Приложение №3

**Характеристика пороков вкуса молока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Пороки вкуса молока | Причины вкуса |
| 1 | Горький | При поедании полыни, лука, полевой горчицы, заплесневелого сена , гнилой свеклы, картофеля, при развитии гнилостных микроорганизмов и дрожжей в молоке стародойных коров. |
| 2 | Прогорклый | От воздействия прямых солнечных лучей , при высокой t⁰ хранения, при доении в немытую посуду |
| 3 | Соленый | В молоке стародойных коров, в случаях примеси молозива, при маститах и туберкулезе молочной железы. |
| 4 | Мыльный | При хранении в закрытых флягах, при пастьбе на лугах с хвощом, нейтрализации молока содой, при туберкулезе молочной железы. |
| 5 | Репный и редечный | При скармливании корнеплодами крестоцветных. |
| 6 | Острый | Употребление крапивы и хмеля |
| 7 | Металлический | При неправильном хранении. При поении водой, содержащей оксиды железа. |
| 8 | Салистый | В результате прямого воздействия на молоко ультрафиолетовых лучей. |
| 9 | Окисленный | В результате прямого воздействия на молоко прямых солнечных лучей. |
| 10 | Чесночно-луковый | При поедании дикого лука, чеснока |
| 11 | Травянистый | При поедании большого количества люцерны, донника, турнепса, мороженого, гнилого и плесневелого корма, интенсивном развитии в молоке дрожжей и плесени. |