



Выполнила : Сабит Ж
Проверила: Тимурбекова А.К

Молочные консервы

АЛМАТЫ, 2020

ПЛАН:



- ВВЕДЕНИЕ
- СЫРЬЕ ДЛЯ
МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВ
- ПОКАЗАТЕЛИ СЫРЬЯ
- АССОРТИМЕНТ
- СРОК ХРАНЕНИЯ

Что такое молочные консервы?

**МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ – ЭТО
ПРОДУКТЫ, ВЫРАБОТАННЫЕ ИЗ
НАТУРАЛЬНОГО МОЛОКА С
ПРИМЕНЕНИЕМ
СГУЩЕНИЯ И СУШКИ.**





КОРОВЬЕ МОЛОКО ОТНОСИТСЯ К
СКОРОПОРТЯЩИМСЯ ПРОДУКТАМ,
ЧТО ОГРАНИЧИВАЕТ СРОКИ ЕГО
ГОДНОСТИ, ВОЗМОЖНОСТИ
РЕЗЕРВИРОВАНИЯ НА
МЕЖСЕЗОННЫЙ ПЕРИОД И
ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ НА ДАЛЬНИЕ
РАССТОЯНИЯ.
ПОЭТОМУ МОЛОКО ПОДВЕРГАЕТСЯ
СПЕЦИАЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ,
ПОЗВОЛЯЮЩЕЙ ПОВЫСИТЬ ЕГО
СПОСОБНОСТЬ К ДЛИТЕЛЬНОМУ
ХРАНЕНИЮ, Т.Е.
КОНСЕРВИРОВАНИЮ.

