

Ученые КАТУ изучают экспортный потенциал овечьего молока

Исследования по изучению свойств и состава овечьего молока ведут сотрудники кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» **Казахского агротехнического университета им.С.Сейфуллина**. В настоящий момент ученые заняты поиском партнеров для коммерциализации своих разработок. Одним из них может стать **турецкая компания «ТИКА»**, выпускающая мобильные установки для дойки овец. Цель — наладить переработку с выпуском йогуртов, сыров и курта.

Продукция переработки овечьего молока

Овцеводство для Казахстана – традиционная отрасль животноводства. При этом, акцент делается на получении мяса и шерсти, а вот молоко овец в настоящий в промышленной переработке практически не используется. В то же время, в мире наблюдается рост интереса к этому продукту ввиду его уникальных особенностей.

– Овечье молоко – идеальное сырье для приготовления брынзы и других видов рассольных сыров, а также сычужных сыров, таких как знаменитые рокфор, качкавала и пекарينو, – рассказала **Гульмира Жакупова**, доцент КазАТУ им. С.Сейфуллина. — Выход сыра из овечьего молока в **1,5** раза выше, чем из коровьего, что связано это с большим количеством сухого вещества в молоке. Кроме того овечье молоко – настоящий рекордсмен по количеству кальция и минералов, в особенности витамина D, которого в молоке овцы почти вдвое больше, чем в коровьем. Также отличительная особенность овечьего молока в том, что в кисломолочных продуктах на его основе лактоза полностью переходит в молочную кислоту. Обычно аллергики и люди с непереносимостью коровьего молока, могут употреблять овечье без всяких проблем.

Из данных таблицы видно, что по химическому составу овечье молоко намного отличается от коровьего молока. По содержанию сухих веществ овечье молоко превосходит коровье в **1,5** раза, а по содержанию белка и жирности – **в два раза**.

Показатели	Коровье молоко по ГОСТу	Овечье молоко по ГОСТу	Овечье молоко опытного образца
Белки	2,8	4,5-6	5,30
Жиры	2,8	6-8	6,39
Сухое вещество	0,8	1,5	1,34

Ученые видят актуальность своей работы в связи с задачей укрепления здоровья нации на основе применения экологически и биологически безопасных продуктов животного происхождения. Использование современных технологий позволит наладить выпуск не только востребованной на рынке продукции переработки (йогурты, сыр, брынза), но и национального кисломолочного продукта – **курт**.

Отмечают ученые КАТУ и высокий экспортный потенциал продуктов питания из овечьего молока. В настоящее время на этом рынке доминируют страны Средиземноморья, имеющие долю в **47%** общего объема производства. Чтобы составить им конкуренцию, Казахстану необходимы как разработка новых технологий переработки, так и наращивание поголовья дойного овец специальных пород, которые за период лактации, длящийся от 4 до 5 месяцев, способны дать по **150-200 кг** молока.

Овечий сыр

Целью исследований сотрудников кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» является охват всего технологического цикла – от производства сырья (кормление овец, методы повышения удоев) до разработки конкурентоспособных технологии для производства конечных продуктов.

– Для Казахстана характерно большое разнообразие природно-климатических, экономических и этнических факторов, оказывающих специфическое влияние на развитие овцеводства в отдельных его регионах, – отметила **Акнур Мулдашева**, докторант КАТУ. – Поэтому восстановление и развитие отрасли требует учета этих условий. При этом, важное значение имеет использование как отечественного, так и мирового опыта – применительно к местным условиям.

По данным Комитета статистики МНЭ РК, на 1 апреля 2020 года численность овец и коз в Казахстане составила **22 млн 463 тыс.** голов. Это почти на 470 тыс. больше, чем годом ранее. Основное поголовье сосредоточено в Алматинской, Туркестанской и Жамбылской областях.