

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский колледж технологии и сервиса»

Классификация и ассортимент молока и сливок

Выполнила студентка группы 248

Щукина Александра

Проверила преподаватель:

Орлик Тамара Петровна

Г. Петропавловск-Камчатский

2017 г.

Молоко

В употреблении молоко бывает:

- ♦ коровье;
- ♦ козье;
- ♦ овечье.



В состав входят: белки, жиры, минеральные вещества, молочный сахар, витамины, ферменты.

В зависимости от термической обработки:

- ♦ Пастеризованное - прогретое 30-40 мин. при t° 63-80
- ♦ Стерилизованное - прогретое 20-30 мин. при t° 112-120
- ♦ Ультра пастеризованное – прогретое под высоким давлением

Ассортимент

- ❖ цельное натуральное молоко – нормализованным жира 3,2%;
- ❖ восстановленным из сухого молока - жира 3,2%;
- ❖ повышенной жирности с добавлением сливок - 6%;
- ❖ топленое - 6%;
- ❖ белковое-повышенное содержание сухих обезжиренных веществ - 2,5%;
- ❖ витаминизированное- 2,5%, 3,2%;
- ❖ нежирное - 0,05% жира.



Сливки

Сливки наиболее жирная часть молока.

Вырабатывают сливки натуральные, полученные путем сепарирования цельного коровьего молока и восстановленные из сухих сливок.

В зависимости от тепловой обработки выпускают сливки:

- ❖ пастеризованные;
- ❖ натуральные;
- ❖ взбитые;
- ❖ восстановленные;
- ❖ стерилизованные.

По содержанию жира бывают: 8%, 10%, 20%, 25%, 35%.



Кефир

Получают из пастеризованного цельного или обезжиренного молока путем сквашивания его кефирными грибками или чистыми культурами молочнокислых бактерий и вызывающих молочнокислое и спиртовое брожение.

Кефир содержит: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества(кальций, фосфор, магний, витамины).

По содержанию жира:

- ❖ Нежирный - фруктовый 1%, 2% жира;
- ❖ Жирный - 2,5%, 3,2%, и 6% жира.



Качество молока и сливок

Качество определяют органолептическим способом (вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция, жирность).

- ❖ Молоко и сливки должны иметь однородную консистенцию, без осадка, без отстоя сливок.
- ❖ Цвет должен быть белым слегка желтоватым оттенком, у топленого - с кремовым оттенком, для не жирного - со слегка синеватым оттенком.
- ❖ Вкус и запах - чистыми.

В продажу не допускается: горький, прогорклый кормовой привкус и тягучая консистенция, кислый вкус.

Молоко и сливки упаковывают:

- ❖ Тетра-пак и тетра-брик;
- ❖ Стекланные и пластиковые бутылки

Объёмом: 0,2, 0,25, 0,5, 1л, 1,5, 2,5 литров.

Хранение

Молоко

- ❖ при t° не выше 8°C - не более 36 часов;
- ❖ стерилизованное в пакетах - 10 суток;
- ❖ в бутылках - 30 суток,
- ❖ ультра пастеризованное – от 4 до 6 месяцев;

Сливки

- ❖ при t° не выше 8°C - не более 36 часов;
- ❖ стерилизованные - в пакетах до 10 суток.

Кефир

- ❖ при t° не выше 8°C - не более 36 часов.