

СМАЧНЕ ТА КОРИСНЕ МОЛОКО – ЯКИМ ВОНО МАЄ БУТИ?



колір ←

- ✓ Непрозоре
- ✓ Білого кольору
- ✓ Може мати жовтуватий відтінок

ЗМІНА КОЛЬОРУ, СМАКУ, ЗАПАХУ АБО КОНСИСТЕНЦІЇ СВІДЧАТЬ ПРО:

- ✗ порушення належних умов годівлі та утримання корів
- ✗ порушення умов зберігання, транспортування та переробки молока
- ✗ про запалення молочної залози та інші захворювання тварин
- ✗ про фальсифікацію молока

→ смак

- ✓ Специфічний, злегка солодкуватий



запах ←

- ✓ Приємний
- ✓ Специфічний молочний

→ КОНСИСТЕНЦІЯ

- ✓ Рідка, однорідна
- ✓ Не тягуча
- ✓ Злегка в'язка



ЯК ОТРИМУВАТИ СМАЧНЕ ТА КОРИСНЕ МОЛОКО?



Виробники молока та молочних продуктів відповідальні за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах своєї діяльності



Сире молоко має отримуватися від клінічно здорових тварин, що перебувають у задовільному фізичному стані, не мають жодних симптомів хвороб і травм або запалення вимені, що можуть призвести до забруднення молока та молозива



Доїння має здійснюватися із дотриманням гігієнічних вимог, а молоко зберігатися за належних умов та за відповідної температури



Корми та вода для тварин мають бути якісними та безпечними, а раціон збалансованим, виходячи із потреб корів різної маси та технологічних груп

ЯКИМ ЧИНОМ ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ?



ВІЗУАЛЬНО НОРМАЛЬНЕ МОЛОКО
НЕ ЗАВЖДИ Є БЕЗПЕЧНИМ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ



ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ПЕРЕДБАЧАЄ:

- встановлення обов'язкових показників безпечності для харчових продуктів
- затвердження мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах
- встановлення санітарних заходів та вимог до окремих показників якості харчових продуктів
- затвердження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів
- здійснення різних форм заходів державного контролю: аудиту, інспектування, відбору зразків, лабораторного дослідження (випробування), документальної та фізичної перевірки