

თხის ფერმის მოსაშენებლად რეკომენდირებულია მაღალპროდუქტიული ჯიშის თხების შექმნა. კარგი მოვლის პირობებში ერთი თხის წლიური რეკორდული მონაწველი რძის რაოდენობა შეადგენს 1200-1600 ლიტრს. რძის ცხიმოვანობა შეადგენს 4-5%-ს ასეთი ჯიშის თხას მიეკუთვნება ზაანური ჯიშის თხა (Saanen Goats), რომელიც გამოყვანილია XIX საუკუნის შუა წლებში შვეიცარიის ალპებში, მდინარე ზაანეს ხეობაში (Saanen Valley). მრავალსაუკუნოვან ხალხურ სელექციასთან ერთად, ჯიშის გამოყვანაში მნიშვნელოვანი როლი შეიტანა ზაანეს ხეობის ხელსაყრელმა ბუნებრივმა პირობებმა, დიდი რაოდენობით ალპურმა საძოვრებმა და რბილმა კლიმატმა. ზაანური თხა სარძევე ჯიშისაა, ამასთან საკმაოდ დიდი ზომისაა, მკვრივი აგებულების, უპირატესად დოლა (ურქო) და თეთრი ფერის.

ამ ჯიშის თხები გამოირჩევიან თავისი წონით: მამალი (ბოტის) ცოცხალი წონაა 70-80 კგ., დედალი თხის - 50-60 კგ. და ნაყოფიერებით: 100 დედა თხაზე 180-250 თიკანი.

ზაანური ჯიშის თხას გამორჩეული აქვს წველადობაც. საშუალოდ 280-300 მოწველა წელიწადში, ლაქტაციის პერიოდი საშუალოდ 9-10 თვე.

ერთი თხა დღეში (3-5) ლ რძეს იძლევა, რძის რაოდენობა წელიწადში 1200 ლიტრს შეადგენს ერთი თხიდან. რძის ცხიმოვანობა 4-5%.

ამ ჯიშის თხა ადვილად ეგუება სხვადასხვა კლიმატურ პირობებს. მათ არ ახასიათებთ აგრესიულობა, პირიქით არიან სიმშვიდის მოყვარულები და თვინიერები.

თხის რძეში სხვა ცხოველებისგან მიღებულ რძესთან შედარებით მეტია სასარგებლო ნივთიერებები, მინერალები, ანტიოქსიდანტები, ფოსფორი, კალიუმი, ნატრიუმი, კალციუმი, მაგნიუმი, სპილენძი, რკინა და მანგანუმი, თუმცა, შედარებით მცირე რაოდენობით.

შეიცავს ვიტამინებს, მათ შორის: ასკორბინის მჟავას (C ვიტამინს), რეტინოლს (A ვიტამინს), თიამინს (B1 ვიტამინს), რიბოფლავინს (B2 ვიტამინს) და ციანკობალამინს (B12 ვიტამინს). 100 გრამი თხის რძის ენერგეტიკული ღირებულება 68 კილო კალორიაა.

თხის რძე შეუცვლელია კუჭისა და მხედველობის ორგანოს დაავადებათა დროს, დიათეზისა და ძვლოვანი ქსოვილის დემინერალიზაციის პროცესში.

მაგალითად, მასში ძროხის რძეზე გაცილებით მეტია კალიუმი, რომელიც აუცილებელია გულ-სისხლძარღვთა სისტემის ნორმალური ფუნქციონისთვის. გარდა ამისა, ის მდიდარია კობალტით, რომლის გარეშე წარმოუდგენელია სისხლისწარმოქმნა. ზოგიერთი სპეციალისტი თხის რძეს ქალის რძესაც კი ადარებს, რადგან მასში ბევრია ბეტა-კაზეინი.

