

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Министерство сельского хозяйства и продовольствия Омской области
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Институт Международного Образования, ИНК

**СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ, ПЕРСПЕКТИВЫ
РАЗВИТИЯ МОЛОЧНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА И
ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Материалы международной научно-практической конференции

7-8 апреля 2016 года



Омск
2016

Рассматривая политика в области качества «Сибирской Аграрной Группы» можно увидеть несоответствие их политики и фактического состояния производства. На сайте «Сибирскую аграрную группу» написано принципы работы и вот первый из них: максимально удовлетворять потребителя нашей продукции ее качеством и стоимостью, а дистрибьюторов нашей продукции – сервисом. Много нарушений было выявлено у «Сибирскую аграрную группу» например, таких как завышение цены «Свинокомплекс «Восточно-Сибирский», который входит в «Сибирскую аграрную группу», фальсификации, нарушении антимонопольного законодательства.

По ГОСТу колбасы, которые содержат растительный белок, крахмал, гелеобразователь не могут называться «Докторской» колбасой. По мнению Мушега Мамиконяна, сорт колбас «Докторская», «Любительская», «Молочная» производятся сейчас с грубыми нарушениями советских ГОСТов. Сейчас название колбасы «Докторская» можно применить только для менее 5 % продукции произведенной в России.

Изготовитель полностью ответственен за декларацию о соответствии продуктов ГОСТу. И ответственен большими деньгами, неподъемными штрафами даже для крупных производителей за фальсифицированную или некачественную продукцию они должны будут выплатить штраф. Я считаю, что у таких предприятий мало шанса, быть конкурентоспособным на рынке.

Список литературы:

1. Роева Н.Н., Касьяненко Г.Р., Кирничная В.К. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2004. – С. 6-9.
2. Федеральное агентство по образованию Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебное пособие к курсу лекций. – Волгоград, 2010. – С. 6-8.
3. Горин А. Фальсификат от САГА // МК в Томске. – 2015. – № 6. – С. 2.
4. «Сибирская Аграрная Группа» – URL:<http://www.sibagrogroup.ru/production/quality>

АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАК ОСНОВА БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

М. С. Баус

Национальный исследовательский Томский государственный университет Томск

В данной статье рассмотрены параметры качественного молока. Очень жаль, что главной целью производителей продуктов является приобретения как можно больше прибыли. Например, чтобы приготовить вкусные блины, должно быть качественное молоко.

Ключевые слова: молоко, качественная продукция, обеспечение качеством, производство молока.

ANALYSIS OF INDICATORS AS BASIS OF SAFETY AND QUALITY OF DAIRY PRODUCTS

Baus M. S.

National research Tomsk state university , Tomsk

In this article parameters of qualitative milk are considered. It is a pity that a main goal of producers of products is acquisitions as much as possible profit. For example, to make tasty pancakes, there has to be a qualitative milk.

Keywords: milk, qualitative production, providing with quality, production of milk.

Одной из важнейших потребностей человека является потребность в пище. На протяжении всей жизни мы съедаем огромное количество продуктов, и именно от их качества и безопасности зависит наша энергия, здоровье и благополучие. Трудно с этим не согласиться. Но,

как известно, главной целью любых предприятий, в том числе и пищевых, является максимизация прибыли, а вовсе не здоровье и благополучие нации.

Так кто же контролирует и следит за тем, чтобы в колбасе была колбаса, а в молоке молоко? Кто заботится о том, чтобы продукты питания не содержали вредных веществ? Ответ логичен и прост – наше государство. Но так ли это на самом деле, и какое состояние дел на рынке продуктов России. Очень важно, чтобы производители контролировали и обеспечивали качество своих продуктов, и тем самым они увеличат прибыль, а потребитель будет доволен качеством продукта.

К специфическим показателям безопасности молока относятся следующие:

- антибиотики: левомецетин, тетрациклины, стрептомицин, пенициллин (для мясной и молочной продукции);
- плесени, дрожжи (для продукции растительного происхождения, сушеных продуктов, маргариновой продукции, майонез);
- ингибирующие вещества (для молочных товаров);
- Каждая партия пищевых продуктов, поступающих от предприятий промышленности, сопровождается качественным удостоверением (сертификат).

Пробы сопровождаются актом и этикеткой, в которой указывают наименование предприятия, вырабатывающего продукт, наименование, сорт и дату выработки продукта, номер партии, от которой взята проба, дату отбора пробы, должности и фамилии лиц, отобравших пробу, показатели, которые должны быть определены в продукте, номер ГОСТа, ОСТа, РСТ на данный продукт, номер транспортного документа.

Процесс производства молочных продуктов охватывает практически весь температурный диапазон нахождения H₂O в жидком состоянии. Виды молочных продуктов отличаются друг от друга не только многообразием используемой микрофлоры, но и традиционным чередованием температурных режимов, от которых напрямую зависят структура и свойства преобразованного молока. Ведь все традиционные технологии молочных продуктов (например, базовые виды сыров, молоко, йогурт и т.д.) прошли многовековую проверку временем, но в основе своей сохранили именно температурные режимы переработки (образование сгустков, созревание, хранение).

