

МІКРОБІОТА МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Рижак Д.В.

*ДВНЗ «Ужгородський національний університет», біологічний факультет
вул. А. Волошина, 32, м. Ужгород, Закарпатська область, Україна*

За зовнішнім виглядом і консистенцією молоко є однорідною рідиною без осаду. Відстій вершків не допускається в пряженому і підвищеної жирності молоці.

Розвиток у молоці мікроорганізмів викликає появу ряду дефектів бактеріального походження. Кислий смак і запах – це результат діяльності молочнокислих бактерій або кишкової палички; гіркий присмак і запах виникають

за тривалого зберігання молока в умовах низьких позитивних температур; гіркий смак з'являється в молоці внаслідок розвитку гнильних бактерій; затхлий, сирний, гнильний присмаки і запахи – внаслідок розвитку бактерій кишкової палички. Сторонні присмаки і запахи можуть виникнути внаслідок адсорбції летких речовин з навколишнього середовища.

За бактеріологічними показниками пастеризоване молоко повинно задовольняти наступні вимоги: загальна кількість бактерій у молоці групи А у пляшках і пакетах – не більше 75000 в 1мл, титр кишкової палички – «3 мл»; у молоці групи Б – відповідно не більше 150000 в 1мл і «0,3 мл».

Молоко, що має будь-які дефекти за органолептичними показниками, не допускається до приймання і використання. Дефекти молока можуть бути викликані різними причинами, їх поділяють на дефекти від загодовування, бактеріального, технічного і фізико-хімічного походження. Вони обумовлені недостатньою активністю заквасок або пов'язані з розвитком сторонньої мікрофлори, що залишилася після пастеризації молочної сировини й та, що потрапила із зовнішнього середовища через недотримання гігієни й санітарії виробництва.