

# ҚАЗАҚТЫҢ ҰЛТТЫҚ СҮТ ӨНІМІ ҚЫМЫЗДЫ ВЕТСАН САРАПТАУ

Орындаған: Тоқтасын Г.

Қуанышбек А.

Тобы: ВС-414

Тексерген: Ақкөзова А.С.

# ЖОСПАР:

## **I. Кіріспе**

## **II. Негізгі бөлім**

2.1 Қымыздың қасиеттері мен дайындау технологиясы

2.2.Қымыздан сынама алу

2.3. Қымызды вет-сан сараптау

## **III. Қорытынды**

## **IV. Пайдаланған әдебиеттер тізімі**



Бие сүтінен қымыз ашытады. Қазақтың ертедегі көшпелі өмірінде ауруға ем болып, сауға қуат берген осы қымыз. Бие сүтінде қант көбірек болады, оны жаңа сауған сүттің дәмін татып білуге болады

## II. Негізгі бөлім

### 2.1 Қымыздың қасиеттері мен дайындау технологиясы

Қымызды ашыту жолдарын, дәмін, адам организміне, оның ішінде несіп бөлуге әсер ететінін болайлап тұрып жазған. Қымыз жайлы Х VIII-ХІХ ғасырлардың өлі арасында көшпелі елдің тұрмыс-тіршілігін бақылаған С.Т. Ақсақов та, тіпті орыстың ұлы ақыны А.С. Пушкин де жақсы лебіз білідірген. Қымыз организмге жан-жақты әсер етеді. Ол ас қорту органдарының, жүрек-қан тамырлары аппаратының, жүйке системасы мен басқа органдардың қызметін жақсартады. Қымыздың әсері бүкіл организмді өзгертеді.



## **БИЕ СҮТІНІҢ ХИМИЯЛЫҚ ҚҰРАМЫ ӨТЕ КҮРДЕЛІ.**

Сүтқоректі жануарлардың әрбір түрлі белгілі бір құрамдағы сүтті жинақтап, бөліп шығарады, бұл әр малдың тек өзіне тән қасиеті. Бие құлындағаннан кейін алғашқы 2-3 күндей сүт бездері уыз бөліп шығарады, оның құрамы жөнінен жәй сүттен едәуір айырмашылығы бар. Уыздың құрамында белок пен витаминдер 2-3 еседей көп, ол май мен сүт қанты 1,5 еседей кем. Бие сүтінің сапалылығы белгілі бір дәрежеде сүтті жылқы тұқымдары өсірілетін географиялық аймаққа, ондағы жайылым жағдайына және т.б. байланысты. Сүттегі ең бағалы зат – белок. Бие сүтінде ол 1,8 – 2,2 % болады. Сүтте белоктың үш түрі – казеин, альбумин және глобулин болады.

Сүт қанты екі моносахаридтен – глюкоза мен галактозадан тұрады. Бие сүтінде 6,7% лактоза бар. Сонымен қатар қанттан басқа, қалпына келмейтін көмірсулар бар. Сүттің тағамдылық құндылығы онда белоктардың, майдың және көмірсулардың ғана емес, сондай-ақ адам үшін маңызы бар витаминдердің де болуына байланысты. Бие сүтінде адамның денсаулығына керекті барлық витаминдер бар. Әсіресе ол А және С витаминдеріне бай. Сонымен қатар В тобындағы витаминдер, Д, Е, F витаминдері болады.







**Қымызда мынандай минералдық заттар бар:  
кальций тотығы - 48%, магний тотығы – 3,4%,  
фосфордың бес тотығы – 21,3%, хлор – 7,5%.**

Қазақтар жыл маусымына қарай қымызды уыз қымыз, жазғы қымыз, күзгі, қысқы қымыз деп атаған. Солардың негізгі түрлері мыналар


Уыз қымыз – бұл бие сүтінің уыз дәмі таралған кезде ашытылған қою қымыз;

Сары қымыз – жаз ортасындағы, шөп әбден пісіп, буыны қатқан кездегі қымыз;

Құнан қымыз – үш тәулік бойы ашытылады;

Түнемел қымыз – мол қордың үстіне сүт қышқылыарнаулы торсықта сақталып, екі тәулік сапырылған, пісуі жеткен қымыз;



- 
- ❖ Дөнен қымыз – төрт тәулік ашытылады;
  - ❖ Бесті қымыз – бес тәулік ашытқан қымыз;
  - ❖ Асау қымыз – бесті қымыздан да күшті қымыз;
  - ❖ Жуас қымыз – баяу ашыған немесе саумал қосқан қымыз;
  - ❖ Қорабалы қымыз – мол қордың үстіне күн сайын сүт құя отырып, бірнеше күн жинаған қымыз;
  - ❖ Сірге жияр қымыз – күзді күні бие ағытарда соңғы қымыз бірнеше күн жиналады.

