



# Әл – Фараби атындағы Қазақ Ұлттық Университеті

**Тақырыбы:** Түйе сүтінің емдік қасиеті

Орындаған: Досмұқамет Д. Б  
Тексерген: Байгонова К. С



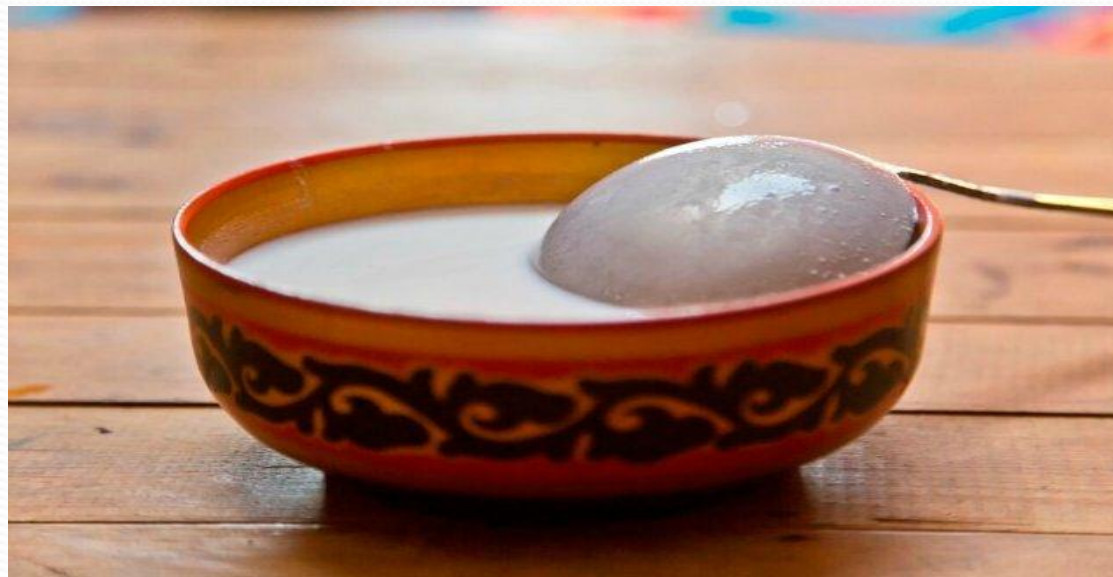
Жоспар:

1. Түйе сүтінің химиялық құрамы
2. Шұбаттың емдік қасиеті
3. Шұбатпен емдеудің артықшылығы
4. Ем болатын аурулары

- **Шұбат** — түйе сүтінен дайындалатын сусын. Шұбатты бір қорландырып алады да, одан әрі ешқандай ашытқысыз ашыта береді. Дәстүрлі қазақ қоғамында шұбатты торсықта немесе ағаш күбінде ашытқан. Ол бір тәулікте өз бабына келеді. Шұбатқа арналған торсықты түйе мойнағынан жасайды. Шұбат ашытқаннан кейін, оны адамға берер алдында шайқап, көпіршігін жақсылап араластырып ұсынады.



- Түйе сүті, бұл түлік суды аз пайдаланғандықтан, майлы болып келеді. Қуаты мен дарулық қасиеті қымыздан кем емес. Қымызда 499-528 ккал болса, шұбатта 789-991 ккал болады. Шұбат құрамында май, әр түрлі витаминдер мен тұздар көп болады. Шұбатты Маңғыстау обл. Тұщыбек бұлағындағы емдеу орнында өкпе ауруларын емдеуге пайдаланған.



