

**Т. В. Кабанова, А. И. Перевозчиков**

*Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола*

**ГИДРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МОЛОКА КОБЫЛ И ЕЕ ВЛИНИЕ  
НА НЕКОТОРЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КУМЫСА**

В данной статье приведены результаты исследований влияния гидромеханической обработки на физико-химические и микробиологические свойства молока кобыл. Данный способ не оказал отрицательного влияния на его физико-химические показатели, однако значительно увеличил длительность бактерицидной фазы. Внесение чистых культур кумысной закваски в обработанное и необработанное молоко позволило сократить нарастание кислотности до оптимального значения, что дает возможность увеличения срока реализации кумыса.

The article contains the results showing how hydro-mechanic processing influences physical and chemical and microbiological properties of mare's milk. The proposed method has not influenced negatively the physical and chemical characteristics but considerably prolonged the bactericidal phase. The adding of pure cultures of koumiss dough sour into processed and non-processed milk allowed shortening the acidity increase up to the optimal level and prolonging of its sell-by date.

*Ключевые слова:* молоко кобыл, кумыс, давление газообразного азота, физико-химические свойства кобыльего молока, кислотность.