

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА: В ЧОМУ РІЗНИЦЯ?

ВЛАСТИВОСТІ МОЛОКА ОБУМОВЛЕНІ КОМПОНЕНТАМИ, ЩО МІСТЯТЬСЯ В НЬОМУ, ТОМУ БУДЬ-ЯКІ ЗМІНИ ВМІСТУ І СТАНУ СКЛАДОВИХ ЧАСТИН МОЛОКА ВИКЛИКАЮТЬ ЗМІНИ ЙОГО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ.

ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА	
Порода	наприклад, молоко корів джерсейської породи містить більше жиру і білка, порівнюючи з молоком голштинської породи
Вік корови	продуктивність і жирномолочність підвищується до 6-го отелення, а потім з віком поступово знижується
Період лактації	технологічні властивості молока змінюються в перші 5-7 днів після отелення та перед сухостійним періодом
Стан здоров'я	під час хвороби в корів змінюється склад молока, збільшується кількість соматичних клітин (наприклад, під час маститу)
Корм і раціон годівлі	впливають на надої, склад і властивості молока
Умови утримання	наприклад, молочна продуктивність зменшується за високої відносної вологості (85-90%) та швидкості руху повітря (1,5-2,0 м/с) в приміщенні
Лікарські препарати та засоби гігієни	у разі потрапляння в молоко залишки ветеринарних препаратів знижують його якість та харчову цінність, можуть проявляти інгібуючий вплив на ріст кисломолочних мікроорганізмів
Доїння	доїння впливає на об'єм та склад молока (у перших цівках молока менше жиру, а в останніх — найбільше, за більшої частоти доїння одержують більшу кількість молока)
Технологія первинної обробки молока	неохолоджене молоко швидко втрачає свої бактерицидні властивості і через 2 — 3 год починає скисати
Період року	влітку молоко багатше на вітаміни, ніж взимку



Корм впливає на склад і властивості молока



Стан здоров'я вимені



Належне охолодження

ЯКІСТЬ МОЛОКА

Якісне молоко: однорідна рідина від здорових корів без домішок крові, осаду, згустків, сторонніх, не властивих свіжому молоку присмаків і запахів.

ЯКІ ПОКАЗНИКИ ВИЗНАЧАЮТЬ ЯКІСТЬ СИРОГО МОЛОКА?

Органолептичні:

- ✓ зовнішній вигляд;
- ✓ смак;
- ✓ запах;
- ✓ колір;
- ✓ консистенція.



Дослідження показників якості молока

Лабораторні:

- ✓ точка замерзання;
- ✓ густина;
- ✓ вміст сухих речовин;
- ✓ кислотність;
- ✓ вміст жиру;
- ✓ вміст білка (казеїну);
- ✓ вміст молочного цукру (лактози).

БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА

Безпечний харчовий продукт — харчовий продукт, який не спричиняє шкідливого впливу на здоров'я людини та є придатним для споживання.



ЯКІ ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ ВИЗНАЧАЮТЬ БЕЗПЕЧНІСТЬ СИРОГО МОЛОКА?

Критерії, що визначають безпечність сирого молока для подальшого введення в обіг згідно з вимогами Наказу Мінагрополітики №593/33564 від 07.06.2019 року.

	Загальне бактеріальне забруднення, тис. КУО/мл*	Кількість соматичних клітин, тис./мл*	Наявність залишків ветпрепаратів та інших інгібіторів
1 січня 2020 р.	500	500	Не допускається
1 січня 2021 р.	300	400	Не допускається
1 січня 2022 р.	100	400	Не допускається

* За змінною середньою геометричною величиною, за період і мінімальною періодичністю відбору зразків, що визначені у Наказі Мінагрополітики №593/33564 від 07.06.2019 року.

Загальне бактеріальне забруднення молока є показником:

- ✓ якості та безпечності;
- ✓ гігієнічних умов виробництва молока;
- ✓ процесу охолодження;
- ✓ придатності до виготовлення молочних продуктів.

Висока концентрація соматичних клітин

- ✓ є ознакою порушення секреції молока або захворювання.
- Наслідок:
 - ✓ змінюється склад молока;
 - ✓ руйнуються білки;
 - ✓ пошкоджуються жири;
 - ✓ дефекти смаку (згірклість).

Вплив антибіотиків:

- На здоров'я:
 - ✓ виникнення резистентності до антибіотиків, тому вони стають недієвими;
 - ✓ поширення мультирезистентних мікроорганізмів (Staphylococcus aureus).
- На технологічні процеси:
 - ✓ виробництво сирів та кисломолочних продуктів неможливе через уповільнення ферментації.