**Ποιότητα του νωπού γάλακτος**

Η έννοια της ποιότητας του γάλακτος είναι πολυδιάστατη και καθορίζεται από τη χημική του σύσταση (λίπος, πρωτεΐνη, λακτόζη, κ.ά), τις φυσικοχημικές ιδιότητες (pΗ, οξύτητα κ.τ.λ.), το μικροβιακό φορτίο (Ο.Μ.Χ.), τις οργανοληπτικές ιδιότητες (οσμή, γεύση, χρώμα, κ.ά.), και την παρουσία ξένων προς τα συστατικά του ουσιών (π.χ. αντιβιοτικά, αφλατοξίνες). Γάλα καλής ποιότητας θεωρείται αυτό που:

1. Προέρχεται από υγιή ζώα που εκτρέφονται σωστά.

2. Έχει κανονική χημική σύσταση, χρώμα, οσμή και γεύση.

3. Περιέχει μικρό αριθμό μικροοργανισμών.

4. Δεν περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς.

5. Δεν περιέχει ξένες ουσίες, όπως αντιβιοτικά, συντηρητικά, ορμόνες κ.ά.

6. Δεν έχει υποστεί νοθεία.