

*«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.

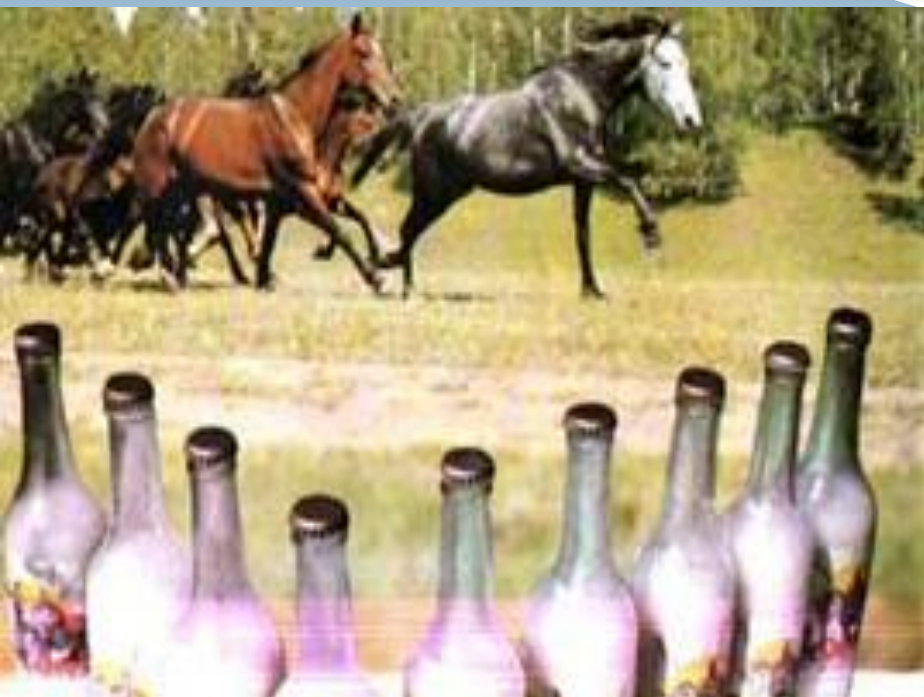
## Актуальность

*