

ДІНТАНУ

FTAMP 21.41.63

<https://doi.org/10.47526/3007-8598-2025.1-18>

Ә.М. АЛПЫСБАЙ¹  М.Р. БАЛТЫМОВА^{2*} 

¹Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті, «7M02205-Исламтану» ББ 1 курс магистранты (Алматы, Қазақстан), e-mail: alpysbay.2019@internet.ru

²Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті, Дінтану және мәдениеттану кафедрасының доценті (Алматы, Қазақстан), *e-mail: mbr76@mail.ru

ҚАЗАҚТЫҢ ДӘСТҮРЛІ ТАҒАМ МӘДЕНИЕТІ ЖӘНЕ ИСЛАМИ НУТРИЦИОЛОГИЯ ҚАҒИДАТТАРЫМЕН ИНТЕГРАЦИЯСЫ

Аңдатпа. Бұл мақалада қазақ халқының дәстүрлі тағам мәдениеті мен исламдық нутрициология қағидаттарының өзара байланысы және олардың бір-біріне ықпалы кешенді түрде қарастырылады. Қазақтың тағамдық дәстүрлері ғасырлар бойы қалыптасып, халықтың көшпелі өмір салты мен табиғи-географиялық ерекшеліктеріне бейімделген. Ұлттық тағамдардың негізін ет, сүт өнімдері, дәнді дақылдар және табиғи сусындар құрайды. Қазақ халқының тағамдық әдет-ғұрыптары экологиялық таза өнімдерді пайдалануға, тағамдарды ұзақ сақтаудың дәстүрлі әдістеріне және ас мәзірін маусымдық ерекшеліктерге сай қалыптастыруға бағытталған. Ислам дінінің таралуы қазақтың тағам мәдениетіне айтарлықтай ықпал етіп, халал стандарттарының қалыптасуына негіз болды. Мұсылмандық талаптарға сәйкес, қазақ халқының дәстүрлі тағамдары доңыз етін, спиртті ішімдіктерді пайдаланбаумен ерекшеленеді. Сонымен қатар, мал сою әдістері мен тамақтану әдебі де шариғат талаптарына сай орындалған. Қазақ тағамдарының көптеген түрлері адамның ас қорыту жүйесін жақсартады, иммунитетті нығайтады және ағзаға қажетті дәрумендер мен минералдарды қамтамасыз етеді. Сонымен қатар, зерттеуде мал өнімдерін сақтау және өңдеу әдістерінің шариғат талаптарына сәйкестігі қарастырылып, олардың қауіпсіздік және сапа тұрғысынан исламдық стандарттарға толық сәйкес келетіні дәлелденді. Бұл зерттеу қазақ тағамдарының шариғат талаптарына сәйкестігін ғылыми тұрғыдан негіздеуге бағытталған және олардың халықаралық деңгейде мойындалуына үлес қосуға мүмкіндік береді.

Кілт сөздер: қазақ тағамдары, ислами нутрициология, халал тағам, тамақтану мәдениеті, ислам диетологиясы.

A.M. Alpysbay¹, M.R. Baltymova²

¹1st-year Master's student, Educational Program "7M02205-Islamic Studies", Al-Farabi Kazakh National University (Almaty, Kazakhstan), e-mail: alpysbay.2019@internet.ru

²Associate Professor, Department of Religious Studies and Culturology, Al-Farabi Kazakh National University (Almaty, Kazakhstan), e-mail: mbr76@mail.ru

*Бізге дұрыс сілтеме жасаңыз:

Ә.М.Алпысбай, М.Р.Балтымова. Қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті және ислами нутрициология қағидаттарымен интеграциясы // НІКМЕТ. – 2025. – №2 (4). – Б. 17–29.

<https://doi.org/10.47526/3007-8598-2025.1-18>

*Cite us correctly:

Ә.М.Алпысбай, М.Р.Балтымова. Қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті және ислами нутрициология қағидаттарымен интеграциясы // НІКМЕТ. – 2025. – №2 (4). – Б. 17–29.

<https://doi.org/10.47526/3007-8598-2025.1-18>.

Мақаланың редакцияға түскен күні 22.05.2025 / қабылданған күні 03.06.2025.

Traditional Culinary Culture of the Kazakh People and its Integration with the Principles of Islamic Nutrition

Abstract. This article examines the interconnection between the traditional culinary culture of the Kazakh people and the principles of Islamic nutrition, as well as their mutual influence. Kazakh dietary traditions have developed over centuries, adapting to the nomadic lifestyle and natural-geographical conditions. The foundation of the national cuisine consists of meat, dairy products, grains, and natural beverages. The dietary customs of the Kazakh people emphasize the use of environmentally friendly products, traditional methods of long-term food preservation, and the formation of a diet based on seasonal characteristics. The spread of Islam has had a significant impact on the culinary culture of the Kazakh people, contributing to the formation of halal standards. In accordance with Muslim dietary requirements, traditional Kazakh dishes do not contain pork or alcoholic beverages. Furthermore, livestock slaughtering methods and food consumption practices comply with Sharia norms. Many types of Kazakh cuisine promote improved digestion, strengthen the immune system, and provide the body with essential vitamins and minerals. Additionally, the study explores methods of storing and processing meat products in accordance with Sharia norms, confirming their full compliance with Islamic standards of safety and quality. This study aims to scientifically substantiate the conformity of Kazakh dishes with Sharia requirements and their integration into international halal industry standards, facilitating their recognition at the global level.

Keywords: Kazakh cuisine, Islamic nutrition, halal food, food culture, Islamic dietetics.

А.М. Алпысбай¹ М.Р. Балтымова²

¹Казахский национальный университет имени аль-Фараби, магистрант 1 курса ОП «7М02205-Исламоведение» (Алматы, Казахстан), e-mail: alpysbay.2019@internet.ru

²Казахский национальный университет имени аль-Фараби, доцент кафедры религиоведения и культурологии (Алматы, Казахстан), e-mail: mbr76@mail.ru

Традиционная пищевая культура казахов и её интеграция с принципами исламской нутрициологии

Аннотация. В данной статье рассматривается взаимосвязь традиционной пищевой культуры казахского народа и принципов исламской нутрициологии, а также их влияние друг на друга. Казахские пищевые традиции формировались на протяжении веков, адаптируясь к кочевому образу жизни и природно-географическим условиям. Основу национальной кухни составляют мясо, молочные продукты, злаки и натуральные напитки. Пищевые обычаи казахского народа направлены на использование экологически чистых продуктов, традиционные методы длительного хранения пищи и формирование рациона в соответствии с сезонными особенностями. Распространение ислама оказало значительное влияние на кулинарную культуру казахов, способствуя формированию стандартов халяль. В соответствии с мусульманскими требованиями, традиционные казахские блюда не содержат свинины и алкогольных напитков. Кроме того, методы забоя скота и культура приема пищи соответствуют нормам шариата. Многие виды казахской кухни способствуют улучшению пищеварения, укреплению иммунной системы и обеспечению организма необходимыми витаминами и минералами. Также в исследовании рассматриваются методы хранения и переработки мясных продуктов в соответствии с нормами шариата, что подтверждает их полное соответствие исламским стандартам безопасности и качества. Настоящее исследование направлено на научное обоснование соответствия казахских блюд требованиям шариата, а также на их интеграцию в международные стандарты халяльной индустрии, что способствует их признанию на мировом уровне.

