



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

«УМНАЯ ФЕРМА В МОЛОЧНОМ СКОТОВОДСТВЕ»

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И СРОКОВ ХРАНЕНИЯ МОЛОКА



Москва, 2023

Основными показателями, определяющими пригодность молока к переработке, являются:



- химический состав, присущий нормальному молоку;
- физико-химические показатели (содержание соматических клеток и механических примесей, кислотность, плотность, температура);
- микробиологические показатели (общая бактериальная обсемененность);
- технологические показатели (термоустойчивость, сычужная свертываемость);
- органолептические показатели;

ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 15 июля 2022 года) Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 N 033/2013

Показатели идентификации сырого молока коровьего

Наименование показателя	Параметры
Массовая доля жира, %	не менее 2,8
Массовая доля белка, %	не менее 2,8
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока, %	не менее 8,2
Консистенция	однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается
Вкус и запах	вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку
Цвет	от белого до светло-кремового
Кислотность, °Т	16 - 21
Плотность (кг/м ³), не менее <*>	1027 (при температуре 20 °С)
Температура замерзания, °С (используется при подозрении на фальсификацию), не выше	-0,505

<*> Расчет основных физических показателей молока производится по следующей формуле:

$СОМО = 0,25 \times А + 0,225 \times Ж + 0,5$, где: А - плотность лактоденсиметр; Ж - массовая доля жира сырого молока, %.

Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках

Продукт	КМАФАнМ $\langle * \rangle$, КОЕ $\langle ** \rangle$ /см ³ (г), не более $\langle *** \rangle$	Объем (масса) продукта, см ³ (г), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток, в 1 см ³ (г), не более $\langle *** \rangle$
		БГКП (колиформы) $\langle **** \rangle$	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Сырое молоко	5 x 10⁵	-	25	7,5 x 10⁵
Сырое обезжиренное молоко	5 x 10 ⁵	-	25	-
Сырые сливки	5 x 10 ⁵	-	25	-
Сырое молоко для производства:				
а) детского питания	3 x 10 ⁵	-	25	5 x 10 ⁵
б) сыров и стерилизованного молока	5 x 10 ⁵	-	25	5 x 10 ⁵

$\langle * \rangle$ КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

$\langle ** \rangle$ КОЕ - колониеобразующие единицы.

$\langle *** \rangle$ Определенные показатели содержания КМАФАнМ и соматических клеток вводятся в действие с 01.07.2017 (до 01.07.2017 действуют нормы, установленные Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)).

Для Республики Казахстан показатели содержания КМАФАнМ и соматических клеток вводятся в действие с 01.01.2025 для сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, используемых для производства молочных продуктов, за исключением питьевого и восстановленного молока, кисломолочной продукции, детского питания, твердых сыров, сливочного масла (до 01.01.2025 действуют нормы, установленные Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), при условии их обращения только на территории Республики Казахстан).

$\langle **** \rangle$ БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в молоке и молочной продукции

Продукт, группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки и вся молочная продукция	антибиотики:	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,01)
		не допускается (менее 0,0003) $\leq^* \geq$
	тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)
	стрептомицин	не допускается (менее 0,2)
	пенициллин	не допускается (менее 0,004)

Органолептические показатели молока-сырья

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортового
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается			Наличие хлопьев белка, механических примесей
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, несвойственных свежему натуральному молоку			Выраженный кормовой привкус и запах
		Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах		
Цвет	От белого до светло-кремового			Кремовый, от светло-серого до серого

Физико-химические показатели молока-сырья

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортового
Кислотность, °Т	от 16,00 до 18,00	от 16,00 до 18,00	от 16,00 до 20,99	менее 15,99 или более 21,00
Группа чистоты, не ниже	I	I	II	III
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028,0	1027,0	1027,0	Менее 1026,9
Температура замерзания, °С*	Не выше 0,520			Выше минус 0,520

Согласно требованиям ГОСТ Р 52054-2003 транспортная маркировка продукции от сдатчика (физического лица) должна содержать следующие информационные данные:



- наименование продукта;
 - фамилию, имя, отчество сдатчика;
 - адрес;
 - объем, л.
- Транспортная маркировка продукции от сдатчика (юридического лица) должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование сдатчика;
- наименование страны и адрес сдатчика;
- номер партии (при многоразовом вывозе в течение одних суток);
- дату и время (час, мин) отгрузки;
- объем, л;
- температуру молока при отгрузке;
- обозначение настоящего стандарта.



В удостоверении качества и безопасности указывают

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес поставщика;
- наименование и сорт продукта;
- номер партии;
- дату и время (час, мин) отгрузки;
- объем партии, л;
- данные результатов испытаний (массовую долю жира, плотность, кислотность, чистоту, температуру при отгрузке);
- номер и дату выдачи сопроводительного ветеринарного свидетельства (справки) и наименование организации государственной ветеринарной службы, выдавшей документ;
- обозначение настоящего стандарта.



