

УДК 637.146.3**Марина Борова, Галина Поліщук**

Національний університет харчових технологій, Україна

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ**Maryna Borova, Galyna Polishchuk****ORGANIZATION PRODUCTION OF ORGANIC DAIRY PRODUCTS IN UKRAINE**

Органічне землеробство та виробництво органічних харчових продуктів щороку підвищує свій статус, у багатьох країнах має державну підтримку та сприятливу ринкову кон'юнктуру. Крупний бізнес виявив інтерес до цієї сфери економічної діяльності лише нещодавно, коли обсяги виробництва органічних продуктів перейшли межу критичної товарної маси.

Виробництво органічних молочних продуктів висуває жорсткі вимоги до якості молочної сировини, що, у першу чергу, залежить від складу кормів та умов утримання корів на екологічно чистих землях. В органічному виробництві молочних продуктів у сирому молоці число мікроорганізмів має бути не більшим за 100 000 в 1 см³, а число соматичних клітин – не більше 400 000 в 1 см³. Перевищення вмісту мікроорганізмів і соматичних клітин вказані межі негативно відбивається, у першу чергу, на якості кисломолочних продуктів, за порушення нормального процесу ферментації. Потенційний ризик контамінації молока існує впродовж усього технологічного процесу, тому слід підтримувати високі санітарно-гігієнічні умови виробництва і уникнення прямого контакту з молоком, а також зберігати молоко до переробки при температурі не вище 6°C. Для виробництва органічних молочних продуктів має використовуватися мінімум 95% інгредієнтів органічного сільськогосподарського походження, а використання добавок слід зводити до мінімуму. Органічною молочною сировиною є органічне молоко, органічне сухе знежирене молоко та суха молочна сироватка. До 5% складу може бути представлено неорганічними складниками, якщо вони не виробляються органічними методами, або є в переліку речовин, дозволених правилами впровадження.

Впровадження нових технологій має відбуватися на основі систематичного виявлення критичних етапів переробки та ведення документації на кожному етапі виробництва. Усі процеси та інгредієнти мають відповідати правилам органічного виробництва. Слід уникати змішування органічної та неорганічної продукції у разі їхнього одночасного виробництва. Харчові добавки рекомендовано використовувати лише в тому випадку, коли неможливо виробити продукт без них. Якщо харчові добавки не зазначені у вказаному переліку, то їх не дозволено застосовувати в органічному виробництві.

Серед принципів, що застосовуються до організації виробництва органічних молочних продуктів є виключення з технологічного циклу прийомів, які б могли ввести в оману справжнє походження продукту, а також заборона використання ГМО та іонізуючої радіації. В органічному виробництві рекомендованими є лише біологічні, механічні та фізичні методи оброблення сировини.

Нині перед науковцями стоїть задача обґрунтування режимів окремих технологічних операцій – пастеризації, сепарування, визрівання – за відсутності гомогенізації (способу оброблення молока за надлишково високого тиску, якого слід уникати) для формування належних органолептичних і фізико-хімічних показників якості окремих видів органічних жировмісних продуктів, зокрема кисломолочних напоїв і сметани. В сучасних умовах розвитку молочної промисловості цей напрям досліджень є пріоритетним та актуальним.