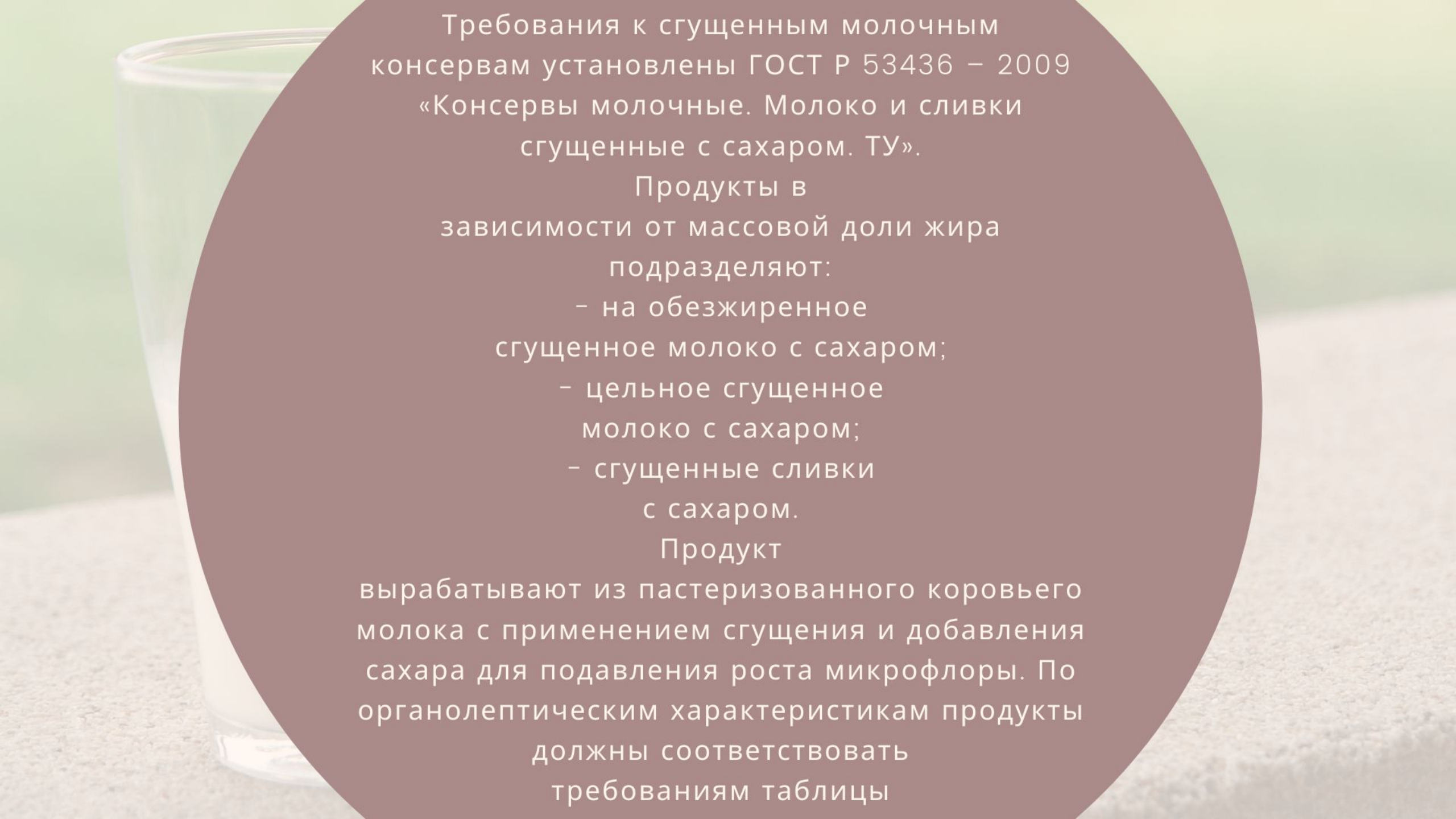


*Для
консервирования
используются
три принципа*

КСЕРОАНАБИОЗ (СУШКА МОЛОКА)

ОСМОАНАБИОЗ (СГУЩЕНИЕ МОЛОКА)

АБИОЗ (СТЕРИЛИЗАЦИЯ)



Требования к сгущенным молочным консервам установлены ГОСТ Р 53436 – 2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. ТУ».

Продукты в зависимости от массовой доли жира подразделяют:

- на обезжиренное сгущенное молоко с сахаром;
- цельное сгущенное молоко с сахаром;
- сгущенные сливки с сахаром.

Продукт вырабатывают из пастеризованного коровьего молока с применением сгущения и добавления сахара для подавления роста микрофлоры. По органолептическим характеристикам продукты должны соответствовать требованиям таблицы

