

Свойства молока

чистопородных и улучшенных симменталов

Сергей ЛАМОНОВ,
кандидат
сельскохозяйственных наук
Василий ЧЕРКАСОВ
МичГАУ

Начиная с 90-х годов прошлого века в разведении симментальского скота стали явными две тенденции: резкое сокращение поголовья и расширенное использование мирового генофонда, особенно быков-производителей таких пород, как голштинская, монтбелиардская, австрийская симментальская и ряда других. Таким образом, наряду с популяцией чистопородного симментальского скота сложился довольно большой массив племенного поголовья, которое требует идентификации и особого режима использования. В настоящее время к симменталам относится маточное поголовье с кровностью по красно-пестрой голштинской породе менее 50% и все полукровки, рожденные до 1 января 1999 г.



не-стойловый период отобрали десять полновозрастных животных, сформировали две группы с учетом возраста и периода лактации. Пробы молока брали пропорционально удою в течение суток. Условия трехразового кормления и привязного содержания с предоставлением двухчасового пассивного моциона на выгульной площадке были одинаковыми. Доеение трехкратное аппаратами фирмы «Вестфалия» в переносные доильные ведра.

Изучение технологических свойств молока, полученного из него крестьянского сладкосливочного несоленого масла и нежирного творога провели в соответствии с действующими методиками в испытательной лаборатории ООО «Липецкий пищевой комбинат».

Анализ показал, что в молоке чистопородных симментальских коров жира больше на 0,04%, а белка меньше на 0,02%. Плотность и кислотность молока коров обеих групп соответствовали норме и находились в пределах 1,027–1,028 г/см³ и 17–18 °Т. Отмечена незначительная разница в продолжительности сбивания сливок при выработке сладкосливочного масла (у чистопородных симменталов — 43 минуты, улучшенных — 41 минута).

При сбивании сливок существенных межгрупповых различий в образовании и качестве масляного зерна не установлено. Во всех его образцах оно плотное, неслипающееся, интенсивно окрашенное в желтый цвет.

При физико-химических исследованиях образцы масла, полученного от разных племенных популяций, немного различались между собой, но анализируемые показатели находились в пределах нормы.

Органолептическую оценку образцов масла провели по 20-балльной системе. Масло, выработанное из молока чистопородных коров, получило 19 баллов, а из молока улучшенных — 17 баллов. Все образцы отнесены к высшему сорту в соответствии с требованиями ГОСТа.

Молоко коров обеих групп по химическому составу, органолептическим и биологическим свойствам, по количеству микрофлоры было пригодным для изготовления творога. Так, сычужная свертываемость молока колебалась в пределах 26–29 минут, причем быстрее свертывалось молоко, полученное от чистопородных симментальских коров (26 минут), несколько медленнее — от улучшенных симменталов (29 минут).

У творога, приготовленного из обезжиренного молока улучшенных симменталов сычужно-кислотным способом, кислотность оказалась выше на 40 °Т. Все образцы творога соответствовали требованиям ТУ.

Таким образом, можно утверждать, что по своему составу и технологическим свойствам молоко оцененных популяций коров пригодно для производства из него высококачественных продуктов.

Для производства молока актуально выявление наиболее конкурентоспособной племенной популяции симментальского скота. При этом следует учитывать как продуктивные, так и технологические признаки: не только количество полученного молока, но и его качество.

Многочисленные научные исследования и практический опыт показали, что от технологических свойств молока напрямую зависит качество продуктов, получаемых из него. Мы исследовали свойства молока чистопородных и улучшенных симментальских коров. В стаде племязавода-учхоза «Комсомолец» в зим-