

ЭКСПЕРТИЗА

МОЛОЧНЫХ

КОНСЕРВ



Молочные консервы — это продукты из натурального молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате обработки (стерилизация, сгущение, сушка, добавление веществ, повышающих осмотическое давление среды, упаковка) сохраняются длительное время без существенных изменений.



МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ (ЖИДКИЕ)

❖ С пищевыми
наполнителями

❖ Без пищевых
наполнителей

***детского диетического
питания***

Без пищевых наполнителей:

- ❖ Молоко сгущенное стерилизованное
- ❖ Молоко концентрированное стерилизованное
- ❖ Молоко нежирное стерилизованное
- ❖ Сливки стерилизованные



Сгущенные молочные консервы без наполнителей:

Сгущенные молочные консервы с сахаром представляют собой пищевые продукты, полученные из пастеризованного коровьего цельного или обезжиренного молока, пахты, или молока с добавлением сливок путем выпаривания некоторой части воды.



С пищевыми наполнителями:

- ❖ Молоко цельное сгущенное с сахаром
- ❖ Молоко нежирное сгущенное с сахаром
- ❖ Молоко «Чайное»
- ❖ Молоко сгущенное стерилизованное с кофе
- ❖ молоко сгущенное стерилизованное с какао
- ❖ Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром
- ❖ Сливки сгущенные с сахаром
- ❖ Пахта сгущенная с сахаром
- ❖ Кофейный напиток со сгущенным молоком и сахаром

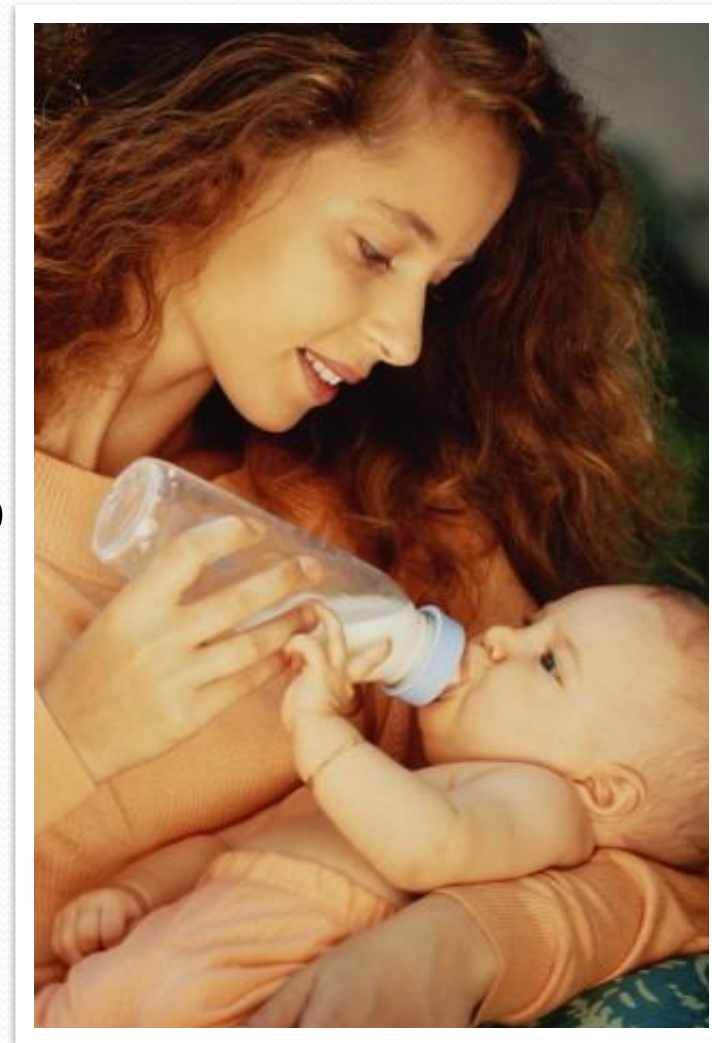
Сгущенные молочные консервы с сахаром и пищевыми наполнителями.

