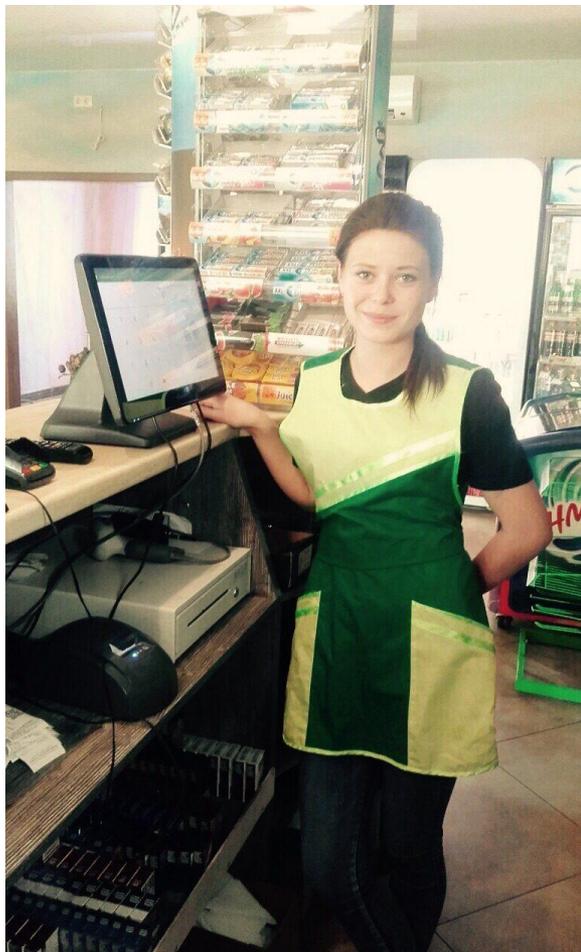


Выпускная экзаменационная работа на тему «Молоко и молочные продукты»



Зацепина Елизавета
Александровна –
обучающиеся группы № 80
по профессии «Продавец,
контролер-кассир»

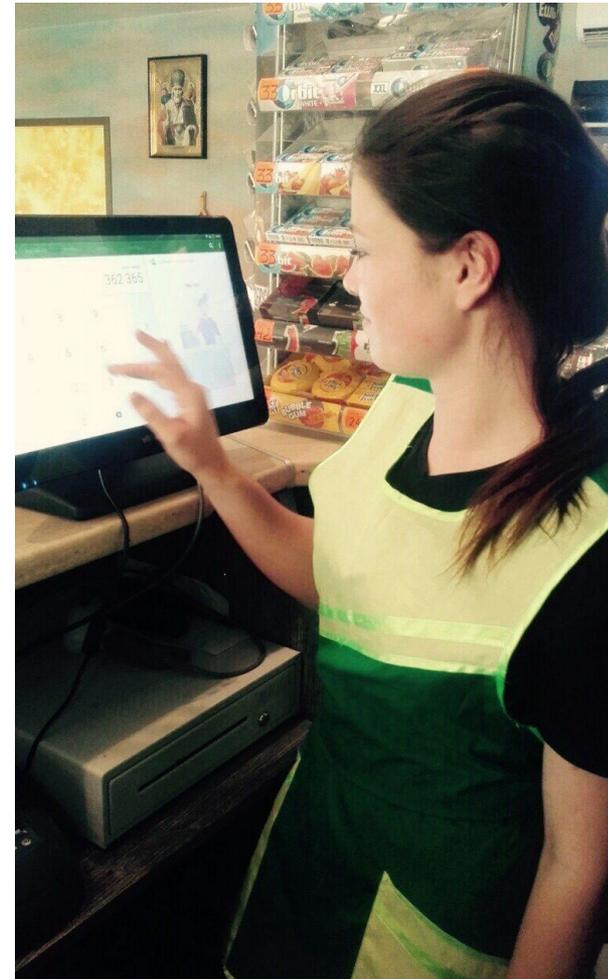
- Мастер п/о *Цыганкова Екатерина Ивановна*
- Преподаватель спец. дисциплин *Антонова Ольга Владимировна*

с. Кимильтей, 2018 г.

Данная пояснительная записка выпускной письменной экзаменационной работе по теме «Молоко и молочные продукты» включает следующие подразделы:

Введение

- Из истории создания развития молочных продуктов
- Химический состав и пищевая ценность молока
- Классификация и ассортимент молочных продуктов
- Требования к качеству молока и молочных продуктов
- маркировка, транспортировка и хранение молока и молочных продуктов
- Приемка молока и молочных продуктов в розничной торговле и выкладка в торговом зале
- Заключение
- Литература
- Приложение



Введение

Испокон веку крестьянин стремился обеспечить свою семью сначала хлебом и молоком, а уж потом «чем бог пошлет». Отсюда и извечная мечта русского народа о «молочных реках» – символе сытости и благополучия.

