



МОЛОКО

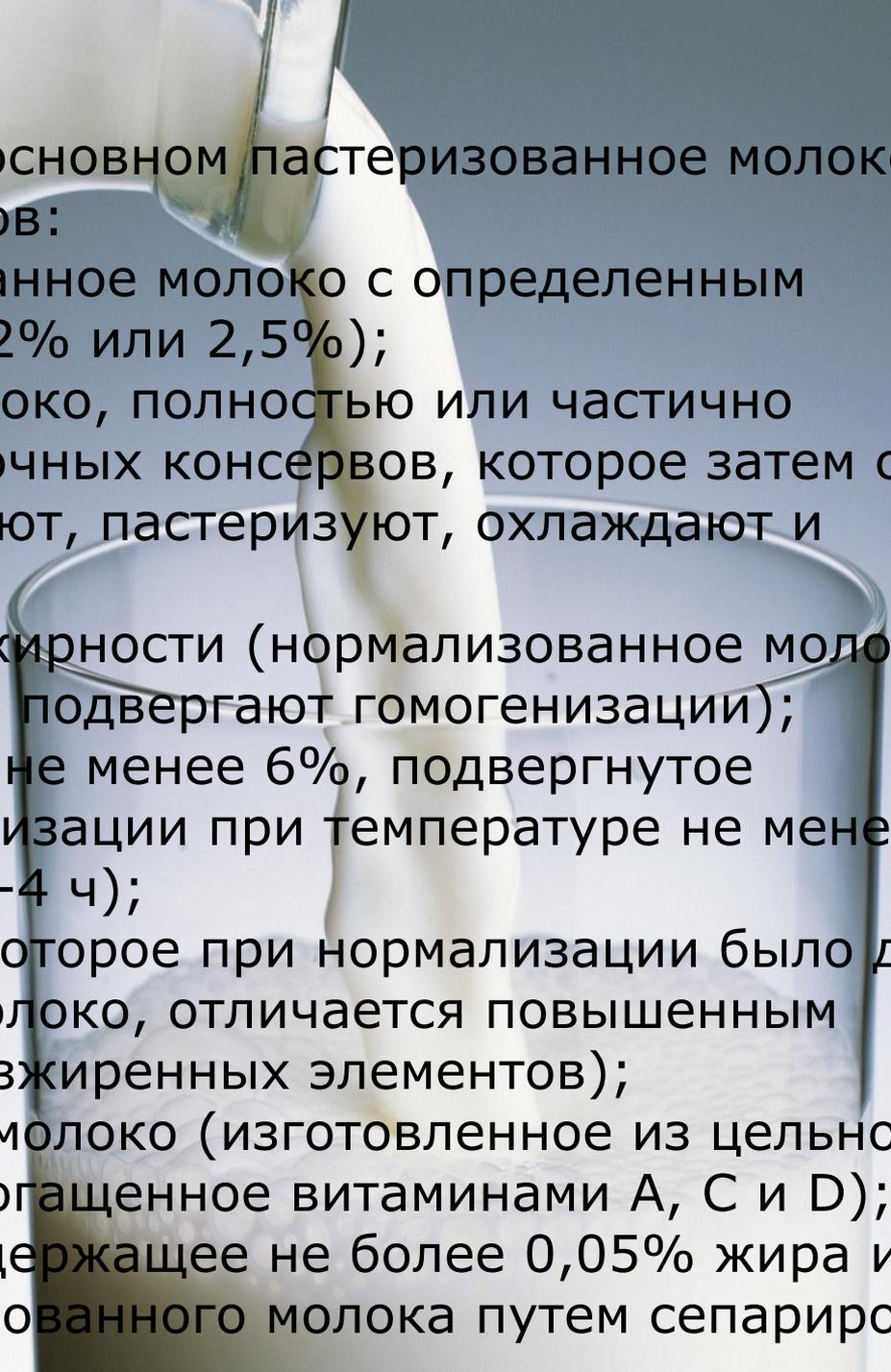
О



ВИДЫ

В пищу употребляют в основном пастеризованное молоко. Оно бывает нескольких видов:

- цельное (нормализованное молоко с определенным содержанием жира – 3,2% или 2,5%);
- восстановленное (молоко, полностью или частично приготовленное из молочных консервов, которое затем снова очищают, гомогенизируют, пастеризуют, охлаждают и разливают);
- молоко повышенной жирности (нормализованное молоко жирностью 6%, которое подвергают гомогенизации);
- топленое (жирностью не менее 6%, подвергнутое гомогенизации и пастеризации при температуре не менее 95°C с выдержкой в течение 3–4 ч);
- белковое (молоко, в которое при нормализации было добавлено сухое или сгущенное молоко, отличается повышенным содержанием сухих обезжиренных элементов);
- витаминизированное молоко (изготовленное из цельного или нежирного молока и обогащенное витаминами А, С и D);
- нежирное (молоко содержащее не более 0,05% жира и полученное из пастеризованного молока путем сепарирования).



