

*«Количественный и качественный
анализы кобыльего молока ферм
Белорецкого и Хайбуллинского
районов Республики Башкортостан
и использование различных
заквасок, влияющие на качество и
аромат кумыса.»*

Кумыс – это кисломолочный напиток из кобыльего молока, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения.



Методы исследования:

Анализы литературных источников;

Анализы данных, полученные в фермах;

Пробы различных заквасок;

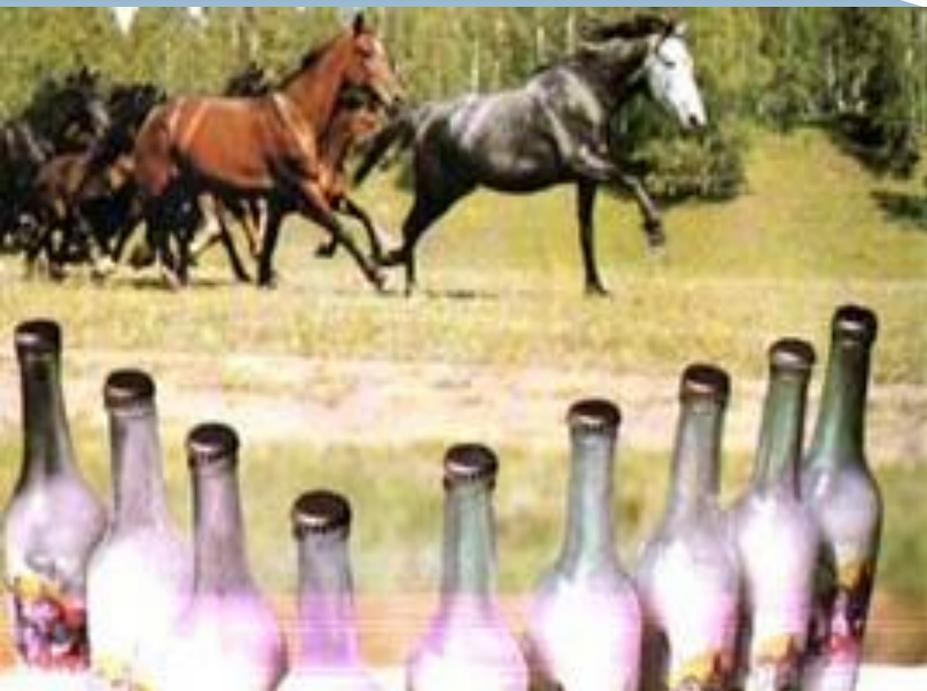
Беседа с работниками ферм.

Актуальность

Учитывая спрос на кобылье молоко, чрезвычайно актуальным становится организация кумысных ферм, использующих в промышленной технологии все преимущества интенсивного ведения процессов производства. Кумыс пользуется большим спросом как у населения, так и в лечебных учреждениях.

Предполагаемый результат

- Повышение уровня осведомленности населения о технологии приготовления и содержания кобыл, от географического положения района, от которого зависит вкус, аромат и лечебные свойства кумыса.



РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН



Нестор Васильевич Постников

Первым человеком и врачом, укрепившим кумысолечение научной и организационной базы, был Н.В. Постников. И он открыл кумысолечебное заведение в 1858 году.



