

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
«Теміртау қаласының білім беру, дене шынықтыру және спорт бөлімі»  
мемлекеттік мекемесі  
«Теміртау қаласының №4 жалпы білім беретін орта мектебі»  
коммуналдық мемлекеттік мекемесі



Бағыты: “Денсаулық сақтау кепілі”  
Тақырыбы: «Қымыз»

Жоба авторы: 4 «Б» сынып оқушысы  
Серікбаев Жалғас Алдамұратович  
Жоба жетекшісі: *Жасарова Салтанат*  
*Аскаровна*



*Теміртау – 2015 жыл*

## Аңдатпа

Қымыздың жалпы емдік қасиеті жайлы сипатталады. Оның қалай жасалуы жайлы мағлұмат беріледі. Біздің жұмыс осы өңірде, осы бағытта жүргізілген ғылыми зерттеу жұмыстарының бірі. Қымыздың қандай ауруларға ем екендігі анықталды.



# Мақсаты

«Жеті қазынаның бірі жылқының» ерекше қасиеттерімен таныстыру, жылқы туралы түсінігін кеңейту, жылқы асыл мал екенін айта отырып, жылқы жануарына деген сезімдерін ояту, жылқы кәделі, бағалы қазына екенін ұғындыру, халқымыздың жылқы малына қатысты салт - дәстүрлеріміздің орасандылығын көрсету.



# Міндеттері

Қымыздың адам ағзасына тигізетін пайдасы туралы дерек көздерін ашу.  
Қымыз емдік қасиеттеріне тоқталу.  
Дәрі–дәрмекпен емделмей, табиғи жолмен емделудің маңыздылығы туралы ұғым қалыптастыру.



# Өзектілігі

Қымыз адам ағзасы үшін көптеген пайдасы бар. Қымыз адамның иммундық жүйесіне пайдалы. Әр-түрлі ауруларға емдік қасиетіде өте көп.



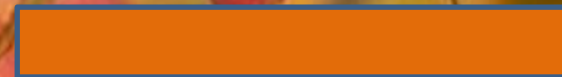
## Болжамы

Егер адамның сырқаты асқынып кеткен жағдайда қымыз ішсе, онда адам денсаулығына тигізетін пайдасын көруге болады.



# Күтілетін нәтижесі және қорытындысы

Бұл жұмыстың нәтижесінде  
қымыздың адам денсаулығына  
пайдасы көп екендігіне көз  
жеткіздім.



# Мазмұны

I. КІРІСПЕ: Қымыз туралы қысқаша мағлұмат.

II. НЕГІЗГІ БӨЛІМ:

2.1. Қымыздың жасалуы.

2.2. Қымыздың емдік қасиеті.

2.3. Қымыздың қышқылдығын анықтау.

III. ҚОРЫТЫНДЫ.

IV. ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР.





## I. Кіріспе

Қымыз – қазақ халқының ұлттық тағамдарының ішіндегі ең құрметті дастарқан дәмінің бірі. Ол тек қана бие сүтімен ашытылады. әдетте сауылатын биелер: сақа бие, құлын бие, қыран бие деп үшке бөледі. Сақа бие – бірнеше рет құлындаған, бұрыннан сауылып келген бие. Құлын бие – құнажын немесе дөнен жасында алғаш құлындаған бие. Қысырақ бие – деп өткен жылы кейбір себептермен қысыр қалған, құлын орнына тайы еміп жүрген биелерді айтады. Биыл құлындаған мен тайы еміп жүргендіктен ондай биелер, күтімі жарасса, сауылы береді. Жыл мезгілдеріне, шөп шығымына, малдың күтіміне, күйіне қарай сауылатын биелерді мал иесі мен жылқышы іріктеп алады. Онда биелердің ауру-сырқаудан амандығы, құлындардың ширақтығы, денсаулығы еске алынады. Жадау биелер немесе қара құлақ болып марқаймаған құлындар белгілі мезгілге дейін байланбайды.



## II. Негізгі бөлім

### 2.1. Қымыздың жасалуы.

Биені бие көнекке немесе ағаштан істеп ысталған шелекке сауады. Жаңа сауылған бие сүтін сүзгіден өткізіп, жылы кезінде күбіге немесе сабадағы саумалдың үстіне құяды. Содан соң оны міндетті түрде 30-40 минут пісіп, аузын байлап не тығындап тастайды. Алғаш рет қымыз ашытарда бие сүті сабаға арнаулы ашытқының немесе тордың үстіне құйылды. Ашытқыны көбінесе сүр жаяның немесе қазының сынық сүйегін салып, ол жоқ болғанда сүтке нан ашытқысын езіп әзірлейді.



