

# Обоснование

Темы магистерской диссертации  
магистрантки АТТ-1-Кравченко  
Оксаны Александровны на тему:  
«Обоснование технологии и средств  
механизации первичной обработки и  
переработки молока в фермерских  
хозяйствах».

Руководитель темы, доцент кафедры  
«АТТ» Гасанов Х.М.

Актуальность

- Актуальность данной темы является то, что для малых и средних фермерских хозяйств основной проблемой при получении продукции, является первичная обработка и переработка молока- скоропортящегося продукта.

Необходимость создания продуктов питания направленного действия, способных стимулировать иммунную систему и применяемых с целью лечения и профилактики ряда заболеваний, очевидна. Учёные Казахстана, как и других стран, проводят научный поиск по разработке технологий новых продуктов питания, в том числе и молочных.

Среди существующих приоритетных технологий можно выделить производство специальных молочных продуктов с функциональными свойствами: лечебных, лечебно-профилактических, геродиетических и других продуктов, а также разработку технологий молочных продуктов с длительными сроками хранения и с повышенной энергетической ценностью.

Состояние здоровья людей зависит от множество факторов, одним из которых является сбалансированное полноценное питание. Ученые экономически развитых стран пришли к выводу, что, несмотря на огромные средства, вкладываемые в здравоохранение, здоровье людей не имеет значительных улучшений. По всей видимости, не была учтена важность взаимодействия медикаментозного лечения и принципа сбалансированного питания с учетом заболеваний.

Работая над расширением ассортимента молочных изделий, ученые ставят перед собой задачи создания продуктов их молока лечебно-профилактического назначения для больных анемией, сердечно-сосудистыми, онкологическими заболеваниями. Любое лечебно-профилактическое питание, используемое как средство, повышающее адаптационные возможности организма, контактирующего с различными неблагоприятными факторами внешней среды, основывается на принципах рационального питания и строится с учетом защитной роли отдельных компонентов пищи при воздействии химических соединений или неблагоприятных факторов на организм человека.

Задачи исследования.



## Для достижения поставленной цели в работе необходимо решить следующие задачи:

- 1. теоретически обосновать состав йогуртного продукта и компоненты его регулирующие: и других кисломолочных продуктов
- 2. исследовать процесс ферментации молочной основы с различной концентрацией сухих веществ лакто-и бифидобактериями
- 3. математическими методами провести оптимизацию технологии и средств механизации
- 4. изучить влияние пищевой добавки йодказеин на содержание йода в йогуртном продукте и других кисломолочных продуктах
- 5.изучить сроки хранения нового продукта и разработать способы их продления
- 6. определить пищевую, биологическую и энергетическую ценность нового йогуртного продукта
- 7. разработать технологию и нормативную документацию для производства нового йогуртного продукта. Провести промышленную апробацию.

## Научная новизна работы

Новизной работы является то, что для оказания помощи фермерским хозяйствам в получении качественной, но дешевой продукции животноводства, предлагаем данную тему, где приводятся обоснование технологии и средств механизации первичной обработки и переработки молока в условиях малых и средних фермерских хозяйств, доступными средствами не требующих больших материальных затрат, и уменьшающих себестоимость получаемой продукции.

## Ожидаемые результаты

- Этих результатов можно достичь при точном выполнении технологии приготовления кормов, правильном соблюдении рациона и норм кормления и своевременном доении коров с последующей первичной обработкой молока.
- Внедрение разработанной рациональной технологии и средств механизации в фермерские (крестьянские) хозяйства малых и средних размеров с поголовьем от 10 до 200 голов КРС молочного и мясо-молочного направлений.

*Теоретически обосновать и практически доказать целесообразность повышения пищевой и биологической ценности нового йогуртного продукта путем совместного использования в его рецептуре молочных и растительных компонентов. Определить состав микрофлоры закваски, эффективно ферментирующей молочно-растительную композицию, состоящую из молочных компонентов: молока, сухих сливок и растительных: овсяной муки, ягодных сиропов.*

СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!!!!!