

## КАЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Д.А. РАХМОНОВА \*, Н.А. ТОШХОДЖАЕВ , А.Р. РАХИМОВА 

(Худжандский политехнический институт таджикского  
технического университета имени академика М. С. Осими, 734042,  
Республика Таджикистан, г. Душанбе, пр-т академиков Раджабовых, 10)  
Электронная почта автора корреспондента: rahmonovajamilya\_1984@mail.ru\*

Данная работа посвящена оценке функционального печенья, в состав которого входит нетрадиционное сырье. Дегустационная оценка разработанного функционального продукта проводилась с помощью осязательных органов чувств, таких как: зрение, обоняние, вкус, осязание и слух. Данная оценка образцов разработанного продукта была проведена в сенсорной лаборатории, оборудованной всем необходимым для обеспечения точности и надежности полученных результатов. Дегустационным комиссиям были предложены зашифрованные образцы разработанного продукта для оценки различных характеристик, таких как внешний вид, состояние при изломе, цвет, форма, вкус и аромат. Каждый из этих параметров имеет большое значение для восприятия продукта потребителем. Внешний вид и цвет могут существенно повлиять на первое впечатление о качестве печенья, в то время как текстура и вкус формируют общее ощущение от его употребления. Для более детального анализа были разработаны специальные критерии оценки, которые позволили дегустаторам дать объективные оценки каждому образцу. Результаты органолептической оценки помогут определить оптимальные пропорции добавления порошка из клубней топинамбура в рецептуру галетного печенья и выявить его влияние на потребительские свойства конечного продукта. Таким образом, данное исследование сосредоточено на повышении качества галетного печенья и расширении ассортимента продуктов с использованием нетрадиционных ингредиентов, что может способствовать росту интереса потребителей к здоровому питанию. При анализе было установлено, что образец под №3, содержащий 10% растительного концентрата от массы пшеничной муки, получил наивысшие результаты, что показывает о том, что печенье с предложенным соотношением ингредиентов позволяет создать новый продукт с высокой пищевой ценностью и способствующий разнообразию ассортимента мучных кондитерских изделий.

**Ключевые слова:** сенсорика, функциональный, образец, концентрат, топинамбур, кондитерское изделие, галеты, чувствительность, осязательные органы.

## ФУНКЦИОНАЛДЫ ПЕЧЕНЬЕНИҢ САПА АНАЛИЗИ

Д.А. РАХМОНОВА \*, Н.А. ТОШХОДЖАЕВ, А.Р. РАХИМОВА

(Академик М. С. Осими атындағы Тәжік техникалық университетінің  
Худжанд политехникалық институты, 734042,  
Тәжікстан, Душанбе қ., Раджабов академиктері көш., 10)

Автор-корреспонденттің электрондық поштасы: rahmonovajamilya\_1984@mail.ru\*

Бұл жұмыс дәстүрлі емес шикізатты қамтитын функционалды печеньелерді бағалауға арналған. Әзірленген функционалды өнімді дәмдік бағалау көру, иіс, дәм, жананасу және есту сияқты сезу мүшелерінің көмегімен жүргізілді. Әзірленген өнімнің үлгілерін бағалау алынған нәтижелердің дәлдігі мен сенімділігін қамтамасыз ету үшін барлық қажеттіліктермен жабдықталған сенсорлық зертханада жүргізілді. Дәмдік комиссияларға сыртқы түрі, сыну жағдайы, түсі, пішіні, дәмі және хош иісі сияқты әртүрлі сипаттамаларды бағалау үшін әзірленген өнімнің шифрланған үлгілері ұсынылды. Осы параметрлердің әрқайсысы тұтынушының өнімді қабылдауы үшін маңызды. Сыртқы түрі мен түсі печенье сапасы туралы алғашқы әсерге айтарлықтай әсер етуі мүмкін, ал құрылымы мен дәмі оны тұтынудың жалпы сезімін қалыптастырады. Негізгі егжей-тегжейлі талдау үшін арнайы бағалау критерийлері әзірленді, бұл дәм татушыларға әр үлгіге объективті баға беруге мүмкіндік берді. Органолептикалық бағалау нәтижелері топинамбур түйнектерінен ұнтақты галет печеньесінің рецептурасына қосудың оңтайлы пропорцияларын анықтауға және оның соңғы өнімнің тұтынушылық қасиеттеріне әсерін анықтауға көмектеседі. Осылайша, бұл зерттеу галет печеньесінің сапасын жақсартуға және тұтынушылардың дұрыс тамақтануға деген қызығушылығының артуына ықпал ететін дәстүрлі емес ингредиенттерді

