

Айран дайындау ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Орындаған: Ермекбаева Айзат

Бекбаева Салтанат

Биотехнология 407 топ

Айран - пісірілген сиыр, қой,
ешкі сүтінің жылы кезінде
ашытқы (айран, қаймақ)
қосып, ұйытып
дайындайтын қышқыл
дәмді ақ тағам түрі. Айран
әрі сусын орнына да жүреді.
Әрі сусын, әрі тамақ
болғандықтан жол жүргенде
торсыққа құйып алып
жүреді



Айран - Қазақстанда, Орта Азияда, Қырымда, Кавказда кең тараған тағам түрі. Айранның ел ішінде қатық айран - қой- ешкінің қою айраны, кілегей айран - сиырдың сұйық айраны, қойыртпақ - сүтпен сұйылтқан айран, шалап - айранға су қосып дайындаған сусын сияқты түрлері қолданылады. Қоршаған орта, климат жағдайына қарай айранды дайындаудың тәсілдері әртүрлі: ыстық жерлерде айранды көбіне қойыртпақтап, қоймалжың етіп, шалаптап, піспе етіп ішеді. Піспе деп ашып кеткен айранды торсыққа құйып көп піскендіктен көпіршіп, іртігі тараған айранды айтады. айранды да қыста қатырып сақтауға болады. Айранның сары суын кенепке сүзіп алып, тұздап, қатық жасап қарынға сақтайды.

Айран дайындау технологиясы

Айран ұйыту үшін сүтті алдымен $+85-90^{\circ}$ -та пастеризациялайды. Пастеризацияланған сүтті 10-15 минуттай салқындатады. Сонда сүт температурасы $+30^{\circ}$ -қа төмендейді. Бұған таза сүт қышқылды бактерияларынан даярланған ұйытқы қосылады да, 6-8 сағат ішінде сүт ұйып, айран болады. Оны салқын жерде сақтайды. Сүт қышқылы микробтарының ішінен ұйытқыға болгар таяқшасын қолданады.





