


НІ молоку від
хворих тварин



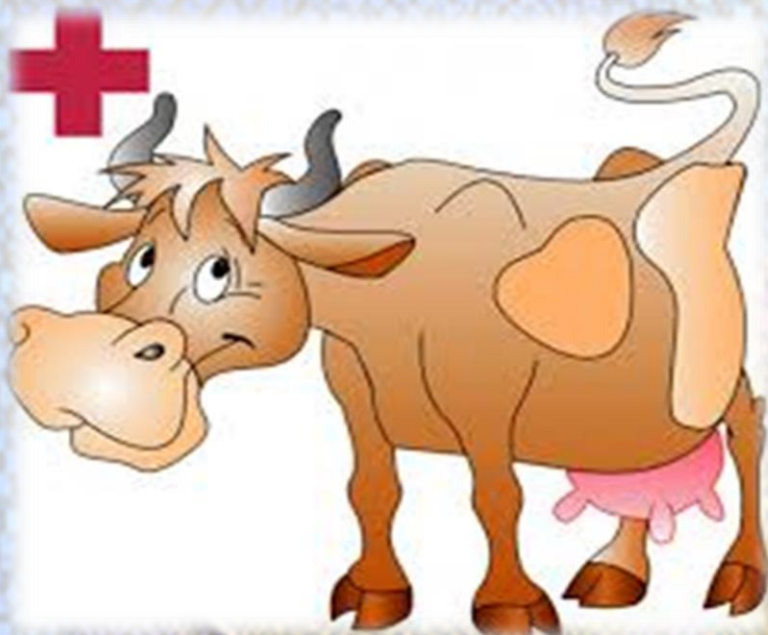


**«Пийте діти молоко-
будете здорові!»**

Бо молоко-це...



Здорові тварини – смачне молоко!



Дослідження вимені великої рогатої худоби



Рис. 4. Массаж вымени после доения. Первый прием:
— массажирование правой половины вымени; б — массажирование левой половины вымени

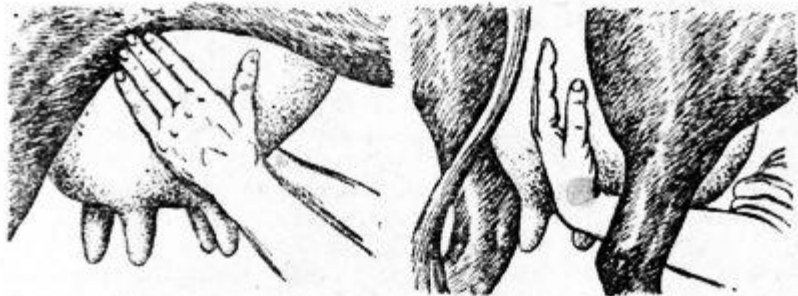


Рис. 5. Второй прием. Массирование четвертой вымени.

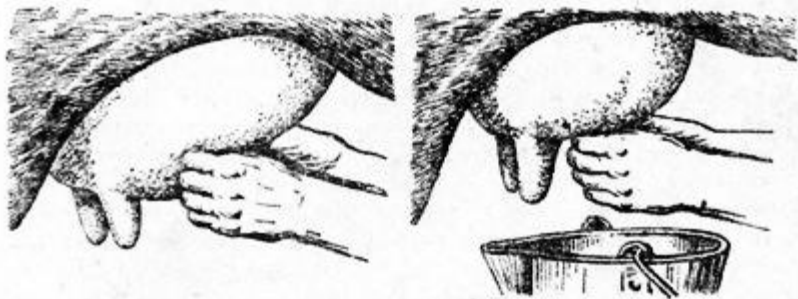


Рис. 6. Третий прием. Подталкивание вымени.

