

Күлмесханқызы Т., Заманбеков Н.А., Турыспаева Ш.Д.

ЛЕЧЕБНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ НАСТОЯ, ИЗГОТОВЛЕННОГО ИЗ ТЕРНА КОЛЮЧЕГО ПРИ ДИСПЕПСИИ ТЕЛЯТ

Аннотация

В данной статье приводятся сведения о лечебной эффективности настоя, изготовленного из растения терна колючего при диспепсии телят. Полученные результаты исследований свидетельствуют о высокой лечебной эффективности комплексного применения настоя при диспепсии телят, а также способствует значительному повышению прироста их живой массы.

Ключевые слова: растение, настой, фитопрепарат, диспепсия, резистентность, доза.

Kulmeskhankyzy T., Zamanbekov N.A., Turyspaeva Sh.D.

THERAPEUTIC EFFICACY OF AN EXTRACT PRODUCED FROM THE BARBED THORNS FOR DYSPEPSIA OF CALVES

Summary

This article provides information on the therapeutic effectiveness of an infusion produced from the plants of barbed thorns for dyspepsia of calves. The obtained results indicate a high therapeutic efficiency of complex application of infusion for dyspepsia of calves, and also contributes significantly to the growth of their live weight.

Key words: plant, infusion, herbal remedies, dyspepsia, resistance, dose.

ӘОЖ: 637.146.23:303.642.022(045)

Майканов Б.С., Тлеулесов Р.Б., Байниязов А.А., Жанабаева Т.Қ., Айдарова А.

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті, Астана қ.

ҚЫМЫЗДЫҢ ҚҰНАРЛЫҒЫ МЕН САПАСЫНЫҢ КӨРСЕТКІШТЕРІН САЛЫСТЫРМАЛЫ ТҮРДЕ БАҒАЛАУ

Аңдатпа

Бұл мақалада Астана қаласындағы «Еуразия» сауда орталығына бірқатар шаруа қожалықтарынан сатылымға шығатын қымыздың сезімдік көрсеткіштері мен қышқылдығын, майлылығын, ақуыз мөлшері бойынша сандық және сапалық көрсеткіштерінің салыстырмалы бағасын анықтау келтірілген.

Кілт сөздер: қышқыл сүт сусын, күбі, торсық, саба, саумал.

Кіріспе

Қазақстан бие өсіру мен одан қымыз өндірудің тарихи отаны болып саналады. Көшпенділер көне заманнан бие сауып қымыз өндіру технологиясын сол көшіп-қону жағдайына қолайлы етіп ойлап тапқан. Сол кездің өзінде де қымыздың емдік қасиетін біліп, арнайы қолданып отырған. Сондықтан, қазіргі кезде Қазақстан Республикасында соңғы жылдары кластерлік-инновациялық даму бағдарламасы бойынша ауыл шаруашылығына көп көңіл бөлінуде. Қазіргі уақытта ауыл шаруашылығы өнеркәсібінің қарқынды дамуына байланысты, сүттен алынатын өнімдердің де көлемі ұлғайып келеді [1].

Қымыз – қазақ халқының ұлттық тағамдарының ішіндегі ең құрметті дәмінің бірі. Қымызсыз қазақ дастарханын елестету мүмкін болмаған. Бұл ғажайып сусын қазақтардың барлық той думандарында сусын ретінде тартылған. Ал дайындау шеберлігі, уақыт мерзіміне қарай көптеген түрлері бар: уыз қымыз, саумал, жас қымыз, құнан қымыз, дөнен қымыз, бал қымыз [2].

Қымызды халық арасында денсаулыққа пайдасы зор, жасартатын сиқырлы сусын деп те атайды. Ол ата-бабамыздан ғасырлар бойы жасалып, қолданылып келеді. Біздің заманымыздан бұрын V ғасырлардың өзінде грек тарихшысы Геродот сақ тайпаларының бие сүтінен қымыз жасау шеберлігіне таң қалған. Бірақ оның дайындалу жолы құпияда сақталып, тек біздің заманымыздың XIII ғасырларында еуропалық саяхатшылардың қол жазбаларында айтылып кеткен [3].