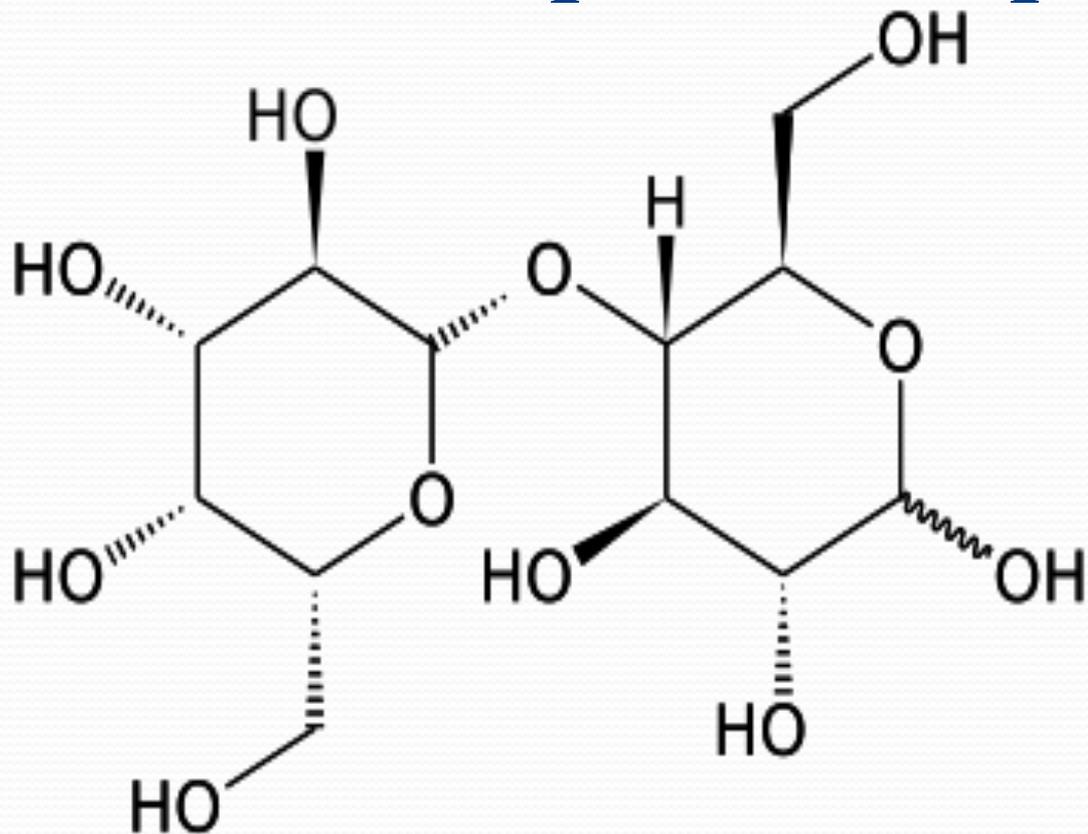
Первая кумысолечебница в Башкирии

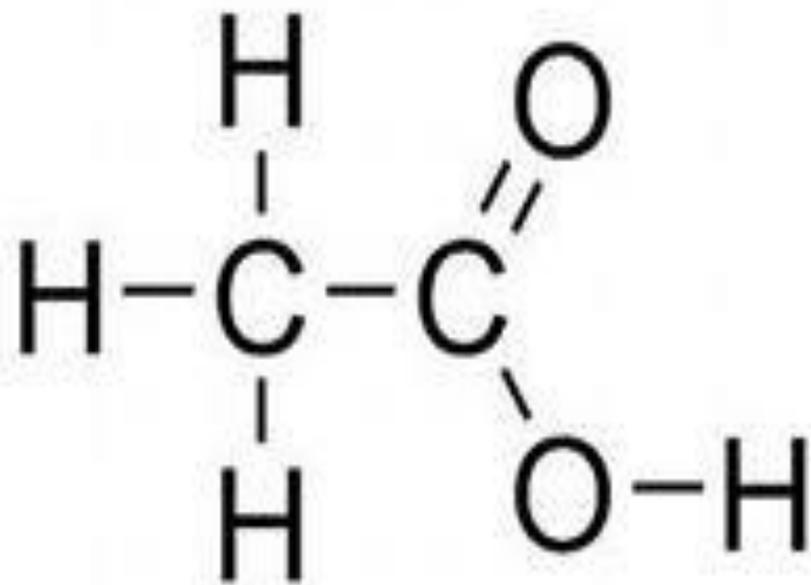
