

КОГПОАУ

Кировский технологический колледж пищевой
промышленности

Технология сухих продуктов детского питания



Автор: Зубарева М.А.,
преподаватель спецдисциплин

План изучение материала:

1. Сухое молоко «Виталакт» (характеристика готового продукта, технология производства, схема в оборудовании).
2. Сухие молочные каши (виды, вносимые компоненты, особенности технологии).
4. Сухие низколактозные смеси (назначение, характеристика готового продукта, блок-схема производства, особенности технологии).

Сухое молоко «Виталакт»



Назначение

- Предназначено для вскармливания детей с первых дней жизни до 5-6 мес.
- Главной особенностью молока «Виталакт» является то, что оно приближено к женскому молоку по белковому составу за счет добавления частично декальцинированной молочной сыворотки – сухой гуманизирующей добавки СГД-2

Вносимые компоненты

- сухая гуманизирующая добавка СГД-2,
- сахар
- подсолнечное масло
- декстрин-мальтоза
- витамины А, С и Д₂



Показатели качества

Задание: с помощью раздаточного материала записать показатели качества готового продукта



Технология производства

- получение сухой молочной основы,
- дозирование сухих компонентов,
- смешивание сухих компонентов;
- оценка качества;
- фасование и упаковывание;
- хранение продукта.



Технология производства

Задание: с помощью раздаточного материала составить частную диаграмму производства

Наименование операции	Режим, оборудование	Особенности, обоснование
Приемка и оценка качества		

Схема в оборудовании

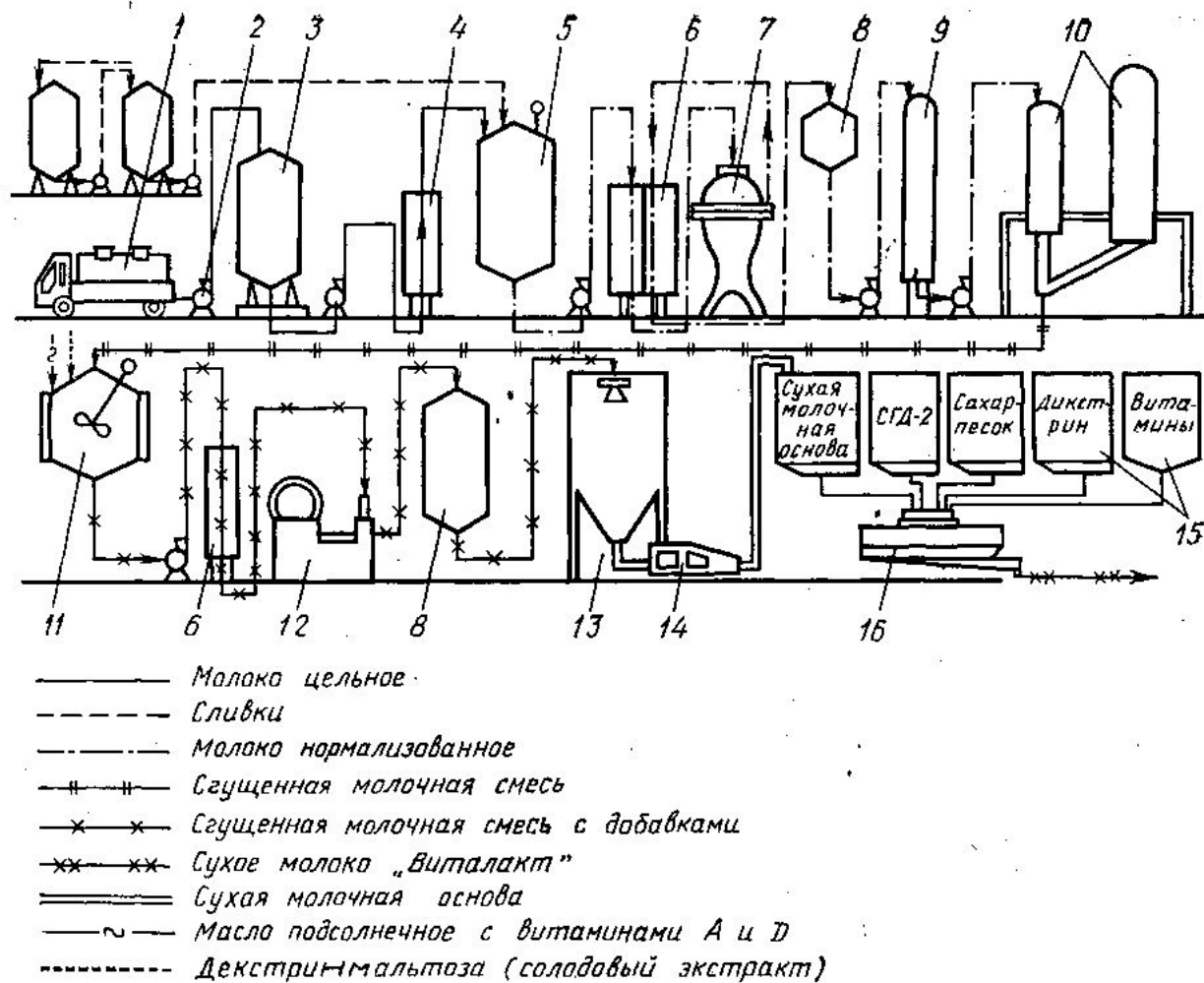


Рис. 36. Технологическая схема производства сухого молока «Виталакт»:

1 — автомолцистерна; 2 — насос; 3 — резервуар с тензометрическим датчиком; 4 — пластинчатый охладитель; 5 — резервуар; 6 — автоматизированный пластинчатый теплообменник; 7 — молокоочиститель; 8 — промежуточная емкость; 9 — пароконтактный пастеризатор; 10 — вакуум-выпарная установка; 11 — смеситель; 12 — гомогенизатор; 13 — распылительная сушилка; 14 — виброаппарат; 15 — бункер; 16 — смеситель

Сухие молочные каши для детского питания



Назначение

- Сухие молочные каши предназначены для питания детей старше 5 мес в качестве прикорма.