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

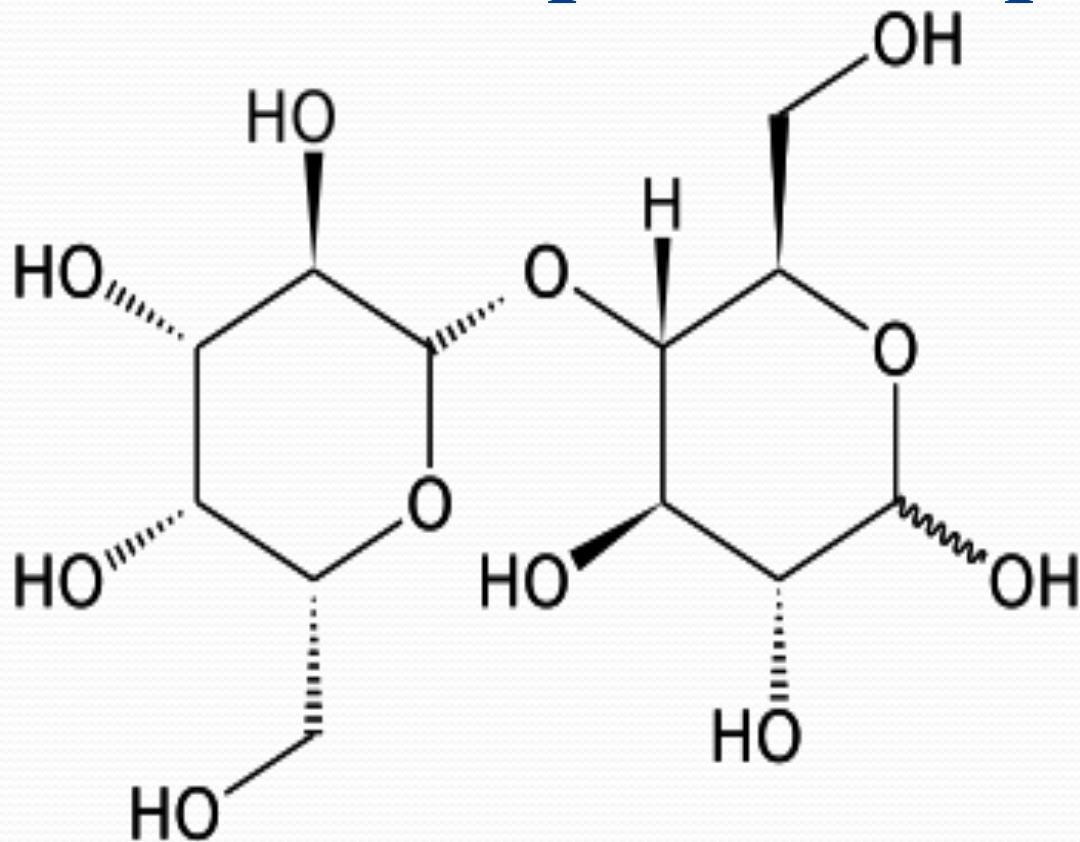
Была построена в 1890 году

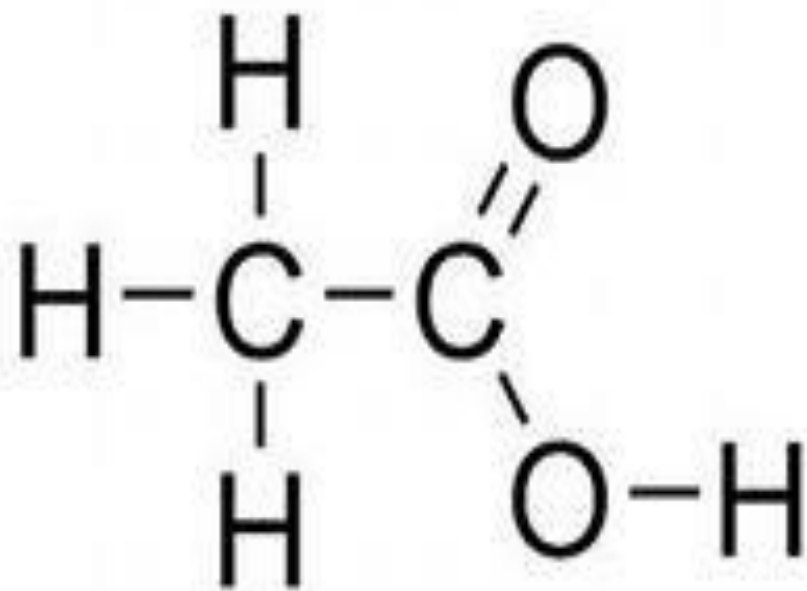
