

УДК 637.146.23

Жаксығалиева Д.С.¹, преподаватель, магистр

Жасқайрат Ш.Ж.², преподаватель, магистр

¹НАО «Западно-Казахстанский аграрно-технический университет имени Жангир хана», г. Уральск, Республика Казахстан

²Казахский Университет Технологий и Бизнеса, г. Нұр-Сұлтан, Республика Казахстан

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КУМЫСА В КАЗАХСТАНЕ

Аннотация

В статье приведены анализ и разработка рекомендаций для формирования бренда национального кисломолочного продукта – кумыса на международном уровне. Разработаны рекомендации для формирования бренда национального кисломолочного продукта - кумыса, как особого комплексного инструмента продвижения продукта на международном уровне. Процедура исследования состояла из следующих этапов, изучены исторические данные производства кумыса в Республике Казахстан; проведен анализ современного производства кумыса; научно обоснована целесообразность развития бренда кумыса производства кумыса в Республике Казахстан, разработаны рекомендации по формированию бренда национального продукта кумыса на международном уровне.

Ключевые слова: *кумыс, бренд, брендинг, пищевая промышленность.*

Кумыс (от тюркского, башк. *қымыз*, каз. *қымыз*, кирг. *кымыз*, якут. *кымыс*, тур. *kitiz*) — кисломолочный напиток беловатого цвета из кобыльего молока, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения при помощи болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей [1].

Первыми готовить кумыс научились кочевые народы казахских и монгольских степей в энеолите (5500 лет назад). Технологию приготовления кумыса кочевники веками хранили в тайне. Как рассказывают старые казахские мастера, всего видов кумыса более двадцати пяти. Самый ценный майский — уызкымыз, его готовят из молозива. Июньский, сарыкымыз, имеет приятный желтоватый оттенок, а июльский кунаркымыз ценится калорийностью.

Особенно важным и актуальным в Казахстане брендинг национальных продуктов становится именно сейчас, когда казахстанская промышленность начинает возрождаться, а на рынке появляются новые продукты отечественного производства [2].

Сторонниками развития производства кумыса были основоположники русской медицины – И.И. Мечников, Ф.И. Иноземцев, В.А. Манасеин, Г.А. Захарьин, Н.В. Склифосовский. С.П. Боткин назвал кумыс «прекрасным средством при лечении легочных туберкулезных больных», Г.А. Захарьин отмечал, что «слава кумыса как лечебного средства вполне заслуженная...», и утверждал, что кумыс является самым лучшим средством для укрепления сил. Положительная оценка целебных свойств кумыса крупнейшим ученым XIX века наряду с восторженными отзывами врачей и больных содействовала развитию кумысолечения в России и за границей.

В наши дни брендинг кумыса обретают еще одно немаловажное значение: кумыс призваны заменить популярные у молодежи, но вредные для здоровья газированные напитки типа кока-колы и спрайта.

Сегодня в стране тема национального бренда - кумыса среди национальных продуктов питания становится особо актуальной. В преддверии открытия Международной выставки «ЭКСПО-2017» Казахстан уникальную возможность представить миру традиционные продукты питания в качестве эксклюзивных [3].

Кумыс является национальным продуктом Казахстана, способным стать брендом республики, и что наша страна может занять свободные ниши на мировом рынке среди зарубежных конкурентов.

В настоящее время национальным кисломолочным продуктам приходится конкурировать с киргизскими и российскими, и без брендинга сегодня казахстанским производителям не выиграть конкурентную борьбу.

В то же время западные и российские производители не всегда хорошо ориентируются в специфике казахстанского рынка, не учитывают менталитет потребителей, что ослабляет позиции западных и международных брендов в Казахстане и дает именно казахстанским производителям занять лидирующее положение на рынке.

Таким образом, в Казахстане на сегодняшний день есть все предпосылки для формирования сильных, успешных брендов отечественных национальных продуктов.

Грамотное использование всех методов и приемов брендинга национальных продуктов позволит нашим компаниям занять видные места на рынке, сделать продукцию собственного производства известной и любимой потребителями и - как следствие, обеспечить устойчивое финансовое положение и процветание на многие годы.

Национальный бренд существует в пределах одной страны, и естественно, что национальный бренд требует больших вложений для развития, чем локальный.

