

АНАЛИЗ КАЧЕСТВА МОЛОКА СЫРЬЕВОЙ ЗОНЫ РОГАЧЕВСКОГО МОЛОЧНОКОНСЕРВНОГО КОМБИНАТА

Шингарева Т.И., Шуляк Т.Л., Столярова М.Н., Биткова Е.А.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь

Известно, что в молочной промышленности, как ни в какой другой пищевой индустрии, на качество и количество вырабатываемых продуктов существенное влияние оказывает исходное сырье. «Что у коровы на языке, то и в молоке» – данная поговорка не потеряла своей актуальности и в современных экономических условиях развития нашей республики, когда для большинства регионов одной из первоочередных проблем является нехватка кормов, особенно в зимний и весенний период. Кроме того, Чернобыльская катастрофа внесла свои коррективы в экологическую ситуацию республики. Поэтому представляло интерес провести анализ качества молока заготавливаемого в сырьевой зоне Рогачевского молочноконсервного комбината (МКК), одного из основных поставщиков молочных консервов на рынок не только Республики Беларусь, но и в Россию, ближнее зарубежье.

В работе изучался компонентный состав, плотность, кислотность заготавливаемого молока, поступившего на Рогачевский МКК за последние пять лет в сравнении с данными 1968–1970гг. Проведен анализ сезонности поступления молока на предприятие (за период с 1997 по 2001гг), а также анализ объема закупок молока и его сортность за 2001г.

Кроме того, проведен анализ качества молока заготавливаемого и вырабатываемых на предприятии сгущенных молочных консервов с сахаром на присутствие токсичных металлов (ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, мышьяк).

Установлено, что содержание жира за последние годы в молоке, поступающем на Рогачевский МКК, в сравнении с 1968–1970гг. практически не изменилось, в то же время содержание белка и в целом сухих веществ несколько снизилось. Уменьшилась и плотность молока, а снижение сухих веществ приводит к снижению выхода продукции с единицы сырья. Поэтому для предприятия является актуальным пересмотр установленных еще при бывшем Союзе норм расхода сырья на выработку данных консервов.

Также установлено, что 95,5% заготавливаемого молока по титруемой кислотности находится в пределах 16-18°Т, то есть соответствует по данному показателю молоку высшего сорта. Но из-за высокой

бактериальной обсемененности только одна треть молока заготавливаемого относится к молоку высшего сорта. Таким образом, рационально применение такой вынужденной меры, используемой на Рогачевском МКК, как предварительная термизация практически всего молока, направляемого на производство сгущенных молочных консервов. Что ингибирует рост посторонней микрофлоры и позволяет накапливать достаточный объем сырья для производства молочных консервов без ухудшения его качества при хранении.

На Рогачевском МКК отмечен достаточно высокий коэффициент сезонности (5,06), даже в сравнении с близким с ним по типу предприятием Гродненской области таким, как ОАО «Беллакт» (3,38). Поэтому выпуск на предприятии комбинированных молочных консервов с использованием сухого молочного сырья и растительных жиров оправдан и целесообразен, особенно в период межсезонья.

Установлено, несмотря на то, что предприятие находится в экологически неблагоприятной зоне, из токсичных элементов (ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, мышьяк) в молоке отдельных хозяйств района за 1998-2001гг. обнаружены только медь и цинк. В то же время в сгущенных молочных консервах с сахаром из токсичных элементов (ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, мышьяк, олово) обнаружено, кроме меди и цинка, присутствие свинца, кадмия, олова. Это, возможно, связано с переходом этих элементов из тары (планируется исследовать в дальнейшем). Однако эти величины как в молоке заготавливаемом, так и в выпускаемых предприятием сгущенных молочных консервах с сахаром значительно ниже уровней ПДК, установленных СанПиН 11 63 РБ 98.

УДК 637.12.6.128

ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В МОЛОКЕ

Шуляк Т.Л., Коротченко Н.Ф.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Антибиотики широко используются для профилактики заболеваний, лечения и ускорения роста сельскохозяйственных животных, а также при технологической переработке и хранении пищевых продуктов. Количество и спектр антибиотиков, применяемых в сельском хозяйстве, из года в год увеличивается.

Условия использования антибиотиков в ветеринарии регламентируются соответствующими инструкциями и методическими указаниями. Однако в силу различных причин в продуктах