Периодичность контроля показателей качества молока при приемке

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Методы испытаний при повторном контроле	
		по просьбе поставщика	в спорных случаях
Органолептические показатели	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 28283	ГОСТ 28283
Температура, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 26754	ГОСТ 26754
Титруемая кислотность, °Т	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3624	ГОСТ 3624, (2.2)
Массовая доля жира, %	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 5867	ГОСТ 22760
Плотность, кг/м ³	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3625	ГОСТ 3625, раздел 3
Группа чистоты	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 8218	ГОСТ 8218
Бактериальная обсемененность, КОЕ/г	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 9225	ГОСТ 9225
Массовая доля белка, %	Не реже двух раз в месяц	ГОСТ 25179	ГОСТ 23327
Температура замерзания, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25101	ГОСТ 30562
Наличие фосфатазы	При подозрении тепловой обработки	ГОСТ 3623	ГОСТ 3623
Группа термоустойчивости	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25228	ГОСТ 5228
Содержание соматических клеток, тыс/см ³	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23453	ГОСТ 23453, раздел 3
Наличие ингибирующих веществ	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23454	ГОСТ Р 51600

Транспортирование и хранение (ГОСТ Р 52054-2003)

7.1 Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Молоко транспортируют в цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037 и других видах тары, разрешенных органами здравоохранения России для контакта с молоком и молочными продуктами. Крышки тары закрывают герметично. Запорные устройства крышек пломбируют пломбами по ГОСТ 18677

7.3 Молоко транспортируют при его температуре от 2 оС до 8 оС не более 12 ч. При нарушении режимов транспортирования молоко относят к несортовому.

7.4 Молоко у сдатчика хранят при температуре (4 ± 2) С не более 24 ч. При сдаче на предприятия молочной промышленности температура должна быть не выше 8 оС. Допускается, по договоренности сторон, вывоз неохлажденного молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО МОЛОКА

ПОВЫШЕННАЯ

1. молозивное молоко
2. поднятие сливок
3. разбавление обезжиренным молоком

ПОВЫШЕННАЯ

1. Молозивное молоко, $K=40^{\circ}T$
2. Порода животного
3. Нарушение рациона кормления $K=26^{\circ}T$ → Недостаток солей, кальция в кормах (зеленная масса, злаки, кукуруза, кукурузный силос, свекловичный жом, бадра)
4. Повышенная загрязненность молока (отсутствие или некачественная фильтрация)
5. Повышенная бакобсемененность молока
6. Недостаточное и длительное охлаждение молока

Плотность молока
 $1027-1033 \text{ кг/м}^3$

Титруемая кислотность
 $16-18^{\circ}T$

ПОНИЖЕННАЯ

1. Определение плотности ранее, чем через 2 часа после дойки
2. Разбавление молока водой
3. Несбалансированный рацион кормления (по минеральным веществам, белкам)
4. Заболевание животных маститом
5. Потери белка, минеральных веществ (молочный камень) в системах трубопроводов при наличии неровностей, впадин, большой длины трубопроводов и большого количества изгибов

ПОНИЖЕННАЯ

1. Заболевания маститом $K = 5 - 13^{\circ}T$
2. Стандартное молоко $K = 14-16^{\circ}T$ ($9-12^{\circ}T$)
3. Нарушение рациона кормления (избыточное содержание мочевины, избыток потребления белков с зеленым кормом)

Термоустойчивость молока - важнейшее технологическое свойство молока, характеризующее **устойчивость белков** к воздействию высоких температур.

Показатель имеет достаточно **сложную природу**, главным образом определяется **солевым равновесием** в молоке и размером, химическим составом частиц казеина.

Группы термоустойчивости молока по алкогольной пробе

Первая группа - **80°**

Вторая группа - **75°**

Третья группа - **72°**

Четвертая группа - **70°**

Пятая группа - **68°**

Основной причиной низкой термоустойчивости молока являются нарушенный солевой и белковый состав, а также повышенная кислотность. Колебания состава и кислотности молока зависит от времени года, стадии лактации, болезней, породы животных, рационов кормления. Повышенное содержание соматических клеток **снижает термоустойчивость молока.**

И еще раз о качестве. О чем говорят жир и белок молока?

Каждая контрольная дойка – источник информации о качестве кормления коров.

Контрольное доение – это фотография, снимок, констатация факта в конкретной точке времени:

оценивать кормление животных можно только до этой точки!