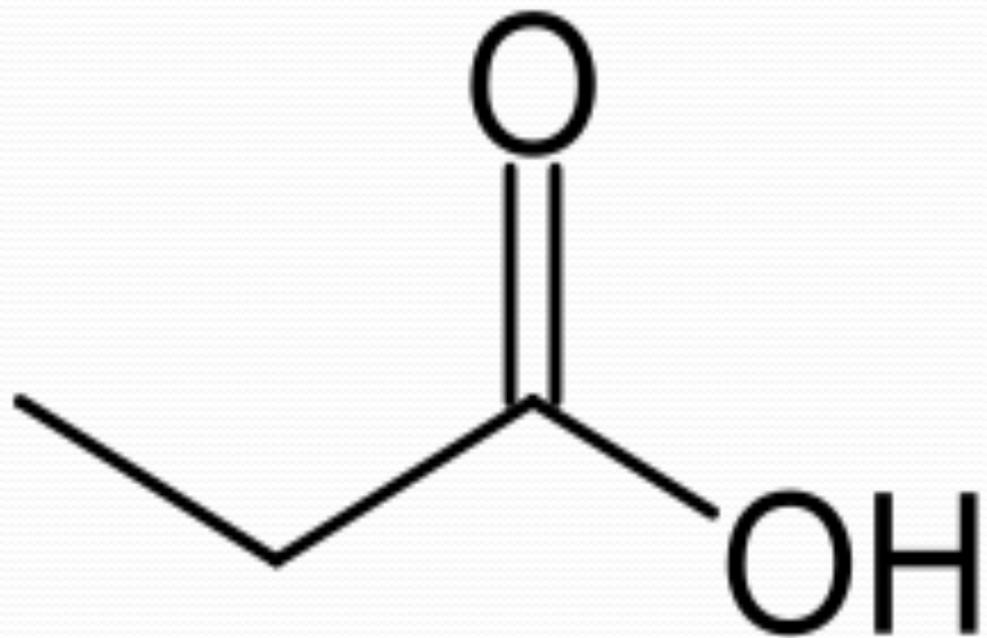
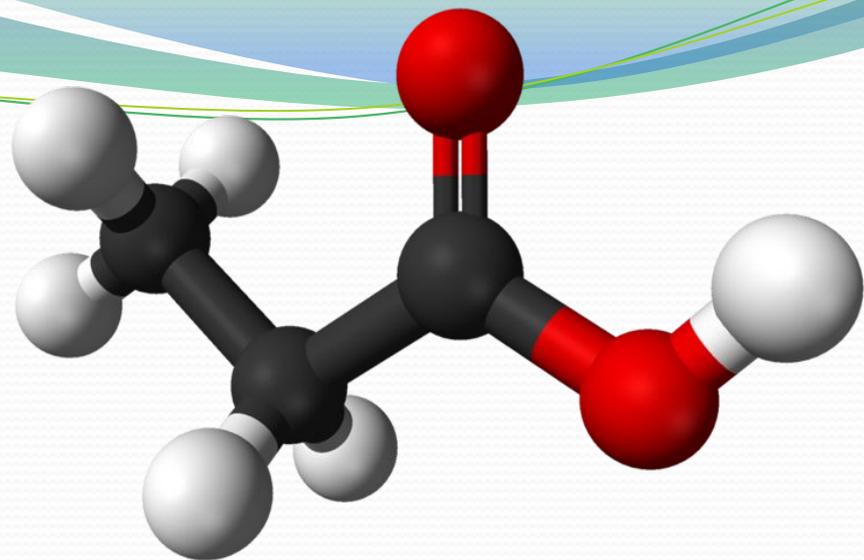
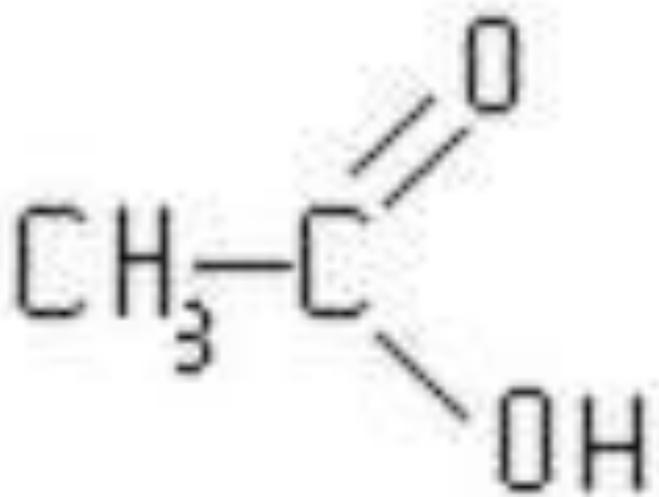
Была построена в 1890 году

