

# ГБПОУ ВО

## Россошанский колледж мясной и молочной промышленности

Отделение: 260201 «Технология Молока и молочных продуктов»

Презентация на тему:

«Ассортимент молокосодержащих продуктов»

Выполнила: студентка 242 г. Остроушко О.

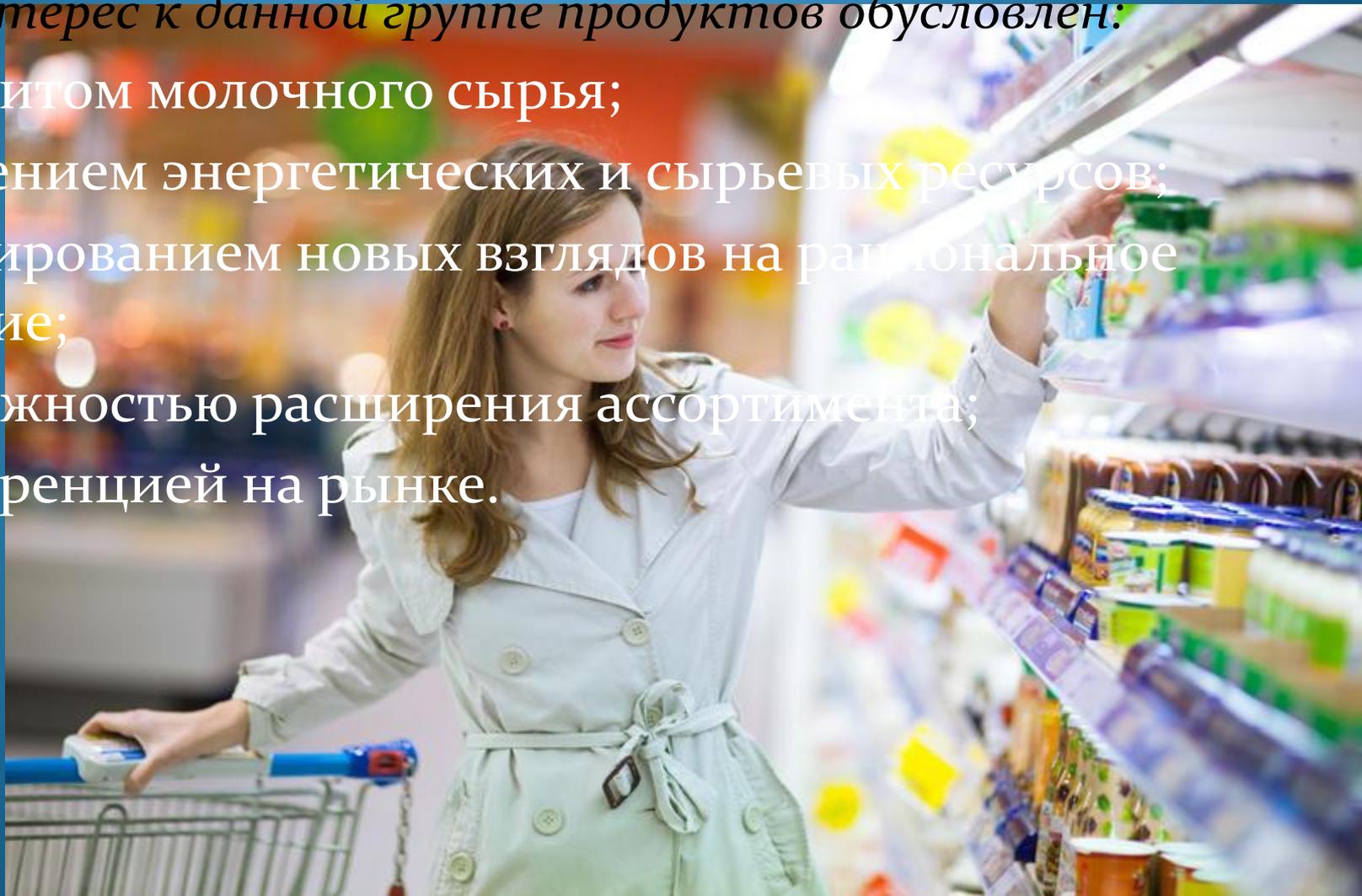
Проверила: преподаватель спец.дисциплин Федоренко О. Л.

