

«Сейфуллин оқулары – 18: « Жастар және ғылым – болашаққа көзқарас» халықаралық ғылыми -практикалық конференция материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения – 18: « Молодежь и наука – взгляд в будущее» - 2022.- Т.ІІ, Ч.І. – С.70-71

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КЕФИРА, ПРОИЗВОДИМОГО В
“ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНО -ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ЦЕХЕ
ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА” ТЕХНИЧЕСКОГО
ФАКУЛЬТЕТА НАО “КАЗАХСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМ С.СЕЙФУЛИНА”**

*Кәрібай Д.А., студент 3 курса, Казахский агротехнический
университет С. Сейфуллина, г. Нур-Султан*

Молоко и молочные продукты традиционно являются жизненно важным звеном в рационе граждан Республики Казахстан. Вместе с тем рынок демонстрирует стабильное расширение ассортимента молока и молочных продуктов. Для сохранения здоровья населения, предупреждения заболеваний и немаловажное значение имеет употребление молочных продуктов питания, а так же оценка качества и безопасности. Кефир — кисломолочный напиток, получаемый из цельного или обезжиренного коровьего молока путем кисломолочного и спиртового брожения с применением кефирных «грибков» — симбиоза нескольких видов микроорганизмов: молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей.

Главным преимуществом кефира перед другими молочными продуктами является то, что он благоприятно влияет на состав микробов кишечника – другими словами, позитивно воздействует на процесс формирования его здоровой микрофлоры. Так что пара стаканов кефира в день способна предотвратить развитие кишечных инфекций и быстро справиться с дисбактериозом, вызванным, например, антибиотиками.

Кефир обладает иммуностимулирующими свойствами, помогает победить хроническую усталость, незаменим при нарушениях сна и неполадках в нервной системе.

Сильнейший антисептик, содержащийся в кефире, — молочная кислота — возникает в процессе молочнокислого брожения продукта в период его приготовления. Кислая среда, образуемая кефиром в желудке, способствует хорошему усвоению кальция, железа и витамина D, улучшает пищеварение и усвоение всех питательных веществ.

Происходит это из-за повышения активности пищеварительных ферментов и усиления секреции желудочного сока. Молочная кислота нормализует перистальтику кишечника, принимает активное участие в расщеплении трудноусваиваемого молочного белка — казеина и обладает бактериостатическим действием.

Присутствующие в кефире полезные микроорганизмы мешают размножению

патогенных и гнилостных микробов. Он обладает способностью выводить из организма токсины и другие вредные вещества, что является необходимым условием успешного лечения любых, а не только желудочно-кишечных заболеваний.

Благодаря всем своим полезным качествам — содержанию необходимых нам кальция, белков, витаминов и многих питательных веществ — кефир восстанавливает естественный, природой данный баланс нашего организма, что необходимо для любого здорового существа.

Кефир отлично подходит для большинства видов диет. Он обладает освежающим, тонизирующим вкусом. Свежий кефир имеет слабительное свойство, а простоявший около трёх дней - наоборот, закрепляющее. Его рекомендуют пить всем. Исключение составляют люди, склонные к слабости пищеварительной системы и страдающие от повышенной кислотности желудка. Но и они могут пить этот замечательный кисломолочный продукт в малых количествах.

Кефир очень быстро усваивается организмом, почти в три раза быстрее молока. Он стимулирует, заставляет желудочно-кишечный тракт работать в полную силу. Польза заключается также в том, что в нём содержится очень много полезных микро- и макроэлементов, содержащихся в молоке. А молоко, как известно, даёт корова, съедая траву, растущую на земле, в которой есть почти все элементы из таблицы Менделеева. Поэтому кисломолочные продукты являются одними из самых нужных продуктов, когда организм ослаблен физически или морально.

К молоку как сырью, для производства высококачественных молочных продуктов согласно ГОСТ 31449-2013 «Молоко Коровье сырое. Технические условия». Предъявляют требования по физико-химическим, органолептическим и санитарно-ветеринарным показателям.

Список использованной литературы

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. Проф.

Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006.

2. Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров: Учеб. Пособие для студ. высш. учеб. заведений / Т.И. Чалых, Л.М. Коснырева, Л.А. Пашкевич.

– М.: Издательский центр «Академия», 2004.

3. The Many Faces of Kefir Fermented Dairy Products: Quality Characteristics, Flavour Chemistry, Nutritional Value, Health Benefits, and Safety. Mohamed A. Farag, Suzan A. Jomaa, [...], and Hesham R. El-Seedi. 2020 Feb; 12(2): 346.