Ключевые слова: казахская кухня, исламская нутрициология, халяльная еда, культура питания, исламская диетология.

A.M. Alpysbay¹, M.R. Baltymova²

¹1. sınıf yüksek lisans öğrencisi, "7M02205-İslamтану" Eğitim Programı, Farabi Kazak Milli Üniversitesi (Almatı, Kazakistan), e-mail: alpysbay.2019@internet.ru

² Doç, Dr. Din Bilimleri ve Kültüroloji Bölümü, Farabi Kazak Milli Üniversitesi (Almatı, Kazakistan), e-mail: mbr76@mail.ru

Kazakların Geleneksel Beslenme Kültürü ve İslam Nütrisyonu İlkeleriyle Entegrasyonu

Özet. Bu makalede, Kazak halkının geleneksel beslenme kültürü ile İslam nütrisyonu ilkeleri arasındaki ilişki ve bunların birbirlerine etkisi ele alınmaktadır. Kazakların beslenme gelenekleri yüzyıllar boyunca göçebe yaşam tarzına ve doğal-coğrafi koşullara uyum sağlayarak şekillenmiştir. Ulusal mutfakın temelini et, süt ürünleri, tahıllar ve doğal içecekler oluşturmaktadır. Kazak halkının beslenme adetleri, ekolojik olarak temiz ürünlerin kullanılmasına, gıdaların geleneksel uzun süreli saklama yöntemlerine ve mevsimsel özelliklere göre diyetin oluşturulmasına yöneliktir. İslam'ın yayılması, Kazakların mutfak kültürü üzerinde önemli bir etki yapmış, helal standartlarının oluşmasına katkı sağlamıştır. Müslüman gereksinimlerine uygun olarak, geleneksel Kazak yemeklerinde domuz eti ve alkollü içecekler bulunmaz. Ayrıca, hayvan kesim yöntemleri ve yemek yeme kültürü şeriat kurallarına uygundur. Kazak mutfakının birçok çeşidi sindirimi kolaylaştırmakta, bağışıklık sistemini güçlendirmekte ve vücudun gerekli vitamin ve mineralleri almasını sağlamaktadır. Ayrıca, araştırmada et ürünlerinin şeriat normlarına uygun olarak saklanma ve işlenme yöntemleri incelenmiş ve bunların İslami güvenlik ve kalite standartlarına tam uygunluğu ortaya konmuştur. Bu çalışma, Kazak yemeklerinin şeriat gereksinimlerine uygunluğunu bilimsel olarak kanıtlamayı ve bunların uluslararası helal endüstri standartlarına entegrasyonunu amaçlamakta, böylece dünya çapında tanınmasına katkı sağlamaktadır.

Anahtar kelimeler: Kazak mutfakı, İslami nütrisyon, helal gıda, beslenme kültürü, İslami diyetetik.

Кіріспе

Қазақ халқының дәстүрлі тағам мәдениеті – бұл ғасырлар бойы қалыптасқан, этномәдени, әлеуметтік және діни факторлардың ықпалымен жетілген ұлттық құндылық. Ұлттық тағам үлгілері көшпелі өмір салтына бейімделген, экологиялық таза өнімдерден тұрады және жоғары энергетикалық құндылыққа ие. Дәстүрлі қазақ тағамдарының негізінде мал шаруашылығы өнімдері (ет, сүт), дәнді дақылдар, өсімдік майлары және табиғи сусындар жатыр. Сонымен қатар табиғи шөптер мен өсімдіктерден дайындалған әртүрлі тағамдық қоспалар, шипалық сусындар да тағам рационында ерекше орын алған. Қазақ халқының тағам мәдениеті тек күнделікті ас мәзірінің жиынтығы ғана емес, сонымен қатар ұлттық болмыс пен тұрмыс-тіршіліктің ажырамас бөлігі болып табылады (Болатхан, 2023). Дәстүрлі қазақ тағамдарының құрамы адам денсаулығына пайдасы тұрғысынан ғылыми зерттеулердің назарында тұр. Атап айтқанда қазіргі нутрициологиялық зерттеулер қымыз бен шұбаттың иммундық жүйені нығайтудағы рөлін, ет және сүт өнімдерінің адам ағзасына тигізетін биологиялық әсерін анықтап отыр. Сонымен қатар дәстүрлі тағамдардың құрамындағы ақуыздар, майлар және көмірсулардың тепе-теңдігі қазақ халқының физикалық белсенділігі жоғары өмір салтымен үйлесімді болғандығы дәлелденуде.

Соңғы жылдары исламдық нутрициология қағидаттарының қазақ тағам мәдениетіне ықпалына арналған зерттеулер өзекті бола бастады. Зерттеуші Джамил Шахидтің шолуында тамақтану және азық-түлік қауіпсіздігіне қол жеткізу үшін ақуыздың оңтайлы

көздерінің қажеттілігі контекстінде мұсылмандар арасында тұтыну тәжірибесі қарастырылады және мұсылмандар үшін ненің рұқсат етілетіні (халал) немесе тыйым салынғаны (харам) және оның екі негізгі дереккөзге – Құран мен хадиске және басқа да қосымша дереккөздерге сүйене отырып қалай анықталатыны талқыланады (Shahid, 2023: 480-490). Ал осы мәселені зерттеуші Алзир Джавада, Ридер Ульрикеб және Хадид Халид Абу тағамдар біздің күнделікті өмірімізде өте маңызды рөл атқаратынын және тағамдардың көпшілігі аймақтық, мәдени және діни әсерлерге негізделгенін айта келе, халал, тайиб және хабит ұғымдарына, олардың құндылықтарына және азық-түлік қауіпсіздігімен байланысына практикалық шолу жасаған (Alzeer and others, 2018: 264-267). Малайзиядағы халал тағамдарды сертификаттау мәселесін зерделеген Ариф Сазелин мен Сидек Сафия халал логотипін теріс пайдалану жағдайларының көбеюі және халал тағамның күмәнді мәртебесі мұсылман тұтынушыларының Малайзиядағы халал тағамның мәртебесіне қатысты көптеген алаңдаушылықтарын тудырды дей келе, халал тағамды анықтау және сертификаттау процедурасын күшейту қажеттігін айтады және бұл мұсылман қауымының әл-ауқаты мен тұрақтылығының дамуына үлес қосады деп тұжырымдайды (Arif, Sidek, 2015: 116-129). Бұл пікірлер ислам дәстүріндегі тағамтану мәселесінің әлемдік деңгейде қарастырылуда екенін көрсетеді.

Ислам дінінің келуімен қазақ халқының тағамдық дәстүрлері шариғат нормаларына сәйкес өзгерістерге ұшырады. Бұл өзгерістер мал сою тәртібінен бастап азық-түлік өнімдерін дайындау және сақтау әдістеріне дейінгі көптеген аспектілерге ықпал етті. Мәселен, халал стандарттарына сәйкес келмейтін тағам түрлері тұтынудан шығарылып, азық-түлік өндірісінде тазалық пен санитарлық талаптарға ерекше мән берілді. Ислам тағылымдарында денсаулықты сақтау және дұрыс тамақтану ерекше орын алады. Пайғамбар хадистерінде тағамды ысырап етпеу, тамақты асықпай ішу, әртүрлі тағамдарды араластырмау секілді кеңестер берілген. Бұл қағидаттар қазақ қоғамында тағам тұтыну мәдениетін қалыптастыруда маңызды рөл атқарды. Исламдық тамақтану әдебі мен тағамды бөлісу дәстүрі қонақжайлылық пен ұжымшылдық сияқты ұлттық қасиеттермен үндесті. Сондай-ақ ораза ұстау дәстүрі де халықтың тағамдық тәртібіне оң ықпал етіп, асқазан-ішек жүйесін демалдыру және ағзаны тазарту механизмін жетілдірді.

