

УДК 619:637.072

МУРАШЕВА С.А., магистрант

Научный руководитель **ЧУГУНОВА Е.О.**, канд. вет. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия
имени академика Д.Н. Прянишникова», г. Пермь, Российская Федерация

ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ БЕЛКА В МОЛОКЕ, ПРОИЗВЕДЕННОМ В ХОЗЯЙСТВАХ ПЕРМСКОГО КРАЯ

Молоко является прекрасным продуктом питания и сырьем для молочной промышленности, а также является полноценным продуктом. Качество молока определяют в комплексе органолептических, физико-химических и микробиологических показателей. Физико-химические свойства молока характеризуются кислотностью, плотностью, а также количеством и соотношением составных частей молока. Из составных частей молока (жир, белок, молочный сахар, соли) наиболее важное значение в питании имеют белки. Белок молока — один из наиболее полноценных белков в природе, предшественниками белков молока являются аминокислоты, доставляемые кровью, и белки плазмы крови.

Материалом для исследований служило сырое коровье молоко, поступающее из разных районов Пермского края для лабораторных испытаний ($n = 68$). Определение массовой доли белка в молоке проводили по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка».

Согласно показателям идентификации, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), сырое коровье молоко должно содержать не менее 2,8% белка. Из исследуемых нами образцов 82,5% отвечают заявленным требованиям.

Среди испытуемых нами образцов молока низкое содержание белка было установлено в хозяйствах Куединского (м.д.б. - 2,3%), Нытвенского (м.д.б. - 2,72%), Осинского (м.д.б. - 2,73%) и Чернушенского (м.д.б. - 2,72%) районов.

Часть исследуемых образцов, а именно - 5,3%, превысили допустимые нормы по содержанию белка. Данные образцы доставлены из следующих районов: Верещагинский и Ординский.

В целом по итогам проведенных исследований необходимо отметить, что молоко, произведенное в большинстве хозяйств Пермского края, отвечает показателям идентификации и сертификации по уровню белка.