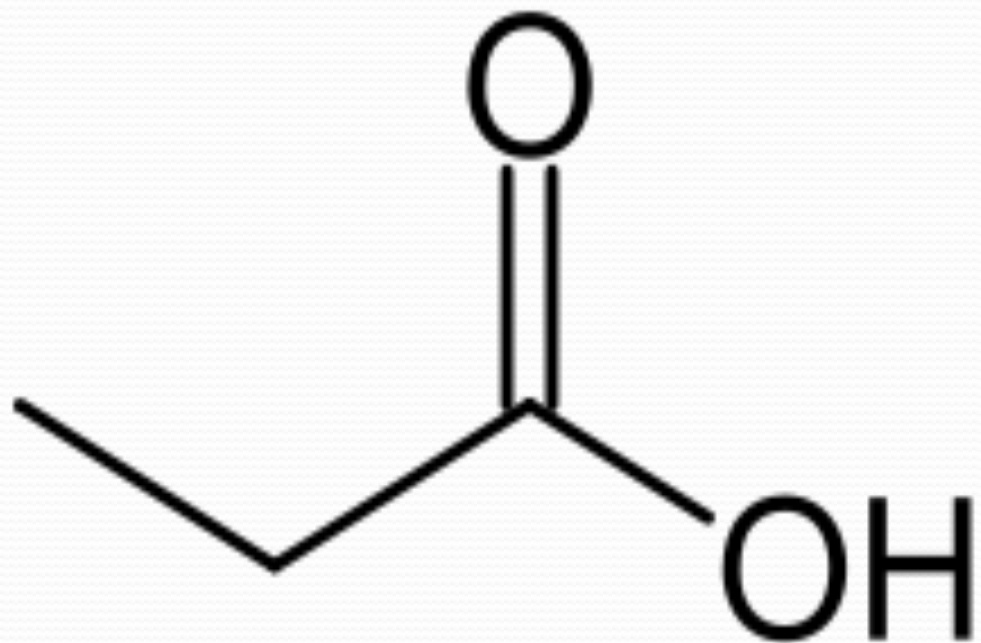
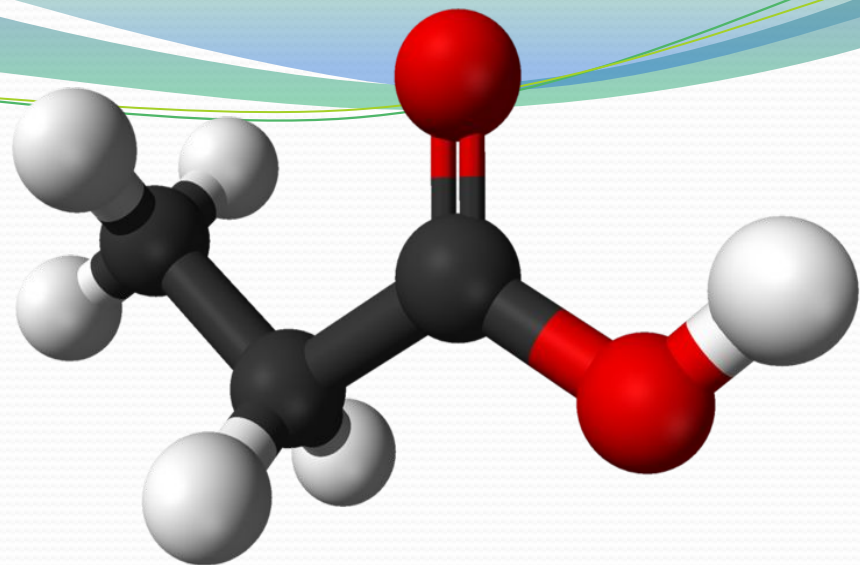
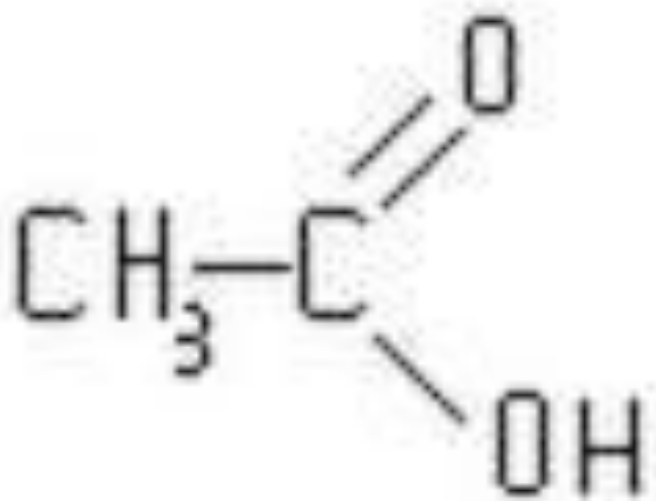
О.Г.Аксаковой





