

Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі

«Қазақ ұлттық аграрлық университеті» коммерциялық емес акционерлік  
қоғамы

## ДИПЛОДЫҚ ЖҰМЫС

**Тақырыбы:** Панфилов және Кеген ауданынан «Асыл-Мерей» ішкі сауда объектісіне сатуға түскен қымыздың сапасын салыстырмалы түрде бағалау

Орындаған: күндізгі оқу бөлімі 5В120200 –  
«Ветеринариялық санитария» мамандығының  
514-топ студенті Нұрбақыт Жанна

Жетекшісі в.ғ.к.,қ. профессор Ромашев Қ.М.

**Жұмыстың мақсаты:** Панфилов және Кеген ауданынан сатуға түскен қымыздың сапасын салыстырмалы түрде ветеринариялық-санитариялық сараптау және бағалау

**Жұмыстың міндеттері:**

1. Панфилов ауданынан сатуға түскен қымыздың сапасын ветеринариялық-санитариялық сараптау;
2. Кеген ауданынан сатуға түскен қымыздың сапасын ветеринариялық-санитариялық сараптау;
3. Екі ауданның қымызын салыстырмалы түрде ветеринариялық-санитариялық бағалау.



2-сурет. Қымыз сынамалары

1-кесте. Сезімдік зерттеу нәтижелері (Панфилов ауданы бойынша)

№	Зерттеу нәтижесі			
	Дәмі мен иісі	Түсі	Консистенциясы	ВС бағасы
1	2	3	4	5
Панфилов ауданы				
1	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
2	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
3	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Біртекті газдалған	Жарамды
4	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
5	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
6	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
7	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
8	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Біртекті газдалған	Жарамды
9	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
10	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Біртекті газдалған	Жарамды



1-сурет. Қымыз сынамаларын сезімдік тексеру барысы



2-кесте. Сезімдік зерттеу нәтижелері (Кеден ауданы бойынша)

№	Зерттеу нәтижесі			
	Дәмі мен иісі	Түсі	Консистенциясы	ВС бағасы
1	2	3	4	5
Кеген ауданы				
1	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
2	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Біртекті газдалған	Жарамды
3	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
4	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Біртекті газдалған	Жарамды
5	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
6	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
7	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Біртекті газдалған	Жарамды
8	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
9	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды
10	Қышқыл, өзіне тән	Ақ, көгілдір реңді	Сұйық	Жарамды



3-сурет. Қымыздың  
тығыздығын анықтау  
барысы



3-кесте. Зертханалық зерттеу  
нәтижесі

№ сынама	Көрсеткіштер			
	Тығыздығы, г/см <sup>3</sup>	Қышқылдығы, °Т	Май мөлшері, %	Спирт мөлшері, %
1	2	3	4	5
<b>Панфилов ауданы</b>				
1	1,020	70	1,01	1,01
2	1,021	75	1,0	1,05
3	1,019	80	1,05	1,05
4	1,020	75	0,98	1,02
5	1,021	80	0,97	1,05
6	1,020	76	0,96	1,2
7	1,021	78	0,98	1,03
8	1,021	79	0,92	1,75
9	1,020	75	0,97	1,04
10	1,021	75	1,02	1,06
<b>Орташа көрсеткіш</b>	<b>1,021±0,0002</b>	<b>76,05±0,03</b>	<b>0,99±0,004</b>	<b>1,03±0,05</b>
<b>Кеген ауданы</b>				
1	1,017	85	0,98	2,2
2	1,020	100	0,97	1,5
3	1,020	100	1,02	1,55
4	1,017	90	1,01	2,3
5	1,018	95	1,00	1,75
6	1,017	98	1,03	1,5
7	1,020	85	0,98	1,65
8	1,017	100	1,01	2,2
9	1,020	88	1,02	1,5
10	1,018	95	1,00	1,6
<b>Орташа көрсеткіш</b>	<b>1,018±0,0003</b>	<b>90,05±0,09</b>	<b>1,0±0,006</b>	<b>1,79±0,07</b>



## ҚОРЫТЫНДЫ

Дипломдық жұмысымда зерттеуге алынған қымыз зерттеулері МемСТ-қа сай жүргізілді.

Зерттелген қымыздың сезімдік көрсеткіштері ҚР СТ 1004-98 «Табиғи қымыз» талаптарына сай келді. Бұл өнімдер қолданылуға және сатуға жарамды.

Зерттелген қымыздың зертханалық көрсеткіштері: Панфилов ауданы тығыздығы  $1,021 \pm 0,0002$  г/см<sup>3</sup>, қышқылдылығы  $76,05 \pm 0,03$  °Т, май мөлшері  $0,99 \pm 0,004$  %, спирт мөлшері  $1,03 \pm 0,05$  % тең болды. Кеген ауданы қымызының зертханалық көрсеткіштері тығыздығы  $1,018 \pm 0,0003$  г/см<sup>3</sup>, қышқылдылығы  $90,05 \pm 0,09$  °Т, май мөлшері  $1,0 \pm 0,006$  %, спирт мөлшері  $1,79 \pm 0,07$  % тең болды.

ҚР СТ 1004-98 «Табиғи қымыз» көрсетілгендей физико-химиялық көрсеткіштері бойынша орташа қымызға Кеген ауданының, әлсіз қымызға Панфилов ауданының қымызы жатты.

## **ТӘЖІРБИЕЛІК ҰСЫНЫС**

Қымызды сақтауда, дайындау барысында мал дәрігерлері санитариялық сараптауды қазіргі заманауи талаптармен сәйкес жүргізуі тиіс.

экспортқа шығаруды көздеу керек.

Сатылымға түскен қымыздар емалданған ыдыстармен алюминий ыдыстармен әкелінуі керек.

Сатылымдағы қымыздар сапырылып тұруы керек.

НАЗАР ҚОЙЫП  
ТЫҢДАҒАНДАРЫҢЫЗҒА  
РАХМЕТ!