бен шұбат өндірісі де кіреді. Қазақстанда сүттің 99 % сиыр сүтіне үлестіреді. Қалғандардың үлесіне – 0,7%-1% (түйе, жылқы, ешкі сүттері) [4].

В 2010 ж. 5 381 мың тонна сүт өндірілді, оның ішінде [5]:

- Сиыр сүті – 5 268 мың тонна,

- Жылқы сүті – 21,8 мың тонна,
- Түйе сүті – 11,8 мың тонна,
- Ешкі сүті – мың тонна.

Салыстырмалы мәлімет: этнограф Алихан Букейхановтың мәліметтері бойынша 100 жыл бұрын 4,5 млн. қазақтар 1 жылда 1 миллиард литр қымыз ішкен. Депутат Алдан Смайылдың айтуынша, жылқы санын 5 млн басқа жеткізген АҚШ, 12 млн-нан асырып отырған Қытай мен Ресей осы түлік арқылы әлеуметтің әлеуетін көтеруге бағытталған мәселелерін шешуде. Ал 120 млн гектар жайылымы бар Қазақстандағы жылқының саны 1 млн 400 мың ғана қалған [2]. Осының өзі біршама жайтты аңғартса керек.

Қазақстанда қымыз өндірісі келесі негізгі шаруашылықтарымен қамтылған*

Атауы	Орналасқан жері	Шикі зат/өнім	Өндіріс көлемі	Сату аумағы
ЖШС «Корпорация «Саржайлау» Тауар Маркасы «Казығұрт», «Алтай»	Алматы қ. 2009 ж. бастап жұмыс істейді.	Шикі затты Алматы, оңтүстік қазақстан облысында орналасқан крестьян шаруашылықтарынан алады	Тәулігіне 5 тонна қымыз шығарады. Доля – 6%	Алматы, Астана қалаларындағы ірі сауда желістерінде
КШ «Сақып»	Павлодар қ.	Өзінің фермасы бар, 200 ат басы.	Тәулігіне 1,5 тонна қымыз шығарады.	Павлодар қ.
ЖШС «Игеру»	Семей қ. 2011 ж. құрылды	Құрғақ сүт өндіру	Жоба жүзеге аспады	Шет елдерге экспортқа шығару
БӨК «Қызылорда»	Қызылорда қ.	Құрғақ сүт өндіру	Жоба жоспарланып отыр	
КШ «Арқалық» ТМ «Кызыл ой», «Тентек»	СҚО	Өзінің фермасы бар, 180 ат басы	Тәулігіне 1 тонна өндіреді	СҚО
КШ «НҰР» ТМ «Сарыарқанын Сары қымызы»	Қарағанды облысы	Шикі затты сатып алады	Тәулігіне 1 тонна өндіреді	Қарағанды қаласы, Қарағанды облысы

Күшті жақтары

Қымыздың пайдалылығы;
Қымызды өндірудің тарихи қалыптасқан тәжірибесі;
Қазақстанда экологиялық таза, сапалы қымызды шығару мүмкіншілігі;
Қазақстанда қымызды жаппай яғни көп көлемде шығару мүмкіншілігі, оған біздің кең байтақ жеріміз негіз болады;
Қымыздың түр-түрін шығару: ақ қымыз, бал қымыз, бесті қымыз, дөнен қымыз, жуас қымыз, кәрі қымыз, күздік қымыз, қою қымыз, сіргежияр қымыз, тай қымыз, тосап қымыз, түнемел қымыз [8].

Әлсіз жақтары

Технологиялық процесстерді автоматтандырудың төмен дәрежесі немесе оның мүлдем болмауы;
Инвестицияға тәуелділігі;
Қазақстанда қымыз бен шұбат туралы арнайы заңның болмауы, стандарттардың қолданбауы: өндірісте сүтке қойылатын талаптар, физика-химиялық және иіс пен дәмдік қасиеттері, сақтық шаралары қолданылуы тиіс.

