

• 1 ИЮНЯ - ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ МОЛОКА



С. Буслаева



М. Осминина



Г. Катунина



Н. Войка

Многие не представляют себе дня без стакана молока, ряженки или кефира, порции творога, бутерброда с сыром. А какой же борщ без ложки густой сметаны! Все эти вкусные и полезные продукты приготовлены из молока - уникального произведения природы.

В нем есть все необходимое для обеспечения нормальной жизнедеятельности человека от рождения и до глубокой старости. По полноте химического состава с молоком не может сравниться никакая другая естественная пища. Более 100 различных ценных компонентов содержит молоко, причем многие из них природа не повторяет в каких-либо других продуктах.

Впервые Всемирный день молока отметили в 2001 году по предложению Продовольственной и сельскохозяйственной организации при ООН. Предложение было с энтузиазмом поддержано целым рядом государств, особенно теми, где молочная индустрия является важной составляющей частью экономики.

Наш район можно без преувеличения назвать молочной столицей Ленинградской области: по численности коров и валовому производству молока нам нет равных в регионе! А где о качестве получаемого в сельхозпредприятиях молока знают все? Конечно, в лаборатории районной станции по борьбе с болезнями животных, где и побывал корреспондент "СН".

Молоко мы принимаем по понедельникам и вторникам. Это связано с тем, что микробиологический анализ, которого не делают в лабораториях хозяйств, длится 3 дня, если же в пробе выявляются патогенные микроорганизмы, то для их уточненной идентификации требуется еще несколько дней, - рассказывает заместитель начальника

БЕСЦЕННЫЙ ДАР ПРИРОДЫ

СББЖ Виктория Геннадьевна Григорьева. - В условиях производственных лабораторий, то есть непосредственно на животноводческих фермах, проводится только определение качества молока по физико-химическим свойствам. Понятно, что в переработку молоко должно поступать только от абсолютно здоровых животных. Для этого в хозяйствах регулярно проводятся плановые диагностические исследования поголовья на такие опасные для человека и животных заболевания, как лейкоз, бруцеллез, листериоз, туберкулез и истериоз. Проводятся и необходимые мероприятия по гигиене содержания животных, доильного и молочного оборудования, то есть все условия производства молока тоже под строгим контролем.

Все пробы, которые поступают к нам хоть из хозяйств, хоть от частных владельцев коров и коз, к лаборантам попадают в обезличенном виде, то есть только с номером на флаконе, чтобы анализ был объективным и беспристрастным. С помощью современных приборов можно в течение нескольких минут определить уровень белка, жира, кислотности молока, наличие в нем антибиотиков и ингибиторов, соматических клеток и даже сказать, фальсифицирован продукт или нет - мы оцениваем молоко по 18 показателям. Качество молока зависит от качества кормов - их мы тоже проверяем по многим параметрам. Меняются физико-химические показатели молока с началом паст-

бицкого периода, но большинство сельхозпредприятий сейчас скот не пасет - животные получают стабильный рацион, не испытывают стресса, связанного с изменением режима дня, поэтому и состав молока тоже стабилен. Могу констатировать, что продукция наших сельхозпредприятий полностью соответствует техническому регламенту на сырое молоко - именно такой она и отправляется на молочные заводы.

Частные владельцы коров и коз тоже следят за качеством молока от своих животных, беспокоятся о безопасности изготавливаемых из него творога и сметаны, которыми торгуют на рынках, поэтому тоже привозят пробы к нам на анализ. Понятно, что им труднее соблюдать санитарно-гигиенические требования, чем при промышленном производстве молока, поэтому редко, но бывает, что в пробах "выскакивает" то наличие антибиотиков, то патогенная микрофлора, но в целом хозяйки, занимающиеся молоком, аккуратны и чистолюбивы, и принимают за руководство к действию наши рекомендации по содержанию и кормлению животных, переработке молока.

