

КАЧЕСТВО БЕЛОРУССКОЙ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ – ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗУПРЕЧНО?

Андреюк М. С., Малиновская П. В.

Белорусский государственный университет информатики и радиоэлектроники
г. Минск, Республика Беларусь

Цявловская Н. В. – магистр техн. наук,
ст. преп. каф. ИПиЭ

В работе обсуждается качество молочной продукции г. Минска. Работы выполнены посредством лабораторных исследований и социологического опроса.

Молоко – один из полноценных, универсальных продуктов питания. Академик И.П. Павлов говорил о молоке: «Молоко – это пища, которая приготовлена самой природой, отличается легкой усвояемостью и питательностью». С древних времен молоко являлось целебным средством. Ученые утверждают, что в Древней Греции козьим и кобыльим молоком лечили такое заболевание как туберкулез легких, а коровьим – малокровие. Им лечат сердечно-сосудистую недостаточность, бронхит, плеврит, бронхиальную астму, гастрит, ожирение, болезни почек и печени.

Целью работы является исследование уровня информированности населения о качестве молочной продукции, определяющее выбор покупателя и рейтинг такой белорусской молочной продукции как молоко. В анкетировании принимали участие 132 человека различных социальных групп (пенсионеры, студенты, домохозяйки, продавцы) и различных возрастных групп от 16 до 60 лет. Основные вопросы анкеты:

- 1) Какая молочная продукция пользуется наибольшим спросом у населения города?
- 2) Какая молочная продукция, на ваш взгляд, лучшего качества и почему?
- 3) Считаете ли вы эту молочную продукцию питательной, качественной, натуральной?

Исследование свидетельствует, что 53% опрошенных покупают молочную продукцию «Березка», 28% – молочную продукцию «Ляховичок», 42% - молочную продукцию «Савушкин продукт», 9% – приобретают молочную продукцию у частных фермеров.

По результатам проведенных социологических опросов (рисунок 1) сделаны выводы:

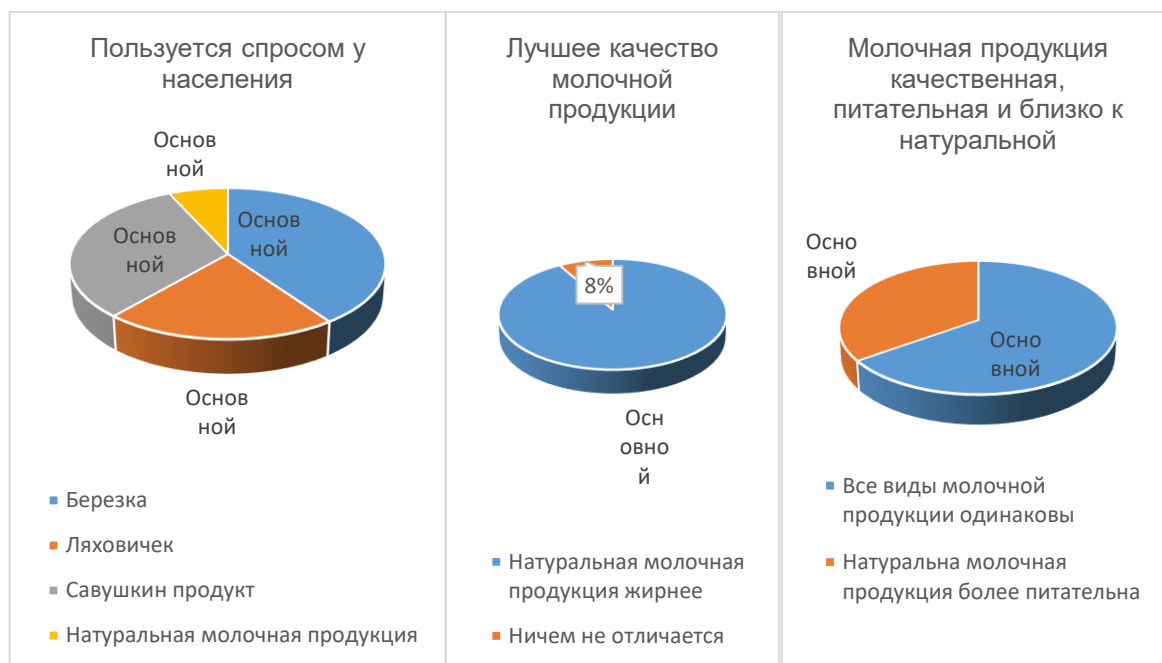


Рисунок 1 – Результаты социологического опроса респондентов города Минска

Проведены исследования качества белорусской молочной продукции по нескольким критериям: содержанию лактозы, казеина и кислотности молочной продукции.

Таблица 1 – Содержание лактозы:

Вид молочной продукции	Содержание лактозы
Натуральная (фермерская) молочная продукция	4,6
Молочная продукция «Березка», ж – 3,2%	3,2
Молочная продукция «Савушкин продукт», ж – 3,3%	3,3
Молочная продукция «Ляховичок», ж – 3,3%	3,3

По результатам были сделаны следующие выводы: При норме 3,3% по содержанию лактозы натуральная молочная продукция, молочная продукция «Ляховичок» и молочная продукция «Савушкин продукт» более качественны и отвечают критериям.

Таблица 2 – Содержание казеина:

Вид молочной продукции	Содержание казеина, мг
Натуральная (фермерская) молочная продукция	38
Молочная продукция «Березка», ж – 3,2%	34
Молочная продукция «Савушкин продукт», ж – 3,3%	21
Молочная продукция «Ляховичок», ж – 3,3%	32

По содержанию казеина – более ценными оказались образцы натуральная молочная продукция, молочная продукция «Ляховичок» и молочная продукция «Березка».

Таблица 3 –Содержание кислотности (устойчивость к прокисанию):

Вид молочной продукции	Кислотность по Тернеру
Натуральная (фермерская) молочная продукция	14
Молочная продукция «Березка», ж – 3,2%	16
Молочная продукция «Савушкин продукт», ж – 3,3%	19
Молочная продукция «Ляховичок», ж – 3,3%	16

По нормативу свежее молоко должно иметь 16-18 градусов кислотности по Тернеру (способность молока сохранять свои потребительские свойства – устойчивость к прокисанию). Натуральная молочная продукция, молочная продукция «Ляховичок» и молочная продукция «Березка» более качественны и отвечают данным требованиям.

Анализируя данные исследования можно сделать вывод: несмотря на почти одинаковые рейтинговые позиции (за исключением натуральной продукции) и незначительную разницу в ценовой категории качество молока у представленных образцов существенно отличается. А результаты социологического опроса свидетельствуют о недостаточной информированности населения о качественных характеристиках, экологичности тех или иных видов белорусской молочной продукции.

Список использованных источников:

1. Банникова Л.А., Королёва Н.С., Семенихина В.Ф. Микробиологические основы молочного производства. - М.: Агропромиздат, 1987.
2. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. - Лёгкая и пищевая промышленность, 1984..
3. Макаров В.А. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - М.: Агропромиздат, 1991. -463 с.
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01.
5. Химический состав пищевых продуктов: Справочник/ Под редакцией проф. Скурихина И.М. и проф. Тутельяна В.А.. – М.: ДеЛи принт, 2008.