*Молочный сахар кобыльего молока  
легче подвергается брожению.*

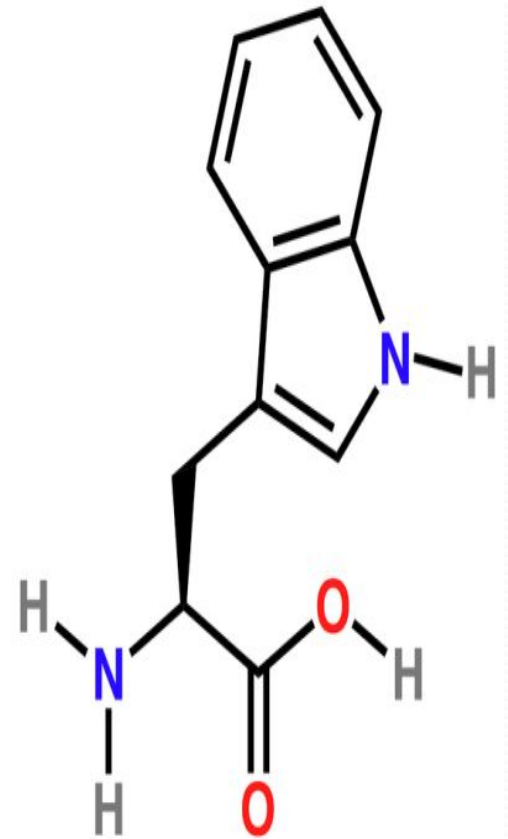
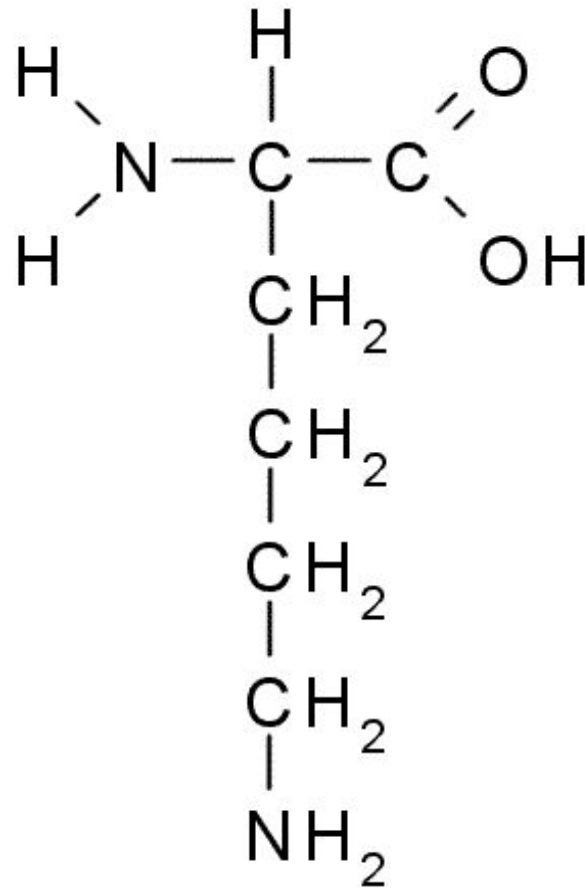
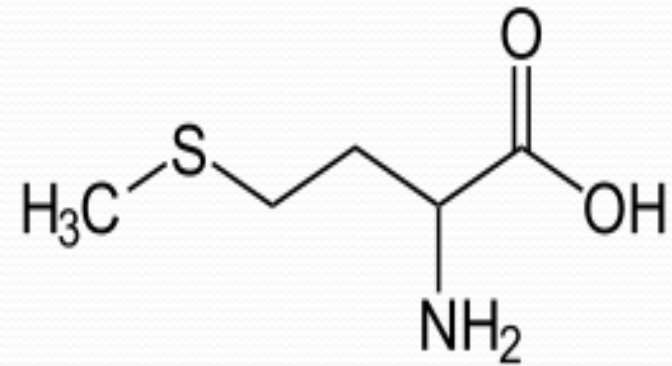




