

ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ТОВАРІВ

План лекцій:

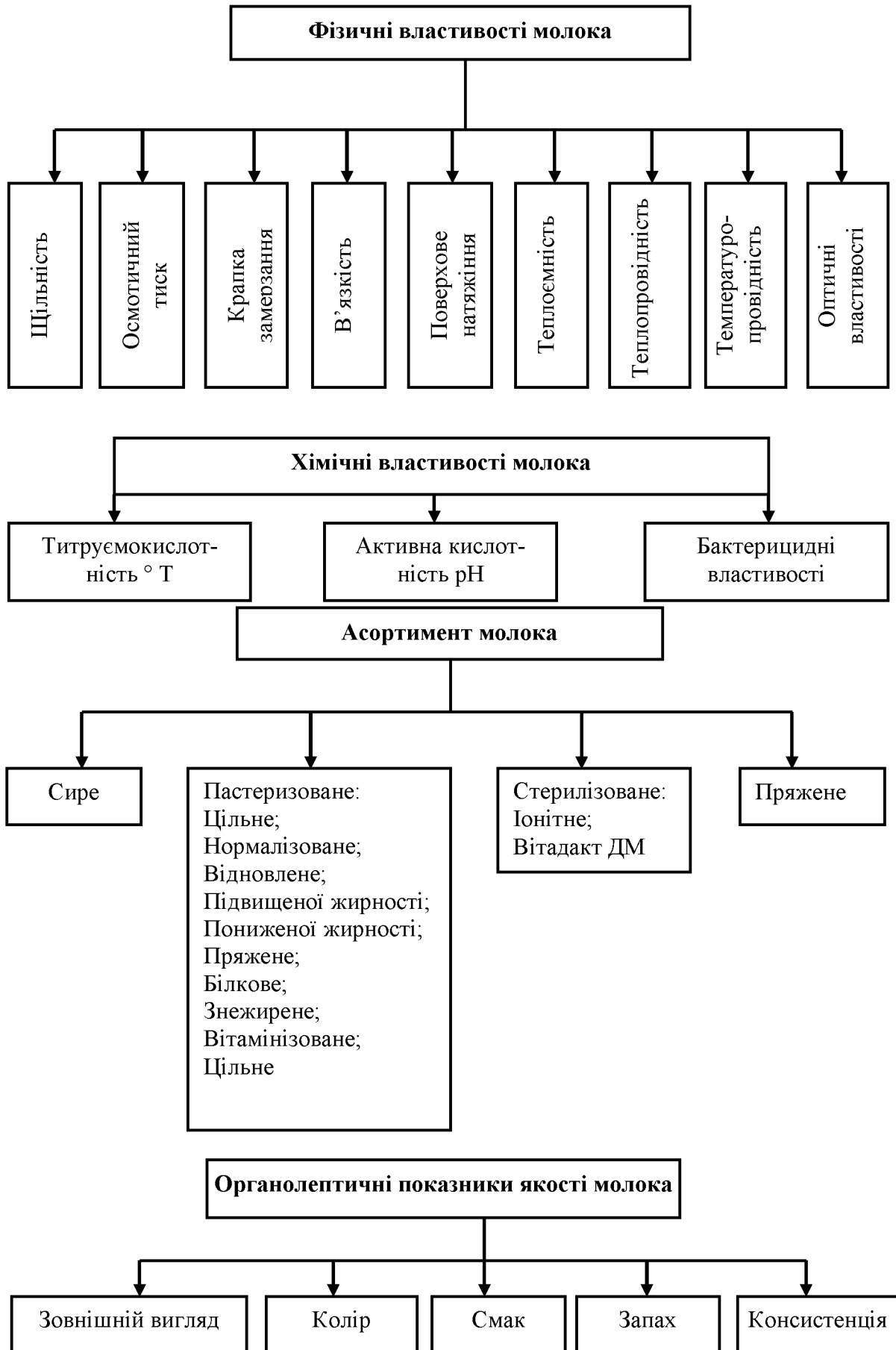
1. Молоко.
2. Питне коров'яче молоко.
3. Кисломолочні продукти.
4. Молочні консерви і сухі молочні продукти.
5. Вершкове масло.
6. Сичужні сири.

