

УДК 619:616-006+6368

КОНТРОЛЬ САНИТАРНОГО КАЧЕСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

**Петрова Н. В., студентка 4 курса
факультета ветеринарной медицины и биотехнологий
Научный руководитель – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** экспертиза, ветеринарно-санитарные правила, молочные продукты, молоко.*

В работе рассмотрены правила для молочно-товарных ферм, организаций, осуществляющих деятельность по производству молока.

Санитарное качество молока и молочных продуктов определяется в строгом соответствии с действующими, утвержденными в установленном порядке, нормативными документами, ГОСТами, ОСТами, инструкциями, техническими условиями, республиканскими стандартами, методическими указаниями и др. Так, санитарное качество закупаемого молока определяется по ГОСТ 13264-70 [1].

Проба – это определенное количество молока отобранных для анализа. Методы отбора проб, подготовка их к анализу, а также правила приемки проводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 26809.1 – 2014 [2].

Отбор точечных проб молока, составление объединённой пробы и выделение проб, предназначенных для анализа, являются наиболее ответственными моментами. Правильно отобранная проба для лабораторных исследований должна отражать действительный состав партии молока, сливок или других молочных продуктов. При неточном отборе проб самая тщательная аналитическая работа окажется бесполезной. Вот почему отбор проб и определение качества молока и молочных продуктов, поступающих в государственные закупки, должны производиться на молокоперерабатывающих предприятиях в присутствии ответственных представителей хозяйств-сдатчиков или

владельца продукта. Молоко принимают партиями. Партией считают молоко и сливки из одного хозяйства, одного сорта, в одной таре и оформленные одним сопроводительным документом [3].

Контроль качества молока по физико-химическим и микробиологическим показателям осуществляют путем анализа объединенной пробы, составленной для каждой партии продукции. Температуру молока измеряют в каждой цистерне или в отсеке отдельно. При невозможности измерения температуры молока непосредственно в цистерне ее измеряют в черпаке над люком. Для этого черпак должен предварительно находиться в молоке, температура которого измеряется не менее 20 сек. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из физико-химических показателей качества по нему проводят повторный анализ удвоенного объема объединенной пробы, составленной от той же партии продукции.

Библиографический список:

1. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>

2. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.

3. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях – Том. 1. – Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.

CONTROL OF THE SANITARY QUALITY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS.

Petrova N. V.

***Keywords:** expertise, veterinary and sanitary rules, dairy products, milk.*

The paper considers the rules for dairy farms, organizations engaged in milk production.