

Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 30 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 17: «Қазіргі аграрлық ғылым: цифрлық трансформация» атты халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференцияға материалдар = Материалы международной научно – теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 17: «Современная аграрная наука: цифровая трансформация», посвященной 30 – летию Независимости Республики Казахстан.- 2021.- Т.2, Ч.1 - С. 24-25

АҚМОЛА ОБЛЫСЫНДАҒЫ ЕШКІ СҮТІ ӨНІМДЕРІН ВЕТЕРИНАРИЯЛЫҚ-САНИТАРИЯЛЫҚ БАҒА БЕРУ

Пернебек А.Б.
Паритова А.Е.

Бұл жұмыстың мақсаты- ешкі сүтінен сүт өнімдерін өндіру технологиясының ерекшеліктерін зерттеу. Осы мақсатқа жету үшін келесі міндеттерді шешу қажет:

- ешкі сүтінің химиялық құрамы мен тағамдық құндылығын зерттеу,
- ешкі сүтінің артықшылықтарымен танысу,
- ешкі сүті негізіндегі сүт өнімдерінің ассортиментімен танысу,
- ешкі сүтінен жасалған өнімдерді өндірудің негізгі технологиялық операцияларының ерекшеліктерін зерттеу.

Ешкі шаруашылығы - ерте кезден бері айналысып келе жатқан мал шаруашылығының бір түрі. Ешкі қолға алғаш үйретілген жануалардың бірі. Мүйіз қуыстылар тұқымдастарына жататын, жұп тұяқты, күйіс қайыратындар жануарлар. Ешкілер 9-10 жылдай өмір сүреді. Бұл жануарлар 1-2 кейде 5- леп лақтайды. Жақсылап күтіп-бақса жылана 2 рет төлдейді[1-2].

Ешкіні ет, сүт, түбіт, жүн, тері өндіру үшін өсіреді. Қазіргі таңда Қазақстанда ешкі сүтінен көптеген өнімдер өндіретін өндірістік орындар ашылуда. Ешкі сүтінен айран, ірімшік, сыр, йогурт, құрт және т.б өнімдерді өндіруде. Ең алдымен сапалы өнімдерді алу үшін ешкі асыл, сүтті бағыттағы ешкілердің тұқымдары болу қажет. Сонымен қатар ешкілерді азықтандырып, күтіп-бағу, сауу жұмыстарын жақсы жүргізуі керек[3-4].

Ешкі сүті- аса бағалы тағамдық өнім болып табылады. Ешкі сүті сиыр сүтіне қарағанда минералдарға, дәрумендерге және микроэлементтерге бай. Бірақ химиялық құрамы жағынан сиыр сүтіне ұқсас болып келеді. 100 мл ешкі сүтінде: калориясы 66.7 Ккал, ақуыздар 3,0 г, майлар 4,2 г, көмірсулар 4, 5г, сонымен қатар барлық витаминдер тобы мен минералдар, микроэлементтер кездеседі. Ешкі сүті ананың сүтіне ұқсас болғандықтан қазіргі таңда балалар тағамдарын жасап шығарады[5].

Сүттің сапасын органолептикалық, физика-химиялық және бактериологиялық көрсеткіштер бойынша бақылайды. Органолептикалық бағалау ыдысты тексеруден, сүттің температурасын өлшеуден, оның сыртқы түрін, консистенциясын, түсін, дәмі мен иісін анықтаудан тұрады. Сүтті таза

бөтелкелерге, тот баспайтын колбаларға, герметикалық пакеттерге құю керек. Құтыларға пломба салынуы тиіс. Сүт салынған ыдыста мынадай белгілер жазылуы тиіс: дайындаушы кәсіпорынның атауы мен нөмірі, сүт түрі, көлемі литрмен, сатудың соңғы мерзімінің күні немесе күні, шарттық бағасы, стандарттың белгіленуі. Сүттің температурасы 8 °С-тан, ал стерильденген 20 °С-тан аспауы керек. Сүт тұнбасы жоқ біртекті сұйықтық болуы керек, түсі ақ болуы керек. Сүттің дәмі мен иісі таза, бөтен дәмі мен иісі жоқ, жаңа сүтке тән емес болуы тиіс.

Сүттің физика-химиялық көрсеткіштерінің ішінен май мөлшері, тығыздығы, қышқылдығы, тазалық дәрежесі, температурасын тексереді. Балғындықтың көрсеткіші-қышқылдық. Ешкі сүтінің қышқылдығы 20 °Т-дан аспауы керек.

Әдебиеттер тізімі

1. Delgado-Pertiñez M., Alcalde M.J., Guzmán-Guerrero J.L., Castel J.M., Mena Y., Caravaca F. 2003. Effect of hygiene-sanitary management on goat milk quality in semi-extensive systems in Spain. *SmallRuminRes.* 47(1):51–61.
2. Контроль качества молока по аминокислотному составу. Рудакова Л.В., Рудаков О.Б., Полянский К.К., Чиркан В.А. Переработка молока. 2012. № 10(155). С.52-53.
3. Способ определения состава молока. Гребенюк Е.И., Могильная Т.Ю., Прахоров К.А., Сагитова Е.А.
4. Химический состав и пищевая ценность молока коров. Кузнецов С., Кузнецов А. Комбикорма. 2010. №3. С.60-61