

Все животные, отобранные в элиту, должны метиться на правом ухе сережкой и одновременно татуировкой, классные же животные метятся выщипами:

1-й класс — один выщип внизу правого уха;

2-й класс — два выщипа внизу правого уха;

3-й класс — один выщип на верхнем крае правого уха;

4-й класс или «сбор» — один выщип на верхнем крае правого уха и один выщип на нижнем крае его.

Правильным и организованным проведением бонитировки гиссарских овец овцесовхозы Таджикистана должны заложить основу племенной работы с гиссарами для того, чтобы в своей дальнейшей, повседневной работе обеспечить качественное и количественное улучшение стада.

ОВЕЧЬЕ МОЛОКО

АРХАНГЕЛЬСКИЙ и ГЛУХОВ

НОВЫЙ ВИД МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА „МЮЗЕОСТ“

В настоящее время сыворотка большинством сырных заводов не перерабатывается. Только в некоторых случаях она используется на выработку цигера и кваса. Наиболее простой и чаще всего встречающийся вид использования сыворотки — скормливание ее скоту. В этом случае ценные составные части сыворотки могут быть с успехом заменены составными частями продуктов сельского хозяйства — корне- и клубнеплодов. Скормливание сыворотки свиньям в настоящее время нельзя признать рациональным методом ее использования не только потому, что ценная по своему составу сыворотка может быть заменена другими, менее ценными продуктами сельского хозяйства, но особенно потому, что она относится к числу питательных молочных продуктов, которые, помимо мяса, должны входить в постоянное меню каждого трудящегося.

Вторым видом использования сыворотки является производство цигера (цигер из овечьего молока называется урдой). Получаемый продукт очень часто идет на подкорм скоту ввиду его низких вкусовых свойств. При этом молочный сахар сыворотки, составляющий большую часть сухого вещества ее, почти не используется, оставаясь в жидкой части сыворотки после осаждения цигера. Это

также является нецелесообразным использованием сыворотки. Третий вид использования сыворотки — производство молочного кваса, что также нельзя считать рациональным ввиду его малой транспортабельности.

Наиболее выгодным является четвертый способ использования сыворотки — производство мюзеоста.

Слово мюзеост означает «сывороточный сыр». Однако это название продукта дает неверное представление о характере его: это не сыр, а конденсат сыворотки, как видно из дальнейшего изложения. Мы берем то название продукта, под которым он известен в Скандинавских странах.

Мюзеост не новость. В Скандинавских странах он давно славится как легко переваримый, концентрированный пищевой продукт, представляющий собою большую ценность для охотников и экспедиций. В особенности ценится там мюзеост из козьего молока. В наших условиях мюзеост должен сыграть почетную роль в народном питании. Кроме того мюзеост является ценным сырьем для кондитерской промышленности. При производстве мюзеоста мы достигаем 100-процентного использования сухих веществ сыворотки, получаем ценный в пищевом отношении продукт, обладаю-

ний достаточно высоким вкусовым достоинством.

В отношении транспортабельности мюзеост также имеет свои преимущества, ибо является продуктом концентрированным, с содержанием воды не выше 20%. Необходимость производства мюзеоста станет более ясной, если возьмем для примера небольшой расчет выхода продукта. Например на сырном заводе с суточной производительностью в 10 тыс. кг молока получается в день около 8500 кг сыворотки, из которой, считая выход мюзеоста в 75%, можно выработать 595 кг мюзеоста. Эти цифры еще раз говорят о громадном значении внедрения у нас производства мюзеоста.

Мюзеост можно выработать как в крупном производстве, с помощью специальной аппаратуры, так и в примитивных по оборудованию мелких заводах, которых у нас еще много и которые являются еще основной организационной формой во вновь осваиваемых районах.

Описания техники выработки мюзеоста на русском языке мы до сих пор не имели. Руководствуясь указаниями кафедры техники переработки молока Института молочно-хозяйственного института, мы провели опыты по выработке мюзеоста в Егоровском сырном заводе Руднянского района Нижневолжского края. Для опыта бралась свежая сычужная тощая сыворотка, с жирностью в 0,03% и кислотностью — 14%. Было поставлено два варианта: 1) выработка мюзеоста из сыворотки без прибавления каких-либо других веществ и 2) с прибавлением тыквенного меда в количестве 0,5% к сыворотке. Выпаривание сыворотки в обоих случаях происходило в открытом котле, на голлом огне. При поднятии температуры в котле до 90° Ц сверху постепенно образовывался слой шугера, который для предохранения от пригорания и для более быстрого выпаривания необходимо снять. После, при достижении сырообразной консистенции выпариваемой массы, снова добавить его, предварительно разбивши сильным размешиванием. 33 литра сыворотки выпаривались 4 часа. Столь продолжительное выпаривание можно отнести за счет малой поверхности испарения, т. е. поверхности жидкости в котле. С момента закипания масса периодически помешивалась. К концу 3-го часа это помешивание становилось необходимым для предохранения массы от пригорания, которое при