Қазіргі таңда азық-түлік қауіпсіздігі мен халық денсаулығын қорғау Қазақстан үшін басым бағыттардың бірі болып табылады. Бұл тұрғыда ұлттық тағам мәдениетін сақтау және дамыту мемлекеттік саясаттың маңызды құрамдас бөлігіне айналып отыр. «Қазақстан Республикасының 2030 жылға дейінгі азық-түлік қауіпсіздігі тұжырымдамасы» шеңберінде дәстүрлі тағам өнімдерін ғылыми негізде зерттеу және оларды халықтың күнделікті рационында насихаттау мәселелері көтерілуде (Қазақстан Республикасының агроөнеркәсіптік кешенін дамытудың 2021-2030 жылдарға арналған тұжырымдамасын бекіту туралы, 2021). Бұл құжаттың стратегиялық міндеттеріне тағам сапасын бақылау, ұлттық тағам өнімдерін өндірудің экологиялық стандарттарға сәйкестігін арттыру, сондай-ақ халал индустриясын дамыту кіреді. Сонымен қатар ауыл шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу, органикалық азық-түлік өндірісін ұлғайту, дәстүрлі тағамдарды заманауи тамақтану талаптарына бейімдеу бағытындағы ғылыми-зерттеу жобалары да қолдау табуда. Бүгінгі таңда ұлттық тағам өнімдерінің брендингін дамыту, ішкі нарықта және шетелдік нарықтарда насихаттау да маңызды мәселелердің бірі саналады. Дәстүрлі тағамдардың биологиялық және тағамдық құндылығын ғылыми дәлелдеу арқылы олардың бәсекеге қабілеттілігін арттыру міндеті қойылып отыр. Осы орайда тағам өнімдерінің халал сертификатталуын қамтамасыз ету, сапа стандарттарын сақтау және халықтың дұрыс тамақтану мәдениетін қалыптастыру бойынша ақпараттық-ағартушылық жұмыстар жүргізілуде. Бұның барлығы дәстүрлі қазақ тағамдарының ғылыми негізделген тұрғыда дамуына, ұлттық мұраны сақтауға және ұлт денсаулығын нығайтуға бағытталған маңызды қадамдар болып табылады.

Қазақстанда халал индустриясы қарқынды дамып келеді, бұл халықтың діни сенімдеріне сәйкес тамақтану қажеттіліктерімен тығыз байланысты. Халал өнімдерге деген сұраныс қоғамның рухани құндылықтарына, сонымен қатар тұтынушылардың денсаулық пен сапа талаптарына жауап беру қажеттілігіне негізделген. Қазақстан мұсылмандары діни басқармасының (ҚМДБ) 2024 жылғы мәліметтері бойынша, Республика аумағында 1925 кәсіпорын халал сертификатталған, олардың ішінде 447 кәсіпорын 2024 жылы ғана жаңадан сертификатталған (Қазақстан Республикасының Мұсылмандары діни басқармасы. Жылдық есеп, 2024). Бұл көрсеткіш отандық тағам өнімдерінің халал стандарттарына сәйкестігін қамтамасыз етуге бағытталған мемлекеттік және қоғамдық шаралардың тиімділігін көрсетеді. Сонымен қатар халал өнімдердің сапасын бақылау және сертификаттау процесі қатаң халықаралық талаптарға сәйкестендіріліп жүргізілуде. Әлемдік тәжірибе көрсеткендей, халал индустриясы жаһандық деңгейде қарқынды дамуда. Ислам Ынтымақтастық Ұйымының (ОИС) 2022 жылғы баяндамасына сәйкес, әлемдік халал нарығының жыл сайынғы өсімі 20%-ға жетіп отыр (Organisation of Islamic Cooperation, 2022), бұл Қазақстан үшін жаңа экспорттық мүмкіндіктерді ашады. Әсіресе Оңтүстік-Шығыс Азия елдері (Индонезия, Малайзия), Таяу Шығыс мемлекеттері және Еуропа халал өнімдерге үлкен сұраныс білдіруде. Осыған байланысты қазақстандық өндірушілер халал талаптарына сәйкес өнім шығарып, халықаралық нарыққа шығу стратегиясын белсенді түрде дамытуды көздеуде. Қазақстанда халал индустриясының дамуы тек тағам өнімдерімен шектелмей, косметика, фармацевтика, туризм және қызмет көрсету салаларын да қамти бастады. 2023 жылы ҚМДБ жанынан құрылған «Халал даму» ұйымы өндіріс орындарын тексеру, стандарттарды енгізу және мамандар даярлау бағытында жүйелі жұмыстар жүргізуде. Бұл өз кезегінде халал индустриясының сапалы дамуына және халықаралық талаптарға сай бәсекеге қабілетті өнім ұсынуға мүмкіндік береді. Қазақстан Үкіметі де халал индустриясын қолдауға мүдделі болып отыр. Агроөнеркәсіптік кешенді дамыту бағдарламалары мен экспортты әртараптандыру стратегияларында халал өнімдерін өндіруді кеңейту маңызды басымдықтардың бірі ретінде белгіленген. Сонымен бірге халал стандарттары бойынша ғылыми-зерттеу және сараптама орталықтарын ашу, халықаралық аккредитациядан өту және шетелдік серіктестіктермен ынтымақтастықты кеңейту жұмыстары жүргізілуде. Бұл бағыттағы жұмыстар Қазақстанның халал индустриясында аймақтық хабқа айналуына мүмкіндік береді. Тұтастай алғанда халал индустриясының дамуы ұлттық экономиканың әртараптандырылуына, отандық өнім сапасының артуына, халықтың әлеуметтік сұраныстарына жауап беруге және ислам әлеміндегі Қазақстанның имиджін нығайтуға септігін тигізеді.

Исламдық нутрициологияға сәйкес, тағам тек денсаулық сақтау құралы ғана емес, сонымен қатар рухани тазару мен өмір сүру сапасын жақсартатын маңызды фактор ретінде қарастырылады. Адам ағзасының саулығы мен рухани тепе-теңдігін сақтау үшін тағам өнімдерінің құрамы, тазалығы және алыну тәсілі аса мәнге ие. Ислам дініндегі «халал» және «харам» ұғымдары адамның күнделікті тұтынатын тағам өнімдерінің сапасын, шығу көзін және өндіру әдістерін бақылаудың негізгі қағидаттарын айқындайды. Бұл нормалар шарият талаптарына негізделген және тағам арқылы адам денсаулығын ғана емес, оның рухани ахуалын да қорғауды мақсат етеді. Ислам тағылымдарына сәйкес, халал тағам адамның тәніне де, жанына да оң әсер етеді, ал харам азықтар керісінше, рухани және физикалық зиян келтіруі мүмкін деп саналады. Мұндай көзқарас адамның өмір салтын, дүниетанымын және тұтынушылық әдеттерін реттеуде маңызды рөл атқарады. Ислам тағам мәдениетінде адал өнімді тұтыну арқылы Аллаға деген құрмет пен шүкіршілік білдіру, сондай-ақ күнделікті өмірде этикалық қағидаларды сақтау түсінігі терең қалыптасқан. Бұл қағидаттар қазақ халқының дәстүрлі тағам мәдениетіне де өз ықпалын тигізді. Ислам дінінің таралуымен бірге қазақ қоғамында тағам таңдаудағы діни-этикалық нормалар күшейе түсті. Нәтижесінде халал талаптарына сәйкес келмейтін азық-түлік өнімдерін тұтынудан саналы түрде бас тарту мәдениеті қалыптасты. Мысалы, шариятқа сай сойылған