пайдалана отырып, өнімдер ассортиментін кеңейтуге бағытталған. Талдау кезінде бидай ұнының массасынан 10% өсімдік концентраты бар №3 үлгінің ең жоғары нәтижелерге қол жеткізгені анықталды, бұл ұсынылған ингредиенттердің арақатынасы бар печенье тағамдық құндылығы жоғары және ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің алуан түрлілігіне ықпал ететін жаңа өнім жасауға мүмкіндік беретінін көрсетеді.

Негізгі сөздер: сенсорлық, функционалды, үлгі, концентрат, топинамбур, кондитерлік өнімдер, галеттер, сезімталдық, тактильді органдар.

## QUALITY ANALYSIS OF FUNCTIONAL COOKIES

D.A. RAKHMONOVA\*, N.A. TOSHKHODJAEV, A.R. RAHIMOVA

(Khujand Polytechnic Institute of Tajik Technical University named after Academician  
M. S. Osimi, 734042, Tajikistan,  
Dushanbe, Academicians Rajabov Ave., 10)

Corresponding author's e-mail: rahmonovajamilya\_1984@mail.ru\*

*This work is devoted to the evaluation of functional biscuits, which include non-traditional raw materials. The tasting evaluation of the developed functional product was carried out using tactile senses such as vision, smell, taste, touch and hearing. This evaluation of the samples of the developed product was carried out in a sensor laboratory equipped with everything necessary to ensure the accuracy and reliability of the results obtained. The tasting commissions were offered encrypted samples of the developed product to evaluate various characteristics such as appearance, fracture condition, color, shape, taste and aroma. Each of these parameters is of significant importance for the consumer's perception of the product. The appearance and color can significantly affect the first impression of the cookie's quality, while the texture and taste shape the overall feeling of eating it. For a more detailed analysis, special evaluation criteria were developed that allowed the tasters to give objective assessments to each sample. The results of the organoleptic evaluation will help determine the optimal proportions of adding topinambur tuber powder to the biscuit recipe and identify its effect on the consumer properties of the final product. Thus, this study focuses on improving the quality of biscuits and expanding the range of products using non-traditional ingredients, which may contribute to increasing consumer interest in healthy eating. During the analysis, it was found that sample No. 3, containing 10% vegetable concentrate by weight of wheat flour, obtained the highest results, which shows that cookies with the proposed ratio of ingredients can create a new product with high nutritional value and contributing to a diverse range of flour confectionery products.*

**Keywords:** sensory, functional, sample, concentrate, topinambur, confectionery, biscuits, sensitivity, tactile organs.

### *Введение*

В последние годы наблюдается растущий интерес к функциональным продуктам питания, которые не только удовлетворяют потребности в питательных веществах, но и оказывают положительное влияние на здоровье человека. Одним из таких продуктов является печенье, которое традиционно воспринимается как лакомство, но может быть адаптировано для улучшения его пищевой ценности. В этом контексте добавление растительных компонентов, таких как концентрат топинамбура, представляет собой перспективный подход [1, 2].

В статье рассматривается анализ качественных показателей функционального печенья с добавлением концентрата топинамбура. В предыдущей статье мы рассматривали разработку рецептуры и

технологии мучного кондитерского изделия с добавлением концентрата топинамбура [1].

В данной работе исследование направлено на оценку влияния добавления этого растительного компонента на органолептические свойства, питательную ценность и технологические характеристики готового продукта. В ходе эксперимента были проведены анализы текстуры, влажности, содержания минеральных веществ, а также оценка вкусовых качеств печенья с различными уровнями добавления концентрата. Результаты показали, что использование топинамбура способствует улучшению пищевой ценности печенья за счет увеличения содержания клетчатки и витаминов, а также положительно сказывается на его органолептических характеристиках. Полученные данные могут быть полезны для разработки новых рецептов

функциональных продуктов питания, отвечающих современным требованиям здорового питания [3].