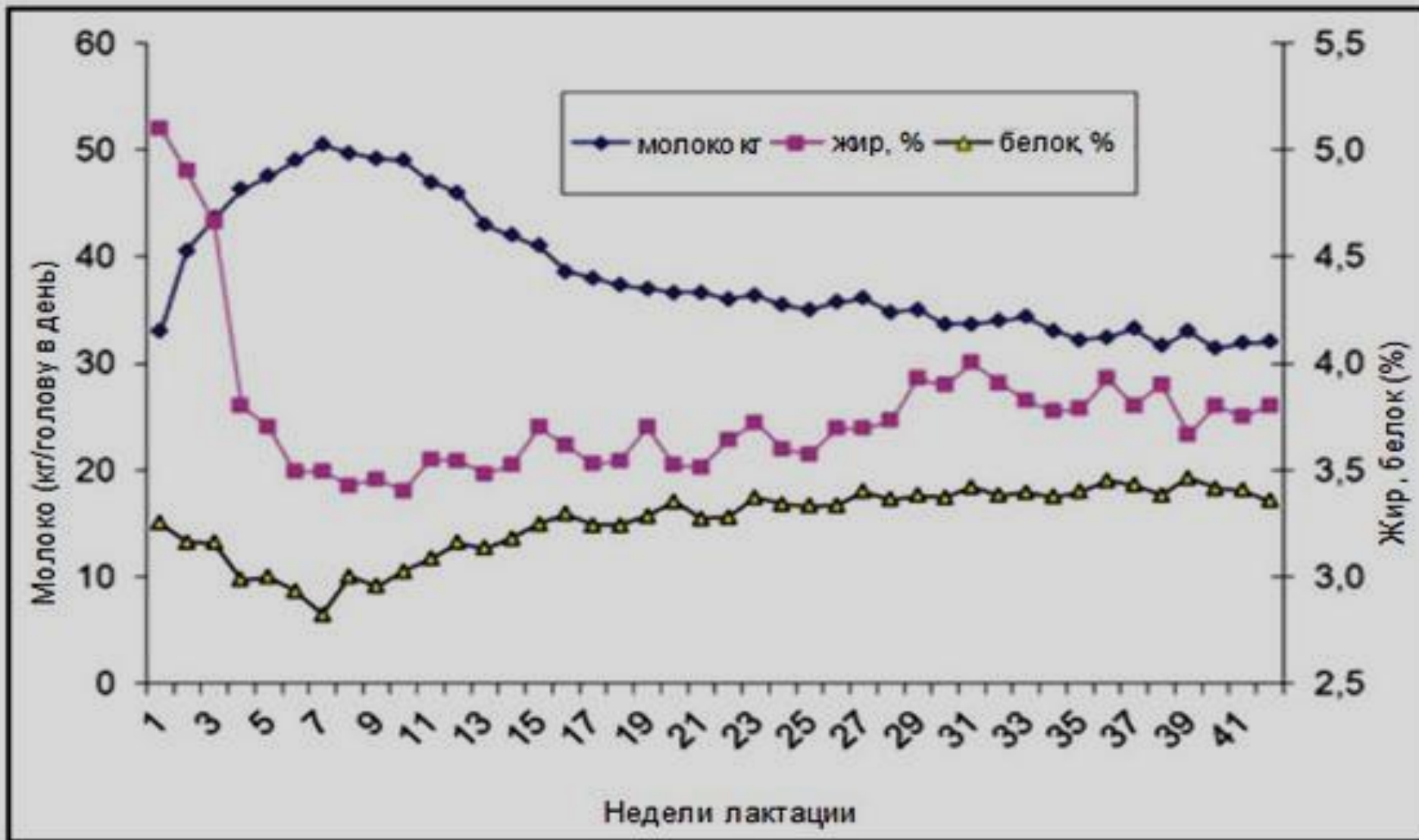
Анализ данных контрольных доений можно делать в разрезе года или в разрезе лактации.

Оценивать следует не отдельных животных а все стадо или группу продуктивности (менее 100 дней, 100 – 200 дней, более 200 дней лактации)

Молочный жир

Характеризует, прежде всего, обеспечена ли необходимая структура рациона – контроль соотношения объемистых кормов к концентрированным, количество поедаемого корма. Пределы нормы: от 2,8 до 6%. Среднее значение для черно-пестрого скота 3,4-3,6%. Базисная – 3,4%. Для айрширского – 3,8 – 4,5%.

Содержание молочного жира резко снижается с 1 по 4 неделю лактации. Затем еще немного к 10 неделе. После этого начинает плавно повышаться до самого запуска (восстанавливаются жировые резервы).



Продуктивность коровы и показатели жира и белка в молоке на протяжении лактации

Высокое содержание жира, более 5%, в первые 2-4 недели после отела, при этом белок ниже 3,1% - нарушение обмена веществ (особенно характерно для высокопродуктивных коров с интенсивным обменом веществ). Связано с перекормом в период сухостоя или предыдущей лактации.

Сигнал - возможно кетоз! Обычно надой у таких коров очень резко повышается в первые недели лактации, но они едят мало корма.

Пик таких кетозов приходится на период между 3 и 5 неделями лактации.

Низкое содержание жира, менее 2,8%, при соотношении к белку – менее 1, а также снижение жира более 0,4% между двумя контрольными доениями - Сигнал – возможно ацидоз!

Причина – недостаточная структура рациона:

- слишком быстрое увеличение доли концентратов;
- недостаточный уровень потребления корма в целом.

Высокая температура в коровнике - выше 27°C в комбинации с высокой влажностью воздуха может снижать показатели жира для всего стада на 0,2 – 0,5%.

Проблемы со здоровьем – заболевания печени, паразиты, поносы, заболевания копыт, гормональные нарушения – могут понижать содержание жира.

Таблица оценки правильности кормления коров

Содержание молочного жира	Ошибки кормления	Возможности улучшения
Очень низкое	недостаточное обеспечение энергией	улучшать качество основных кормов и их поедаемости; сбалансированное количество концентратов; проверить состав комбикорма и насколько он подходит; не перекармливать животных в конце лактации;
	содержание сырой клетчатки ниже 18 (16) % или ADF* ниже 19% в сухом веществе рациона	повышать поедаемость основного корма и структурного корма; продлить время кормления; чаще пододвигать/раздавать основной корм; уменьшить количество концентратов (максимально 50% общего сухого вещества рациона)
	плохие структурные качества основного корма	качественные провяленные сенажи, сено и кукурузный силос восковой спелости; улучшение пастбищ, уменьшить долю влажных сенажей; сбалансировать количество концентратов в рационе; не делать кашу из корма в кормосмесителе; добавить 0,5-1,0 кг соломы в рацион

Содержание молочного жира	Ошибки кормления	Возможности улучшения
Очень низкое	неправильная техника кормления	основной корм вволю; максимально 2 кг концентратов за 1 раз; одинаковый рацион утром и вечером
	быстрая смена корма	медленно и плавно менять корм (минимум 1 неделю);особенно весной и осенью; подготовительное кормление перед отелом; плавно увеличивать концентраты после отела
	неправильный вид, способ приготовления и состав концентрированног о корма	концентрированный корм измельчать грубо или плющить, за исключением полносмешанного рациона; проверить содержание крахмала и сахара (максимально 25% в общем рационе);уменьшить количество легкоусваиваемого крахмала (пшеница, тритикале, рожь); повысить долю кукурузы в комбикорме; проверить содержание жира в комбикорме (максимально 5% в общем рационе);ограничить макуху; добавки, повышающие буферность (сода, оксид магния)