Сонымен қатар, қымыздың емдік қасиеттері туралы клиникалық және теориялық түрде дәлелдер 20-шы ғасырдың Н.А. Крамов, П.Ю. Берлин, М.Н. Карнухов сияқты ғалымдардың еңбегінде көрініс тапты. Қазіргі кезде заманауи және халық медицинасында қымыз өкпе туберкулезін емдеуде тиімді әдіс ретінде қолданылып келеді. Сонымен қатар, қымыздың көптеген ауруларды, атап айтқанда ас қорыту мүшелерінің, бүйректі емдеуде, қан айналу жүйесіндегі қан тамырларының жұмсақтығы мен беріктігін қамтамасыз ететіні, қандағы қызыл қан түйіршіктерімен гемоглобин синтезіне әсер ететіні, ағзада жүретін зат алмасу процестерін жақсартып, жалпы иммунитетті күшейтетіні анықталған. Қымыздың организм жасушаларының жаңаруын қамтамасыз етіп, оны тұтастай жасартатын әсері бар. Бие сүтінде «С» дәрумені мол болады. Сондықтан оның шипалы қасиеттері, әсіресе туберкулез ауруынан емдеу үшін айрықша жоғары қойылған [4, 5].

Жалпы қымыз ашытудың әдістері бірнеше түрге бөлінеді. Қымыздың атам заманнан бергі өзіне тән ыдысының бірі – қазақтың қара сабасы, торсық тек қана жылқы терісінен тігіледі. Саба, торсыққа ашытқан қымыз бір жағынан сүйкімді дәмі болса, екінші жағынан көші-қон жағдайында алып жүруге өте қолайлы [6].

Көне және әрдайым шипалы қымыз күні бүгінге дейін үлкен сұраныста пайдаланылып келеді. Сондықтан, ол әлі де ғасырлар бойы біздің ұрпақты сауықтырып, қуанытып отырмақ.

Жоғарыда жазылғандарды ескере отырып, қазіргі таңда қымыздың құнарлылығы мен сапасын анықтау үшін сандық және сапалық көрсеткіштерін зерттеу өзекті мәселе болып табылады.

Бұл жұмыстың мақсаты – Астана қаласындағы «Еуразия» сауда орталығына бірқатар шаруа қожалықтарынан сатылымға шығатын қымыз сусынының сандық және сапалық көрсеткіштерінің салыстырмалы бағасын анықтау.

Зерттеу материалдары мен әдістері

Зерттеу материалдары ретінде 6 түрлі – Қорғалжын, Ильинка, Жаңаарқа, Шортанды, Қоянды, Спасовка ауылдарының үй қымыздары алынды. Бұл қымыз үлгілерінің салыстырмалы және сапалық құрамын анықтау алдында қымызды қалай дайындалатынын қандай әдістермен жүргізілгенін анықтадық.

Ең алдымен, Қорғалжын ауылында шаруашылықта болып, қымыз ашыту тәсілімен таныстық. Жалпы қымыз ашыту осы шаруашылықта ертедегі салт-дәстүр бойынша қымызды күбіде дайындап жасалады екен. Күбінің ішін 2-3 күн сайын кептіріліп, жылқының сүр қазысының майымен, жаңа тартылған қаймақ жағып тобылғымен ысталып отырады. Күбіні уақытында баптап ысталса және жақсылап сапырылса сол ашытылған қымыз дәмді болады.

Бір айта кететін үлкен мәселе қымыздың қорына байланысты, себебі қымыздың қоры суытылған табиғи дәміне сай, жаңа бүгінгі қымыз болу керек.

Сонымен қатар, бұл жерде қымыз ашыту отырықшылық жағдайға негізделген ыдыстың енді бір негізгі түрі күбіде дайындалады.

Зерттеу нәтижелері және оларды талдау

Органолептикалық зерттеу. Қымыздың органолептикалық қасиеттеріне: сыртқы түрі, иісі, дәмі, консистенциясы жатады. Органолептикалық қасиеттері бойынша қымыздың көрсеткіштері төменде 1-кестеде көрсетілген.

