

МІКРОБІОЛОГІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ОБ'ЄКТІВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ЛІНІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА В УМОВАХ СВК ІМ. ЩОРСА

Єсьман Д.В., канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

Актуальність. Доведено, що якість молочних продуктів в першу чергу залежить від сировини з якої їх виготовляють (в нашому випадку – молока). Також відомо, що мікробіологічний склад молока є одним із першочергових показників дотримання санітарно-гігієнічних вимог на фермі в ході виробничих процесів.

Мета і методика досліджень. Метою дослідження було виявити кількість мезофільних аеробних і факультативних анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ) та бактерій групи кишкової палички (БГКП), а також наявність стафілококів у змивах з об'єктів молочної ферми СВК ім. Щорса Білоцерківського району.

На протязі тижня було взято змиви з різних об'єктів технологічної лінії та вимені корів. Значно акцентувалася увага на ретельності, частоті миття та дезінфекції обладнання. З'ясовано, що в умовах СВК ім. Щорса використовується пристрій циркуляційного промивання після кожного доїння, але окрім цього, щотижнево проводять технічне обслуговування молочного обладнання, при якому чітко дотримуються технологічного циклу (почергове використання кислотних та лужних розчинів). За період дослідження всього було відібрано 210 проб з різних точок технологічної лінії. Відбирання проб для проведення досліджень та визначення КМАФАнМ і БГКП проводили згідно з діючими національними та міжнародними методиками.

Результати досліджень та їх обговорення. У змивах із вимені корів показники МАФАнМ не зазнали змін, як до генерального миття, так і після нього (14 тис. КУО/см³), тому що перед кожним доїнням здійснюється така підготовча операція, як підмивання вимені. У змивах молокопроводу та шлангу цей показник зростає від 160 тис. КУО/см³ до 290 тис. КУО/см³ та від 800 тис. КУО/см³ до 1700 тис. КУО/см³ відповідно. Бактерії кишкової палички у молокопроводі та змішувальному баку наявні впродовж всього досліду, а в шлангу та доїльних апаратах з'являються в останні дні досліджень. Стафілококу на жодному з обладнань виявлено не було. Такі мікробіологічні показники засвідчують

незадовільний санітарно-гігієнічний стан молочного обладнання на фермі і пояснюються його неякісною обробкою мийно-дезінфікуючими засобами.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Отже, можна дійти висновку, що не зважаючи на здійснення щоденних операцій по догляду за обладнанням, його санітарний стан значно погіршується від генерального миття впродовж тижня, що безпосередньо впливає на якість вихідної сировини. Тому постає задача у подальшому дослідити якість молока, що отримують на господарстві та виявити залежність його якості від ретельності миття технологічного обладнання.

Список використаної літератури

1. Рыжков С. В. Повышение качества молока. М.: Агропромиздат, 1988. – 95 с.
2. Санитария производства молока. // Под ред.. Архангельского И. И., 1974. – 95 с.
3. Общая и санитарная микробиология с техникой микробиологических исследований/ Под ред.. А. С. Лабинской, Л. П. Блинковой, А. С. Ешиной. – М.: Медицина, 2004- 576 с.
4. Касянчук В. В. Крижанівський Я. Й., Даниленко І. П. Ретельний контроль виробництва молока на фермі основний важіль у забезпеченні населення високоякісною продукцією // Тваринництво України. – 2006. - №4. – с.20-22.