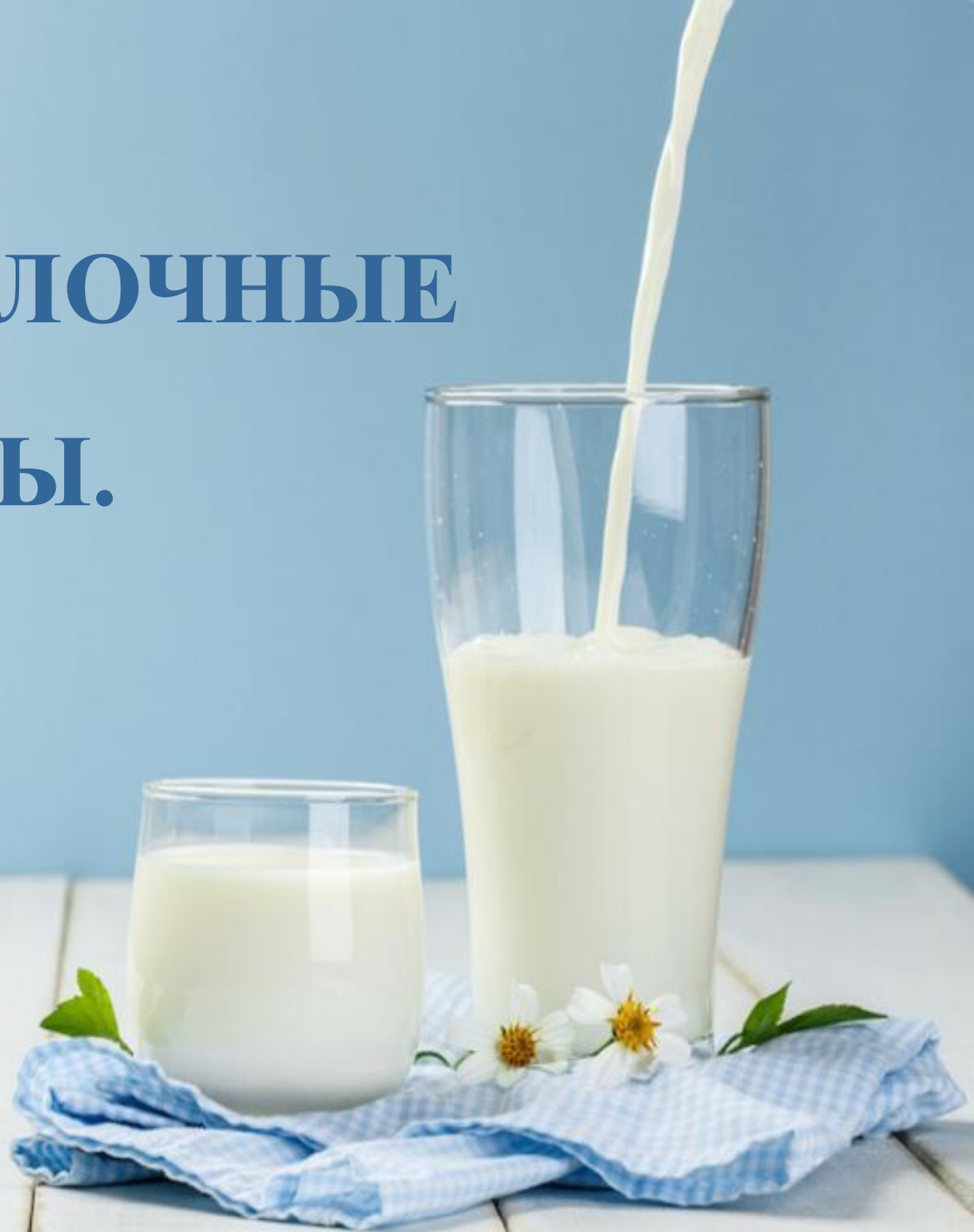


# КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.

Выполнил работу :

Группа: П-31



# Кисломолочные продукты

-

продукты, которые вырабатывают из пастеризованного молока или сливок путем сквашивания их заквасками, приготовленными на чистых культурах молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления культур молочных дрожжей.