1-кесте – Органолептикалық қасиеттері бойынша қымыздың көрсеткіштері

Көрсеткіш атауы	Қорғалжын ауылы	Ильинка ауылы	Жаңаарқа ауылы	Шортанды ауылы	Қоянды ауылы	Спасовка ауылы
Түрі	Ақшыл сарғыш түсті	Ақшыл сүт тәріздес сәл сарғыш түсті	Ақшыл сүт тәріздес, сәл сарғыш түсті	Ақшыл сүт тәріздес	Ақшыл сүт тәріздес	Ақшыл сүт тәріздес
Дәмі мен иісі	Таза, табиғи қымызға тән, сүтқышқылды, ашыған, бөтен дәмсіз, иіссіз	Иісі таза сүтқышқылды, сергіткіш. Дәмі сәл өткір	Таза, табиғи қымызға тән, сүтқышқылды, ашыған, бөтен дәмсіз, иіссіз	Артық ахау, бөгде иіс пен дәм жоқ	Көп мөлшерде газ тәрізді көпіршік.	Көп мөлшерде газ тәрізді көпіршік
Консистенциясы	Біркелкі қоймалжыңды, газ тәріздес көпіршіктер мен сарысу өнімнің жалпы көлемінің 2%-нан аспады.	Біркелкі сұйық, ұйымаған, сарысу мөлшері шамадан тыс көп	Біркелкі қоймалжыңды, газ тәріздес көпіршіктер мен сарысу өнімнің жалпы көлемінің 2%-нан аспады.	Біркелкі сұйық, ұйымаған, сарысу мөлшері шамадан тыс көп	Сұйық, газды көпіршіктері біршама, массасы біркелкі, май үгінділері кездеспейді	Бірыңғай сұйық, бос үлпек тәрізді түйіршектелген

Зерттеу бойынша Қорғалжын қымызын түрі ақшыл сарғыш түсті болды, Ал Жаңаарқа мен Ильинка қымызы ақшыл сүт тәріздес, сәл сарғыш түсті Шортанды, Қоянды, Спасовка ақшыл сүт тәріздес болып келді.

Дәмі мен иісі Қорғалжын мен Жаңаарқа қымыздары таза, табиғи қымызға тән, сүтқышқылды, ашыған, бөтен дәмсіз, иіссіз болды. Ильинканыкі иісі таза сүтқышқылды, сергіткіш дәмі сәл өткірлеу, Шортанды қымызы бөгде иіс пен дәм жоқ. Қоянды мен Спасовка қымыздарынан көп мөлшерде газ тәрізді көпіршіктер кездесті.

Қорғалжын мен Жаңаарқа қымыздарының консистенциясы біркелкі қоймалжыңды, газ тәріздес көпіршіктер мен сарысу өнімнің жалпы көлемінің 2%-нан аспады. Ильинка, Шортанды мен Спасовка қымыздары біркелкі сұйық, ұйымаған, сарысу мөлшері шамадан тыс көп болса, ал Қоянды қымызы сұйық, газды көпіршіктері біршама, массасы біркелкі, май үгінділері кездеспейді.

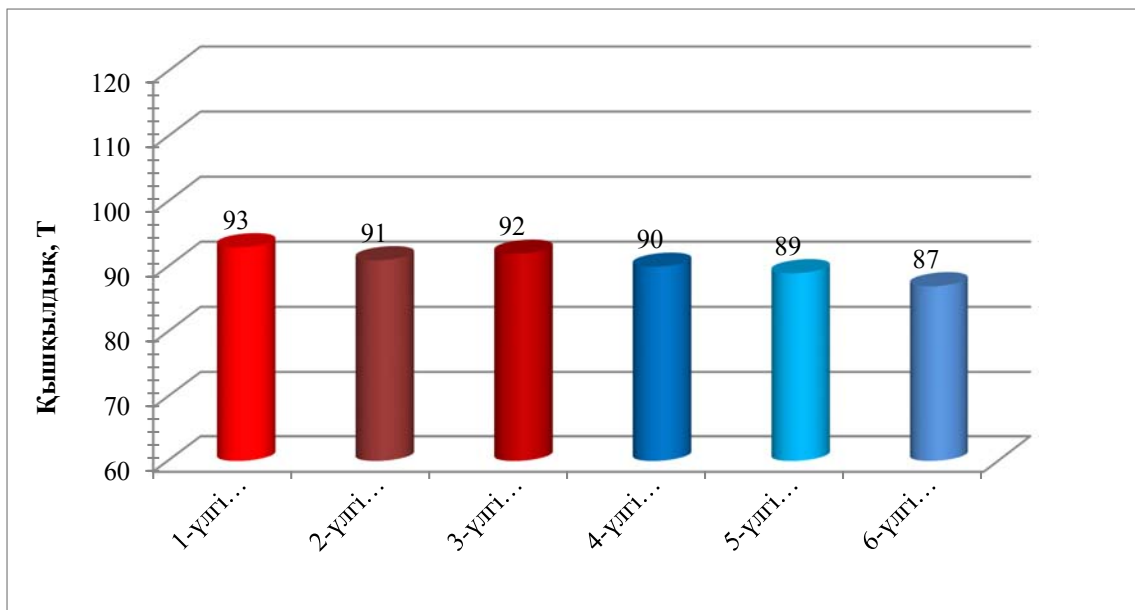
Осы зерттеу бойынша алты түрлі қымыз үлгілері сапалық және сандық көрсеткіштері бойынша зерттелді. Қышқыл сүт сусындарының органолептикалық көрсеткіштерінің зерттеу нәтижесі 1-кестеде көрсетілген. Органолептикалық көрсеткіші бойынша Қорғалжын, Жаңаарқа, Ильинка қымыздары жақсы нәтиже көрсетті.

