

22-7462

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**С.Г. Канарейкина,  
В.И. Канарейкин**



22-07462

# **ОСНОВЫ КУМЫСОДЕЛИЯ**

**Учебное пособие**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**С. Г. Канарейкина, В. И. Канарейкин**

# **ОСНОВЫ КУМЫСОДЕЛИЯ**

**Учебное пособие**

**Рекомендовано  
научно-методическим советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ  
в качестве учебного пособия для бакалавров, магистрантов  
следующих направлений:**

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**Уфа  
Башкирский ГАУ  
2022**

**УДК 637.14.23**  
**ББК 36.95**  
**К19**

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом  
ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ (протокол № 8 от «19» мая 2021г)

**Рецензенты:**

**Р. А. Зайнуллин** – профессор, доктор химических наук, кафедра специальной химической технологии института экосистем бизнеса и креативных индустрий Уфимский государственный нефтяной технический университет

**Г. П. Юхин** – профессор, доктор технических наук, кафедра БЖД и технологического оборудования ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

**Авторы:**

**С. Г. Канарейкина, В. И. Канарейкин**

**К19** **Основы кумысоделия: учебное пособие / С. Г. Канарейкина, В. И. Канарейкин. – Уфа: Башкирский ГАУ, 2022. – 76 с.**

**ISBN 978-5-7456-0793-6**

Учебное пособие предназначено для лабораторных и практических занятий по дисциплине «Основы кумысоделия». Первая часть учебного пособия посвящена теоретическим вопросам, приведены контрольные вопросы для организации работы студентов. Материал построен таким образом, что позволяет самостоятельно освоить темы. Во второй части приведены лабораторные работы для закрепления теоретического материала по основным темам дисциплины. Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями, предъявляемыми ФГОС ВО для бакалавров и магистрантов следующих направлений: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**УДК 637.14.23**  
**ББК 36.95**

**ISBN 978-5-7456-0793-6**

© Канарейкина С. Г. Канарейкин В. И., 2022  
© Башкирский государственный аграрный университет, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

### Часть 1. Теоретические основы кумысоделия

Предисловие	4
Лекция 1 История и современное состояние кумысоделия	5
Лекция 2 Особенности состава кобыльего молока	11
Лекция 3 Питательные и лечебные свойства кумыса	14
Лекция 4 Технология производства кумыса	17
Лекция 5 Способы консервирования кобыльего молока	23
Лекция 6 Приготовление кумысной закваски	31
Лекция 7 Биохимические процессы при производстве кумыса	34
Лекция 8 Технология кумысных напитков	38
Лекция 9 Нормативно-правовые основы производства кумыса	41
Лекция 10 Новые продукты на основе кобыльего молока	46

### Часть 2. Лабораторный практикум

Техника безопасности проведения работ в химической лаборатории	50
Оформление отчета по лабораторной работе	51
Лабораторная работа № 1 Оценка качества кобыльего молока	51
Лабораторная работа № 2 Изучение технологии приготовления кумысной закваски	59
Лабораторная работа № 3 Изучение технологии производства кумыса	61
Лабораторная работа № 4 Оценка качества кумыса	63
Лабораторная работа № 5 Оценка качества сухого кобыльего молока	69
Библиографический список	74