

УДК: 619:614.3:637.1

## **СРАВНИТЕЛЬНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА ПИТЬЕВОГО МОЛОКА, ПРОИЗВЕДЕННОГО В ПРОМЫШЛЕННЫХ И ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**

*Кибирева К.Н.*, студентка 2 курса факультета ветеринарной медицины  
Научный руководитель - *Довгань Н.Б.*, кандидат ветеринарных наук,  
доцент

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова:** *питьевое молоко, пастеризация, сырое молоко*

**Аннотация.** *Данная работа посвящена сравнительной ветеринарно-санитарной оценке молока, изготовленного в промышленных условиях, закупленного в торговых сетях города Омска, и молока, произведенного и пастеризованного в домашних условиях.*

Питьевое молоко характеризуется определёнными органолептическими и физико-химическими показателями [1], которые приобретаются с помощью тепловой обработки и нормализации сырья поступившего на переработку.

В связи с тем, что среди потребителей растёт спрос на молоко, реализуемое на «стихийных» рынках, а качество «магазинного» молока подвергается сомнению, мы приняли решение провести сравнительную ветеринарно-санитарную оценку молока, произведенного в промышленных и домашних условиях. Для проведения исследований были приобретены следующие образцы: (Образец 1) Молоко питьевое пастеризованное компании «ВНИМИ-Сибирь», (Образец 2) Молоко питьевое пастеризованное Любинского МКК. Также в р.п. Надеждино Омской области мы закупили сырое молоко (Образец 3, «Домашнее») и провели его пастеризацию при 74<sup>0</sup>С в течение 30 секунд, самостоятельно в домашних условиях [2].

Органолептическая оценка исследуемого молока не выявила отклонений от характеристик, заявленных в Государственном стандарте [1].

Для получения более объективных и достоверных результатов, комиссией в составе трех человек осуществлялась дегустационная оценка указанных выше образцов. Результаты дегустации отражены в Таблице 1.

Мы также определяли основные регламентируемые ГОСТ [1] физико-химические показатели: плотность, титруемую кислотность, массовую долю белка. Результаты исследований отражены в Таблице 2.

**Таблица 1 - Результаты дегустационной оценки молока**

Показатели	Баллы дегустаторов 1/ 2/ 3 (среднее)		
	Молоко питьевое пастеризованное «ВНИМИ-СИБИРЬ»	Молоко питьевое пастеризованное «Любимое»	Молоко пастеризованное «Домашнее»
Цвет	5/ 5/ 5	5/ 5/ 5	5/ 5/ 4
Консистенция	5/ 4/ 5	5/ 5/ 5	4/ 4/ 5
Внешний вид	5/ 4/ 4	5/ 5/ 5	4/ 4/ 4
Запах	5/ 5/ 5	5/ 5/ 5	5/ 4/ 5
Вкус	5/ 5/ 5	5/ 5/ 4	4/ 3/ 3
Общий балл	25/ 23/ 24 (24)	25/ 25/ 24 (25)	22/ 20/ 21 (21)

**Таблица 2 - Результаты физико-химических исследований молока**

Показатели	Молоко питьевое пастеризованное «ВНИМИ-СИБИРЬ»	Молоко питьевое пастеризованное «Любимое»	Молоко пастеризованное «Домашнее»
Кислотность, °Т	16	16	20
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1028	1029	1029
Массовая доля белка, %	3,3	2,9	3,0

Органолептическая оценка подтвердила, что показатели соответствуют нормам ГОСТ 52090-3003 [1] и не имеют отличий, зависящих от условий обработки молока. Присутствие в «Домашнем» молоке слоя отстоя жира допускается для продуктов не прошедших нормализацию и сепарирование, а также имеющих жирность более 4,7%.

В дегустационных испытаниях наилучшими характеристиками, обладало молоко марки «Любимое» Любинского МКК, а образец 3 за свои вкусовые качества удостоился оценок «удовлетворительно», эксперты отметили у него выраженный кормовой привкус, более плотную консистенцию, кремовый цвет.

При определении физико-химических показателей молока мы выявили отклонения плотности у всех исследуемых образцов. Поскольку плотность является основным критерием натуральности продукта, то ее изменение может говорить о фальсификации.

Анализируя полученные результаты, мы пришли к выводу, что качество молока, промышленного производства, практически не отличается от молока, полученного и прошедшего тепловую обработку в домашних условиях. Единственным недостатком «Домашнего» молока являются непривычные основному потребителю органолептические, в частности вкусовые качества.

К тому же покупка молока, не прошедшего контроль со стороны ветери-

нарной службы, т.е. у частного лица на «стихийных» рынках сбыта является большой угрозой здоровью покупателя.

**Библиографический список:**

1. ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия [Текст]. - Введ. 2004-07-01. - М.: Стандартинформ, 2006. - 29с.
2. Обработка молока в домашних условиях [Электронный ресурс] // Компания ПЕПМАКС Сервис СНГ 2000-2014 URL: [http://www.moloko.cc/view\\_news.php?id=11-05-2006](http://www.moloko.cc/view_news.php?id=11-05-2006). (дата обращения: 17.03.2015г.)

## **COMPARATIVE VETERINARY-SANITARY EVALUATION OF DRINKING MILK PRODUCED IN INDUSTRIAL AND HOUSEHOLD**

Kibireva K.N., Dovgan N.B.

**Key words:** *drinking milk, pasteurization, raw milk*

**Summary.** *This work is devoted to a comparative veterinary - sanitary evaluation of milk produced in industrial conditions, purchased in retail chains in Omsk, and milk produced and pasteurized at home.*

УДК 637.5.04/07

## **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСА СВИНЕЙ КРУПНОЙ БЕЛОЙ ПОРОДЫ РАЗЛИЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

*Корниенко Л.А., студент 5 курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий  
Научный руководитель – Зацаринин А.А., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент*

ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

**Ключевые слова:** *свинина, морфологический и химический состав, физические свойства.*