

**экспертиза**  
**молочных**  
**консерв**



Empty rectangular box with a pink border and a pink vertical bar on the left side.

Empty rectangular box with a pink border and a pink vertical bar on the left side.

□ 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.

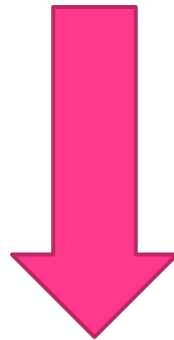


---

# МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ (ЖИДКИЕ)



Без пищевых  
пищевыми  
Наполнителей  
наполнителями



Детского диетического  
питания



С



# 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 товароведной классификации молочные консервы подразделяют на два основных класса: **жидкие** и **сухие**. Каждый из этих классов делят 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 виду измельчённых пленок.

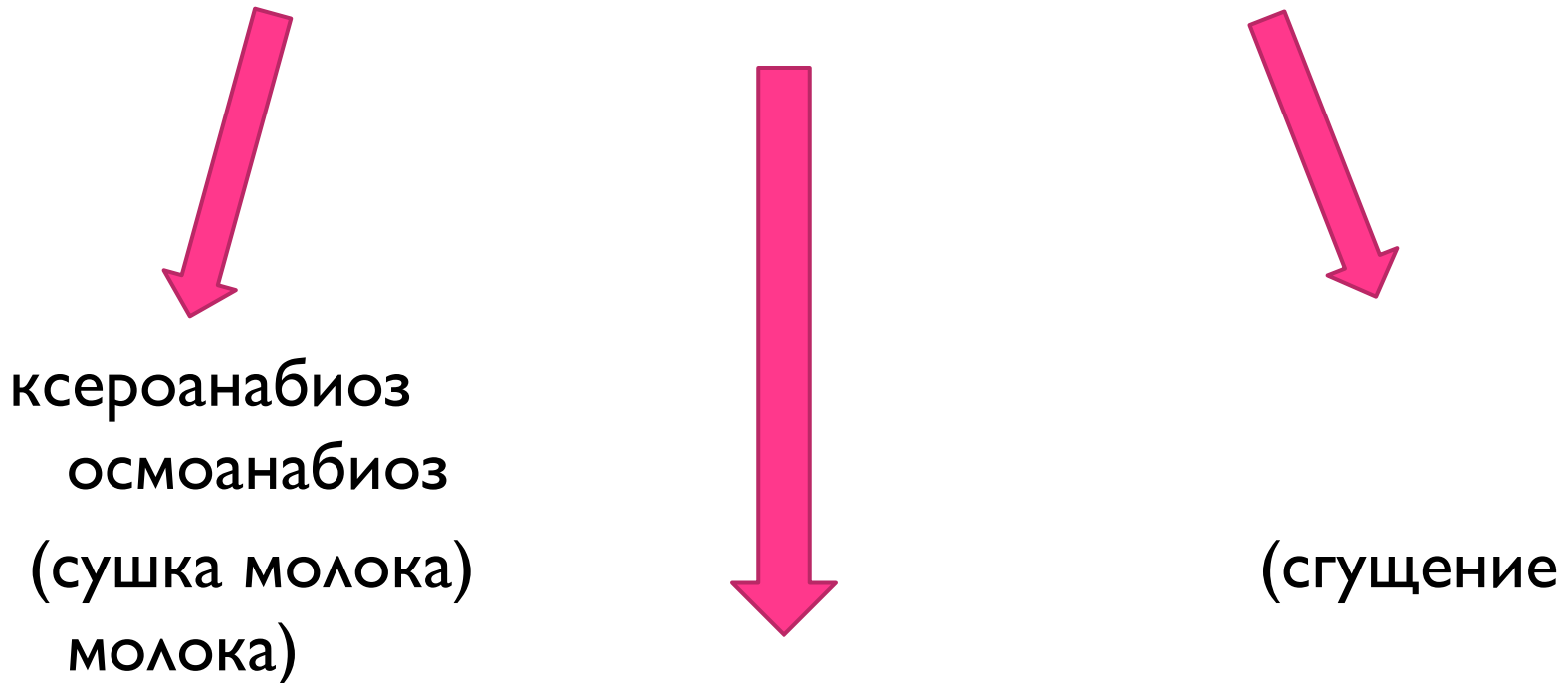


# **Технология производства сгущенных молочных консервов**

---



- 
- При производстве консервов применяются в основном три принципа консервирования:



---

▶ анабиоз (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-солонватым 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.
- 



# 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.
- 