2-кесте – Қымыздардың физикалық-химиялық көрсеткіштері

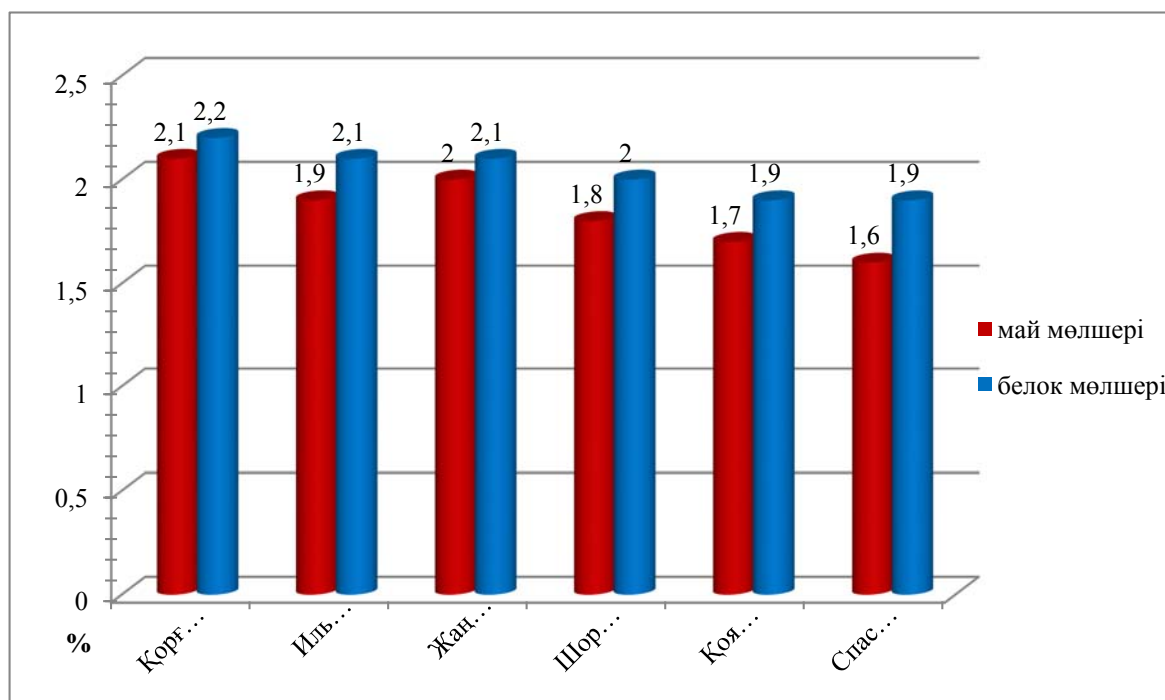
Өнім түрі	Қышқылдығы, Т	Майлылығы, %	Ақуыз, %
Қорғалжын ауылы	93	2,1	2,2
Ильинка ауылы	91	1,9	2,1
Жаңаарқа ауылы	92	2	2,1
Шортанды ауылы	90	1,8	2
Қоянды ауылы	89	1,7	1,9
Спасовка ауылы	87	1,6	1,9

Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша үй қымыздарының біршама жоғары көрсеткіштері болды. Оның ішінде Қорғалжын, Жаңарқа, Ильинка қымыздарының қышқылдылығы 91-93 Т, майлылығы 1,9-2,1%, ақуызы 2-2,2% дейін көтерілді. Ал ең төменгі көрсеткіш Спасовка ауылының қымызында қышқылдылығы 87 Т, майлылығы 1,6%, ақуызы 1,9% болды.

