

ТОРАЙҒЫРОВ УНИВЕРСИТЕТІНІҢ  
ҒЫЛЫМИ ЖУРНАЛЫ

НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ  
ТОРАЙҒЫРОВ УНИВЕРСИТЕТА

---

**ҚАЗАҚСТАН ҒЫЛЫМЫ  
МЕН ТЕХНИКАСЫ**

2001 ЖЫЛДАН БАСТАП ШЫҒАДЫ



**НАУКА И ТЕХНИКА  
КАЗАХСТАНА**

ИЗДАЕТСЯ С 2001 ГОДА

ISSN 2788-8770

№ 2 (2023)

---

ПАВЛОДАР

**НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ  
ТОРАЙГЫРОВ УНИВЕРСИТЕТ**  
выходит 1 раз в квартал

---

**СВИДЕТЕЛЬСТВО**

о постановке на переучет периодического печатного издания,  
информационного агентства и сетевого издания  
№ KZ51VPY00036165

выдано  
Министерством информации и общественного развития  
Республики Казахстан

**Тематическая направленность**

Публикация научных исследований по широкому спектру проблем  
в области металлургии, машиностроения, транспорта, строительства,  
химической и нефтегазовой инженерии, производства продуктов питания

**Подписной индекс – 76129**

<https://doi.org/10.48081/SWLL9958>

**Импакт-фактор РИНЦ – 0,342**

---

Абишев Кайратолла Кайроллинович – к.т.н., профессор (главный редактор);  
Касенов Асылбек Жумабекович – к.т.н., профессор (заместитель главного редактора);  
Мусина Жанара Керейовна – к.т.н., профессор (ответственный секретарь);  
Шокубаева Зауреш Жанатовна – технический редактор.

**Члены редакционной коллегии:**

Калиакпаров Алтай Гиндуллинович – д.т.н., профессор (Нур-Султан, Казахстан);  
Клецель Марк Яковлевич – д.т.н., профессор (Павлодар, Казахстан);  
Шеров Карибек Тагаевич – д.т.н., профессор (Караганда, Казахстан);  
Богомолов Алексей Витальевич – к.т.н., ассоц. профессор (Павлодар, Казахстан);  
Кажыбаева Галия Тулеуевна – к.т.н., профессор (Павлодар, Казахстан);

**Зарубежные члены редакционной коллегии:**

Waigang Sun – профессор (Пекин, Китай);  
Gabriele Comodi – PhD, профессор (Анкона, Италия);  
Jianhui Zhao – профессор (Харбин, Китай);  
Khamid Mahkamov – д.т.н., профессор (Ньюкасл, Великобритания);  
Magin Laruerta – д.т.н., профессор (СьюДад Реал, Испания);  
Mareks Mezitis – д.т.н., профессор (Рига, Латвия);  
Petr Bouchner – PhD, профессор (Прага, Чехия);  
Ronny Berndtsson – профессор (Лунд, Швеция);  
Барзов Александр Александрович – д.т.н., профессор (Москва, Россия);  
Витвицкий Евгений Евгеньевич – д.т.н., профессор (Омск, Россия);  
Иванчина Эмилия Дмитриевна – д.т.н., профессор (Томск, Россия);  
Лазарев Владислав Евгеньевич – д.т.н., профессор (Челябинск, Россия);  
Мягков, Леонид Львович – д.т.н., профессор (Москва, Россия);  
Янюшкин Александр Сергеевич – д.т.н., профессор (Чебоксары, Россия);  
Ребезов Максим Борисович – д.с/х.н., профессор (Москва, Россия).

---

За достоверность материалов и рекламы ответственность несут авторы и рекламодатели  
Редакция оставляет за собой право на отклонение материалов  
При использовании материалов журнала ссылка на журнал «Наука и техника Казахстана» обязательна

© Торайгыров университет

**\*З. К. Молдахметова**

А. Байтұрсынұлы атындағы Қостанай өңірлік университеті,  
Қазақстан Республикасы, Қостанай қ.