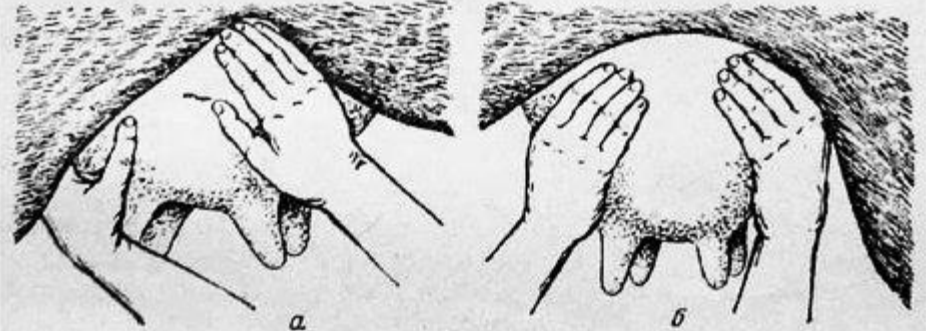


Рис. 1. Массаж вымени перед доением:
— массажирование правой половины вымени; б — массажирование левой половины вымени



Туберкульоз

Лейкоз

Ящур

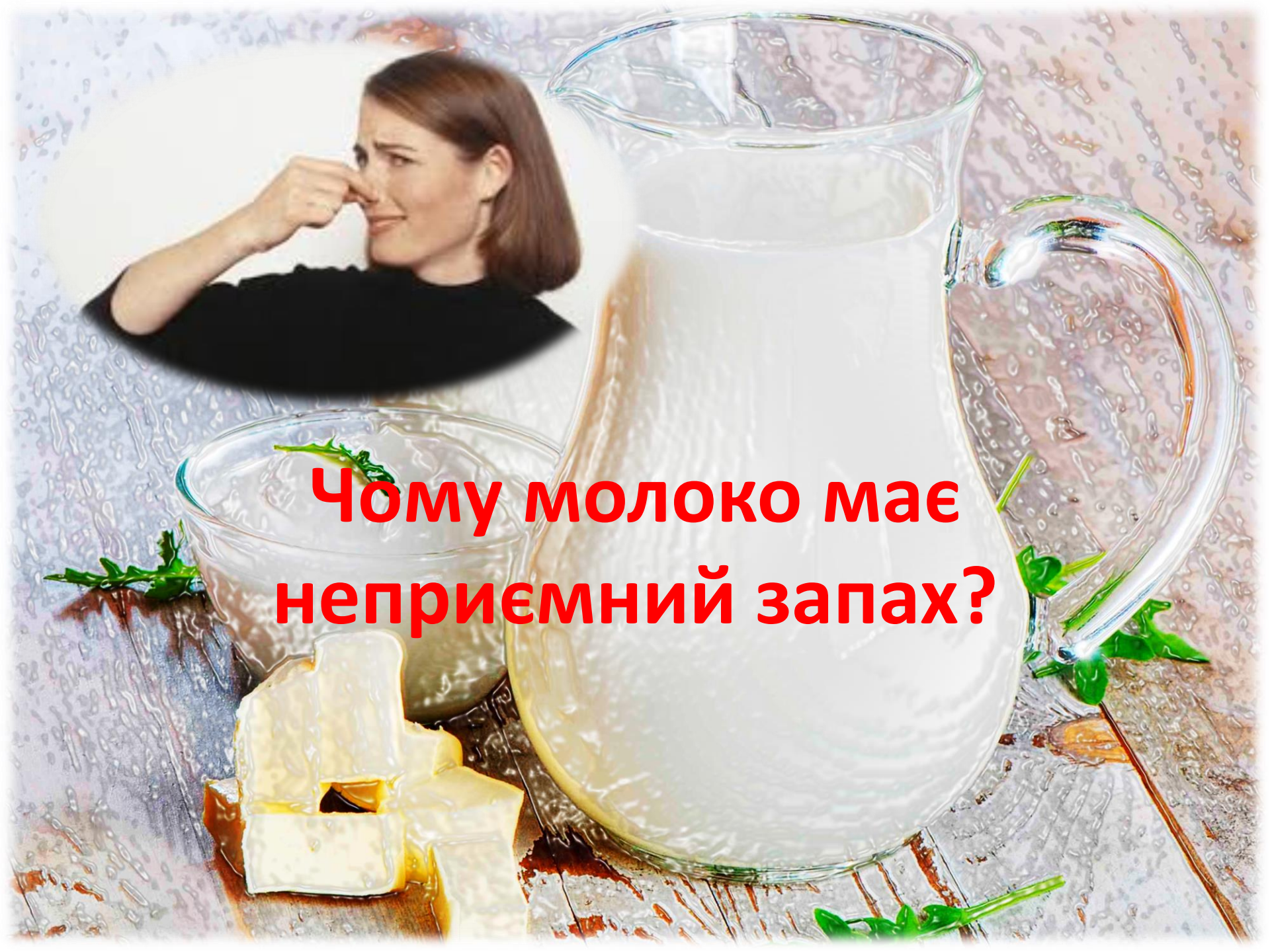
***Хвороби
тварин, які
передаються
людині через
молоко***