При понижении температуры вода становится более щелочной, при повышении – более кислой. Видимо, поэтому замеры активной кислотности молочных продуктов рекомендуется проводить при постоянной температуре. Известно, что в жидких молочных продуктах изменение температуры на 10°C изменяет pH на 0,1 ед. Применяемые в настоящее время pH-метры с термокомпенсацией показывают не истинный pH среды при данной температуре, а приведенный к 22 °C.

Например, чтобы не испортить блины, нужно покупать проверенное молоко и хорошее сливочное масло, а не дешёвый фальсификат, который сейчас заполнил наши полки.

Рассмотрим молоко на соответствие стандартам и показателям качества. Все образцы молока соответствуют стандартам. Массовая доля жира в «Молоке» на одну десятую меньше, чем написано на этикетке, но такая погрешность допускается (погрешность методики).

На бутылках «Простоквашино» и «Молоко» крупно надпись «отборное». Это значит, что производители используют цельное молоко. В таком случае допускается указывать интервал жирности, в данном случае от 3,4 до 6 %. Она зависит от питания коровы, времени суток и даже породы скота. Такое молоко если и подвергалось тепловой обработке, то очень небольшой. И должно храниться в холодном месте, иначе есть шанс купить уже скисшее. Это самое полезное молоко. Все производители «отборного молока» должны, согласно техническому регламенту, указывать на этикетке, крышке или шве пакета, какой именно процент жирности данной партии молока. Ведь в разных партиях он может отличаться от 3,4 % до 6 %. На кисловатом продукте таких пометок не было, на кемеровском – 3,6 %.

Молоко Асиновского завода – пастеризованное, и здесь все указано точно – 3,2 %. Пастеризованное молоко обрабатывается при температуре от 60 до 95°C в течение 15 секунд. Тепловая обработка убивает вредные бактерии, но продукт сохраняет свои полезные свойства. Вывод: все образцы молока соответствуют указанной жирности.

На вкус каждый может отличить кислое молоко от свежего. В лаборатории кислотность молока определяют в градусах Тернера. Максимально допустимая кислотность – 21°Т. В наших образцах она не превышает и 16°Т. Вывод: все молоко – свежее.

Плотность – показатель натуральности молока. Это соотношение массы молока при температуре 20°С к массе того же объема воды при температуре 4°С. По ГОСТ плотность молока не должна быть менее 1027 кг/м³. Если плотность меньше нормы на 3 кг/м³, это свидетельствует о том, что в молоко добавлено воды примерно 10 % от общего объема. При этом максимально возможная погрешность экспертизы составляет + 1 кг/м³.

Его специалисты проводят анализы проб, на основе которых определяют, сколько в молоке содержится жира, белка, сухого обезжиренного остатка и какова его плотность. Также лаборатория занимается иммуногенетической экспертизой, выявляя ошибки в записях о происхождении животных. Вся эта информация позволяет фермерам улучшать качество своего скота, например, выращивать коров, которые дают более жирное молоко.

Татьяна Серегина, ведущий специалист лаборатории селекционного контроля качества молока: "Самое главное – это массовая доля жира и массовая доля белка. Почему, потому что молоко является белковым продуктом. Поэтому по этим показателям мы оцениваем и в дальнейшем коров отбирают. И потом в хозяйствах формируется племядро, от которых племенные хозяйства оставляют молодняк себе или реализуют на продажу" [1].

В месяц в лабораторию поступает около десяти тысяч проб молока. Анализ одной стоит восемь рублей. Все данные сотрудники лаборатории заносят в единую базу учета поголовья области. Пока с центром сотрудничают 12 местных хозяйств. Это примерно половина от общего числа фермеров в регионе.

Сколько раз каждый из нас получал пищевое отравление, сколько раз мы приносили домой скисшее молоко, сыр с плесенью, явно испорченные сосиски. Почему даже простую экспертизу на соответствие содержимого и указанного на этикетке не проходят товары массового потребления? Я считаю, что виной всему недостаточное обеспечение безопасности и качества продуктов, тем более теперь, когда убрали обязательную сертификацию продуктов и переложили все на совесть производителя, готового накормить и напоить нас чем угодно.

Бдительное отношение к своему здоровью, здоровью своей семьи – гарантия долгих лет жизни и отсутствие проблем со здоровьем. Прогрессивно мыслящие граждане и покупатели, которые заботятся о своем здоровье и о здоровье своих детей, не станут пренебрегать здравым смыслом, а будут покупать только те товары, которые не вызывают сомнений.

Список литературы:

1. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: Учебник. – М.:Юрайт, 2009. – 285 с.
2. Сертификация продукции и услуг – М.: Деловой альянс, 2000 – 176 с.
3. И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердутина, С.В.
4. Лях В. Я. Качество молока: справочник для работников лабораторий, зоотехников молочнотоварных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий. – СПб: ГИОРД, 2008. – 208 с.
5. Аристов Д. В., Осипчик В. С. Квалиметрический анализ конкурентоспособности предприятия//Менеджмент в России и за рубежом. – 2010.– № 1. – С. 90-94.

ВЛИЯНИЕ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

О. В. Бессонова

Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина, г. Омск

В статье рассматривается влияние ряда ингредиентов на органолептические и физико-химические показатели качества пищевых продуктов. Органолептические показатели являются одним из главных «рычагов» управления качеством пищевых продуктов.

Ключевые слова: ингредиент, пищевая продукция, качество, органолептика, фактов, технология.