

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАКУПІВЕЛЬНОГО МОЛОКА В ІНДИВІДУАЛЬНОМУ СЕКТОРІ

Могутова В. Ф., к.с.-г.н., доцент, Машкін М. І., к.с.-г.н., професор

(Сумський національний аграрний університет)

**Актуальність.** За останні роки різко зменшилось поголів'я молочної худоби в громадському секторі тваринництва, що негативно вплинуло на сировинний потенціал молочної промисловості. Переробні підприємства вимушені закуповувати молоко-сировину в індивідуальному секторі, яка складає до 60%. Така проблема типова для всіх молокопереробних підприємств України [4].

Труднощі контролю забезпечення якості молока в індивідуальному секторі приводить до того, що більша його частина має низькі якісні показники. Із-за відсутності ефективних способів охолодження в ньому відбувається швидкий процес нарощування кислотності, що призводить до зниження гатунку молока [2, 3].

**Мета і методика досліджень.** Проаналізувати якість молока в індивідуальному секторі по фізико-хімічним показникам: кислотність, густина, масова частку білка, наявність в молоці інгібуючих речовин (сода, аміак), а також санітарно-гігієнічним показникам (ступінь чистоти, бактеріальна забрудненість) та надати рекомендації по підвищенню якості молока. Фізико-хімічні та санітарно-гігієнічні показники визначали згідно ДСТУ 3662-97 [1].

**Результати досліджень та їх обговорення.** На першому етапі досліджували породний склад корів, годівлю, утримання та процеси доїння, первинної обробки і дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Встановлено, що в приватному секторі населення має породу корів українську чорно-рябу. Корови отримують різні корма в залежності від пори року. Утримують корів в індивідуальних приміщеннях, доять їх в основному ручним способом. Санітарно-гігієнічних норм отримання молока не завжди дотримуються.

Наступним кроком дослідження визначали якість молока. Аналіз показав, що в більшості випадків в молоці підвищена кислотність, в результаті несвоечасного і недостатнього охолодження молока, а також не дотримання санітарно-гігієнічних вимог. В багатьох випадках, густина молока нижча  $1027 \text{ кг/см}^3$  із-за навмисного додавання в нього води. Часто зустрічались в молоці інгібуючі речовини, такі як сода, аміак, які протидіють розвитку мікрофлори молока і росту титруємої кислотності, що може слугувати причиною масових отруєнь, а також негативно впливати на процеси виробництва молочних

продуктів. Збірне закупівельне молоко в індивідуальному секторі по санітарно-гігієнічним показникам, а також по масовій частці білка не завжди задовольняло вимогам ДСТУ 3662-97.

Власниками корів не завжди виконувались правила первинної переробки молока, які забезпечують збереження його початкової якості. В цілому не проводиться охолодження молока після доїння. Тобто аналіз показав, що в індивідуальному секторі загальноприйнятих норм отримання, первинної обробки, його аналізу не існує, кожний господар поступає з молоком на свій розсуд.

**Висновки.** В умовах ситуації, яка склалася зі збірним молоком в індивідуальному секторі на підставі аналізу проведених досліджень пропонуємо:

1. Організувати пункти приймання молока в кожному селі або селищі, а також оснастити їх сучасними приладами та реактивами для визначення якості та складу молока.

2. Забезпечити молочні пункти кваліфікованим кадрами та необхідним обладнанням для первинної обробки молока.

3. Проводити експрес-контроль складу і властивостей кожної партії молока безпосередньо при здачі-прийманні.

4. Не допускати змішування охолодженого молока вечірнього доїння з теплим молоком ранкового доїння.

5. Проводити семінари-тренінги з робітниками молокоприймальних пунктів.

Такі пропозиції дозволять покращити якість закупівельного молока-сировини, зменшити витрати на його первинну обробку, збільшити вихід, якість та термін придатності готової продукції.

**Перспективи досліджень.** Досліджувати збірне молоко в індивідуальному секторі, на підставі чого сортувати і доставляти його на підприємство згідно встановлено гатунку. Визначати пороки сирого молока, причини виникнення та способи їх усунення.

### Список використаних джерел

1. Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі (зі змінами) : ДСТУ 3662–97. – [Чинний від 2002-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2010. – 22 с. – (Національний стандарт України).

2. Машкін М. І. Первинна обробка і переробка молока / М. І. Машкін /. - К.: Урожай, 1994.-240 с.

3. Машкін М. І. Проблеми закупки молока в приватних господарствах / М. І. Машкін / в кн. „Матеріали науково-практичної конференції викладачів, аспірантів та студентів СНАУ” 2-18 квітня 2002, - Суми: ВАТ „СОД” видавництво „Козацький вал”, 2002. – 268 с. С.69

4. Шутов Е. А. Охлаждение заготавливаемого молока / Е. А. Шутов, И. Г. Ермаков, А. А. Лутфулаев // Молочная промышленность . – 2003. – № 10. – С. 68-69.