Российский Государственный Аграрный Университет –

МСХА имени К.А. Тимирязева

**Реферат**

Тема: **Молоко различных видов с/х животных**.

Выполнила: студентка 406 группы,

зооинженерного факультета

Москва 2007

МОЛОКО РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЖИВОТНЫХ.

Молоко способны выделять самки всех видов животных класса млекопитающих. На земле их насчитывается около 6000. Молоко млекопитающих животных представляет собой белую или желто-белую непрозрачную жидкость, сладковатую на вкус и весьма сложную по химическому составу. Все компоненты молока взаимосвязаны. Молоко любого животного представляет собой единую полидисперсную систему. У каждого животного из большой семьи млекопитающих молоко свое, не похожее на молоко другого животного. Химический состав молока некоторых видов животных представлен в таблице:

Химический состав молока самок  
разных видов млекопитающих (в среднем), %

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид животного | Вода | Белки | Жиры | Лактоза | Зола |
| **Корова** | 88,0 | 3,2 | 3,5 | 4,9 | 0,8 |
| **Коза** | 86,9 | 3,8 | 4,1 | 4,4 | 0,8 |
| **Овца** | 83,6 | 5,1 | 6,2 | 4,2 | 0,9 |
| **Буйволица** | 82,9 | 4,6 | 7,5 | 4,2 | 0,8 |
| **Самка яка** | 84,0 | 5,0 | 6,5 | 5,6 | 0,9 |
| **Кобылица** | 89,7 | 2,2 | 1,9 | 5,8 | 0,3 |
| **Верблюдица** | 86,5 | 4,0 | 3,0 | 5,7 | 0,8 |
| **Ослица** | 90,0 | 1,9 | 1,4 | 6,2 | 0,5 |
| **Самка зебу** | 86,2 | 3,0 | 4,8 | 5,3 | 0,7 |
| **Оленуха** | 67,7 | 10,9 | 17,1 | 2,8 | 1,5 |
| **Свинья** | 86,0 | 7,2 | 4,6 | 3,1 | 1,1 |
| **Слониха** | 67,8 | 3,1 | 19,6 | 8,8 | 0,6 |
| **Самка дельфина** | 48,8 | 5,6 | 45,0 | 1,4 | 0,6 |
| **Самка кита** | 45,7 | 12,0 | 42,0 | 1,5 | 0,9 |

Люди употребляют в пищу молоко овец, коз, буйволиц, самок яка, кобылиц, верблюдиц, оленух, самок зебу, ослиц. Молоко этих животных употребляет население тех районов СНГ, в которых в силу местных природно-климатических условий трудно разводить коров.  
Козье молоко употребляют в большом количестве жители Закавказья и Средней Азии. По своему химическому составу оно не уступает коровьему, а по некоторым показателям даже превосходит его. В козьем молоке почти вдвое больше альбумина и глобулина – особенно ценных белков молока. Оно богаче жиром. В нем больше полиненасыщенных жирных кислот. Жировые шарики козьего молока в 2 раза мельче, чем коровьего, и легче усваиваются организмом. В козьем молоке в несколько раз больше, чем в коровьем, витаминов А, С, D и РР, необходимых растущему организму, а также железа.  
Поэтому козье молоко наряду с коровьим рекомендуется давать детям грудного возраста. Многие его используют в качестве заменителя женского материнского молока.  
Качество козьего молока и его вкусовые свойства во многом зависят от того, насколько тщательно соблюдаются правила гигиены во время доения. Перед доением вымя козы надо тщательно обмывать, так как его сальные железы выделяют большое количество летучих жирных кислот. Попадая в молоко, они придают ему специфический запах. Перерабатывают козье молоко в смеси с овечьим на брынзу и местные рассольные сыры.  
Овечье молоко используют для пищевых целей в Крыму, Закавказье. Средней Азии и на Северном Кавказе. Цвет овечьего молока белый со слабым сероватым оттенком. Оно в 1,5 раза богаче белком и жиром и содержит в 2-3 раза больше витамина A, B1, B2 по сравнению с коровьим. Однако в жире овечьего молока содержится много каприновой и каприловой жирных кислот. Они придают молоку специфический запах. Это ограничивает его потребление в пищу в цельном виде. Из него чаще готовят сыр (чанах, тушинский, осетинский) и брынзу, а также кисломолочные продукты, особенно простоквашу. Можно приготовить из овечьего молока и масло, но оно будет иметь салистый вкус.

