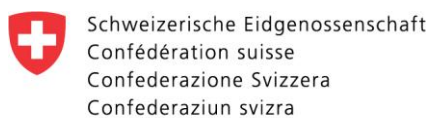


Фінансова підтримка:

Виконавець програми:

Партнер програми:



Швейцарська Конфедерація



Всеукраїнський семінар для фахівців молокопереробних підприємств і крафтових сироварень

«ШКОЛА СИРОРОБСТВА. Модуль 1.

Склад, властивості і санітарно-гігієнічні показники молока-сировини. Фальсифікація молока. Сиропридатність молока. Основи сироробства»

ПРОГРАМА СЕМІНАРУ

24 лютого 2021 року

Доповідач	Найменування теми і зміст заняття	Час заняття
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко, організатор семінару Ірина Висоцька, координаторка компонента «Молочний сектор», QFTP	Привітання учасників. Вступ до семінару	9:00-9:10
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко, кандидат технічних наук	Хімічний склад коров'ячого і козячого молока. <ul style="list-style-type: none">• Середній склад молока і сезонні межі коливань його складових частин;• Вміст та властивості вільної і зв'язаної вологи, СМЗ та СЗМЗ;• Білки молока, їх класифікація, біологічна роль та стан в молоці. Казеїн, як основний білок молока, його фракційний склад. Казеїнові міцели. Сироваткові білки молока. Небілкові азотисті речовини;• Ліпіди молока. Фізико-хімічні показники молочного жиру. Структура та склад оболонки жирових кульок;• Вуглеводи молока, їх загальна характеристика.• Мінеральні речовини молока: макро- та мікроелементи;• Ферменти молока;	9:10 – 10:20

	<ul style="list-style-type: none"> • Вітаміни молока; • Газы та пігменти молока; Інгібітори - побічні хімічні речовини, які попадають у молоко. 	
К.С. Вольф, мікробіолог ТОВ «Анкар Агро»	Заходи щодо покращення якості молока-сировини та молочних продуктів: <ul style="list-style-type: none"> • Лабораторне обладнання для визначення показників якості та безпечності молока (аналізатори, експрес-тести, тест на безпеку, Extenso); • Високоєфективна фільтрація молока Засоби для підтримання санітарії та гігієни на виробництві: миючі та дезінфікуючі засоби, допоміжні матеріали (миючий інвентар, килимки); • Контроль якості миття і дезінфекції технологічного обладнання (люменометр, індикаторні смужки). 	10:20-10:40
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко, кандидат технічних наук	Властивості і санітарно-гігієнічні показники молока. <ul style="list-style-type: none"> • Органолептичні властивості молока: смак і запах, колір, консистенція; • Фізичні властивості молока: температура, густина, осмотичний тиск, температура замерзання, в'язкість, електропровідність, поверхневий натяг, теплофізичні та оптичні властивості; Хімічні властивості молока: титрована і активна кислотність, буферність, окисно-відновний потенціал; • Технологічні властивості молока: термостійкість і сичужне зсідання; • Санітарно-гігієнічні показники молока: механічна забрудненість, бактеріальне обсіменіння, наявність домішок аномального молока в збірному, наявність інгібувальних речовин у молоці. 	10:40-11:30
Є.М. Фарбун, директор ТОВ «ІКФ Сервіс Плюс»	Сучасне лабораторне обладнання і витратні матеріали для визначення показників якості молока і молочної продукції: <ul style="list-style-type: none"> • Ультразвукові аналізатори молока Ekomilk від Bulteh 2000 (Болгарія); • Швидкі тест-системи для визначення антибіотиків у молоці, ІФА набори для аналізу харчової продукції та сировини Bioo Scientific (США); • Швидкі тест системи для визначення антибіотиків у молоці Shenzhen Bioeasy Biotechnology Co.,Ltd (Китай); • Контрольно-вимірювальні прилади для молочної промисловості, наукових лабораторій: тест-система Fluorophos (аналіз лужної фосфатази, підтвердження пастеризації молока), Кріоскоп (визначення точки замерзання молока) Advanced Instruments (США); 	11:30-12:00