## Кисломолочные по характеру брожения подразделяют на группы

- К *первой группе* относят продукты, полученные в результате молочнокислого брожения – ряженку, простоквашу, творог, сметану, йогурт и др.
- Ко *второй группе* относят продукты со смешанным брожением (молчнокислосе и спиртовое) – кумыс, кефир и др.

# Ассортимент КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- Творог
- Домашний сыр
- Сметана
- Простокваша (обыкновенная, десертная)
- Варенец
- Кефир
- Кумыс
- Диетические продукты (йогурт)
- Снежок

# Кисломолочные напитки

Для производства жидких кисломолочных напитков используют цельное или обезжиренное коровье молоко, сливки, пахту, сыворотку, закваски и наполнители.



# Ассортимент кисломолочных напитков

## Простокваша



## Варенец



## Ряженка



## Йогурт



## Кефир



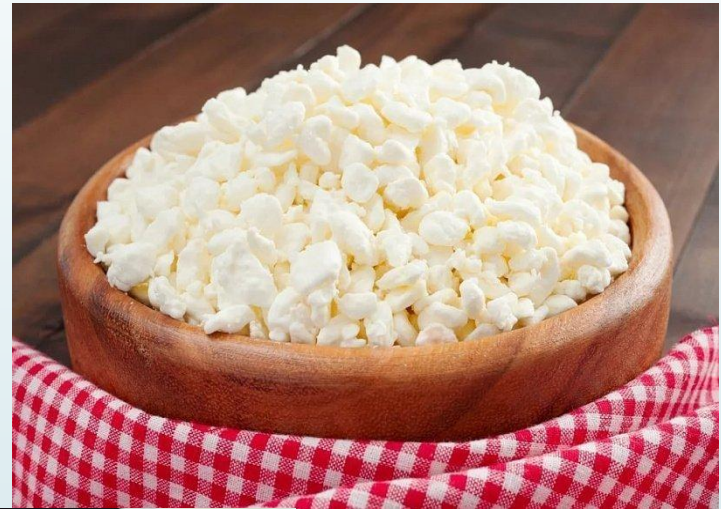
## Кумыс



# Сметана



# Творог





# СЫР



# Правила продажи

- Встреча покупателя;
- Выявление спроса;
- Предложение и показ;
- Консультация покупателя;
- Подсчет стоимости покупки и расчет с покупателем.



# ХРАНЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



# УПАКОВКА



# МАРКИРОВКА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ



# Требования к качеству

**Качество** должно соответствовать требованиям стандарта.

**КОНСИСТЕНЦИЯ** должна быть однородной. Допускается слегка тягучая консистенция в простокваше ацидофильной и южной, в ацидофилине и ацидофильном молоке, газообразование в кефире.

**ВКУС и ЗАПАХ** должны быть чистыми кисломолочными, свойственному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов.

**ЦВЕТ** должен быть молочно-белым или со слегка кремовым оттенком, равномерным по всей массе.

Кисломолочные продукты с добавлениями имеют оттенки цвета введенных наполнителей.

**СОДЕРЖАНИЕ** жира в кисломолочных продуктах повышенной жирности - не менее 6%, в жирных - 3.2 или 2.5%.



# Заключение

Кисломолочные продукты ценны в питательном отношении. Усвояемость их выше, чем молока, так как в процессе производства многие вещества расщепляются до более простых, а молочнокислые бактерии активизируют секреторную деятельность желудка. Это продукты диетического питания.



# Список использованной литературы

1. Брилевский О.А. Товароведение продовольственных товаров", 2015
2. Бухтарева Э.Ф. и др. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов – М.: "Экономика", 2017.
3. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В.Товароведение продовольственных товаров. 2015
4. Новикова А.М, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. 2017
5. Печенежская И.А Товароведение продовольственных товаров: Практикум. Мини Тайп, 2018
6. Прокофьева С.А., Никифоров Н.С. Товароведение продовольственных товаров. 2016
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. "Феникс" 2018.





**Спасибо за  
внимание!**