

[DOI]10.12315/j.issn.1673-8160.2020.14.060

# 乳制品企业生产过程的质量控制

王国军,孙卓娜

[辽宁辉山乳业集团(锦州)有限公司,辽宁 锦州 121000]

**摘要:**随着广大人民的生活水平不断提高,对于生活品质的追求越来越高,人们越来越关注身体健康,对于乳制品的需求量逐年增加。乳制品行业在飞速扩张的同时,却没有办法把好质量关卡,导致一些乳制品生产质量问题时有发生。人们对乳制品的生产安全问题的顾虑越来越大,极大程度上影响了乳制品行业的发展。只有关注了乳制品生产环节中的主要质量问题,才能到全方面确保产品的安全不会受到影响。

**关键词:**乳制品;企业生产;质量控制

乳制品中富含对人体有益的多种成分,对人的身体健康有很大好处,是非常重要的保健产品。但是,乳制品在生产的过程中,极易受到多方面因素的影响,会对最后的产品质量产生严重的影响。由此可以得出,关注乳制品生产安全,可以有效控制产品质量,也能够为乳制品企业带来更加丰厚的经济利润,这些都要求在乳制品生产过程中,加强质量管理,才能保障产品质量。

## 一、乳制品产品质量不符合标准的主要原因

### (一) 乳制品原料质量不过关

乳制品产品质量过关的一个主要的前提就是原材料质量过硬,乳制品对原料乳的质量要求非常高,要求纯天然绿色无污染。并且对原料乳的主要来源地,奶牛的品种和健康状况,取奶的方式和方法等都有着严格的要求。刚刚取得的奶是没有任何污染的,但是却会因为后期的不恰当处理,而在运输和存储的过程中被微生物入侵产生污染<sup>[1]</sup>。原料乳营养物质丰富,是微生物生存繁衍的天堂,如果不能及时处理这些微生物,将会直接影响作为原料的奶本身的品质以及口感,甚至是形成一些对人体有害的物质,直接影响人的身体健康。

### (二) 生产过程中监察不到位

在进行乳制品生产的过程中,如果没有系统的监管体制,很难在各个细节中保持警惕,会遗漏在不同生产环节中发现了质量隐患。很难保证生产环节中,每一个步骤和操作行为都是符合规范的,生产环境是否达标,设备是否合理操作运行,这些都是与最终乳制品质量安全息息相关的主要影响因素。

### (三) 生产设备故障

为了能够批量化生产乳制品,一般乳制品企业都会采用一些效率高的生产机器设备来辅助生产。在生产的过程中,如果由于设备的检修管理没有到位,从而导致设备故障,造成生产线的停运,不仅仅影响了生产效率,同时也会对需要进行杀菌处理的乳制品带来新的污染的可能,严重影响了乳制品的质量安全。

### (四) 设备日常清洗消毒不过关

乳制品的生产线的清洁卫生工作,是维持和保护乳制品安全质量的有效控制手段。对处于生产线上的设备进行严格而全面的清洗消毒工作,可以减少微生物以及细菌病菌的生长。为了能够安全生产,一定要做好最基础的卫生清洁工作,对每一道工序,每一个生产机器,都需要做到定时定期的全面消毒清洗,生产出质量上乘的产品。

## 二、做好乳制品生产过程中质量控制的主要措施

### (一) 更加关注原料的质量管理

只有从源头上把握住了质量关卡,才能够确保最终的乳制品产品质量过关<sup>[2]</sup>。从原料乳的产地入手,原料乳的来源地必须是天然绿色牧区,也是由健康强壮的奶牛所提供的新鲜奶源。在原料乳的收集过程中,要确保原料乳的质量过关,利用各种先进的科学仪器进行检验,确保成分合格,不存在一些污染物质。在进行初步的提纯净化后,需要立即进行加工,如果遇到不能加工的情况,也要进行合理的保存,才不会产生不好的影响。

### (二) 做好生产过程中的监督工作

做好监督管理工作,不只是做好最后的结果管控即可,如

果不关注乳制品生产的过程,那么,很难可以对最后的产品质量呈现有帮助。重要的生产环节重点关注,并且还要及时利用先进的技术手段和工艺特点,合理运用设施,通过相关指导文件的引导,进行科学合理的质量控制工作。根据要求操作生产设备也是做好质量监管工作的一个主要方式,这可以有效避免一些污染物质因素对质量的影响,也能够及时发现生产过程中展露出的一些基本质量问题,可以及时得到有效的解决。同时根据规范的操作标准,及时根据科学仪器传来的相关检测数据,收集关于乳制品的一些动态化的质量影响数据。根据动态检测管理,可以有效地改变一些质量管理措施,及时纠正质量问题,维护生产的顺利进行,减少质量问题的出现,提高生产效率,为乳制品企业带来更多的经济利润。<sup>[3]</sup>

### (三) 做好设备的检修工作

在生产设备运行的初期就需要能够对设备本身有着全方位的了解,只有这样才能合理安排设备的生产管理分配,帮助设备得到最大限度的利用发挥,提高乳制品生产效率,也能够从外在减少污染的可能性。设备的运行管理要有专门的人才负责,以便及时发现生产运行的过程中出现容易引发故障的问题,并且及时解决,以此来保护乳制品产品安全。<sup>[4]</sup>

### (四) 关注生产线的卫生清洁保养工作

生产过程中的卫生安全问题,直接影响到乳制品的质量安全,这是十分重要的质量管理措施。卫生安全问题,主要是乳制品生产线上,一些主要的生产机器设备的消毒清洁工作,而最终的清洁效果,与多长时间清洁一次,使用什么技术手段进行清洁工作,使用的清洁消毒剂的种类和效用等主要因素密切相关。在采用不同性质清洁剂的时候,要搭配不同的清洗方式和手法,才能达到最佳的清洁效果。设备的清洁时间不宜过长,否则会损害设备本身的防护层,反而更容易出现故障。清洁时间也不能太短,否则清洁效果不到位,并不能达到良好的效果,浪费人力物力和资源。因此,选择合适的清洁方式,才是能够达到最佳清洁效果的主要手段,才能够维护乳制品生产质量不会受到外界的干扰。

## 三、结语

乳制品企业要想在生产过程中做好产品的质量管理工作,就需要在生产中的各个主要环节做好监督管理,并且对乳制品的原料收集更加投之关注,保证在生产的过程中,生产设备不会出现故障。各个步骤都能够符合生产标准和行为规范,只有这样才能全方面保障乳制品的质量安全,才能够维护人们的身体健康,才能够确保乳制品企业的经济利润得到基础的保障。

### 参考文献

- [1]沈易霖. 乳制品企业质量安全风险控制措施研究[J]. 现代食品, 2020(18):80-82.
- [2]王景武. 基于生产过程的乳制品质量控制分析[J]. 食品安全导刊, 2018(27):51.
- [3]廖丽娟. 乳制品加工过程中食品安全控制的方法[J]. 现代食品, 2017(16):29-32.
- [4]薛晓玲. 生产过程的乳制品质量控制研究[J]. 食品安全导刊, 2016(06):69.