

УДК:637.068

ИССЛЕДОВАНИЕ МОЛОКА КОРОВЬЕГО СЫРОГО НА НАЛИЧИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

Наумович Ольга Владимировна

студентка

ФГБОУ ВО Омский ГАУ, факультет ветеринарной медицины, г. Омск

Научный руководитель: **Заболотных Михаил Васильевич**

доктор биологических наук, профессор

кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных факультета ветеринарной медицины ИВМиБ, г. Омск

Аннотация. В настоящее время ассортимент молока и молочной продукции в России весьма велик. На рынках молочной продукции, которая пользуется большим спросом, находится сотни ее наименований, поэтому многие из них активно рекламируются, в связи с этим, появляется огромный соблазн увеличить объем реализуемой продукции различными способами. Поэтому, на сегодняшний день проведение всесторонней экспертизы молочной продукции, поступающей на рынки России, особенно актуальны.[3]

Ключевые слова:молочная продукция, молоко, фальсификация, ассортимент, экспертиза.

При выполнении данной работы были поставлены следующие цель и задачи:

Цель: Провести исследования молока коровьего сырого на обнаружение фальсификации и дать ему ветеринарно-санитарную оценку.

Задачи:

1. Провести отбор проб для проведения исследований.
2. Провести органолептические и физико-химические исследования молока сырого.
3. Установить вид фальсификации молока сырого и дать ему ветеринарно-санитарную оценку.

Для проведения исследования было взято два образца молока коровьего сырого. Экспертиза проводилась в БУ «Омская областная ветеринарная лаборатория» и кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Омский ГАУ ИВМиБ.

При изучении органолептических свойств молоко коровьего сырого мы руководствовались ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия», ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты».

Результаты исследований.

Результаты органолептических исследований молока коровьего сырого представлены в таблице 1.

Таблица 1. Органолептические показатели исследуемого коровьего сырого молока.

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Требования ГОСТ 31449-2013
Консистенция	однородная жидкость без осадка		однородная жидкость без осадка и хлопьев
Вкус и запах	чистый без посторонних запахов и привкусов		чистый без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах.
Цвет	белый	светло-кремовый	от белого до светло-кремового

Для определения физико-химических показателей коровьего молока сырого мы руководствовались ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О качестве и безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ Р ИСО 2446-2011 «Молоко. Метод определения содержания жира».

Результаты физико-химических исследований молока коровьего сырого представлены в таблице 2.

Таблица 2. Результаты физико-химического исследования молока коровьего сырого. [2]

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Требования ТР ТС 033/2013
Массовая доля жира, %, не менее	3,77	3,68	не менее 2,8%
Массовая доля белка, %, не менее	3,09	2,84	не менее 2,8%
СОМО, %, не менее	7,6	7,7	не менее 8,2%
Плотность, кг/м ³ , не менее	1026	1025	1027

По органолептическим исследованиям образцы молока коровьего сухого соответствуют показателям, заявленным в нормативно технической документации. При проведении физико-химических исследований были выявлены отклонения в образцах № 1 и № 2 в показателях плотности и СОМО, что подтверждает наличие качественной фальсификации сырого молока.

[4]

Исследуемые образцы молока коровьего сырого не отвечают нормам технической документации и являются некачественными и опасными, и должны быть утилизированы за счет владельца продукции. [1]

Список литературы:

1. Заболотных М.В., Качество и безопасность сырья и пищевых продуктов в современных условиях // Биология. – 2014. - №3. – С. 29 – 32.
2. ТР ТС 033/2013. О безопасности молока и молочной продукции [Текст]. Введ. от 9 октября 2013 г. N 67. – СПб. : Изд – во ГИОРД, 2013.
3. Чернигова, С.В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Чернигова, И.В. Якушкин, Н.Б. Довгань. — Электрон.дан. — Омск :Омский ГАУ, 2015. — 82 с.
4. Фальсификация молока и молочной продукции (Россия) – Интернет ресурс. – http://www.gigiena-saratov.ru/zdoroviy_obraz_zhizni/146002/