О.Г.Аксаковой



*Молочный сахар кобыльего молока
легче подвергается брожению.*

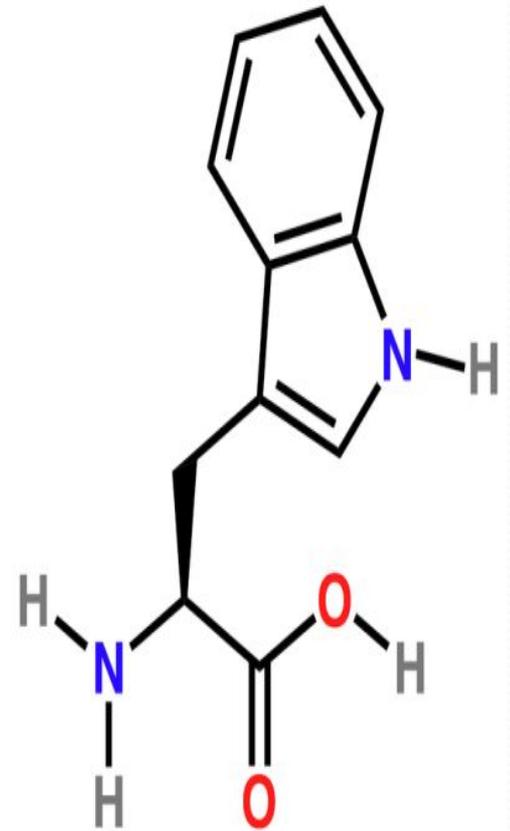
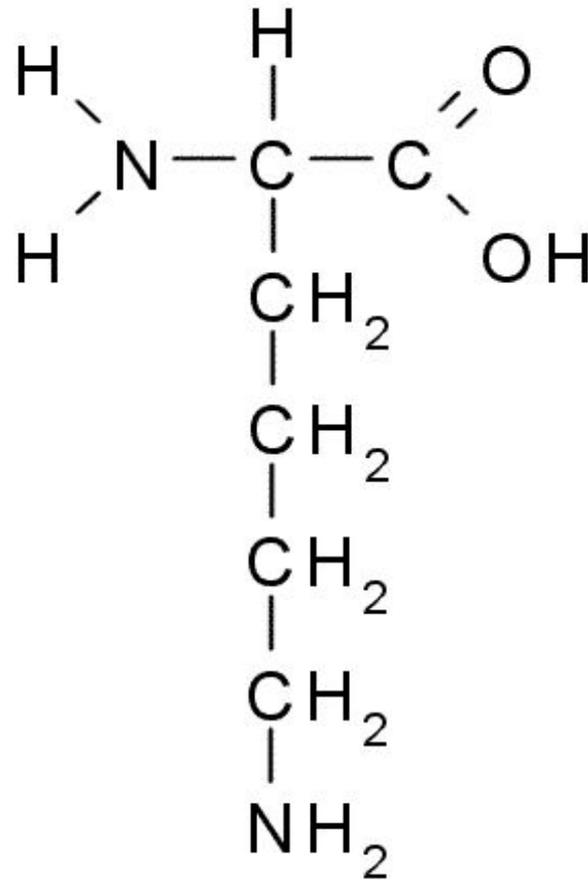
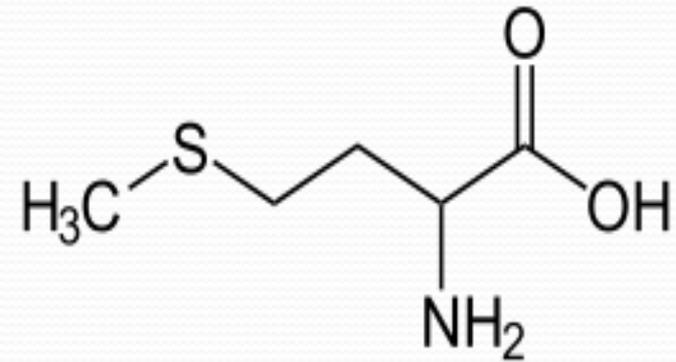




