

сметана



- Сметана - кисло-молочный продукт, получаемый сквашиванием нормализованных пастеризованных сливок чистыми культурами молочно-кислых стрептококков. Это русский национальный продукт, который теперь вырабатывают и в других странах. Пищевая ценность сметаны обусловлена значительным содержанием жира, белков, жирорастворимых витаминов, наличием молочной кислоты (см. табл. 50). Сметана полезна при переутомлении, снижении аппетита, недостатке витаминов.



- Вырабатывают сметану путем созревания сливок до заквашивания и их гомогенизации. Виды сметаны в зависимости от сырья:
- с массовой долей жира 10, 15, 20, 25% (ОСТ 49-90-85);
- 30%-ной жирности с делением на высший и 1-й сорта (РСТ РСФСР 372-73);
- Студенческая, 10%-ной жирности, столовая 14%-ной жирности (ОСТ 49-189-82).

Качество сметаны

- должно соответствовать указанным выше стандартам. Консистенция однородная, в меру густая, вид глянцевитый. Для сметаны 10-, 15-, 20-, 25- и 30%-ной жирности допускается недостаточно густая, слегка вязкая, для сметаны 10-, 15- и 20%-ной жирности, Студенческой и столовой - наличие одиночных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Для сметаны 1-го сорта допускается консистенция недостаточно густая, слегка комковатая, крупитчатая, слегка тягучая.

Вкус и запах

- чистые, кисло-молочные, с выраженными привкусом и ароматом пастеризации, допускается слабовыраженный кормовой привкус. Цвет должен быть белым, с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Для всех видов сметаны (кроме 30%-ной высшего сорта) допускаются слабовыраженный привкус тары (дерева), наличие слабой горечи (для сметаны, выпускаемой с хранения в период с ноября по апрель), незначительный привкус топленого масла (для сметаны выработанной из пластических сливок, сливочного масла и замороженных сливок).

Сроки хранения жидких молочных продуктов

- не менее указанных выше норм. Кислотность - 60-100°Т, а кислотность сметаны 10- и 14%-ной жирности - 70-100°Т.



упаковка

- Упаковывают сметану в потребительскую и транспортную тару. Сметану без наполнителей и с наполнителями упаковывают в стеклянные банки и широкогорлые бутылки по 200, 250 и 500 г (ГОСТ 15844-80), стаканчики из полистирола, коробочки из полистирола или картонные с полимерным покрытием, полиэтиленовые мешочки - от 50 до 500 г. Сметану без наполнителей упаковывают, кроме того, в бочки деревянные (ГОСТ 8777-80) - не более 50 кг или металлические фляги - 30 и 35 кг и алюминиевые бидоны - не более 10 кг. Отклонение в массе нетто допускается, %, не более: при фасовке массой от 50 до 250 г - ± 3 ; от 300 до 500 г - ± 2 ; при фасовке в бочки, фляги, бидоны - ± 1 .

упаковка

- Стеклянная тара должна быть укупорена алюминиевыми колпачками или картонными кружками, покрытыми полимерными или другими покрытиями. Стаканчики из полистирола закрывают крышками, коробочки из полистирола и полиэтиленовые мешочки герметично укупоривают с помощью сварки. Деревянные бочки должны быть наполнены сметаной доверху, покрыты пергаментом и плотно закрыты крышкой.
- Фляги и бидоны плотно укупоривают крышками с резиновой или пергаментной прокладкой и пломбируют.



- Единицы фасовки в потребительское таре должны быть уложены в металлические корзины, картонные, деревянные или полимерные ящики массой нетто не более 10 кг. Деревянные и полимерные ящики пломбируют, картонные - оклеивают бумажной лентой. На каждую единицу потребительской тары наносят маркировку с указанием наименования или номера предприятия или товарного знака, полного наименования продукта (с указанием сорта), массы нетто в граммах, числа или дня выпуска, розничной цены, обозначения стандарта.

- На ящике, крышке бочки, бирке или этикетке с помощью трафарета или резинового штампа, кроме перечисленных выше показателей, должна быть нанесена дополнительная маркировка: номер партии, порядковый номер места, а для сметаны в мелкой фасовке - число единиц фасовки в каждом тарном месте; для сметаны в крупной таре проставляют массу брутто, тары и нетто.

хранение

- Хранят сметану на торговых предприятиях при температуре 4-8°C не более 72 ч с момента выпуска ее с предприятия-изготовителя, включая время транспортирования. Температура сметаны всех видов при выпуске с предприятия-изготовителя должна быть не более 8°C.
- При отсутствии в магазине холода срок хранения сметаны сокращается до 24 ч.

хранение

- Длительное хранение сметаны на оптовых базах и холодильниках возможно при температуре от 0 до -2°С и относительной влажности воздуха 80-85% до 4 мес. с момента выпуска с предприятия-изготовителя.
- При продаже сметаны в крупной таре после вскрытия тары снимают пергамент, сметану размешивают, выкладывают в чистую посуду и подают в торговый зал. Бочки или фляги закрывают крышками из фанеры, обтянутыми марлей или марлевыми кружками, натянутыми на проволочный каркас. Запрещается оставлять ложки в таре со сметаной; их опускают в специально выделенную посуду и моют ежедневно горячей водой.

- Не подлежит реализации сметана с дефектами вкуса и запаха (сильно выраженный кормовой привкус, салистый, пригорелый, излишне кислый, металлический или нечистый вкус, сильно выраженный привкус тары), консистенции (жидкая, комковатая, сброженная, губчатая, вспученная).