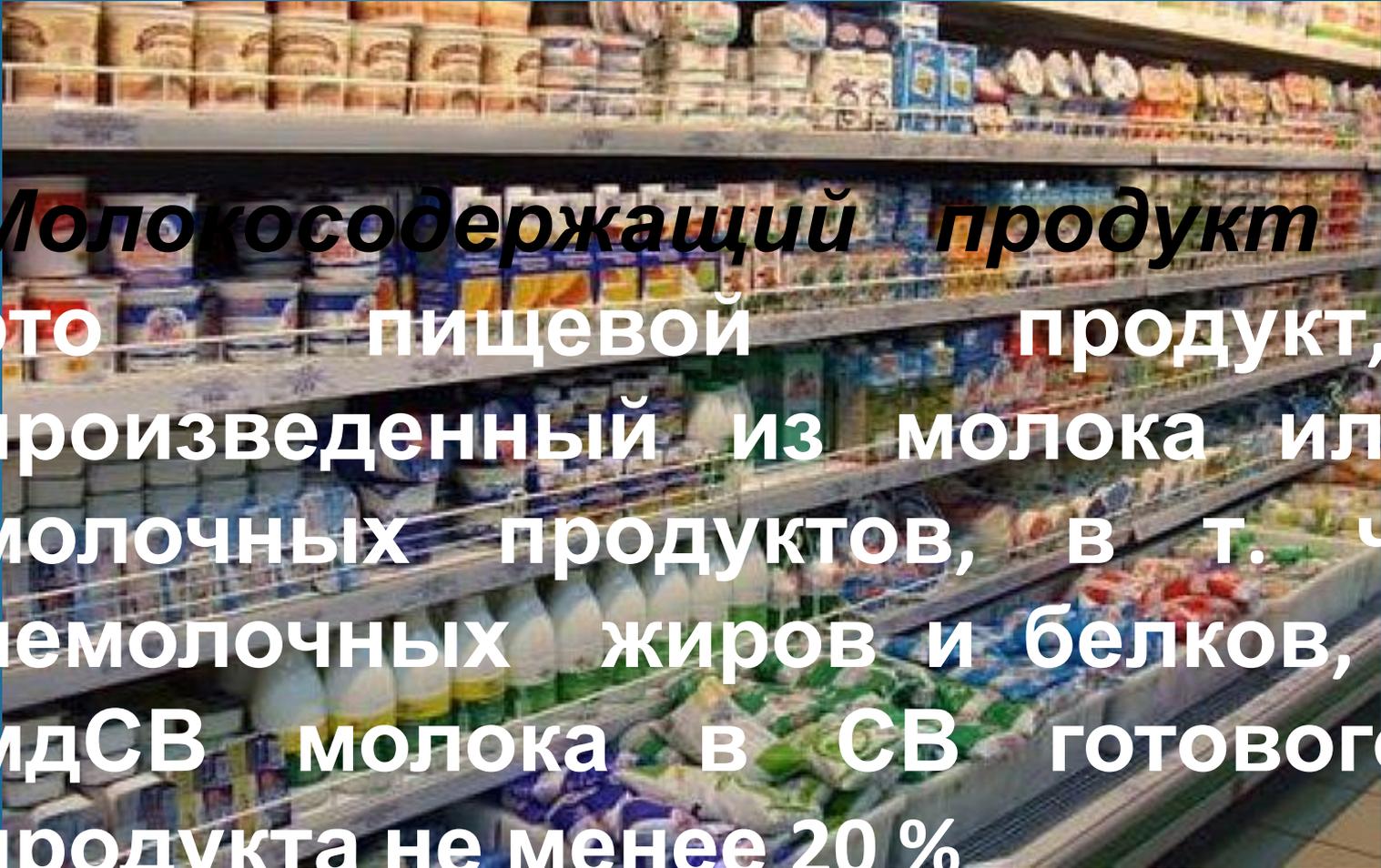


В последнее время прослеживается тенденция роста производства молкосодержащих продуктов с нестандартным сырьевым составом.

*Интерес к данной группе продуктов обусловлен:*

- дефицитом молочного сырья;
- снижением энергетических и сырьевых ресурсов;
- формированием новых взглядов на рациональное питание;
- возможностью расширения ассортимента;
- конкуренцией на рынке.