**Түйе сүтінің химиялық құрамы:** 86,5 пайызы судан, 14,5 пайызы құрғақ заттан тұрады. Оның ішінде сүттің майлылығы — 5,0, белок — 3,6, казеин — 2,8, альбумин — 0,6, глобулин — 0,2, минералды заттар — 0,9 пайыз. Әсіресе, қос өркешті қазақ түйелерінің сүті емдік қасиетімен құнды саналады. Аруаналардың сүтінде майлылық 4,9 пайыздан 6 пайызға жетеді, ал, белок 3,9 пайыздан кем емес. Сүттің белогы мен майлылығының тепе-теңдігі шұбаттың құнарын арттырады. Амин қышқылының құрамы да жеткілікті.

Түйе сүтінін ұдайы пайдаланғанда ішкі мүшелердің қызметін реттеп, адамды семіртеді. Қазақ емшілері түйе сүтін науқастарды емдеуге қолданады. Жасы ұлғайған қарттарға, ауру салдарынан дене қуаты төмендеген науқастарға бір мезгіл шұбат ішкізеді. Шұбатты ішкен соң адам денесі балбырап терлейді, ұйқысы жақсарады, сергиді, біртіндеп семіреді. Шұбатқа қоса бағлан етімен сорпалану да жақсы әсер етеді.





## **Шұбаттың емдік қасиеті**

Шұбаттың емдік қасиеті құрамындағы сүт қантына, сүт қышқылына, алкогольге, көмір қышқыл газына, белоктарға, тұздарға, витаминдерге және антибиотиктік заттарға байланысты. Тамақтың құрамындағы белоктардың әдетте асқазан-ішек жолында тамақ қорытылған кезде ғана ыдырайтындығы белгілі. Ал шұбат құрамындағы белоктардың едәуір бөлігі организмге ыдыраған күйінде түседі. Шұбаттың жеңіл қорытылатындығы да сондықтан. Бұл сусынның асқазан жолының бездерінен мықтап сөл шығаратын қасиеті бар екендігі анықталды. Ол сондай-ақ қарын сөлінің қорытқыш қасиетін күшейтіп, ішектің моторлық қызметін жақсартады. Төбет ашып, қарындағы ауруды басады. Ішектегі тамақтың жақсы қорытылуына көмектеседі.

- **Шұбатпен емдеудің артықшылығы**
- Ол қанның құрамдас бөліктеріне және қанның түзілуіне қолайлы әсер етеді. Қанның қызыл және қаң түйіршіктері артады. Бауырдағы алмасу процестері қалпына келеді. Оның нерв жүйесіне ықпалы сүт қышқылының және көмір қышқыл газының әсеріне байланысты.
- Шұбат ішкеннен кейін кісі аздап қызады. Содан соң ол жағдай басылады да, аздан соң адамды ұйқы басады. Бірақ ол ұйқыдан сергек тұрады.



## Ем болатын аурулары

1. Кеңірдекшелердің созылмалы қабынуын (желөкпе) күшәлә шұбатымен емдеу жақсы нәтиже береді. Ол үшін 2-3 тал күшәләні (түгі қырылған) түйе сүті құйылған сабаға салып, әбден пісіп, жылыдай орап, түн асырған соң, бір кеседен күніне үш рет ішеді. Осылай 2-3 ай жалғастырса, сырқат адам сауығып кетеді. Мұны «күшәлә шұбат» дейді.

- 2. Асқазан мен ішек жолдарына қара жел байланып, ас қорыту нашарлағанда халық емшілері шай тосабы арқылы емдейді. Ол үшін іші тазаланып жуылған сырлы шәйнекке су құйып, тас шай, қалампыр, қара бұрыш, тұз салып, тезек отына шымырлатып қайнатады. Шәугімдегі дәрі-дәрмектердің нілі шыққан кезде, екі кеседей түйенің шикі сүтін қосып, қайта қайнатады.

- Әбден демделген қызыл күрең шайға қаймақ, сары май косады да, бір рет бір-екі кесе ішеді. Бұл емді осылай бір мезгіл жасайды (жүрек ауруы бар адамдар байқап ішкені жөн).
- Пайдалану мөлшері жағдайға қарай болады. Түйе сүтінің құрамында май, белок, түрлі витаминдер және қант бар.