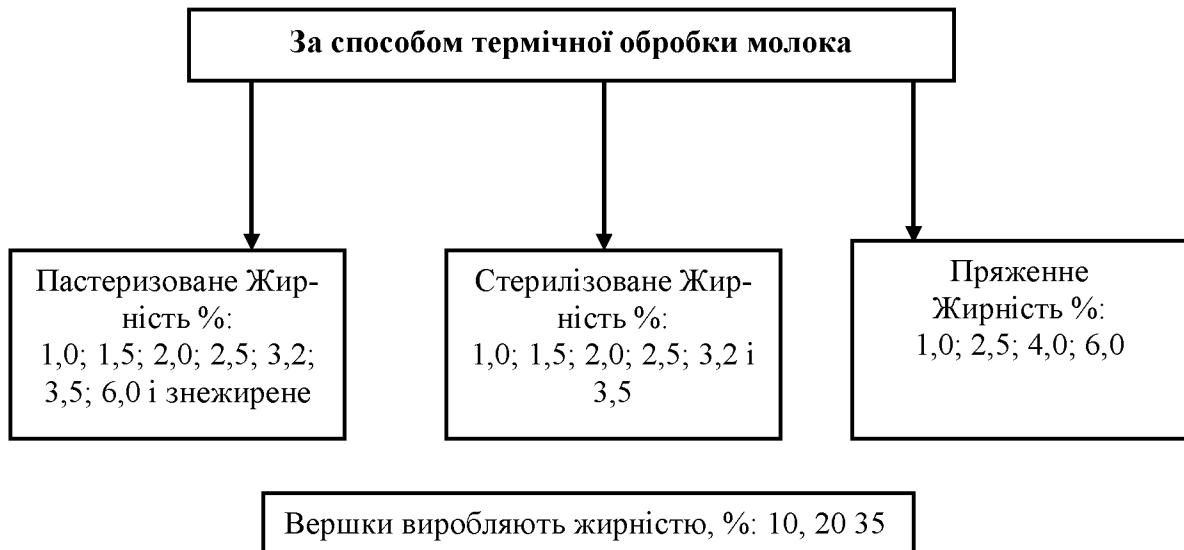
1. Молоко

Хімічний склад молока

Вид молока	Вода	Білки			Жири	Лактоза	Мінеральні речовини
		всього	у тому числі				
			казеїн	альбумін і глобулін			
Коров'яче	85-89	2,9-4,1	2,4-3,2	0,5-0,9	3,0-5,1	4,5-5,0	0,6-0,8
Козяче	85-88	2,7-3,9	2,2-3,0	0,5-0,9	4,0-5,3	4,1-5,3	0,7-0,9
Овече	80-84	5,2-6,7	4,2-5,0	1,0-1,7	5,0-8,5	4,1-4,7	0,7-1,1
Кобиляче	87-91	1,8-2,6	1,0-1,4	0,8-1,2	1,4-2,3	6,2-7,0	0,2-0,5

