

## НЕОБХІДНІ УМОВИ ДЛЯ ПЕРЕВЕЗЕННЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Алексєєв З. А.**, здобувач вищої освіти 2 СТН курсу ОС «Бакалавр»  
спеціальності 275 «Транспортні технології  
(на автомобільному транспорті)»

Керівники: к.т.н., доцент **Комарніцький С. П.**, асистент **Мельник В. А.**

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»



Молочна продукція є одним із найбільш затребуваних харчових продуктів, які щодня вживаються багатьма людьми. Досить важко знайти сім'ю, яка не любила б якийсь молочний продукт. Молоко містить у собі велику кількість вітамінів та мінералів, які необхідні для нормального розвитку організму та формування міцних кісток. Молочна продукція має короткий термін зберігання та вимагає дотримання всіх умов для збереження властивостей. Нерідко бувають ситуації, коли начебто всі терміни придатності до споживання у нормі, але відкриваючи упаковку, виявляєш зіпсований товар. Висновок можна зробити відразу, що дотримання вимог зберігання було порушено.

Транспортування – один із головних етапів, який потребує особливої уваги. Важливо перевозити молочну продукцію оперативно та з урахуванням усіх приписів щодо доставки.

Продукція, що швидко псується, вимагає дотримання низки вимог без жодних відхилень. Неправильно виставлена температура, пошкодження тари можуть призвести до псування продукції, яку неможливо надалі вживати в їжу. Від транспортних компаній потрібна увага до всіх деталей, досвід роботи з подібним видом продуктів та наявність відповідного транспорту. При перевезенні продукції виділяють кілька важливих вимог, які обов'язково повинні бути дотримані:

- Оперативна доставка молока та молочної продукції у відповідному транспорті. Важливо швидко доставити продукт до місця прибуття, щоб забезпечити більший термін реалізації. Потрібно за короткий термін зробити перевезення, щоб привезти свіжу продукцію. Будь-які затримки у транспортуванні можуть призводити до скисання молочних продуктів. Особливого значення перевізники повинні приділяти вершкам. Важливо знати всі нюанси перевезення, щоб уникнути збивання продукту в масло.
- Мікроклімат в автомобілі потрібно підтримувати. Транспортування молочної продукції відбувається цілий рік. Дотримання всіх санітарних вимог. Важливо знати, що транспортний засіб проходить усі етапи очищення, миття, дезінфекції та відпарювання. Це допоможе уникнути поширення мікробів, які можуть вплинути на якість продукції. Весь екіпаж транспортного засобу повинен мати відповідні медичні книжки, що доводять проходження необхідних оглядів. Варто зазначити, що перевезення молочної продукції категорично не може відбуватися у транспорті, в якому раніше перевозилися хімікати.
- Особлива увага до деталей. При перевезенні молока та молочної продукції потрібно дотримуватися швидкості до 60–70 км/год, заздалегідь прокладати маршрут, підтримувати температурний режим. Все це допоможе швидко доставити продукцію та уникнути збитків від її псування. Важливим моментом є прогнозування заторів на маршрутах перевезення молока і молочних продуктів та погодних умов. Будь-які затримки в дорозі можуть призвести до псування продукції, що спричинить великі збитки.

Варто зазначити, що потрібно довіряти компаніям, які мають сучасний транспорт та обладнання. Саме за допомогою передових технологій можна досягти якісно наданої послуги. Молочна продукція відрізняється підвищеною кислотністю, що потребує контролю температури під час транспортування та вентиляції. Найбільш комфортна температура для перевезення молока становить +2 °С ... +4 °С.