

Шпак И.Е., Жилина А.В.
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА МОЛОКА
ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Научные руководитель: канд. мед. наук, доц. Бацукова Н.Л.

Кафедра общей гигиены

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Актуальность. Молоко является продуктом массового потребления и входит в ежедневный рацион питания детского и взрослого населения Республики Беларусь. В связи с этим предъявляются определенные требования к качеству и безопасности этого пищевого продукта.

Цель: сравнить качество питьевого молока белорусского производства по органолептическим и физико-химическим показателям за период с 2012 года по 2023 год. Оценить состав и свойства проверяемой продукции.

Материалы и методы. Определение органолептических свойств молока (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); физико-химических показателей, характеризующих качество молока (кислотность, плотность, сухой остаток). Оценивали возможную вероятность фальсификация молока.

Результаты и их обсуждение. Лабораторный анализ проб молока, который был проведен как в 2012 году, так и в 2023 году выявил стабильное качество молока отечественных производителей по органолептическим показателям. Однако физико-химические исследования показали повышенную кислотность (выше 19 градусов Тернера). почти в 50 % проб, причем кислотность не выявлялась органолептически, но была подтверждена лабораторно.

Проба на редуктазу была отрицательная во всех образцах молока, что косвенно свидетельствует об эпидемиологической безопасности продукта у всех производителей.

Реакция Руа и Келлера (отражает эффективность пастеризации) в одной пробе из партии, исследованной в 2012 году была положительной, что свидетельствует о том, что это молоко не прошло качественную пастеризацию.

Плотность и сухой остаток в большинстве проб молока соответствовали действующим ТНПА как в 2012 году, так и в 2023 году.

Признаков фальсификации молока (наличие соды, перекиси водорода, крахмала) выявлено не было.

Выводы: таким образом, сравнение качества молока различных отечественных производителей по органолептическим и физико-химическим показателям, полученным в результате лабораторных исследований, проведенных в 2012 и 2023 г.г. в учебной лаборатории на кафедре общей гигиены, показало относительную стабильность состава данного пищевого продукта. Наиболее часто встречающимся отклонением явилась повышенная кислотность, что, вероятно, связано с нарушением «холодовой цепи» при транспортировке и реализации молока.