



## Культура на ферме и качество молока

В кабинете директора Переславского городского маслосырзавода А. П. Василевского висит красочно оформленная диаграмма. Она показывает, что количество принимаемого и перерабатываемого заводом молока неуклонно растёт. Например, в июне завод ежедневно перерабатывал его на 10 тонн больше, чем год назад.

Для этого потребовалось расширить производственные площади, усовершенствовать технологию. Сейчас на заводе действует поточная линия, производительность которой составляет 500 килограммов высококачественного вологодского масла в час. Старший мастер А. А. Смирнов улучшил технологию выработки российского сыра. Изготовленный им сыр отмечен на ВДНХ дипломом и серебряной медалью.

Применены на заводе и другие новшества, способствующие росту производительности труда, улучшению качества и расширению ассортимента продукции.

И всё-таки достигнутое ещё не удовлетворяет работников завода. Они справедливо считают, что могут давать к столу трудящихся больше продукции. Для этого нужно, чтобы колхозы и совхозы поставляли для переработки только доброкачественное молоко.

Действительно, повышение качества продаваемого государству молока имеет для района актуальное значение. Например, Переславский завод за полугодие возвратил хозяйствам-сдатчикам 590 центнеров молока из-за повышенной кислотности, механической загрязнённости и примеси нефтепродуктов. В результате колхозы и совхозы зоны этого завода потеряли около 9 800 рублей и, кроме того, нанесли ущерб государству. Не лучше обстоит дело и в зоне Нагорьевского головного завода.

За последнее время мне по долгу службы довелось побывать в ряде хозяйств, непосредственно на фермах проанализировать условия работы животноводов и причины, которые влияют на качество молока. Анализ ещё раз подтвердил, что некондиционное молоко поступает на приёмные пункты, как правило, с тех ферм, где ещё низка производственная и санитарная культура.

Хорошим примером для колхозов и совхозов района может служить учхоз «Дружба». Уровень механизации на его фермах неодинаков. На одних фермах применяется машинное доение коров, на других — ручное. Тем не менее санитарно-гигиенические правила строго соблюдаются буквально везде.

На Центральную ферму я пришёл в тот момент, когда там шла подготовка к дойке. На скотном дворе светло, чисто и сухо. Животные вычищены за час до доения. Приступая к дойке, доярки моют руки до локтей тёплой водой с мылом, вытирают их чистыми индивидуальными полотенцами, надевают белые халаты и, взяв комплекты доильных аппаратов, направляются к своим группам коров.

Доярки тщательно обмывают тёплой водой и вытирают чистыми полотенцами вымя коров и только после этого включают аппараты. В процессе доения они массируют вымя, не снимая стаканов.

И так три раза в день, точно в установленные расписанием часы. Молоко, поставляемое фермой на приёмный пункт, вполне удовлетворяет технологическим и гигиеническим требованиям, имеет нормальный химический состав.

На Алексинской ферме учхоза, где работает дояркой Герой Социалистического Труда Анна Ивановна Давыдова, условия труда доярок другие. Анна Ивановна и шесть её подруг по профессии пока ещё доят коров вручную. Но, несмотря на это, они неуклонно соблюдают все

правила санитарии и гигиены и сдают на сепараторное отделение молоко неизменно высокого вкусового и питательного качества.

В каждом коровнике для животноводов имеется умывальник, мыло, полотенца, а также небольшая аптечка. Заведующая медицинским пунктом Л. В. Шкуркина ведёт санитарный журнал фермы. Кроме того, каждый алексинский животновод имеет личную санитарную книжку. В ней аккуратно отмечается сдача её владельцем испытаний на знание санитарного минимума, профилактические прививки, результаты медицинских осмотров, обследований на бактерионосительство.

Совершенно иная картина в колхозе имени Калинина. В недопустимо антисанитарном состоянии содержатся здесь фермы в селениях Кормолиха, Починки и Паньково. В коровниках и вокруг них грязно. Доярки коров не чистят, вымя перед дойкой не обмывают, молочную посуду не дезинфицируют.

Многочисленные нарушения элементарных правил санитарии и гигиены приводят к тому, что значительное количество молока приёмный пункт возвращает колхозу, как явно недоброкачественное.

Практикой передовых хозяйств давно доказано, что для приёма, хранения и первичной обработки молока каждая ферма должна иметь на своей территории специальное помещение — молочную. Между тем молочные имеются только в 164 коровниках. Во многих хозяйствах молоко принимают от доярок непосредственно на скотных дворах, что приводит к его механическому и бактериальному загрязнению.

Как показывают проверки, молоко на приёмные пункты нередко поступает тёплым и даже парным, имеющим температуру в пределах 28—31 градуса. Объясняется это тем, что некоторые руководители колхозов и совхозов считают необязательным охлаждать молоко, если ферма находится близко от приёмного пункта. Мнение явно ошибочное. Оно влечёт за собой большой ущерб для хозяйства. Дело в том, что при высокой температуре молочнокислые бактерии размножаются очень быстро и могут понизить качество молока в самый короткий срок. Чтобы затормозить процессы брожения, нужно на всех без исключения фермах сразу после дойки коров охлаждать молоко до 10 градусов.

Значительная часть хозяйств района использует для охлаждения молока лёд. Его нынче заготовлено больше, чем в прошлом году. Но беда в том, что не хватает ванн, в которых обычно держат лёд и бидоны с молоком.

Недостаток ванн связан с тем, что для их изготовления требуется дефицитное листовое железо. Однако выход из положения есть, и довольно простой. Вместо металлических ванн для охлаждения молока можно использовать деревянные ящики, которые изготовить не сложно.

В тех хозяйствах, где не позаботились о заготовке льда, следует применить для охлаждения молока холодную воду из колодцев и ключей. Установка бидонов в бассейны с проточной водой — самый простой и экономичный способ понижения температуры молока.

Центральный Комитет КПСС и Совет Министров СССР приняли постановление «О мерах по дальнейшему развитию производственно-технической базы мясной и молочной промышленности», которым предусматривается увеличение производства и повышение качества мясных и молочных продуктов. В связи с этим необходимо шире развернуть начатое по инициативе угличан соревнование за то, чтобы поставлять государству молоко только отличного качества.

А. Кравец, заведующий нештатным отделом животноводства городского комитета народного контроля.