

Организация приемки молока.

С целью закрепления теоретических знаний при изучении дисциплины : «Основы сельскохозяйственного производства» тема : «Первичная обработка молока» группа 94УМ под руководством преподавателя Бульги А.А. посетила Пуховичский производственный участок Слуцкого сыродельного комбината



Во время экскурсии учащиеся изучили порядок приемки молока .

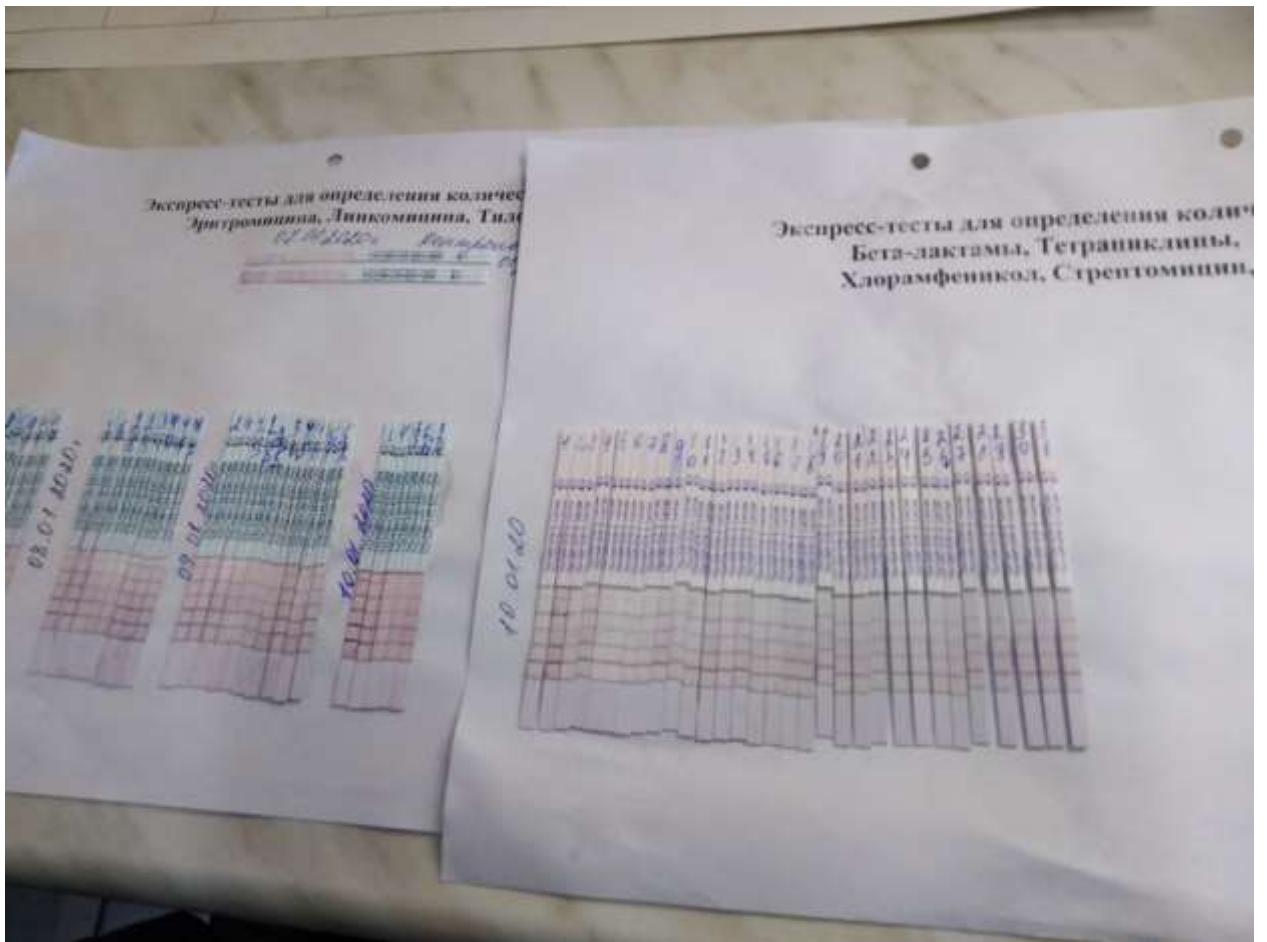
На данный участок молоко поступает из хозяйств Пуховичского, Узденского и Червенского районов. После первичного анализа молоко отправляется на Слуцкий сыродельный комбинат.

Первое место где останавливаются молоковозы- разгрузочная платформа. Доставка молока и сливок из организаций по производству сырого молока осуществляется в опломбированных молочных цистернах. Платформы или помещения для приемки оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Для откачивания молока из цистерн используют шланги с накидной гайкой, подключаемые к выходным патрубкам цистерн.

На платформе лаборант отбирает пробы для определения качества молока. Температура молока при приемке не должна превышать 10 °С.