\*e-mail: [zamza-07@mail.ru](mailto:zamza-07@mail.ru)

**ЕТ ДЕЛИКАТЕСТЕРІН ӨНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ЖЕТІЛДІРУ**

*Халықты биологиялық тұрғыдан толыққанды, негізгі тағамдық заттардың құрамы бойынша теңдестірілген және мақсатты физиологиялық белсенді компоненттермен байытылған жоғары сапалы азық-түлік өнімдерімен қамтамасыз ету шешуге жататын ең басым ғылыми-техникалық проблемалардың бірі болып табылады. Ет деликатестерін өндіру – өндірісті жаңғыртуды жүзеге асыру, маркетингтік стратегияларды жетілдіру, халықтың әртүрлі топтарының сұраныстарын қанағаттандыратын әлемдік стандарттарға сәйкес өнім шығару негізінде қарқынды және сапалы өсу үшін барлық алғышарттары бар бәсекеге қабілетті өнеркәсіп салаларының бірі.*

*«Ет деликатесі» – табиғи еттен ысталған және тұздалған өнімдерді, сондай-ақ шикі қақталған және шикі ысталған шұжықтардың элиталық сұрыптарын білдіретін жалпыға бірдей танылған және жалпыға түсінікті термин.*

*Технологияны жетілдіру және оның негізінде қайталама шикізаттан жасалған ет эмульсияларын қолдана отырып, деликатес өнімдерінің рецептураларын әзірлеу бүгінгі күні ет өңдеу кәсіпорындарын дамыту үшін өзекті мәселе болып табылады.*

*Ет деликатестерін дайындау ерекшелігі – тұздаудың салыстырмалы түрде ұзақтылығы. Енгізу технологиясының негізгі кезеңі – енгізуге арналған тұзды ерітіндіні дайындау операциясы. Зерттеу барысында ет эмульсиясының құрамында ақуызды өнім массасының 20 % мөлшерінде енгізген кезде қолданудың орындылығы анықталды.*

*Кілтті сөздер: ет, тұзды ерітінді, технология, деликатес, эмульсия.*

**Кіріспе**

Халықты жоғары сапалы тамақ өнімдерімен қамтамасыз ету – облыстағы мемлекеттік саясат тұжырымдамасының негізгі ережелерінің бірі халықтың дұрыс тамақтануы.

Ет өңдеу саласының басты міндеті – адам ағзасының өмірін қамтамасыз ететін жануарлар ақуызының негізгі көзі ретінде қажетті көлемде, жоғары сапалы және әртүрлі ассортиментте ет өнімдерін өндіру.

Халықты биологиялық тұрғыдан толыққанды, негізгі тағам құрамы бойынша теңдестірілген жоғары сапалы тамақ өнімдерімен қамтамасыз ету ми құрамдас бөлігінің мақсатты физиологиялық белсенді заттарымен байытылған заттар ең басым ғылыми-техникалық проблемалардың бірі болып табылады, шешілуге тиіс.

Халықты биологиялық тұрғыдан толыққанды, негізгі тағам құрамы бойынша теңдестірілген жоғары сапалы тамақ өнімдерімен қамтамасыз ету мақсатты физиологиялық белсенді компоненттермен байытылған заттар ең басым ғылыми-техникалық шешілуге тиіс проблемалардың бірі болып табылады.

Ет деликатестері – бұл сүйек пен сүйексіз, тұздалған және термиялық өңдеуден өткен тұтас бұлшықет шикізатынан жасалған өнім. Тұтас бұлшықет өнімдерін өндіру үшін пайдаланылмайтын шикізаттан бекон немесе шпик өндіріледі, олар да ет деликатестеріне жатады [1].

Ет деликатестерінің өндірісі – бәсекеге қабілетті салалардың бірі өндірісті жаңғыртуды жүзеге асыру, маркетингтік стратегияларды жетілдіру, әлемдік деңгейге сәйкес өнім шығару негізінде қарқынды және сапалы өсудің барлық алғышарттары бар өнеркәсіп халықтың әртүрлі топтарының сұраныстарын қанағаттандыратын стандарттар.