	<ul style="list-style-type: none"> Електронні контрольно-вимірювальні прилади для визначення рН/ОВП, провідності, буферні, очищаючі розчини торгової марки XS instruments (Італія); Лабораторне обладнання для хімічного аналізу сирого молока – центрифуги, кріоскопи, водяні бані та інше від Astori Tecnica (Італія) та Funke-Gerber (Німеччина). 	
С.В. Шуляк , завідувач науково-дослідного хіміко-токсикологічного відділу ДНДІДВСЕ к.в.н., ст.н.с.	Періодичність контролю і визначення необхідного переліку показників лабораторних досліджень молока та молочної сировини в Україні	12:00-12:30
	Тема уточнюється	12:30-13:00
<i>Обідня перерва 13.00-14.00</i>		
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко , кандидат технічних наук	Класифікація і характеристика мікроорганізмів, що мають практичне значення під час отримання, зберігання і переробки молока. Атлас мікроорганізмів молока <ul style="list-style-type: none"> Мікроорганізми, що використовуються у складі заквасок; Плісняві гриби; Дріжджі; Технічно-шкідливі мікроорганізми, що викликають вади; Бактерії групи кишкової палички, як санітарно-показові мікроорганізми; Патогенні і умовно-патогенні мікроорганізми; Лейкоцити, як соматичні клітини молока. 	14:00-14:40
О.А. Мартиненко , директор ТОВ «ЕЦ Біолайтс»	<ul style="list-style-type: none"> Контроль технологічного процесу з метою визначення основних джерел мікробіологічного забруднення MALDI-TOF – швидка та достовірна ідентифікація видової приналежності мікроорганізмів 	14:40-15:00
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко , кандидат технічних наук	Мікробіологія сирого молока. <ul style="list-style-type: none"> Вплив хімічного складу молока на розвиток мікроорганізмів; Джерела первинного бактеріального обсіменіння молока мікроорганізмами; Вплив умов отримання молока на його 	15:00-15:40

	<p>мікробіологічні показники. Кількісний і якісний склад мікрофлори молока;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бактерицидна фаза молока. Фактори, які впливають на продовження бактерицидної фази; • Вплив первинної обробки молока, умов його зберігання і транспортування на розвиток мікроорганізмів; • Зміна мікрофлори молока в процесі зберігання. <p>Фази мікрофлори молока;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мікробіологічний контроль якості молока, яке надходить на підприємство. Вимоги до мікробіологічних показників заготівельного молока; • Бактерії групи кишкових паличок, як санітарно-показові мікроорганізми молока. Бродильний і колі-титр молока; • Основи промислової санітарії на підприємствах молочної промисловості. 	
<p>Т.О. Гаркавенко, кандидат ветеринарних наук, старший науковий співробітник, головний експерт швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України»</p>	<p>Мікробіологічні критерії і методи контролю молока та молочної продукції. Роль і важливість лабораторних досліджень.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наказ МОЗ України №548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів» (набрав чинності 20.08.2015 року); • Регламент ЄС № 2073/2005 про мікробіологічні критерії, які застосовуються до харчових продуктів; • Контроль молока-сировини у відповідності до вимог національного та європейського законодавства; • План відбору зразків; • Критерії безпечності харчових продуктів; • Гігієнічні критерії технологічного процесу; • Аналіз результатів досліджень; • Заходи щодо усунення при незадовільних результатах дослідження; • Методи мікробіологічних досліджень. 	<p>15:40- 16:30-</p>
<p>Г.М. Ножечкіна-Єрошенко, кандидат технічних наук</p>	<p>Вади молока-сировини. Причини їх виникнення та заходи щодо попередження</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вади кольору молока; • Вади консистенції молока; • Вади запаху і смаку молока; • Вади технологічних властивостей молока. 	<p>16:30- 17:00</p>

