

« М.А. Гендельманның 110 жылдығына арналған «Сейфуллин окулары – 19» халықаралық ғылыми-практикалық конференциясының материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения – 19», посвященной 110 - летию М.А. Гендельмана» - 2023.- Т.І, Ч.ІІ.- С.206-208.

УДК 599.723.2:613.287.6(045)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МОЛОКА КОБЫЛ РАЗНЫХ ГЕНОТИПОВ В УСЛОВИЯХ ТАБУННОГО СОДЕРЖАНИЯ

*Шарапатов Т.С., PhD докторант 3 курса
Шауенов С.К., д.с.х н., профессор кафедры ТПППЖ,
Казахский агротехнический исследовательский
университет имени С. Сейфуллина, г. Астана.
Ибраева А.К., магистр с.-х. наук, ст. преп., кафедры ЗГуС,
Асанбаев Т.Ш., к.с.х н., доцент кафедры ЗГуС,
Торайгыров университет, г. Павлодар.*

Введение. В последнее время во многих странах ближнего и дальнего зарубежья растет популярность кобыльего молока. В течение многих лет проводились исследования свойств этого вида продукта, которые доказывают уникальность благодаря его специфическим и физическим свойствам [1]. Результаты органолептического анализа в настоящее время практически равноценны результатам, получаемым физико-химическими методами. Общепринятые физико-химические методы анализа позволяют определить состав продукта, но не отражают его органолептических свойств [2].

Органолептическими свойствами пищевых продуктов являются внешний вид, текстура, запах, вкус и аромат. Эти свойства выявляются благодаря зрительным (визуальным), осязательным, обонятельным, вкусовым и слуховым ощущениям человека. Органолептический (сенсорный) анализ – это качественная и количественная оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукта. Органолептические свойства продукта гораздо больше, чем химический состав и пищевая ценность, влияют на выбор потребителей и, в конечном счете, формируют их спрос [3].

В связи с этим, целью исследования явилось изучение органолептических показателей молока кобыл разных генотипов в условиях культурно-табунного содержания.

Методы исследований. Объектом исследования послужили кобылы казахской породы типа жабе и новоалтайско-казахские помеси I-поколения при конюшенно-пастбищном содержании в хозяйстве ТОО «КХ Жана-Аул» Павлодарской области, Республики Казахстан. Для изучения органолептических показателей были сформированы две опытные группы, в каждой группе по 15 голов с возрастом от 5 до 11 лет.

Органолептическую оценку кобыльего молока проводили ежемесячно на втором, третьем, четвертом и пятом месяцах лактации (в июне, июле,

августе и сентябре) в лабораторных условиях «Научно-исследовательского института агроинновации и биотехнологии» при Торайгыров университете по методу В.П. Шидловской [2] на соответствие требованиям Государственному стандарту Республики Казахстан СТ РК 1005-98 «Молоко кобылье. Требования при закупках» [3] по следующим показателям: консистенция, вкус, запах и цвет. Цвет молока определяли в стеклянном цилиндре при равномерном освещении образцов от естественного источника дневного света. Консистенцию молока оценивали путем переливания пробы из одной пробирки в другую. Запах молока определяли сразу после открывания колбы без предварительного кипячения, затем определяли вкус молока путем дегустации.

Результаты исследований. В результате проведения органолептического анализа молока кобыл разных генотипов в течение лактационного периода был характерен для кобыльего молока (таблица 1).

Таблица 1 – Результаты органолептических исследований кобыльего молока разных генотипов

Показатели	Месяцы лактации	Требования НД*	Генотип лошадей	
			новоалтайско-казахские помеси	казахские типа жабе
Вкус и запах	II июнь	Чистый, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов	Чистый, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов	Чистый, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов
	III июль			
	IV август			
	V сентябрь			
Консистенция	II июнь	Однородная, без осадка и хлопьев	Однородная, без осадка и хлопьев	Однородная, без осадка и хлопьев
	III июль			
	IV август			
	V сентябрь			
Цвет	II июнь	Белый с голубоватым оттенком	Белый с голубоватым оттенком	Белый с голубоватым оттенком
	III июль			
	IV август			
	V сентябрь			

Примечание: НД - нормативные документы*

Из данных таблицы 1 видно, что по органолептическим показателям молока кобыл опытных групп в течение лактационного периода не отличались. Все образцы кобыльего молока имели белый цвет с голубоватым оттенком, вкус имел характерный сладковатый привкус, без посторонних запахов, а консистенция однородная, без осадка и хлопьев. Таким образом,

все образцы кобыльего молока соответствовали требованиям Государственного стандарта Республики Казахстан СТ РК 1005-98 «Молоко кобылье. Требования при закупках», что подтверждает безопасность продукта для конечных потребителей.

Список литературы:

1 Egorov, V. I. Toxicity indices of uracil derivatives on lung epithelial cells [Text] / L. R., Valiullin, V. V., Biryulya, A. A., Nabatov, S. Y., Smolentsev, K. Kh. Papunidi, and A. I. Nikitin // Indian Veterinary Journal. – 2018 95(6) 33-36.

2 Шидловская, В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: справочник [Текст] / В. П. Шидловская. – М.: КолосС, 2004. – 360 с. Ил. ISBN 5-9532-0189-3.

3 Государственный стандарт Республики Казахстан СТ РК 1005-98 [Текст]. «Молоко кобылье. Требования при закупках». Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Казахстан. Алматы. 11 с.