

Kontrolün Cinsi

Amaç ve Öneri

Analiz Metodları

pH Değeri	Sütün asit karakterlerinin belirlenmesi, kalite derecesine göre verilen sınır derecelerin üzerinde veya altında süt bozulmuş olarak kabul edilir.	Elektronik pH metodunda ph direkt olarak okunabilir.
Asitlik Derecesi (Soxhlet Henkel sayısı) (SH)	pH değerindeki gibi	25 ml süt erilene alınır, 1 ml fenol ftaleyn damlatılır 0.25 N NaOH ile titre edilir. Pembe tonda renk elde edilir. Okunan değer 4 ile çarpılır. Bulunan değer SH asitliği verir.
Sıcaklık Derecesi	Üst sınır değerinin tespiti (10) üzerinde olursa, süt soğutulur.	Ölçü uygun termometrelerle yapılır.
Koloni Sayısı	Kalite sınıfının belirlenmesi için sütün mikroorganizma miktarının belirlenmesi yüksek mikrop sayısı ile süt bileşenlerinde parçalanma fazla olur ve böylece süt kalitesi bozulur.	Her bir kontrol materyali mikroorganizması ekstra 500.000, 1. sınıf en fazla 2.5 milyon 2. sınıf 2.5 milyondan fazla
Hücre Sayısı	Memeden çıkan (somatik) hücrelerin tespiti. Yüksek bir hücre miktarı meme hastalıkları üzerinde bilgi verir ve bu, sütte kalite düşmesine sebep olur. Hücre sayısı kalite sınıflamasında yardımcı olur.	Normal 150.000/ml. Hücre sayısı ile gerçekleştirilir.

Burada belirtilen giriş kontrollerinin yanında sütün özel ürünlerinin yapımı için seçiminde daha ilave olarak bir dizi kontrol yapılır. Mesela sıcaklığa dayanıklı mikroorganizmaların

teşhisi (termofilik), anaerob spor teşkil edenler, konserve maddeleri teşhisi veya protein miktarının belirlenmesi yapılır. Bazen yaklaşık mikroorganizma sayısı için rezazurin testi tatbik edilir.