**Молокосодержащий продукт** – это пищевой продукт, произведенный из молока или молочных продуктов, в т. ч. немолочных жиров и белков, с мдСВ молока в СВ готового продукта не менее 20 %

# Заменитель молочного жира: что это такое и где используется



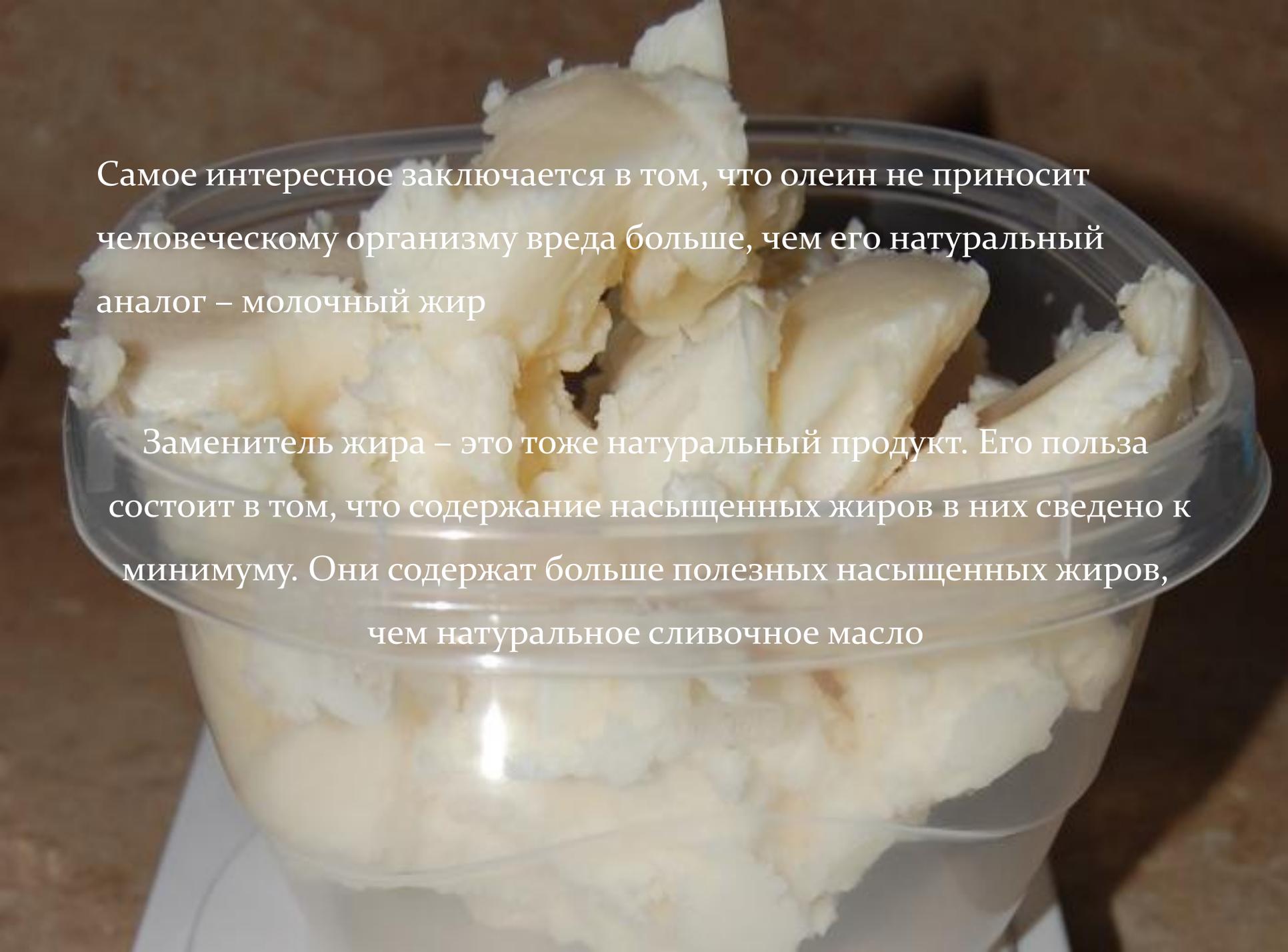
По телевидению можно увидеть все больше информации о пользе и вреде того или иного продукта. Заменители молочных жиров уже давно попали в немилость якобы диетологов и опытных врачей. Но стоит ли так бояться этого продукта?

Много ли мы знаем правдивой информации о том, заменитель молочного жира - что это такое, для чего современные производители так упорно вводят его в наш рацион? Но для начала нужно разобраться, из чего делают те самые заменители молочных жиров



# Как производится заменитель молочного жира

Многие приверженцы здорового питания знают, что ЗМЖ делаются из пальмового или кокосового масла. И практически все уверены, что этот продукт приносит исключительный вред для организма. Лучше уже купить на рынке натуральное сливочное масло вместо спреда и спокойно намазывать его на хлеб. Но так ли это? Чтобы четко разобраться в пользе и вреде заменителей молочных жиров, следует знать один факт: они изготавливаются не из чистого пальмового масла, а из переработанного и очищенного. Полученный продукт смешивается с другим растительным жиром, как правило, подсолнечным. В результате получается олеин, который и заменяет молочный жир.