В лаборатории у нас трудятся профессионалы высокого уровня, владеющие разными методиками проведения анализов не только молока, но и всей сельскохозяйственной продукции. Светлана Евгеньевна Буслаева - ведущий лаборант и технолог молочного производства, Наталья Павловна Войка - ветери-

нарный врач по образованию и лаборант с огромным стажем практики, знает все о молоке и самым тщательным образом умеет провести его анализ Галина Николаевна Катунина. Оценку молока по микробиологическим показателям грамотно и точно проводит Марина Борисовна Осминина. Хоть и пришло в лабораторию в последние годы современное высокотехнологичное оборудование, наши специалисты могут по цвету, вкусу и консистенции безошибочно оценить качественное молоко и продукты из него. Не раз бывало, что частные владельцы привозили на анализ магазинное молоко вместо продукта от своей буренки или магазинную сметану - фокус не удавался! Не пастеризуют молоко дома и не кладут в домашнюю сметану закваску!

Волосовские животноводы гордятся тем, что молоко, произведенное в нашем районе, идет на изготовление продуктов для детского питания, а это свидетельствует безупречного качества сырья, о котором заботятся не только в хозяйствах, но и на станции по борьбе с болезнями животных. Так что пейте молоко на здоровье, пользуйтесь этим бесценным даром природы!



Молоко - самодостаточный продукт. Вопреки расхожему представлению, молоко - это не напиток, а еда. В народе до сих пор говорят "поест молоко".

Молоко - продукт долгожителей. Когда азербайджанского долгожителя Междида Агаева, перешагнувшего за столетие рубеж, спросили, что он ест, он назвал молоко, брынзу, простоквашу и овощи.

Молоко сегодня могут пить меньше 50% взрослых людей. У остальных - неп-

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О МОЛОКЕ

реносимость лактозы разной интенсивности.

Молоко отлично борется с бессонницей - это результат седативного воздействия продукта на нервную систему. стакан теплого, еще лучше парного, молока с медом способствует от бессонницы.

В косметологии молоко применяют давно. Особенно оно славится своими омолаживающими свойствами. Известно, что Клеопатра каждое утро умывалась молоком и регулярно принимала молочные ванны. Кожа после таких процедур становится нежной и шелковистой. Доказано, что аминокислоты, содержащиеся в молоке, способны удалять слой омертвевших кле-

ток - это омолаживает кожу и предупреждает ее преждевременное старение. Молочные лактоферменты хорошо увлажняют кожу, придают ей больше упругости и эластичности.

То, что молоко способно проникать в грудь, - не миф. Биохимики выяснили, что в быстром проникании молока в грудь виноваты длинноволновые электромагнитные импульсы, которые способны проникать в любое вещество.

Белки коровьего молока способны связывать токсины в организме. Поэтому до сих пор люди, работающие на вредных производствах, получают бесплатное молоко.

Чтобы получить килограмм натурального сливочного масла, требуется 21 литр молока, для килограмма сыра - 10.

В конце XVIII-начале XIX веков молоко было источником заражения людей

туберкулезом. Помогла остановить распространение туберкулеза через молоко и тем самым сдержала эпидемию туберкулеза пастеризация продукта.

Самое жирное молоко у голубой (жирность более 50%) и китов (жирность около 50%). Самым "пошлым" является молоко кобы и ослиц.

Перевариваемость молока в организме человека составляет 98%.

В молоке содержится около 80 минеральных элементов, необходимых для нормального роста и развития организма, такие как: калий, натрий, кальций, фос-

фор, сера, железо, медь, кобальт, хром, цинк, магний, литий, йод, фтор, серебро и другие. В составе молока находятся жирорастворимые витамины А, D, E, K и водорастворимые C, PP, B1, B2, B3, B6, B12, H и другие, а также ферменты, гормоны, иммунные тела.



Материалы станции подготовила Н. БОГДАНОВА. Фото автора