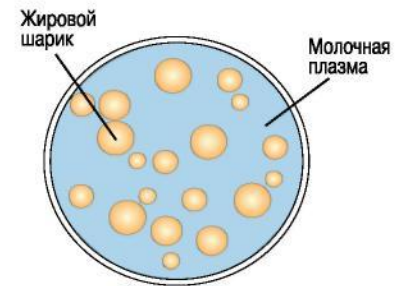


# ***Раздел темы - Влияние зоотехнических и ветеринарных факторов на состав и свойства молочного сырья***

- ***1. Физиологические факторы***
- ***2. Факторы, связанные с условиями получения молока***
- ***3. Внешние факторы***



## *Химический состав молока коров различных пород*

Порода	Суточный удой, кг	Состав молока, %		
		жир	белок	сахар
Черно-пестрая	24,4	3,39	3,39	4,98
Красно-степная	21,3	3,30	3,26	4,76
Симментальская	21,4	3,71	3,33	5,03
Швицкая	24,2	3,46	3,26	5,16
Красная горбатовская	15,3	3,91	3,57	5,13
Лебединская	21,2	3,59	3, 3	5,05
Костромская	18,3	3,52	3,45	5,22
Холмагорская	20,4	3,47	3,30	5,11
Ярославская	17,0	3,77	3.57	5,00

## *Химический состав молозива (по данным Г.С. Инихова), %*

Поряд- ковый номер удоя после отела	Общее количес- тво белка	Ка- зеин	Албу- мин и глобулин	Молоч- ный сахар	Жир	Мине- ральные вещества	Кислот- ность, Т	Плот- ность, А
1	14,9	5,1	8,4	4,0	6,3	1,0	53	40
2	9,9	4,1	4,8	4,3	5,7	0,96	42	39
3	6,6	3,4	2,3	4,5	5,5	0,83	42	38
4	5,9	4,5	1,7	4,8	5,2	0,87	40	36
5	5,0	3,1	0,8	4,7	4,9	0,82	32	38
10	4,5	3,2	0,6	4,8	4,7	0,80	28	34
15	4,2	3,0	0,5	4,7	4,8	0,77	25	32
20	4,0	3,0	0,6	4,7	4,2	0,71	22	32
25	3,8	2,9	0,4	4,4	4,2	0,77	21	30
30	3,6	2,5	0,5	4,6	3,9	0,77	20	30

## *Влияние количества лактаций на молочную продуктивность коровы*

Показатели	Возраст коров, в лактациях		
	II	VI	X
Среднесуточный удой, кг	19,9	20,9	18,7
Сухое вещество, %	11,9	11,7	11,8
Жир, %	3,37	3,40	3,35
Белок, %	3,15	2,92	3,17
Сахар, %	5,26	5,15	5,04
Минеральные вещества, %	0,66	0,67	0,71
Кальций, мг %	114,8	117,3	123,2
Фосфор, мг %	193,2	106,6	105,3
Сера, мг %	74,7	75,1	78,5
Хлор, мг %	0,085	0,1	0,105
Титруемая кислотность, Т	18,0	17,6	17,0
Величина рН	6,63	6,69	6,65

## *Изменение состава молока коровы при заболевании туберкулезом легких, %*

Показатели	Здоровая корова	Корова больная туберкулезом	
		В легкой форме	В тяжелой форме
<b>Сухое вещество молока</b>	<b>14,2</b>	<b>14,7</b>	<b>12,6</b>
<b>Жир</b>	<b>4,6</b>	<b>5,0</b>	<b>2,9</b>
<b>Белок</b>	<b>3,7</b>	<b>2,7</b>	<b>5,5</b>
<b>Минеральные вещества</b>	<b>0,7</b>	<b>0,7</b>	<b>0,8</b>
<b>Кислотность, Т</b>	<b>17,1</b>	<b>14,3</b>	<b>7,3</b>

***Изменение состава молока коровы при  
заболевании маститом, %***

<b>Молоко</b>	<b>Сухое вещество</b>	<b>Жир</b>	<b>Общий белок</b>	<b>Казеин</b>	<b>Сыво- роточ- ные белки</b>	<b>Лак- тоза</b>	<b>Минераль- ные вещест- ва</b>
<b>Здоровая корова</b>	<b>13,2</b>	<b>4,1</b>	<b>3,2</b>	<b>2,7</b>	<b>0,5</b>	<b>4,3</b>	<b>0,8</b>
<b>Больная корова</b>	<b>12,0</b>	<b>2,2</b>	<b>6,1</b>	<b>3,0</b>	<b>3,1</b>	<b>1,5</b>	<b>2,2</b>

# Бактерицидная фаза молока, способы ее продления

---

**Бактерицидная фаза** — это время, в течение которого микроорганизмы, попадающие в свежесвыдоенное молоко, не развиваются в нем и даже частично отмирают. В течение бактерицидной фазы молоко обладает бактерицидными свойствами. Бактерицидные свойства молока обусловлены наличием в нем антибактериальных веществ (лизоцимов, лейкоцитов, нормальных антител, некоторых ферментов и др.), количество которых зависит от индивидуальных особенностей и физиологического состояния животного, а также лактационного периода (молозиво обладает наиболее высокой антибактериальной активностью).

---

## **Бактерицидность молока в зависимости от температуры хранения**

Температура хранения, °С	37	30	25	15	10	5	2-0
Период бактерицидной фазы, час	2	3	6	9	24	36	48



## Влияние бактериального обсеменения и температуры охлаждения свеженадоенного молока на качество молока при хранении

Число бактерий в молоке после доения, тыс. в 1 г	Температура охлаждения, °С	Коэффициент увеличения числа бактерий при хранении, час	
		24	48
4	5	1	1
	10	3	30
	16	372	4700
40	5	2	3
	10	5	21
	16	113	2540
150	5	2	4
	10	8	100
	16	180	4700