

ТЕНДЕНЦІЇ УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ВЕРШКІВ

Піхурович А.В., гр. ТРМ-45

Науковий керівник – ст. викл. **Карпенко З.П.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні тенденції виробництва та ринок продажу посідають єдину спрямованість на створення та просування якісного, безпечного для людини та навколишнього середовища продукту. У довгостроковий період існує тенденція до послідовного підвищення якості продукції. Це об'єктивний процес, спричинений дією закону зростаючих потреб. Відомо, що для виготовлення високоякісних молочних продуктів, особливо для дитячого харчування та вершків, потрібно використання молока, терmostійкість якого, тобто здатність протидіяти впливу тепла, зберігати свої властивості протягом певного часу, повинна бути не нижче другої групи, а кількість соматичних клітин – не більше 500 тис./см³. Тому якість вершків безпосередньо залежить від якості молочної сировини, а саме молока коров'ячого. Розглянемо комплекс заходів, які безпосередньо впливають на підвищення якості молока. Зоогігієнічні заходи. Під час виробництва продукції на молочних фермах усі зусилля повинні бути спрямовані на підтримання належного здоров'я худоби, що ідентифікується за фізіологічним станом їх молочної залози, відсутністю чи наявністю запалення (мастити). Дотримання вимог чинних правил утримання та доїння корів є запорукою отримання якісного молока. Крім таких загальновідомих заходів щодо отримання молока високої якості, як фільтрування і охолодження, ретельне промивання танків-охолоджувачів, потрібно випереджати його механічне забруднення. Механічні домішки, вміщуючи велику кількість бактерій, значно погіршують технологічні і санітарні властивості молока, що унеможливає виготовлення з нього високоякісних харчових продуктів. Доставка молока на переробне підприємство є завершальним і досить важливим етапом у процесі виробництва вершків. Найдоцільніше організувати постачання свіжого незбираного молока на переробне підприємство у найкоротші терміни, забезпечити його охолодження і максимально дотримуватися бактерицидної фази

Отже, можна зробити висновок, що тенденції удосконалення якості у молочній галузі набирають обертів, і не останнє місце відводиться підвищенню якості молочної сировини.