

microbes on the move

A travelling
conference

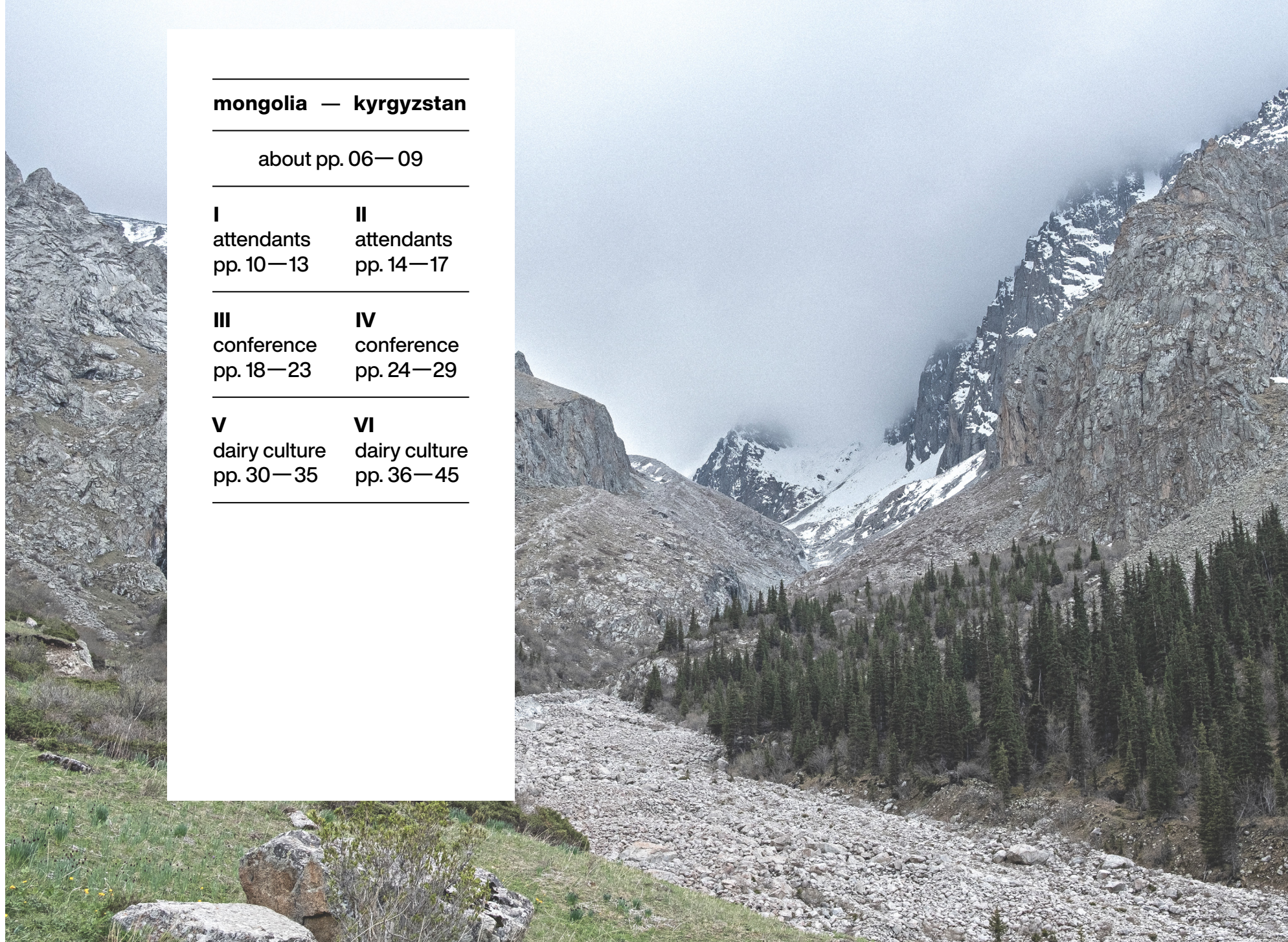
Mongolia &
Kyrgyzstan

18–28/5/19
Photobook





Contact us:
dairycultureserc@gmail.com
dairycultures.org



mongolia — kyrgyzstan

about pp. 06— 09

I attendants pp. 10—13	II attendants pp. 14—17
III conference pp. 18—23	IV conference pp. 24—29
V dairy culture pp. 30—35	VI dairy culture pp. 36—45



about

For millennia, milk products have been a core part of the dietary economy of the Eurasian steppes. After the end of state socialism, millions of people in the countryside again rely on their livestock for survival. All over the region, milk is overwhelmingly produced by family farms, with microbes playing a central role in creating storable long-lasting products.

