

«Сейфуллин оқулары-14: Жастар, ғылым, инновациялар: цифрландыру – жаңа даму кезеңі» атты Республикалық ғылыми-теориялық = **Материалы** Республиканской научно-теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения-14: Молодежь, наука, инновации: цифровизация – новый этап развития».** - 2018. – Т.1, Ч.2. - Б. 334-335.

БАЛ ҚОСЫЛҒАН ҚЫМЫЗ ӨНІМІН ДАЙЫНДАУ

Спатаева Ү.А., магистранты

Қымыз – жылқы сүтінен алынатын қышқыл сүт өнімі. Қымызды бие сүтін ашыту арқылы алады. Ежелден халықта емдік және жас нәресте тағамы ретінде қолданылған бие сүтінің ақуыздық және аминқышқылдық құрамын зерттеу ғылыми және практикалық маңызы бар. Ал одан алынатын қымыз сапалы, шипалық емі бар тағам болып табылады.

Қымыз сапалы тамақ өнімі ғана емес, сондай ақ шипалы сусын деп те есептеледі. Халық арасында қымызды көңіл күй сергектігі және ұзақ жасау сусыны деп текке атамаған. Халық медицинасында ата-бабаларымыз емдік сусын ретінде қымызды асқазан, өкпе, ішек ауруларына пайдаланып келген. Қымызды қазақ халқымен қоса көрші қырғыз елі, татарлар, башқұрт халықтарында да емдік мақсатта қолданған [1, 2].

Көптеген ғалымдардың зерттеулері бойынша бие сүтінің маңызды құрамдарының бірі болып, лактоза, ақуыздар, майлар, дәрумендер, ферменттер, минералды заттар болып саналады [3]. Сүттің негізгі компоненттері қымыз ашыту кезіндегі ашытқыларының құрамындағы микроорганизмдерге, ферменттерге байланысты болады.

Қымыз – бие сүтінен сүт қышқылды және спирттік ашу арқылы алынатын, кең таралған емдік қасиеті бар сусын. Дәмі бойынша қымыз – тартымды, қышқылтым-тәтті, көпіршікті сусын. Табиғи қымызда 4,5 % спирт болады. П.Ю. Берлиннің деректерінде туберкулез бактериясының сары майда өсіп-көбейетіндігі, ал бие сүтінің майы керісінше, оның өсуін тежейтіндігі айтылады. Бие сүтіндегі көмірсулар негізінен лактозаның дисахариді немесе сүт қанты түрінде кездеседі. Сүт қанты екі моносахаридтен – глюкоза мен галактозадан тұрады. Бие сүтінде 6,7% лактоза бар. Сонымен қатар қанттан басқа, қалпына келмейтін көмірсулар бар. Бие сүтінде сонымен қатар, табиғи құрамы толық зерттелмеген кейбір ферменттер кездеседі. Бие сүтінде липаза және редуктаза, аспартат және аланинаминотрансфераза ферменттері кездеседі.

Қымыз сүт тәрізді ақ түсті сұрғылт түсі бар сұйықтығы, біркелкі, газдаған, шайқалған кезінде көбік түзілетін, ащылау иісі мен дәмі болатын сұйық [4]. Кейбір авторлардың мәліметтері бойынша қымыздың қышқылдығы 100-129°Т дейін ашу кезінде көбейеді. Спирттің мөлшері 0,5-2,5% дейін өзгеріп тұрады. Ашу процесінің барысында әр түрлі этил спиртінің ароматты қосылыстардың, диацитил, ацетон және т.б. қосылыстардың, сонымен қатар көмірқышқыл газының түзілуі жүреді.

Бие сүтінен жасалған қымыз ерте заманнан белгілі және ғажайып

қасиеттерімен танымал. Тек бие сүтінен дайындаған қымыз – нағыз қымыз деп атауға болады. Нағыз дайындалған қымыздың құрамын өте жоғары жеңіл қорытылатын белоктарға бай, майларға және көмірсуларға, тағы да бағалы витаминдер комплексіне, минералды және биологиялық активті заттарға бай. Қазіргі уақытта Семей қаласында Саржалдың қымызынан ұнтақтар даярлайтын кәсіпорын жұмыс істеп жатыр. Елімізде қымыз өндірісі жолға қойылған алдыңғы қатардағы өңірлер санатында Алматы, Оңтүстік Қазақстан, Жамбыл және Шығыс Қазақстан облыстары аталады. Қатонқарағай ауданындағы «Мирас», «Тұлпар», «Фархат», Ұлан ауданындағы «Ақбастау», Семей өңіріндегі «Шөпті көк» шаруа қожалықтарында кемінде 40 биеден байланса, Абай мен Үржар аудандарының кәсіпкерлері де қымыз өндірісін дамытуға елеулі еңбек қосып отыр.

Қазақ Тағамтану ғылыми-зерттеу орталығының президенті, академик Төрегелді Шармановтың бие сүтінен әр түрлі өнімдерді алуы, осы саланың дамуына көп үлесін тигізуде. Қазіргідей ғылым дамыған заманда сол бие сүтінің өзінен бірнеше өнім түрлерін дайындау мүмкіндігі туды. Осыны ескерген Т.Шарманов ұлттық тағамның аясын кеңейтіп, тың әрі бірегей бастаманы қолға алған. Нәтижесінде, бүгінде Қазақ тағамтану академиясы халыққа жылқы еті мен сүтінен дайындалған 30-ға жуық өнім ұсынып отыр. Бүгінде «Сәби нәрі», «Кәусар», «Жігер», «Құлыншақ», «Аруана», «Шипагер» сияқты таза қазақы атаулармен аталатын саумалдан дайындалған өнім түрлері Алматы қаласында ғана сатылуда. Олардың барлығы жоғары технология бойынша дайындалатынын ерекше атап өткен жөн.

Сонымен қатар, қымызға бал қосу арқылы оның емдік қасиеттерін көтеруге болады. Балдың ағзада сіңімділігі 100 % .Ара балының құрамында 300 ден астам заттар, 30-дан астам микроэлементтер, негізгі көмірсу көзі болып табылады. Бал көптеген ішкі органдардың жұмысын жақсартуға, иммунитетті жоғарлатуда, қан құрамын көтеруге және энергия көзі болып табылады [5]. Осыған орай қымызға бал қосу арқылы өнім алу, қазіргі таңда өзекті.

Әдебиеттер тізімі

1. Қ.Бозымов «Жылқы және түйе шаруашылығы» Алматы «Қайнар» 1993
2. Robert Mcl. Whitney, I.R.Brunner, K.E.Ebner et al Nomenclature of the Proteins of Cow's Milk fourth revision Lounal of Dairu Science, 1976 г, vol 59, No 5, pp 795-815
3. Сеитов З.С., Д.Йсембаев К.И., Хасенов А.Н., Чурепанова В.И., Беолокобыленко В.Т., Кумыс. Шубат. Алма-Ата/а 1979 г. 204 с
4. Шарманов Т.Ш., Жангабылов А.К. Лечебные свойства кумыса и шубата. Алма-Ата, « Ғылым », 1991г.
5. Канарейкина С.Г., Канарейкин В.И. Разработка кумысного продукта с пребиотиком // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2016. № 2. С. 110 –111.

Ғылыми жетекшісі: С.С. Есенева