25 лютого 2022 року

Доповідач	Найменування теми і зміст заняття	Час заняття
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко, кандидат технічних наук	Вимоги до молока коров'ячого незбираного згідно ДСТУ 3662-2018 Формування закупівельної ціни за 1 кг молока з урахуванням масової частки жиру та білка і якісних показників молока – один із стимулюючих факторів виробництва молока високої якості	9:00-9:30
Д.Ф. Гаєв, лікар ветмедицини, ТОВ «Біотрейс Україна»	Засоби визначення якісних показників молока у відповідності до ДСТУ 3662-2018: <ul style="list-style-type: none"> • кислотності; • кількості соматичних клітин; • антибіотиків та інших інгібіторів; • фальсифікантів. 	9:30-9:50
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко, кандидат технічних наук	Фальсифікація молока-сировини Напрями фальсифікації молока; <ul style="list-style-type: none"> • Вплив фальсифікації молока на протікання технологічних процесів; • Методики визначення фальсифікації молока хімічними речовинами; • Методики визначення фальсифікації молока водою; • Методики визначення фальсифікації молока білковими речовинами; • Методики визначення фальсифікації молока речовинами рослинного походження; • Методики визначення інгібуючих речовин, в т.ч. антибіотиків і сульфаніламідів у молоці; • Методика визначення термічного оброблення молока; • Методики визначення соматичних клітин (наявності аномального молока у збірному); • Методики визначення наявності рослинного жиру у збірному коров'ячому молоці. 	9:50-10:30
В.П. Арнаут, директор. ТОВ «Венталаб»	Сучасне лабораторне обладнання для визначення показників складу і якості молока-сировини та молочної продукції	10:30-11:00
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко, кандидат технічних наук	Основи технології виробництва сиру. <ul style="list-style-type: none"> • Вимоги до сиропридатності молока у сироробстві. Раціональна схема підготовки молока до переробки; • Фактори, які визначають видові особливості сирів; 	11:00-12:40

	<ul style="list-style-type: none"> Аналіз чинників, які впливають на якість і вихід сиру. 	
Ю. В. Назаренко , к.т.н., представник компанії «TEWES BIS» в Україні	Сироробне обладнання компанії «TEWES BIS»: від сировиготовлювача до поточно-механізованих ліній	12:40-13:00
Обідня перерва 13.00-14.00		
О.В. Приболотний , директор ТОВ «Дубнотех»	<ul style="list-style-type: none"> Технологічні аспекти приймання та підготовки молока до переробки на сир. Зменшення собівартості молочної продукції за рахунок економії енергоресурсів, зменшення витрат сировини і скорочення використання ручної праці. 	14:00-14:30
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко , к.т.н.	Формування органолептичних показників сирів, які визрівають. Аналіз факторів, які впливають на процес біохімічних змін складових частин сиру під час визрівання	14:30-15:10
О.В. Пікалова , головний технолог ТОВ «Пологівський хімічний завод «Коагулянт»	Санітарія і гігієна, як один із факторів якості та безпечності молока-сировини і готової молочної продукції	15:10-15:30
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко , к.т.н.	Вади сирів. Причини виникнення і заходи щодо їх попередження. <ul style="list-style-type: none"> Вади смаку і запаху; Вади консистенції; Вади рисунку; Вади кольору сирного тіста; Вади зовнішнього вигляду сиру. 	15:30 -16:10
Г.М. Ножечкіна-Єрошенко , к.т.н.	Технологія і нормативна документація на виробництво розсільного сиру Фета	16:10-16:40
Фахова дискусія	Підведення підсумків семінару. Відповіді на поставлені питання	16:40-17:00

Даний захід проводиться за підтримки Швейцарії в рамках швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія), www.qftp.org.