

# СҮТ ЖӘНЕ СҮТ ӨНІДЕРІНІҢ ТАҒАМДЫҚ БИОЛОГИЯЛЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ МЕН ҚАУІПСІЗДІГІ



- Сүт жоғары биологиялық құнды өнім және барлық жастағы халық тамақтануында қолданылады. Сиыр сүтінің маңызды құрамдас бөлігі белок болып табылады, оның жалпы көлемі орта есеппен 3,2% (2,7%- казеин және 0,5% сарысу белоктары альбуминдер мен глобулиндер). Жарты литр сүт адамның жануар белогына тәуліктік қажеттілігінің 1/3 бөлігін құрайды. Амин қышқылдарының теңгерілуі мен сіңімділігі бойынша сүт белоктары ең биологиялық құнды болып саналады. Оларда биологиялық құндылығын жоятын амин қышқылдар жоқ делік. Бірақ казеинде күкіртті амин қышқылдар дефицитті бар, бірақ оған сүтін сарысу белоктары бай. Сүт белогының сіңімділігі 96-98% құрайды.



- Сүт және сүт өнімдерінде кальций және фосфор минералды элементтер мөлшері жоғары. Олардың екеуі де сүтте жақсы теңгерілген күйде болады, бұл олардың салыстырмалы жоғары сіңімділігін негіздейді. Мысалы сүтте кальций және фосфор қатынасы 1:1-1,4:1, ал ет пен балық қатынас сәйкесінше 1:13 және 80%-ы сүт және сүт өнімдері есебімен қаңағаттандырылады. Сонымен қатар сүт кейбір микроэлементтер: темір, мыс, марганец, йод, фтор салыстырмалы аз.



Сүт және сүт өнімдері барлық дерлік витаминдердің көзі. Әсіресе ол рибофлаvinge бай тәуліктік қажеттіліктің 50% сүт және сүт өнімдері есебінен қанағаттандырылады. Сүттің құрамындағы А және D витаминдерінің болуы оның биологиялық құндылығын арттырады.



- 1.Микробиологиялық көрсеткіштер: ішек таяқшасы бактериялар тобы, сульфиттүзуші клостридиялар, патогенді микроорганизмдер, соның ішінде сальмонеллалар мен ашытқылар мен зең;
- 2. Токсинді элементтер қорғасын, мышьяк, кадмий, сынап, қалайы, хром;
- 3. Микотоксиндер;
- 4. Антибиотиктер(левомицин, тетрациклин тобы, стрептомицин, пеницилин);
- 5.Радионуклеотидтер.
- 6.Ингиберлеуші заттар(рұқсат етілмейді)реттеледі.



- Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі сүт және сүт өнімдерін дайындау және айналымы кезіндегі ветеринарлық-санитарлық және санитарлық-эпидемиологиялық бақылау жүргізу жолымен қолдауға ие болуы тиіс.



- Дайын сүт өнімдерінде фосфотазаның және пероксидазаның болуына жол берілмейді. А және Б топтарының толық консервілері қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері ветеринарлық-санитарлық және санитарлық-эпидемиологиялық нормалар мен ережелерде белгіленген деңгейден аспауға тиіс.
- А және Б топтарының толық консервілері қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері (өнеркәсіптік зарарсыздандыру ) ветеринариялық- санитарлық және санитарлық- эпидимиологиялық нормалар мен ережелерде белгіленген деңгейден аспауға тиіс.



- Мерзімінен бұрын бүлінуі туындау қаупінің алдын-алуды қамтамасыз ететін дайын сүт өнімдерін шығару кезіндегі температура нақты сүт өнімдерінің түріне арналған гигиеналық нормативтер мен нормативтік құжаттарға сәйкес дайын сүт өнімдерін өткізу мерзімін ескере отырып белгіленуге тиіс.





- Аралас құрамдағы сүт өнімдері қауіпсіздігінің көрсеткіштерін анықтау салмақтық үлесі бойынша да, сол сияқты нормаланатын контаминанттардың рұқсат етілген деңгейі бойынша да негізгі шикізат түрі бойынша жүргізіледі.
- Құрғақ ,қойытылған немесе қалпына келтірілген сүт өнімдері қауіпсіздігінің көрсеткіштерін дауындаушы денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті органмен келісім бойынша шикізаттағы және түпкі өнімдегі құрғақ заттардың құрамын ескере отырып, бастапқы өнімді қайта есептеуде есепке алады.



- Жаңа сүт өнімі үшін қауіпсіздік деңгейін республикада белгіленген нормалар мен стандарттарға, ал олар болмаған кезде ұсынылған халықаралық нормалар мен стандарттарға сәйкес, өнімдердің құрамы бойынша соған ұқсас немесе жақын көрсеткіштерді есепке ала отырып , техникалық реттеу саласындағы уәкілетті органның келісімі бойынша дайындау субъектісі.



- Экологиялық таза сүт пен сүт өнімдері генетикалық түрлендірілген объектілерді қамтымауы тиіс, ал контоминанттарды, микроорганизмдерді, уытты элементтерді, радионуклеидтерді, пестицидтерді, микотоксиндерді қамту деңгейі бойынша белгіленген тәртіппен бекітілген экологиялық тазалық стандарттарына сәйкес болу керек.