Топинамбур (*Helianthus tuberosus*) славится своими полезными свойствами, среди которых особенно выделяется высокое содержание инулина — растворимого волокна, способствующего нормализации работы кишечника и поддержанию биохимических процессов в крови. Данное растение и его клубни богаты витаминами и минералами, что делает его ценным сырьём для разработки новых функциональных продуктов питания [4].

Основная цель данной работы заключается в исследовании влияния добавления концентрата топинамбура на качественные характеристики функционального печенья. В статье будут представлены результаты экспериментальных исследований, направленных на оценку органолептических свойств, питательной ценности и технологических параметров печенья с различными уровнями добавления этого ингредиента.

Результаты данного исследования могут способствовать разработке новых рецептов печенья, отвечающих современным требованиям потребителей к здоровому питанию и функциональным продуктам.

#### **Материалы и методы исследования**

Для анализа оценки качества образцов разработанного продукта использовался сенсорный метод. Анализ проводился в соответствии с нормативной документацией ГОСТ 14032-2017 "Галеты. Общие технические условия", что обеспечивает стандартизированный подход к оценке качества продукта. Исследование осуществлялось в лаборатории Худжандского политехнического института таджикского технического Университета имени академика М.С. Осими (ХПИТТУ). В ходе эксперимента были подготовлены четыре образца галетного печенья, в состав которых было добавлено 5, 10 и 15 % концентрата из клубней топинамбура. Оценка органолептических свойств включала анализ внешнего вида, текстуры, запаха и вкуса печенья. Для обеспечения объективности результатов была сформирована группа дегустаторов, прошедших предварительное обучение.

Результаты сенсорного анализа были обработаны с использованием статистических

методов для выявления значимости различий между образцами и определения оптимального соотношения ингредиентов, что позволило достичь наилучших органолептических характеристик готового продукта. Данный подход обеспечивает надежность полученных данных и способствует разработке высококачественного функционального печенья [5-9].

#### **Результаты и их обсуждения**

Основной задачей данной работы является качественный анализ разработанного кондитерского мучного изделия, способствующего снижению уровня сахара в крови благодаря содержанию инулина, который заменяет фруктозу, а также обогащенного питательными веществами [10, 11]. Клубни топинамбура содержат природный аналог инсулина — инулин (в количестве от 13-19%), который помогает организму утилизировать глюкозу. Процесс производства разработанного печенья включает несколько этапов: прием и подготовка сырья, дозировка, смешивание теста, расстойка, формовка и выпечка при температуре 160-180 °С в течение 15-20 минут.

Эти образцы демонстрируют потенциал использования нетрадиционных растительных ингредиентов для создания функциональных продуктов питания, способствующих улучшению здоровья потребителей. Дальнейшие исследования могут быть направлены на оптимизацию рецептуры и технологии производства для достижения наилучших органолептических характеристик и повышения питательной ценности готового продукта [12-14].

Анализ образцов разработанного печенья был проведен в сенсорной лаборатории при естественном дневном освещении. Дегустаторам были предложены кодированные образцы галет, что способствовало объективности и беспристрастности оценки [2]. Участники дегустации оценивали такие характеристики, как внешний вид, текстура при изломе, цвет, форма, вкус и аромат образцов. Оценка проводилась по 5-балльной шкале с учётом коэффициента значимости, где 1 балл соответствовал низкому качеству, а 5 баллов — высокому. Результаты дегустации представлены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка образцов функционального печенья

Показатели качества ГОСТ 14032-2017	Образцы			
	Контрольная без добавки	Образец с 5% добавкой	Образец с 10% добавкой	Образец с 15% добавкой
Внешний вид	3,8	3,5	4,3	3,1
Вид при изломе	4,3	4,5	4,8	3,7
Цвет	4	4,1	4,1	3
Запах и вкус	3,8	4,2	4,8	3,2
Форма	4,5	4,3	4,8	3,2

Полученные результаты позволяют сделать выводы о предпочтениях дегустаторов и выявить как сильные, так и слабые стороны каждого образца. Эти данные окажутся полезными для дальнейшей оптимизации рецептуры и технологии производства, что позволит достичь наилучших органолептических характеристик готового продукта [15-18].