თხის პროდუქტები:

თხის რძე- უნიკალურია თავისი შემადგენლობის მიხედვით. მასში დიდი რაოდენობითაა ამინომჟავები, რომელიც ამაღლებს ორგანიზმის მდგრადობას ინფექციური დაავადებების მიმართ და აწესრიგებს ქოლესტერინულ ნივთიერებათა ცვლას. ის ადვილად შეითვისება და განსაკუთრებით ფასეული პროდუქტია ბავშვთა კვებისათვის.

თხის ხორცი- განსაკუთრებით ფასეული პროდუქტია კვებისათვის, რადგან მის შემადგენლობაში შედის ვიტამინები: A(რეტინული), B1(თიამინი) და B2(რიბოფლავინი), ასევე მნიშვნელოვნად ნაკლებია ქოლესტერინის შემადგენლობა, რის გამოც მისი კვებითი ღირებულება აღემატება სოფლის მეურნეობის სხვა სახეობის ცხოველთა ხორცის კვებით ღირებულებას.

თხის ბეწვი- განსაკუთრებულად გამორჩეული ნედლეულია სხვადასხვა შალეული პროდუქციის ქსოვისათვის, რადგანაც ის არის მდგრადი, რბილი და ნაკლებ თერმული გამტარობის.

თხის ტყავი- გამოიყენება საუკეთესო ხარისხის ტყავების დასამზადებლად, როგორებიცაა „შევრო“ „ლაკა-შევრო“, „ზამში“, „ლაიკები“, რომლებსგანაც მზადდება ფეხსაცმლის მოდელები და საგალანტერიო ნაწარმი. ხოლო ბეწვიანი ტყავები გამოიყენება სხვადასხვა ბეწვეულის დასამზადებლად.

თხის ნაკელი- საუკეთესო სასუქია(გამამდიდრებელი) ბაღებისა და ბოსტნებისათვის. თავისი მოქმედებით ის არის უკეთესი, როგორც ძროხის ასევე ცხენის ნაკელზე (5-ჯერ ნაკლებია საჭირო ვიდრე ძროხის და 4-ჯერ ნაკლები ვიდრე ცხენის)

თხის რძის პროდუქტები:

კეფირი- ყველაზე გავრცელებული მჟავე რძის პროდუქტი, რომელიც პირველად გაკეთდა მხოლოდ თხის რძისგან და პირველად ეს პროდუქტი გამოჩნდა ჩრდილოეთ კავკასიის ტერიტორიაზე. კეფირი ამაღლებს ადამიანის იმუნიტეტს და აუმჯობესებს საჭმლის მომნელებელ სისტემის მუშაობას.

შშრალი რძის შრატი- ეს პროდუქტი წარმოადგენს ყველის, ხაჭოს და ნაღების ანარჩენს, რომელიც გამოიყენება საკვებად ან გამოიყენება სხვადასხვა სადილის ინგრედიენტად. კვებითი ღირებულებით ის ჩამოუვარდება როგორც რძეს, ასევე მჟავე რძის პროდუქტის სასმელებს. იმის გამო, რომ მასში არ არის რძის ცხიმი. აგრეთვე, შრატი არ შეიცავს ცილებს, რადგან მისი ძირითადი ნაწილი დარჩენილია ხაჭოში და ყველში.

იოგურტი- იოგურტის დადებითი თვისებები ჯერ კიდევ დასაბუთებული იყო მე-19 საუკუნეში, როგორც იმუნიტეტის ამაღლებელი და საჭმლის მომნელებელი სისტემის გამაუმჯობესებელი, მისი ყოველდღიური გამოყენების შემთხვევაში. იოგურტი მდიდარია ამინომჟავებით, ცილებით, ვიტამინებით, კალციუმით და კალიუმით. ის ხელს უწყობს ნაწლავების ნორმალურ მუშაობას და მიკროფლორის ზრდას.

