

УДК 619:614.876

АТРОШЕНКО В.А., учащийся 2 курса

Научный руководитель **ПАРФЁНОВА Е.И.**, преподаватель

Учреждение образования «Речицкий государственный аграрный колледж»

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА КОРОВ в КСУП «ОБОРОНА СТРАНЫ» РЕЧИЦКОГО РАЙОНА ГОМЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Современное развитие молочного скотоводства предусматривает не только увеличение количества, но и повышение качества молока. В настоящее время этой проблеме уделяется большое внимание во всем мире.

Повышение требований на закупаемое у сельскохозяйственных предприятий и частных лиц молоко является одним из существенных толчков в решении данных проблем. В связи с этим, в СТБ 1598-2006, введённом в действие на территории Республики Беларусь с 1 августа 2006 г, включая изменения, внесённые в него с 1 января 2008 г, предусматриваются более жёсткие, приближенные к мировым стандартам требования к показателям качества данной продукции. Особое внимание уделяется не только содержанию жира и белка в молоке, но и таким показателям, как содержание соматических клеток, бактерий и точка замерзания.

Целью работы явилась оценка соответствия производимого в КСУП «Оборона страны» Речицкого района молока требованиям стандарта Беларуси СТБ 1598-2006 «Молоко коровье. Требования при закупках»

Проведённые исследования показали, что среднее содержание белка в исследуемом молоке составляет 3,34 %, что на 0,34 % больше базисной нормы, установленной стандартом Беларуси. Причём, данный показатель колеблется в пределах 2,09-6,0 %, что меньше, чем по жиру и свидетельствует о большей его стабильности. Отклонение минимального значения от среднего составляет 1,25 %, а максимального -2,66 %.

Несмотря на то, что температура замерзания молока колебалась в отдельных пробах от -0,28°C до -0,60°C, среднее значение данного показателя составило -0,54°C, что ниже максимально допустимого стандартом значения на 0,02°C и положительно характеризует исследуемую продукцию.

По уровню содержания соматических клеток исследуемые пробы молока распределились также в довольно широких пределах. Минимальное значение данного показателя составило 13,0 тыс./см³, а максимальное - 6486,0 тыс./см³. Причём, если минимальное значение положительно характеризует производимую продукцию, то максимальное - отрицательно, поскольку свидетельствует о наличии серьёзных отклонений в состоянии здоровья коров.

Среднее значение данного показателя составило 604,7 тыс./см³, что превышает требования стандарта к молоку «экстра» и высшего сорта на 304,7 и 104,7 тыс./см³ соответственно и находится в пределах требований к молоку первого сорта.

Широкие пределы колебаний практически всех исследуемых показателей качества молока явились причиной более глубокого анализа полученных результатов, поскольку требуется оценка влияния минимальных и максимальных значений на средние. Нами было проанализировано распределение проб молока в указанных пределах (таблицы 2-5). Количество проб с максимальной жирностью молока (от 5,51 до 7,65 %) составило 110 шт., или 10,62 %, что практически аналогично количеству проб с минимальным показателем жирности.

Из данного анализа следует, что как минимальные, так и максимальные показатели жирности молока занимали незначительный удельный вес в общем количестве проанализированных проб и не могли оказать существенного влияния на среднюю жирность продукции. Исходя из приведенного анализа, можно сделать вывод о том, что основная масса проанализированных проб – 98,55% - имели белковость от 2,5 до 4,5 %, причём подавляющее большинство из них превышало базисную норму. Согласно полученным результатам, из 1035 проанализированных проб молока в 720 образцах содержание соматических клеток не превышало 300 тыс./см³, и данная продукция может быть отнесена по этому показателю к сорту «экстра». Удельный вес таких проб составил 69,57%. В остальных пробах молока установлено превышение физиологических норм по данному показателю. Причём, ещё 30,43% образцов соответствовали требованиям стандарта Беларуси к заготавливаемому молоку высшего, первого и второго сортов. Большой удельный вес проб с повышенным и высоким содержанием соматических клеток отрицательно сказался на среднем их содержании в молоке, в связи с чем, в целом, без принятия дополнительных мер оно может быть отнесено только к первому и второму сортам.

Таким образом, от качества молока зависят условия дальнейшей его переработки, виды выпускаемой продукции, их ценность и, в итоге, здоровье населения. На перерабатывающие предприятия необходимо поставлять молоко такого качества, чтобы из него можно было производить высококачественные и разнообразные продукты питания для человека. В связи с этим, низкое качество молока является следствием недостаточной взаимосвязи технических, технологических организационных, экономических и социальных мероприятий, направленных на его повышение. Для улучшения ситуации необходимо осуществление мероприятий как организационно-технологического, так и экономического характера.

Повышение требований на закупаемое у сельскохозяйственных предприятий и частных лиц молоко является одним из факторов в решении данных проблем.