With an interdisciplinary approach that bridges the gap between cultural heritage, contemporary economies and microbial biodiversity, this conference brought together a diverse group of scientists, livestock owners, civil society actors and state employees from Mongolia, Kyrgyzstan, China and Germany.

Working on past and contemporary milk processing in Mongolia and Kyrgyzstan, together we discussed the archaeology, history and contemporary trends of dairying in the Eurasian steppe.

The central aim of the conference was three-fold:

FIRST, to foster collaboration between practitioners, civil society organizations and researchers in order to develop protocols to iden-

tify and preserve peasant milk microbes and to increase herd health. In light of the growing influence of standardized starter cultures imported from abroad, this will help to protect the dairying variety of the steppes.

SECONDLY, this project will start an open dialogue regarding the preservation of these unique microbial cultures in culture banks. Such preservation will ensure open and continued access to unique starter cultures for future generations.

THIRD, in light of recent advances in genetics and archaeology, understanding the diversity of modern dairy foods and practices will be instrumental to shed light on the co-evolution of humans and dairying microbes through comparison with archaeological research.

Танилцуулга

Олон мянган жилийн турш цагаан идээ (сүүн бүтээгдэхүүн) нь Евро-Азийн тал нутгийнхны хоол хүнсний гол цөм хэсгийг бүрдүүлсээр ирсэн билээ. Социализм нуран унасны дараа, Евро-Азийн тал нутаг дахь олон сая хүмүүсийн амь зуулга нь ахин мал аж ахуйгаас хамааралтай болж эхэлсэн юм.

Энэ бүс нутгийн хаа саагүй малчин айл өрхүүд өдийг хүртэл сүүг үлэмж ихээр боловсруулан хэрэглэж буй бөгөөд удаан хугацаанд хадаглагдахуйц сүүн бүтээгдэхүүн гарган авахад сүүн доторх амьд микробынх нь оролцоо асар их гэдэг нь тодорхой юм. Энэхүү эрдэм шинжилгээний хурлаар Монгол болон Киргиз улсын цагаан идээний салбарт ажиллаж буй эрдэмтэн, судлаачдаас гадна цагаан идээ боловсруулах арвин туршлагатай малчид, цагаан идээ үйлдвэрлэгч зэрэг янз бүрийн салбарын төлөөллийг нэгтгэж, Евро-Азийн тал нутаг дахь сүү, цагаан идээний талаарх түүх, археологийн асуудлуудаас гадна цагаан идээний үйлдвэрлэл, аж ахуйн орчин үеийн чиг хандлагуудыг хэлэлцэхээр зорьж буйгаараа чухал ач холбогдолтой юм.

Хурлын ач холбогдол нь дараах чиглэлд хамаарч байна. Үүнд:

Нэгдүгээрт: Уламжлалт сүү, цагаан идээний бичил биетний төрөл зүйлийг таньж илрүүлэх, хадгалах, малын эрүүл мэндийг хамгаалах арга замыг боловсруулахад судлаачид, үйлдвэрлэгч, төрийн болон төрийн бус байгууллагын хамтын оролцоог хангаж, хөгжүүлэх. Сүү боловсруулах үйлдвэрт хэрэглэдэг цэвэр өсгөврийн хөрөнгөний импортын хэмжээ өсөн нэмэгдэж байна. Цагаан идээний бичил биетний нутгийн омгийн судалгаа нь уламжлалт технологи-үйлдвэрлэлийг хамгаалахад чухал ач холбогдолтой юм.

