

УДК 637.11

КОМАРОВСКАЯ Е.А., студентка

Научный руководитель **КАРПЕНЯ М.М.**, канд. с.-х. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

СТРУКТУРА ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА РАЗЛИЧНОГО КАЧЕСТВА

Качество вырабатываемых молочных продуктов в первую очередь связано с условиями получения молока на фермах, промышленных комплексах и в личных подсобных хозяйствах, тем более что молоко является хорошей питательной средой для многих микроорганизмов и может быть опасным для здоровья человека. Поэтому на перерабатывающие предприятия необходимо поставлять молоко такого качества, чтобы из него можно было вырабатывать высококачественные продукты питания.

Цель исследований – проанализировать структуру переработки молока разного качества. В ходе наших исследований была изучена структура переработки молока в ОАО «Осиповичский молочный комбинат» Бобруйского филиала Могилевской области в зависимости от значения отдельных показателей качества молока (кислотность, плотность, бактериальная обсемененность и содержание соматических клеток).

Анализ производственных процессов на комбинате показал, что при производстве молока питьевого пастеризованного и кефира в основном используется молоко кислотностью от 16 до 19 °Т, при производстве сметаны – 16–18 °Т (89,0 %), при производстве творога – 19–20 °Т, а при производстве сыров – только 16–18 °Т.

Изучение технологических процессов при производстве молочных продуктов показало, что при производстве молока питьевого пастеризованного, кефира и сметаны в основном используется молоко плотностью 1027–1029 кг/м³, для производства сыра – не ниже 1028 кг/м³.

Анализ использования молочного сырья разной бактериальной обсемененности показал, что при производстве молока питьевого пастеризованного и кефира в основном применяется молоко бактериальной обсемененностью менее 300 тыс. бактерий в 1 см³, при выработке сыра – менее 100 тыс. бактерий в 1 см³.

При производстве питьевого пастеризованного молока и кефира в основном используется молоко с содержанием соматических клеток менее 500 тыс. в 1 см³, сыра – до 300 тыс. в 1 см³. Значительная часть молока с более высоким содержанием соматических клеток (свыше 500 тыс. в 1 см³) использовалась для приготовления творога.

Таким образом, можно обобщить, что наилучшее по изучаемым показателям молоко в основном использовалось для производства молока, кефира, сыра. Значительная часть молока более низкого качества была использована для получения творога и сметаны.