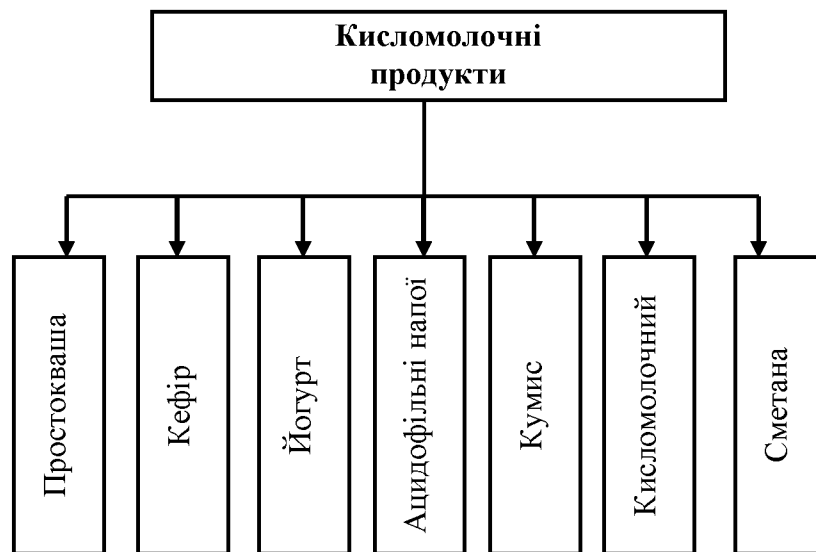
2. Питне коров'яче молоко



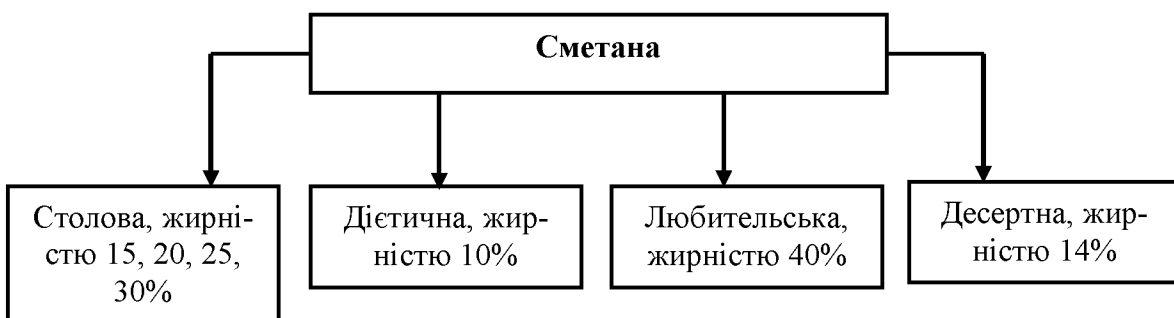


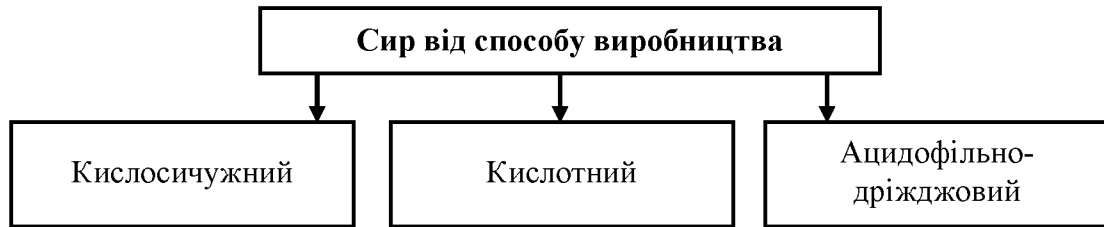
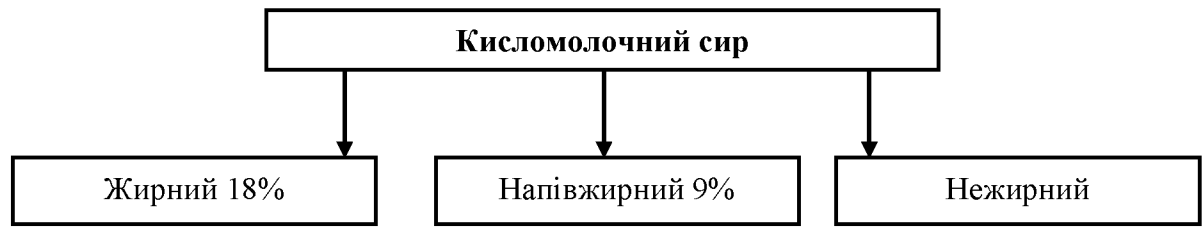
3. Кисломолочні продукти

Кисломолочними називають *продукти*, які одержують з молока шляхом молочнокислого бродіння, інколи за участю спиртового.

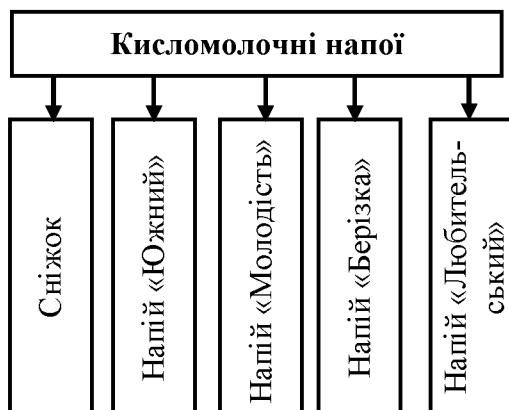


Сметана – кисломолочний продукт, який виготовляється шляхом сквашування вершків чистими культурами молочнокислих бактерій.