*Как и во всех продуктах  
спиртового брожения, в нем  
имеются сивушные масла.*



# Незаменимые аминокислоты





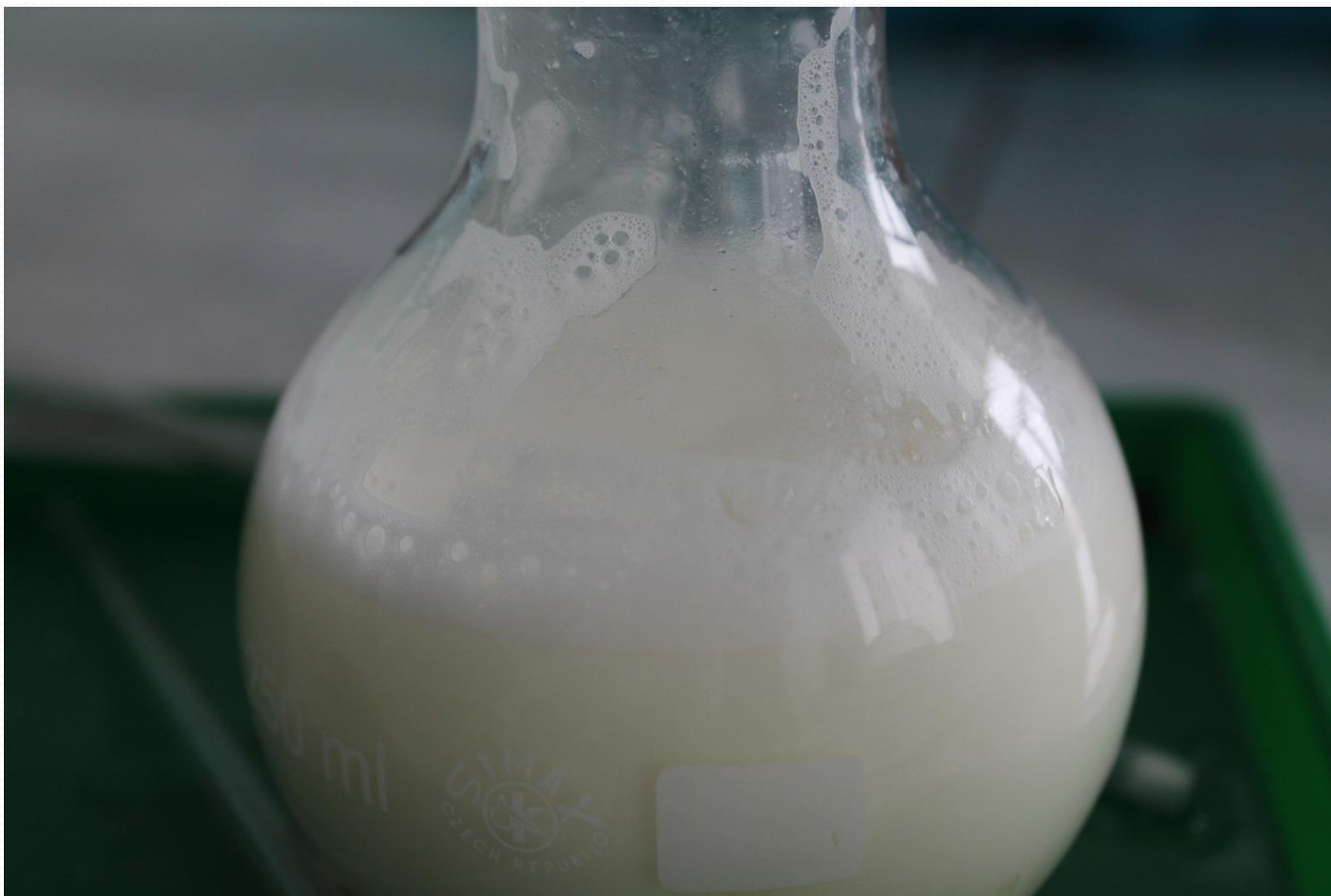
# «Товарная часть кумыса в условиях лесной и степной зон»



# *Различные показатели в лесной и степной зонах*

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

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).**