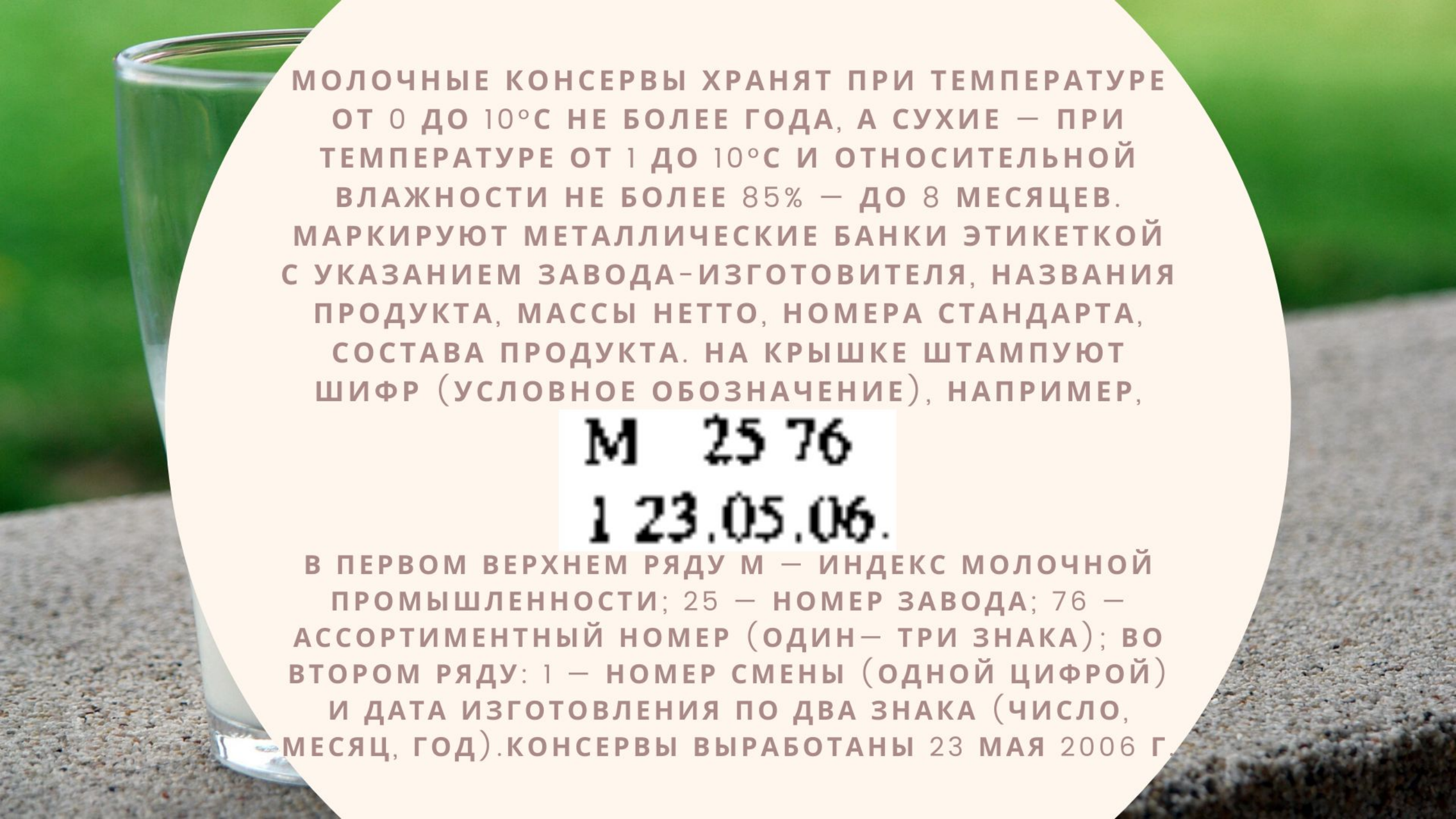
Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	<p>Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока (для молока цельного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Допускается для молока обезжиренного сгущенного с сахаром недостаточно выраженный вкус молока.</p> <p>Допускается наличие легкого кормового привкуса</p>
Внешний вид и консистенция	<p>Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы).</p> <p>Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении</p>
Цвет	<p>Равномерный по всей массе.</p> <p>Для молока цельного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром - белый с кремовым оттенком.</p> <p>Для молока обезжиренного сгущенного с сахаром - от белого до белого со слегка синеватым оттенком</p>

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма для		
	молока обезжиренного сгущенного с сахаром	молока цельного сгущенного с сахаром	сливочных сгущенных с сахаром
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	26,5	26,0
Массовая доля сахарозы, %	От 44,0 до 46,0 <u>включ.</u>	От 43,5 до 45,5 <u>включ.</u>	От 37,0 до 39,0 <u>включ.</u>
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее	26,0	28,5	37,0
Массовая доля жира, %	Не более 1,0	Не менее 8,5	Не менее 19,0
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0		
Кислотность, °Т (% молочной кислоты), не более	60 (0,540)	48 (0,432)	40 (0,360)
Вязкость, Па·с	-	От 3 до 15 <u>включ.</u>	-
Группа чистоты, не ниже	1		
Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более	15		

Ассортимент молочных консервов





МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ ХРАНЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 0 ДО 10°С НЕ БОЛЕЕ ГОДА, А СУХИЕ – ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 1 ДО 10°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ НЕ БОЛЕЕ 85% – ДО 8 МЕСЯЦЕВ. МАРКИРУЮТ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БАНКИ ЭТИКЕТКОЙ С УКАЗАНИЕМ ЗАВОДА-ИЗГОТОВИТЕЛЯ, НАЗВАНИЯ ПРОДУКТА, МАССЫ НЕТТО, НОМЕРА СТАНДАРТА, СОСТАВА ПРОДУКТА. НА КРЫШКЕ ШТАМПУЮТ ШИФР (УСЛОВНОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ), НАПРИМЕР,

М 25 76
1 23.05.06.

