21.01.26.

55 група

Приймання, оцінка якості та сортування молока

Тема: сортування молока і вершків за органолептичними показниками з дотриманням вимог стандартів

СТАНДАРТИЗАЦІЯ КОРОВ'ЯЧОГО МОЛОКА ТА ПРОДУКТІВ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ

Основною молочною сировиною, що надходить на переробні підприємства, є молоко коров'яче незбиране, яке виробляють колективні та інші підприємства незалежно від форм власності та видів діяльності. Ця сировина за якістю повинна відповідати вимогам ДСТУ 3662-97.

Частина господарств реалізує молочну сировину у вигляді вершків, які одержують внаслідок сепарування молока. За якістю вони повинні відповідати вимогам РСТ України 1326-88.

Згідно з технологіями вирощування поголів'я сільськогосподарських тварин для ремонту основного стада та на м'ясо для випоювання молодняку використовують збиране молоко, яке закупляють на переробних підприємствах. За якістю воно має відповідати вимогам РСТ України 1914-81.

МОЛОКО КОРОВ'ЯЧЕ НЕЗБИРАНЕ. ВИМОГИ ПРИ ЗАКУПІВЛІ (ДСТУ 3662-97)

Стандарт поширюється на незбиране сире коров'яче молоко при закупівлі для переробки на молочні продукти і є обов'язковим для молочних ферм колективних сільськогосподарських підприємств, приватних і фермерських господарств, незалежно від форм власності та видів діяльності, переробних підприємств, підприємств-покупців молока та приватних підприємств.

Молоко, яке закуповують переробні підприємства повинно:

- бути одержане від здорових корів у господарствах благополучних щодо інфекційних захворювань відповідно до правил ветеринарного законодавства і за показниками якості має відповідати вимогам стандарту;
- після доїння профільтроване та охолоджене;
- зберігатись у виробників згідно з вимогами "Санитарных и ветеринарных правил для молочных ферм колхозов, совхозов и подсобных хозяйств", які затверджені в установленому порядку. Термін зберігання молока до реалізації не перевищує 24 год. за температури не вище 4^0C , 18 год. – за температури не вище 6^0C , 12 год. – за температури не вище 8^0C;
- бути натуральним, незбираним, чистим, без сторонніх, не властивих свіжому молоку присмаків і запахів, за зовнішнім виглядом та консистенцією – однорідною рідиною від білого до світло-жовтого кольору, без осаду та згустків.

ВЕРШКИ, ЩО ЗАГОТОВЛЯЮТЬСЯ
(РСТ УКРАЇНИ 1326-88)

Стандарт поширюється на вершки з коров'ячого молока, які колективні та інші господарства реалізують переробним підприємствам для промислової переробки.

Вершки мають бути одержані з незбираного молока, яке відповідає вимогам ДСТУ 3662–97, відповідати вимогам стандарту, санітарним та ветеринарним правилам для молочних ферм, затвердженим в установленому порядку.

Вершки після сепарування слід охолоджувати і доставляти на переробні підприємства сирими. Залежно від органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та санітарно-гігієнічних показників вершки відносять до першого, другого або третього сорту. За органолептичними показниками вони повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 2.

2. Органолептичні показник вершків

Показник	Характеристика для сортів		
	перший	другий	третій
Смак і запах	Чисті, свіжі, солодкуваті, без сторонніх присмаків і запахів		Допускається ледь виражений кормовий присмак у зимово-весняний період року
Консистенція	Однорідна, без грудочок жиру, механічної забрудненості та ознак заморожування		Допускаються окремі грудочки жиру
Колір	Білий з жовтуватим відтінком		

Запах і смак	***Оцінка молока***	***Бали***
Чистий, приємний, злегка солодкуватий	Відмінно	5
Недостатньо виражений, порожній	Добре	4
Слабкий кормовий, окислений, слабкий хлівний,слабкий ліполізний, слабкий нечистий	Задовільно	3
Виражений кормовий, в тому числі цибулі, часнику, полину та інших трав, які надають молоку гіркого смаку, хлівний, солоний, окислений, ліполізний, затхлий	Погане	2

Гіркий, згірклий, пліснявий, гнильний, запах і смак нафтопродктів, ліків, мийних, дезинфікувальних засобів та інших хімікатів	Деже погане	1

Молоко незбиране з оцінкою 5 і 4 бали відносять до гатунків екстра вищого, першого або другого, залежно від інших показників, встановлених у ДСТУ 3662-97. Молоко з оцінкою 3 бали у зимово-весняний період року відносять до другого ґатунку, в інші пори року - до негатункового.

Д\з: 1. Зробити конспект. 2. Скласти 5 тестових запитань