<u>Обоснование</u>

Темы магисторской 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 молокаскоропортящегося 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, лечебнопрофилактических, 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, сердечнососудистыми, 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.

<u>Для достижения поставленной цели в работе</u> <u>необходимо решить следующие задачи:</u>

- 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 от10 до 200 голов крс молочного и мясо-молочного направлений.

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

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!!!