загустении очень возможно. Кроме этого огонь к концу выпаривания необходимо уменьшить, что также в известной мере уменьшит опасность пригорания. Для достижения правильной кристаллизации молочного сахара интенсивное вымешивание массы крайне необходимо, так как при перемешивании мы не даем образовываться крупным сросткам кристаллов, которые в готовом виде продукта стали бы ощущаться на языке, придавая консистенции продукта «песчанность». В процессе выпаривания наблюдается постепенное побурение массы вследствие карамелизации сахара. Побурение достигает максимума к концу процесса. Выпаривать до интенсивно-бурого цвета не рекомендуется, ибо это говорит об излишнем удалении воды, когда консистенция продукта по охлаждению становится слишком рассычатой. Для получения мюзеоста с консистенцией, позволяющей намазывать его на хлеб подобно варенью, следует прекратить выпаривание еще до окончательного загустения и побурения массы. Полученная в результате выпаривания густая масса охлаждалась до 40° Ц при непрерывном тщательном вымешивании для получения равномерной консистенции и раскладывалась в деревянные формы, выложенные пергаментом или смазанные маслом. Излишек массы срезался проволокой, поверхность заглаживалась мокрым ножом. Через сутки мюзеост достаточно крепок и годен для употребления.

Предварительная экспертиза опытных образцов мюзеоста показала следующее:

1-й вариант: цвет темножелтый, консистенция слегка песчанистая, продукт тает на языке. Вкус сладко-соленоватый, запах кипяченого молока.

2-й вариант: за исключением вкуса ничем не отличается от первого. Вкус же достаточно сладкий, следы соленоватости чуть заметны.

В отношении песчанистости мы думаем, что она может быть сведена до минимума при правильно взятой температуре и правильном ведении кристаллизации молочного сахара. Особенно надо следить за вымешиванием массы во время охлаждения, что не очень тщательно соблюдено по условиям опыта в нашей работе.

Полагаем, что производство мюзеоста заинтересует специалистов молочной промышленности и побудит их к всесто-

ронному изучению его и внедрению в практику заводов. Производство миеоста будет особенно целесообразно в овцеводческих совхозах, где сыворотка часто пропадает даром или из нее получают только урду. Повышенная жирность овечьей сыворотки и большое, содержа-

ние в ней белка и молочного сахара дают право предполагать, что овечий миеост получится выше по вкусовым достоинствам по сравнению с коровьим и выход его будет значительно больше. — Урда, как низкосортный продукт, должна уступить место миеосту.

БОЛЕЗНИ ОВЕЦ И БОРЬБА С НИМИ

Я. МИХАЙЛОВ

БОРЬБА С ЧЕСОТКОЙ — БОРЬБА ЗА ШЕРСТЬ, ЗА МЯСО

Через 7—8 дней после окончания весенней стрижки овцеводческие хозяйства обязаны повести борьбу с чесоточными заболеваниями овец путем купки их в противочесоточных ваннах.

В условиях Северокавказского края чесотке подвержены главным образом наиболее ценные породы овец: мериносы и метисы. Ежегодный убыток, наносимый овцеводческим хозяйствам чесоткой, исчисляется сотнями тысяч рублей, ибо всесторонняя продуктивность овец значительно понижается. Овцы, несмотря на обильное кормление, сильно худеют, увеличивается падеж, рост шерсти замедляется, часть ее теряется, овчины обесцениваются.

Коммуна им. Сталина, Ставропольского района, благодаря чесотке в 1933 г. недодала государству до 20 ц мериносовой шерсти, отход овец в три раза превысил плановые нормы. В текущем году хозяйство потеряло до 10 тыс. руб., так как на чесоточную шерсть сделана скидка от 20 до 40%. Совхоз № 10 Ставропольского района из-за пораженности стада чесоткой выполнил план сдачи шерсти государству в 1933 г. лишь на 56%, отход овец в 3—4 раза превысил нормальный. Недобор шерсти в текущем году доходит до 30—35%.

В совхозе № 20 «Айкурский», Виноделинского района, в 1933 г. было пораже-

но чесоткой 4 стары, к весне 1934 г. — 13 отар. За 1933 г. отход овец составил 13%. Часть овец растеряла шерсть. Пришлось организовать сбор ее на пастбищах.

В совхозе № 22 им. Яковлева, Виноделинского района, число пораженных отар увеличилось с 3 до 9.

Наиболее действенным способом борьбы с чесоткой являются противочесоточные ванны — креолиновые, лизоловые и табачные, с обязательным соблюдением профилактических (предупредительных) мер борьбы.

Овцы, пораженные чесоткой, должны быть выкупаны в ваннах обязательно два раза, с перерывом в 7—8 дней, так как первая ванна не уничтожает яйца клещей, отложенные на теле овцы, из которых в этот промежуток выходит новое поколение клещей.

На протяжении последних двух лет меры лечебного и профилактического порядка большинством овцеводческих хозяйств не выполняются. Купка овец либо производится однократная, либо совсем не производится, и ограничиваются только местным лечением, пастбища не меняются, кошары не дезинфицируются и больные овцы не изолируются от здорового стада.

Двукратная противочесоточная купка овец не производится исключительно