В ходе дегустации образец под номером 3, содержащий 10% порошка из клубней топинамбура, получил наивысшую оценку. Этот состав способствовал улучшению органолептических свойств продукта, что отразилось в высоких оценках со стороны дегустаторов.



Рисунок 1. Диаграмма дегустации галетного печенья с добавлением концентрата топинамбура

Образец №3, в составе которого имеется 10% концентрата из клубней топинамбура, выделяется благодаря добавлению фруктозы. Это улучшение не только придаёт продукту более насыщенный вкус, но и обогащает его важными веществами: простыми сахарами. Фруктоза служит натуральным заменителем сахара. Данный образец получил высокие оценки по всем параметрам: внешнему виду, текстуре при изломе, форме, вкусу и аромату, превосходя другие варианты. Таким образом, печенье с предложенным соотношением ингредиентов позволяет создать продукт с высокой пищевой и биологической ценностью, обогащённый незаменимыми веществами [19, 20]. Это расширяет ассортимент мучных кондитерских изделий без добавления сахара, при этом сохраняя приятный вкус и аромат,

привлекательный внешний вид и плотную текстуру, характерную для галетного печенья.

#### **Заключение, выводы**

В результате проведенного исследования была осуществлена органолептическая оценка галетного печенья с добавлением концентрата топинамбура. Дегустационные испытания показали, что добавление данного ингредиента положительно сказалось на вкусовых качествах продукта, улучшив его аромат и текстуру.

Анализ предпочтений дегустаторов выявил, что печенье с концентратом топинамбура получило высокие оценки за сбалансированность вкуса и приятное послевкусие. Это свидетельствует о потенциале использования топинамбура в производстве хлебобулочных изделий, что может способствовать не только улучшению их

органолептических характеристик, но и повышению пищевой ценности.

Таким образом, результаты исследования подтверждают целесообразность дальнейшего изучения и внедрения концентрата топинамбура в рецептуру галетного печенья, что открывает новые перспективы для разработки здоровых и вкусных продуктов питания. Рекомендуется продолжить эксперименты с различными пропорциями добавления топинамбура и исследовать его влияние на другие виды выпечки.

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Тошходжаев Н.А., Рахмонова Д.А. Разработка рецептуры и технологии мучного кондитерского изделия с добавлением концентрата топинамбура. //Вестник Алматинского технологического университета. 2023;1(3):147-153. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-3-147-153>
2. Бобоходжаев, Р.И. Сенсорный анализ пищевых продуктов: Учебное пособие. Худжандский политехнический институт Таджикского технического университета им. М. Осими, Худжанд, 2017, - с.185.
3. Беркетова, Л.В., и др. Повышение пищевой ценности кондитерских изделий. Хлебопекарное и кондитерское производство, 2003. - №7. - С. 226.
4. Савенкова, Т.В., Шатнюк, Л.Н., Спиричев, В.Б., Воробьева, И.С. Обогащение кондитерских изделий витаминами и минеральными веществами. – М., 2003. - 348 с.
5. Апет, Т.К. Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. Минск: Высшая школа, 2002. - 399 с.
6. Григорьева, Н.А. Технология и организация производства кондитерских изделий. М.: КолосС, 2010. - 320 с.
7. Кузнецова, И.В., и др. Современные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Санкт-Петербург: Питер, 2015. - 280 с.
8. Мельникова, Т.А., и др. Пищевая ценность и безопасность кондитерских изделий. Воронеж: Воронежский государственный университет, 2012. - 250 с.
9. Федорова, Е.В., и др. Сенсорная оценка качества пищевых продуктов. М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2018. - 200 с.
10. Шевченко, Н.П., и др. Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания. Киев: Наукова думка, 2016. - 310 с.
11. Коваленко, А.В., и др. Обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий функциональными ингредиентами. Харьков: ХНТУСГ, 2014. - 220 с.
12. Сидоренко, А.П., и др. Качество и безопасность продуктов питания: Учебное пособие

для вузов / Под ред. А.П.Сидоренко.- М.: Издательство "Агропромиздат", 2005.- 350 с.

