Қазақстан Республикасының Бірінші Президенті күніне арналған **«Сейфуллин оқулары – 9:** жоғарғы білім және ғылым дамуындағы жаңа бағыт» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно- теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения – 9:** новый вектор развития высшего образования и науки**»** посвященная дню Первого Президента Республики Казахстан. – 2013. – Т.2, ч.1. – С. 73-74

О ПРИГОТОВЛЕНИИ КУМЫСА

Досжанов А.

Приготовляемый из кобыльего молока кумыс является любимым напитком в Казахстане, Башкирии, Киргизии, Якутии и многих других, а также высокопитательным, диетическим и целебным средством, получившим мировую известность. Людская молва хранит множество случаев чудесного исцеления «безнадежных» больных этим напитком батыров.

Важнейшей задачей является увеличение количества, повышение качества и снижение себестоимости производства кобыльего молока, что непосредственно связано с технической оснащенностью как процесса машинного доения кобыл, так и технической оснащенностью производства кисломолочного напитка – кумыса из кобыльего молока. В последнее время резко снизилась потребность лошадей для армии, сельскохозяйственного производства, транспортных целей и в то же время улучшились технологические процессы эксплуатации дойных кобыл, позволяющие правильно сочетать дойку с выращиванием здорового молодняка. Поэтому кумысопроизводство стало одной из выгоднейших направлений в сельскохозяйственном производстве, особенно в районах табунного коневодства. Приготовление кумыса – трудоемкий процесс. Особенно много труда требует вымешивание, от которого зависит качество кумыса. Вымешивание помогает предупреждать образование хлопьев казеина в момент коагуляции, содействует равномерному распределению закваски в молоке, а также постоянному равномерному распределению микроорганизмов в бродящей жидкости, и самое главное, взбалтывание при помощи мутовок усиливает аэрацию жидкости, вследствие которой повышается ферментативная деятельность дрожжей и несколько подавляется молочнокислое брожение. Сейчас можно выделить два способа производства кумыса: челячный – с длительным созреванием, заимствованный из далекого прошлого кочевников, и челячно-бутылочный – с ускоренным созреванием. К сожалению, в большинстве случаев пока применяется весьма трудоемкое ручное вымешивание. Например, на вымешивание 1000 литров молока обычно требуется 20-30 часов утомительного труда. Поэтому механизация производства кумыса имеет важное значение.

Как показывает практика, в аппаратах для производства кумыса в настоящее время широкое применение нашли мешалки различной конструкции, соединенные с приводами. Мешалки бывают различного исполнения, разными в зависимости от материала, формы, расположения в емкости, вида и скорости движения. В данных устройствах содержатся насосы, системная коммуникация, которые снабжаются предохранительным клапаном для поддержания заданного давления газа в емкостях.

Руководитель: к.т.н. Искаков Р.М.