

Пикалюк Д., студент ОКР Спеціаліст спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

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

Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський, Україна

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА ПРИ НАДХОДЖЕННІ НА МОЛОКОПЕРЕРОБНЕ ПІДПРИЄМСТВО ВІД РІЗНИХ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ

Для експорту харчової продукції Україна повинна гарантувати дію на своїй території основного міжнародного законодавства: міжнародних стандартів, нормативів і правил щодо якості та безпеки продовольчих товарів. Останніми роками у розвинених країнах значна увага приділяється безпеці харчової продукції, в тому числі молока. Сьогодні на молокопереробні підприємства надходить більше 50 % молока з приватних підприємств, де санітарні умови виробництва молока бажають бути кращими, тому воно є малоприсадним для виробництва дієтичних молокопродуктів. Отже, безпека молока в сучасних умовах набуває важливого соціального значення. Впродовж останніх років надзвичайно гостро постало питання якості молочної продукції, а особливо її безпечності. Проблема приховується не лише у застарілих виробничих потужностях, неналежній нормативній базі, тотальній фальсифікації, нестачі якісної сировини, але й у способі виробництва цієї сировини. Загальновідомо, що молочний продукт за якістю не може бути кращим, ніж молоко, з якого він вироблений.

Державний контроль за якістю та безпекою молока перекладено на службу ветеринарної медицини, основою якого є ветеринарно-санітарні вимоги до процесів отримання молока на фермі чи в сільському присадибному господарстві.

Метою досліджень було вивчення якісних і показників безпечності молока, яке надходило від різних суб'єктів господарювання. Відповідно до поставленої мети сформульовано та вирішено наступні завдання: провести оцінку основних фізико-хімічних, біохімічних показників молочної сировини; здійснити оцінку безпечності молока.

Дослідження проводилися ВАТ “Городенківський сирзавод” Івано-Франківській області. Об'єктом дослідження була молочна сировина, яка надходила від різних суб'єктів господарювання. Молоко досліджували органолептичними і лабораторними методами за загальноприйнятими методиками.

Встановлено, що молоко від населення, особливо в теплу пору року, надходило неохолодженим. Густина молока – один із найважливіших показників, який характеризує його якість, її значення коливалися в межах від 1027 до 1030 кг/м³ у молоці, отриманому від суб'єктів господарювання, середнє значення по групі становило 1028,7±0,42 кг/м³, що вірогідно не відрізняється ($P < 0,05$), ніж у пробах, отриманих від суб'єктів господарювання.

Дослідження вказують на те, що на молокопереробне підприємство молоко від суб'єктів господарювання надходило з температурою від 8,1 до 8,7 °С, тоді як температура молока з особистих селянських господарств коливалася в межах від 12,5 до 15,7 °С залежно від пори року.

Співвідношення між жиром і білком у молоці, отриманому від суб'єктів господарювання, становить 1,3 : 1, що є нормою, проте у молоці від особистих селянських господарств співвідношення порушено і становить 1,1 : 1, що може бути ознакою підвищеного навантаження на обмін речовин. Білки молока є найціннішими у харчовому відношенні, їх кількість у молоці, отриманому від суб'єктів господарювання, коливається в межах від 3,32 до 5,15 % за середнього значення по групі $4,4 \pm 0,3$ %, ці значення вірогідно перевищують.

Досліджуючи мікрофлору молока, виявили можливу кількість різноманітних груп мікроорганізмів у сирому досліджуваному молоці.

У сирому молоці максимальну частку (31,8 %) грамнегативні палички (*Acromobacter*, *Pseudomonas*, *Aeromonas*, *Enterobacter*) 21 %, стафілококи, як найважливіший представник основної флори наряду з мікрококами складають 14,2 % і майже рівними частками (по 13 % кожна) представлені стрептококи і коринебактерії. Необхідно відмітити, що за групами мікрофлори спостерігається деяка різниця в кількості молока від різних суб'єктів господарювання, Зокрема за стафілококами та ентеробактеріями є збільшення у молоці, яке отримане від селянських господарств відповідно складають 14,1 і 5,3.

Отже, молоко, яке надходило від суб'єктів господарювання, на молокопереробне підприємство надходило першого ґатунку, від особистих селянських господарств – другого, що підтверджується показниками титрованої кислотності – $17,5 \pm 0,56$ °Т і $19,3 \pm 0,4$ °Т відповідно.

Молоко від особистих селянських господарств на молокопереробне підприємство надходило неохолодженим – $14,1 \pm 0,5$ °С, від суб'єктів господарювання – охолодженим із середньою температурою $8,3 \pm 0,1$ °С, що вірогідно впливає на його якість.

Густина сирого товарного молока, отриманого від господарств різних форм власності, вірогідно не відрізнялася ($P < 0,05$) вмістом жиру – $3,5 \pm 0,25$ % та білка – $3,0 \pm 0,07$, ніж у пробах, отриманих від суб'єктів господарювання, що може бути ознакою його ймовірної фальсифікації або підвищеним навантаженням на обмін речовин.

УДК 543.92:637.12

Потриваєва О.І., студентка IV курсу спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – Назаренко І.В., кандидат с.-г. наук, доцент

Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, Україна

ОЦІНКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗАГОТІВЕЛЬНОГО МОЛОКА

Якість молочної продукції в значній мірі залежить від якості вихідної сировини. Результати органолептичного контролю є вирішальними при визначенні якості продуктів незалежно від харчової цінності. Якість заготівельного молока контролюється за органолептичними показниками відповідно до вимог ДСТУ 3662-97 “Молоко незбиране. Вимоги при закупівлі” [1]. Цей