малдың етіне ғана рұқсат беру, спирттік ішімдіктерден және шошқа өнімдерінен аулақ болу секілді ережелер қазақтардың күнделікті тағам үлгісіне терең сінді. Бұл үрдіс ұлттық болмыстың ажырамас бөлігіне айналып, рухани тазалық пен денсаулықты сақтау ұстанымымен ұштасқан. Сонымен бірге исламдық тағам нормаларына сәйкестік қазіргі замандағы тағам қауіпсіздігі, сапа стандарттары және экологиялық таза өнімдерді тұтыну мәселелерімен де үйлеседі. Осылайша исламдық нутрициология қағидаттары дәстүрлі тағам мәдениеті мен заманауи қоғамдық қажеттіліктер арасындағы көпір қызметін атқаруда.

Қазақтың дәстүрлі тағамдарын исламдық нутрициология тұрғысынан зерттеу олардың тағамдық құндылығы мен халал стандарттарға сәйкестігін дәлелдеуге мүмкіндік береді.

Зерттеудің мақсаты: Қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті мен ислами нутрициология қағидаттарының өзара байланысын ғылыми тұрғыда негіздеу, ұлттық тағамдардың шарият талаптарына сәйкестігін талдау, олардың денсаулыққа тигізетін әсерін бағалау және тағам сапасын арттыру мақсатында ғылыми негізделген ұсыныстар әзірлеу.

Зерттеудің негізгі міндеттері:

1. Қазақтың дәстүрлі тағам мәдениетінің тарихи қалыптасуын және оның заманауи тағам жүйесімен байланысын сипаттау;
2. Қазақтың ұлттық тағамдары мен ислам тағам стандарттарының ортақ және ерекшеленетін тұстарын анықтау;
3. Исламдық нутрициология қағидаттарының қазақ тағам мәдениетіне тигізетін ықпалын талдау;
4. Қазақтың ұлттық тағамдарын халал индустриясы талаптарына сәйкестігі тұрғысынан бағалау;
5. Қазақ тағамдарының халал нарығында бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін ғылыми негізделген ұсыныстар әзірлеу.

Зерттеудің өзектілігі қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті мен исламдық нутрициология қағидаттарының өзара ықпалдасу үдерісін ғылыми тұрғыдан жүйелеу қажеттілігімен және ұлттық тағам өнімдерін халықаралық халал стандарттарына сәйкестендіру маңыздылығымен айқындалады. Бұл зерттеу ұлттық тағам мәдениетінің дамуы мен ислам тағам стандарттарының интеграциясын ғылыми негізде сипаттауға, тағам сапасын жақсарту стратегиясын ұсынуға және халал индустриясының қазақ тағам мәдениетіндегі рөлін анықтауға бағытталған.

Зерттеу әдістері

Зерттеу барысында қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті мен ислами нутрициология қағидаттарының өзара байланысын кешенді түрде қарастыру үшін бірнеше ғылыми әдістер қолданылды. Әдіснамалық негіз ретінде әдеби шолу, салыстырмалы талдау, тарихи-этнографиялық зерттеу, контент-талдау және нормативтік-құқықтық талдау әдістері таңдалды. Бұл тәсілдер зерттеу нысанын жан-жақты қарастырып, ғылыми негізделген тұжырымдар жасауға мүмкіндік берді.

Зерттеудің бастапқы кезеңінде әдеби шолу әдісі қолданылды. Бұл әдіс қазақтың дәстүрлі тағам мәдениетінің қалыптасуы, исламдық нутрициология қағидаттары және халал тағам стандарттары туралы ғылыми еңбектерді қарастыруға бағытталды. Әдеби шолу барысында қазақстандық, ресейлік және халықаралық ғалымдардың зерттеулері талданып, қазақ тағам мәдениетінің исламдық қағидалармен сәйкестігін сипаттайтын теориялық негіздер айқындалды. Сонымен қатар Қазақстан мұсылмандары діни басқармасы (ҚМДБ) ұсынған халал стандарттары мен исламдық диетология талаптары сипатталды.

Әдеби шолумен қатар қазақ тағам мәдениеті мен исламдық нутрициология талаптарын салыстыру мақсатында салыстырмалы талдау әдісі қолданылды. Бұл әдіс арқылы қазақ тағамдарының химиялық құрамы, дайындалу тәсілдері және сақтау әдістері

исламдық диетология талаптарымен сәйкестігі тұрғысынан бағаланды. Қазақтың дәстүрлі тағамдарындағы негізгі ингредиенттер мен оларды өңдеу әдістері Құран мен хадистерде сипатталған тағамдық қағидаттармен салыстырылып, халал талаптарына сәйкестігі анықталды. Сонымен қатар Қазақстан, Түркия, Малайзия, Сауд Арабиясы және Біріккен Араб Әмірліктеріндегі халал индустриясы тәжірибелері қарастырылып, олардың ұлттық тағам мәдениетіне ықпалы зерттелді.

Тарихи-этнографиялық әдіс қазақ халқының дәстүрлі тағам мәдениетінің тарихи дамуын зерттеу және оның исламдық тағам қағидаларымен ықпалдасу үдерісін сипаттау мақсатында қолданылды. Қазақ тағам мәдениетінің трансформациялық ерекшеліктерін көрсету үшін XV-XIX ғасырлар аралығындағы тағамдық дәстүрлер туралы этнографиялық дереккөздер жүйелі түрде қарастырылды (Zharmagambetova, 2024: 145-160). Қазақ тағам мәдениетінің эволюциялық дамуын кезеңдерге бөліп талдау барысында ислам дінінің Орта Азия мен қазақ даласына таралу кезеңі (VIII-XII ғғ.) (Баттал, 2021), Қазақ хандығы дәуіріндегі (XV-XVIII ғғ.) дәстүрлі тағам өндірісінің дамуы (Қазақстан тарихы туралы түркі деректемелері, 2006: 8), 1920-1991 жж. кеңестік кезеңдегі тағам индустриясының құрылымдық өзгерістері (Ыбырайхан, Сақтағанова, 2023: 128-143), сондай-ақ Тәуелсіздік алғаннан кейінгі, яғни 1991 жылдан бастап ұлттық тағамдардың қайта жаңғыруы (Уркумбаева, Бейсекова, 2020: 242-247) мен халал стандарттарына бейімделу үрдістері жан-жақты талданды. Аталған кезеңдердегі тағам мәдениетінің өзгерістерін тарихи-этнографиялық деректер негізінде саралай отырып, исламдық тағам қағидаларының қазақтың дәстүрлі тағам үлгілеріне сіңісу динамикасы анықталды. Бұл тәсіл ұлттық тағам мәдениетін қалыптастырудағы діни, әлеуметтік және саяси факторлардың рөлін кешенді түрде түсінуге мүмкіндік береді.

