

На следующем этапе в условиях МТК проводили профилактическую обработку кожи сосков вымени у коров 0,2% раствором средства «Биопаг-Д» путем погружения их в кружку для дезинфекции. Обработку проводили 3 раза в день в течение 7 дней, в том числе и сразу после доения животных. Для оценки бактерицидного действия проводили исследование общей микробной обсемененности и наличия колиформов и стафилококков на поверхности сосков до и после проведения обработки биополимером, а также проводили исследование некоторых физико-химических свойства молока. Было установлено, что при использовании биополимера для обработки вымени до и после доения, средство способствовало снижению количества соматических клеток и общей микробной загрязненности молока, не оказывало отрицательного влияния на плотность, кислотность, массовую долю белка и жира, сухой обезжиренный остаток. Данные показатели в целом соответствовали СТБ 1598-2006. При бактериологическом исследовании поверхности вымени после обработки средством наличия санитарно-показательных микроорганизмов на нем не установлено.

Заключение. Применение дезинфицирующих средств на основе ПГМГ способствует снижению количества соматических клеток и общей микробной загрязненности молока, а также не оказывает влияния на клинико-физиологическое состояние животных и не вызывает изменения физико-химических свойства молока.

Литература. 1. *Ветеринарно-санитарное обоснование использования биополимеров в животноводстве* / Д. Г. Готовский, Е. М. Шиндила, К. С. Щербик // *Ветеринарный фармакологический вестник : Научно-практический журнал теоретических и экспериментальных исследований в области ветеринарной фармакологии и токсикологии.* – №4(5). – ГНУ Всероссийский научно-исследовательский ветеринарный институт патологии, фармакологии и терапии, 2018. – С. 78–81. 2. *Полимерные биоциды-полигуанидины в ветеринарии* / М. М. Наумов [и др.]. – Курск: Изд-во Курской государственной сельскохозяйственной академии. – 2010. – 84 с.

УДК 006.015.5/8:637.1/3

ПОШТАРЕНКО А.С., САМОЙЛЕНКО Д.О., студенты

Научный руководитель - **ХИЦКАЯ О.А.,** канд. вет. наук, доцент

Белоцерковский национальный аграрный университет, г. Белая Церковь, Украина

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Введение. Молоко – продукт первой необходимости в рационе населения. Его основными потребителями являются дети, старики, а также больные, которые нуждаются в диетическом питании. В то же время молоко является продуктом, который быстро портится, поэтому в короткие сроки должен быть реализован или переработан в молочные продукты. Очень важно, чтобы такой продукт был безопасным. В Украине наблюдается тенденция к снижению показателей качества и безопасности цельного молока, что обусловлено как экономическими, так и социальными причинами, в том числе и тем, что значительная часть молока производится в личных крестьянских хозяйствах. Поэтому систематический контроль качества и безопасности сырого товарного молока является чрезвычайно актуальным [1-3].

Материалы и методы исследований. Материалом для исследования были молоко и молочные продукты, которые поступали для реализации на продовольственный рынок г. Белая Церковь. Исследование проводили по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям с использованием стандартизированных методик.

Результаты исследований. Вкус свежего молока был приятный, слегка сладковатый, цвет от белого до желтоватого. Консистенция жидкая, однородная. Молоко имело специфический запах. Лишь в одной пробе молока нами был обнаружен дефект запаха, который, по нашему мнению, связан с хранением молока в плохо вентилируемом помещении. Во всех пробах молока не отмечали механических примесей, что

соответствовало первой группе чистоты.

Плотность исследуемого молока в среднем составляла 1027,3 кг/м³.

Массовая доля жира в молоке в среднем составила 3,74%, сухого обезжиренного молочного остатка – 8,4%. Массовая доля белка в молоке колебалась от 2,9 до 3,15% и в среднем составила 3,02%.

Хотим отметить высокое содержание сухого вещества в исследуемых пробах молока, что соответствовало экстра сорту (12,74%). Это важный фактор, поскольку молоко является сырьем для изготовления различных молочных продуктов. Продолжительность сычужного свертывания молока в среднем составляла 36,2 минуты, что соответствовало II типу и было оптимальным для использования молока в производстве сыров.

По содержанию соматических клеток только одна исследованная проба молока отвечала требованиям первого сорта, а остальные пробы – второго сорта. Количество соматических клеток в исследованном молоке колебалось в пределах от 552 тыс./см³ до 739 тыс./см³ (в среднем 649,8 тыс./см³).

Определение отдельных загрязнителей в молоке (МАФАНМ, патогенные микроорганизмы, радионуклиды, антибиотики) показало, что оно является безопасным по исследованным показателям. Количество МАФАНМ в молоке колебалось от 1,987x10⁶ КОЕ/см³ до 2,873x10⁶ КОЕ/см³, что соответствовало II сорту по государственному стандарту.

По редуцтазной пробе с резазурином 3 пробы молока соответствовали второму классу (II сорт по стандарту), 2 пробы – первому классу (I сорт).

Контроль качества молочных продуктов от хозяйств частного сектора показал, что в целом продукция соответствовала требованиям нормативно-технической документации. Так, титруемая кислотность сметаны домашнего изготовления составляла в среднем 233,6 °Т, что не превышало максимально допустимого уровня. Массовая доля жира в сметане колебалась в пределах от 21% до 28%, кислотность – от 63 °Т до 90 °Т, что также соответствовало нормированным показателям для данного продукта.

Заключение. Проведенные нами исследования проб сборного молока и молочных продуктов по комплексу показателей показали, что они в целом соответствовали требованиям действующих нормативно-технических документов.

Литература. 1. Власенко В. В. Якість та безпека молока в Україні та ЄС: сучасний стан і перспективи розвитку / В.В. Власенко, І.Г. Власенко, О.М. Мартинюк // Ефективне тваринництво. – 2006. – № 3. – С. 32–34. 2. Касянчук В.В. Проблеми безпечності української молочної продукції / В.В. Касянчук // Продукты и ингредиенты. – 2008. – №5(47). – С. 54–56. 3. Колесникова С.С. Молоко как сырье от кормления до переработки / С.С. Колесникова // Молочное дело. – 2009. – №12. – С. 14–16.

УДК 637.5.06

РЯБУХА Э.В., студент

Научный руководитель - **ПОДРЕЗ В.Н.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСА С ПОРОКАМИ «PSE» И «DFD» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Введение. Отсутствие однородности в качестве мяса является общей проблемой мясоперерабатывающей промышленности, т.к. колебания в качестве мяса приводят к изменениям качества готовой продукции. Мясо с пороками «PSE» и «DFD», отличающееся от свойств нормального «NOR» мяса, представляет серьезную проблему для мясоперерабатывающей промышленности. Использование бледного, мягкого и экссудативного «PSE» мяса приводит к повышенным потерям влаги при переработке,