Бруцельоз

**Ку-
лихоманка**

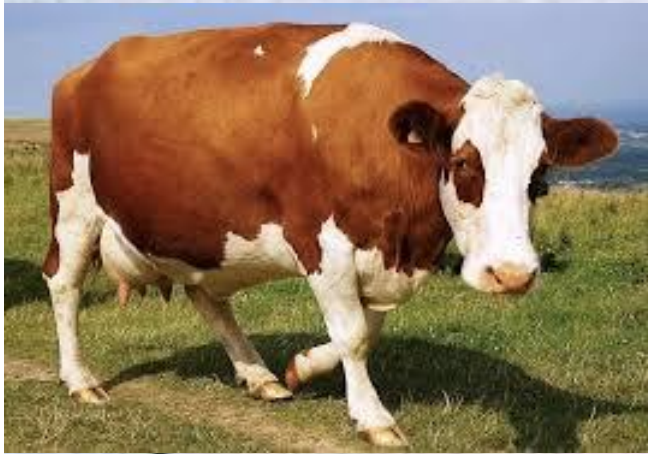
Сибірка

Мастит

A woman with brown hair, wearing a black top, is shown in profile, pinching her nose with her right hand, indicating a strong or unpleasant odor. In the foreground, there is a large glass pitcher filled with white milk, a glass bowl also containing milk with a small green herb garnish, and several pieces of butter melting on a wooden surface. The background is a textured, light-colored wall.

**Чому молоко має
неприємний запах?**

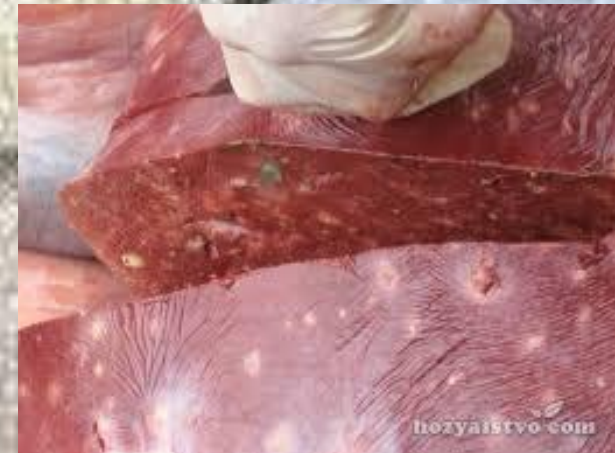
Молоко має неприємний запах або смак:



A woman with blonde hair and blue eyes is looking directly at the camera with a surprised expression, her hands clasped in front of her mouth. In the foreground, there is a large glass pitcher filled with milk, a glass bowl also containing milk, and several pieces of butter on a wooden surface. The background is a textured, light-colored wall.

**Чому молоко має гіркий
присмак?**

Молоко має гіркий присмак:



