

«ПРОБЛЕМЫ» КОЗЬЕГО МОЛОКА

Исаева Г. А., студентка 1-го года обучения факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
Научные руководители – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных наук, доцент, Мерчина С.В., кандидат биологических наук, доцент ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** козье молоко, обсеменение, рынок молочного козоводства, видовая фальсификация*

В данной работе описываются важные свойства козьего молока, проблемы козьего молочного производства, а также о возможной видовой фальсификации

С каждым годом интерес потребителя к козьему молоку, а также к продуктам его переработки (сырам, йогуртам, творогу) активно растет. Это связано с биологическими свойствами молока данного вида. Козье молоко является менее аллергенным, содержит большое количество полезных веществ, витаминов и минералов. Хорошо подходит для детского вскармливания, ведь аминокислотный состав белков именно козьего молока близок к аминокислотному составу белков женского грудного молока. Также в состав козьего молока входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, такие как линолевая и линоленовая, а они, в свою очередь, повышают устойчивость организма к инфекционным заболеваниям, что особенно актуально на сегодняшний день [1,2].

Питательность козьего молока очень велика, и она зависит от разных факторов таких, как возраст, порода, условия содержания, кормления, здоровья животных. Поэтому, приобретая молоко у частных лиц, убедитесь, что животные содержатся в хороших условиях, а продавец имеет все необходимые ветеринарные документы о безопасности продукта [3].

Козье молоко считается более полезным для здоровья, чем всем привычное коровье. в нем больше полезных для человека веществ

таких, как кальций, фосфор, легкие белки, витамин А и многое другое. Благодаря разборчивости козы в пище, её молоко нежнее и вкуснее, хотя зачастую имеет специфический запах. Массовая доля жира в козьем молоке, как правило, выше, чем в коровьем, но жировые шарики козьего молока в 10 раз мельче, благодаря чему они легче всасываются стенками кишечника, а значит усваиваются организмом [4].

Основными местами реализации молочной продукции, в том числе и козьего молока являются – продовольственные рынки.

При поступлении на рынок вся молочная продукция проходит проверку ветеринарно-санитарными специалистами ГЛВСЭ рынка. Молочная продукция проверяется органолептическими и физико-химическими методами исследования. А в случаях предположения об обсемененности микроорганизмами подозрительные пробы направляют на микробиологические исследования [5,6].

Обсеменение молока может происходить эндогенными и экзогенными способами. Эндогенное обсеменение молока часто происходит при инфекционных болезнях таких, как мастит, листериоз, бруцеллез, туберкулез и многие другие, а также при травмах соскового канала и травм вымени.

При экзогенном обсеменении источником бактериальной загрязненности молока является кожа животного (особенно кожа вымени), где обнаруживаются энтерококки, микрококки, БГКП (бактерии группы кишечной палочки). Из подстилочного материала на кожу животных, а затем и в молоко могут попасть различного рода бактерии, дрожжеподобные и плесневые грибы, споровые и другие микроорганизмы. Источником микрофлоры молока также являются руки и одежда работников ферм, доильные установки и емкости для хранения молока, вода для мытья молочной аппаратуры и посуды, и даже воздух [7].

Из вышесказанного можно сделать вывод, что государственные ветеринарно-санитарные службы, заботятся о качестве продуктов питания, но в любом случае не следует употреблять сырое козье молоко, даже при покупке такого необходимо дома провести тепловую обработку.

В нашей стране молочное козоводство, а, следовательно, и рынок козьего молока развиты очень слабо, многие фермеры, предприниматели и частные продавцы, понимая, что конкуренция не велика, пользуются этим и завышают цену на свою продукцию [8].

Ещё одной из основных проблем козьего молока является видовая фальсификация, а именно разбавление козьего молока коровьим. Данному обману способствует экономическая выгода, а именно, высокая стоимость козьего молока (в среднем в 3-4 раза выше того же объема коровьего молока), а также то, что выявление данного вида фальсификации весьма затруднено, поскольку имеющиеся разработанные методы идентификации молока являются трудоемкими, очень дорогостоящими и не адаптированы под государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. А ведь именно на рынках происходит реализация наибольшего количества козьего молока. По органолептическим и физико-химическим свойствам установить метод фальсификации - разбавление козьего молока коровьим является невозможным.

Выводы: необходимо развивать отечественное молочное козоводство, следует разработать методы определения видовой фальсификации молока, адаптированные под лаборатории рынков, ну и, конечно же, пейте козье молоко, оно вкусное и полезное.

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.
4. Дежаткина С.В. Биодобавки на основе модифицированного и обогащённого аминокислотами цеолита при выращивании молодняка

индеек /С.В. Дежаткина, Н.А. Феоктистова, Е.В. Панкратова, Н.А. Проворова, Е.С. Салмина Е.С.//Аграрная наука. 2021. - №11-12. – С.20-23.

5. Дежаткина С.В. Получение органической продукции в молочном скотоводстве путём скармливания натуральных кремнийсодержащих добавок /С.В. Дежаткина, В.В. Ахметова, Н.В. Шаронина, Л.П. Пульчеровская, Н.А. Проворова, С.В. Мерчина, М.Е. Дежаткин //Аграрная наука. - 2021. - № 9. - С. 67-72.

6. Дежаткина С.В. Опыт применения мергеля в молочном скотоводстве /С.В. Дежаткина, Н.А. Любин, М.Е. Дежаткин //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2016. - № 3 (35). – С. 76-79.

7. Воротникова И.А. Влияние подкормки из наноцеолита и соевой окары на содержание общего белка и его фракций в крови индеек Воротникова И.А., Дежаткина С.В., Панкратова Е.В., Дежаткин И.М. //Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2020. - Т. 243. - № 3. - С. 64-68.

8.Зялалов Ш.Р. Химический состав и качество молока при введении в рацион коров добавки на основе модифицированного диатомита/ Ш.Р.Зялалов, С.В. Дежаткина и др.// Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. -2020. - Т. 243. - № 3.- С. 97-102.

"PROBLEMS" OF GOAT MILK

Isaeva G. A.

Keywords: *goat milk, seeding, dairy goat market, specific falsification*

This paper describes the important properties of goat milk, the problems of goat dairy production, as well as possible species falsification.