13. Лебедева, Н.А., и др. Функциональные продукты питания: технологии и рецептуры / Под ред Н.А.Лебедева.- М.: Издательство "Финансы и статистика", 2010.- 400 с.

14. Костюченко, О.И., и др. Технология производства хлебобулочных изделий / Под ред О.И.Костюченко.- Киев: Издательство "Аграрная наука", 2008.- 300 с.

15. Барановская, И.В., и др. Пищевая ценность продуктов питания / Под ред И.В.Барановской.- Санкт-Петербург: Издательство "Наука", 2011.- 280 с.

16. Соловьев, А.Н., и др.. Современные методы оценки качества пищевых продуктов / Под ред А.Н.Соловьева.- М.: Издательство "Агропромиздат", 2013.- 320 с.

17. Петрова, Е.Г., и др.. Технология производства кондитерских изделий из альтернативного сырья / Под ред Е.Г.Петровой.- Новосибирск: Издательство "Сибирское университетское издательство", 2015.- 250 с.

18. Кузнецова, Т.А., и др.. Качество хлебобулочных изделий: оценка и управление / Под ред Т.А.Кузнецовой.- Ростов-на-Дону: Издательство "Юг", 2014.- 300 с.

19. Громова, Л.И., и др.. Функциональные свойства пищевых ингредиентов в производстве кондитерских изделий / Под ред Л.И.Громовой.- Казань: Издательство "Казанский университет", 2016.- 220 с.

20. Яковлева, Н.М., и др.. Инновационные технологии в производстве мучных кондитерских изделий / Под ред Н.М.Яковлева.- Уфа: Издательство "Башкирский государственный университет", 2017.- 270 с.

#### REFERENCES

1. Toshkhojaev N.A., Rakhmonova D.A. Razrabotka retseptury i tekhnologii muchnogo konditerskogo izdelija s dobavleniem kontsentrata topinambura [Development of the recipe and technology of flour confectionery product with the addition of Jerusalem artichoke concentrate]. *Vestnik Almatinskogo tekhnologicheskogo universiteta*. 2023;1(3):147–153. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-3-147-153> (In Russian)
2. Bobokhodzhaev R.I. Sensorniy analiz pishchevykh produktov: Uchebnoe posobie [Sensory analysis of food products: Textbook]. Khudzhand: Khudzhand Polytechnic Institute of the Tajik Technical University named after M. Osimi; 2017. 185 p. (In Russian)
3. Berketova L.V., et al. Povishenie pishchevoy tsennosti konditerskikh izdeliy [Improvement of the nutritional value of confectionery products]. *Khlebopekarnoe i konditerskoe proizvodstvo*. 2003;(7):226. (In Russian)

