

Т.И. Ковальчук*Житомирский национальный агроэкологический университет, Украина,
pererobki@yandex.ua*

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Обеспечение населения молоком и молочными продуктами - одна из главных задач работников аграрного сектора Украины. Как известно молоко - незаменимый продукт питания. Питательная ценность его характеризуется высокой калорийностью, и большим содержанием составных частей. Однако, молоко - продукт, который быстро портится. Поэтому важно умело и вовремя доставить его к потребителю или переделать его на высококачественные молочные продукты. Таким образом, работа с молоком требует аккуратности, четкости, высокой санитарной культуры. Несоблюдение санитарно-гигиенических условий при получении молока, его первичной обработке, хранении и транспортировке могут существенно повлиять на органолептические, физико-химические и микробиологические показатели молока [1].

Поэтому целью наших исследований было правильно и быстро провести оценку качества молока, выявить те или иные отклонения, нарушения технологии его изготовления.

Результаты исследований

Качество молока коров контролируют по многим показателям: биологическими, физико-химическим, санитарно-гигиеническими и технологическими. В совокупности все они решающим образом влияют на пищевые и технологические свойства продуктов. Особо следует выделить вопрос существующих фальсификаций молока и молочных продуктов, подмены рецептурных ингредиентов более дешевыми и менее полезными для потребителя. А питьевое молоко, как правило, фальсифицируется растительными маслами. Поэтому говоря о качестве молока, хочется отметить о том, что она постепенно теряет свои свойства, из-за того, что производитель, не нарушая закона, имеет право подмешивать различные пищевые добавки, сохраняя цвет, вкус и запах молока.

Торговая сеть предлагает много различных видов молока, которое по показателям качества не всегда отвечает требованиям действующего стандарта ДСТУ 2661 - 2010 «Молоко коровье питьевое». Данные наших исследований представлены в таблице 1.

Мы установили, что из исследуемых образцов питьевого молока по органолептическим показателям оценку отлично может получить продукция БМК Белоцерковский молочный комбинат (ТМ «Вита»). Молоко этой торговой марки белого с желтоватым оттенком цвета, чистым

запахом и вкусом. Хорошую органолептическую оценку имело молоко ОАО «Вимм-Билль-Данн Украина» «Славяночка» и характеризовалось запахом, который присущий молоку с наличием включений. Удовлетворительной была оценка по органолептическим показателям продукция ООО «Молочная фабрика» Рейнфорд », ТМ« Щодня »из-за выраженного постороннего запаха, слегка кисловатого вкуса, с неоднородной консистенцией, что не свойственно для пастеризованного молока. Это может свидетельствовать о неправильном хранении продукции в торговой сети. Изменение жирности продукта в сторону уменьшения – один из самых распространенных способов фальсификации питьевого молока. Данные исследований свидетельствуют о том, что во всех пробах исследуемого молока жирность была в пределах нормы (от 2,5 до 2,7%).

Таблица 1

Показатели качества молока от разных производителей

Показатели	ОАО «Вимм-Билль-Данн Украина» «Славяночка»	БМК ТМ «Вита» Белая Церковь	ООО «Молочная фабрика» Рейнфорд », ТМ« Щодня »
Органолептическая оценка	хорошо	отлично	удовлетворительно
Цвет	белый с желтоватым оттенком	белый с желтоватым оттенком	белый с голубоватым оттенком (водянистый)
Вкус	сладкий с легким привкусом пастеризации	сладкий с легким привкусом пастеризации	слегка кисловатый
Запах	свойственный молоку	свойственный молоку	выраженный посторонний запах (нечистый)
Консистенция	есть включения	однородная	есть включения
Жирность фактическая, %	2,64	2,59	2,5
Кислотность, Т°	21	17	19
Плотность, г/см ³	1,028	1,025	1,028
Микробиологические показатели	в норме	в норме	в норме

По физико-химическим показателям молоко должно соответствовать нормативным требованиям. Согласно требованиям пастеризованное молоко с жирностью 2,5% должно иметь кислотность не более 21 °Т, а плотность – 1,027 г/см³. По результатам наших исследований кислотность молока в исследуемых пробах была в пределах нормы и составляла от 17 до 21°Т, а плотность молока была в пределах от 1,025 до 1,028 г/см³

Выводы

По органолептическим показателям положительную оценку может получить только продукция БМК Белоцерковский молочный комбинат (ТМ «Вита») и ОАО «Вимм-Билль-Данн Украина» «Славяночка».

Библиографический список

1. Кравців Р.Й. Довідник лабораторних досліджень молока і молочних продуктів / Кравців Р.Й., Гачак Ю.Р.- Львів, 2005.- 318 с.

