

ЯКІСНЕ МОЛОКО В ЦИФРАХ ТА ФАКТАХ



ВАЖЛИВО ЗНАТИ



Завдяки високому вмісту енергії молоко вважається не напоєм, а харчовим продуктом



Якість харчового продукту – це ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт



Якість молока визначає вміст сухих речовин - білки, вуглеводи, жири, вітаміни, мінерали – це унікальне поєднання практично всіх життєво важливих поживних речовин



Залежно від того, який молочний продукт виготовляють з молока, склад поживних речовин змінюється. Наприклад: найбільше кальцію міститься у твердих сирах, а для виробництва 1 кг сиру потрібно 10 л молока

ЩО МІСТИТЬ СКЛЯНКА МОЛОКА?



Жир: 2,8-6%

Легко перетравлюється і засвоюється організмом. Джерело смаку та енергії

Білок: 2,9-4,4%

Високої якості - складається з багатьох важливих амінокислот - будівельний матеріал для організму

Лактоза: 4,5-4,8%

Підтримує засвоєння в організмі мінералів з молока, таких як кальцій, магній і цинк

Вітаміни та мінерали: 0,7%

Важливі вітаміни A, D, E, K, C, B₁, B₂, B₁₂
Мінерали є термостабільними, а втрата вітамінів при індустріальній термічній обробці суттєво менша, ніж при кип'ятінні сирого молока вдома

Споживання молока сприяє гідратації (насичення організму водою)

Деякі показники регламентують не лише якість, а й безпечність молока



Кількість соматичних клітин – це клітини епітелію молочної залози, лейкоцити тощо, різке зростання яких є ознакою захворювання тварини.

Допустимі рівні: не більше ніж 500 000 клітин/мл



Загальне бактеріологічне забруднення відображає кількість мікроорганізмів в 1 мл молока та напряму пов'язане з гігієною утримання тварин, доїння та зберігання молока.

Допустимі рівні: не більше ніж 500 000 клітин/мл



Наявність інгібуючих речовин у молоці, а саме залишків антибіотиків, миючих та дезінфікуючих засобів свідчить про недотримання періодів каренції (виведення) лікарських препаратів з організму тварини або недотримання процедур миття/дезінфекції при очищенні обладнання, тари.

Допустимі рівні: не допускаються



Точка замерзання молока – показник вмісту води у молоці. Є важливим для виявлення випадків розбавлення молока.

Допустимі рівні: не вище ніж мінус 0,52 °C



Вміст інших хімічних, фізичних, біологічних забруднювачів, радіоактивних сполук періодично перевіряється згідно з чинним законодавством.

Допустимі рівні: визначені чинним законодавством



ВАЖЛИВО ЗНАТИ



Безпечним може вважатись харчовий продукт, який не чинить шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо та опосередковано



В молоко можуть потрапляти забруднюючі речовини різної природи (біологічної, фізичної, хімічної, радіологічної)



Джерела забруднення: корми, вода, навколишнє середовище, застосування тваринам ветеринарних препаратів або інших добавок



Вміст таких речовин в молоці регламентується на законодавчому рівні: існує або заборона щодо їх вмісту (заборонені ветеринарні препарати, інгібітори), або встановлено максимально допустимі рівні щодо вмісту цих забруднювачів (тобто максимальна кількість, яка може міститися в 1 мл молока, та не становить загрози для здоров'я споживача)



Часто візуально ми не можемо побачити забруднення молока, а лише за результатами проведених лабораторних досліджень підтверджується його непридатність для подальшого споживання

Фінансова підтримка:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

Виконавець Програми:

FiBL

Партнер Програми:

SAFOSO

АСТАРТА-КИЇВ
агропромхолдинг

#АстартаРекомендує