

УДК: 637.072

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА
ОСНОВАНИИ САНПИН 2.3.2. 1078-01.**

Наумович Ольга Владимировна

студентка

ФГБОУ ВО Омский ГАУ, факультет ветеринарной медицины, г. Омск

Научный руководитель: **Заболотных Михаил Васильевич**

доктор биологических наук, профессор

кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных факультета ветеринарной медицины ИВМиБ, г. Омск

Аннотация. Современное общество пропагандирует здоровый образ жизни. Данный термин включает в себя здоровое и правильное питание, в котором кисломолочные продукты играют особую роль. В России молоко и молочные продукты пользуются большим спросом в обществе.
[4]

Ключевые слова: качество, безопасность, кисломолочные продукты, молоко.

Для выполнения данной работы были поставлены следующие цель и задачи:

Цель: Определить санитарно-показательную микрофлору кисломолочных продуктов (сметана, ряженка, ацидофилин, йогурт) и на этом основании дать ветеринарно-санитарную оценку.

Задачи:

1. Провести отбор проб кисломолочных продуктов (сметана, ряженка, ацидофилин, йогурт) для микробиологических исследований.
2. Провести микробиологическое исследование кисломолочных продуктов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов (БГКП, *Staphylococcus aureus*) и количественное содержание молочнокислых бактерий, дрожжей и плесневых грибов.

В процессе проведения экспертизы были исследованы образцы кисломолочных продуктов: сметана со сроком годности более 72 ч., ряженка, йогурт с компонентами со сроком годности более 72 ч., творог без компонентов со сроком годности более 72 ч. Проводилась экспертиза в БУ Омской области «Омская областная ветеринарная лаборатория» в отделе ветеринарно-санитарной экспертизы и кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы ИВМиБ.

Для обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов мы руководствовались ГОСТ 32901-2014 «Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа», ГОСТ 30347-2016 «Молоко и молочная продукция. Методы определения

Staphylococcus aureus», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Результаты исследования кисломолочных продуктов (сметана, ряженка, ацидофилин, йогурт) на обнаружение БГКП и Staphylococcus aureus представлены в таблице 1.

Таблица 1. Микробиологическое исследование образцов кисломолочной продукции на обнаружение санитарно-показательных микроорганизмов в рамках ТР ТС 033/2013. [3]

Наименование продукта	БГКП Объем продукта см ³ (г), в котором не допускается	Staphylococcus aureus Объем продукта см ³ (г), в котором не допускается	Требования ТР ТС 033/2013, Объем продукта см ³ (г), в котором не допускается
Сметана со сроком годности более 72 ч.	в 0,01 г не обнаружено	в 1,0 г не обнаружено	в 0,01 г не допускается
Ряженка	в 0,1 г не обнаружено		в 0,1 г не допускается
Йогурт с компонентами со сроком годности более 72 ч.	в 0,01 г не обнаружено		в 0,01 г не допускается
Творог без компонентов, со сроком годности более 72 ч.	в 0,001 г не обнаружено		в 0,001 г не допускается

В определении количественно содержания молочнокислых бактерий, плесневых грибов и дрожжей мы руководствовались ГОСТ 33951-2016 «Молоко и молочная продукция. Методы определения молочнокислых микроорганизмов», ГОСТ 33566-2015 «Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов».

Результаты определения количественного содержания молочнокислых бактерий, плесневых грибов и дрожжей кисломолочных продуктов (сметана, ряженка, ацидофилин, йогурт) представлены в таблице 2.

Таблица 2. Микробиологическое исследование образцов кисломолочной продукции на количественное содержание молочнокислых бактерий, плесневых грибов и дрожжей в рамках СанПин 2.3.2. 1078-01. [2]

Наименование продукта	Молочнокислые бактерии, КОЕ/см ³ (г), не более	Плесневые грибы Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	Требования СанПин 2.3.2. 1078-01, КОЕ/см ³ (г), не более
Сметана со сроком годности более 72 ч.	1,3*10 ⁷	Д-50 П-50	Д-50 П-50
Ряженка	2,5*10 ⁶	Д-25 П-25	Д-50 П-50

Йогурт с компонентами со сроком годности более 72 ч.	$1,3 \cdot 10^7$	Д-36 П-25	Д-50 П-50
Творог без компонентов, со сроком годности более 72 ч.	$2,5 \cdot 10^6$	не обнаружено	не допускаются

Микробиологические исследования, в рамках СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», исследуемая кисломолочная продукция в отношении содержания в ней санитарно-показательных микроорганизмов, молочнокислых бактерий, плесневых грибов и дрожжей, соответствует всем нормам и показателям, заявленным нормативной документацией и является качественной и безопасной.

Список литературы:

1. ГОСТ 31453 – 2013. Творог. Технические условия [Текст]. – Введ. 2014-07-01. – М.:Стандартинформ, 2013. – 10 с.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06 ноября 2001 г.
3. ТР ТС 033/2013. О безопасности молока и молочной продукции [Текст]. Введ. от 9 октября 2013 г. N 67. – СПб. : Изд – во ГИОРД, 2013.
4. Фальсификация молока и молочной продукции (Россия) – Интернет ресурс. – http://www.gigiena-saratov.ru/zdoroviy_obraz_zhizni/146002/