

# 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.

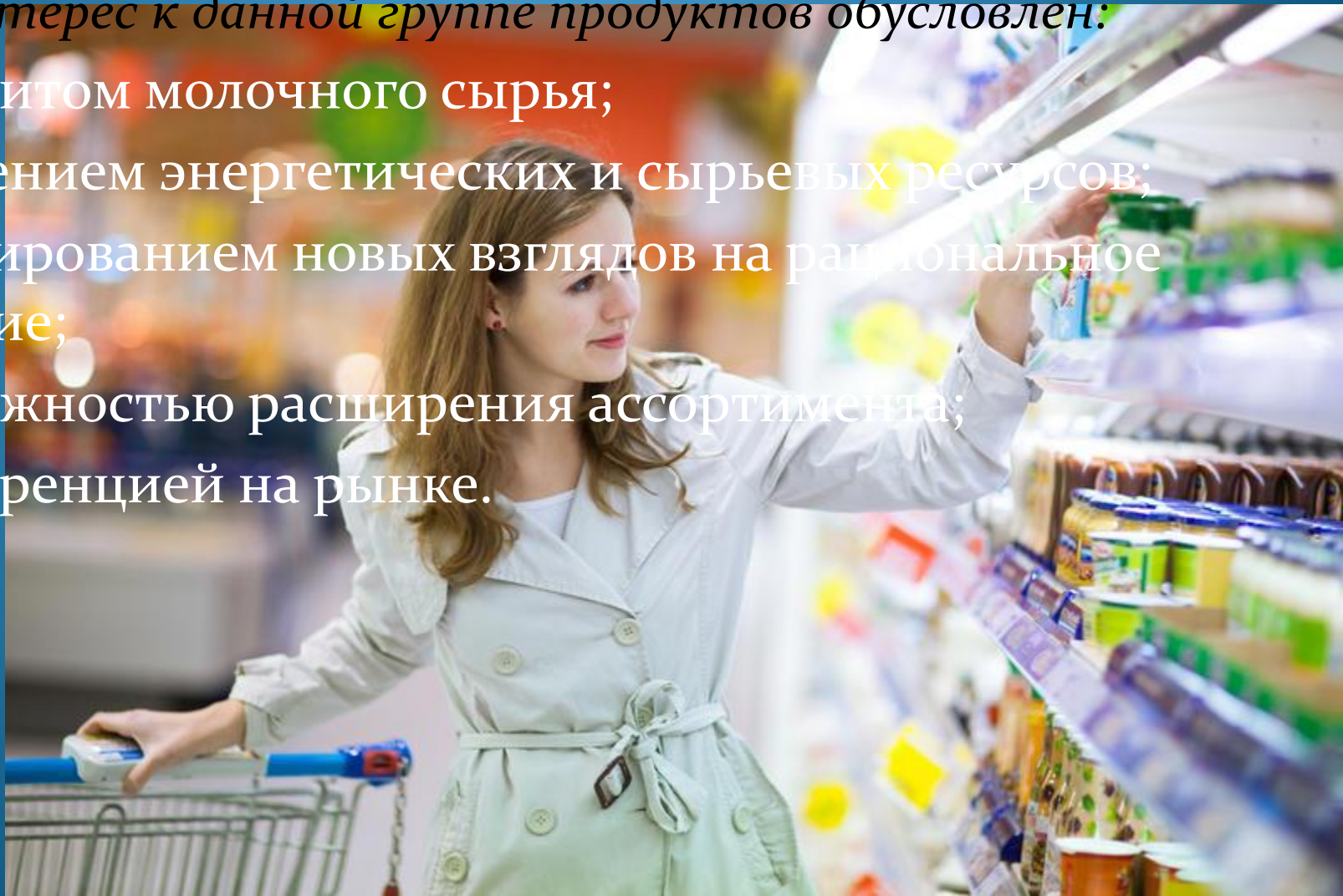
Проверила: преподаватель спец.дисциплин Федоренко О. Л.