Қазіргі уақытта өндіріс тиімділігін арттырудың маңызды бағыттары ет өнімдерін дайындаудың жетілдірілген қалдықсыз технологияларын құру және шаруашылық айналымға қосалқы шикізат ресурстарын неғұрлым толық тарту болып табылады. Көбінесе бұл талаптарға ақуыз компоненттерін қолдану қосалқы ет шикізатынан өндірілетін тағамдық қоспалар тобы жауап береді. Бұл мәселенің маңыздылығы ет өнімдерінің алуан түрлілігіне қарамастан, қосалқы ет шикізаты сұранысқа ие емес өнім. Оны қайта өңдеу мәселесі кәсіпорындар үшін оның экономикалық тиімділігін арттыруда ең қатал бәсекелестік жағдайында маңызды фактор болып табылады [2].

Дайындық процесінде кейбір технологиялық әдістерді қолдана отырып, және белгілі бір ингредиенттерді қосу арқылы дайын өнімдердің жоғары көрсеткіштеріне, шикізат пен материалдарды ұтымды пайдаланып кәсіпорынның қаржылық шығындарын азайтуға қол жеткізуге болады. Нарық жағдайында, табысты бизнесті жүргізу өндіріс шығындарын азайту үшін бүкіл өндірістік циклды оңтайландыруды қажет етеді. Қайта өңдеу кәсіпорындарында бұрын қабылданған өндіріс әдістерімен салыстырғанда өнімдерді өндіруде үнемі жаңа технологияларды іздеу жүріп жатыр.

Ет деликатестерінің рецептерін оңтайландыру жалпы ет индустриясының экономикалық дамуы үшін және кез-келген кәсіпорынның қызметін дамыту үшін өзекті мәселе болып табылады.

Рецептураны өңдеу үшін құрылымдық элементтер мөлшерін оңтайлы есептеу және олардың арақатынасы үлкен маңызға ие, өйткені олардың ұтымдылығы және оңтайлығы өнімнің сапалық сипаттамаларына және технологиялық процесстің жүру шарттарына әсер етеді.

### **Зерттеу материалдары мен әдістері**

Зерттеу объектілері: кәсіпорында классикалық рецептура мен технология бойынша өндірілетін «Славян» карбонад өнімдерінің тәжірибелік үлгілері; ең оңтайлы құрылымы мен функционалдық қасиеттерін анықтау үшін шприцтеудің әртүрлі деңгейлері бар «Етті етке» енгізу технологиясы бойынша өндірілген деликатес өнімдерінің тәжірибелік үлгілері; тұзды ерітінді.

Зерттеулер ет өнімдеріне арналған санитарлық-гигиеналық талаптар негізінде келесі көрсеткіштер бойынша жүргізілді:

- МЕМСТ 9959-91. Ет өнімдері. Органикалық бағалаудың жалпы шарттары;
- МЕМСТ 9957-73. Шұжық өнімдері және шошқа, қой және сиыр еті өнімдері.

Натрий хлоридін анықтау әдістері;

- МЕМСТ 8558.1-2015. Ет өнімдері. Нитритті анықтау әдістері;
- МЕМСТ 25011-81. Ет және ет өнімдері. Ақуызды анықтау әдістері;
- МЕМСТ 23042-2015. Ет және ет өнімдері. Майды анықтау әдістері.

Алынған нәтижелерін талқылау.

«Етті етке» енгізу технологиясының негізгі кезеңі енгізуге арналған тұзды ерітіндісін дайындау операциясы. Оның құрамына: шошқа терісі, ет кесіндісі, ас тұзы, натрий нитриті, су, мұз және өнімге қажетті органолептикалық көрсеткіштерді беретін басқа қоспалар кіреді [3,4].

Компоненттердің арақатынасы: тері эмульсиясы, ет негізі және тұзды ерітінді – 2:1:2.

