

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОКА

Соатов М.М.

*Ассистент кафедры гигиены Самаркандского
государственного медицинского университета.*

Абдурахмонова М.Ш.

*Студентка Медико-профилактического факультета
Самаркандского государственного
медицинского университета.*

Аннотация: В общей системе производства качественного молока важную роль также играют вопросы ухода за животными и создания комфортных условий их содержания. Таким образом, мы обеспечим высокое качество продукции и сырья во всех аспектах, особенно с точки зрения гигиены. В современных условиях производства молока санитарное состояние доильного оборудования, своевременное проведение предварительной дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обслуживающим персоналом оказывают решающее влияние на качественные показатели молока.

Ключевые слова: Молоко, гигиенические требования, микроорганизм, санитарно-гигиенические условия, личная гигиена, качество молока, личная гигиена.

Введение

На сегодняшний день в производстве молока наряду с новыми технологическими процессами важное значение приобретает получение качественного продукта. Необходимо выявить факторы, оказывающие значительное влияние на санитарно-гигиеническое качество производимого молока. В качестве примеров можно привести санитарно-гигиеническое состояние доильного оборудования, несоблюдение правил личной гигиены персоналом и технологий доения животных.

Материалы и методы

Эта статья основана на научных методах и статистических данных, которые были проанализированы на основе полученных результатов.

Результаты и обсуждение

Для сохранения высокого качества молока важную роль играет не только санитарно-гигиеническое состояние доильного оборудования и соблюдение правил личной гигиены персоналом, но и обеспечение животных высокопитательными продуктами и биологически активными веществами. Для получения молока высокого качества необходимо не только правильно кормить

животных, но и строго соблюдать санитарно-гигиенические правила на фермах и в хозяйствах.

Нарушение вышеупомянутых правил приводит к значительному бактериальному загрязнению молока, а также к развитию микроорганизмов, что вызывает быстрое порчу молока и изменение его питательных свойств.

Условия содержания животных также способствуют бактериальному и механическому загрязнению молока и ухудшению его органолептических свойств.

Физико-химический состав воздуха на молочных фермах и в хранилищах молока имеет большое значение для качества молока. Загрязнение воздуха аммиаком, водородом, пылевыми частицами и сероводородом существенно влияет на качество молока. Для предотвращения этих проблем необходимо наличие местной вентиляции на производстве и в хранилищах. Приточный воздух должен очищаться от пыли. В производственных помещениях, где молоко стерилизуется и разливается, приточный воздух должен проходить через фильтры для очистки от пыли.

Результаты и обсуждение

Приточная вентиляция должна быть установлена на высоте не менее 2 метров от уровня земли. Вытяжная вентиляция должна быть расположена на крыше молочных производств на высоте не менее 1 метра и выводиться через шахты. Расстояние между вытяжными и приточными вентиляционными системами должно составлять не менее 10 метров по горизонтали и не менее 6 метров по вертикали.

Качество молока зависит и от условий его хранения. К этим условиям относятся санитарное состояние хранилищ, чистота посуды, состояние рук и одежды обслуживающего персонала, время контакта молока с воздухом и оборудованием, а также длина молочных трубопроводов.

Во время доения и первичной обработки молока в него попадают микроорганизмы. Полностью предотвратить попадание микробов в молоко невозможно, но строгое соблюдение санитарных норм помогает минимизировать загрязнение. Молоко, выходящее из молочных желез, уже содержит от нескольких сотен до нескольких тысяч микробов в одном миллилитре.

Если доильные аппараты не соответствуют гигиеническим стандартам, уровень загрязнения молока будет выше, чем при ручном доении. Аппараты могут содержать стрептококки, энтеробактерии, псевдомонады и флавобактерии, которые заражают молоко.

Для предотвращения этого доильные аппараты должны регулярно дезинфицироваться. В каждом молочном производстве необходимо иметь

ежемесячный график мойки и дезинфекции оборудования. Оборудование, которое не использовалось более 6 часов после дезинфекции, должно повторно дезинфицироваться перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции проводится в лабораториях предприятия.

1- таблица

<p>В этой таблице указано количество бактерий, попадающих в молочную среду из разных источников, в зависимости от гигиенического состояния условий доения</p> <p>Источник загрязнения</p>	<p><i>Количество бактерий в 1 мл молока в гигиенических условиях, шт.</i></p>	<p>Количество бактерий в 1 мл молока в неблагоприятных условиях, шт.</p>
Вымя	100-110	100000
Покровы животного	50-55	20000
Воздух во время доения	1-3	10-20
Руки оператора доения	1-3	1000-1050
доильное ведро	1-3	10000
Доильный аппарат	1000	1000000

Температура свежесвыдоенного молока составляет около 35-36 °С. Молоко следует охладить как можно быстрее до температуры 10-12 °С. Если молоко хранится при температуре выше 10-12 °С, через несколько часов в нем начинают развиваться бактерии.

