**КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

 *В.Н. Малеева, Р.Д. Хайрудинов, О.А. Стрельцова*

*Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»*

Актуальность проблемы качества и безопасности продуктов с каждым годом увеличивается, это связано, с тем, что питание является главным фактором здоровья населения. Некачественные продукты в том числе и молочная продукция могут привести ухудшению здоровья, даже к заболеванию. С учетом стремительно развивающих генно-инженерных новаций и химии, наблюдаем стремительный рост различных добавок, улучшителей вкуса, консервантов, эмульгаторов, стабилизаторов, а также различного вида заменителей молочного жира, могут оказывать на человека негативные последствия ( пищевые отравления, пищевые инфекции), а как последствия (концерагенное или мутагенное действия), развитие пищевой аллергии. Сейчас главный приоритет стоит перед производителями молока и молочной продукции выпуск качественной и безопасной, а главное натуральной производимой продукции полезной для потребителя. На сегодняшний день большинство предприятий по переработке молока и молочной продукции находятся в руках частных предпринимателей, для которых прибыль превыше всего, поэтому качество оставляет желать лучшего. Многие производители грешат фальсификацией своей выпускаемой продукцией. Такие продукты имеют название, но далеки от истинного продукта. Нередко вместо сливочного масла на прилавках магазинов обнаруживаем сред, под брендом популярной марки сливочного масла. Мы понимаем , что такой продукт не может принести пользу здоровью потребителю, так как для производства такого продукта использовалась наверняка дешевое и не безопасное пальмовое масло. Есть и такие производители , которые выдают маргарин за сливочное масла, при этом используя, ароматизаторы, красители, а такой продукт может нанести огромный вред здоровью , в этом производстве использовались трансгенные жиры, ароматизаторы. Да что только не фальсифицируют в молочном производстве; творог, где нет ничего молочного, сыры, сгущенное молоко, мороженное так любимое детьми, даже детское питание. Очень печально, что фальсификация идет в процессе технологического цикла производства. На сегодняшний день очень серьезно озабочены этим вопросом как население страны, медики, так и контролирующие органы в лице Роспотребнадзора и Россельхознадзора в вопросе об улучшении питания населения и контроля качества и безопасности продуктов начиная с начального цикла производства до конечного. Многие добросовестные предприятия и частные предприниматели ведут контроль своей продукции с помощью внутризаводской лаборатории. Этим они обеспечивают выпуск качественной и безопасной продукции, а также улучшают конкурентно способность своей продукции. Которую, в свою очередь, не возможно достичь без качественного натурального сырья, грамотных специалистов, знающих технологические процессы, новейшего оборудования и соблюдения технологий производства.

Важнейшей частью любой технологического процесса является контроль качества и безопасности продукции. Для этого должны быть лаборатории оснащенные современным оборудованием и конечно же специалистами, которые грамотно могли исследовать продукцию на всех этапах производства.. Лабораторный контроль на предприятиях молочной промышленности позволяет не только обеспечить выпуск продукции высокого качества, безопасной для потребления и соответствующей микробиологическим требованиям и санитарным нормам.

Входящий контроль исходного сырья позволяет экономить предприятию деньги, выявляя недобросовестных поставщиков молока. Разбавленное молоко может существенно влиять на процесс производства молочных и кисломолочных продуктов, т.к. рецептура рассчитана на цельное молоко, а не на разбавленное и этим исключить не преднамеренную фальсификацию выпускаемой продукции.

.

Лабораторный контроль заключается в проверке качества поступающих молока, сливок, вспомогательных компонентов и материалов, заквасок, тары, упаковки, а также соблюдении технологических и санитарно-гигиенических режимов производства на всем цикле производства, тем самым обеспечивая выпуск гарантированного качественной продукции.

Грамотно и честно подходить к информации о своей продукции. При выпуске своей продукции производитель обязан ее маркировать. Указывая на ярлыке или нанеси на упаковку информацию; Наименование продукта, кто произвел, юридический адрес производителя, масса или объем продукта, состав продукта и ингредиенты, включая пищевые добавки, указывая пищевую ценность (энергетическую, жир, белок, углеводы, витамины, микроэлементы),условия хранения, температурный режим, срок годности дату производства.

Список использованной литературы

1. Банникова, Л. А. Микробиологические основы молочного производства. Справочник под ред. Я. И.Костина / Л. А. Банникова [и др.]. – М.: Агропромиздат, 1987. – 400 с.
2. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 320 с.
3. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. – М.: Колос, 2003. – 400 с.
4. Крусь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов/ Г. Н. Крусь [и др.]. – М.: КолосС, 2006. – 455 с.