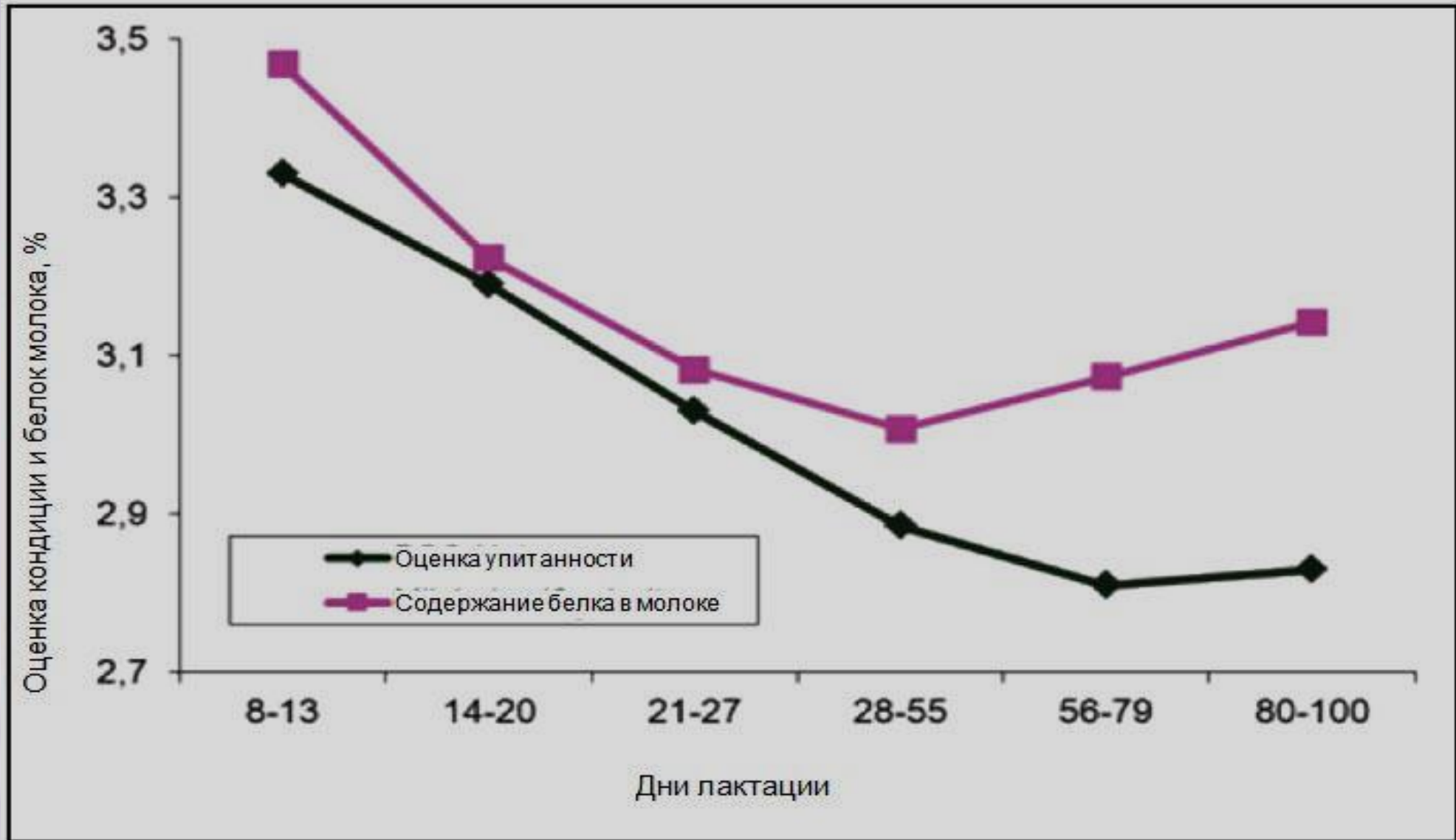
Содержание молочного жира	Ошибки кормления	Возможности улучшения
очень высокое в начале лактации, низкое при 2 и 3 контроле	перекорм в конце лактации, недостаток энергии в начале лактации	ограниченное кормление в третьей фазе лактации и сухостойных коров;подготовительное кормление перед отелом;в начале лактации – наилучший основной корм и правильно сбалансированный комбикорм; предотвращение и лечение кетоза (пропионат натрия, пропиленгликоль и т.д.)
изменяется в течении года	постоянно изменяются качество и состав основного корма	плавный переход с корма на корм; более стабильное, постоянное кормление; улучшение менеджмента пастбищ; круглогодичное применение кукурузного силоса; скармливание сена, особенно при выпасе животных

* ADF, КДК – кислотно детергентная клетчатка (целлюлоза и лигнин)

Молочный белок – важный показатель качества молока, на его увеличение нацелена современная генетика.

Белок – показатель обеспеченности коров энергией, энергетический барометр стада. Именно от того, достаточно ли энергии есть в распоряжении микробов рубца, синтезирующих микробный протеин, зависит, каким будет показатель белка в молоке. При высокой продуктивности главное значение приобретает нерасщепляемый в рубце протеин. Колебания белка в молоке составляют от 2% до 4,5%, в норме белок – 3% - 3,85%, средний показатель по черно-пестрому скоту – 3,2%, айрширскому – 3,3% - 3,4% (базисный – 3,0%).

