

ЯКІСНЕ МОЛОКО В ЦИФРАХ ТА ФАКТАХ



ВАЖЛИВО ЗНАТИ



Завдяки високому вмісту енергії молоко вважається не напоєм, а харчовим продуктом



Якість харчового продукту – це ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт



Якість молока визначає вміст сухих речовин - білки, вуглеводи, жири, вітаміни, мінерали – це унікальне поєднання практично всіх життєво важливих поживних речовин



Залежно від того, який молочний продукт виготовляють з молока, склад поживних речовин змінюється. Наприклад: найбільше кальцію міститься у твердих сирах, а для виробництва 1 кг сиру потрібно 10 л молока

ЩО МІСТИТЬ СКЛЯНКА МОЛОКА?



- **Жир: 2,8-6%**
Легко перетравлюється і засвоюється організмом. Джерело смаку та енергії
- **Білок: 2,9-4,4%**
Високої якості - складається з багатьох важливих амінокислот - будівельний матеріал для організму
- **Лактоза: 4,5-4,8%**
Підтримує засвоєння в організмі мінералів з молока, таких як кальцій, магній і цинк
- **Вітаміни та мінерали: 0,7%**
Важливі вітаміни А, D, Е, К, С, В₁, В₂, В₁₂
Мінерали є термостабільними, а втрата вітамінів при індустріальній термічній обробці суттєво менша, ніж при кип'ятінні сирого молока вдома

Споживання молока сприяє гідратації (насичення організму водою)

Деякі показники регламентують не лише якість, а й безпечність молока



Кількість соматичних клітин – це клітини епітелію молочної залози, лейкоцити тощо, різке зростання яких є ознакою захворювання тварини.
Допустимі рівні: не більше ніж 500 000 клітин/мл



Загальне бактеріологічне забруднення відображає кількість мікроорганізмів в 1 мл молока та напряду пов'язане з гігієною утримання тварин, доїння та зберігання молока.
Допустимі рівні: не більше ніж 500 000 клітин/мл



Наявність інгібуючих речовин у молоці, а саме залишків антибіотиків, миючих та дезінфікуючих засобів свідчить про недотримання періодів каренції (виведення) лікарських препаратів з організму тварини або недотримання процедур миття/дезінфекції при очищенні обладнання, тари.
Допустимі рівні: не допускаються



Точка замерзання молока – показник вмісту води у молоці. Є важливим для виявлення випадків розбавлення молока.
Допустимі рівні: не вище ніж мінус 0,52 °С



Вміст інших хімічних, фізичних, біологічних забруднювачів, радіоактивних сполук періодично перевіряється згідно з чинним законодавством.
Допустимі рівні: визначені чинним законодавством



ВАЖЛИВО ЗНАТИ



Безпечним може вважатись харчовий продукт, який не чинить шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо та опосередковано



В молоко можуть потрапляти забруднюючі речовини різної природи (біологічної, фізичної, хімічної, радіологічної)



Джерела забруднення: корми, вода, навколишнє середовище, застосування тваринам ветеринарних препаратів або інших добавок



Вміст таких речовин у молоці регламентується на законодавчому рівні: існує або заборона щодо їх вмісту (заборонені ветеринарні препарати, інгібітори), або встановлено максимально допустимі рівні щодо вмісту цих забруднювачів (тобто максимальна кількість, яка може міститися в 1 мл молока, та не становить загрози для здоров'я споживача)



Часто візуально ми не можемо побачити забруднення молока, а лише за результатами проведених лабораторних досліджень підтверджується його непридатність для подальшого споживання

Фінансова підтримка:

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

Виконавець Програми:

FiBL

Партнер Програми:

SAFOSO

АСТАРТА-КИЇВ
агропромхолдинг

#АстартАРекомендує