4. Savenkova T.V., Shatnyuk L.N., Spirichev V.B., Vorob'eva I.S. Obogashchenie konditerskikh izdeliy vitaminami i mineral'nymi veshchestvami [Fortification of confectionery products with vitamins and minerals]. Moscow; 2003. 348 p. (In Russian)
5. Apet T.K. Tekhnologiya proizvodstva muchnykh konditerskikh izdeliy: Uchebnoe posobie [Technology of flour confectionery production: Textbook]. Minsk: Vysshaya shkola; 2002. 399 p. (In Russian)
6. Grigoryeva N.A. Tekhnologiya i organizatsiya proizvodstva konditerskikh izdeliy [Technology and organization of confectionery production]. Moscow: KolosS; 2010. 320 p. (In Russian)
7. Kuznetsova I.V., et al. Sovremennye tekhnologii v proizvodstve khlebobulochnykh i konditerskikh izdeliy [Modern technologies in the production of bakery and confectionery products]. Saint Petersburg: Piter; 2015. 280 p. (In Russian)
8. Mel'nikova T.A., et al. Pishchevaya tsennost' i bezopasnost' konditerskikh izdeliy [Nutritional value and safety of confectionery products]. Voronezh: Voronezh State University; 2012. 250 p. (In Russian)
9. Fedorova E.V., et al. Sensornaya otsenka kachestva pishchevykh produktov [Sensory evaluation of food quality]. Moscow: RGAU-MSHA Publishing; 2018. 200 p. (In Russian)
10. Shevchenko N.P., et al. Innovatsionnye tekhnologii v proizvodstve funktsional'nykh produktov pitaniya [Innovative technologies in the production of functional food products]. Kyiv: Naukova dumka; 2016. 310 p. (In Russian)
11. Kovalenko A.V., et al. Obogashchenie khlebobulochnykh i konditerskikh izdeliy funktsional'nymi ingredientami [Enrichment of bakery and confectionery products with functional ingredients]. Kharkiv: KhNTUSG; 2014. 220 p. (In Russian)
12. Sidorenko A.P., et al. Kachestvo i bezopasnost' produktov pitaniya: Uchebnoe posobie dlya vuzov [Food quality and safety: Textbook for universities]. Ed. A.P. Sidorenko. Moscow: Agropromizdat; 2005. 350 p. (In Russian)
13. Lebedeva N.A., et al. Funktsional'nye produkty pitaniya: tekhnologii i retseptury [Functional food products: Technologies and formulations]. Ed. N.A. Lebedeva. Moscow: Finansy i statistika; 2010. 400 p. (In Russian)
14. Kostyuchenko O.I., et al. Tekhnologiya proizvodstva khlebobulochnykh izdeliy [Technology of bakery products production]. Ed. O.I. Kostyuchenko. Kyiv: Agrarnaya nauka; 2008. 300 p. (In Russian)
15. Baranovskaya I.V., et al. Pishchevaya tsennost' produktov pitaniya [Nutritional value of food products]. Ed. I.V. Baranovskaya. Saint Petersburg: Nauka; 2011. 280 p. (In Russian)
16. Solov'ev A.N., et al. Sovremennye metody otsenki kachestva pishchevykh produktov [Modern methods for assessing food quality]. Ed. A.N. Solov'ev. Moscow: Agropromizdat; 2013. 320 p. (In Russian)
17. Petrova E.G., et al. Tekhnologiya proizvodstva konditerskikh izdeliy iz al'ternativnogo syr'ya [Technology of confectionery production from alternative raw materials]. Ed. E.G. Petrova. Novosibirsk: Sibirskoye universitetskoye izdatel'stvo; 2015. 250 p. (In Russian)
18. Kuznetsova T.A., et al. Kachestvo khlebobulochnykh izdeliy: otsenka i upravlenie [Quality of bakery products: evaluation and management]. Ed. T.A. Kuznetsova. Rostov-on-Don: Yug; 2014. 300 p. (In Russian)
19. Gromova L.I., et al. Funktsional'nye svoystva pishchevykh ingredientov v proizvodstve konditerskikh izdeliy [Functional properties of food ingredients in the production of confectionery products]. Ed. L.I. Gromova. Kazan: Kazanskiy universitet; 2016. 220 p. (In Russian)
20. Yakovleva N.M., et al. Innovatsionnye tekhnologii v proizvodstve muchnykh konditerskikh izdeliy [Innovative technologies in the production of flour confectionery products]. Ed. N.M. Yakovleva. Ufa: Bashkir State University Publishing; 2017. 270 p. (In Russian)

ӨОЖ 016:637.12.146  
ҒТАХР 68.85.39

<https://doi.org/10.48184/2304-568X-2025-2-157-168>

## ҚАУЫҢҚҰРТ ҰЛТТЫҚ ӨНІМІНІҢ САПА КӨРСЕТКІШТЕРІН ЗЕРТТЕУ

А.А. СУЛЕЙМЕНОВА\* , Ж.А. ИСКАКОВА , М.К. ИЗТИЛЕУОВ   
Л.А. МАМАЕВА , С. ИСМАТУЛЛАЕВ 

(Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті, 050010,  
Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Абай д-лы, 8)

Автор-корреспонденттің электрондық поштасы: m.iztileuov@mail.ru \*

*Бұл ғылыми зерттеу жұмысы дәстүрлі тағамдарды жаңғырту арқылы экологиялық таза, биологиялық белсенді қосылыстарға бай өнімдер жасаудың өзектілігін көрсетеді. Қауынқұрт – сүзбе мен*