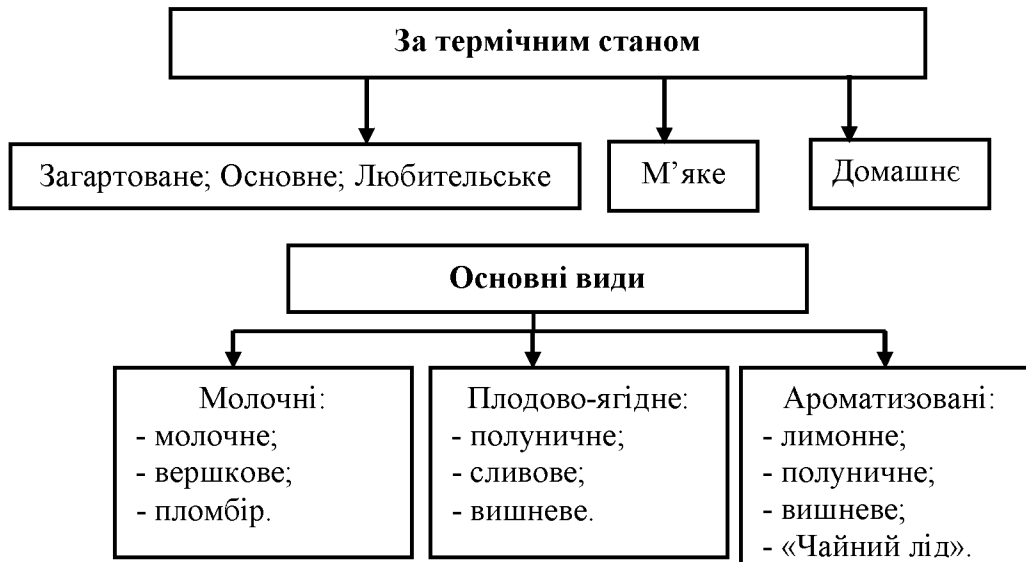
Йогурт жирність, % - 15, 11, 6
Солодкий з ваніліном, з фруктовими соками і інші

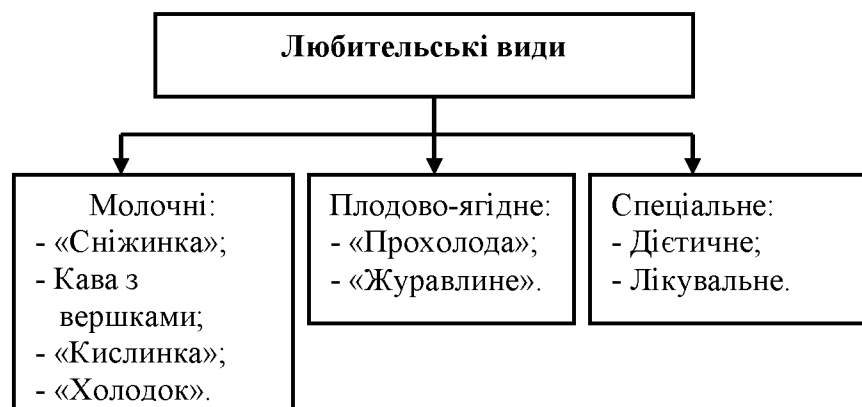


4. Молочні консерви і сухі молочні продукти



Морозиво





5. Вершкове масло

На формування асортименту вершкового масла впливають такі фактори: вид вершків (солодкі, кислі); термічна обробка вершків; масова частка жиру в маслі; наповнювач; призначення; вид термічної обробки і якість масла.

