

## Пояснительная записка по использованию молока кобыл и кумыса для детского питания

Д. с.-х. наук Е.Е. Гладкова

Молоко кобыл издавна используется для приготовления кумыса.



Вместе с тем, оно может иметь важное значение, как полноценный заменитель женского молока при вскармливании младенцев. Проблема производства продуктов детского питания, особенно полноценных заменителей женского молока, имеет исключительную остроту. Свыше 30% младенцев нуждаются в дополнительных прикормах, а некоторые даже в полном переводе на искусственное вскармливание.

Специальными исследованиями установлено, что кобылье молоко стоит близко к женскому, по всем основным биохимическим показателям и биологическим свойствам. В нем также, как и в женском, содержится 6 % молочного сахара. Жировая фракция богата ценными ненасыщенными жирными кислотами. Более половины белковой фракции представлено альбуминами и глобулинами, благодаря чему оно не образует в желудке младенца плотных творожистых сгустков, подобно коровьему, богатому казеином, хорошо усваивается и не вызывает болезненных явлений.

Имеется народный опыт по успешному использованию кобыльего молока, как заменителя женского. Специальные исследования, проведенные медиками Башкортостана, по этому вопросу, дали положительный результат.

Во ВНИИ коневодства Россельхозакадемии разработана технология производства молока кобыл для вскармливания детей грудного возраста. По этой технологии обеспечивается получение молока высокой степени чистоты и хранения его при температуре 1-2 градуса Цельсия, что позволяет скормливать молоко в бактерицидной фазе, в натуральном виде, когда оно обладает всеми необходимыми полезными свойствами.

Кумыс готовят путем специального сбраживания кобыльего молока посредством чистых бактериальных культур (болгарская и ацидофильная палочки и кумысные дрожжи).

Химический состав кумыса: (%) вода - 87,8, жир - 1,0 - 1,9, белок - 2,0-2,5, лактоза - 2,6 - 4,4, зола - 0,4 - 0,5, молочная кислота - 1,1 - 1,5, спирт - 0,7 - 2,4.

Кумыс обладает полным набором незаменимых аминокислот, богат ценными ненасыщенными жирными кислотами и высоким содержанием витаминов (А, С, Е, группы В).

Кумыс издавна играл важную роль в питании людей ряда регионов России, широко использовался в народной медицине. В качестве высоко эффективного лечебного и диетического средства получил признание медицины во второй половине 19 века благодаря трудам Н.В. Постникова (1821-1913). Доктор Н.В. Постников организовал госпиталь, где успешно лечил кумысом больных туберкулезом, а также страдающих хроническими заболеваниями пищеварительного тракта. Сам доктор Н.В. Постников постоянно пил кумыс, что помогло ему сохранить способность к активному труду до 92-летнего возраста.

Кумыс является хорошим противоаллергическим средством при лечении химиотерапевтическими препаратами.

Поставляют кумыс потребителям в бутылках емкостью 0,5 литра. Хранить кумыс можно в бытовых холодильниках в течение 2-5 суток, без снижения его качества.

Порядок использования кумыса в медицинских целях определяется врачами. Для укрепления здоровья его пьют перед едой по 50 - 200 г, а для восстановления сил после тяжелой болезни или хирургической операции - по 0,5 л и более между приемами пищи.

Детям рекомендуется давать кумыс с добавлением фруктовых соков.

Современная технология кумысоделия детально отработана зоотехнической наукой и широко апробирована на практике.

<http://fermer02.ru/rezept/napitky/4618-что-такое-кобылье-молоко.html>

Для тех, кто внимательно следит за своим здоровьем или задумался об исцелении от старых хворей, существует специальный курс лечения. Он состоит в ежедневном приеме свежего кобыльего молока. Если пить его в течение 10 дней, то вкупе со свежим воздухом и кристально чистой водой, оно не только очистит организм, но и всесторонне укрепит его.

Оно обладает высокой биологической ценностью и усвояемостью. Его можно применять при лечении ряда заболеваний, в качестве заменителя женского молока, сырья для производства продуктов питания и как основной компонент детского питания. Кобылье молоко нашло применение в косметической промышленности как качественное и экологически чистое сырье для кремов, гелей, шампуней, лосьонов.