В первые два месяца лактации содержание белка в молоке изменяется так же, как и кондиция тела животного.



Кондиция тела и содержание белка в молоке в первые 100 дней лактации

Чаще всего, в первой трети лактации белок в молоке снижается при увеличивающихся надоях, поскольку в этот период энергия в дефиците. В этот период нормальным считается белок выше 3,1%.

Если он падает ниже 2,8% - это означает, что корова исчерпала все резервы энергии в организме.

Даже при очень высокой продуктивности, 50 кг молока в сутки и более, белок молока не должен опускаться ниже 3,1%

Когда животное вновь начинает набирать вес и его кондиционная оценка возрастает, показатель белка в молоке тоже увеличивается, а надой – снижаются.

В поздней лактации нормальным считается показатель белка – до 3,8%. Показатель белка выше 3,8% - сигнал о значительном снижении продуктивности, что связано с большим накоплением жира.

В поздней лактации молочная продуктивность почти не зависит от кондиции тела, если она находится

в пределах 3 -3,5 балла.

Если кондиция тела выше – будьте готовы к очень резкому спаду продуктивности в комбинации с очень высоким показателем белка – более 3,8%.

* Мочевина в молоке

Мочевина в молоке – показатель обеспеченности микроорганизмов рубца азотом, основой сырого протеина.

Оптимальное содержание мочевины в молоке – около

25 мг/100 мл. Мочевина более 30-35 мг/100 мл указывает на избыток азота и сырого протеина в рубце. Содержание мочевины ниже 15 мг/100 мл молока свидетельствует о существенном дефиците азота в рубце.

Количество мочевины в молоке отражает показатель баланса азота в рубце, который используют при составлении рациона.

Значение баланса азота в рубце (RNB, БАР) от 0 до 10 г соответствует содержанию мочевины на уровне 20 -25 мг/100 мл.

Зависимость содержания белка в молоке и правильность кормления

Белок молока/ Мочевина в мг/100 мл молока	Ошибки кормления	Возможности улучшения
Низкий белок, мочевины меньше 15	недостаточное обеспечение энергией, сырым протеином и усвоенным в кишечнике протеином	улучшить качество основного корма; повышать количество потребления корма; количество комбикорма в соответствии с продуктивностью; повысить содержание сырого протеина в рационе; не перекармливать коров в конце лактации
Низкий белок, мочевины 15-30	недостаточное обеспечение энергией и усвоенным в кишечнике протеином	улучшать качество основного корма; повышать количество потребления корма; количество комбикорма в соответствии с продуктивностью; использовать сырье с высокой долей нерасщепляемого в рубце протеина (соевый жмых, жмых тыквенного семени, пивная дробина кукуруза, сухой жом)

Белок молока/ Мочевина в мг/100 мл молока	Ошибки кормления	Возможности улучшения
<p>Низкий белок, мочевины более 30-35</p>	<p>недостаточное обеспечение энергией и усвоенным протеином не смотря на избыток сырого протеина</p>	<p>улучшать качество основного корма; повышать количество потребления корма; количество комбикорма в соответствии с продуктивностью; использовать корма, богатые энергией с высокой долей нерасщепляемого в рубце протеина (кукуруза, сухой жом)</p>
<p>Средний белок, мочевины ниже 15</p>	<p>недостаток сырого протеина</p>	<p>повышать содержание сырого протеина в рационе; использовать богатые белком корма с высокой долей нерасщепляемого в рубце протеина</p>
<p>Средний белок, мочевины 15-30</p>	<p>сбалансированное кормление</p>	<p>кормить в соответствии с нормами</p>
<p>Средний белок, мочевины более 30-35</p>	<p>избыток сырого протеина</p>	<p>снизить содержание сырого протеина в рационе</p>

Белок молока/ Мочевина в мг/100 мл молока	Ошибки кормления	Возможности улучшения
<p>Высокий белок, мочевины ниже 15</p>	<p>избыток энергии и недостаток сырого протеина</p>	<p>для коров последнего периода лактации снизить количество концентратов; снизить количество кукурузного силоса; использовать богатое белком сырье с высокой долей нерасщепляемого в рубце протеина</p>
<p>Высокий белок, мочевины 15-30</p>	<p>избыток энергии</p>	<p>для коров последнего периода лактации снизить количество концентратов, кукурузного силоса; повысить содержание сена</p>
<p>Высокий белок, мочевины больше 30-35</p>	<p>избыток энергии и протеина</p>	<p>для коров последнего периода лактации снизить количество концентратов и сырого протеина, кукурузного силоса</p>

Соотношение между жиром и белком

Показатели жира и белка в молоке должны быть в определенном соотношении друг к другу.

Соотношения 1,1:1 до 1,5:1 свидетельствуют о сбалансированном кормлении.

Соотношение 1,5:1, особенно в начале лактации (кроме молозивного периода) – сигнал! Высокое содержание жира в молоке – признак очень сильной мобилизации его из организма. Низкое содержание белка – недостаток энергии. Следствие - нарушение обмена веществ, кетоз.

Соотношение более 1,5:1 на всем протяжении лактации – рацион богат структурой, но беден энергией. Особенно при плохом качестве объемистых кормов и недостатке концентратов. Результат – низкая молочная продуктивность и низкое содержание белка в молоке.

Очень низкое соотношение жира к белку – 1,1:1 – рацион богат энергией и беден структурой (много концентратов). В этом случае необходимо правильно распределять комбикорм в соответствии с продуктивностью коров.

Внимание! При трактовке соотношения жир: белок в первую треть лактации возможна как угроза кетоза (при высоком показателе), так и угроза ацидоза (при низком показателе).