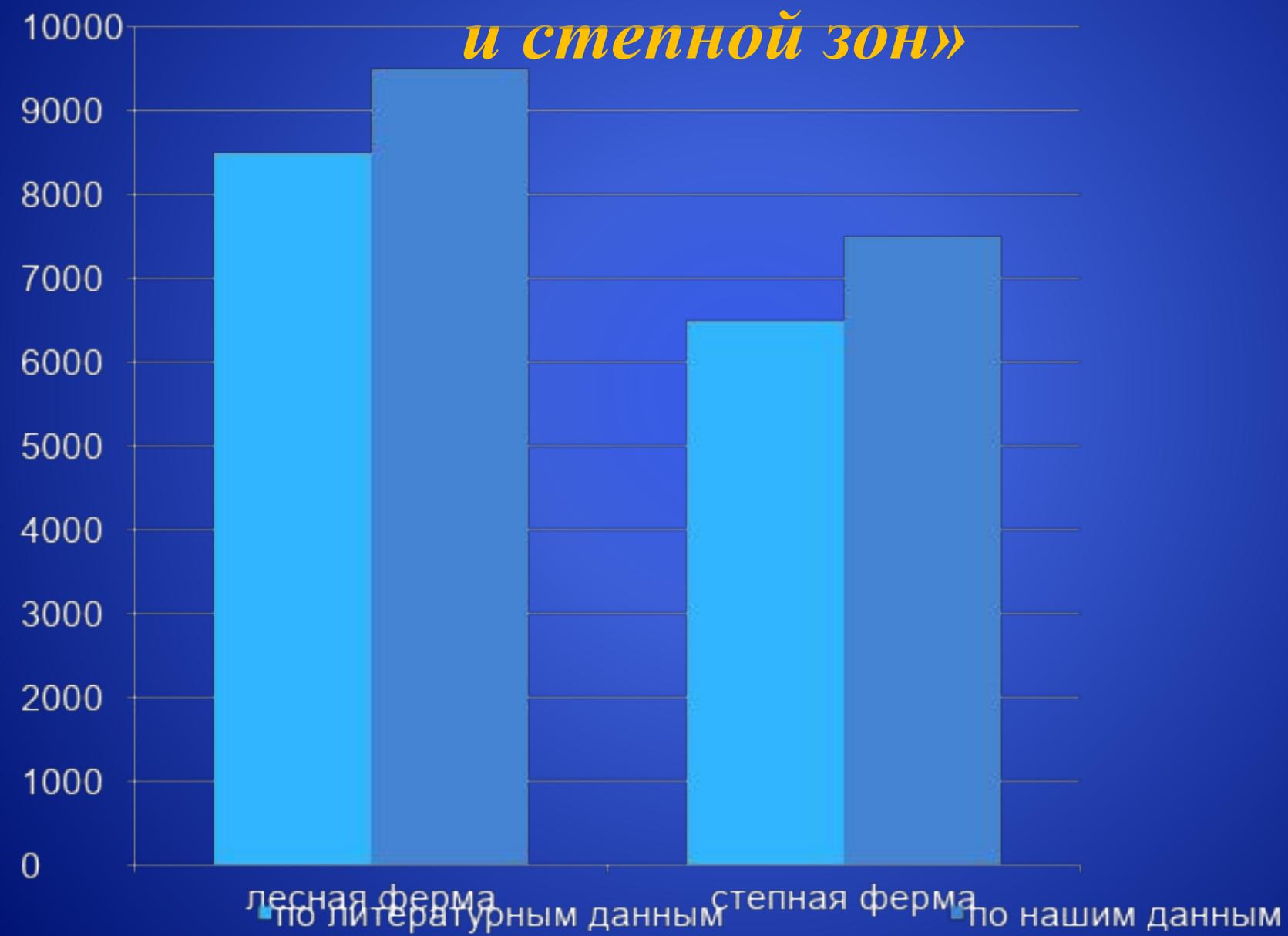
*Как и во всех продуктах
спиртового брожения, в нем
имеются сивушные масла.*