Енгізілетін эмульсияның қажетті мөлшерін есептеу үшін 10 %, 15 %, 20 % етті, құрамында ақуызы бар эмульсиямен шприцтеу деңгейі бар ет деликатесінің технологиялық сипаттамаларына зерттеу жүргізілді.

Зерттеу нысандары ретінде әртүрлі шприцтеу деңгейлері бар деликатес өнімдерінің тәжірибелі өнеркәсіптік үлгілері болды. Салыстырмалы биологиялық құндылықты анықтау үшін құрамы жағынан ең көп жақын, бірақ рецептура құрамында ақуызға бай компоненті жоқ ет деликатестері бақылау қызмет етті.

Құрамында 10 %, 15 %, 20 % ет эмульсиялары бар ет деликатестерінің зерттеу нәтижелері 1-кестеде келтірілген.

Кесте 1 – Ет деликатесінің технологиялық сипаттамаларын зерттеу

Енгізілетін эмульсия мөлшері, %	Технологиялық көрсеткіштері			
	pH	ылғал, %	ылғал байланыстыру қабілеті, %	салыстырмалы биологиялық құндылығы СБҚ %, эталонға
10	6,0	46,3	49,9	75,6
15	6,14	48,5	52,3	87,1
20	6,2	50,7	54,9	92,3
ет эмульсиясы жоқ бақылау	6,3	50,8	49,7	60,8
казеин	–	–	–	100

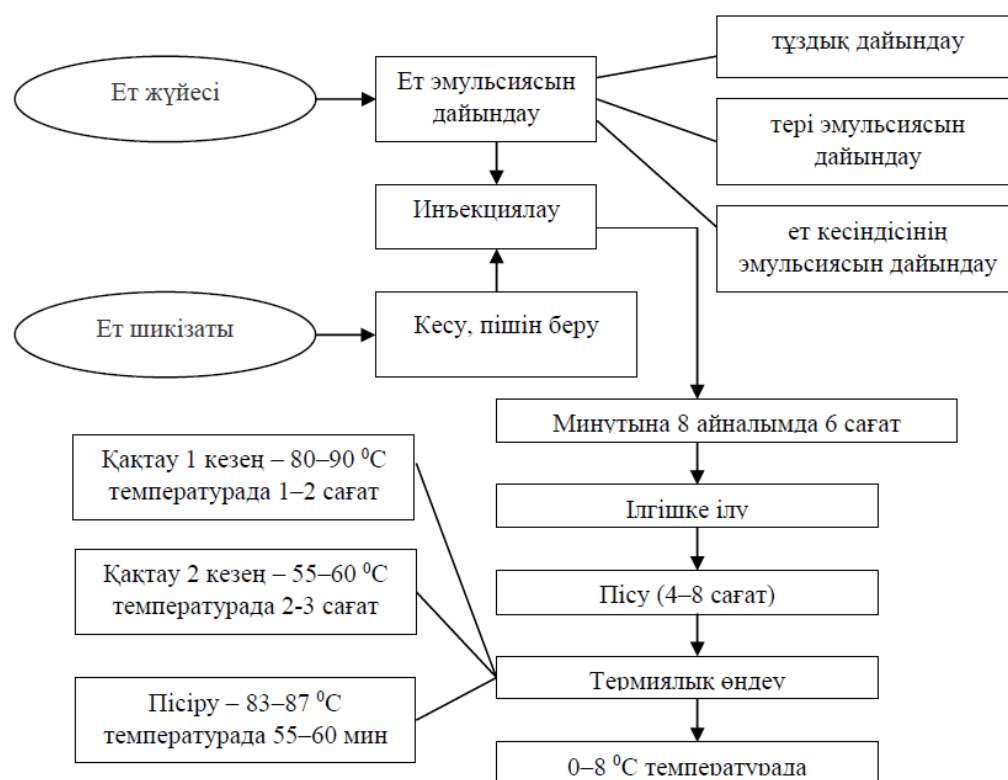
Өнімнің сынақ партиясының СБҚ бағалау бақылаумен салыстырғанда тәжірибелердегі салыстырмалы биологиялық құндылықтың 20 %-ға артқанын анықтады [5,6,7].

