

14.ÇİĞ SÜTÜN KONTROLU

Çiğ sütün kalite değerlendirmesi esas olarak aşağıdaki amaçlara yöneliktir:

- Bozulmuş ve belirgin olarak değişikliğe uğramış sütü seçmek ve alım işini nihayete erdirmek,
- Kalite derecelerinde kullanmak için fiyat tespitlerine esas olarak sütün sınıflandırılması,
- Özel ürünlerin yapımı ve kültür hazırlamak için sütün seçimi,

Kontroller için numune süt tankerlerinden, güğümlerle sevk edilmelerde güğümlerden, kısmen de terazi üzerinden alınır.

Duyusal olarak tat ve koku bakımından bir puanlamaya tabi tutmak ve buna uygun olarak kalite sınıflaması yapmak mümkündür.

14,1 Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kontroller

Analizler fabrikanın veya mandıranın bunun için uygun laboratuvarında veya merkezi laboratuvarlarda yapılır.

Alım sırasında çiğ süt için esas olarak yapılan kontroller şunlardır:

Kontrolün cinsi	Amaç	Analiz Metolları
Yağ Oranı	% olarak yağ miktarı:Yağ miktarının tespitiyle ve bununla getirilen sütün miktarından toplam yağ hesaplanır.	Gerber metoduyla, alınan numunelerden volumetrik olarak hesaplanır. Bunun için 10 ml H ₂ SO ₄ 11 ml süt 20°C'de 1 ml amil alkol bütürometre de karıştırılır. Santrifüjle 5 dk döndürüldükten sonra skaladan yağ okunur.
	Özgül ağırlık hacim biriminin 20°Cg/cm ³ olarak ifade edilen ölçüsü :Bunun tayini özellikle süt hilelerinin teşhisinde, bilhassa su katılmasının teşhisinde yardımcı olur.	Laktodansimetre ile gerçekleştirilir. 250 ml'lik ölçü silindirine alınan süte dansimetre yavaşça daldırılır. Ve göz hizasında okunan değer yanına 1.0 rakamı getirilerek özgül ağırlık değeri bulunmuştur. Sıcaklık farklı ise düzeltme uygulanır.