

УДК 619:627.48:636.108.09

Ліщук В.- здобувач першого (бакалаврського) вищої освіти зі спеціальності 204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
*Подільський державний аграрно-технічний університет*

## **МОЛОКО ЯК ПРОДУКТ ХАРЧУВАННЯ І ОБ'ЄКТ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПЕРЕРОБКИ В УМОВАХ БУКОВИНИ**

Науковий керівник: Приліпко Т.М., д. с.-г. н, професор

Lischuk V.

*Podilsky State Agrarian and Technical University*

## **MILK AS A PRODUCT OF FOOD AND PROJECT OF TECHNOLOGICAL PROCESSING IN THE CONDITIONS OF BUKOVINA**

Supervisor: Prylipko T., doctor. agricultural sciences, professor

Ключові слова: молоко, технологія, якість

Keywords: milk, technology, quality

**Молочне скотарство** — один із перспективних напрямів сільського господарства. При системному підході та сучасних технологіях — це високорентабельний аграрний бізнес, що динамічно розвивається. У більшості країн світу скотарство є провідною галуззю тваринництва, що зумовлено високою питомою вагою молока та яловичини в структурі тваринницької продукції. Основним напрямком розвитку скотарства в Україні на найближчі 10-15 років повинна залишатись подальша поглиблена спеціалізація порід великої рогатої худоби за окремими видами продуктивності. Створені молочні породи, які надалі будуть удосконалюватися за рівнем молочної продуктивності, якістю молока, технологічністю, міцністю здоров'я, що дозволить виробляти необхідну кількість молока і молочних продуктів [2].

Утримання та експлуатація корів неможливі без застосування техніки і технології виробництва. Технологія передбачає вибір оптимального варіанту виробництва (пропорційність, погодженість, ритмічність або рівномірність, потоковість, безперервність), визначає засоби виробництва (рівень механізації та автоматизації виробничих процесів згідно з технологічними лініями), встановлює оптимальні процеси фізіолого - біологічного циклу і режиму використання тварин [3,4].

Майбутнє виробництва молока сільськогосподарськими підприємствами піддається значному впливу основоположним тенденціям розвитку світового сільського господарства та світового ринку. В останні 5 років виробництво молока зменшується. В останні роки в Україні та на Буковині іде тенденція зниження поголів'я ВРХ, що призводить до зменшення обсягів виробництва молока [1]. Основну частину виробленого молока становить коров'яче - близько 90% загального обсягу. Трохи більше 10% припадає на буйволове, козине і овече молоко. [1,2,3].

Молочна галузь, до складу якої входять маслоробна, сироробна, молочноконсервна підгалузі, а також виробництво продукції з незбираного молока, на сучасному етапі є однією із провідних в структурі харчової індустрії України. Молочна продукція є одним із основних продуктів харчування та супутнім компонентом при виробництві різноманітних товарів харчової промисловості, зокрема, кондитерських виробів, соусів, майонезу [1]. Переробкою молока на Україні займається більше 300

підприємств, проте майже 80 % ринку контролює 50 заводів, значна частина яких входить до складу великих холдингів. Експерти вважають, що криза посилить вплив холдингів, оскільки дрібні та середні виробники будуть вимушені покинути ринок. В той же час, частки ринку провідних виробників не перевищують 6-9 %. В цілому фактично одинадцять компаній утримують 60,3 % ринку. Решту ринку розподіляють між собою дрібні компанії та одиничні молокопереробні заводи. На сьогодні найбільш впливовими на українському ринку молока та молочних продуктів є компанії Юнімілк Україна (ТМ «Био-Баланс», «Галактон», «Кремез», «Простоквашіно», «Украинское»), «Добряна», та Вімм-Білл-Данн Україна (ТМ NEO, «Веселый молочник», «Слов'яночка»). [3, 4].

**Матеріал та методика досліджень.** Метою проведення досліджень було вивчення показників якості молока отриманого від дійних стад різних суб'єктів господарювання.

**Результати досліджень.** Результати проведених досліджень показали, що молоко від суб'єктів господарювання на молокопереробне підприємство надходило першим ґатунком від особистих селянських господарств – другим, що підтверджується показниками титрованої кислотності –  $17,5 \pm 0,56$  °Т і  $19,3 \pm 0,4$  °Т відповідно. Молоко від особистих селянських господарств на молокопереробне підприємство надходило неохолодженим –  $14,1 \pm 0,5$  °С, від суб'єктів господарювання охолодженим із середньою температурою  $8,3 \pm 0,1$  °С, що вірогідно впливає на його якість.

Густина сирого товарного молока отриманого від господарств різних форм власності вірогідно не відрізнялася ( $P < 0,05$ ) вмістом жиру  $3,5 \pm 0,25$  %, та білку  $3,0 \pm 0,07$ , ніж у пробах отриманих від суб'єктів господарювання, що може бути ознакою його ймовірної фальсифікації, або підвищеним навантаження на обмін речовин.

Прибуток від реалізації молочних продуктів, які виготовлені за зміну з молочної сировини першого ґатунку складає 23519 грн, і як наслідок – рентабельність 26,7%, що відповідно на 599 грн. і 4,4% більше ніж при існуючій. При цьому необхідно відмітити, що загальні витрати на переробку молочної сировини є вищими і складають 99875 грн., за зміну, оскільки є необхідними додаткові технологічні операції для очищення і термічної обробки.

**Висновок** Для виробництва молочних продуктів використовувати молоко першого ґатунку, яке надходить на молокопереробне підприємство від суб'єктів колективного господарювання .

#### Література.

1. Приліпко Т. М., Букалова Н. В., Богатко Н. М. Показники якості і безпечності молочної сировини за використання різного технологічного обладнання. Збірник матеріалів 73-ої всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми» 3-4 квітня 2019 року, м. Київ. *e-видання* нубіп України. Київ. ббк 65.32 – 2019.- с. 329-330
2. Prylipko T., Bukalova N., Bogatko N. Development of practical measures and ways of their realization for control, management of dairy raw materials and dairy products in accordance with eu norms. Scientific development and achievements ISBN 978-1-9993071-0-3 London 2018 - volume 4,-p. 28-41
3. Prylipko T., Bukalova N., Bogatko N. Development of practical measures and ways of their realization for control, management of dairy raw materials and dairy products in accordance with eu norms. Scientific development and achievements ISBN 978-1-9993071-0-3 London 2018 - volume 4,-p. 28-41
4. Prylipko T., Bukalova N., Lyasota V. Features of introduction of the HACCP system on enterprises of Ukraine. The potential of modern scient. London 2019 - volume 1. p.p.49-60.