Для исключения ошибки необходимо контролировать состояние животных, их упитанность. Очень полезен будет сбор и анализ данных для животных до 30 дня лактации.

Анализ показателей жир: белок сборного молока ежемесячно позволит четко представлять картину по хозяйству в целом.

Бактериальная обсемененность молока - показатель безопасности молока, характеризует количество микроорганизмов, содержащихся в 1 см^3 молока.

В Европейских стандартах - **основной критерий** оценки качества молока, что справедливо. Именно количество микроорганизмов в молоке предопределяет и титруемую кислотность, и технологические свойства молока (термоустойчивость, способность свертываться ферментом).

Соматические клетки. Количество соматических клеток - второй показатель безопасности молока, характеризует состояние здоровья животных.

❖ Молоко с большим количеством соматических клеток как правило имеет высокую бактериальную обсемененность, содержит стафилококки с большой биологической активностью.

Показатели безопасности молока

Общее
количество
бактерий
КОЕ

Количество
соматических
Клеток
КСК

Антибиотики

Ингибирующие
вещества

Вероятность рисков

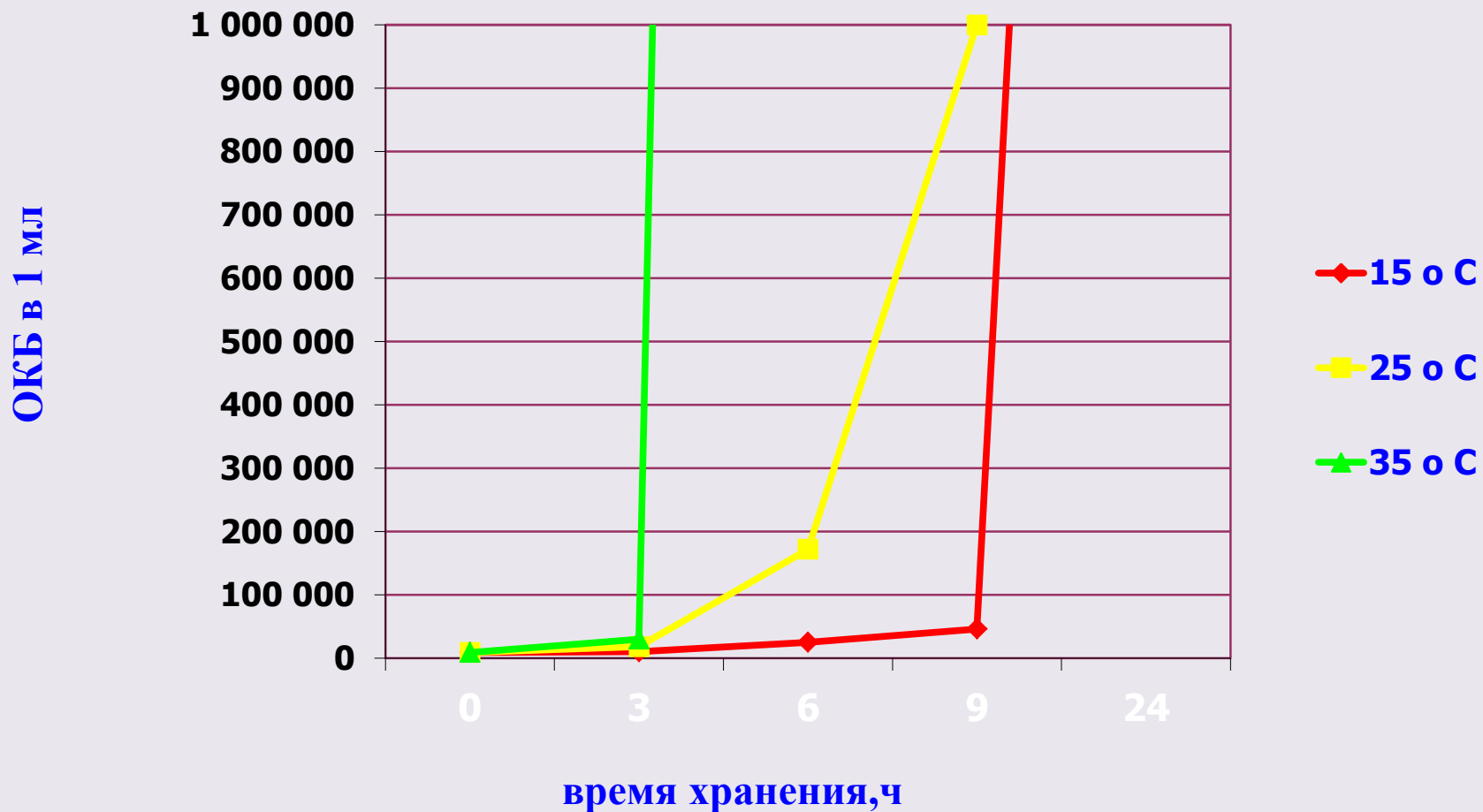
(загрязнение молока микроорганизмами)

Источник загрязнения	Количество в 1 мл
Воздух в помещении	100 - 15 000
Загрязненные соски	5 000 - 20 000
Сосковый канал	10 - 1000
Доли вымени, пораженные инфекционными возбудителями	10 - 20 000
Доильное и холодильное оборудование	100 - 3 000 000

Самый большой источник загрязнения

Рост бактерий

(при различной температуре молока)



С уменьшением температуры хранения молока замедляется рост бактерий

Рост бактерий

(при хранении молока 48 ч и 4.5 ° C)



Хранение молока 36 ч на производствах с хорошей гигиеной не вызывает ухудшения качества молока

