

НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧА ЛАБОРАТОРІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»

*Laboratory «Milk and Dairy Products
Technology»*

ЛАБОРАТОРІЯ СТВОРЕНА ТА ОСНАЩЕНА ЗА ПІДТРИМКИ І ДОПОМОГИ



ТОВ «ФІРМА «ФАВОР»



ТОВ «БРУСИЛІВСЬКИЙ
МАСЛОЗАВОД»



ФАКУЛЬТЕТ
ТВАРИННИЦТВА ТА
ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ
НУБІП УКРАЇНИ



ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ
ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК
НУБІП УКРАЇНИ



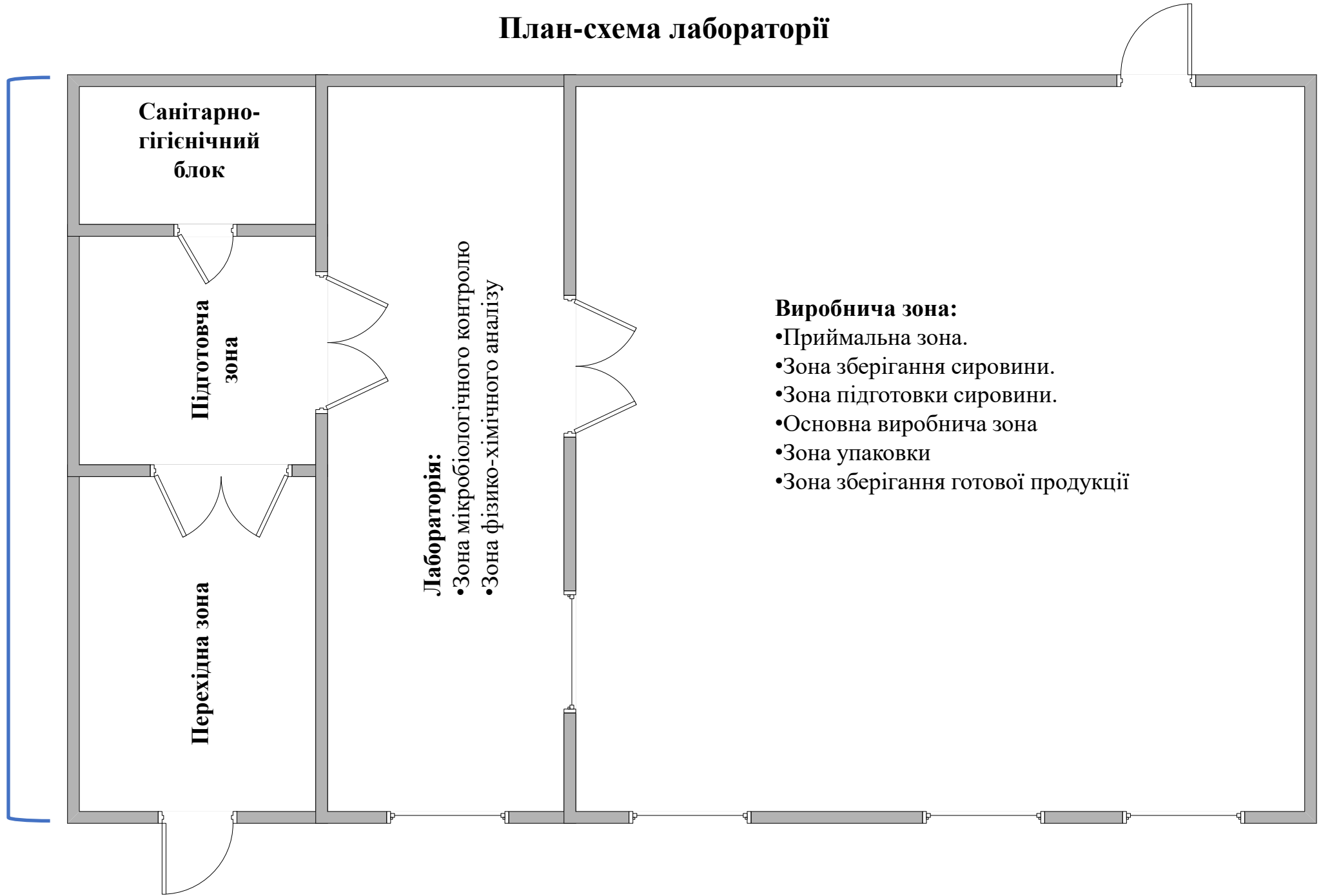
ФГ «ТАТУСЕВІ КІЗОНЬКИ»
ЯКИМЕНКО Н.Г.

