

УДК 637.12.04:636.2.034

Т. Крупельницький, здобувач «доктор філософії»

В. Соколюк, докт. вет. н.

Поліський національний університет, Україна

ДЕЯКІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ І ЯКОСТІ МОЛОКА-СИРОВИНИ

T. Krupelnitsky, postgraduate student

V. Sokoluyk, doctor of vet. Sciences

SOME ASPECTS OF SAFETY AND QUALITY OF RAW MILK

Молочна галузь тваринництва посідає одне з важливих місць в аграрному секторі економіки України. Виробництво якісних молочних продуктів багато в чому залежить від молок-сировини отриманого на фермах і комплексах [1].

Згідно положень Всесвітньої організації охорони здоров'я до переліку харчових продуктів за ступенем забруднення мікроорганізмами і частотою випадків харчових отруєнь, молоко і молочні продукти віднесені до першої категорії, тобто ті які найчастіше є прямим джерелом токсикоінфекцій [2].

Склад і властивості молока обумовлюються багатьма чинниками, зокрема умовами утримання корів, поживністю і збалансованістю раціону, технологією доїння, первинної обробки, зберіганням і транспортуванням молока, оптимального використання відповідного доїльного та охолоджувального обладнання. Актуальним залишається аналіз ризиків, за результатами яких оцінюється ступінь патогенно небезпечних чинників і можливість їх виникнення. Потрібно в конкретній ситуації розглядати мікробіологічні, хімічні та фізичні забруднювачі, які можуть впливати на безпеку молочних продуктів [3].

Відповідно до зобов'язань в рамках Угоди про асоціацію з Європейським союзом Україна повинна гармонізувати своє законодавство з положеннями Регламенту (ЄС) №853/2004 щодо спеціальних правил для гігієни харчових продуктів, у тому числі сирого молока. Якість молока, як сировини, регламентується національним нормативним документом ДСТУ «3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови». Стандарт уніфікує українські та європейські вимоги, врегульовує значення основних мікробіологічних показників, адаптує технологічні вимоги до сучасних реалій. Документ визначає нові більш складні завдання щодо охорони здоров'я тварин і населення у системі виробництва високоякісних молочних продуктів [4].

В цілому, молоко і молочні продукти відповідної якості можуть бути реалізовані тільки тоді, коли вони отримані від здорових тварин за безперечної годівлі і захищенні від чинників, які впливають на його безпечність і якість, на тривалому часовому і просторовому шляху від виробника до споживача [5]. Ветеринарно-санітарні заходи, які забезпечують безпеку і якість, являються, з одного боку, збереженням здоров'я молочної залози шляхом постійної профілактики захворюванням вимені, з іншого боку, проведення превентивних заходів, які зарані визначають і виключають мікробіологічні та хімічні джерела забруднення.

Отже, лише комплексний аналіз ризиків забезпечує системний підхід до визначення вірогідності їх виникнення при виробництві молока- сировини і молочних продуктів.

Література:

1. Influence of technological factors on milk quality indicators /Sokoliuk V. M., Dukhnytsky V. B., Krupelnitsky T. V., et al. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary sciences. (2022), 24, № 105, 37– 43. Doi :10. 32718/nvivet10506.

2. World Health Organization (WHO) Strategies for HACCP in Small and/or Less Well Developed Businesses. – WHO/SDE/PHE/FOS 99.7, Geneva, 1999.
3. Pyz-Lukasik, R., Paszkiewicz, W., Tatara, M. R., Brodzki, P., & Belkot, Z. (2015). Microbiological quality of milk sold directly from producers to consumers. *Journal of Dairy Science*, 98(7), 4294-4301.
4. «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови» ДСТУ 3662 : 2018 – К. : ДП «УкрНДНД». 2016. 16 с.
5. Evink, Y. L., Enders, M. I. (2016). Managament, operational, animal health, and economic characteristics of large dairy herds in 4 states in the Upper Midwest of the United States. *Journal of Dairy Science*. Vol. 100. 1-10.