

КОЗЬЕ МОЛОКО, КАК СЫРЬЕ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Лукашевич А.Д., Гуца А.В.

Научный руководитель – Павлистова Н.А., к.т.н.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Козье молоко полезнее, чем коровье молоко – оно отлично усваивается, а в связи с тем, что в нем практически отсутствует α_{1s} -казеин, считается, что оно гипоаллергенно. В козьем молоке содержится большое количество кобальта, входящего в состав витамина В₁₂, который контролирует и нормализует обменные процессы, а также участвует в кроветворении. За счет этого употребление козьего молока помогает улучшить пищеварение, укрепляет иммунитет и защищает от такого заболевания как анемия. Кроме того, люди, которые употребляют его регулярно, получают необходимую дозу витаминного комплекса, что в свою очередь благоприятно отражается на состоянии всего организма и избавляет от авитаминоза.

Много в козьем молоке и жизненно необходимых человеку микроэлементов. Этот продукт поддерживает щитовидную железу и сердечно-сосудистую систему, укрепляет кости, зубы, ногти и волосы, улучшает память и повышает работоспособность, а также благотворно влияет на нервную систему – его рекомендуют пить при неврозах, депрессивных синдромах, стрессах.

В последнее время производство и потребление козьего молока в Республике Беларусь увеличиваются и, судя по динамике последних лет, рост будет продолжаться. Между тем на сегодняшний день в Республике Беларусь на козье молоко приходится менее 0,3 % всего молочного рынка. И даже с учетом объемов, производимых на частных фермах, по которым нет статистики, доля козьих продуктов на полках и в рационе белорусов остается ничтожной малой. В Европе козье молоко занимает около 3,5 % в составе потребления.

В Беларуси всего два производителя перерабатывают козье молоко в промышленных объемах – ОАО «Беллакт» и ФХ «ДАК».

Переработка козьего молока в промышленных масштабах является перспективной, поскольку позволит разнообразить потребительский выбор молочной продукции, а также создавать новые виды продуктов с функциональными свойствами.