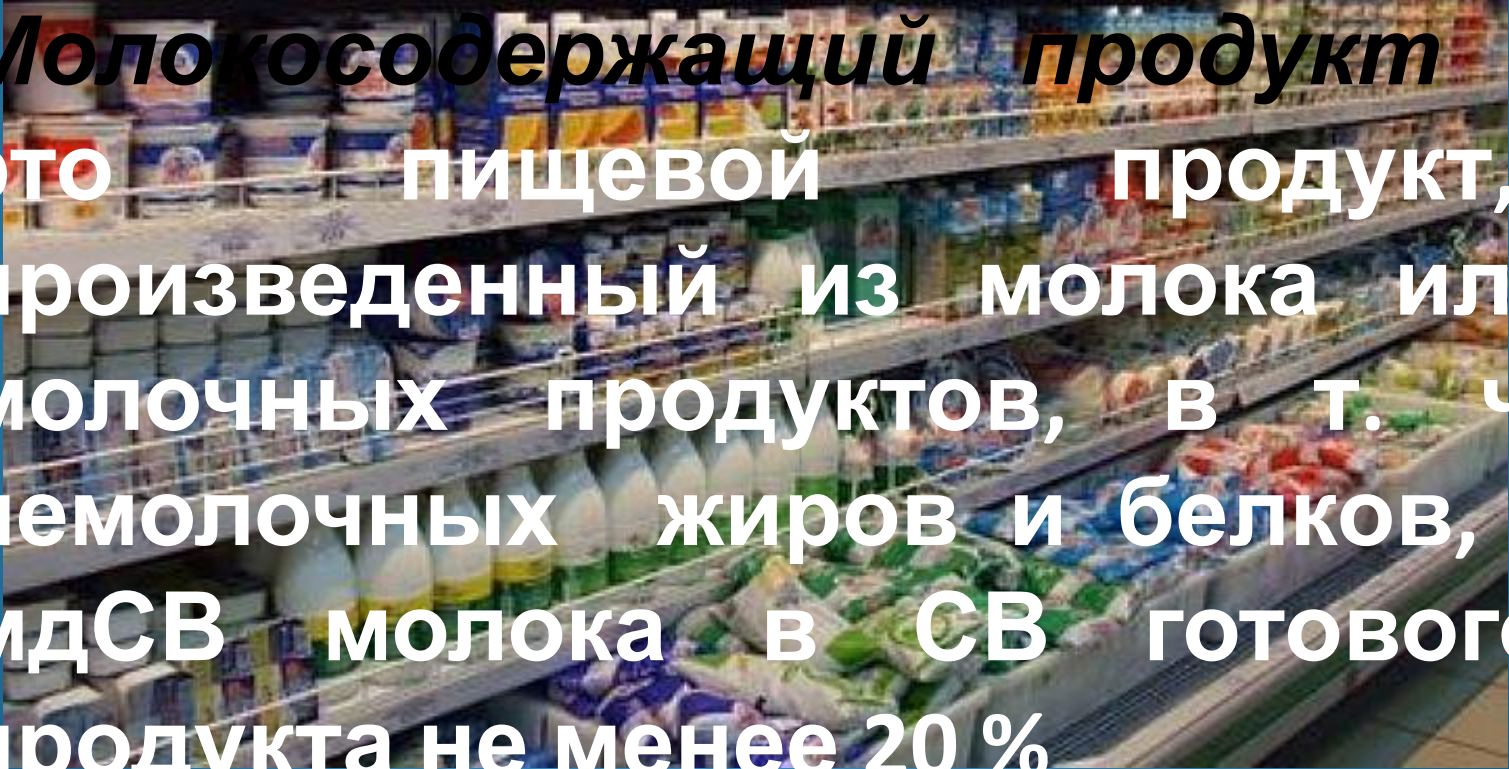


В последнее время прослеживается тенденция роста производства молочносодержащих продуктов с нестандартным сырьевым составом.

*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

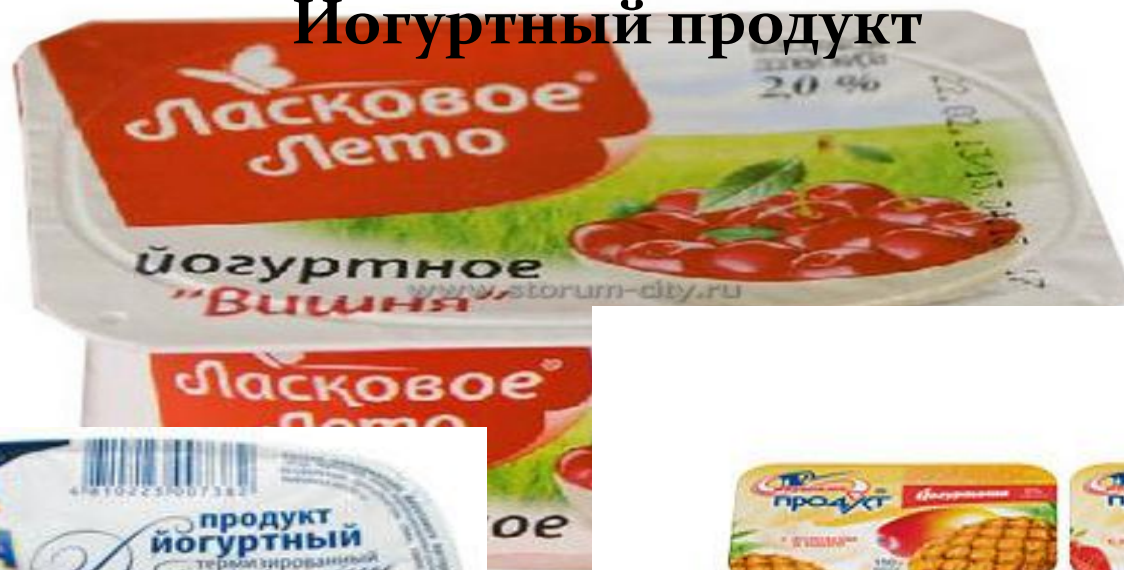
# Кисломолочные продукты

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







# И другие молочкосодержащие продукты



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

**Спасибо за внимание**