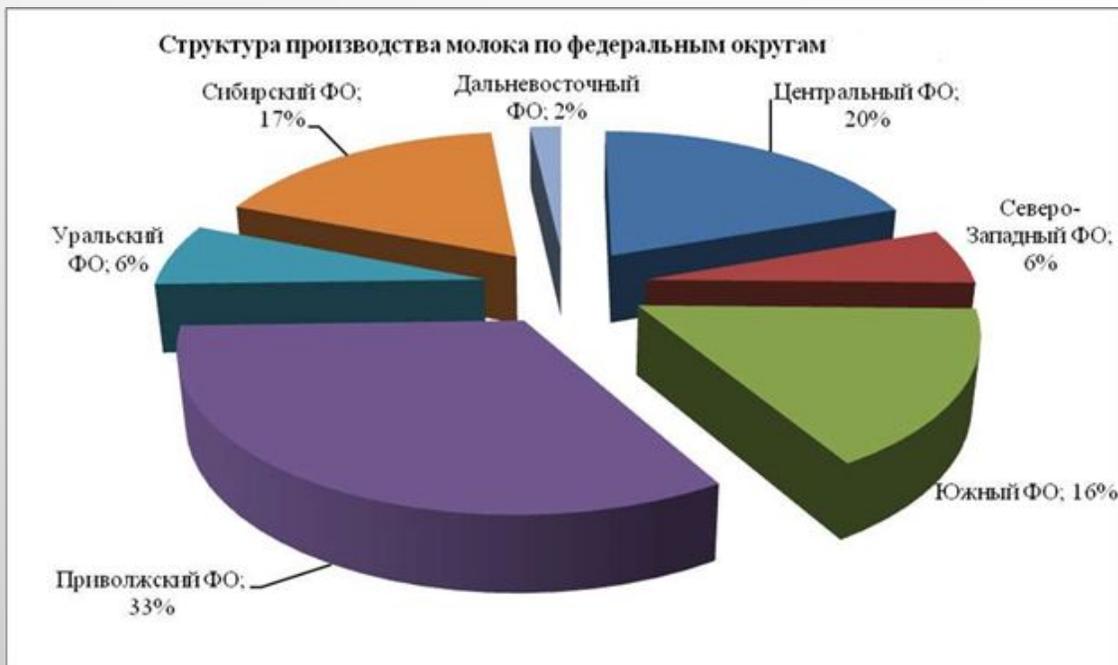
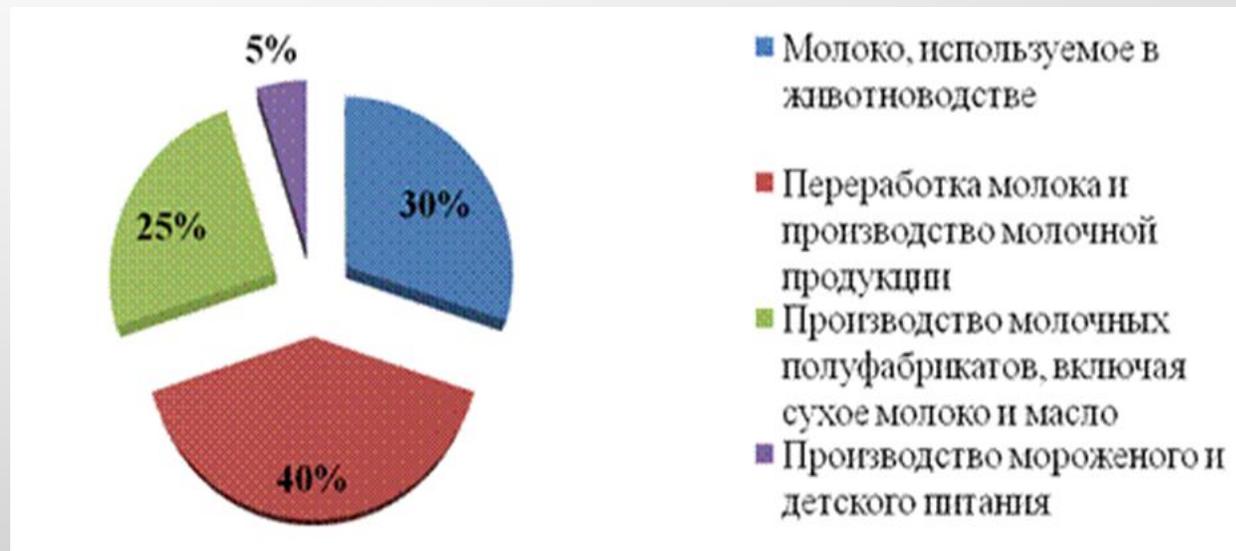


СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА АССОРТИМЕНТА МОЛОКА В РОССИИ, РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ И Г.ЯЛТА



Структура производства молока по округам

Структура переработки молока



Классификация молока

В зависимости от степени и типа обработки

- ❖ сырое молоко
- ❖ питьевое молоко
- ❖ цельное молоко
- ❖ нормализованное молоко
- ❖ восстановленное молоко

По виду термической обработки

- ❖ топленое молоко
- ❖ пастеризованное
- ❖ стерилизованное
- ❖ УВТ-обработанное молоко

От массовой доли жира, содержащегося в молоке

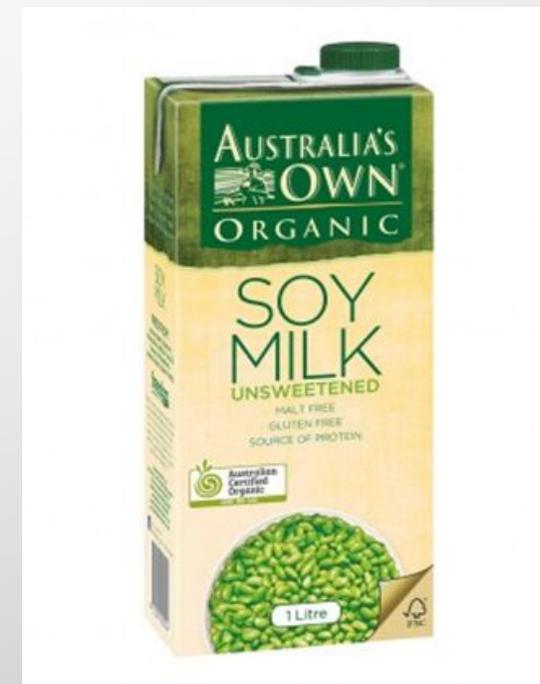
- ❖ обезжиренное
- ❖ нежирное
- ❖ маложирное



АССОРТИМЕНТ ПИТЬЕВОГО МОЛОКА



АССОРТИМЕНТ ПИТЬЕВОГО МОЛОКА



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И КАЧЕСТВО МОЛОКА

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

- ПРИЕМКА МОЛОКА
- ОЧИСТКА МОЛОКА
- СЕПАРИРОВАНИЕ МОЛОКА
- НОРМАЛИЗАЦИЯ ПО МАССОВОЙ ДОЛЕ ЖИРА ИЛИ СУХИХ ВЕЩЕСТВ.
 - ГОМОГЕНИЗАЦИЯ ПРИ $T=(65\pm 5)^\circ\text{C}$,
 - ПАСТЕРИЗАЦИЯ ПРИ $T=65\pm 95^\circ\text{C}$
 - ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИ $T=4\pm 2^\circ\text{C}$
 - РОЗЛИВ
- ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ



ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО МОЛОКА

- МАРКИРОВКА МОЛОКА



- УПАКОВКА МОЛОКА



МОЛОКО

Требования к качеству.

Качество молока определяют по внешнему виду, вкусу и запаху, консистенции, жирности и т.д.

Молоко должно иметь однородную **консистенцию**, без осадка, молоко топленое и повышенной жирности – без отстоя сливок. **Цвет** – белый со слегка желтоватым оттенком, у топленого – с кремоватым оттенком, для нежирного – со слегка синеватым оттенком. **Вкус и запах** чистые, без посторонних привкусов и запахов. Топленое молоко имеет хорошо выраженный привкус высокой пастеризации.

В продажу не допускается молоко с дефектами:

выраженный привкус пастеризации (кроме топленого), привкус и запах дыма, кормовые и металлические привкусы, кислый вкус.

МЕТОДЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА И ПОРЯДОК ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.



Описание практической деятельности по определению качества отдельного образца молока

Образцы для определения качества молока



Показатели качества	Нормативные требования	Фактические результаты		соответствие с ГОСТ 31450-2013
		Молоко 2,6% жирности Производитель ПАО «Крыммолоко»	Молоко 2,6% жирности Производитель ООО «НОВАТОР»	
Внешний вид	непрозрачная жидкость	непрозрачная жидкость		Соответствует
Консистенция	жидкая, однородная, нетягучья, слегка вязкая, без хлопьев	жидкая, однородная, нетягучья,		Соответствует
Цвет	белый, равномерный по всей массе.	белый, равномерный по всей массе.		Соответствует
Вкус и запах	характерный для молока, выраженный привкус кипячения	характерный для молока,		Соответствует

Спасибо за внимание!