Виды

- «Малышка» (с рисовой, гречневой мукой или толокном),
- «Колосок»,
- «Новинка» с рисовой мукой и КСБ-УФ,
- «Зернышко» (с рисовой мукой или толокном),
- «Крупинка» с манной крупой.

Технология производства

- производство сухой молочной основы;
- приемка и подготовка сухих компонентов;
- дозирование и смешивание;
- оценка качества
- упаковывание и хранение.

Задание: с помощью раздаточного материала записать характеристику и особенности операций

Сухие низколактозные смеси



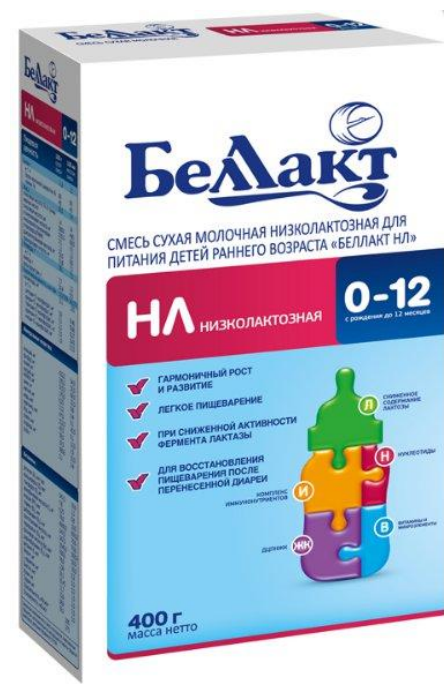
Назначение

- Сухие низколактозные молочные смеси назначают с целью ограничения до минимального предела поступления с пищей молочного сахара — лактозы и продукта его гидролиза — галактозы.
- Такая необходимость возникает у детей, не переносящих любые виды молочной пищи, в том числе и материнское молоко.

Виды

К группе низколактозных продуктов относятся:

- низколактозные смеси с солодовым экстрактом, с мукой (рисовой, гречневой) или толокном
- низколактозное молоко



Показатели качества

Задание: с помощью раздаточного материала записать показатели качества готового продукта



Блок-схема производства

Задание: с помощью раздаточного материала записать блок-схему производства, указать технологические режимы и условия хранения

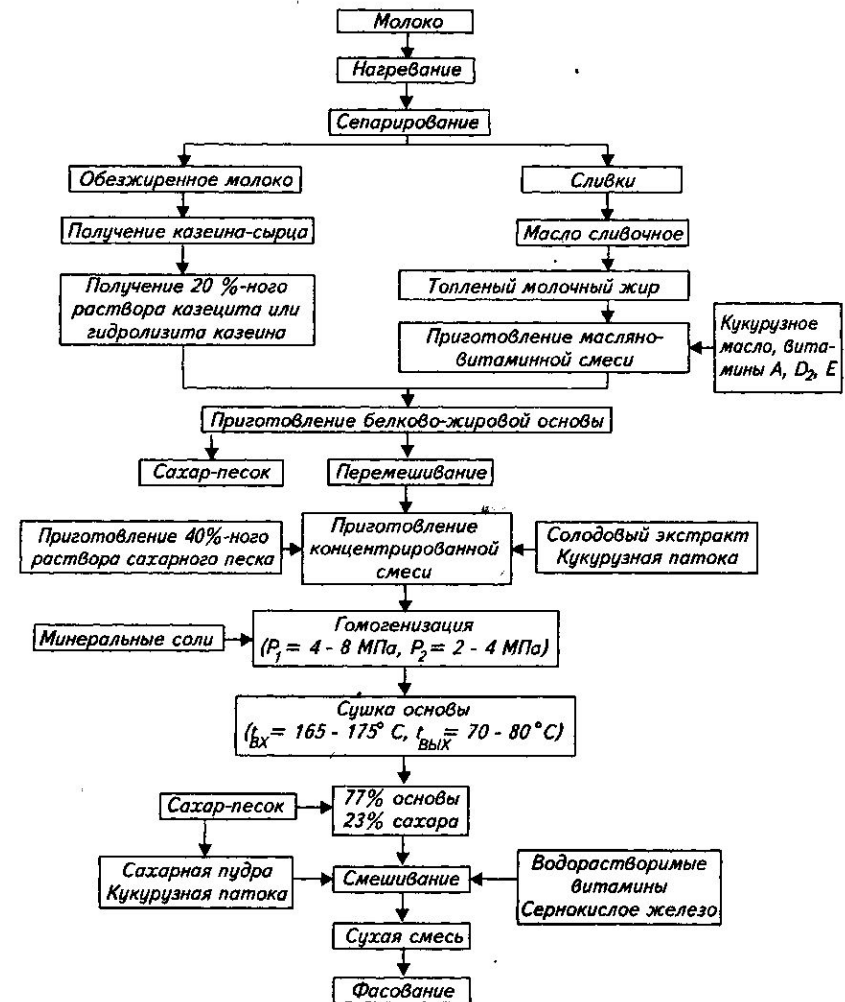


Рис. 10.8. Технологическая схема для выработки сухих низколактозных и безлактозных молочных смесей