

КОГОбУ СПО «Кировский механико-технологический
техникум молочной промышленности»

Сухие продукты детского питания



Автор: Зубарева М.А.,
преподаватель спецдисциплин

План изучения материала:

1. Общие сведения о сухих молочных продуктах детского питания.
2. Ассортимент продуктов.
3. Характеристика готового продукта (сухая смесь «Малыш» и «Малютка»).
4. Частная диаграмма производства продукта.
5. Особенности производства продукта.
6. Схема производства в оборудовании.

Ассортимент:

- ☺ Сухие молочные смеси для здоровых детей до года — Солнышко, Виталакт, Ладушка, Малютка, Малыш, Детолакт.
- ☺ Для здоровых детей дошкольного возраста - сухие молочные смеси Новолакт ММ, Фиталакт, Энпиты, сухие низколактозные и безлактозные смеси.
- ☺ Сухие детские молочные продукты неадаптированные и адаптированные при использовании цельного или обезжиренного молока.



Задание:

Исследовать упаковку и маркировку представленного вида ПДП, записать:

- Полное название продукта
- Назначение и возраст
- Производитель
- Состав
- Масса упаковки
- Вид упаковки



Характеристика сухой смеси «Малютка».

Органолептические показатели:

Вкус и запах	Чистые, свойственные свежей молочной смеси, без посторонних привкусов и запахов. Допускается легкий вкус и запах солода
Консистенция	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков и темных частиц солодового экстракта
Цвет	Белый с кремовым оттенком или кремовый

Физико-химические и микробиологические показатели:

Содержание влаги, %	4
Содержание жира, %	25
Содержание сахарозы, %	23
Кислотность восстановленной молочной смеси, °Т, не более	15
Растворимость, мл сырого осадка, не более	0,2
Общее количество микроорганизмов в 1 г сухих смесей, не более	25000
Содержание бактерий группы кишечной палочки в 1 г сухих смесей	Не допускается
Содержание патогенных микроорганизмов	

Характеристика сухой смеси «Малыш».

Органолептические показатели:

Вкус и запах	Чистые, свойственные свежей молочной смеси, без посторонних привкусов и запахов. Допускается легкий привкус рисовой, гречневой, овсяной муки или толокна
Консистенция	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков и темных частиц гречневой муки
Цвет	Белый с кремовым оттенком

Физико-химические и микробиологические показатели:

Содержание влаги, %	4
Содержание жира, %	25
Содержание сахарозы, %	23
Кислотность восстановленной молочной смеси, °Т, не более	14
Общее количество микроорганизмов в 1 г сухих смесей, не более	25000
Содержание бактерий группы кишечной палочки в 1 г сухих смесей	Не допускается
Содержание патогенных микроорганизмов	

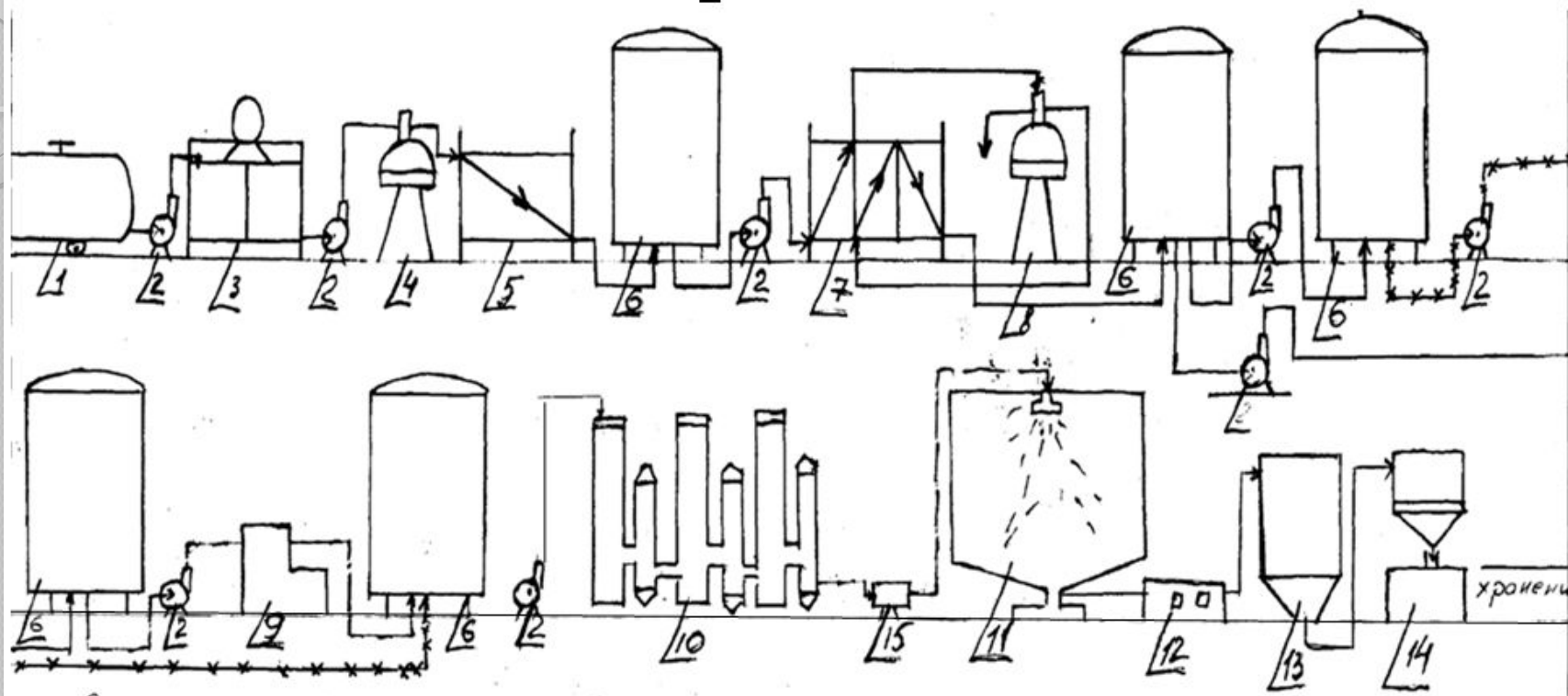
Частная диаграмма производства:

Наименование операции	Режим, оборудование	Особенности, обоснование
Приемка и оценка качества		
Очистка		
Охлаждение		
Временное хранение		

Особенности производства продуктов:

- 1) Внесение компонентов
- 2) Внесение растительных масел
- 3) Внесение витаминов
- 4) Приготовление смеси
- 5) Внесение минеральных веществ
- 6) Технологические режимы

Схема производства



- 1- Автомолцистерна; 2-ЦБН; 3- Весы; 4 -Сепаратор- молокоочиститель
5 - Пластинчатый охладитель; 6 – Резервуар; 7 – ППОУ; 8 - Сепаратор-
сливкоотделитель 9 – Гомогенизатор 10 – ВВУ 11 - Распылительная
сушилка; 12 – Инстантайзер 13 – Бункер 14 - Фасовочный автомат