

Нікітюк Г. В. студентка I курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор

Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТУ

На сучасному етапі розвитку суспільства подальше збільшення виробництва і поліпшення якості продукції із молока набуває великого значення, оскільки молоко і молочні продукти є основою раціону харчування більшості людей.

На особливу увагу заслуговують кисломолочні напої, особливо функціонального призначення, до складу яких входять про-, пре- або синбіотики. Кисломолочні напої мають високі харчові, дієтичні та лікувально-профілактичні властивості та містять “живу” корисну мікрофлору, яка інгібує ріст патогенної мікрофлори в кишечнику людини. Контроль якості молока дозволяє отримувати повноцінні і екологічно чисті молочні продукти, що сприяє значному збільшенню ефективності виробництва, відкриває широкі перспективи для створення нових біологічно повноцінних продуктів, які відповідають вимогам гігієни збалансованого харчування.

Метою нашої роботи було провести оцінку молока – сировини для виробництва йогурту. Якість молока як сировини для виробництва йогурту визначали за такими показниками: органолептичні показники згідно з ДСТУ 3662-97; титрована кислотність – ГОСТ 3624-92; густина згідно з ГОСТ 3625-84; масова частка жиру – сірчанокислим способом, згідно з ГОСТ 5867-90; масова частка білку – методом формольного титрування ГОСТ 25179-90; термостійкість молока – алкогольна проба, згідно ГОСТ 25228-82; масова частка сухих речовин – згідно ГОСТ 3626-73.

Сьогодні нараховується 90 постачальників молока на підприємство. Біля 70 % молока надходить від населення, обсяг закупівлі якого збільшує ВАТ “Тороденківський сирзавод”. За якісними показниками воно вважається збірним і відповідає вимогам II ґатунку за ДСТУ 3662-97.

При надходженні молока на підприємство, воно реєструється у журналі контролю якості молока, в якому вказуються і результати досліджень відібраних проб. Дослідження сировини починали з визначення органолептичних показників. Встановлено, що за органолептичними показниками молоко відповідає вимогам ДСТУ 3662-97 для якісного молока.

Крім вище згаданих показників проводили визначення температури доставленого молока. Молоко, яке надходить на переробне підприємство відповідає оптимальній температурі і у наших дослідженнях вона коливається від +6 до +8 °С, що відповідає молоку вищого ґатунку. Отримані результати, вказують на те, що досліджуване молоко мало густину в межах від 27 до 30 °А, що відповідає вимогам густини коров'ячого молока за температури 20 °С.

Далі проводили дослідження з метою визначення масової частки жиру та сухої речовини у відібраних пробах. Масова частка жиру в молоці коливається межах від 3,52 до 3,65 %, а кількість сухих речовин – від 11,4 до 12,5 %.

Високий відсоток загального білка містить молоко, що постачається ТОВ “Піщанське”, с. Піщана (3,5 %). Найменший відсоток загального білка у молоці становить 3,2 %. Цей показник не є найгіршим, так як вміст білкових речовин у молоці може коливатися від 2 до 4,5 %

Титрована кислотність свіжовидоеного молока, як правило, становить 16–18 °Т. Показник кислотності досліджуваних проб молока, що представлені в таблиці, відповідають даним вимогам. Кислотність молока більше 18 °Т, вважається підвищеною, низька ж кислотність (менше 16 °Т) свідчить про захворювання тварин, або про фальсифікацію молока.

Для визначення термостійкості молока проводили аналіз за алкогольною пробою. Проби молока витримали алкогольну пробу і таке молоко може бути використане для виготовлення молочних продуктів.

Висновки. 1. Досліджуване молоко виражається добрими органолептичними показниками. Воно має переважно білий колір, приємний, специфічний запах, солодкуватий смак та однорідну консистенцію.

2. За фізико-хімічними властивостями молоко відповідає вимогам ДСТУ 3662–97 “Молоко коров’яче незбиране. Вимоги при закупівлі”.

УДК 636.2.034

Павленко І.В., студентка II курсу ОС Магістр, спеціальність ТВППТ

Науковий керівник – Лихач А.В., кандидат с.-г. наук, доцент

Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

СТАН ВЕДЕННЯ ГАЛУЗІ СКОТАРСТВА В УМОВАХ ТЗДВ “ПІВДЕННИЙ КОЛОС” НОВООДЕСЬКОГО РАЙОНУ

Загальновідомо, що молочне скотарство – провідна галузь тваринництва, яка забезпечує значну частину валової продукції сільськогосподарського виробництва, повноцінне харчування населення, рівномірне надходження коштів протягом року, а також сприяє підвищенню родючості ґрунтів. Однак, молочне скотарство нашої країни останнім часом перебуває у складному становищі. Основною перешкодою, яка стримує розвиток галузі, є відсутність економічної зацікавленості товаровиробників, адже вкрай низькі закупівельні ціни не відшкодовують витрат на виробництво молока.

В період спеціальної технологічної (виробничої) практики нами був проведений аналіз стану ведення галузі скотарства в умовах ТЗДВ “Південний колос” Новоодеського району, що і стало метою нашої наукової роботи. Для реалізації зазначеної мети нами було вивчено наступне коло завдань: дослідження системи та способу утримання корів, годівлі і напування корів, ведення племінної роботи і комплектування стада, доїння та обробки молока, ветеринарно-санітарних умов.

Станом на поточний рік у господарстві нараховується 404 голови великої рогатої худоби червоної степової породи, в тому числі 179 гол (45 %) – корови, 30 (7 %) – нетелі, 22 (5 %) – бички 2015 року народження, 61 (15 %) – бички 2016 року, 45 (11 %) – бички 2017 року, 67 (17 %) гол – телички 2017 року. Утримання корів стійлово-пасовищне, прив’язне. Взимку корови знаходяться весь час у корівнику, а влітку більшу частину дня – на пасовищах, де вони поїдають