В современном Казахстане, характеризующейся сложной финансовой ситуацией и жесткой конкурентной борьбой, для выживания и успешного ведения рыночной деятельности казахстанским предприятиям необходимы действенные конкурентные преимущества [4].

Потребность в информации по данной проблеме, несомненно, есть. Однако литературы по брендингу кумыса на казахском языке крайне мало, и даже те издания, которые уделяют внимание данной проблеме, в основном фрагментарно освещают некоторые практические аспекты применения концепции брендинга, не затрагивая глубинных теоретических основ и не давая целостного системного представления об этом важном инструменте маркетинга.

Целью работы – явилось анализ и разработка рекомендаций для формирования бренда национального кисломолочного продукта – кумыса на международном уровне.

Кумыс является древнейшим национальным продуктом у коренного населения Казахстана. Учеными Казахстана и других стран за многие годы проведены биохимические и клинические исследования, позволившие научно обосновать применение кумыса при многих заболеваниях. Кумыс является продуктом алкогольного и молочнокислого брожения кобыльего молока под влиянием особой закваски. Кобылье молоко содержит белки, жиры, молочный сахар, соли кальция, фосфора, микроэлементы, витамины. Высокие питательные свойства кумыса можно объяснить, прежде всего, составом кобыльего молока. По количеству молочного сахара, а также качественной характеристике белков, жиров и витаминов, играющих важную роль в обменных процессах, оно в большей степени, чем коровье, похоже на женское молоко (таблица 1).

Таблица 1- Сравнительный химический состав женского, кобыльего и коровьего молока (по И. Сангину)

Молоко	Молочный сахар	Общий белок	Жир	Минеральные соли	Сухое вещество	% к общему белку	
						казеин	альбумин, глобулин
Женское	6,29	2,2	3,76	0,31	12,6	24,5	75,5
Кобылье	6,7	2,0	2,0	0,3	11,0	50,7	49,3
Коровье	4,7	3,0	3,7	0,7	12,5	85,0	15,0

Лечебные свойства кумыса зависят не только от тех элементов, которые содержатся в кобыльем молоке, но и от новых, полученных в результате кумысного брожения. При кумысном брожении белок, жир, молочный сахар превращаются в легко усвояемые вещества - молочную кислоту, этиловый спирт, угольную кислоту и целый ряд ароматических веществ. В результате брожения получается напиток голубовато-молочного цвета, сладковато-кислого, терпкого вкуса со своеобразным ароматом. В кумысе содержится большое количество белков со специфической функцией и биокатализаторов, исследованы ферментные системы, участвующие в расщеплении белков, углеводов и жиров, катализирующие окислительно-

восстановительные процессы. Микрофлора кумыса играет большую роль в накоплении антибиотических веществ, действующих бактериостатически и бактерицидно в отношении кишечной палочки и других патогенных микробов (таблица 2).

Таблица 2 - Химический состав кумыса

Удельный вес	1017	Витамин С	50,1 мг%
Общая кислотность	120 град.	Витамин В	80,6 у/л
Постоянная кислотность	80 град.	Витамин А	0.670 мг/л
рН	3,465	Витамин В12	5,98 у/л
Лактоза	2,3%	Витамин В2	275 у/л
Белок	2,4%	Кальций	0.16%
Казеин	0,97%	Фосфор	0,076%
Жир	2,1%	Медь	0.008%
Зола	0,425%	Марганец	следы
Спирт	1,06%	Кобальт	следы
		Цинк	0,1%

По количеству и составу белков, а также содержанию лактозы кобылье молоко приближено к женскому молоку. Исследования показали, что кобылье молоко относится к альбуминовой группе (то есть соотношение казеина и альбумина 50:50, соответственно), а это играет немаловажную роль в питании людей страдающих аллергическими реакциям на казеин. Его используют для приготовления ценного диетического лечебного продукта кумыса. Кумыс представляет собой продукт спиртово-молочнокислого брожения кобыльего молока. В нем содержится молочная кислота, этиловый спирт, углекислота, ароматические вещества, летучие кислоты, которые образуются в результате брожения. В процессе брожения в кобыльем молоке возрастает содержание витамина С и витаминов комплекса В.