В ПЕРВОМ ВЕРХНЕМ РЯДУ М – ИНДЕКС МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ; 25 – НОМЕР ЗАВОДА; 76 – АССОРТИМЕНТНЫЙ НОМЕР (ОДИН– ТРИ ЗНАКА); ВО ВТОРОМ РЯДУ: 1 – НОМЕР СМЕНЫ (ОДНОЙ ЦИФРОЙ) И ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПО ДВА ЗНАКА (ЧИСЛО, МЕСЯЦ, ГОД). КОНСЕРВЫ ВЫРАБОТАНЫ 23 МАЯ 2006 Г.

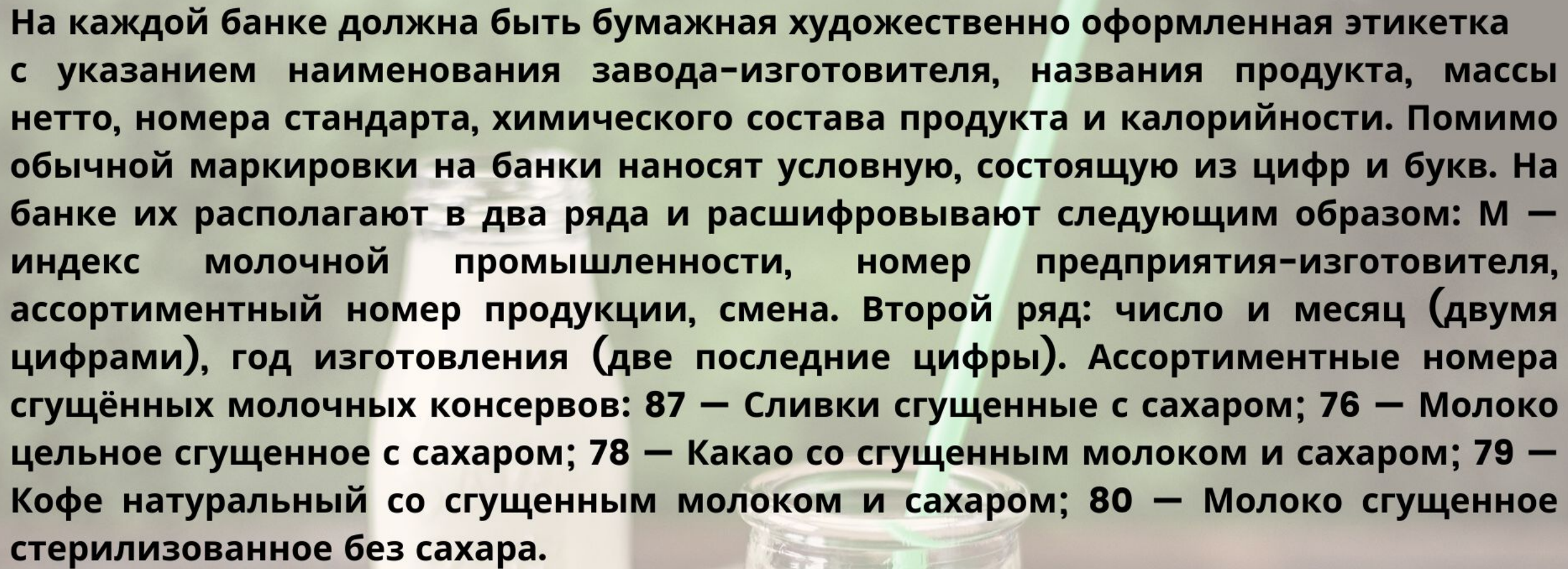
Сгущенные молочные консервы получают из свежего коровьего пастеризованного молока или сливок путем частичного выпаривания воды в вакуум-аппаратах, а также вводят сахарный сироп, какао-порошок или экстракт

кофе, охлаждают и расфасовывают.

