

Консультация бойынша есеп беру

1. Қымызды ашыту үшін арнайы сүт қышқылы бактериясы мен қымыз дрождан дайындалған ашытқымен ащытады. Ашытқы ретінде жақсы дайындалған ашытқысы күшті қымызды да қолдануға болады.

Ашытқыны таза өнімнен бұлай дайындайды: - 25 – 28 градусте суытылған, пастерленген бие сүтіне сүт дрожж қосып, 26-28 градустағы бөлмеге 15-18 сағатқа қояды. 30-35 градусқа дейін суытылған, пастерленген сүті бар басқа ыдысқа (100мл) сүтқышқылды бактерияларды қосып, 15-18 сағатқа қояды да, сол бөлмені 30-35 градуста ұстап тұрады. Белгіленген уақыт біткеннен кейін екі порциядағы сүтті араластырып, тағы 100 мл балғын бие сүтін қосып отырады. Ашытқыны 20 минутке дейін бірқалыпты араластырады. Бұл араласқан қоспаны аналық ерітінді – деп те атайды.

2. Өндірістік ашытқыны дайындау үшін аналық ерітіндіге жүйелі түрде әрбір 4-6 сағат аралығында балғын бие сүтін қосып отырады да, оның қышқылдығын 70°T – ге дейін болу керектігін қадағалайды. Өндірістік ашытқының пісуіне 5-7 тәуліктей уақыт кетеді және ашытқының қышқылдығы $130-150^{\circ}\text{T}$ болуы қажет. Мұндай ашытқыны қымыз өндірісінің кезеңінде үнемі сақтап отырады және күн сайын балғын бие сүтін қосып, жасартып отырады.



Сурет – «Иманғали» ШҚ маманы Жайғужиев Нурканат

3. Жалпы қымыз өндірісі бұлай жүреді: бие сауылып біткеннен кейін сүт тазартылып, 26⁰с-қа дейін салқындатылады. Одан кейін бұл сүтті емен немесе ағаш ыдысқа (күбі) құйып өндірістік ашытқымен араластырып (шайқап) әбден шайқап отырады. Араласқан қоспаның қышқылдығы 45-50⁰T-ге дейін ащытылуы шарт. Әбден піскен сүт кезеңмен шайқатылып отырады. Қымызды шайқау кезінде ауаны компрессормен арнайы жіберіп отырса, қымыз сапалы дайындалады.

4. Қымыз қазақтың ежелден келе жатқан маусымдық шипалы, тағамдық құндылығы жоғары сусыны. Жергілікті халықтың тәжірибесінде қымыздың сапасын, тағамдық дәмдік қасиетін арттырудың көптеген әдістері бар. Ол ыдысты тобылғы, алма ағашы т.б. табиғи шөптермен ыстау болып табылады. Сол секілді қымызды ашытуға арналған ашытқылар дайындаудың қыр-сыры мол.

Колхоз, совхоз кездерінде қымыз өндірісін халқымыздың дәстүрлі әдістеріне сүйене отырып, жан-жақты жүргізіп отырды. Көптеген жерлерде халықты «қымызбен сауықтыру» орталықтары ашылып, денсаулықты сақтау саласына үлкен мән берілді.