

# ТЕМА ВЕБИНАРА: ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



Председатель правления – ректор  
НАО «ЗКАТУ им. Жангир хана»

Эксперт



Наметов А.М.

Галимуллина М.Р.

04.10.2023

ЗКАТУ имени Жангир хана

**ЦЕЛЬ** - распространение подходов оценки качества, пищевой ценности, безвредности сырья животного происхождения и готовой продукции на основе современных методов количественного и качественного анализа

### **ЗАДАЧИ:**

1. Получить продукцию гарантированного качества, соответствующего требованиям НТД
2. Доказать меры по рациональному использованию материальных ресурсов, постоянному увеличению на этой основе выпуска продуктов
3. Пояснить ответственности всех звеньев производства за качество выпускаемой продукции
4. Рассмотреть производственный контроль (контроль технологических процессов производства продукции)

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЛЯ ФЕРМЕРА :**

фермер учится методом комплексной оценки состава, свойств, безвредности сырья животного происхождения и готовой продукции, а также проводить комплексную оценку качества сырья и молочных продуктов по заданной методике и анализировать результаты и участвовать во внедрении результатов и разработок.

## ТЕКУЩАЯ СИТУАЦИЯ

ТЕЗИС	ДЕТАЛИ
Общие принципы анализа молока и молочных продуктов	Роль комплексной оценки состава и свойств молочных продуктов в производственной практике при получении, хранении, реализации качественной продукции. Общая характеристика современных методов исследования сырья и готовой молочной продукции. Понятие об экспрессных методах исследования
Методы исследования химического состава сырья и молочных продуктов	Отбор проб и подготовка к анализу молочных продуктов. Понятие и требования к однородной партии продукции. Понятия: выборка, общий, средний, лабораторный образец продукции.
Методы исследования физических, физико-химических и технологических свойств сырья и молочных продуктов	Методы определения основных физико-химических свойств молока и молочных продуктов: плотности, кислотности, теплофизических свойств.

## КЕЙС

Основными показателями, характеризующими качество молока, являются:

- ✓ содержание жира и белка;
- ✓ бактериальная обсеменённость;
- ✓ содержание соматических клеток;
- ✓ наличие ингибиторов;
- ✓ точка замерзания;
- ✓ термоустойчивость.

## ИЛЛЮСТРАЦИЯ

Основные показатели качества молока

## РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ФЕРМЕРОВ

Получение высококачественного молока является важным фактором повышения эффективности его производства, так как государство стимулирует закупку молока высокого качества. Поэтому качество продукции следует рассматривать как экономический фактор. На перерабатывающие предприятия необходимо поставлять молоко такого качества, чтобы из него можно было выработать высококачественные и разнообразные продукты питания, и оно должно быть безопасным для потребления.

Одной из ключевых проблем при выходе производителей на внешние рынки является соответствие продуктов европейским нормам и международным стандартам. Без них выход на рынки экспорта закрыт. Поэтому многие молокоперерабатывающие предприятия страны активно разрабатывают и внедряют международные системы управления качеством и безопасностью молочной продукцией на основе стандартов ИСО серии 9000 и НАССР, охватывающие все звенья управленческого производственного процесса.