Хоёрдугаарт: Уламжлалт сүү, цагаан идээний бичил биетний төрөл, зүйлийг илрүүлэх, өсгөврийн санг бүрдүүлэх анхны алхамыг энэхүү төслийн үйл ажиллагаа эхлүүлнэ. Энэ нь ирээдүй хойч үеийнхэнд тал нутгийн өвөрмөц бичил биетнийг судлах, хамгаалах, ашиглах боломжийг олгох болно.

Гуравдугаарт: Генетикийн болон археологийн шинжлэх ухааны эрчимтэй дэвшлийн энэ цаг үед орчин цагийн сүүн бүтээгдэхүүний төрөл, тэдгээрийг боловсруулах аргуудыг судалснаар хүн ба сүүний бичил биетний хамсан хувьслын мөн чанарыг археологийн олдвороор харьцуулан илрүүлэх боломжийг бүрдүүлэх юм.

Вступление

На протяжении тысячелетий молочные продукты были основными продуктами питания народов Евразийских степей и до сегодняшнего дня скотоводство является сред-ством жизнеобеспечения народов в этом регионе. Молоко в подавляющем большинстве производится в домашних хозяйствах. При этом микроорганизмы играют центральную роль в создании молочных продуктов с длительным сроком хранения.

Благодаря междисциплинарному подходу, который ликвидирует разрыв между культурным наследием, современной экономикой и микробным биоразнообразием, эта конференция соберет ученых, скотоводов, производителей и представителя общества из Монголии, Киргизской Республики, Китая и Германии.

Работая над прошлым и современным состоянием молочного хозяйства в Монголии и Киргизии, мы вместе обсудим археологию, историю и современные тенденции молочного хозяйства в Евразийской степи.

Основная цель конференции состоит из трех частей:

ВО-ПЕРВЫХ, развивать сотрудничество между производителями, организациями общества и исследователями с целью разработки протоколов для идентификации и сохранения микроорганизмов из традиционных молочных продуктов и улучшения здоровья стада. В свете растущего влияния стандартизированных заквасок, импортируемых из-за рубежа, это поможет защитить разнообразию технологии и уникальных молочных микроорганизмов степных районов.

ВО-ВТОРЫХ, этот проект положит начало открытому диалогу относительно консервации этих уникальных микробных культур в банках микроорганизмов. Такое сохранение обеспечит открытый и постоянный доступ к уникальным стартовым культурам для будущих поколений.

В-ТРЕТЬИХ, в свете последних достижений в области генетики и археологии, понимание разнообразия и технология современных молочных продуктов будут способствовать проливанию сущности на козволюцию людей и молочных микроорганизмов путем сравнения с археологическими находками.

I – attendants



mongolia

















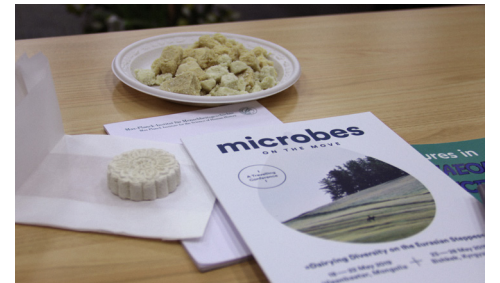




V – dairy culture



mongolia



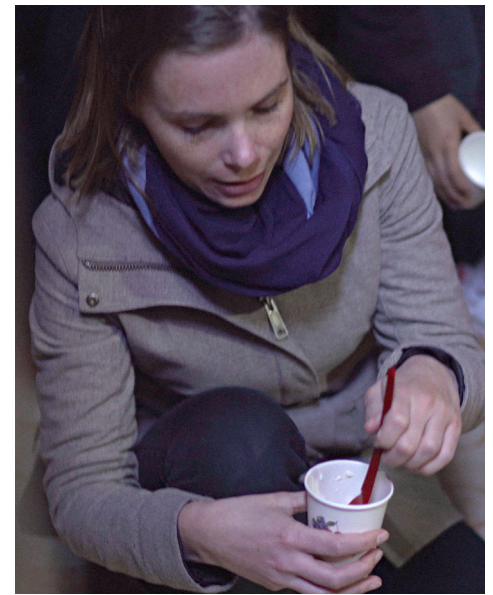
V – dairy culture



V – dairy culture



mongolia







VI – dairy culture