## Қымызға арналған тері және ағаш ыдыстар

- Омау
- Кубі
- Бұлдыңшан
- Көнек
- Шара
- Тегене
- Тостақ
- Тостаған
- Самар
- Сүйретпе
- Саптанқ
- Саба (піспегімен)
- Торсық:
  - шимай торсық
  - мүйіз торсық
  - өрме торсық
  - өркеш торсық
  - жан торсық



Торсық



Еңбас омау



Омау



Шимай торсық



Өркеш торсық



Жан торсық



## ҚЫМЫЗДЫ ӨНЕРКӘСІПТІК ЖАҒДАЙДА ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫНА МЫНАДАЙ ПРОЦЕССТЕР ЖАТАДЫ:

- СҮТ ДАЙЫНДАУ;
- АШЫТҚЫ ДАЙЫНДАУ;
- АШЫТУ;
- ҚЫМЫЗДЫҢ ЖЕТІЛУІ;
- САПЫРУ;
- ЫДЫСҚА ҚҰЙЫП ТЫҒЫНДАУ;
- КӨПРШІТУ;
- САЛҚЫНДАТУ;
- САҚТАУ.



## 2.2 Қымыздан сынама алу.

Сүтті тексеру үшін одан құйып алмас бұрын оны әбден араластырады. Содан соң алюминий түтікті (диаметрі 9мм) сүті бар ыдысқа түбіне дейін тігінен батырып сынама алынады. Түтіктің жоғарғы тесігі саусақпен басылып тұрады, саусақты көтеріп, сүтті таза құрғақ бөтелкелерге құйып алады. Қышқылдығы мен майын анықтау үшін көлемі 50 мл шамасында, ол толық зерттеу жүргізу үшін 250 мл сынама алынады. Зерттеу алдында шөлмекті бірнеше рет шайқап, сүтті араластырады. Егер шөлмектің қабырғасы мен тығынына қаймақ тұрып қалса, онда шөлмектің аузын алдын ала тығындап, ондағы сүтті жылуы 45-50° судың ішіне салып 30-40° жеткенше жылытады.





Сонан соң сүтті қайта араластырып, 20° түскенше салқындатады. Қымызды зерттеу әдісі де сүтті зерттеген сияқты. Бірақ қымызды тексерер алдында өте мұқияттылықпен 10-15 рет араластырған дұрыс. Қымыз құйылған бөтелкені қашан өнімнің біртектес консистенциясына жеткенше бірнеше қайта бірнеше қайта төңкеріп шайқау керек. Қымыз химиялық стақанға құйылып, 30-35 °t суға 10 минут қойылады. Көмір қышқылын бөліп шығару үшін шайқап, 20 °C дейін салқындатқан жөн.



## 2.3 Қымызды ветеринариялық санитариялық сараптау.

Қымыздың сапасын анықтау кезінде ең алдымен оның органолептикалық қасиеттерін, күшін (алкоголь мөлшерін), қышқылдығын т.б. ескереді.

Органолептикалық қасиеттерін анықтайды

Әлсіз қымыз қоюлау, газы аз болады, дәмі болар-болмас қышқылдау келеді, тілді қуырмайды, тұнған кезде екі түрлі: төменгі қоюлау, жоғарғы – сұйықтау қабаттар пайда болады.

Оның құрамында 1% этил спирті болады. Орташа қымыз газға бай, дәмі қышқыл болады, құрамында 1,5% этил спирті болады. Күшті қымыз аз көпіршиді, дәмі соғұрлым қышқыл әрі өткір келеді, стақан қабырғаларына әлсіз көпіршік болып тұнады және екі бөлікке бөлінбейді, құрамында 1,75 – 3,0% дейін этил спирті болады. Қымыздың органолептикалық ерекшеліктерінде болатын кемістіктер



- ❖ Сыртқы кемшіліктер: дұрыс ашымау, судың көп болуы, түсінің сұрғылт-сары болып келуі, сусынның үстіңгі қабатында бөтен қоспалардың болуы және т.б.
- ❖ Қымыз иісінде болатын кемістіктер: өткір, зәрлі, күйік иісі, ащы-тағамдық иісі, қора иісі, мұнай өнімдерінің, түтін иісі т.б. иістер шығып тұрады.
- ❖ Қымыз дәміндегі кемістіктер: дәмі зәрлі, өткір ащы болып келеді. Сондай-ақ сірке суының, темір татының және басқа да қажетсіз заттардың дәмі шығады.
- ❖ Консистенциясындағы кемістіктер: шырышты, белоктардың көпіршігі ірі болып келеді, май түйіршіктері болады, газ көпіршіктерінсіз, өте сұйық келеді. Осындай кемістіктері бар қымызды қайнатып алғаннан кейін мал азығы ретінде пайдаланады.



Жалпы қышқылдықтан өзгеше бұл қышқылдық тұрақты деп аталады. Әлсіз қымызда ол  $60-80^{\circ}$  Т, орташа қымызда  $81-100^{\circ}$  Т, күшті қымызда  $101-120^{\circ}$  Т болуы тиіс.





#### **IV. Пайдаланылған әдебиеттер:**

1. Қ.Бозымов «Жылқы және түйе шаруашылығы» Алматы «Қайнар» 1993
- 2.М.Г.Курамшина «Қымыз» Алматы, 1951
- 3.Қ.Дүйсенбаев, З.Сейітов, Ә.Хасенов «Қымыз» Алматы «Қайнар» 1968
- 4.Б.Садықов, И.Сарыев, А.Отарбаев «Ақ дастарқан» Алматы «Қайнар» 1987
- 5.З.С.Сейітов «Кумыс шубат» Алматы, 2005-288 с

НАЗАРЛАРЫҢЫЗГА  
РАХМЕТ!!!