Мүмкіндіктер

Жоғары сапалы қымыз шығару.
Қазақтың қымызын дүниежүзіне танымал ұлттық брендке айналдыру;
ҚР-ның үкіметі қолдауы;
Нарық потенциалының болуы: сапалы қымызға қажеттіліктің қанағаттанбауы;
Азия мен Еуропа елдерінде қымызға қызығушылықтың өсіп келе жатқан тенденциясы: косметика өндірісіне, балалар тағамына шикі зат дайындау;
Қымызды әртүрлі ауруларға қарсы пайдалану және химиялық дәрілерге «балама» ретінде қолдану;
Косметика индустриясында қолдану;
Қымызды экспортқа шығару;
Қазақстанның әлеуметтік дамуына үлес қосу: ұлтты сауықтыру, жаңа жұмыс орындарын ашу, мемлекеттік бюджетке салық кірісі және т.б.
Қымыз фестивалін ұйымдастыру, шет елдерден туристтерді тарту;

Қауіп-қатерлер

«Көлеңкелі» нарықтың жоғары үлесі – 85%.
Экономикалық дағдарысқа үлкен сезімталдық: қымыз бірінші қажетті өтейтін өнімге жатпайды;
Импорттық өнімнің Қазақстан нарығына өтуі: неміс, ресей және т.б. өндірушілер.

Кестеде көрініп отырғандай, Қазақстанда қымыз өндіру аз көлемде шығарылады және жаппай өндірісі жоқ, экспортқа шығару жобалары жүзеге аспай жатыр. Оған себеп болған: инвестицияның, жоғары маманданған мамандардың жетіспеушілігі, жоғары технологияларды қолданбауы, ынталандыру шараларының болмауы, «Көлеңкелі» нарықта

сапасыз әрі қымбат бағамен қымызды сату (қымызға су қосу, ашыту технологиясы дұрыс қолданбауы) қымыз туралы жаман пікір қалыптастырады, сұранысты төмендетеді және т.б.

SWOT-талдау: Қазақстанда қымызды жаппай өнірудің мүмкіншіліктерін, жақсы және әлсіз жақтарын, сонымен қатар болатын қауіп-қатерлерін талдау*

Қорыта келгенде, SWOT-талдау негізінде Қазақстанның ұлттық сусынның дамыту, үлкен көлемде өндірудің мүмкіншілігі бар.

Қымызды брендке айналдыру бағытында инновациялық, менеджменттік, маркетингтік және т.б. технологиялар іске қосылуы керек. Қымызды дамыту кешенді түрде жүргізілуі керек. Ол үшін жылқы шаруашылықтарын дамытып, жылқы тұқымдарын асылдандырып, қымызханаларды көбейтіп, қымызды дайындаудың, сақтаудың, жеткізудің тәсілдерін жетілдіру керек [8]. Қымыздың ғылыми негізін қалау - қымыз және шұбат Институтын ашу жөн болады. Бұндай Институт қымыз, шұбат сусындарын заң негізінде реттеу, бірегей стандарттарды жасау, оның жүзеге асуын қадағалау, ұлттық сусынды брендке айналдыру және т.б. маңызды функцияларын атқарады.

Пайдаланған әдебиеттер тізімі:

1. Орысша-қазақша түсіндірме сөздік: Биология / Жалпы редакциясын басқарған профессор Е. Арын – Павлодар: 2007 - 1028 б. ISBN 9965-08-286-3
2. <http://bnews.kz/kk/news/post/228078/>
3. <http://www.ktk.kz/kz/news/video/2014/09/11/21037>
4. Қазақстан Республикасы Ұлттық Экономика Министрлігі. Статистика комитеті.<http://www.stat.gov.kz/>
5. Ақпараттық-талдамалық портал «САМҰРЫҚ-ҚАЗЫНА» ҰЛТТЫҚ ӘЛ-АУҚАТ ҚОРЫ» АҚ. <http://www.sk.kz/>
6. <http://adiletgazeti.kz/index.php/o-am/599-aza-ty-asietti-ymyzy-men-sh-baty>
7. <http://test.khabar.kz/kz/zha-aly-tar/sayasat/5487-aza-standa-ymyz-ben-sh-bat-turaly-arnajy-za-kerek>
8. «Адырна» - ұлттық-этнографиялық порталы