

Кашицына О.Д.

*Научный руководитель: д-р ветеринар. наук Н.Г.Гусейнов
Муромский институт (филиал) федерального государственного образовательного
учреждения высшего образования «Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
602264, г. Муром, Владимирская обл., ул. Орловская, 23
E-mail: kashitsyna2021@mail.ru*

Определение качества молока

Молоко-это стратегический продукт для малых и больших, молодых и старых, для обеспеченных и с низким социальным статусом, является незаменимым продуктом в рационе человека. Он содержит молочные жиры, белки, незаменимые аминокислоты, которые необходимы для растущего и сформировавшегося организма.

Пищевая ценность молока определяется содержанием белков, жиров, углеводов. Молоко является одним из самых ценных продуктов питания человека.

К сожалению, найти другой продукт питания, который привлекал бы столько противоречивых мнений, как молоко нет.

Но чтобы узнать о качестве и пользе молока надо знать соответствует ли оно заявленным стандартам качества. В связи с этим целью нашей работы является изучить эту проблему. Для этого решались следующие задачи:

1. изучение органолептических свойств пакетированного молока 3-х марок: «Ополье», «Красная цена», «Муромское подворье»
2. химического состава (белки, жиры и углеводы).
3. определение кислотности, содержание крахмала и фальсификатов.
4. соответствие указанных показателей состава с данными наших исследований

Результаты работы показывают, что имеет место не соответствия данных указанных на этикетке пакета с полученными нами данными, например, по жиру «Муромское подворье», по белкам «Красная цена» и «Ополье», фальсификат «Красная цена».

Подводя итоги работы, можно сделать вывод, что цель работы достигнута, а задачи выполнены. По результатам исследований было установлено, что образцы исследуемого молока не все соответствуют норме.

Литература

1. Богатова, О.В., Догарева, Н.Г. Определение качества молока (методические рекомендации к лабораторному практикуму). - Оренбург, 2002.
2. Волков, В.Н., Солодова Р.И., Волкова Л.А. Определение качества молока и молочных продуктов. // Химия в школе. 2002. № 1. С.57 -68.
3. Горбатов, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. М.: «Легкая промышленность», 2006.
4. Крись Г.Н. Технология молока и молочных продуктов. – М.: Колос, 2004.
5. Крись Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов. – М.: Колос, 2002. ГОСТ 13264-70