## 2.2. Қымыздың емдік қасиеті.

Орыс ғылымдары Георгович Захарин мен Сергей Боткин тәптіштеп зерттей келе «Қымыз - адам денсаулығын күшейтіп ауруды бәсендететін тағам» деген қорытынды жасаған болатын. Қымыздың құрамында аурудың тәбетін ашатын В2, В12, Р, С витаминдері көп. Науқастанған адамға қымыз ішкізсе, оның организмінде гемоглобин, эритроцит көбейіп, холестерин құрамы қалпына келеді.



### 2.3. Қымыздың қышқылдығын анықтау.



Қымыздың қышқылдығын анықтаудың өзіндік ерекшеліктері бар. Бұл, біріншіден бос көмір қышқылы болған соң көпіршіп тұратын болғандықтан қымыздың қажетті көлемін өлшеп алудың қиындығына, екіншіден, тағы сол бос көмір қышқылы болғандықтан ол әр байқауда әр түрлі мөлшерге бірдей болмауына байланысты; ал мұның өзі фенолфталеин индикаторы кезінде сілтінің шығынын арттырып, сілтімен титрлеуге әсер етеді. Демек, қымызды көмір қышқылынан арылтқаннан кейін ғана оның қышқылдығын анықтауға болады. Жалпы қышқылдықтан өзгеше бұл қышқылдық тұрақты деп аталады. Өлсіз қымызда ол  $60-80^{\circ} \text{ T}$ , орташа қымызда  $81-100^{\circ} \text{ T}$ , күшті қымызда  $101-120^{\circ} \text{ T}$  болуы тиіс.

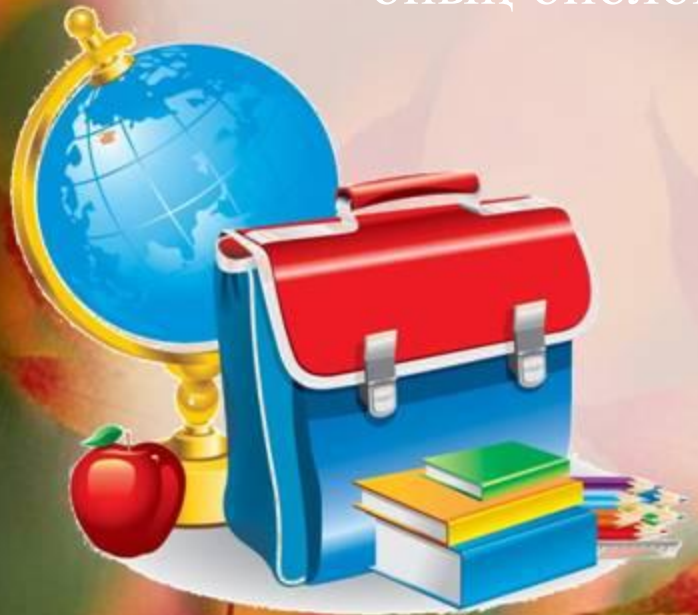
Сиымдылығы 100-250 мл конус тәрізді колбаға 20 мл су құйып, пипеткамен 10 мл қымыз қосады да, оның қалғанын пипеткадан колбаға жібереді. Колбадағы сұйықты әбден араластырады, 3 тамшы фенолфталеиннің ерітіндісін қосып, сілтінің 0,1 н ерітіндісімен титрлейді. Титрлеуге кеткен сілтінің 0,1 ерітіндісінің милли литр санын 10-ға көбейтіп, Тернер градусы бойынша қышқылдықты анықтайды. Параллельді анықталған көрсеткіштердің айырмашылығы Тернер бойынша бір градустан аспауы тиіс. Қымызды титрлеуге 9,5 мл 0,1 күйдіргіш натрий жұмсалды. Бұл жағдайда қышқылдық:  $9,5 \times 10 = 95^{\circ} \text{ T}$  болады.





### III. Қорытынды

Қорытындылай келе зерттеу жұмысының қорытындысы бойынша қымыздың емдік қасиеттерінің мол екендігін және олардың адам ағзасына еш зияны жоқ екенін анықталды . Бұл қымыздың емдік қасиетінің сыры оның биологиялық белсенді заттарға бай.



## IV Пайдаланылған әдебиеттер

1. "Денсаулық журналы"
2. «Жан дауа» газеті
3. «Емші» журналы
4. Ғаламтордағы ақпарат көздері.





Назар аударғандарыңызға рахмет!!!