При температуре хранения ниже 10 °С размножение бактерий молочной кислоты практически не наблюдается, однако при низких температурах (особенно бактерии *Pseudomonas* и *Achromobacter*) продолжается медленное размножение бактерий, которые приводят к распаду жиров и белков.

Заключение

В заключение можно сказать, что для получения молока высокого качества на молочном производстве необходимо строгое соблюдение санитарных и ветеринарных норм. Основные факторы, обеспечивающие сохранение качества молока на длительное время без изменений, включают быструю и качественную

очистку, быстрое охлаждение молока после доения, его правильное хранение и транспортировку.

Список использованной литературы:

1. СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚАРУВЧИ КОРХОНАЛАРИГА ҚЎЙИЛАДИГАН САНИТАРИЯ-ГИГИЕНА ТАЛАБЛАРИНИ (0039-22-СОН САНҚВАН) ТАСДИҚЛАШ ТЎҒРИСИДА <https://sanepid.uz/sut-va-sut-masulotlarini-islab-ciqaruvchi-korxonalariga-qiladigan-sanitariya-gigiena-talablarini-0039-22-son-sanqvan-tasdiqlas-tgrisida>
2. Андрей Павлович Палий¹, к. с.-х. наук, доцент Анатолий Павлович Палий², д. вет. наук, старший научный сотрудник САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ МОЛОКА. ИЗВЕСТИЯ ВЕЛИКОЛУКСКОЙ ГСХА 2016 №1 ст. 33-39
3. Soatov Mirmuhsin Maxmatmurot o'g'li, and Soatov Mirmuhsin Maxmatmurot o'g'li. “UMUMIY O'RTA TA'LIM MUASSASALARIDA O'QUVCHILAR OVQATLANISHINI GIGIYENIK TASHKILLASHTIRISH”. *PEDAGOGS*, vol. 49, no. 1, Jan. 2024, pp. 41-46, <https://pedagogs.uz/index.php/ped/article/view/696>.
4. Туйчиевна, М. О. ., Махматмуротович, С. М. ., & Расуловна, Х. Б. . (2023). Основные Возрастные Заболевания И Состояния Распространенные Среди Мужчин И Женщин Пожилого Возраста. *Research Journal of Trauma and Disability Studies*, 2(4), 14–25. Retrieved from <https://journals.academiczone.net/index.php/rjtds/article/view/674>
5. Eshnazarovich T. B. et al. Hygiene Requirements for School Furniture. – 2023.
6. Tuxtarov B. E., Mirmuhsin Maxmatmurot O. G. 'Li Soatov, Mohira Zayniddin Qizi Saydaliyeva UMUMTA'LIM MAKTABLARI VA MAKTABGACHA TA'LIM MUASSASALARILARDA BOLALAR VA O'SMIRLAR GIGIYENASINING TUTGAN O'RNI //Scientific progress.–2023. – 2023. – Т. 2.
7. Soatov , М. М. о'g'li, & Elmurodova , L. X. qizi. (2023). SUVNI KOAGULYATSIYA QILISHNING GIGIYENIK AHAMIYATI. *GOLDEN BRAIN*, 1(30), 67–71. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/5194>
8. Соатов Мирмухсин Махматмуротович, & Абдурахмонова Маржона Шавкат кизи. (2024). ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ. *PEDAGOGS*, 53(1), 64–67. Retrieved from <https://pedagogs.uz/index.php/ped/article/view/899>
9. Абдурахмонова Маржона Шавкатовна, & Соатов М.М. (2024). ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ. *PEDAGOGS*, 53(1), 68–71. Retrieved from <https://pedagogs.uz/index.php/ped/article/view/900>
10. Soatov Mirmuhsin Maxmatmurot o'g'li, & Soatov Mirmuhsin Maxmatmurot o'g'li. (2024). UMUMIY O'RTA TA'LIM MUASSASALARIDA O'QUVCHILAR OVQATLANISHINI GIGIYENIK TASHKILLASHTIRISH. *PEDAGOGS*, 49(1), 41–46. Retrieved from <https://pedagogs.uz/index.php/ped/article/view/696>
11. Soatov , М. М. о'g'li, & Ramazonova , К. U. qizi. (2024). MAKTABGACHA TA'LIM MUASSASALARIDA BOLALARNING OVQATLANISHINI GIGIYENIK VANOLASH. *GOLDEN BRAIN*, 2(1), 281–290. Retrieved from <https://researchedu.org/index.php/goldenbrain/article/view/5952>
12. Абдурахмонова Маржона Шавкатовна, & Соатов М.М. (2024). САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ. *PEDAGOGS*, 53(1), 72–74. Retrieved from <https://pedagogs.uz/index.php/ped/article/view/901>