ხაჭო- ხაჭო არის პროდუქტი, რომელიც რძის შეცხელებით (38-40)°C-მდე და სპეციალური მიკრობული დედოს(საფუარი) გამოყენებით. მიღებული პროდუქტი შრატის გარეშე, რომელიც გამოიყენება საკვებად, როგორც სუფთა სახით ასევე სხვადასხვა სადილების დასამზადებლად.

ყველი- თხის რძის შემადგენლობაში დიდი რაოდენობა ცილების შემცველობის გამო, მიკრობული დედოს გამოყენებით მზადდება(შრატის გარეშე) შესანიშნავი ყველის მრავალი ასორტიმენტი: მაგარი, რბილი, მარილიანი და მდნარი.

რძის ცხიმი- რძის ცხიმი არის თეთრი ფერის, რომელიც გაჯერებულია იმუნოსტიმულირებადი და ონკოლოგიის დაავადებების საწინააღმდეგო ეფექტით. გამოიყენება სხვადასხვა მაზების დასამზადებლად. ასევე, ხველების საწინააღმდეგო, გაციების და სასუნთქი ორგანოების დაავადებების დროს ბავშვებში. აგრეთვე გამოიყენება კოსმეტოლოგიაში.

ხსენი- ხსენი არის იშვიათი პროდუქტი, რომელიც აქვთ დედალ თხებს მშობიარობამდე და მშობიარობის შემდეგ. შეიცავს რკინას და ისეთ პროდუქტებს, რომლებიც გამომუშავდება ორგანიზმში მშობიარობის წინ ჰორმონებით. ის არის წებოვანი ყვითელი სითხე, დიდი რაოდენობის შემცველი ცილებით, რომელიც

წარმოდგენილია შრატის ალუმინებით. შეიცავს ნაკლებ ცხიმს, ლაქტოზას და წყალს. ხსენი შეიცავს იმუნოგლობულინს და ანტიოქსიდანტებს, რომლებიც იცავს ახლად დაბადებულს მშობიარობის შემდეგ და უწესრიგებს საჭმლის მომნელებელ სისტემას.

ნაღები- ნაღები არის ის პროდუქტი, რომელიც წარმოიქმნება თხის რძის ზედაპირზე შემდეგნაირად: რძე უნდა იყოს წინა დღის, დაიდოს მაცივარში 12 საათი და როგორც ვთქვით, რძის ზედაპირზე წარმოიქმნება რძისგან გამოყოფილი სქელი მასა, რომელიც შეიძლება ადვილად განვაშრევოთ რძისაგან. დარჩენილი რძე კი არის უცხიმო რძე. შესაძლებელია ნაღების უფრო სწრაფად დამზადება, სპეციალური დანადგარის, სეპარატორის საშუალებით, რომელიც განაშრევებს რძის ნაღებს და უცხიმო რძეს.

არაჟანი- თხის ნაღები შეიძლება გარდავქმნათ არაჟნად, ამისათვის ნაღებს უნდა დაემატოს ნებისმიერი მჟავა რძის პროდუქტი(კეფირი ან არაჟანი) ან სპეციალური სუფთა კულტურის საფუარი. ამის შემდეგ უნდა მოვუროთ ნაღებს და გავაჩეროთ 24-36 საათი, რათა მიკრო ორგანიზმებმა გადაამუშაონ ნაღები ან ნაღებს შეიძლება დაემატოს ახლად მოწველილი რძე და წარმოიქმნება არაჟანი და მაწონი.

მაწონი- მაწონი არის რძემჟავური პროდუქტი, რომლის სამშობლო კავკასიაა. ის შეიცავს შეუცვლელ ამინომჟავებს, ვიტამინებს და მაღალი კვებითი ღირებულებისაა. ამიტომაც არის ის დასახელებული კავკასიელი ხალხის სილამაზისა და ახალგაზრდობის სასმელ პროდუქტად. ის მიიღება რძისაგან სპეციალური შემამჟავებლით „დედოთი“ განსაკუთრებულ ტემპერატურულ პირობებში და არა თავითავად ბუნებრივი შემჟავებით.