Зерттеу нәтижелерін өңдегеннен кейін, оны өнім массасының 20 % мөлшерінде енгізген кезде ет эмульсиясының құрамында ақуызды қолданудың орындылығы туралы айтуға болады. Бұл ретте негізгі шикізатты пайдаланудағы үнемділікпен бірге технологиялық көрсеткіштер жеткілікті жоғары деңгейде қалып отыр.

«Етті етке» инъекциялау технологиясы мынада: арнайы дайындалған тұзды ерітінді өндірістік шикізаттың бір бөлігімен, тұзбен және дәмдеуіштермен кесек етке енгізіледі, содан кейін олар термиялық өндеуден өтеді. Бұл әдіс деликатес бұйымдарының құрылымын, консистенциясын және тағамдық құндылығын жақсартуға мүмкіндік береді.

Ет эмульсияларын дайындау процесі – белгілі бір технологиялық және органолептикалық көрсеткіштері бар тұрақты су-ақуыз эмульсиясының қалыптасуымен бірге жүретін шикізатты механикалық ұнтақтау (гомогенизация) процесі.

Төменде технологиялық процестің жүйесі келтірілген, оған сәйкес операциялардың реттілігі орындалады.



Сурет 1 – «Етке ет» ет деликатестерін өндірудің технологиялық жүйесі

Карбонад үшін салқындатылған күйде арқа-бел кесіндісінің бұлшық еттері (шпик қабатының қалыңдығы 0,5 см-ден аспайтын ең ұзын арқа бұлшық еті) қолданылады. Бұлшық ет салмағы 500–700 г сәйкес келуі керек. Бұлшық еттердің шеттерін тегістеп, жиектерін тазалау керек [8, 9, 10].

Ет эмульсиясы модельдік кесек етке 20 % мөлшерінде енгізіледі.

Уқалау 8 айн/мин кезінде 6 сағат бойы жүргізіледі – 15 мин уқалау, 15 мин тыныштық. 6 сағат піскеннен кейін партияны одан әрі өндеу үшін термокамераға орналастырады. Термиялық өндеу режимдері 2-кестеде келтірілген.

Кесте 2 – Термиялық өңдеу режимдері

Операциялар	Камерадағы температура, °С	Уақыты, мин	Өнімнің ортасындағы температура, °С
Қақтау 1 кезең	80–90	1–2 сағ	-
Қақтау 2 кезең	55–60	2–3 сағ	-
Пісіру	83–87	55–60 (1 кг массаға)	70–72

Жылулық өңдеу аяқталғаннан кейін ет деликатесі 0–8 °С температурада салқындатылады және сату үшін камераға жіберіледі.

#### Қорытынды

Алынған нәтижелерді талдау деликатес өнімінің рецептурасында ет эмульсиясын қолданған кезде дайын өнімнің шығымы 10 %-ға артады және сонымен бірге қолайлы (бақылау деңгейінде) органолептикалық көрсеткіштер сақталады және стандартта реттелетін ылғал, тұз және қалдық нитрит мөлшері сақталады деп есептеуге негіз береді.

#### ПАЙДАЛАНҒАН ДЕРЕКТЕР ТІЗІМІ

1 **Комарова, К. Д.** Производство мясных деликатесов с CO<sub>2</sub> экстрактами [Текст] // Современные наукоемкие технологии. – 2013. – № 9. – С. 18.

2 **Ибрагимова, З. Р., Ибрагимова, О. Т., Базрова, Ф. С.** Новые аспекты применения свиной шкурки [Текст] / З. Р. Ибрагимова, О. Т. Ибрагимова, Ф. С. Базрова // Мясная индустрия. – 2007. – № 2. – С. 44–46.