Навчально-виробнича лабораторія «Технології молока і молочних продуктів» ВСП «Немішаївський фаховий коледж НУБіП України» — це сучасна освітня платформа для практичної підготовки студентів спеціальностей 181 «Харчові технології» та 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Лабораторія відповідає вимогам сучасного виробництва та забезпечує реалізацію практикоорієнтованого навчання, формуючи у студентів професійні компетентності, необхідні для ефективної роботи в харчовій промисловості.



План-схема лабораторії

Зона входу та підготовки персоналу



Перехідна зона



- 1. Зона входу та підготовки персоналу:**
- Грязева зона (перехідна зона):
 - Місце для зняття зовнішнього одягу та взуття.
 - Шафки для зберігання повсякденного одягу.
 - Дезінфікуючі килимки або ванночки для обробки взуття.

Підготовча зона



- Чиста зона (підготовча зона):
- Шафки для зберігання спеціального одягу (халати, фартухи, шапочки, рукавички).
- Умивальники з гарячою і холодною водою, рідким милом, паперовими рушниками або сушарками.
- Дезінфектори для рук.
- Дзеркала для перевірки зовнішнього вигляду.

Санітарно-гігієнічний блок



- Туалети із системою вентиляції.
- Душова для персоналу
- Місця для прання.

Лабораторія



- **Зона мікробіологічного контролю:** обладнання для відбору проб, аналізаторів та мікроскопів.
- **Зона фізико-хімічного аналізу:** лабораторне та обладнання для прободготовки.
- Шафи для зберігання реактивів, розчинів, посуду.
- Система вентиляції.
- Мийні для лабораторного посуду.



Ультразвукові пристрої для аналізу молока

MILKOTESTER



EKOMILK



Аналізатори соматичних клітин в молоці

AMB 1-02



EKOMILK Scan



Люміноскоп ЛЮМІ-7



Колбонагрівач ЛНГ-500



ВЧМ «РЕКОРД»



Тест-системи для визначення антибіотиків

IDEXX SNAPduo ST Plus Test



	1	2	3	4	5
Beta	-	+	-	-	+
Tetra	-	+	+	-	-
Cephalixin	-	+	-	+	-

Автоматична бюретка для визначення титрованої кислотності



Баня лабораторна водяна ВБ-10



Ваги лабораторні «ТЕХНОВАГИ»



Вологомір Чижової ПЧ ВР-10



Ареометр (лактоденсиметр)



Набір для ветеринарно-санітарної експертизи молока ПРАТ" «Реагент»



Виробнича зона



4. Виробнича зона:

- **Приймальна зона:** насос для перекачування молока, столи та платформа для приймання і попередньої обробки сировини.
- **Зона зберігання сировини:** холодильні камери для сировини та готової продукції.
- **Зона підготовки сировини:** столи, мийні ванни, ножі, обробні дошки, пристрої для нарізання.
- **Основна виробнича зона:**
 - Робочі поверхні та стелаж з нержавіючої сталі.
 - Технологічне обладнання.
 - Система вентиляції.
- **Зона упаковки:** машини для вакуумування, фасування, етикетування.
- **Зона зберігання готової продукції:** холодильник.

Основні вимоги до зонування:

1. Потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції не повинні перетинатися.
2. Потоки персоналу (чистий/брудний) мають бути розмежовані.
3. Лабораторія та виробнича зона мають бути ізольовані одна від одної.
4. Всі приміщення мають бути оснащені вентиляцією, освітленням, водопостачанням і каналізацією відповідно до норм.

Лабораторія оснащена сучасним технологічним обладнанням та допоміжним інвентарем для організації робочих місць, що дозволяє здійснювати повний цикл переробки молока-сировини: від його приймання та первинної обробки до отримання готової молочної продукції. Оснащення лабораторії відповідає сучасним стандартам якості та безпеки харчових продуктів.

До основного технологічного обладнання входить :

- **Сироварні-пастеризатори об'ємом 50 та 300 літрів для термічної обробки молока.**



- **Маслобійки** для вершкового масла.

для виробництва



- **Сепаратори** для розділення молока на вершки та знежирену фракцію.