Молоко пастеризованное, 2,5% жирности

Пищевая ценность

Калорийность 54 кКал

Белки 2,9 гр

Жиры 2,5 гр

Углеводы 4,8 гр

Органические кислоты 0,1 гр

Вода 89 гр

Насыщенные жирные кислоты 1,7 гр

Холестерин 8 мг

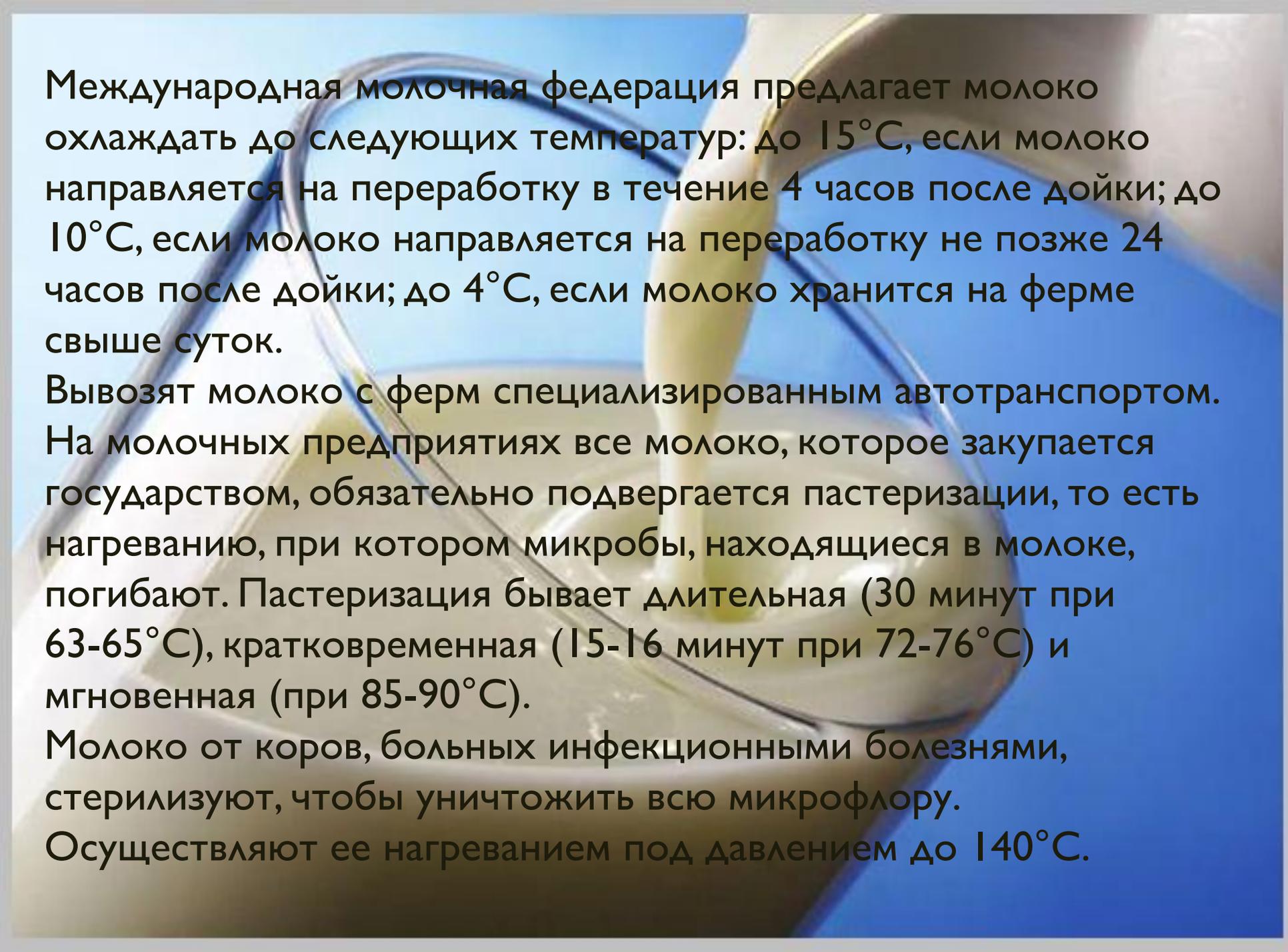
Моно- и дисахариды 4,8 гр

Зола 0,7 гр

Первичная обработка

Первичная обработка молока включает в себя очистку, охлаждение и хранение охлажденного молока. Она не должна изменять его натуральных свойств.

От механических примесей свежесырое молоко очищают процеживанием через металлическое сито-цедилку со слоем марли или специальным фильтром заводского производства при сливе его в молочную флягу. При доении в молокопровод применяют специальные закрытые щеточные фильтры. На молочных фермах промышленного типа применяют центробежные молокоочистители. При вращении барабана сепаратора центробежная сила отбрасывает к периферии более тяжелые механические примеси, бактериальные и соматические клетки. Охлаждают молоко до $4-8^{\circ}\text{C}$ сразу же после выдаивания. Чем быстрее охладить молоко после дойки, тем лучше сохраняются его бактерицидные вещества. Для его охлаждения применяют различные охладители или холодильные установки.



Международная молочная федерация предлагает молоко охлаждать до следующих температур: до 15°C, если молоко направляется на переработку в течение 4 часов после дойки; до 10°C, если молоко направляется на переработку не позже 24 часов после дойки; до 4°C, если молоко хранится на ферме свыше суток.

Вывозят молоко с ферм специализированным автотранспортом. На молочных предприятиях все молоко, которое закупается государством, обязательно подвергается пастеризации, то есть нагреванию, при котором микробы, находящиеся в молоке, погибают. Пастеризация бывает длительная (30 минут при 63-65°C), кратковременная (15-16 минут при 72-76°C) и мгновенная (при 85-90°C).

Молоко от коров, больных инфекционными болезнями, стерилизуют, чтобы уничтожить всю микрофлору.

Осуществляют ее нагреванием под давлением до 140°C.

