

Казанская

Правда

КУМЫСНАЯ ЛИНЕЙКА



Свыше 15 видов молочных продуктов – йогуртов, творожной пасты, мороженого, а также кондитерских изделий – тортов, печенья и шоколада, приготовленных из кобыльего молока и конского жира, представила Казахская академия питания. Презентация этих исключительно здоровых продуктов питания состоялась во время открытия Национального центра здорового питания «Тайбурыл». В его состав вошли завод по выпуску детского питания «Құлыншақ», кафе «Құлагер» и медико-диагностический консультационный кабинет.

Президент Казахской академии питания академик Торегельды Шарманов считает новые продукты уникальными. «Мы всю жизнь шли к этому открытию. И сегодня даже шоколад выпускаем на основе кобыльего молока, а мороженое, не нуждающееся в сахаре, – это абсолютная инновация, – продолжил академик. – Мы стали первыми, кто разработал технологии изготовления стольких новых продуктов, таким образом мы вторглись в сферу, до сих пор неизвестную. Ведь раньше считалось невозможным что-либо готовить из кобыльего молока, кроме кумыса, так как его нельзя ни кипятить, ни стерилизовать, ни пастеризовать. А это значит, что в новых молочных продуктах из кобыльего молока природные свойства полностью сохраняются».

На вопрос, зачем еще выпускать мороженое, пусть даже из кобыльего молока, когда его и без того производят тысячами тонн, академик ответил, что кобылье молоко принципиально отличается от традиционного коровьего. «Кобылье молоко – единственное из всех молочных продуктов, которое не содержит трансизомеров жирных кислот и не подвергается термической обработке, таким образом

сохраняя свои нативные свойства, – пояснил Торегельды Шарманович. – Более того, оптимальное содержание лактозы и благоприятное сочетание белково-жировой основы продуктов кобыльего молока подавляют патогенные микроорганизмы, продукты имеют высокие иммунобиологические и лечебно-профилактические свойства». А это значит, что потребление кобыльего молока помогает предупреждать сердечно-сосудистые, онкологические заболевания и диабет. Индекс атерогенности и тромбогенности кобыльего молока и продуктов на его основе значительно ниже, чем коровьего, козьего, верблюжьего молока и продуктов на их основе. Исследования Казахской академии питания подтвердили: индексы здоровья продуктов из кобыльего молока значительно выше продуктов на основе других видов молока. А созданная здесь технология использования кобыльего молока является абсолютно инновационной в производстве здоровых продуктов питания.

– Я уже говорил, что кобылье молоко нельзя кипятить и пастеризовать, поэтому дойка кобылиц проходит строго в стерильных условиях, – продолжил разговор Т. Шарманов. – Но важнее, что в кобыльем молоке трансжирных кислот нет, его природа чистая. Кроме того, в мороженом, изготовленном на базе кобыльего молока, нет сахара. Получается, наш продукт можно назвать лечебным.

Божественный вкус «кобыльему» мороженому придает неповторимая сладость вкус самого кобыльего молока. Его альбуминовый белок, как пояснили в академии, нежный по своей природе, сладкий и вкусный, вместе с лактозой создает чудесный букет вкусовых ощущений, поэтому нет нужды добавлять сахар.

Мир бьется над решением глобальной задачи – избавить продукты от трансжирных кислот. Казахстан добился этого, наладив производство продуктов из кобыльего молока. Академия питания уже получила патент на свои продукты. Их принципиальное отличие от одноименных продуктов, создаваемых на основе других видов молока, – отсутствие вредных трансизомеров жирных кислот, высокое содержание витаминов, лизоцима, полиненасыщенных жирных кислот.

Поэтому в Казахской академии питания поставили задачу – продолжать возрождать национальные кулинарные традиции и развивать их с использованием современных технологий; глубже раскрывать богатые возможности народных традиций, которые веками спасали народ от голода и болезней. В первую очередь это коневодство, которое имеет серьезный потенциал, чтобы стать отдельным кластером в плане производства лечебных продуктов питания.