

### **Kvalita syrového mléka v roce 2001**

**Roubal P.<sup>1</sup>, Snášelová J.,<sup>1</sup> Kadlec I.<sup>2</sup>, Kopunecz P.<sup>3</sup>**

*MILCOM a.s.–Výzkumný ústav mlékárenský<sup>1</sup>, MILCOM servis a.s.<sup>2</sup>, MLEKOLAB s.r.o.<sup>3</sup>*

Zpracování výsledků centrálních laboratoří pro hodnocení kvality syrového mléka je jedním z výstupů projekt NAZV č. 1404 „Vývoj metod a systémů pro hodnocení jakosti syrového mléka a pro potřeby kontroly a technologického rozhodování v prvovýrobě i při mlékárenském zpracování“

| Jakostní parametr               | zkratka | počet analyzovaných vzorků |
|---------------------------------|---------|----------------------------|
| celkový počet mikroorganismů    | CPM     | 136298                     |
| Počet somatických buněk         | PSB     | 136415                     |
| rezidua inhibičních látek       | RIL     | 144000                     |
| bod mrznutí                     | BM      | 110846                     |
| Obsah tuku                      | T       | 179476                     |
| Obsah bílkovin                  | B       | 179481                     |
| tukuprostá sušina               | TPS     | 179480                     |
| Obsah močoviny                  | Urea    | 48649                      |
| koliformní bakterie             | CA      | 61825                      |
| psychrotrofní mikroorganismy    | PTM     | 14436                      |
| termorezistentní mikroorganismy | TRM     | 18467                      |
| anaerobní sporulující bakterie  | SPAN    | 7605                       |

Průměrné ukazatele jakosti syrového kravského mléka v období 1997 až 2001:

|      | jednotka      | 1997    | 1998    | 1999    | 2000    | 2001    |
|------|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| CPM  | v 1 ml        | 79 120  | 66 030  | 65 000  | 52 680  | 46 770  |
| PSB  | v 1 ml        | 236 760 | 238 380 | 248 000 | 248 200 | 259 210 |
| RIL  | % poz. vzorků | 0,48    | 0,46    | 0,43    | 0,37    | 0,35    |
| BM   | x- 0,001 °C   | 521     | 523     | 523     | 523     | 523     |
| B    | %             | 3,26    | 3,36    | 3,34    | 3,31    | 3,35    |
| T    | g/100 ml      | 4,27    | 4,26    | 4,24    | 4,21    | 4,19    |
| TPS  | %             | 8,82    | 8,82    | 8,79    | 8,79    | 8,82    |
| Urea | mmol/l        | 3,16    | 3,44    | 4,03    | 4,25    | 4,59    |
| CA   | v 1 ml        | 132     | 149     | 191     | 276     | 215     |
| TRM  | v 1 ml        | 1 275   | 1 200   | 1 192   | 1 016   | 831     |
| PTM  | v 1 ml        | 21 220  | 16 450  | 10 900  | 6 847   | 6 200   |
| SPAN | % poz. vzorků | 15,4    | 14,0    | 10,51   | 13,67   | 10,6    |

Celkové výsledky budou vydány po grafickém zpracování s komentáři v měsíci květnu jako samostatná publikace „Hodnocení jakosti syrového mléka v centrálních laboratořích České republiky v roce 2001“. Publikace vydaná Sdružením centrálních laboratoří pro hodnocení jakosti mléka bude dostupná pro mlékárenské závody přes jednotlivé centrální laboratoře, případně ve Výzkumném ústavu mlékárenském v Praze.