

УДК 637.11

ЦАРИК Н.В., студент

Научный руководитель **ШАУРА Т.А.**, ассистент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия

ветеринарной медицины, г. Витебск, Республика Беларусь

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЛОКА РАЗНОГО КАЧЕСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Молочная промышленность – одна из основных отраслей народного хозяйства, обеспечивающая население Республики Беларусь продуктами питания. Значимость молока и молочных продуктов, производимых сельскохозяйственными и молочными предприятиями, очень велика. За счет реализации молока и молочных продуктов формируется прибыль и выплачивается заработная плата работникам. Каждое предприятие стремится к большей экономической эффективности ведения своего хозяйства, что обуславливает его дальнейшее расширенное воспроизводство и обеспечение работников достойной заработной платой, что в итоге ведет к благополучию всего общества. От качества молока зависят условия дальнейшей его переработки, виды выпускаемой продукции, их ценность и здоровье населения.

Цель исследований – установить эффективность переработки молока в зависимости от показателей качества.

Исследования проводили в ОАО «Брестское мороженое» Брестской области. В ходе исследований оценивали эффективность переработки молока разной плотности, кислотности, степени чистоты и с различным содержанием соматических клеток и микроорганизмов при производстве молока питьевого, кефирного продукта, сыров, мороженого, творога, сырков глазированных и других молочных продуктов.

Установлено, что в структуре выработки отдельных видов молочных продуктов сырки глазированные составляют 31,3%, кефирный продукт – 12,3%, молоко питьевое пастеризованное – 17,6%, творог и творожные массы – 15,8%, мороженое – 10,1%, сметана – 6,9%, полутвердые сыры – 6%.

Наилучшее по качественным показателям молоко, отвечающее требованиям сорта экстра и высшего, в основном используется для производства питьевого молока (16,6–30,4%), сыра (2,4–10,3%), творога (3,8–15,7%), сырков глазированных (20,2–34,0%). В то же время значительная часть молока более низкого качества была использована для изготовления кефирного продукта (37,9–57,6%), мороженого (53,6–60,6%).

Экономическая оценка показала, что самая высокая рентабельность производства молочных продуктов наблюдается из молока-сырья кислотностью 16, 17 и 18°Т (соответственно 5,86, 4,13 и 3,62 %), плотностью 1028 кг/м³ (9,32%), с бактериальной обсемененностью до 100 и 101-300 тыс/см³ (25,10 и 14,30%) и количеством соматических клеток до 300 и 301-500 тыс/см³ (25,11 и 17,08%).