Зерттеу барысында контент-талдау әдісі қолданылды. Бұл әдіс Қазақстандағы халал индустриясының дамуы, ұлттық тағам мәдениетін сақтауға бағытталған мемлекеттік бағдарламалар мен нормативтік құжаттарды терең әрі жүйелі түрде талдауға негізделді. Контент-талдау аясында Қазақстан Мұсылмандары діни басқармасының (ҚМДБ) 2024 жылғы халал стандарттау ережелері, Қазақстан Республикасының 2030 жылға дейінгі азық-түлік қауіпсіздігі тұжырымдамасы, сондай-ақ халықаралық ұйымдардың баяндамалары, атап айтқанда FAO (БҰҰ Азық-түлік және ауыл шаруашылығы ұйымы) және OIC (Ислам Ынтымақтастық Ұйымы) құжаттары мұқият зерттелді. Бұл зерттеу қазақ тағамдарының халал индустриясымен өзара байланысын сипаттап, ұлттық тағам мәдениетінің тиімді дамуы үшін қажетті шараларды анықтауға мүмкіндік берді. Қарастырылған құжаттар мен нормативтік актілер ұлттық тағам өнімдерінің экологиялық, сапалық және халал талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету бағытындағы саясат пен стратегияларды айқындауға ықпал етті. Сонымен қатар бұл әдіс арқылы Қазақстандағы халал индустриясының жаһандық нарыққа шығу мүмкіндіктері, ұлттық тағамдардың халықаралық талаптарға бейімделуі және тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету мәселелері зерттеліп, өзекті ұсыныстар әзірленді.

Зерттеу барысында нормативтік-құқықтық талдау әдісі пайдаланылып, Қазақстандағы халал сертификаттау жүйесін, тағам сапасын бақылау стандарттарын және азық-түлік қауіпсіздігіне қатысты заңнамаларды терең зерделеуге ерекше көңіл бөлінді. Бұл мақсатта Қазақстан Республикасының «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» заңы (Қазақстан Республикасының заңы, 2007) және «Халал өнімдерін сертификаттау туралы» нормативтік актілері, сондай-ақ халықаралық деңгейде қабылданған Codex Alimentarius (Халықаралық азық-түлік стандарттары) мен Ислам Ынтымақтастық Ұйымы (OIC) стандарттары қарастырылды (Исманов, Ырматов, 2023: 205-218). Зерттеу нәтижесінде Қазақстандағы халал индустриясын дамыту үшін құқықтық негіздерді жетілдірудің маңыздылығы айқындалды. Бұл құқықтық актілер мен стандарттар халал өнімдерін өндіру және сертификаттау процесінің тиімділігін арттыруға, сонымен қатар Қазақстанның халал индустриясын халықаралық деңгейде сәйкестендіру мен бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз

етуге мүмкіндік береді. Нормативтік-құқықтық талдау отандық заңнаманы халықаралық талаптармен үйлестіру және оның халал индустриясындағы мүмкіндіктер мен қауіптерді ескере отырып, одан әрі жетілдіру бойынша нақты ұсыныстар жасауға негіз болды.

Жоғарыда аталған әдістерді кешенді қолдану зерттеудің ғылыми негізділігін арттырып, қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті мен исламдық нутрициология қағидаттарының өзара ықпалдасу мәселесін жан-жақты қарастыруға мүмкіндік берді. Зерттеу нәтижелері қазақ тағам мәдениетінің исламдық тамақтану стандарттарымен үйлесімділігі мен оның ғылыми тұрғыдан негізделуінің қажеттілігін көрсетті.

Нәтижелері және талқылау

Зерттеу барысында қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті мен исламдық нутрициология қағидаттарының өзара байланысы кешенді түрде қарастырылып, олардың ортақ белгілері мен айырмашылықтары анықталды. Әдеби шолу, салыстырмалы талдау, тарихи-этнографиялық зерттеу, контент-талдау және нормативтік-құқықтық талдау нәтижесінде қазақтың тағам мәдениетінің исламдық тағам стандарттарына сәйкестігі дәлелденді. Зерттеу көрсеткендей, қазақ халқының дәстүрлі тағамдарының басым көпшілігі шарифат талаптарына сәйкес келеді, өйткені қазақ асханасы мал шаруашылығы өнімдеріне, дәмді дақылдарға және табиғи ашыту технологияларына негізделген. Сонымен қатар қазақ тағамдарының денсаулыққа пайдасы исламдық нутрициология қағидаттарына сәйкес келетіні ғылыми деректермен дәлелденді.

Зерттеу нәтижелері қазақтың тағам мәдениетінің исламдық диетология талаптарына сәйкес екенін көрсетті. Қазақ тағамдарының химиялық құрамы, олардың шарифат талаптарына сәйкестігі және дәстүрлі өңдеу тәсілдері халал стандарттарымен толықтай үйлеседі. Исламдық нутрициологияда тағам табиғи әрі экологиялық таза болуы тиіс деп есептеледі. Бұл қағидаттар қазақ тағамдарында да сақталған: ет және сүт өнімдері табиғи түрде өңделіп, ұзақ мерзімге сақталатын сүрленген ет, қымыз, шұбат сияқты дәстүрлі тағамдар адам ағзасына пайдалы әсер ететінін дәлелдейді. Қазақ асханасында химиялық қоспалар қолданылмайды, ал тағам дайындау әдістері (қайнату, қуыру, сүрлеу, ашыту) тағамның тағамдық құндылығын сақтауға бағытталған. Бұл зерттеу нәтижелері қазақ тағам мәдениетінің шарифат талаптарына сәйкес дамығанын және оны ғылыми тұрғыда дәлелдеуге мүмкіндік берді. Салыстырмалы талдау келесі айырмашылықтарды көрсетті (Кесте 1):

Критерий	Қазақ тағамдары	Исламдық нутрициология	Сәйкестік
Тағам өнімдерінің құрамы	Қой еті, сиыр еті, жылқы еті, қымыз, шұбат, құрт	Таза, табиғи өнімдерді тұтыну (халал)	Сәйкес келеді
Химиялық өңдеу	Өңделмеген, табиғи	Өңделмеген, табиғи тағамдарды қолдау	Сәйкес келеді
Тыйым салынған өнімдер	Доңыз еті, алкоголь жоқ	Доңыз еті, алкоголь харам	Сәйкес келеді
Тағам дайындау тәсілі	Қайнату, қуыру, сүрлеу, ашыту	Бұға пісіру, қуыру, қайнату, табиғи ашыту	Сәйкес келеді
Сақтау әдістері	Кептіру, сүрлеу, мұздату	Құнарлылығын сақтайтын табиғи әдістер	Сәйкес келеді

Кесте 1 – Қазақ тағамдары мен исламдық нутрициология қағидаттарының салыстырмалы талдауы

