

Йогурты и шоколад на основе кобыльего молока представлены Казахской академией питания



В Алматы прошла дегустация необычных продуктов - это торты, печенье, шоколад, йогурты, творожная паста и мороженое, изготовленные на основе кобыльего молока и конского жира. Новая продукция уникальна тем, что в ней нет трансизомеров вредных кислот.

Полезные свойства кобыльего молока неоспоримы, ведь в нем стабильно высокое содержание витамина С, который обладает противовоспалительными и антистрессовыми свойствами. Это единственный в природе молочный продукт, который не подлежит термической обработке вроде пастеризации или стерилизации, что позволяет сохранить его природные лечебные качества. А самое главное - он имеет в своем составе природный антибиотик лизоцим. Наши предки испокон веков занимались переработкой кобыльего молока, получая весьма полезный напиток - кумыс, целебные возможности которого описаны в отечественной и мировой литературе. А сегодня благодаря научным разработкам и развитию современных технологий на основе кобыльего молока стали выпускать новые полезные для здоровья продукты.

Ученые долго искали альтернативу коровьему молоку для производства разнообразной молочной продукции, и, хотя козье тоже обладает массой полезных качеств, они остановили свой выбор на кобыльем. Все молочные продукты имеют в своем составе белок - казеин, но лишь кобылье молоко содержит альбумин - основной белок женского молока, который, в отличие от казеина, образует в желудке более нежный сгусток, что способствует наиболее полноценному усвоению пищи организмом.

И вот достигнуты первые успехи на ниве новейших разработок: Казахская академия питания представила на суд публики свыше 15 разновидностей кондитерских и молочных продуктов с применением кобыльего молока и конского жира. Это йогурты "Дауа" и "Береке", мороженое "Бахыт", шоколад "Сенім", торты "Денсаулык" и "Салтанат".

- Технологий, подобных тем, которые мы разработали, на сегодняшний день не существует нигде в мире, также как и функциональных продуктов лечебно-профилактического назначения на основе кобыльего молока, - говорит президент Казахской академии питания Торегельды Шарманов. - Мы давно думали о выпуске продуктов питания, которые не содержат трансизомеров жирных кислот, ведь потребление маргарина и кулинарного жира повышает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, диабета II типа, болезни Альцгеймера, ожирения, желчно-каменной болезни, рака груди и рака простаты. Многие мировые производители выпускают продукцию без кислот, с применением пальмового масла. А мы используем молоко казахской кобылицы. Кобылье молоко и конский жир - уникальные продукты, имеющие в своем составе биологически активные вещества - витамины и минеральные элементы, - добавил он.

Массовое производство кондитерских и молочных изделий из кобыльего молока планируется запустить в течение года - дело остается лишь за одобрением правительства.

Скорее всего, понадобятся дотации государства, чтобы столь полезная продукция была доступна населению, ведь 1 кг сухого кобыльего молока стоит около 20 тысяч тенге.

По мнению Торегельды Шарманова, данная разработка является революционной и в какой-то мере может повысить конкурентоспособность наших товаров на мировом рынке.

2015