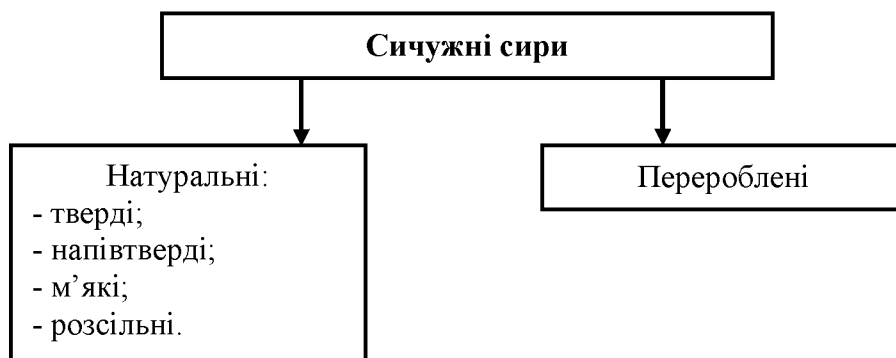
Хімічний склад вершкового масла

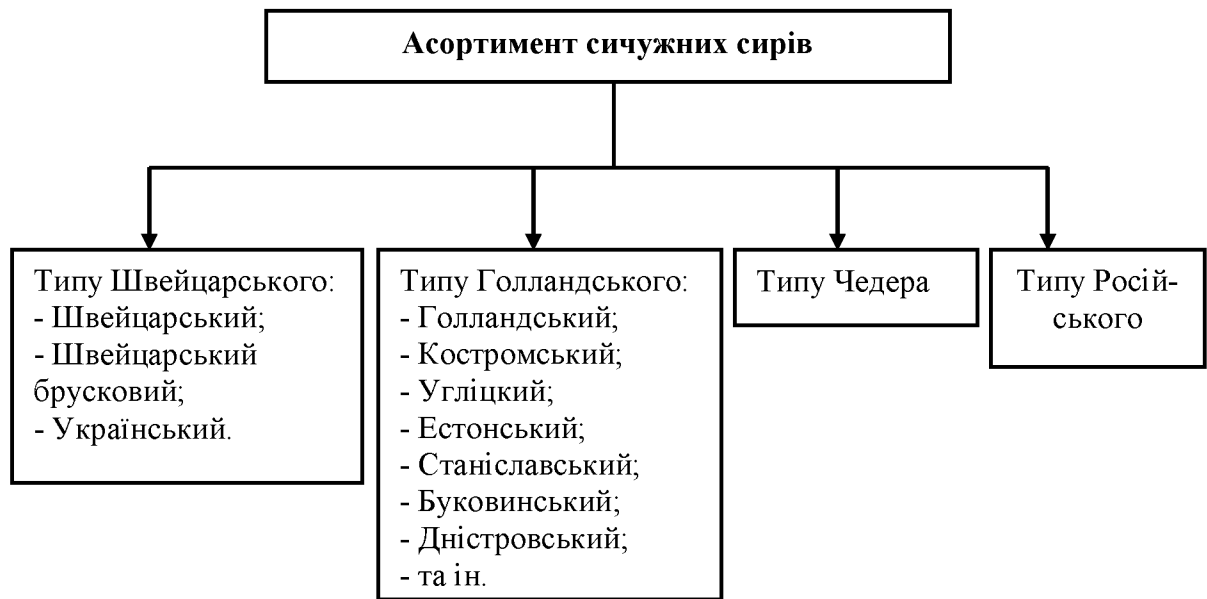
Вид масла (несоленого)	Хімічний склад, %		
	жир	вода	сухий знежирений залишок молока
Солодко- і кисловершкове	82,5	16	1,5
Любительське солодко- і кисловершкове	78,0	20	2,0
Селянське солодко- і кисловершкове	72,5	25	2,5
Бутербродне солодко- і кисловершкове	61,5	35	3,5
Шоколадне	62	16	-
Медове	52	18	-
Фруктово-ягідне	52	25	-



6. Сичужні сири

Сичужні сири – це високопоживні харчові продукти, які виготовляють шляхом ферментативного згортання білків молока, з подальшою обробкою і дозріванням виділеної сирної маси.





Плавлені сири

На формування асортименту плавлених сирів впливають такі фактори: вид сиру як сировини; масова частка жиру; наповнювачі і спеції; способи обробки сирної маси; призначення.