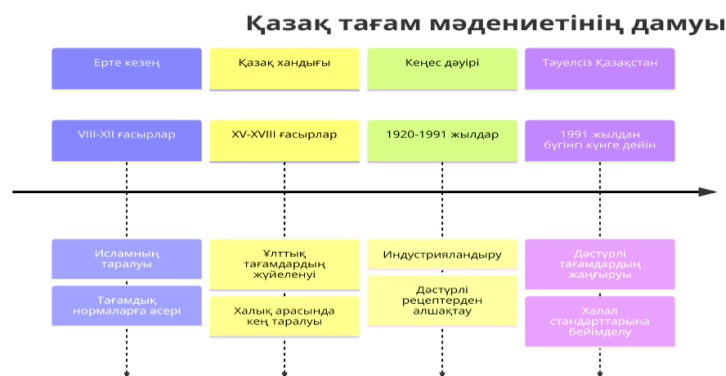
Исламдық нутрициология тұрғысынан алғанда, табиғи және таза өнімдерді тұтыну рұқсат етілген (халал саналады). Қазақтың дәстүрлі сүт өнімдері – қымыз, шұбат, айран, құрт, ірімшік – экологиялық тұрғыдан таза әрі табиғи әдістермен өңделетін тағам түрлері болып табылады (Малбақов және т.б., 2024: 22-30). Бұл өнімдер адам ағзасына қажетті

дәрумендер мен минералдарға бай, иммундық жүйені нығайтуға ықпал етеді және асқазан-ішек жолдарының жұмысын жақсартады. Сонымен қатар исламдық диетология ашыту арқылы дайындалған сүт өнімдерінің ас қорыту жүйесіне оң әсер ететінін көрсетеді, ал қазақтың дәстүрлі тағам мәдениетінде бұл тағамдар ерекше орынға ие.

Салыстырмалы талдау қазақтың тағам мәдениеті мен исламдық нутрициология арасындағы байланысты тереңдетіп қарастыруға мүмкіндік берді. Қазақ асханасында тұтынылатын негізгі тағам өнімдері Құран мен хадистерде рұқсат етілген өнімдер қатарында екенін зерттеу нәтижелері дәлелдейді. Исламдық тамақтану мәдениетінде харам тағамдарды тұтынуға тыйым салынса, қазақ тағамдары да харам деп саналатын доңыз еті мен спиртті ішімдіктерді қолданбайды. Сонымен қатар мал сою дәстүрі исламдық ережелерге сәйкес жүзеге асырылады (Аманкул Т. және т.б., 2024: 160-169), яғни малды бауыздау кезінде «Бисмиллаһи Аллаһу Ақбар» деп айту, қанды толық ағызу және таза сою қағидалары қазақ дәстүрінде сақталған. Бұл зерттеу қазақ халқының тағам мәдениетінің исламдық ережелермен үйлесетінін және оның тарихи түрде қалыптасқанын көрсетеді.

Қазақ асханасының ет пен май дайындау дәстүрлері исламдық тағам стандарттарына толықтай сәйкес келетінін зерттеу барысында анықталды. Шариғат заңдарына сәйкес, ет өнімдері тұтынуға жарамды болуы үшін мал арнайы әдіспен сойылуы керек, яғни бауыздау кезінде қан толық ағызылуы қажет, ал ет өңдеу барысында оның халал талаптарына сәйкес сақталуы маңызды. Қазақтың дәстүрлі тағам мәдениетінде қой, сиыр және жылқы малы ғасырлар бойы шариғат талаптарына сай сойылып келеді. Сондай-ақ, қазақ халқының дастарқан мәдениетінде қойдың басы мен төстігін сыйлы мейманға ұсыну – исламдағы құрмет көрсету дәстүрімен үндеседі. Бұған қоса қазақ асханасында доңыз еті мен алкогольді ішімдіктер тұтыну дәстүрі жоқ, бұл қазақ тағам мәдениетінің исламдық нутрициология қағидастарына толықтай сәйкес келетінін дәлелдейді.

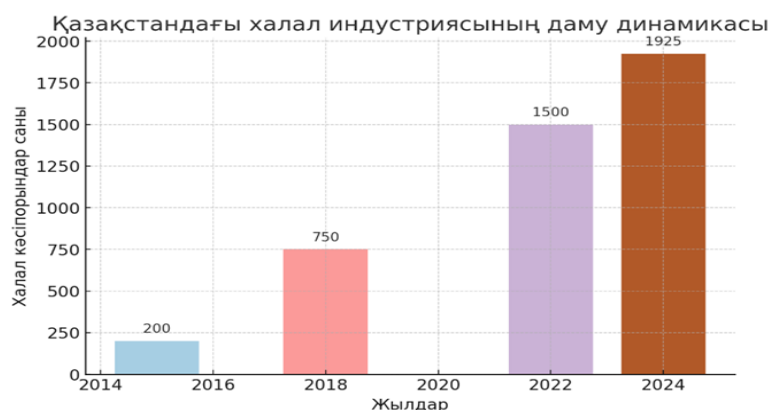
Тарихи-этнографиялық зерттеу қазақ тағам мәдениетінің даму динамикасын сипаттап, оның исламдық тағам стандарттарымен ықпалдасуын анықтады. Зерттеу барысында қазақ тағамдарының дамуы бірнеше тарихи кезеңдерге бөлінді: VIII-XII ғасырларда ислам дінінің таралуы тағамдық нормаларға әсер етсе, XV-XVIII ғасырларда Қазақ хандығы дәуірінде ұлттық тағам үлгілері жүйеленіп, халық арасында кең тарады. Кеңестік кезеңде (1920-1991 жж.) тағам индустриясы ұлттық дәстүрлерден алшақтай бастады, ал тәуелсіздік алғаннан кейін (1991 жылдан бастап) қазақ тағамдары қайта жаңғыруда. Бүгінгі таңда ұлттық тағам мәдениеті қайта жанданып, халал стандарттарына бейімделу үрдісі қарқынды жүріп жатыр. Сонымен қатар исламдық нутрициология талаптарына сәйкес келетін тағам өнімдері ғылыми зерттеулердің нысанына айналууда (Сурет 1).



Сурет 1 – Қазақ тағам мәдениетінің дамуы

Контент-талдау нәтижелері Қазақстанда халал индустриясының қарқынды дамып жатқанын көрсетті. Қазақстан мұсылмандары діни басқармасының (ҚМДБ) 2024 жылғы

мәліметтері бойынша, Республика аумағында 1925 кәсіпорын халал сертификатталған, оның ішінде 447 кәсіпорын 2024 жылы жаңадан сертификаттаудан өтті (Сурет 2). Ислам Ұнтымақтастық Ұйымының (ОИС) 2022 жылғы баяндамасына сәйкес, әлемдік халал нарығының жыл сайынғы өсімі 20%-ды құрайды, бұл Қазақстан үшін жаңа экспорттық мүмкіндіктерді ашады. Сонымен қатар Қазақстанда халал өнімдерге деген сұраныстың артуы халықтың исламдық тамақтану қағидаларын ұстану үрдісін көрсетеді. Дегенмен Қазақстанның халал индустриясы халықаралық стандарттарға сәйкестікті күшейту, сертификаттау жүйесін жетілдіру және халал өнімдердің экспортын ұлғайту қажет.