Қымыздардың физикалық-химиялық көрсеткіштерін зерттеуде үй қымыздарының органолептикалық көрсеткіші біршама өзгеше және физико-химиялық көрсеткіштері жоғары болды. Ең жоғарғы көрсеткіш Қорғалжын үлгісі қышқылдығы 93 Т, майлылығы 2,1%, ақуыз 2,2 % болды.



1-диаграмма. Алты түрлі үлгінің қышқылдық саны,Т



2-диаграмма. Алты түрлі үлгідегі май мен белоктың массалық мөлшері, %.

Қорытынды

1. Зерттеуде Қорғалжын, Ильинка, Жаңаарқа, Шортанды, Қоянды, Спасовка ауылдарынан әкелінген қымыздар сапасы салыстырмалы тексерілді.

2. Зерттеу нәтижелері бойынша ауытқулар табылған жоқ, алты қымыздың үлгісі де сапалы болып келеді. Соның ішінде, әсіресе, Қорғалжын мен Жаңаарқа қымыздары өте жақсы нәтиже берді. Ең жоғарғы көрсеткіш Қорғалжын үлгісінде қышқылдығы 93Т, майылылығы 2,1%, ақуыз 2,2 % болса, Жаңаарқа қымызында қышқылдығы 92Т, майылылығы 2%, ақуыз 2,1 % көрсетті.

3. Қорғалжын, Жаңаарқа үй қымыздарының органолептикалық көрсеткіші өзгеше және физикалық-химиялық көрсеткіштері жоғары болды. Себебі, қолдың қымызы арнайы ыдыс – күбіде дайындалады. Жоғарыда атап өткендей, күбі табиғи емен ағашынан жасалып, ондағы қымыз жылқының сүр қазының майымен, қаймақты жағып тобылғымен ысталған. Үй жағдайда күбіде дайындалған қымыздың емдік қасиеттері де жоғарылайды.

4. Үй қымызы қазақтың ұлттық салт-дәстүріне сай дайындалғандықтан, сапасы біршама жоғары деп есептейміз.

Әдебиеттер

1. Қалыбеков М.Н. Қымыз өндіру. Жаршы, 2001, № 2. - 16 – 296.
2. Сеитов З.С. Кумыс. Шубат. – Алматы, 2005. - 288 с.
3. Шарманов Т.Ш., Серветник-Чалая Г.К. Основные пищевые компоненты, биологическая и пищевая ценность национальных кисломолочных продуктов (справочник). – Алма-Ата, 1983. 152 с.
4. Сигрист А.В. Кумыс и основы кумысолечения. М., 1984. 211с.
5. «Ауыл шаруашылық өнімдерінің сапасын сараптау және бақылау» Смағұлов А.Қ., Сағындықов Қ.А., Төреханов А.Ә., Жазылбеков И.Ә., Нұрымов Д.Е., Жазылбеков Қ.Ж., Алматы 2005.-390 б.
6. Кадырова Р.Х., Жангабылова А.К. Национальные продукты в лечебном питании. Алматы, 1985- 158 с.

Майканов Б.С., Тлеулесов Р.Б., Байниязов А.А., Жанабаева Д.К., Айдарова А.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ПИТАТЕЛЬНОСТИ КУМЫСА

Аннотация

Приведены результаты показатели кислотности, содержания жира, белка, определение количественных и качественных показателей видов кумыса из крестьянских хозяйств и заводского происхождения продаваемого в городе Астане.

Ключевые слова: кисломолочный напиток, кубы, бурдюк, саба, саумал.

Maikanov B., Tleulesov R., Baynyzov A., Zhanabayeva D., Aydarova A.

COMPARATIVE EVALUATION QUALITATIVE INDICATORS AND NOURISHING OF KUMYS

Annotation

The results of the indicators of acidity, fat, protein, determination of quantitative and qualitative indicators of the kinds of kumys farm's and factory's origin, sold in Astana city.

Keywords: acid milk-beverage, kuby, burduk, saba, saumal.