

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ЙОГУРТА

**Зайнетдинова Л.Р., студентка 1 курса Колледжа агротехнологий и
бизнеса**

**Сергаченко М.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств**

**Научный руководитель - Шлёнкина Т.М., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** йогурт, кисломолочный продукт, кумыс, молоко.*

Самым популярным на сегодняшний день кисломолочным продуктом считается йогурт. Он способен позаботиться о микрофлоре кишечника, ускорить метаболизм и обогатить организм человека витаминами и минералами.

Кисломолочные продукты появились благодаря кочевым народам несколько тысяч лет назад. Изначально скифы, а также родственные им народы перевозили молоко в бурдюках на спинах коней. Бурдюк – это мешок изготовленный из шкуры животного для хранения и перевозки вина и других жидкостей. Во время перевозки из воздуха и шерсти животных в емкости, которые были негерметично закрыты попали бактерии. Жара способствовала процессам брожения, а постоянная тряска усиливала этот процесс. Таким образом постепенно молоко превращалось в густой напиток с кисловатым вкусом. Этот продукт мог храниться долгое время. Это было очень важно для кочевых народов, потому что они не имели возможности регулярно обновлять запасы пищи и еды.

Одной из версий, кто первым стал создавать кисломолочный продукт – это были фракийцы, которые занимались разведением овец. Фракийцы обратили внимание на то, что прокисшее молоко хранится намного дольше, чем свежее. Они стали намеренно запускать процесс брожения, чтобы молоко дольше оставалось пригодным в пищу,

смешивая свежее молоко с закваской из кислого. Так они получили первый йогурт.

Другой версией, кто произвел йогурт, были древние болгары. Это еще один кочевой народ. Сначала делали напиток из лошадиного молока — кумыс. Впоследствии они обзавелись овцами и стали производить йогурт из овечьего молока. Йогурт в привычном нам виде появился лишь в начале XX века. Стамен Григоров подробно изучил состав и микрофлору болгарского йогурта и обнаружил в нем несколько молочнокислых бактерий, которым присвоили названия *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*.

В России первое промышленное производство йогурта началось благодаря Илье Мечникову, который занимался изучением вопросов долголетия. В ходе изучения он пришел к выводу, что жизнь среднестатистического человека можно продлить до 120-140 лет. Он был уверен, что сильное влияние на состояние здоровья оказывает кишечная флора — он считал, что при ее нормальном состоянии человек может рассчитывать на долгую и счастливую жизнь. Обратив внимание на то, что самыми долгожителями являются болгары, связал это с тем, что они часто едят йогурт. С этих пор Мечников стал одним из популяризаторов йогурта. Его начали продавать в аптеках как лечебное средство под названием ягурт и его особенно рекомендовали детям и пожилым людям.

Йогурт, пожалуй, есть в национальной кухне большинства народов, только называют его по-разному.

Исследования выполнялись по линии СНО на кафедре биологии, экологии, паразитологии, водных биоресурсов и аквакультуры. Основные направления исследований СНО на кафедре: биология, генетика [1-4], экология [5-7], водные биоресурсы [8], аквакультура [9,10].

Библиографический список:

1. Акимов Д.Ю. Динамика паразитемии при лечении пироплазмоза (бабезиоза) собак химическими препаратами антипротозойного ряда / Д.Ю. Акимов, Е.М. Романова, Л.А. Шадыева, Т.М. Шленкина, Д.С. Игнаткин // Ветеринарный врач. 2016. № 5. С. 63-67.

2. Дежаткина С.В. Обоснование использования цеолитов осадочного типа в животноводстве/ С.В. Дежаткина, Н.А. Любин, В.В. Ахметова, Т.М. Шленкина, М.Е. Дежаткин// Наука в современных условиях: от идеи до внедрения. Материалы Национальной научно-практической

конференции. 2018. С. 137-141.

3. Любомирова В.Н. Проект по экологическому воспитанию студентов колледжа агротехнологий и бизнеса / В.Н. Любомирова, Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, М.Э. Мухитова // В сборнике: Профессиональное обучение: теория и практика. Материалы I Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. 2018. С. 55-59.

4. Любомирова В.Н. Инновации образовательного процесса как фактор повышения мотивации при обучении в колледже/ В.Н. Любомирова, Т.М. Шленкина, Д.С. Игнаткин // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. 2015. С. 79-81.

5. Любин Н.А. Разработка и внедрение нетрадиционных БАД, на основе натуральных компонентов в животноводство/ Н.А. Любин, С.В. Дежаткина, В.В. Ахметова, С.Б. Васина, Т.М. Шленкина, Е.В. Свешникова, М.Е. Дежаткин. Ульяновск, 2017.

6. Романова Е.М. Экологическое образование: основные направления развития/ Е.М. Романова, Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин // Инновационные технологии в высшем образовании. Материалы Национальной научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава. 2018. С. 250-255.

7. Шленкин К.В. Упражнения в творческом применении полученных знаний и умений / К.В. Шленкин, М.В. Короткова, Т.М. Шленкина // В сборнике: Профессиональное обучение: теория и практика. Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. 2019. С. 254-264.

8. Шленкин К.В. Упражнения в выработке умений применять полученные знания обучающимися / К.В. Шленкин, Д.А. Коршунов, Т.М. Шленкина // В сборнике: Профессиональное обучение: теория и практика. Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. 2019. С. 247-254.

9. Шленкина Т.М. Оценочная деятельность - одно из условий

усовершенствования продуктивности учебного процесса / Т.М. Шленкина, К.В. Шленкин, М.В. Короткова // В сборнике: Профессиональное обучение: теория и практика. Материалы I Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. 2018. С. 102-108.

10 Шленкина Т.М. Эффективность использования различных минеральных добавок в рационах свиней/ Т.М. Шленкина, С.Б. Васина, Н.А. Любин// Современные проблемы интенсификации производства свинины. Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия. 2007. С. 259-264.

HISTORY OF YOGURT

Zainetdinova L.R., Sergatenko M.A.

Keywords: *yogurt, fermented milk product, koumiss, milk.*

The most popular fermented milk product today is yogurt. It is able to take care of the intestinal microflora, speed up metabolism and enrich the human body with vitamins and minerals.