Не допускаются в продажу сгущенные молочные консервы бомбажные, подтечные, с прогорклым, металлическим, кормовым привкусом и запахом, с тягучей, песчанистой консистенцией, банки с ржавчиной и нарушением упаковки.

Упаковка, маркировка и хранение сгущенных молока и сливок. Сгущенное молоко с сахаром расфасовывают:

- **в металлические банки ($m=400\text{г}$ и $\text{начиная с } 250\text{г}$);**
- **в алюминиевые тубы (9 мес.);**
- **картонную тару (пюр-пак);**
- **полистирольные стаканчики.**
- **упаковки Дой-пак.**



На каждой банке должна быть бумажная художественно оформленная этикетка с указанием наименования завода-изготовителя, названия продукта, массы нетто, номера стандарта, химического состава продукта и калорийности. Помимо обычной маркировки на банки наносят условную, состоящую из цифр и букв. На банке их располагают в два ряда и расшифровывают следующим образом: М — индекс молочной промышленности, номер предприятия-изготовителя, ассортиментный номер продукции, смена. Второй ряд: число и месяц (двумя цифрами), год изготовления (две последние цифры). Ассортиментные номера сгущённых молочных консервов: 87 — Сливки сгущенные с сахаром; 76 — Молоко цельное сгущенное с сахаром; 78 — Какао со сгущенным молоком и сахаром; 79 — Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром; 80 — Молоко сгущенное стерилизованное без сахара.

Хранят сгущенные молочные консервы при температуре от 0 до 10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% в герметичной таре не более 12 мес., в негерметичной — 8 мес. В случае хранения сгущенных молочных консервов при температуре выше 20°C они загустевают, цвет их изменяется со светло-кремового на темно-бурый, повышаются кислотность и вязкость, иным становится вкус.

“

Сгущенным молочным консервам могут передаваться пороки органолептических свойств сырых молока и сливок, а также молочных и других пищевых продуктов, используемых в качестве добавок. Выраженность этих пороков может снижаться в деаэраторе или вакуум-камере перед сгущением вследствие частичного удаления летучих компонентов, обуславливающих пороки запаха и вкуса. Кроме того, в результате нарушения условий производства и хранения продукты приобретают собственные пороки.

”

Порок	Причина	Меры снижения или предотвращения
Внешний вид		
Нечистая поверхность, неоднородная масса	Использование молока с повышенной кислотностью или аномального	Не использовать молоко с кислотностью выше 20 °Т. Контроль примеси аномального молока
Цвет		
Темно-бурый	Меланоидинообразование в условиях длительного хранения продукта при температуре выше 20 °С	Хранить продукт при температуре не выше 20 °С. Избегать излишней инверсии сахарозы (содержание инвертного сахара ниже 0,5 %). Вносить в готовый продукт антиоксиданты: токоферол, аскорбиновую кислоту (0,1 ...0,2 %) или их смесь, глюкоз оксидазу (0,005...0,01 %, активность 80 тыс. ед.)
Коричневый	Использование питьевой соды для раскисления сырья — молока (сливок) Повышенные параметры стерилизации	Проверять в исходном молоке (сливках) наличие питьевой соды Проводить стерилизацию при оптимальном режиме. Хранить продукт при температуре не выше 20 °С
Неоднородный. Светло-желтые и темно-кремовые	Попадание при фасовании в продукт или тару шоколадно-коричневой плесени <i>Ga-</i>	Использовать сорбиновую кислоту (0,02 %), низин (40 г на 1 тубу). Избегать контакта работников цеха фасовки с сироповарочным отделени-
пятна (пуговки) плесени	<i>tenularia fuliginea</i> и <i>Aspergillus glaucum</i>	ем. Проводить УФ-облучение воздуха и тары. Хранить продукт при температуре не выше 20 °С. Расфасовывать и закатывать банки под вакуумом

***СПАСИБО ЗА ВАШЕ
ВНИМАНИЕ!***