

Здравейте,

Казвам се Йордан Табаков и съм главен технолог на МПП „Милки Груп Био“ ЕАД. Завършил съм като инженер специалност Технология на месото и млякото в гр. Пловдив и магистър - Безопасност на храните от животински произход.

За първи път чувам някой да мери редокс потенциал в хранителни продукти и спрямо него да съди за хранителните качества на продукта .

Редокс потенциала е белег за окислителната способност на продукта, но никъде не съм чул някой да го споменава като белег за качеството на даден продукт и да го сравнява спрямо друг.

Направих си труда да попитам в „Университетета по хранителни технологии“ дали има някакви разработки по темата - не само тук, но и по света.

Отговориха, че и те забелязват някакво раздвижване по темата без да има каквато и да е научна обосновка.

Българското кисело мляко е продукт с изключителна слава, предмет на множество научни изследвания и разработки, и никога не е бил изследван неговия редокс потенциал като белег за неговото качество.

В БДС стандарта никъде не става въпрос за редокс потенциал, както и във всички учебници по млекарство.

Относно меренето на захари с рефрактометър (разграфеното стъкло) на една от снимките това е меко казано смешно.

Този уред мери сухо вещество в течни продукти, по стечение на обстоятелствата се ползва в домакинствата за измерване на захарност в гроздов сок, при производството на домашно вино.

Сами разбирате колко е различно меренето на захари в грозде и мляко – просто е ужасно абсурдно.

В млякото, за разлика от плодовия сок, освен захари има белтъци, соли и мазнина.

За рН стойността няма да коментирам все пак това е кисело мляко и е абсолютно задължително и нормално стойността да бъде между 3,6 - 4,6.

Като технолог- млекар и човек обичащ си работата гледам много скептично на подобни писания . Особено съм мнителен по отношение консумация на прехвалено кисело мляко произведено в домашни условия от незнайно къде и как издоено мляко, заквасено с незнайна и в най-общия случай изродена закваска .

Искам да уверя всички потребители и клиенти в качеството на произвежданото от нас кисело мляко.

11.08.2020
гр.Хасково

С уважение:

/ инж.Йордан Табаков /

