

Пастеризация молока

б) пастеризация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 63 до 120 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в сыром молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека. Низкотемпературная пастеризация осуществляется при температуре не выше 76 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 до 120 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией как фосфатазы, так и пероксидазы. Контроль эффективности пастеризации осуществляется одним из следующих методов:

(в редакция Федерального закона от 22.07.2010 № 163-ФЗ)

а) биохимическим методом (в зависимости от температуры пастеризации проба на фосфатазу или проба на пероксидазу, ферментные пробы) путем испытания проб молока или продуктов его переработки. Отбор таких проб осуществляется из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом;

б) микробиологическим методом путем испытания проб молока или продуктов его переработки на наличие санитарно-индикаторных микроорганизмов. Отбор таких проб осуществляется после охлаждения продуктов, прошедших термическую обработку. Периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается программой производственного контроля;

Источник: Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ (редакция от 22.07.2010) "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

Пастеризация - это микробиоцидальная термическая обработка, направленная на снижение большого количества любых патогенных микроорганизмов в молоке и жидких молочных продуктах, если они присутствуют, до уровня, при котором они не представляют значительной опасности для здоровья. Условия пастеризации направлены на эффективное уничтожение организмов *Mycobacterium tuberculosis* и *Coxiella burnettii*

Источник: "CAC/RCP 57-2004. Кодекс Алиментариус. Кодекс гигиенической практики для молока и молочных продуктов"

(Вместе с <Руководящими положениями по первоначальному производству, управлению контрольными мерами в течение обработки и после нее>, <Микробиостатическими, микробиоцидальными мерами контроля>)

(Принят в 2004 году)