

**Комментарии к статье – Технологическая цепь получения молока и его первичной переработки имеет несколько критических этапов, от правильного прохождения которых зависит качество и безопасность молокопродуктов.**

Притыкин Н.В. кандидат ветеринарных наук, главный технолог американско-украинской компании DNCS (консалтинговая компания по обслуживанию молочных ферм),

Для многих жителей нашей страны молоко и молочные продукты основной источник белковой пищи. Повышение качества молока также актуально, как и увеличение его производства. Более половины сырья сегодня не отвечает требованиям переработки.

В связи со вступлением Украины во всемирно торговую организацию (ВТО) вопрос о качестве производства молока его сохранности и транспортировки становится особенно актуальным.

На данный момент в Украине больше 60% молока поступающего на молокоперерабатывающие заводы составляет молоко из частных подворьев. Путь молока от населения до молокозаводов составляет от 5 до 12 часов, соответственно за это время качество молока снижается.

Не маловажной причиной снижения качества молока в крупных молочных хозяйствах является не соблюдение и нарушение технологии доения, не правильный запуск коров и как следствие развитие различных форм мастита.

Качество молока во многих хозяйствах не соответствует действующим ГОСТам принятым на территории Украины (высший сорт - бактериальная обсемененность до 300 тыс/куб.см, содержание соматических клеток не более 500 тыс/куб.см) и уж совсем не соответствуют европейским ГОСТам (например Германия высший сорт - бактериальная обсемененность до 100 тыс/куб.см, содержание соматических клеток не более 125 тыс/куб.см).

Факторами, определяющими качество поставляемого молока, также являются его охлаждение и хранение на предприятии-производителе. Быстрое охлаждение молока предупреждает размножение микроорганизмов и продляет его бактерицидную фазу.

При ежедневной сдаче молока его охлаждение до 4-6°C должно происходить не более 3 часов от начала доения.

Надлежащим образом охлаждают молоко, используя танки и ванны. При сдаче молока через день следует учитывать необходимость хранения его в двойном объеме.

В летне-лагерных условиях необходимость охлаждения молока еще больше влияет на его качество и сроки хранения.

В таких условиях по повышению качества молока на первое место выходит безупречное исполнение технологии доения и обеспечения гигиены производства молока.

Максимально облегчают эту задачу доильные залы. При всех прочих равных доильные залы обеспечивают максимальное качество молока, хотя зачастую и не решают проблемы.

Таким образом, постоянный контроль здоровья животных, анализ качества получаемого от них молока снижают его себестоимость, сводят к минимуму убытки от его производства, а в дальнейшем и при его переработке.