

УДК 637.146.21

ВЕТЕРИНАРНО САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КЕФИРА УЮКСКИЙ

Монгуш Белекмаа Буяновна

Тувинский государственный университет

г. Кызыл, Россия

Научный руководитель – старший преподаватель Седен Д. Л.

Ключевые слова: кефир, качество, безопасность, микробиологические показатели, кислотность, жирность, КМАФАиМ, БГКП.

VETERINARY SANITARY EXPERTISE OF YOGURT UYUK

Mongush Belekmaa Buyanova

Tuva state University

Kyzyl, Russia

Кефир - отличается от других Supervisor-senior lecturer Seden D. L.

Keywords: kefir, quality, safety, microbiological indicators, acidity, fat content, Kmafaim, bgcp.

кисломолочных продуктов уникальным набором бактерий и грибков, входящих в его состав. Его разделяют на однодневный, двухдневный и трёхдневный. Классификация отражает определённые качества кефира: его кислотность, степень накопления углекислоты и спирта, а также степень набухания белков [1].

Целью исследования явилось изучение качества кефира в условиях производства КФХ Тюлюш А.Б села Уюк Пий-Хеского района Республики Тыва.

Образец кефира был закуплен в торговой точке г. Кызыла и направлен в ГБУ «Тувинская ветеринарная лаборатория», где была произведена экспертиза по всем основным показателям качества.

По результатам органолептической оценки данный кефир соответствовал требованиям ГОСТа 31454-2012 имел внешний вид и консистенцию однородную, вкус и запах чистый кисломолочный, без посторонних

привкусов и запахов. Вкус слегка острый, цвет молочный-белый равномерный по всей массе.

Результаты физико-химической и микробиологической экспертизы представлены в таблице 1.

Таблица 1 Показатели качества кефира

№	Определяемый показатель	Ед. изм.	Допустимое значение	Результаты испытаний	Погрешность, при P = 0,95
1	кислотность	°Т	От 85 до 135	98,8	± 2,0
2	МДЖ	%	Не менее 0,5	2,2	-
3	КМАФАнМ	г	КОЕ/г не более 1*10	Молочно-кислые микроорганизмы 1*10	
4	БГКП	г	Отсутствует в 0,1 г	В 0,1 г отсутствует	

Результаты экспертизы исследуемого образца кефира КФХ Тюлюш А.Б села Уюк Пий-Хеского района Республики Тыва показали, что продукт произведен качественно. Претензий к производителю не имеется. Производство соответствует всем требованиям для молокоперерабатывающих производств.

Кефир безопасен для потребления и может быть реализован в торговые точки.

Список использованной литературы:

1. Монгуш С. Д., Бондаренко О. В. Физико-химические свойства молока коров в условиях Республики Тыва // Вестник Тув. гос. ун-та. 2017. № 2. Естественные и сельскохозяйственные науки. С. 165–170.
2. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока /С.А. Бредихин, Ю.В. Юрин. М.: Колос,2006.-400с.
3. Будорагина, Л. В. Производство кисломолочных продуктов: Учебник для сред. ПТУ/Л.В. Будорагина, Н.К. Ростроса – М.: Агропромиздат, 2007. – 151 с.