

КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ: ХАРЧУЄМОСЯ КОРИСНО ТА БЕЗПЕЧНО



Розуміння та усвідомлення споживачем ризиків, що асоціюються з купівлею сирого молока в несанкціонованих місцях, а також знання про основні небезпечні фактори у харчовому продукті



ЩО ТАКЕ КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ?

ВАЖЛИВО!

Небезпечні фактори:

- хімічний (залишки антибіотиків),
- фізичний (скло),
- біологічний (хвороботворні мікроби) чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини

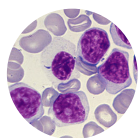
Найпоширеніші хвороботворні збудники, котрі можуть бути в сирому молоці



Brucella abortus

викликає бруцельоз – це важке інфекційно-алергічне захворювання, при якому уражаються опорно-руховий апарат, нервова, серцево-судинна, уrogenітальна та інші системи організму.

Найчастіше ця інфекція зустрічається у людей, які постійно контактують з коровами (доярки, ветеринари)

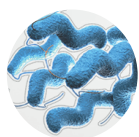


Mycobacterium tuberculosis

кислотостійка бактерія – збудник туберкульозу – інфекційної хвороби, яка має хронічний перебіг. Найчастіше вражаються легені хворого, у разі позалегенового туберкульозу можуть вражатися інші органи, зокрема, кістки, шкіра, оболонки мозку, нервова система, нирки, печінка та інші



Збудник лейкозу (онкогенний РНК-вірус з родини *Retroviridae*), який викликає інфекційну хронічну хворобу, яка характеризується злоякісним розмноженням клітин кровотворних органів з порушенням їхнього дозрівання, що зумовлює утворення в них злоякісних пухлин



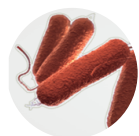
Campylobacter spp.

Викликає кампілобактеріоз, захворювання, яке супроводжується діареєю (часто з кров'ю у калі), болі в області живота, підвищена температура, головний біль, нудота та/або блювання. Зазвичай симптоми тривають від 3 до 6 днів. Особливість мікроорганізму в тому, що саме молоко захищає його у шлунку від дії соляної кислоти



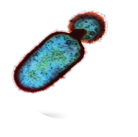
E. coli

Інфекція, викликана кишковою паличкою, проявляється діареєю з включеннями прожилок крові. Найчастіше джерелом зараження стають сире молоко і м'який домашній сир



Salmonella spp.

Розмножується в сирому молоці та молочних продуктах. Захворювання починається з симптомами інтоксикації (слабкість, запаморочення, головний біль, підвищення температури тіла до 38-39 °C, озноб)



Listeria monocytogenes

Мікроорганізм, який найчастіше виявляється в сирому молоці та сирах м'яких сортів. Ці мікроорганізми називають «мікроорганізмами холодильника», оскільки вони не лише зберігаються за низьких температур, а й можуть розмножуватися. Характеризується ураженням центральної нервової системи (менінгіт, менінгоенцефаліт або абсцес мозку), септичними проявами, абортами. Іншою формою хвороби може бути ангінозно-септична, яка нагадує ангіну

Джерело: Sciencephotolibrar, Microbiology Society, EFSA, Biolabtests



МІФИ та ФАКТИ про сире молоко



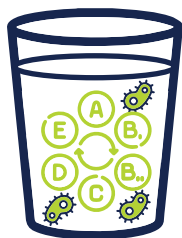
- ✗ сире молоко корисніше та поживніше, ніж пастеризоване
- ✗ вживання молочних продуктів, виготовлених із сирого молока, цілком безпечно
- ✗ сире молоко та продукти з нього безпечні, якщо походять від здорових тварин

- ✓ більшість поживних речовин сирого молока можна отримати з пастеризованого молока
- ✓ вживання молочних продуктів, виготовлених із сирого молока, може нести небезпеку
- ✓ здорові тварини можуть переносити хвороботворні мікроби, які можуть забруднювати молоко



ВАЖЛИВО!

Що таке пастеризація і чому вона така важлива?



ДО

Пастеризація: процес нагрівання молока до високої температури протягом визначеного часу з метою знищення хвороботворних мікробів

ультрапастеризація →

135°C

нагрівання молока до температури не нижче ніж 135°C без витримання

короткочасна пастеризація →

76°C

нагрівання молока до 72-76°C з витриманням 15-20 с

тривала пастеризація →

65°C

нагрівання молока до температури 63-65°C з витриманням 30 хв

види пастеризації



ПІСЛЯ

Що може зробити споживач, щоб знизити ризик виникнення захворювання?



обирати пастеризоване молоко та молочні продукти



зберігати молоко та молочні продукти в холодильнику за температури не вище 4°C



не споживати молоко та молочні продукти, термін придатності яких вичерпався

Фінансова підтримка:

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Швейцарська Конфедерація

Виконавець Програми:

FiBL

Партнер Програми:

SAFOSO

АСТАРТА-КИЇВ
агропромхолдинг

#АстартАРекомендує

Цю публікацію було створено за підтримки Швейцарії в рамках швейцарсько-української програми «Розвиток торгівлі з високою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України», що впроваджується Дослідним інститутом органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) у партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія). Відповідальність за зміст цієї публікації несе виключно автор(и). Точка зору автора(ів) не обов'язково відображає точку зору SECO, FiBL, SAFOSO AG, www.qftp.org.