**Якісне молоко -
запорука здоров'я
людини!**



санітарна оцінка молока та молочних продуктів



- **Визначення показників якості та безпечності
молока**

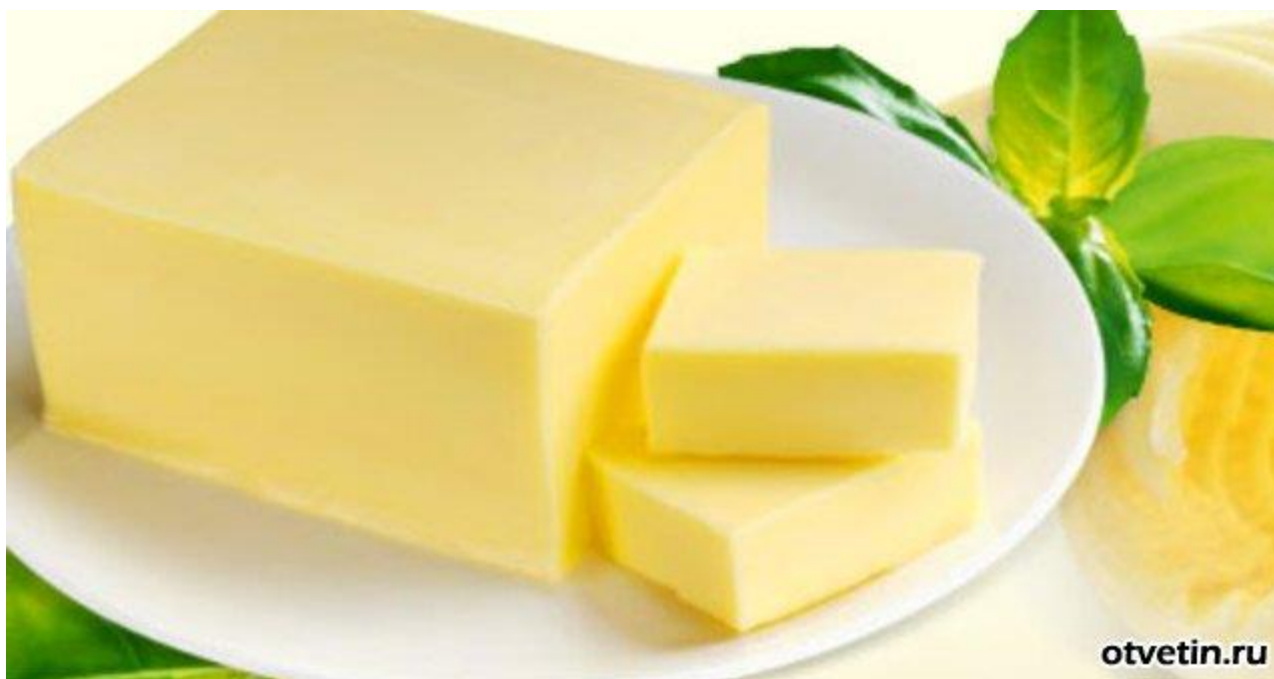


- **Лабораторна робота**
Показники які
визначає
“Екомілк”:

- Жир
- СЗМО
- Густина
- % доданої води
- Температура замерзання
- Білок



Визначення фальсифікації масла



Лабораторна робота

- ***Визначення домішок маргарину.*** В розтопленому маслі змочують фільтрувальний папірець, запалюють його і гасять.
- При наявності маргарину відчувається запах погашеної свічки.



Визначення домішок крохмалю, борошна, картоплі. Лабораторна робота

В пробірку наливають на $\frac{1}{3}$ об'єму розтоплене масло, додають таку ж кількість дистильованої води, добре збовтують, шар жиру зливають, а до водної витяжки додають 2 - 3 краплини 5%-го йоду.

При позитивній реакції з'являється синє забарвлення, при негативній — залишається колір йоду.

Визначення густини молока.

Лабораторна робота

- Густина — маса молока при $t = 20\text{ }^{\circ}\text{C}$, що міститься в одиниці об'єму. Густина є одним з найважливіших показників натуральності молока. Вимірюється в г/см^3 , кг/м^3 і в градусах Ареометра ($^{\circ}\text{A}$) — умовна одиниця, яка відповідає сотим і тисячним часткам густини, вираженої в г/см^3 і кг/м^3 .
- Густина натурального молока не повинна бути нижчою за $1,027\text{ г/см}^3 = 1027\text{ кг/м}^3 = 27^{\circ}\text{A}$. Густина сирого молока не повинна бути меншою за 28°A , для сортового не менше 27°A . Якщо густина нижча за 27°A , то можна підозрювати, що молоко розбавлене водою: додавання до молока 10 % води знижує густину на 3°A .