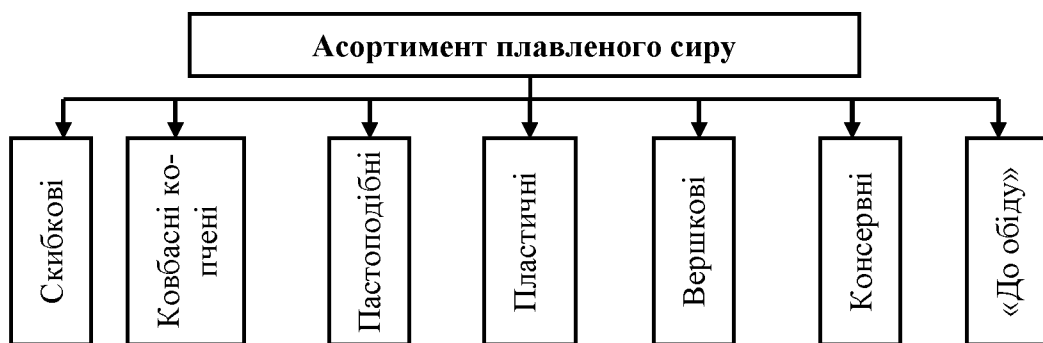


Схема виробництва морозива

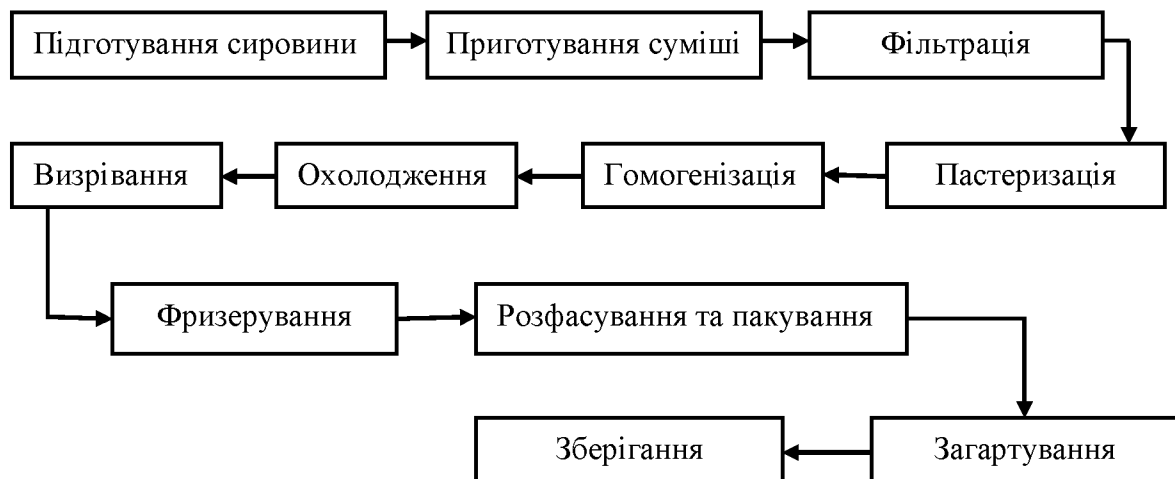


Схема отримання сиру кислотно-сичужним способом



Схема отримання сиру кислотним способом

Проміжне зберігання знежиреного молока

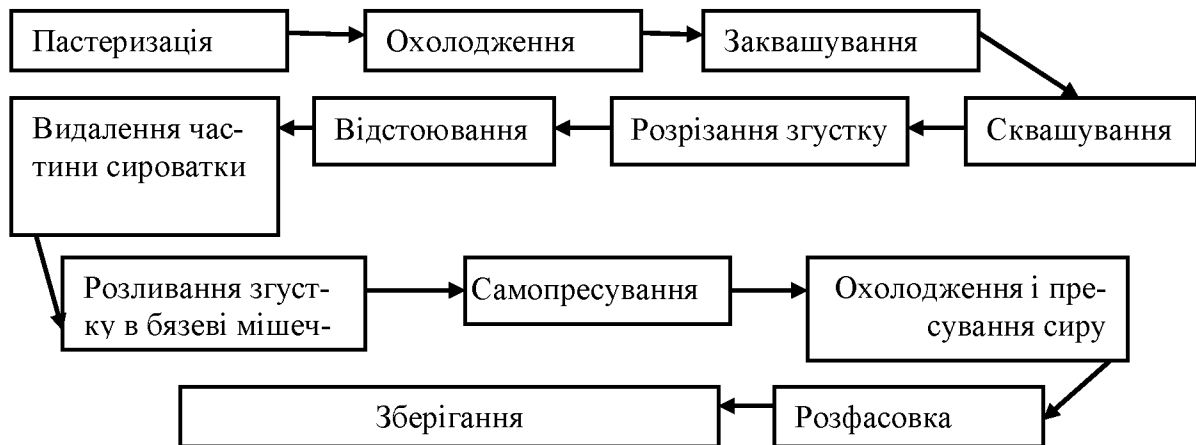


Схема отримання сметани