Незаменимые аминокислоты



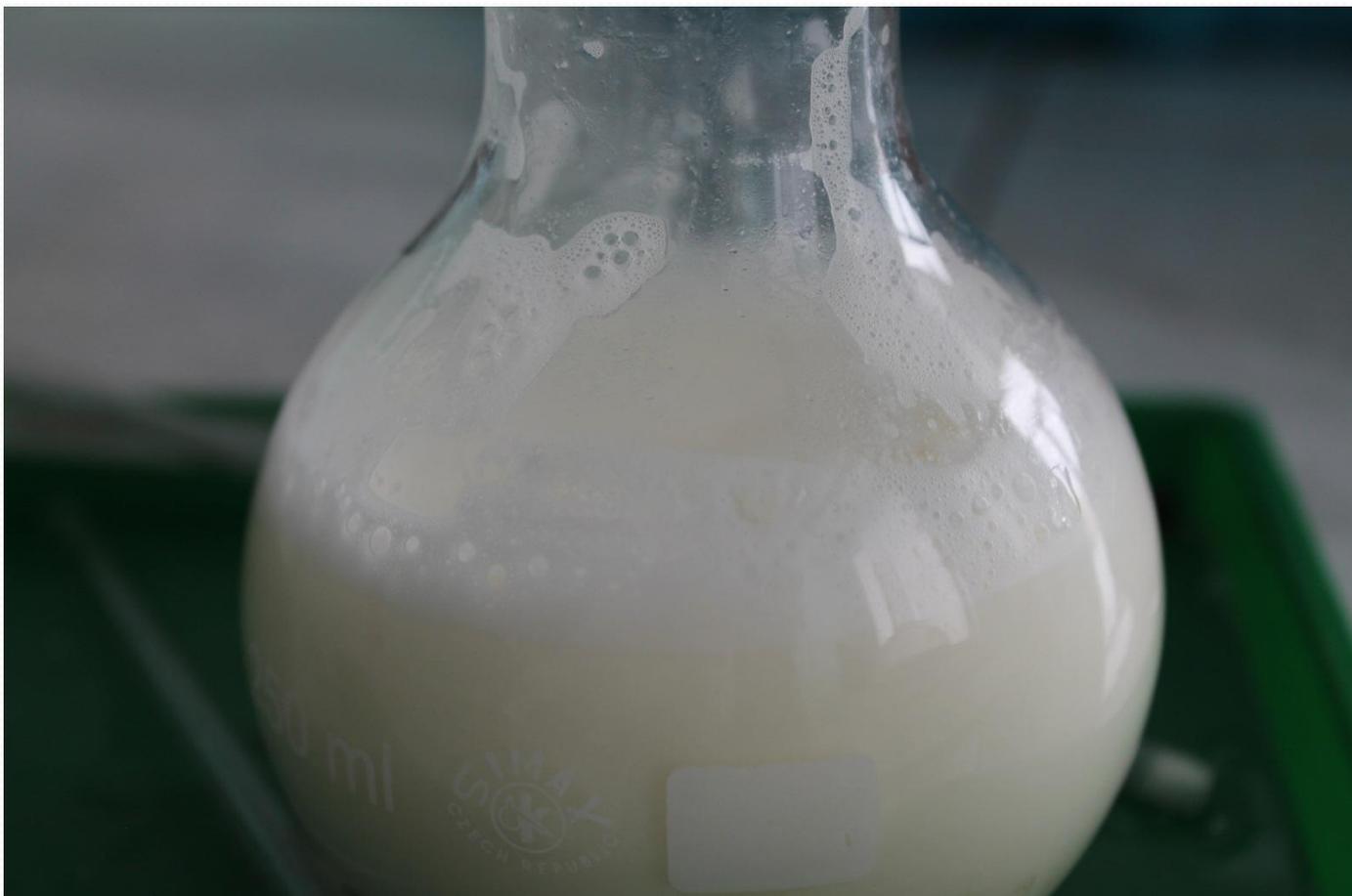
«Товарная часть кумыса в условиях лесной и степной зон»



Различные показатели в лесной и степной зонах

Географическое условие	Дойка в день	Начало доения	Конец доения
Лесная зона	4-5 раз	7 июня	10 декабря
Степная зона	3-4 раза	20 июня	27 октября

Показателем хорошей активности закваски является пенообразование.



«Состав закваски, влияющие на качество кумыса»

<i>Исследуемые фермы</i>	<i>Время формирования закваски</i>	<i>Состав закваски</i>	<i>Характеристика кумыса</i>	<i>Литров в день кумыса</i>
Лесная ферма	3 дня	Кобылье молоко + отвар зерна + катык	Мягкий кисломолочный вкус, меньше газированность и пенообразования	95 л
Степная ферма	7 суток	Кумыс прошлого сезона	Хороший вкус, газированный со стойким пенообразованием	60 л

Выводы:

- 1. В лесной зоне изготовление кумыса осуществляется легче и быстрее;**
- 2. При использовании в состав закваски кобылье молоко, отвар зерна и катыка снижает время его формирования, улучшает свойства и активность кумыса. Мы предполагаем, что такой состав закваски более экономичный;**
- 3. При изготовлении кумыса можно использовать разные национальные напитки, приготовленные в том или ином регионе (к примеру, мы использовали катык).**