

УДК 614.31:637.1

САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ Г. УЛЬЯНОВСКА

Ибрагимииова Р.Р., Низамова Р.Р., 4 курс факультет ветеринарной медицины
Научный руководители: к.б.н., ст. преподаватель Сверкалова Д.Г.,
к.б.н., доцент Мерчина С.В.
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: Молочные продукты, санитарно-показательные микроорганизмы, качество молока, качество молочных продуктов.

Работа посвящена определению качества молока и молочных продуктов, реализуемых торговыми сетями г. Ульяновска по микробиологическим показателям безопасности. При проведении бактериологических исследований авторами установлено, что не все молоко и молочные продукты по микробиологическим показателям безопасности отвечают требованиям СанПин 2.3.2.-1078-01.

В последнее время остро встает вопрос качества молока и молочных продуктов, вырабатываемых предприятиями соответствующего профиля, которое в последствие поступает на стол к потребителю. Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору принимается ряд мер по ужесточению контроля качества молока и молочной продукции, с 1 февраля 2012г вступил в действие государственный план ветеринарного лабораторного мониторинга продукции животного происхождения, позволяющая исключить коррупционную связь производитель – контролирующая лаборатория [2].

Чтобы как-то оценить эффективность принятых мер, методом случайной выборки в торговых сетях города приобретены молочные продукты трех производителей, имена которых не будем раскрывать, а обозначим латинскими буквами А, В, С. Молоко и молочные продукты отбирались свежие – по дате выработки которая совпадала со днем отбора проб. Каждого производителя были отобраны потребительские упаковки молока, кефира, сметаны и доставлены в специальном контейнере в лабораторию кафедры микробиологии, вирусологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина».

Санитарными правилами и нормами в молоке пастеризованном контролируется количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (БГКП) в 0,01 мл, *St. aureus* в 1 мл, *Salmonella* и других патогенных микроорганизмов в 25 мл, *Listeria monocytogenes* в 25 мл; в кефире и сметане - бактерий группы кишечных палочек в 0,1 мл, *St. aureus* в 1 мл, *Salmonella* и других патогенных микроорганизмов в 25 мл, *Listeria monocytogenes* в 25 мл, дрожжи и плесени в 1 мл, лактобактерии в 1 мл [1]. Из перечисленных показателей исследовались все, кроме содержания *Listeria monocytogenes*.

Результаты исследования показали превышение количества МАФАНМ в молоке пастеризованном производителя А и наличие бактерий группы кишечных палочек в 0,01 мл, В кефире и сметане этого же производителя превышено содержание дрожжей в 1 мл продуктов, кроме того, обнаружены бактерии группы кишечных палочек в 0,1 мл кефира и сметаны. Молоко, кефир и сметана производителей В и С соответствуют требованиям СанПин 2.3.2.-1078 по исследуемым показателям.

Не смотря на принятые меры, на прилавках торговых сетях г. Ульяновска, все-таки можно встретить молоко и молочные продукты, не отвечающие требованиям санитарных норм. Превышенное количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в 1 мл продукции и содержание бактерий группы кишечных палочек, свидетельствует о несоблюдении санитарных норм на производстве. Это может быть как отсутствие регулярных обработок оборудования, помещений, элементарной гигиены сотрудников, сырье не отвечающие тем же санитарным нормам. Остается открытым вопрос возможности передачи инфекций, имеющих общий путь выделения в окружающую среду с бактериями группы кишечных палочек.

Библиографический список

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2.-1078-01)
2. www.fsvps.ru – Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору

SANITARY EVALUATION OF THE QUALITY OF DAIRY PRODUCTS SOLD IN RETAIL CHAINS OF ULYANOVSK

Ibragimiova R.R., Nizamova R.R., Sverkalova D.G., Merchina S.V.

Keywords: dairy, sanitary indicator microorganisms, milk quality, the quality of dairy products.

Work is devoted to determining the quality of milk and dairy products sold by retail chains of Ulyanovsk on the microbiological safety. In carrying out bacteriological studies, the authors found that not all milk and dairy products for microbiological indicators comply with safety SanPin 2.3.2.-1078-01.

УДК 619:616-07

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ВЫБОРЕ ПАКЕТИРОВАННОГО ЧАЯ

Морозова Д.Ю., Королец Е.А. 2 курс факультет ветеринарной медицины
Научный руководитель: к.в.н., доцент Васильева Ю.Б.
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина», г. Ульяновск

Ключевые слова: Чай, экспертиза, фальсификация, социальный опрос.