Сгущенные молочные консервы с сахаром представляют собой пищевые продукты, полученные из пастеризованного коровьего цельного или обезжиренного молока, пахты, или молока с добавлением сливок путем выпаривания некоторой части воды и консервирования его сахарозой (свекловичным или тростниковым сахаром).

Для расширения ассортимента и разнообразия вкуса при производстве сгущенных молочных консервов кроме сахара используют пищевые наполнители (кофе, какао натуральное, кофейный напиток и др.).

Детского диетического питания:

- ❖ Стерилизованная смесь «Малютка»
- ❖ Стерилизованная смесь «Малютка»
- ❖ Гуманизированное молоко «Виаталакт»



По товаровой классификации молочные консервы подразделяют на два основных класса:

Каждый из этих классов ^{ЖИДКИЕ и СУХИЕ} делит на группы:

молочные консервы без пищевых наполнителей (приготовленные на натуральном сырье), с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания. В каждой из трёх групп возможна систематизация молочных консервов с учётом их химического состава, технологии, биологических свойств, целевого назначения.

Сухие молочные продукты являются молочными консервами, из которых почти полностью удалена влага. Они содержат не более 7% влаги, благодаря чему хорошо сохраняется. Сухие молочные продукты по структуре относятся к сыпучим порошкам. Их вырабатывают из нормализованного цельного или обезжиренного молока, сливок, пахты высушиванием на распылительных и вальцовых сушилках. Массовая доля влаги в сухих продуктах колеблется от 2 до 7%. Структура и размер частиц сухих молочных продуктов зависят от способа сушки. Сухое молоко распылительной сушки состоит из агломерированных частиц. Для плёночного молока, высушенного на вальцовых сушилках, характерна структура в виде измельчённых плёнок.

Технология
производства
сгущенных
МОЛОЧНЫХ
консервов

При производстве консервов применяются в основном три принципа консервирования:

- ❖ Ксероанабиоз (сушка молока)
- ❖ Осмоанабиоз (сгущение молока)
- ❖ Абиоз (стерилизация)



Молоко сгущенное


стерилизованное

Сгущенные стерилизованные консервы получают из сгущенного цельного или обезжиренного молока или из сливок без сгущения с последующей стерилизацией в таре.

Для достижения эффекта стерилизации предварительно подогретую и расфасованную в жестяные банки № 7 сгущенную смесь стерилизуют в гидростатических стерилизаторах при температуре 116—117 °С с выдержкой 15-17 мин.

Стерилизованное сгущенное и концентрированное молоко характеризуется сладковато-солоноватым вкусом, свойственным топленому молоку, и кремовым оттенком. Консистенция продукта тягучая, молочный жир распределен равномерно

**Потребительские
свойства сгущенных
МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ И
их изменение при
хранении**



По внешнему виду и цвету, сгущенные молочные консервы представляют собой однородную жидкость с глянцевой, чистой поверхностью. Цвет зависит от качества сахарного сиропа и наполнителей.

Запах, вкус и аромат сгущенных молочных консервов должны быть свойственными пастеризованному молоку. В процессе сгущения некоторые летучие компоненты удаляются из молока. Так, содержание низкомолекулярных жирных кислот уменьшается до 15% исходного молока, что улучшает запах и вкус готового продукта.

Пороки сгущенных молочных продуктов:

Физические пороки — отстой жира, образование осадка лактозы, мучнистость, песчанистость, выпадение кристаллов сахарозы, расслоение, загустевание, гелеобразование.

Химические пороки — потемнение, карамелизация, загустевание, слабый кормовой привкус.

Биохимические пороки — появление прогорклого нечистого вкуса. Микробиологические — загустевание, появление плесени, бомбаж, свертывание, образование нечистого вкуса.