Соматические клетки

Факторы влияющие на СК





Диагностика

каждого животного

При каждом
доении

Один раз в месяц
(два раза в месяц)



Визуальный метод

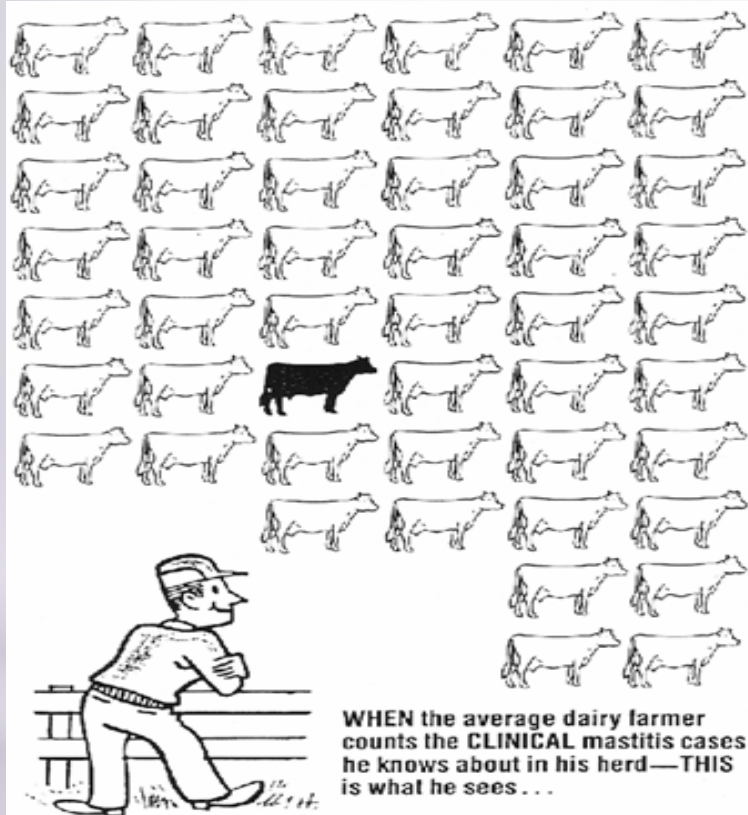


клинический
мастит

субклинический
мастит

Результаты диагностики маститов

Визуальный контроль первых струй



клинические маститы

Контроль при помощи СМТ теста



ВСЕ маститы

Выбор лечения

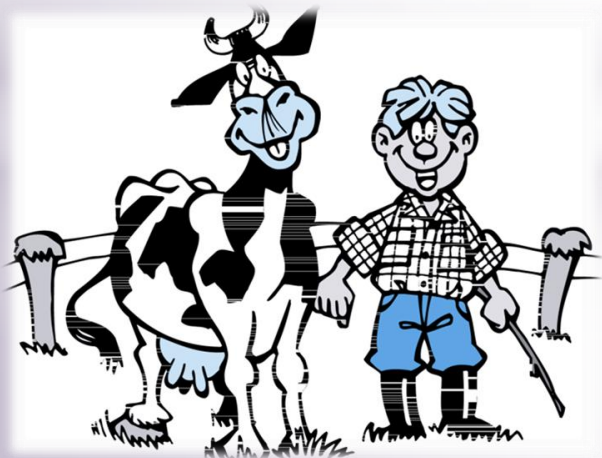
Лечение животных проводит врач

- Ежедневно присутствует на дойках
- Ведет количественный и качественный учет больных животных
- Лично вводит лекарственные формы
- Принимает решения о расстановке животных по секциям (вновь поступающих на лечение и выздоровевших)

Профилактика

Цель - остановить новое инфицирование

инфекция



Гигиена
доения

Техника
доения

Оборудо
вание

Содержание
коровы



Гигиена доения

- ▶ Мойка только сосков
- ▶ Индивидуальная салфетка
- ▶ Дезраствор для подмывания
- ▶ Обработка сосков после доения
- ▶ дезраствором



Техника доения

- ▶ Правильное подключение
- ▶ Исключение «сухого» доения
- ▶ Правильное снятие доильного аппарата



Оборудование

- ▶ Адаптированный уровень вакуума
- ▶ Своевременная замена сосковой резины
- ▶ Частота пульсаций
- ▶ Отдельный аппарат для больных коров



Содержание коровы

- ▶ Достаточная площадь на 1 животное
- ▶ Чистая и сухая подстилка
- ▶ Плановая дезинфекция
- ▶ Снижение риска травматизма
- ▶ Отсутствие сквозняков



Влияние технологических факторов на состав и свойства молока

К технологическим факторам относятся механические и температурные воздействия, изменяющие состояние компонентов нативного молока.

Причины потери качества

- Малый диаметр молокопровода
- Неровности внутренних стенок молокопровода
- Провисшие части молокопровода
- Чрезмерная длина молокопровода
- Недостаточный объем коллектора
- Подсосы воздуха при доении

ТЕМПЕРАТУРНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ

В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ТР ФЗ-88, ТЕМПЕРАТУРА

ОХЛАЖДЕННОГО МОЛОКА ДОЛЖНА БЫТЬ $4\pm 2^{\circ}\text{C}$

Результат:

- Отвердевание молочного жира
- Частичная кристаллизация молочного жира
- Хрупкость оболочек жировых шариков
- Возможность липолиза
- Ухудшение технологических свойств казеина
- Снижение термоустойчивости молока