3 **Лисицин, А. Б., Липатова, Н. Н., Кудряшов, А. А.** Теория и практика переработки мяса [Текст] / под общ. ред. Академика РАСХН Лисицина А. Б. – М. : ВНИИМП, 2004. – 378 с.

4 **Антипова, Л. В., Глотова, И. А., Рогов, И. А.** Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]. – М. : КолосС, 2010. – 569 с.

5 **Сенченко, Б. С., Рогов, И. А.** Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей [Текст]. – Р-н-Д «МарТ», 2011. – 253 с.

6 **Юхневич, Н. Ш.** Сборник рецептур мясных изделий и колбас [Текст]. – С-П. : «ПрофиКС», 2013. – 473 с.

7 **Скурихина, И. М. и др.** Химический состав пищевых продуктов [Текст] // Кн. 2. – М : Агропромиздат, 2012. – 524 с.

8 **Ефремова, К. С.** Технология переработки мясник продуктов [Текст] / Материалы международной научно-технической конференции «Современные технологии переработки животноводческого сырья в обеспечении здорового питания : наука, образование и производство». – Воронеж, 1–4 октября 2003. – С. 156–157.

9 **Марковский, А. М.** Особенности производства мясных деликатесов [Текст] // Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронды ресурс]. – <https://cyberleninka.ru>

10 **Базрова, Ф. С.** Переработка мяса свинины [Текст] // Электронная библиотека [Электронды ресурс]. – <https://www.elibrary.ru>

## REFERENCES

1 **Комарова К. Д.** Proizvodstvo miasnykh delikatesov s SO<sub>2</sub> ekstraktami [Production of meat delicacies with CO<sub>2</sub> extracts] [Text] // Sovremennye naukoemkie tekhnologii. – 2013. – №9. – P. 18.

2 **Ibragimova, Z. R., Ibragimova, O. T., Bazrova, F. S.** Novye aspekty primeneniia svinoi shkurki [New aspects of pork skin application] [Text] / Z. R. Ibragimova, O. T. Ibragimova, F. S. Bazrova // Miasnaia industriia. – 2007. – № 2. – P. 44–46.

3 **Lisitsin, A. B., Lipatova, N. N., Kudriashov, A. A.** Teoriia i praktika pererabotki miasa [Theory and practice of meat processing] [Text] / pod obshch. red. Akademika RASKHN Lisitsina A. B. – Moscow : VNIIMP, 2004. – 378 p.

4 **Antipova, L. V., Glotova, I. A., Rogov, I. A.** Metody issledovaniia miasa i miasnykh produktov [Methods of research of meat and meat products] [Text]. – Moscow : KolosS, 2010. – 569 p.

5 **Senchenko, B. S., Rogov, I. A.** Tekhnologicheskii sbornik retseptur kolbasnykh izdelii i kopchenostei [Technological collection of recipes for sausages and smoked meats] [Text]. – R-n-D «MarT», 2011. – 253 p.

6 **Iukhnevich, N. Sh.** Sbornik retseptur miasnykh izdelii i kolbas. [Collection of recipes for meat products and sausages] [Text]. – S-P. : «ProfiKS», 2013. – 473 p.

7 **Skurikhina, I. M. i dr.** Khimicheskii sostav pishchevykh produktov. [Chemical composition of food products] [Text]. Kn. 2. – M : Agropromizdat, 2012. – 524 p.

8 **Efremova, K. S.** Tekhnologiya pererabotki miasnik produktov [Meat products processing technology] [Text] / Materialy mezhdunarodnoi nauchno-tekhnicheskoi konferentsii «Sovremennye tekhnologii pererabotki zhivotnovodcheskogo syr'ia v obespechenii zdorovogo pitaniia : nauka, obrazovanie i proizvodstvo». Voronezh, 1–4 oktiabria 2003. – P. 156–157.

9 **Markovskii, A. M.** Osobennosti proizvodstva miasnykh delikatesov [Features of the production of meat delicacies] [Text] // Nauchnaia elektronnaia biblioteka «KiberLeninka». – [Electronic resource]. – <https://cyberleninka.ru>.