Выдающийся русский ученый С.П. Боткин называл молоко «драгоценным средством» для лечения болезней сердца и почек. Целебные свойства молока высоко ценил и автор «русского способа» лечения кумысом больных туберкулезом Г.А. Захарьин. Всеми и всегда, писал И. П. Павлов, – молоко считается самой легкой пищей и дается при слабых и больных желудках и при массе тяжелых общих заболеваний.

ИЗ ИСТОРИИ СОЗДАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Из истории молочных изделий. Молоко... Жизнь начинается с этой изумительной пищи, приготовленной самой природой, и в любом возрасте человек не может обойтись без нее. Многие молочные продукты, не говоря уж о молоке, — кефир, простокваша, творог, сметана, масло, сыр — входят в повседневный рацион каждого из нас. Первый молочный завод в Москве был построен в 1910 г. прогрессивным промышленником А. В. Чичкиным. Чичкин открыл также несколько хорошо оборудованных молочных магазинов. Вскоре молочные заводы появились еще в некоторых городах. Масло и сыр в то время вырабатывали и в крестьянских хозяйствах, и на небольших примитивно оборудованных заводах.

A collection of dairy products including butter, cheese, and cream. The image shows a variety of items: a block of butter in a white wrapper, a small bowl of white cream, a wooden bowl filled with soft cheese, a small round cheese wheel, and a small bowl of soft cheese with a wooden spoon. The background is a light, neutral color.

Химический состав и пищевая ценность молока

- ❑ Молоко – это биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначена для поддержания жизни и роста новорожденного.
- ❑ Сырьем в молочной промышленности является цельное молоко и его отдельные компоненты, в частности жир, белок, казеин, лактоза.
- ❑ При переработке молока происходят некоторые изменения состава и свойств составляющих его компонентов.
- ❑ Молоко состоит из воды и сухого остатка, включающие жир, азотистые вещества, белки, молочный сахар, минеральные соли, а также микроэлементы, витамины.
- ❑ Пищевая ценность молока отражает полноту полезных его качеств. Среди пищевых продуктов молоко – самый полноценный, наиболее сбалансированный по незаменимым веществам продукт, рекомендуемый для питания людей всех возрастных категорий.
- ❑ Молоко является постоянным источником всех витаминов.

Классификация и ассортимент молочных продуктов

Молоко коровье пастеризованное, предназначенное для употребления в пищу, подразделяется на натуральное, цельное (нормализованное или восстановленное), повышенной жирности, топленое, белковое, витаминизированное, нежирное, солодовое, а стерилизованное — на ионитное, виталактат-ДМ, цельное с какао или кофе.

Натуральное — обезжиренное молоко, не содержащее каких-либо примесей.

Нормализованное - молоко, содержание жира в котором доведено до нормы 2,5-3,2.

Восстановленное — молоко с содержанием жира 2,5-3,2 %, выработанное полностью или частично из сухого коровьего молока распылительной сушки, сгущенного молока без сахара, цельного и нежирного; из обезжиренного молока, не консервированного; из сливок, масла сливочного и топленого.

Молоко повышенной жирности - молоко, доведенное сливками до содержания жира 6 % и подвергнутое гомогенизации.

Топленое - молоко, которое доводят сливками до содержания жира 6 %, подвергают гомогенизации и длительной термической обработке при высокой температуре.

Белковое — молоко с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ, вырабатываемое из молока нормализованного по содержанию жира, с добавлением сухого или сгущенного цельного или обезжиренного молока.

Витаминизированное — цельное или нежирное пастеризованное молоко с добавлением витамина С.

Нежирное (обезжиренное) молоко получают путем сепарирования цельного молока.

Солодовое - молоко, выработанное из нормализованного пастеризованного молока с добавлением солодового экстракта, богатого углеводами, витаминами, белками, биологически активными элементами.

Стерилизованное молоко в бутылках содержит 8,2 % жира; его вкус, запах и цвет такие же, как у топленого молока.

Стерилизованное молоко в пакетах содержит 3,5 % жира; по вкусу, запаху и цвету оно должно соответствовать пастеризованному. Молоко хранят без доступа света при температуре не выше 20 °С в течение 10 дней.

