Приложение №4

**Характеристика пороков запаха молока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Пороки запаха молока | Причина пороков запаха |
| 1 | Аммиачный запах | Образуется при развитии в молоке бактерий группы кишечной палочки или, если оно хранится на скотном дворе в открытом сосуде. |
| 2 | Капустный запах | При избытке в рационе капусты, зеленого овса, лютиковых. |
| 3 | Запах дыма | При выпаривании молочной посуды в дымовой печи пастеризации в дымящихся печках. |
| 4 | Лекарственный запах | Появляется от креолина, дегтя, фенола и других препаратов. |
| 5 | Гнилостный запах | В результате интенсивного размножения гнилостных микроорганизмов |
| 6 | Затхлый запах | При размножении анаэробных микроорганизмов в плотно закрытом неохлажденном молоке |
| 7 | Кормовой запах | После кормления мороженой капустой , сурепкой, рапсом, горчицей, брюквой, викой, люпином, плесневелым сеном, щавелем, полынью, редькой. |
| 8 | Рыбий запах | При хранении молока вместе с рыбой, кормлением животных рыбной мукой, поение животных водой с водорослями. |