**ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Η ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων επηρεάζεται από πάρα πολλούς παράγοντες, στους οποίους περιλαμβάνονται:

1. Το είδος του γάλακτος (αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο)
2. Η ποιότητα του νωπού γάλακτος
3. Η θερμική κατεργασία του γάλακτος
4. Το είδος και η δραστικότητα των καλλιεργειών
5. Το είδος της εφαρμοζόμενης τεχνολογίας
6. Η εφαρμογή των κανόνων υγιεινής
7. Οι συνθήκες αποθήκευσης των προϊόντων.