Ионитное молоко отличается пониженным содержанием кальция. Ионитное молоко выпускают без дВиталакт-ДМ — детское молоко, которое по химическому составу приближено к материнскому молоку. Вырабатывают его из высококачественного цельного молока, обогащенного сывороточными белками, полиненасыщенными жирными кислотами, сложными сахарами, жиро- и водорастворимыми витаминами, железом. Это молоко содержит 3,6 % жира, его плотность 1,036 г/см³.

Овечьё молоко - белая с желтоватым оттенком вязкая жидкость с характерным запахом и сладковатым привкусом.

Козье молоко по химическому составу и некоторым свойствам сходно с коровьим

Молоко кобылицы называют альбуминным — отношение казеина к альбумину в нем 1:1.

Оленьё молоко характеризуется особенной густотой и исключительной пищевой ценностью.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Молоко должно представлять однородную жидкость без осадка. Молоко повышенной жирности не должно иметь отстоя сливок.

ВКУС И ЗАПАХ должны быть чистыми, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

ЦВЕТ БЕЛЫЙ, со слегка желтоватым

оттенком, у топленого - с кремовым оттенком, у нежирного

- со слегка синеватым оттенком.



Маркировка, транспортировка и хранение молока и молочных продуктов

- Упаковывают молоко в бумажные пакеты с полимерными покрытиями,
- полиэтиленовые мешочки, стеклянные бутылки или др. тару емкостью 0.25,0.5 и
- 1 литр. Допускается разлив цельного и нежирного молока во фляги и цистерны.
- Бутылки с молоком должны быть закупорены алюминиевыми цветными капсулами в соответствии с утвержденными эталонами. Пакеты из бумаги или полимерных
- материалов должны закупориваться способом, также обеспечивающим сохранность
- продукта.
- Закупоренные бутылки и пакеты с молоком укладывают в металлические или
- полимерные корзины, а также в ящики с гнездами. Фляги с молоком плотно
- закрывают крышками с резиновой прокладкой и пломбируют. Краны и люки

1. наименование предприятия-изготовителя;
2. полное наименование продукта;
3. объем в литрах;
4. число или день реализации;
5. розничная цена;
6. номер действующего стандарта;

На фляге и цистерне с молоком наклеивают этикетку или навешивают бирку с теми же обозначениями.

ТРАНСПОРТИРУЮТ молоко с молочных предприятий в авторефрижераторах или машинах с изотермическим или закрытым кузовом в соответствии с действующими правилами по перевозке скоропортящихся продуктов. Допускается перевозка молока в открытых автомашинах при условии обязательного укрытия корзин и фляг брезентом или заменяющим его материалом.

ХРАНЯТ молоко в охлаждаемых помещениях при температуре не более 8 градусов не позднее числа или дня реализации, указанных в маркировке. Стерилизованное молоко хранят при температуре не более 20 градусов в течении 10 суток с момента изготовления. Относительная влажность воздуха должна быть не выше 80% при более высокой влажности в помещении может появиться плесень.

Запрещается хранить молоко вместе с мясными продуктами, овощами, фруктами и специями.

В холодильных камерах молоко хранят на подтоварниках и стеллажах, фасованную в таре, в которой ее доставляют в магазин.

