Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/referat/378697

Тип работы: Реферат

Предмет: Гигиена

Введение 3
1. Практика гигиены молока 5
2. Гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов 8
2.1 Определение органолептических свойств молока 8
2.2 Физико-химическое исследование молока 9
Заключение 12
Список литературы 13

Молоко внешне здорового животного является чистым, безопасным, здоровым и полезным. Эти свойства определяют практически все желаемые характеристики молока.
«Чистый» означает «безопасный», «здоровый» и «полезный» — это характеристики, которые обеспечивает государственный ветеринарный врач, занимающийся вопросами питания, санитарии, безопасность, защиты и сохранности.
Молоко – это идеал природы и идеальное питание как для новорожденных, так и для взрослых людей. Но из-за своей высокой питательной ценности и высокого содержания жиров он также служит хорошей средой для роста микроорганизмов. Молоко хорошего качества имеет важное значение для производства молочных продуктов хорошего качества, вкуса и аромата, свободных от патогенов и длительного хранения. Качественные продукты не могут быть изготовлены из некачественного сырого молока. Таким образом, очень важно, чтобы дойные животные были защищены от болезней, поскольку возбудители этих заболеваний могут либо выделяться в молоко, либо загрязнять молоко в результате загрязнения окружающей среды.
Эффективная программа гигиены должна начинаться на ферме. По сути, практика гигиены молока направлена на предотвращение передачи болезней от животных к человеку, предотвращение передачи инфекционных заболеваний человека через молоко, предотвращение заболеваний или физических дефектов, которые могут возникнуть в результате недостаточного питания, а также улучшение состояния питания человека в целом.
Сырое молоко хорошего качества должно быть:
а. Без мусора и осадка.
б. Без посторонних привкусов.
в. Иметь низкое количество бактерий.
д. Включать нормальный состав и кислотность.
е. Без антибиотиков и химикатов.
Для того чтобы молоко дошло до переработчика и, в конечном итоге, до потребителя в хорошем состоянии, необходимо соблюдать ряд моментов — от уровня фермы до перерабатывающего предприятия, а затем до розничных продавцов и потребителя.

1. Бацукова, Н. Л.Гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов: учеб.-метод. пособие /Н. Л. Бацукова, И. П. Щербинская. – Минск: БГМУ, 2007. – 32 с.
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 476 с.
3. Реутова, Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Е. А. Реутова. — Новосибирск: НГАУ, 2013. — 95 с.
4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока: учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 96 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

https://stuservis.ru/referat/378697