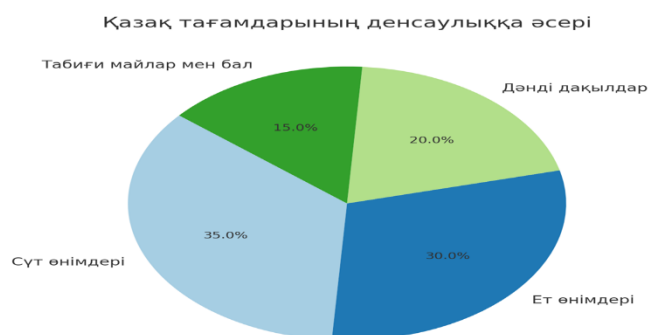


Сурет 2 – Қазақстандағы халал индустриясының даму динамикасы

Нормативтік-құқықтық талдау Қазақстанда халал индустриясын реттеу бойынша бірнеше заңнамалық құжаттар қабылданғанын көрсетті. Қазақстан Республикасының «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» заңы және ҚР «Халал өнімдерін сертификаттау туралы» нормативтік актілері ұлттық тағам өнімдерінің халал стандарттарына сәйкестігін реттеуге бағытталған. Сонымен қатар Codex Alimentarius (Халықаралық азық-түлік стандарттары) және ОИС (Ислам Ұнтымақтастық Ұйымы) ұсынған халал индустриясына қатысты халықаралық стандарттармен үйлестіруді күшейту қажет. Қазақстанның халал индустриясы халықаралық стандарттарға сәйкестендірілген жағдайда, отандық өнімдер әлемдік нарыққа бәсекеге қабілетті бола алады.

Қазақстан халал индустриясын дамытуда үлкен мүмкіндіктерге ие мемлекеттердің қатарында. Алайда, бұл саланың тұрақты және қарқынды дамуын қамтамасыз ету үшін бірқатар маңызды стратегиялық қадамдарды жүзеге асыру қажет. Біріншіден, халал индустриясын заңнамалық тұрғыдан реттеу жүйесін жетілдіру, сондай-ақ сертификаттау және өнім сапасын бақылау стандарттарын нығайту маңызды. Екіншіден, ислам елдерінің озық тәжірибесін қолдану арқылы халықаралық серіктестіктерді дамыту және экспорттық бағыттарды кеңейту қажеттілігі туындайды. Үшіншіден, нарықта жалған халал өнімдерінің таралуына жол бермеу үшін, өндірісті толық қадағалайтын қатаң бақылау жүйесін енгізу ұсынылады (Алтайқызы, Борбасов, 2024: 65-71).

Зерттеу нәтижелері қазақ тағамдарының адам денсаулығына тигізетін оң әсерін дәлелдейді. Қазақтың дәстүрлі сүт өнімдері (қымыз, шұбат, айран, құрт) асқазан-ішек жолдарының жұмысын жақсартады, иммунитетті нығайтады және табиғи пробиотиктер ретінде әрекет етеді. Ет өнімдері (бешбармақ, қуырдақ, сүр ет) ақуызға бай, бұлшықет жүйесін нығайтады және ағзаға қажетті аминқышқылдармен қамтамасыз етеді. Дәнді дақылдар (тары, арпа, бидай) ас қорытуға пайдалы және энергия көзі ретінде қызмет етеді. Табиғи өсімдік майлары мен бал жүрек-қан тамырлары жүйесін қолдайды және антиоксиданттық қасиетке ие. Бұл зерттеу нәтижелері қазақ тағамдарының исламдық нутрициология қағидаттарына толық сәйкес келетінін және олардың адам денсаулығына пайдасы зор екенін дәлелдейді (Сурет 3).



Сурет 3 – Қазақ тағамдарының денсаулыққа әсері

Жүргізілген зерттеу нәтижелеріне сүйене отырып, қазақ тағам мәдениетін сақтау және халал индустриясын дамыту бойынша бірнеше ұсыныстар жасалды. Біріншіден, қазақтың дәстүрлі тағамдарын ғылыми негізде зерттеуді жалғастыру және тағам құрамы мен денсаулыққа әсерін нақты ғылыми зерттеулер арқылы дәлелдеу қажет. Екіншіден, қазақ тағамдарын халықаралық халал стандарттарына сәйкестендіру арқылы олардың экспорттық әлеуетін арттыру қажет. Үшіншіден, халық арасында дәстүрлі тағамдардың пайдалы екенін көрсету үшін ақпараттық-танымдық жобаларды дамыту ұсынылады. Төртіншіден, дәстүрлі тағам өндірісін дамыту үшін мемлекет тарапынан арнайы гранттар мен бағдарламалар енгізу қажет. Бесіншіден, қазақ тағамдарының заманауи индустрияға бейімделуі үшін инновациялық технологияларды қолдана отырып, ұлттық тағам өндірісін кеңейту қажет.

Қорытынды

Жүргізілген зерттеу нәтижелері қазақтың дәстүрлі тағам мәдениеті мен исламдық нутрициология қағидаттарының өзара тығыз байланыста екенін көрсетті. Қазақ тағамдарының көпшілігі шариғат талаптарына сәйкес келіп, олардың табиғи тазалығы мен пайдалы құрамы исламдық тағам стандарттарымен үйлесетіндігі дәлелденді. Сонымен қатар қазақ халқының тарихи тағам дәстүрлері мен халал тағам талаптары бір-бірімен сабақтасып, ғасырлар бойы сақталып келгені анықталды. Қазақстандағы халал индустриясы қарқынды дамып, отандық өндірушілер үшін жаңа мүмкіндіктер ашылып жатқанымен, халықаралық стандарттарға сәйкестікті күшейту, сертификаттау жүйесін жетілдіру және экспорттық әлеуетті арттыру қажеттілігі айқындалды. Қазақтың дәстүрлі тағамдарын ғылыми тұрғыда зерттеп, олардың тағамдық құндылығын дәлелдеу, халық арасында дұрыс тамақтану мәдениетін насихаттау және халал индустриясын заманауи талаптарға сәйкестендіру ұлттық тағам мәдениетін сақтауға және оны әлемдік деңгейде дамытуға ықпал етеді.

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

- Alzeer, J., Rieder, U., & Hadeed, K. A. (2018). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 71. – P. 264-267.
- Arif, S., & Sidek, S. (2015). Application of halalan tayyiban in the standard reference for determining Malaysian halal food. *Asian Social Science*, 11(17). – P. 116–129.
- Organisation of Islamic Cooperation. (2022). *Annual Report on the Global Halal Market and Muslim Consumer Trends*. – OIC. – P. 125.
- Shahid, J. (2023). Climate change, food systems and the Islamic perspective on alternative proteins. *Trends in Food Science & Technology*, August, Vol. 138. – P. 480–490.
- Zharmagambetova, A. (2024). Historical reality as an integral system in the context of the development of Kazakh culture and Islamic traditions. *Journal of Central Asian Studies*, 19(2). – P. 145–160.

Алтайқызы А., Борбасов С. (–2024). Организация халяль-индустрии в Казахстане: политический анализ проблем и возможностей // Actual Analysis. – Т. 100, №2. – 27 июня. – С. 65-71.

Аманкул Т., Шағырбай А.Д., Молдахмет Б. (2024). Дәстүрлі қазақ қоғамындағы діннің рөлі: Мәшһүр Жүсіп Көпейұлының «Наурызnama» еңбегі негізінде // Адам әлемі. – №2 (100). – Б. 160-169.

Баттал Г. (2021). Қазақ даласына ислам діні таралуының мәдени және рухани бастаулары. – Islam.kz. <https://bbattalguldana.islam.kz/kk/post/qazaq-dalasyna-islam-dini-taraluynyn-madeni-jane-ruhani-bastaulary-9437/#gsc.tab=0>.

Болатхан Ә. (2023). Халықтың тамақтану мәдениетін зерттеу – ұлттық кімдікті танудың бір өлшемі. Власть. – 13 желтоқсан // <https://vlast.kz/vlast-qazaqsha/57965-tarihsy-lia-bolathan-halykty-tamaktanu-mdenietin-zertteu-ltтыk-kimdikti-tanudy-bir-lsemi.html>.