Из него получают кумыс, обладающий широким спектром диетического и лечебно-профилактического действия. Благодаря разнообразию входящих в состав кобыльего молока компонентов - белков, жиров, витаминов, ферментов, углеводов, гормонов, микроэлементов и др. - кумыс пользуется высоким спросом. Молоко кобылы человек стал употреблять в пищу давно. В Китае уже 3000 лет назад его считали целебным и священным продуктом. Гиппократ (около 460-377 гг. до н. э.) также приписывал этому напитку лечебные свойства, в частности, излечение чахотки. На Востоке его называли «лекарством, благословенным Аллахом».

Лечебное действие кобыльего молока проявляется при острых катарах и хронических поносах у грудных детей. Оно так же, как и женское, переваривается быстрее, чем коровье, характеризуется высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот, оказывает определенное иммуностимулирующее действие, что объясняется наличием значительного количества линоленовой кислоты семейства омега-3. Целебный напиток рекомендуют при заболеваниях желудка, печени, кишечника, кожи, при нарушениях работы иммунной системы, лечения язвенной болезни. Высокое содержание аскорбиновой кислоты и ретинола в нем имеет большое значение в улучшении процессов пищеварения. Положительные результаты получены при использовании цельного кобыльего молока в лечении больных хроническим гепатитом.

Популярность кобыльего молока, особенно как продукта для лечебного питания, возрастает повсюду, в том числе и за рубежом. Так, в Германии желающие улучшить общее состояние своего организма могут пройти курс лечебного питания кобыльим молоком на природе. Быстрозамороженное молоко размораживают при комнатной температуре и пьют (не менее 250 мл за прием) в определенное время, лучше через полчаса после завтрака. Минимальный курс лечения - 30 дней.

Самое полезное - молоко утреннее, свежее, в нем сохраняются все полезные свойства. И в этом - главный смысл очищения и лечения организма. Эффект лечения в этом случае проявится уже через десять дней. Так просто и так доступно.

<http://www.kidzblog.ru/kobyle-moloko-dlya-detskogo-pitaniya/>

Кобылье молоко, как выяснили ученые, практически аналогично по своему составу женскому. Над созданием детского питания, в основе которого будет кобылье молоко, на данный момент трудятся ученые НИИ детского питания Российской академии сельскохозяйственных наук. Как утверждают ученые, то продукты детского

питания из кобыльего молока, такие как кормительные смеси, творожки, йогурты, будут гипоаллергенны. Используя такие молочные продукты в питании детей, будут способствовать получению детьми полного комплекса всех полезных веществ, как если бы они питались материнским молоком.

Такое детское питание рекомендуется и при таких заболеваниях как заболевания желудочно-кишечного тракта, при заболеваниях печени, при диабете. На сегодняшний день практически все детское питание в своей основе содержит коровье молоко. Но если обратиться к статистическим данным, то мы увидим, что 80 % от общего количества детей употребляющих продукты из коровьего молока, страдают на непереносимость белка, содержащегося в коровьем молоке. А остальные 20 % не переносят даже козье молоко. Неожиданные выводы сделали российские ученые, при исследовании состава кобыльего молока: количество и состав белков кобыльего молока, является практически идентичным женскому, и причисляется к молоку альбуминовой группы. Следовательно, при употреблении ребенком такого продукта, в его желудке под воздействием ферментов, образуется так называемый сгусток в виде мелких хлопьев, который очень легко в усвоении ребенком.

Как считают в НИИ, жир и низкомолекулярные ненасыщенные нежирные кислоты, которые содержатся в кобыльем молоке, очень легко усваиваются детским организмом. Коровье молоко в 10 раз меньше содержит в своем составе полиненасыщенных кислот, чем кобылье молоко. А они в свою очередь являются необходимыми для полноценного развития ребенка. В кобыльем молоке содержание аскорбиновой кислоты достигает 20 мг %, а иногда и более, что намного больше, чем в коровьем. Психическое и физическое развитие ребенка, употреблявшего с раннего детства продукты, изготовленные на кобыльем молоке, ничем не отличается от развития ребенка, который находился на грудном вскармливании. Также, по утверждению специалистов НИИ детского питания, процент содержания казеина очень низок, в то время как процент глобулинов и альбуминов очень высок, что, в свою очередь, значительно повышает и укрепляет детский иммунитет. Даже находясь в процессе преобразования в творог, хлопья кобыльего молока легки и нежны в процессе усвоения. Большим плюсом кобыльего молока, является то, что в нем не содержится холестерина, и это тоже является важным критерием в легкоусвояемости детским организмом.