Самое интересное заключается в том, что олеин не приносит  
человеческому организму вреда больше, чем его натуральный  
аналог – молочный жир

Заменитель жира – это тоже натуральный продукт. Его польза  
состоит в том, что содержание насыщенных жиров в них сведено к  
минимуму. Они содержат больше полезных насыщенных жиров,  
чем натуральное сливочное масло

Молокосодержащие продукты не могут именоваться как молочные или молочносоставные продукты. Вместо существительного (например, сметана) в их наименовании должно применяться прилагательное (сметанный).

Допускается замена молочного жира не более 50 %





# Ассортимент молочкосодержащих продуктов

# Кисломолочные продукты

Кефирный продукт



# Кисломолочные продукты

## Йогуртный продукт



# Кисломолочные продукты

Сметанный продукт



# Кисломолочные продукты



Творожный продукт

# Сырный продукт



Плавленный



Твердый

# Молочные консервы с растительным жиром



# Спред, топленая смесь



# Мороженое с растительным жиром



МРОЖЕНОЕ  
С РАСТИТЕЛЬНЫМ ЖИРОМ

500 г  
масса нетто



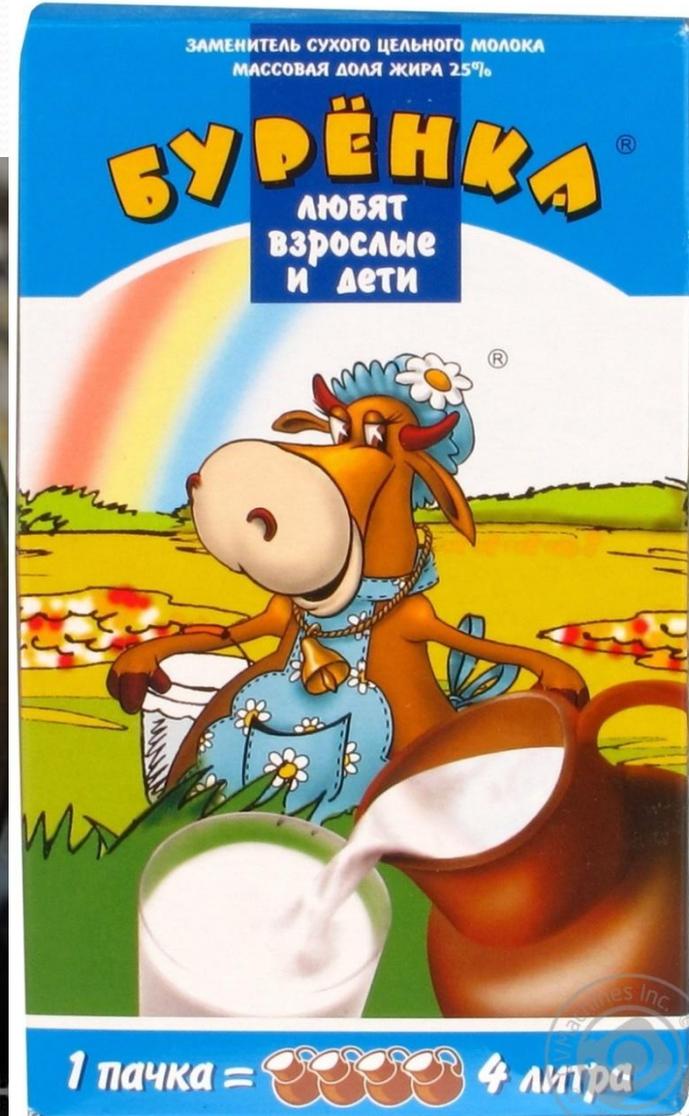
С КЛИЕНТА  
se@auchan.ru  
auchan.ru