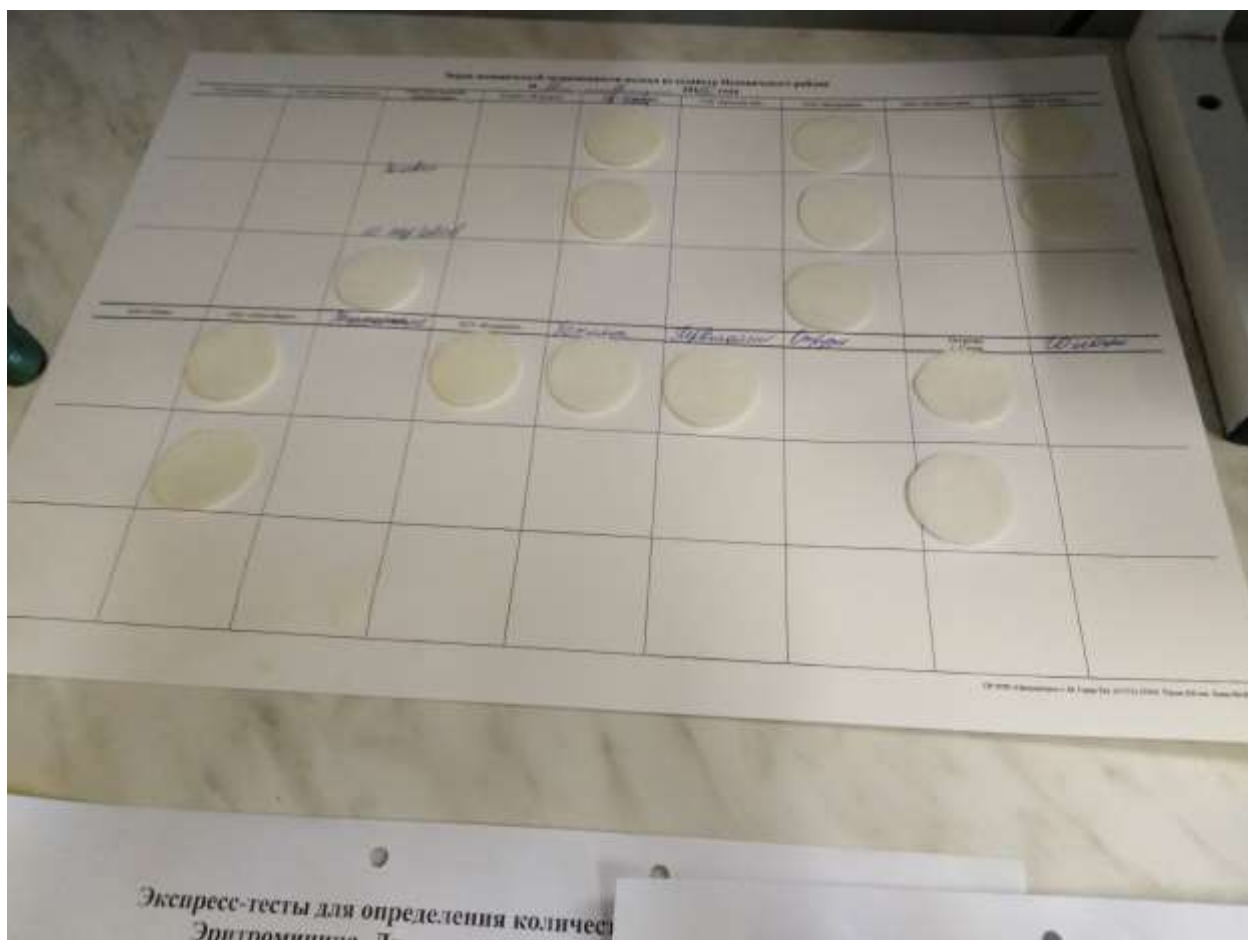
Исследуют пробы при температуре 20 °С. Определяют цвет, запах, консистенцию молока, плотность, содержание жира, кислотность, степень чистоты и содержание соматических клеток и антибиотиков.





Свежее натуральное молоко должно быть белого цвета и приятного, специфического, едва различимого для данного вида животных, запаха. с содержанием жира не менее 3,2 % .

По степени чистоты молоко по эталону делят на 3 группы: I группа - на фильтре отсутствуют отдельные частицы механических примесей (менее 3 мг); II группа - имеются отдельные частицы механических примесей (4-6 мг); III группа - допускаются механические примеси в виде точек (заметный осадок). Фильтр принимает сероватый цвет (7- 10 мг примесей - волосы, частицы сена, соломы, песка).



Данная экскурсия приблизила учащихся к сельскохозяйственному производству. Именно производство молока является основным источником дохода сельскохозяйственных предприятий. И вот как на нем заработать по максимуму рассказали сотрудники Пуховичского производственного участка Слуцкого сыродельного комбината.