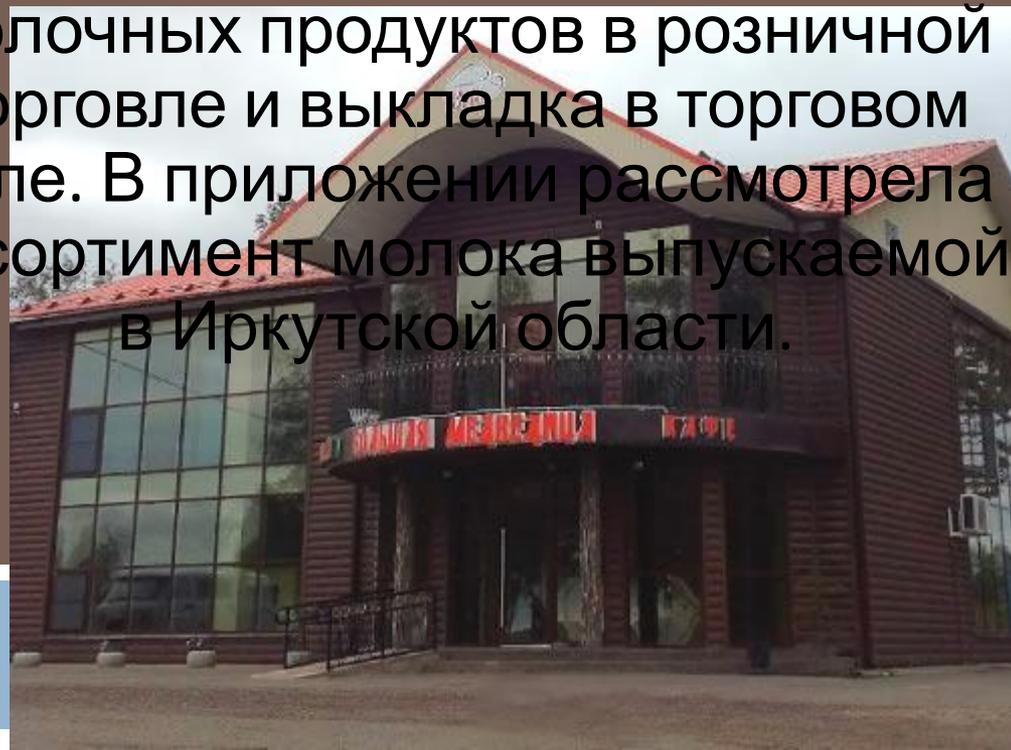
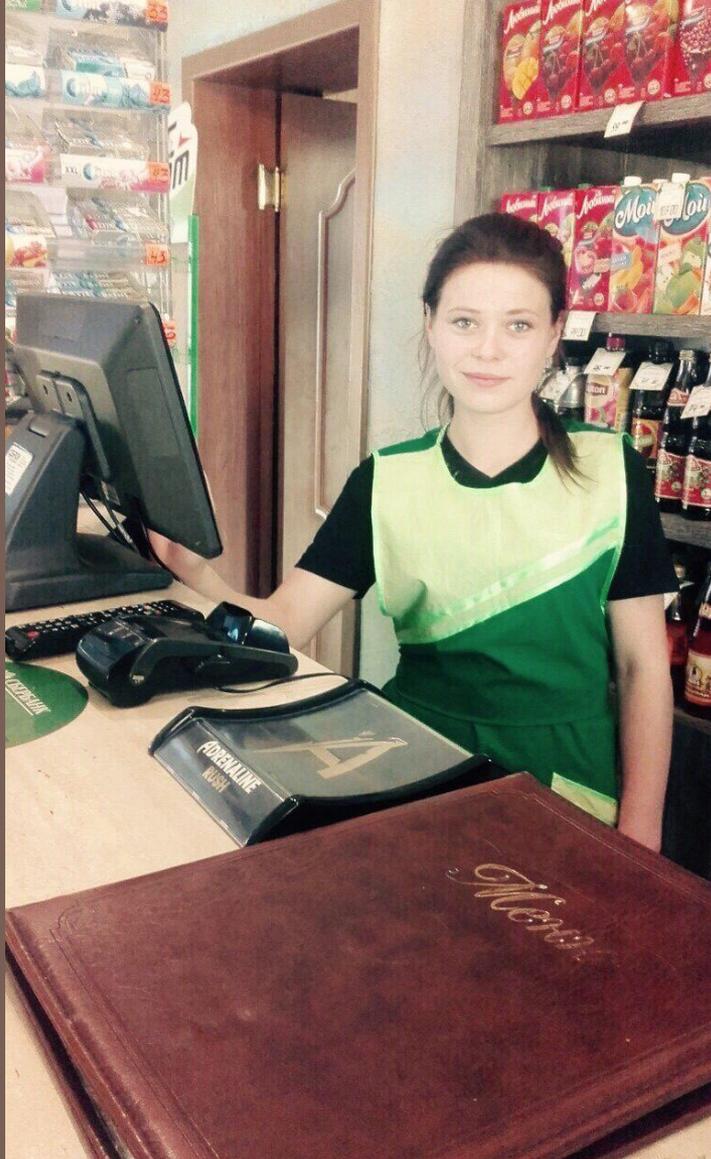
Приемка молока и молочных продуктов в розничной торговле и выкладке в торговом зале

- При поступлении продукции на предприятие розничной торговли обязательно обращают внимание на состояние ее перевозки. Загустевшие мягкие кисломолочные изделия, молоко должны быть охлажденными. Перевоз молокопродуктов осуществляется только специализированными транспортными средствами.
- Принятию не подлежат молокопродукты, доставленные с нарушением условий транспортировки, которые влияют на сроки хранения и состояние качества.



Заключение

В своей работе «Молоко и молочные продукты» я рассказала из истории молока, рассмотрела ассортимент молока, требования к качеству молока и молочной продукции, маркировка транспортировка и хранение молока, приемка молока и молочных продуктов в розничной торговле и выкладка в торговом зале. В приложении рассмотрела ассортимент молока выпускаемой в Иркутской области.



ПРИЛОЖЕНИЕ