Профессор М.Н. Карнаухов, много лет изучавший кумыс, указывает, что действие кумыса на организм человека настолько многообразно, что нельзя поставить с ним в ряд ни одно фармацевтическое средство. Кумыс по справедливости можно назвать «живым напитком». Он является сокогонным фактором для пищеварительных желез, повышает всасывание и усвояемость питательных веществ, оказывает анестезирующее действие на раздраженную слизистую оболочку желудка, нормализует моторную и секреторную функции желудка и кишечника, увеличивает выделение мочи.

С практической точки зрения имеется очень много различных мнений по поводу питательной ценности кумыса. В последнее время очень много информации встречается в средствах массовой информации. Кумыс, в составе которого встречается много полезных витаминов, лечит не только туберкулез, а также гастрит, холецистит, энтерит, запущенные формы энтероколита, дисбактериоз, язву желудка и толстой кишки, заболевания сердца и кровеносных сосудов, пищеварительной и нервной систем, а также положительно влияет на кровообращение.

Анализ современного состояния производства кумыса в Казахстане. У Казахстана есть возможность продолжить традиции предков: развивать коневодство. Благодаря поддержке депутатского корпуса, объединению усилий Правительства Республики, предпринимателей и научной общественности производство национальных традиционных продуктов питания получит свое развитие, выйдет на широкий государственный уровень.

Несмотря на негативное проявление факторов, брендинг национальных продуктозна казахстанском потребительском рынке развивается. Многие отечественные предприятия

накапливают все больше опыта, пытаются исследовать потребительское поведение, чтобы определить верный подход к позиционированию своих брендов.

Новые технологии позволят разработать сухое кобылье молоко в большом объеме, с длительным сроком хранения, с максимальным сохранением таких важнейших биологически активных ингредиентов молока как витамины, ферменты, лизоцим, полиненасыщенные жирные кислоты, снизить риск окисления в процессе его производства и хранения. Кроме того, сохранение органолептических свойств, стабильность химического состава не зависимо от сезона года, региона и условий содержания животных, позволит выпускать на основе сухого кобыльего молока уникальные заменители женского молока и прикормы для детей раннего возраста, а также функциональные продукты с направленными медико-биологическими свойствами для профилактики и лечения как неинфекционных, так и инфекционных заболеваний.

Следует отметить, что подобных технологий в мире на сегодняшний день не существует, как и не существует функциональных продуктов лечебно-профилактического назначения на основе сухого кобыльего молока.

На основании вышеизложенного можно отметить, что в настоящее время остро стоит вопрос пропаганды и продвижения своих традиционных национальных продуктов.

Заключение. Учитывая этнические и национальные традиции, а также высокую пищевую и биологическую ценность кобыльего молока, созданные продукты явятся предметом конкурентоспособности, экспортоориентированности и национальной гордости.

Успешный брендинг может существенно помочь продвижению товара, неудачный - обрекает на провал; по крайней мере, существенно усложняет жизнь товара на рынке.

Использование бренда кумыса даст казахстанским компаниям три крупных преимущества:

- во-первых, бренд национальных продуктов создаст естественные барьеры для новых конкурентов;

- во-вторых, существование бренда национальных продуктов облегчит для компаний вывод на рынок новых продуктов и позволит занимать новые ниши рынка на международном уровне.

- в-третьих, бренд национальных продуктов даст компании дополнительное время в том случае, если появляется угроза рынку.

Информированный бренд национальных продуктов может помочь пережить тяжелые времена - фирма может защитить свою долю рынка без дорогих рекламных кампаний и большого снижения цен.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов; справочник. -М.: ДеЛипринт, 2002. - 236 с.
2. Шарманов Т.Ш. Қымыздан артық дәм болмас // Егемен Қазақстан. – 2002. – 7 июня. – №127–128. – 6 с.
3. Сеитов З.С. Кумыс и шубат. Биохимия. Технология. Консервирования. Лечебные свойства. – Алматы, 2005. – 288 с.
4. Страсти вокруг кумыса не умолкают. [Электронный ресурс]. – режим доступа: <http://khabar.kz/ru/news/obshchestvo/item/377-strasti-vokrug-kumysa-ne-umolkayut>. www.khabar.kz
5. Андреев А.Г. Лояльный потребитель – основа долгосрочного конкурентного преимущества компании // Маркетинг и маркетинговые исследования. – 2003. - №2. – С. 15

ТҮЙІН

Қымыз Қазақстанның байырғы халқының ежелгі ұлттық өнімі болып табылады. Қымыз – биенің сүтінен дайындалатындынасаулыққа шипалы әрі жұғымды сусын. Қымыз – қазақ халқының ұлттық тағамдарының ішіндегі ең құрметті дастархан дәмінің бірі.

