

## **ЯКІСТЬ СИРОВИНИ ЯК СКЛАДОВА УСПІХУ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

**Демяненко А.В., гр. ВТ-41**

Науковий керівник – зав. технол. відділенням **Т.М. Коломієць**  
Липківатівський аграрний коледж

За своєю харчовою цінністю органічне молоко є унікальним і збалансованим природним продуктом, тому і використовується в харчуванні всіх вікових груп людей. Виробництво якісних органічних молочних продуктів передбачає використання високоякісної сировини. Отримання органічного молока високої якості – це вирішення цілого ряду господарських, інженерних, зоотехнічних і ветеринарно-санітарних заходів. Чим довший шлях молока від вимені до молокопереробного підприємства, тим важче зберегти його санітарні і технологічні властивості.

Критичні точки контролю якості у виробництві органічного молока охоплюють всі кроки – від доїння корови до отримання кінцевого продукту: доїння, зберігання, обладнання для розливу, пляшки, транспортування, персонал, приміщення.

На великих фермах процес доїння затягується (до 5–6 годин), тому виникає потреба у додаткових витратах на охолодження та інших пристосуваннях для збереження якості молока. Кожного дня необхідно перевіряти чистоту доїльного обладнання, доїльної зали, ємностей, відер, рушників, одягу, підлоги, брати зразки (контроль мазків) і усувати недоліки.

Лише здорові корови дають корисне молоко, тому треба виключити клінічний чи субклінічний мастит та інші хвороби. Забороняється реалізовувати молоко господарств при виявленні у них захворювань. Молоко не повинно містити понад >100'000 бактеріальних клітин, >400'000 соматичних клітин. Високе бактеріальне обсіменіння впливає на ферментацію. Порушення ферментації може завадити росту бактерій, що додаються, прискорює псування ферментованих продуктів, а також порушення смаку і консистенції. Під час транспортування молока необхідно контролювати чистоту і температуру (не більше 6 °С) та замінювати обладнання, якщо його не можна вичистити.

Критичними точками контролю під час переробки молока є перевірка якості, відбір зразків з кожної ферми, перевірка температури (4 °С), чистоти, в тому числі обладнання для транспортування, труб, з'єднувальних частин. Найважливішим для персоналу є гігієна: хворі не допускаються до роботи, правила миття рук, спецодяг для роботи лише в переробному цеху. Найважливіше питання під час контролю виробництва молока: чи є ризик забруднення через брудне обладнання, приміщення, персонал, виробниче обладнання? Чи контактує молоко з ним напрямую? Важливо чистити, мити все перед використанням, дотримуватися температури охолодження: завжди не вище 6 °С.