Овцы часто болеют бруцеллезом, поэтому их молоко лучше кипятить. Сыр и брынзу можно употреблять лишь после месячного хранения, так как за это время бруцеллы (возбудители болезни) погибают.  
Молоко кобылиц белое с голубоватым оттенком, сладкое и немного терпкое на вкус. По питательности оно уступает коровьему, так как в нем почти в два раза меньше жира. Однако высокое содержание молочного сахара, альбумина, глобулина, витамина С (его в 6 раз больше, чем в коровьем молоке), мелкая раздробленность жировых шариков придают ему после сквашивания в кумыс особую лечебно-диетическую ценность. По соотношению белковых фракций и количеству лактозы молоко кобылицы напоминает женское, поэтому оно очень полезно при вскармливании детей грудного возраста. В питании взрослых людей молоко кобылиц лучше использовать в виде кумыса.  
Молоко буйволиц употребляют в пищу в Грузии, Азербайджане, Армении, Дагестане, на Кубани и Черноморском побережье Кавказа. Молоко буйволицы – вязкая белая жидкость приятного вкуса и без запаха. Биологическая и пищевая ценность его очень высока. В нем содержится больше жира, белка, кальция, фосфора, витаминов А, С и группы В, чем в коровьем молоке. Это молоко используют в пищу в цельном виде, а также с кофе, какао. Из него приготовляют высококачественный йогурт (болгарская простокваша с повышенным содержанием сухих веществ), сливки, мацун, сметану, творожные сырки, мороженое, можно также приготовить сливочное масло, а из смеси с коровьим – местные сыры.

Молоко оленух используют в питании народы Севера. Оно отличается от молока коров тем, что содержит в 3 раза больше белка и в 5 раз больше жира. По калорийности 1 л молока оленух равен 4 л молока коровьего. Молоко оленух используют для приготовления масла, сыра и творога. При использовании в цельном виде его лучше разбавлять водой, так как оно имеет высокую жирность и поэтому желудок далеко не каждого человека способен нормально его переварить.  
Молоко верблюдиц служит одним из продуктов питания в ряде районов Средней Азии и Казахстана. Оно имеет белый цвет со слабым желтоватым оттенком, сладковатый вкус и слабый запах кожных испарений. Консистенция его гуще, чем коровьего. Его употребляют в пищу как в натуральном виде, так и в виде различных молочных продуктов, которые имеют особые названия: катах (сметана), чал (кислая сыворотка), айран (подобие простокваши), шубат (подобие кумыса) и др. В смеси с коровьим, овечьим и козьим молоком его перерабатывают на масло (иркет-май) и острый сыр (ашикрут).  
Молоко самки яка используют в пищу на Алтае, Памире, Кавказе и в Карпатах. Оно содержит больше, чем коровье молоко, жира, белка и сахара. В пищу молоко самок яка используют в цельном виде или перерабатывают, как коровье, на молочные продукты.  
Молоко самки зебу употребляют народы Туркмении, Таджикистана, Узбекистана и Армении. По своему составу оно близко к коровьему, но содержит несколько больше жира, белка, минеральных веществ и меньше сахара. Его используют в натуральном виде и для приготовления молочных продуктов. Следует отметить, что в местах разведения зебувидного скота люди часто болеют пироплазмозом, который передается через укус клещей. Однако у зебу выработался иммунитет (невосприимчивость) к этой болезни. Поэтому люди, которые постоянно пьют молоко зебу, обычно не заболевают пироплазмозом.  
Молоко ослиц по своим свойствам и отчасти составу мало чем отличается от женского. Поэтому его можно давать грудным детям.