ПРЕЗЕНТАЦИЯ АКАДЕМИЧЕСКОЙ КАФЕДРЫ

«МЕТОДЫ СОХРАНЕНИЯ И КОНСЕРВАЦИИ ШУБАТА»

Ш У Б А Т –

стратегически важный продукт питания, с уникальными пищевыми, лечебными и профилактическими свойствами верблюжьего молока

Как утверждает народная мудрость:

"Из всех видов скота верблюд является самым главным животным, ибо он по молочности не уступает корове, настригу шерсти – овце, работоспособности – лошади"

Бактриан или Двугорбый верблюд
(*C. bactrianus*)

Дромадер, реже — дромедар или Одногорбый верблюд (*C. dromedarius*)

По состоянию

на 1 января 2014 года в стране имеется 162,4 тысячи верблюдов.

При этом

более 80% от общего поголовья верблюдов республики разводятся

в Мангыстауской (46,5 тыс. голов),

Атырауской (31,4),

Кызылординской (28,1),

Актюбинской областях (16,6)

© voxpopuli.kz

При правильном развитии отрасли и внедрении инновационных технологии в процессы приготовления традиционных продуктов (шубат в порошке и таблетках, курт, иримшик и др.) из верблюжьего молока, используя государственную поддержку, Казахстану можно свободно выйти на международные рынки Европы, Азии и Америки и иметь достаточный доход, как товаропроизводителям, так и бизнесменам

ANTI BACTERIAL
Handmade Organic
Camel Milk Soap
Handmade Organic
Camel Milk Soap
Black Cumin Seed

namonitore.ru

Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН оценила мировой рынок верблюжьего молока в 10 миллиардов долларов США, с сотнями миллионов потенциальных клиентов.

Лечебные свойства шубата признали во всем мире.

Шубат очень хорошо помогает больным раком, СПИДом, синдромом Альцгеймера, гепатитом.

Также он очень полезен при заболеваниях органов кровообращения, улучшает и укрепляет иммунитет.

Многие страны

(Австрия, Франция, Бельгия, Германия, Япония, Турция и др.) изучив полезные свойства кумыса и шубата просят поставлять эти напитки к ним в неограниченных количествах.

Казахские народные технологии приготовления продуктов из верблюжьего молока становятся источником процветающего бизнеса для иностранных предпринимателей (Израиль, Германия, Япония и др.)

За рубежом один литр кумыса или шубата стоит по цене 10 долларов, в аптеках Франции двухсотграммовая бутылка кумыса стоит 8 евро, поэтому перед отечественными товаропроизводителями и бизнесменами стоит задача, подготовить конкурентоспособную продукцию из кобыльего и верблюжьего молока, чтобы она смогла устоять на зарубежных рынках.

Проблема вывода нашего шубата на внешние рынки затянулась и если не будут в скором времени приняты законы по шубату и кумысу, госстандарты по ним, то мы можем опоздать занять свою нишу, на том самом европейском рынке. Многие страны СНГ и дальнего зарубежья приняли свои законы о национальных видах продукции, у нас это не сделано.

НАША ЦЕЛЬ:

разработать свои методы сохранения и консервации шубата для более полного обеспечения населения национальным напитком шубат на внутреннем и внешнем рынках.

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ПОСТАВЛЕННОЙ ЦЕЛИ НАМИ БУДУТ РЕШАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ:

1.Приобретение и запуск мини – завода по производству сухого верблюжьего молока.

2.Открытие биохимической лаборатории по исследованию качества молочной продукции.

3.Подготовка материалов по защите Грантового научного проекта по теме: «Методы сохранения и консервации шубата»

Мини-завод по производству сухого молока

Линия по производству сухого молока

ЙОГУРТ
Экспресс К

Для выполнения данного научного проекта к работе будут привлечены преподаватели, магистранты и студенты КРМУ с целью активизации и привлечения их к научным исследованиям для формирования инновационной интеллектуальной среды.

Направления научной деятельности Академической кафедры по выбранной теме будет постоянно расширяться, к участию в выполнении исследовательских работ активно будут привлекаться студенты и магистранты. Что подтвердит неразрывную связь науки и учебного процесса.

Будет расширяться и совершенствоваться работа Академической кафедры по организации семинаров и научно-практических конференций студентов. Это обеспечит необходимую профессиональную ориентацию будущих студентов, и будет способствовать становлению исследовательских компетенций, интереса к исследовательской работе и передовой науке еще со студенческой скамьи

Выполненный нами научный проект окажет влияние на увеличение объемов заказа ВУЗу на научные исследования со стороны реального сектора экономики, администрации районов и города, на рост численности студентов участвующих в научных конференциях и в НИИР.

Для реализации данного инновационного проекта

«МЕТОДЫ СОХРАНЕНИЯ И КОНСЕРВАЦИИ ШУБАТА»

потребуется 30млн. тенге, в данный момент финансирование осуществляется КРМУ, дополнительно будет подготовлен Грантовый проект для представления

МОН РК

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!