Қымыз жүйке ауруларына бірден-бір ем. өйткені оның құрамында В₂, В₁₂ дәрумендері бар. Ал туберкулезбен ауыратын адамдардың организмінде витамин алмасуының

бұйлатындығы да дәлелденген жайт. Олардың қымызбен емделгенде сауығып кететіндігі де сондықтан.

Қымыз организмге жан-жақты әсер етеді. Ол ас қорту органдарының, жүрек-қан тамырлары аппаратының, жүйке системасы мен басқа органдардың қызметін жақсартады. Қымыздың әсері бүкіл организмді өзгертеді. Физиологиялық және биохимиялық процесстер күшейіп, зат алмасу қалпына келеді. Қымыздың құрамында сүт қышқылы бар. Соған орай тағамның құрамындағы белоктардың, майлардың, әр түрлі қанттардың жақсы қорытылуына ықпал жасайды. Ал құрамындағы көмір қышқылы аздығына қарамастан ас қорыту бездеріне әсер етіп, қарын сөлінің бөлініп шығуын тездетеді. Қымыз ішкенде тәбеттің ашылатыны сондықтан.

RESUME

Kumys is an ancient national product of the indigenous people of Kazakhstan. Koumiss is a healing and nutritious drink, which is made from Mare's milk. Kumys is one of the most honorable dishes of the Kazakh people.

Mare's milk is the only treatment of nervous diseases. because in its composition, contains vitamins B₂, B₁₂. And in the body of tuberculosis patients also proved that the exchange of vitamin occurs. Therefore, they have recovered in the treatment of Mare's milk.

Koumiss has a comprehensive impact on the body. It is the digestive organs, cardiovascular functions of the vascular system, nervous system and other organs improves. The effect of Mare's milk changes the whole body. Physiological and biochemical processes are enhanced and metabolism is restored. Mare's milk contains lactic acid. In this regard, it promotes better digestion of proteins, fats, various sugars. And despite the content of carbon dioxide, it affects the digestive glands and accelerates the secretion of gastric juice. Therefore, the use of Mare's milk opens the appetite.

УДК 633.17

Чинарова Э.Р., старший преподаватель

НАО «Западно-Казахстанский аграрно-технический университет имени Жангир хана»,
г. Уральск, Республика Казахстан

РАЗРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ФРУКТОВО-ОВОЩНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Аннотация

В статье приведены данные исследований по разработке напитка на основе молочной сыворотки с добавлением фруктово-овощных компонентов и меда. На основании обоснования применения сыворотки с фруктово-овощными компонентами, были выбраны композиции напитка- контроль без добавок; композиция № 1- с внесением 20% тыквенного сока, 20% апельсинового сока, 7% пчелиного меда; композиция № 2 -30 % тыквенного сока, 30 % апельсинового сока, мед 7% ; композиция № 3 -35% тыквенного сока, 35% апельсинового, 7% мед.

По результатам эксперимента во всех образцах консистенция была однородная; вкус и запах - чистые без посторонних привкусов и запахов, цвет - от бледно-зеленого до бледно-оранжевого, оранжевого и ярко оранжевого. Однако, композиция № 1 характеризовалась освежающим сладковато-кисловатым, с еле заметным привкусом тыквы и апельсина. В композиции № 2 вкус кисловатый с привкусом тыквы и апельсина. Композиция № 3 вкус-сладко-кислый, с выраженным вкусом тыквы и апельсина.

При изучении потребительской симпатии, предпочтение было отдано композиции №3, то есть тыквенно-апельсиново сывороточного напитка с добавлением молочной сыворотки- 23%, тыквенного сока- 35%, апельсинового- 35%, меда- 7%.

Через 36 часов при температуре хранения 4±2°C органолептические показатели не изменились относительно исходных. Кислотность напитка с добавлением 20% тыквенного и 20% апельсинового сока на вторые сутки составила 45-40 °Т, соответственно, с добавлением - 35% и 35% ниже и составила 25-30°Т.