

кетоза в ходе плановой диспансеризации и организовывать эффективные лечебные и профилактические мероприятия.

УДК 637. 12. 05

ЮДИНА Т.А., студентка

Научный руководитель ЛАЗОВИК Н.В., канд. с.-х. наук, доцент
УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»

НЕДОСТОВЕРНОСТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТНОСТИ МОЛОКА ПО ЗНАЧЕНИЮ ПОКАЗАТЕЛЯ ТИТРУЕМОЙ КИСЛОТНОСТИ

Определение свежести молока в Беларуси проводится методом титруемой кислотности. При кислотности более 18 °Т оно считается с наличием молочной кислоты за счёт жизнедеятельности микроорганизмов. Оценка этим методом сортности молока приводит к тому, что сельхозпредприятия сталкиваются с необъективным занижением его качества. Связано это с тем, что свежее молоко может иметь естественную пониженную (менее 16 °Т) и повышенную (более 18 °Т) кислотность за счёт особенностей химического состава. Это не позволяет относить его, вопреки действительности, не только к высшему сорту, но и вообще к сортовому.

В связи с этим нами были исследованы значения показателя титруемой кислотности свежего молока индивидуальных удоев коров, принадлежащих двум сельхозпредприятиям Горецкого района.

Полученные результаты определили следующие выводы. Кислотность свежего молока индивидуальных удоев у коров может иметь значения от 6 до 33 °Т, при этом 80% коров дают молоко с кислотностью, выходящей за пределы значений 16-18 °Т. Высокая и низкая естественная кислотность молока наблюдается у коров на разных стадиях лактации в пастбищный и стойловый периоды. Высокое содержание в молоке белка и жира повышают значение показателя титруемой кислотности ($r = 0,23$). С повышением плотности молока его кислотность увеличивается. Содержание лактозы в молоке не влияет на значение показателя титруемой кислотности, а количество соматических клеток его повышает.

Результаты исследований позволяют сделать заключение о том, что по значению показателя титруемой кислотности невозможно достоверно определить свежесть молока, а на основании этого и его сортность.

Список литературы: 1. Объективность оценки качества молока для технологической переработки по показателю титруемой кислотности / И.В. Башинская, Н.В. Лазовик // Техника и технология

пищевых производств: тез. докл. межд. науч. конф., Могилев, 21-23 апр. 2004. / Могилев, гос. ун – т. продовольствия. – Могилёв, 2004. – С. 111. 2. Башинская И.В. Титруемая кислотность свежесыроденного молока / И.В. Башинская, Н.В. Лазовик // Ресурсосбережение и экология в сельском хозяйстве: материалы межд. конф., Горки, 25-27 фев. 2004. / Бел. гос. с.-х. акад. – Горки, 2004. – С. 129-130.