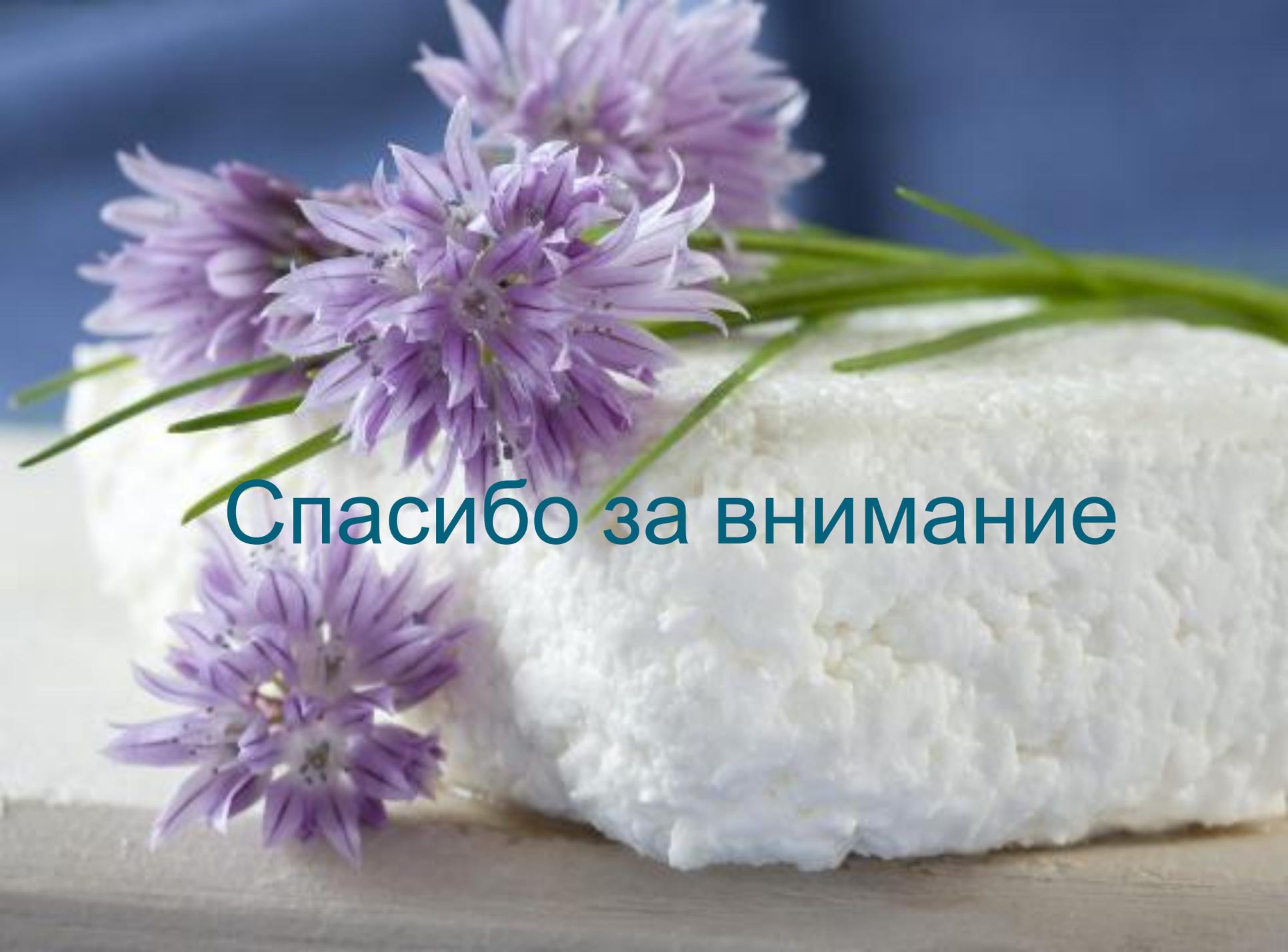
предложить Вам  
и цене продукт

НОГО ЖИРА В ЖИРОВОЙ ФАЗЕ ПРОДУКТА НЕ МЕНЕЕ 5%. Состав: вода питьевая, сахар-песок, наполнитель: фруктовый «Клюквенный» (сахар-песок, вода питьевая, заменитель молочного жира, сливочного масла, сливочного жира, эмульгатор (молоко и дегидрированный жирный концентрат), эмульгаторы (полисорбат 40, полисорбат 60, полисорбат 80), консервант (сорбиновая кислота), стабилизатор (ксантановая кампра), ароматизатор (ваниль), консервант (сорбиновая кислота), эмульгатор (полисорбат 40, полисорбат 60, полисорбат 80), консервант (сорбиновая кислота), стабилизатор (ксантановая кампра), ароматизатор (ваниль), консервант (сорбиновая кислота), стабилизатор (ксантановая кампра). Энергетическая ценность на 100 г продукта: 185 ккал/775 кДж. Дата изготовления и условия хранения.



# И другие молочкосодержащие продукты



A close-up photograph of a rectangular block of white, textured cheese, likely feta, resting on a light-colored wooden surface. Several fresh purple chive flowers with green stems are placed on top of the cheese. The background is a soft, out-of-focus blue.

**Спасибо за внимание**