- Бұл сусынды бір рет ішкенде науқас кісілердің қарын сөлінің қышқылдығы қандай болғандығына қарамастан олардың асқазанының эвакуаторлық қызметі шапшаңдаған болса - баяулайды, ал баяулаған болса шапшаңдайды. Мұндай науқастар тамақ ішуге 5 минут қалғанда 200 миллиметрден, тамақтан кейін 10 минуттан соң 300 миллилитрден күніне үш рет шұбат ішу керек.
- Қарын сөлінің қышқылдығы қалыпты болса ондай адамдарға тамақ ішуге 5 немесе 3 минут, ал тамақтан соң 30 минут өткенде өлгіндей мөлшерде шұбат беріледі. Егер қарын сөлінің қышқылдығы жоғары болса, тамақ ішуге 1 сағат қалғанда немесе тамақ ішкеннен кейін 30 минут өткен соң жоғарыдағыдай мөлшерде қымыз ішуге тиіс.

- Науқастар күніне барлығы 1,5-2 литр шұбат ішеді.
- Шұбат созылмалы гастрит ауруына шалдыққан кісілердің осы науқастан айығуына жақсы әсер етеді. Қарын сөлінің қышқылдығы төмен кісілер де 15-20 күн шұбат ішкеннен кейін құлан-таза айығады.
- Шұбат созылмалы колитке шалдыққан кісілерге де бірден-бір шипа. Осы аурулардың бәрін шұбатпен аурухана жағдайында да, амбулаториялық жағдайда да емдеуге болады.

- Өкпе туберкулезіне шалдыққан кісілерге бактерияға қарсы препараттар мен шұбатты қосып бергенде туберкулезбен улану белгілері кетеді. Дене қызуы да қалпына келеді. Функционалды бұзылу реттеледі. Қандағы патологиялық өзгерістер жойылып, науқас салмақ қоса бастайды. Өкпенің ыдыраған тұсы жабылады.



- Өкпе туберкулезін шұбатпен емдеумен айналысқан А.А. Ахунд бүкіл емдеушілердің 85,2 процентіне бұл шипалы сусынның қолайлы әсер еткенін айта келіп, шұбатпен өкпе туберкулезінің барлық формасын, әсіресе белогы, витаминдері жетіспейтін жағдайда, қаны азайып, жүдегенде емдеуді ұсынады.
- Бұл шипалы сусынмен емдеу ерекшелігінің бірі науқастарды дәрі мен емдегенде пайда болатын кейбір құбылыстар 2,5 есе азаяды. Авитаминоз сипатындағы құбылыстар жиілігінің бұзылуы да 4 есе азаяды.

- Мұның бәрі шұбаттың емдік қасиеттері ғана. Шұбатты түрлі аурулардың алдын-алу үшін де қолдануға болады. Үнемі шұбат ішетін кісі әлгіндегідей ауруларға шалдыға қоймайды. Оны ішкен бала организмі қалыпты өседі. Жасы келген кісілердің денсаулығы мықты болып, ұзақ жасайды. Өйткені шұбаттың кейбір маңызды компоненттері, мәселен: белок, май, тағы басқа қоректік заттар сүттен ашытылатын басқа өнімдерге қарағанда мол болады.
- Шұбатты тек науқас кісілерге ем үшін ғана бермей, көпшіліктің де ішуіне толық мүмкіндік бар. Өйткені оны ашыту процесі оңай, өзіндік құны арзан.

Пайдаланылған әдебиеттер:

- 1.Қ.Бозымов ”Жылқы және түйе шаруашылығы” Алматы  
Қайнар,1993ж
- 2.М.Г.Курамшина “Қымыз” Алматы, 1951ж
- 3.Л.В. Әлімжанова “Сүт өнімі” Астана,1998ж