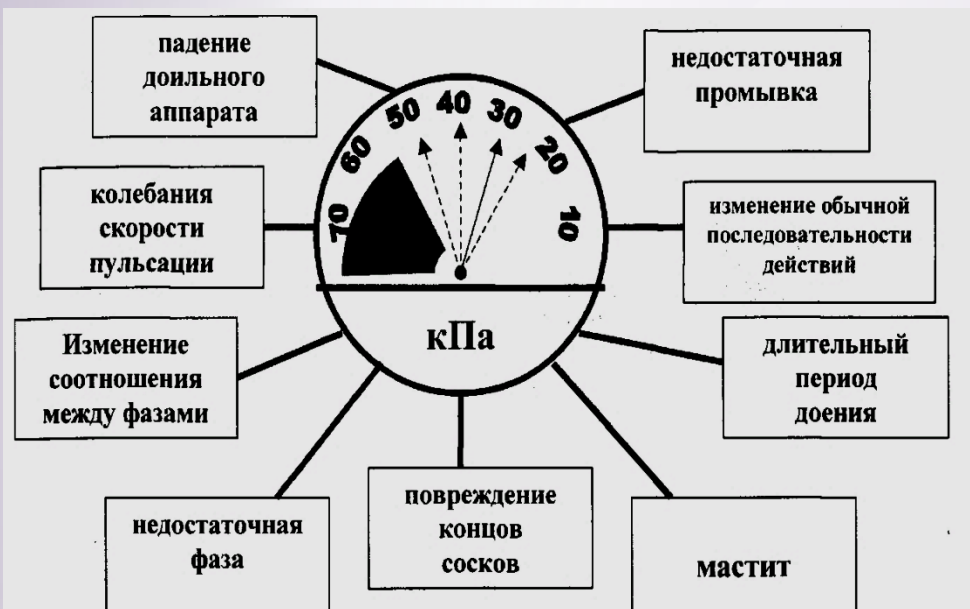
ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ ДОИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

НЕДОПОЛУЧЕНИЕ продукции и ухудшение качественных показателей

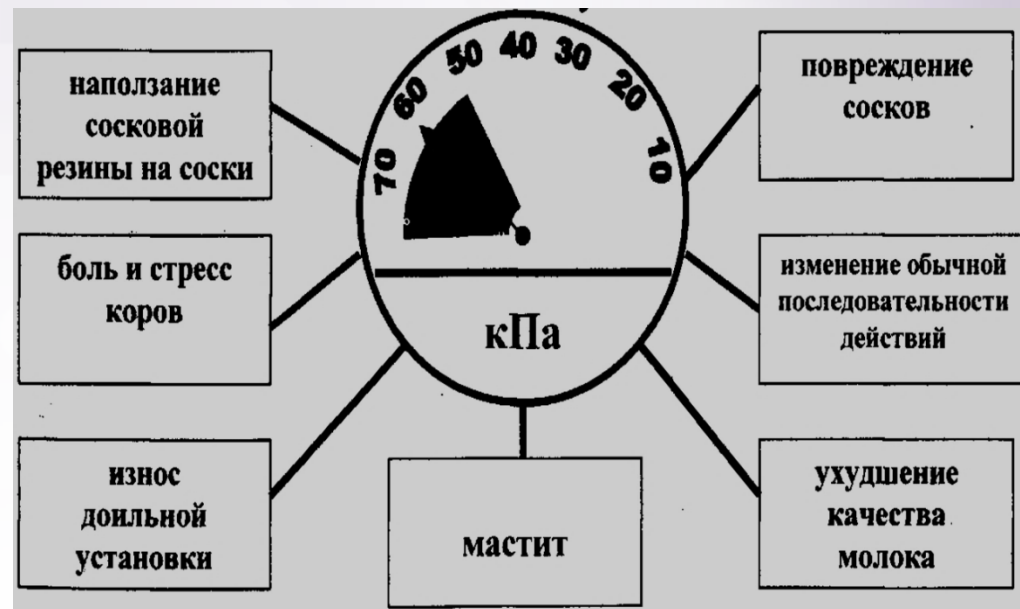
молока может быть вызвано неудовлетворительным техническим состоянием доильной установки.

Уровень вакуума

Низкий уровень вакуума



Высокий уровень вакуума



**Выбор сосковой резины
Принять правильное
решение!**



Уход за доильным оборудованием

Основные положения:

- Уход за доильным оборудованием играет важную роль в получении высококачественного молока
- Из всех групп риска снижения качества молока – наибольшая приходится на доильное оборудование

ВАЖНО !

Своевременно проводить техническое обслуживание и тестирование доильного оборудования



Основные факторы мойки

- Температура моющего средства
- Продолжительность цикла промывки
- Концентрация моющего средства
- Механическое действие (воздушные пробки)
- Качество моющего средства, соответствующее качеству воды
- Соблюдение чередования моющих средств
- Баланс факторов: при снижении продолжительности промывки увеличить концентрацию
- Каждые десять дней – промывка раствором двойной концентрации



Факторы, обеспечивающие качество товаров

Факторы, формирующие потребительские свойства товаров

изучение рынка товаров

разработка требований к товарам

качество исходного сырья и материалов

качество конструирования и проектирования

качество изготовления (переработки)

контроль готовой продукции

Факторы, стимулирующие качество товаров

социальная и экономическая целесообразность и эффективность производства

особенности управления и ценообразования

материальная заинтересованность работников

санкции за производство некачественной продукции и др.

Факторы, способствующие сохранению качества товаров

упаковка и маркировка

условия транспортирования

условия хранения

условия реализации и использования товаров

техническая помощь в обслуживании

особенности утилизации после использования

Спасибо за внимание!