10 **Bazrova, F. S.** Pererabotka miasa svininy [Pork meat processing] [Text] // Elektronnaia biblioteka. – [Electronic resource]. – <https://www.elibrary.ru>.

Материал 01.06.23 баспаға түсті.



**\* З. К. Молдахметова**

Костанайский региональный университет имени  
А. Байтурсынова, Республика Казахстан, г. Костанай  
Материал 01.06.23 баспаға түсті.

### **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**

*Обеспечение населения высококачественными продуктами питания, биологически полноценными, сбалансированными по составу основных пищевых веществ и обогащенными целевыми физиологически активными компонентами, является одной из наиболее приоритетных научно-технических проблем, подлежащих решению. Производство мясных деликатесов – одна из конкурентоспособных отраслей промышленности, у которой есть все предпосылки для динамичного и качественного роста, на основе осуществления модернизации производства, совершенствования маркетинговых стратегий, выпуска продукции в соответствии с мировыми стандартами, удовлетворяющей запросы различных групп населения.*

*«Мясные деликатесы» – общепризнанный и общепонятный термин, которым обозначают копчёные и солёные изделия из натурального мяса, а также элитные сорта сыровяленых и сырокопчёных колбас.*

*Совершенствование технологии и разработка на её основе рецептур деликатесных изделий с применением мясных эмульсий из вторичного сырья является на сегодняшний день актуальным вопросом для развития мясоперерабатывающих предприятий.*

*Особенностью изготовления мясных деликатесов является относительно большая продолжительность посола. Основным этапом в технологии инъектирования служит операция приготовления рассола для инъектирования. В ходе исследования была определена целесообразность использования белка в составе мясной эмульсии при введении её в количестве 20 % от массы продукции.*

*Ключевые слова: мясо, рассол, технология, деликатес, эмульсия.*

**\*Z. Moldakhmetova**

Kostanay Regional University named after A. Baitursynov,  
Republic of Kazakhstan, Kostanay.  
Material received on 01.06.23.

### **IMPROVING THE TECHNOLOGY OF PRODUCTION OF MEAT DELICACIES**

*Providing the population with high-quality food, biologically complete, balanced in the composition of the main nutrients and enriched with target physiologically active components is one of the most priority scientific and technical problems to be solved. The production of meat delicacies is one of the competitive industries that has all the prerequisites for dynamic and qualitative*

---

---

*growth, based on the modernization of production, improvement of marketing strategies, production in accordance with international standards, satisfying the needs of various groups of the population.*

*«Meat delicacies» is a generally recognized and generally understood term for smoked and salted products made from natural meat, as well as elite varieties of dried and smoked sausages.*

*The improvement of technology and the development on its basis of recipes for delicatessen products using meat emulsions from recycled raw materials is today an urgent issue for the development of meat processing enterprises.*

*A feature of the manufacture of meat delicacies is the relatively long duration of salting. The main stage in the injection technology is the operation of preparing brine for injection. In the course of the study, the expediency of using protein as part of a meat emulsion was determined when it was introduced in an amount of 20 % of the mass of the product.*

*Keywords: meat, brine, technology, delicacy, emulsion.*

Теруге 01.06.23 ж. жіберілді. Басуға 26.06.23 ж. қол қойылды.

Электрондық баспа

5,07 Mb RAM

Шартты баспа табағы 14,79. Таралымы 300 дана. Бағасы келісім бойынша.

Компьютерде беттеген: Е. Е. Калихан

Корректор: А. Р. Омарова, Д. А. Кожас

Тапсырыс № 4087

«Toraighyrov University» баспасынан басылып шығарылған

Торайғыров университеті

140008, Павлодар қ., Ломов көш., 64, 137 каб.

«Toraighyrov University» баспасы

Торайғыров университеті

140008, Павлодар қ., Ломов к., 64, 137 каб.

67-36-69

e-mail: kereku@tou.edu.kz

nitk.tou.edu.kz