*автор: Ульяна Ситкина*

Источник: <http://www.kidzblog.ru/kobyle-moloko-dlya-detskogo-pitaniya/#ixzz2vYhVLu98>

В свое время во всех СМИ появилась информация о том, что ученые, исследовав только химический состав молока, определили, что оно плохо переваривается, и, соответственно, сделали вывод, что этот продукт вреден для организма. Отчасти это правда, но ученые поспешили с выводами. То, что молоко долго переваривается, – его преимущество, а не недостаток.

Все дело в том, что мы не знаем простые [правила употребления молока](#). Аюрведа (традиционная система индийской ведической медицины) говорит: «Одной коровы достаточно, чтобы быть полностью здоровым!» Видимо, это одна из причин, почему данное животное приравнивают в Индии к божеству. Некоторые популярные индийские клиники проводят лечение только производными коровьего молока. Там даже считают, что молоко оздоравливает не только тело, но и очищает и успокаивает разум (а ведь многие болезни у нас «из головы» и от перевозбужденной нервной системы).

Секрет красоты Клеопатры, эликсир молодости, лекарство от большого горла и любимый детский напиток. Нетрудно догадаться, что речь идет...

А еще небольшое количество молока, употребленное на ночь, способствует хорошему сну.

***Приготовь молочный напиток от бессонницы. Добавь в теплое молоко немного мускатного ореха (на 1 стакан молока специю на кончике ножа). Такой напиток снимает тревожность, успокаивает нервную систему. Можно давать детям перед сном, чтобы сон был спокойным и глубоким. Но помни: мускатный орех надо употреблять в умеренных количествах, так как большое его количество оказывает не самое приятное наркотическое действие.***

Можно также вспомнить великую женщину Клеопатру, которая использовала молоко для приема омолаживающих ванн и изготовления волшебных косметических средств, которые позволяли ей превосходно выглядеть (а ведь косметология в те времена не была так сильно развита!).

**Приготовь женский тоник.** В теплое молоко добавь 3–4 тычинки шафрана (эту специю лучше брать именно в виде тычинок, так как она довольно дорогая и в молотом виде под маркой шафрана часто продают подделки). Такой напиток имеет омолаживающий, укрепляющий репродуктивную систему женщины эффект.

Но помни, что шафран ни в коем случае нельзя употреблять беременным женщинам: он может привести к тонуусу матки и последующему выкидышу. Для наглядного примера расскажем про рецепт, используемый в родовспоможении: на стакан теплого молока добавляют 10–12 тычинок шафрана и дают роженице.

## Правила употребления молока

Для того чтобы использовать весь спектр возможностей молока (кстати, доступного и недорогого продукта), нужно лишь знать, как с ним обращаться. Следующие правила должны стать для тебя обязательными при употреблении молока. Они помогут организму хорошо усваивать продукт, не вызывая тяжести в животе, бурления, газов и неприятных ощущений.

Молоко лучше пить отдельно от любых других продуктов. Молоко – это цельный продукт, оно не нуждается в дополнении и смешивании с другими продуктами. Так что молоко лучше пить через 2 часа после еды и за 2 часа до приема следующей. В противном случае оно вызовет брожение в желудке, образование газов и вздутие. Правда, есть и исключения. Это, к примеру, цельные крупы. Поэтому можешь продолжать готовить всевозможные каши на молоке – они будут отлично влиять на твой организм.

Нельзя пить молоко холодным. Попав в организм человека в холодном или прохладном виде молоко становится липкой и тяжелой субстанцией, которая оседает на стенках пищеварительного тракта, превращаясь в довольно ядовитое вещество – токсин. Вывод: молоко нужно пить горячим или хотя бы теплым.

Не стоит пить молоко в больших количествах. Рекомендуется выпивать за один присест не больше 300 мл молока (это доза для взрослого человека, для ребенка – еще меньше). Как вычислить «свою» дозировку? Только экспериментальным путем. Выпей на ночь стакан молока. Если с утра голова тяжелая, значит, нужно снизить дозу. Да, индикатором правильно выбранного объема будет твое состояние наутро, а оно должно быть легким и бодрым.

Усвоению молока способствуют специи. Подходящие для молока специи – куркума, кардамон, корица, имбирь, шафран, мускатный орех. К примеру, если молоко плохо переваривается, подогрей его и добавь 1/3 ч. ложки куркумы. Эта удивительная специя устраняет слизеобразующий компонент молока и помогает ему лучше усвоиться.