Исманов, И.Н., Ёрматов, И.Т. (2023). Текущие состояние и перспективы халяльного бизнеса в Центральной Азии. Центральнoазиатский экономический обзор. – № 4(18). – С. 205-218.

Қазақстан мұсылмандары Діни басқармасы (2024). Жылдық есеп. – Алматы: ҚМДБ баспасы. – Б. 80.

Қазақстан тарихы туралы түркі деректемелері (2006). (Құраст. Д.Е. Медерова; ғыл. ред. М.Қ. Әбусейітова; Р.Б. Сүлейменов атын. шығыстану ин-ты). – Алматы: Дайк-пресс. – Т. 5. XV-XIX ғасырлар шығармаларынан үзінділер. – Б. 440.

Малбақов М., Бердиллаева М. (2024.). В.В. Радлов сөздігіндегі қазақ сөздерінің лексика-семантикалық қолданым ерекшеліктері // TILTANYM.– №3 (95). – Б. 22-30.

Уркумбаева А.Р., Бейсекова П.Д. (2020). Развитие инновационных процессов в пищевой промышленности Казахстана. Вестник университета «Туран». – №1 (85). – С. 242-247.

Ыбырайхан, М. Ы., & Сактаганова, З. Г. (2022). Орталық Қазақстандағы 1964–1985 жж. ауылдық күнделікті өмірде тамақтану мен азық-түлік сақтау мәселелеріндегі ескі ұстаным мен жаңашылықтың арақатынасы. Вестник Карагандинского университета. Серия «История. Философия», 2(106). – Б. 128–143.

«Қазақстан Республикасының агроөнеркәсіптік кешенін дамытудың 2021-2030 жылдарға арналған тұжырымдамасын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2021 жылғы 30 желтоқсандағы №960 қаулысы. <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/P2100000960>.

«Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі №301 заңы. <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/Z070000301>.

REFERENCES

Altaikyzy A., Borbasov S. (2024). Organizatsiya khalyal'-industrii v Kazakhstane: politicheskii analiz problem i vozmozhnostey [Organization of the Halal Industry in Kazakhstan: A Political Analysis of Problems and Opportunities]. Actual Analysis. – Т. 100, №2. – 27 iyunya. – S. 65-71. (in Russian).

Alzeer, J., Rieder, U., & Hadeed, K. A. (2018). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. Trends in Food Science & Technology, 71. – P. 264-267. (in English).

Amankul T., Shağyrbay A.D., Moldakhmet B. (2024). Dästürli qazaq qoğamyndağı dinnıñ röli: Mäshhür Jüsip Köpeyulınıñ «Nauryznama» eñbegi negizinde [The Role of Religion in Traditional Kazakh Society: Based on Mäshhür Jüsip Köpeyulı's Work “Nauryznama”]. Adam älemi. – №2 (100). – B. 160-169. (in Kazakh).

Arif, S., & Sidek, S. (2015). Application of halalan tayyiban in the standard reference for determining Malaysian halal food. Asian Social Science, 11(17). – P. 116–129. (in English).

Battal G. (2021). Qazaq dalasyna islam dini taraluynyn mädeni jäne ruhani bastaulary [The Cultural and Spiritual Origins of the Spread of Islam in the Kazakh Steppe]. – Islam.kz. <https://bbattalguldana.islam.kz/kk/post/qazaq-dalasyna-islam-dini-taraluynyn-madeni-jane-ruhani-bastaulary-9437/#gsc.tab=0>. (in Kazakh).

Bolatkhana Ä. (2023). Halyqtyñ tamaqtanu mädenietin zertteu – ulttyq kimdikti tanudıñ bir ölshegi [Studying the Food Culture of the People as a Measure of National Identity]. Vlast. – 13 zheltosqan. <https://vlast.kz/vlast-qazaqsha/57965-tarihsy-lia-bolathan-halykty-tamaktanu-mdenietin-zertteu-ltтыk-kimdikti-tanudy-bir-lsemi.html>. (in Kazakh).

Ismanov, I.N., Yormatov, I.T. (2023). Tekushchie sostoyanie i perspektivy khalyal'nogo biznesa v Tsentral'noy Azii [Current State and Prospects of the Halal Business in Central Asia]. Tsentral'noaziatskiy ekonomicheskiy obzor. – № 4(18). – S. 205-218. (in Russian).

Malbaqov M., Berdillaeva M. (2024). V.V. Radlov sózdigindegi qazaq sózderinin leksika-semantikalyq qoldanym erekshelekteri [Lexical and Semantic Features of the Use of Kazakh Words in Radlov's Dictionary]. TILTANYM. – №3 (95). – B. 22-30. (in Kazakh).

Organisation of Islamic Cooperation. (2022). Annual Report on the Global Halal Market and Muslim Consumer Trends. – OIC. – P. 125. (in English).

Qazaqstan mäsýldamyndary Dini basqarmasy (2024). Jyldyq esep [Annual Report]. – Almaty: QMDB baspasy. – B. 80. (in Kazakh).

Qazaqstan tarihy turaly turki derektmeleri (2006) [Turkic Sources on the History of Kazakhstan]. (Kurast. D.E. Mederova; ghyll. red. M.Q. Äbuseyitova; R.B. Süleimenov atyn. shyghystanu in-ty). – Almaty: Daik-press. – T. 5. XV-XIX ghasyrlar shygharmalarynan üzindiler. – B. 440. (in Kazakh).

Shahid, J. (2023). Climate change, food systems and the Islamic perspective on alternative proteins. Trends in Food Science & Technology, August, Vol. 138. – P. 480–490. (in English).

Urkumbaeva A.R., Beisekova P.D. (2020). Razvitie innovatsionnykh protsessov v pishchevoy promyshlennosti Kazakhstana [Development of Innovation Processes in the Food Industry of Kazakhstan]. Vestnik universiteta «Turan». – №1 (85). – S. 242-247. (in Russian).

Ybyraikhan, M. Y., & Saktaganova, Z. G. (2022). Ortalyq Qazaqstandaghy 1964–1985 jj. aulyq kündelikti ómirde tamaqtanu men azyq-túlik saqtanu máselelerindegi eski ústanım men zhanashyldyqtyń araqatynasy [The Relationship Between Tradition and Innovation in Food Consumption and Food Preservation Practices in Rural Everyday Life in Central Kazakhstan (1964–1985)]. Vestnik Karagandinskogo universiteta. Seriya «Istoriya. Filosofiya», 2(106). – B. 128–143. (in Kazakh).

Zharmagambetova, A. (2024). Historical reality as an integral system in the context of the development of Kazakh culture and Islamic traditions. Journal of Central Asian Studies, 19(2). – P. 145–160. (in English).

«Qazaqstan Respublikasynyn agroonerkaesiptik keshenin damytudyn 2021-2030 jyldarga arналган túszyrodamasyn bekitu turaly» Qazaqstan Respublikasy Úkimetinin 2021 jyly 30 zheltoksandaghy №960 qaulysy. <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/P2100000960>. (in Kazakh).

«Tamaq ónimderining qauipsizdigi turaly» Qazaqstan Respublikasynyn 2007 jyly 21 shildedegi №301 zańy. <https://adilet.zan.kz/kaz/docs/Z070000301>. (in Kazakh).