

ПАСТЫ БЕЛКОВЫЕ И ПАСТООБРАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПАСТЫ БЕЛКОВЫЕ И ПАСТООБРАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

- Пасты белковые - продукты, вырабатываемые из пастеризованного нормализованного или обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами молочно-кислых бактерий или ацидофильной палочки с последующим добавлением к белковой основе сливок, сахара и других вкусовых и ароматических веществ.

ПАСТЫ БЕЛКОВЫЕ И ПАСТООБРАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

- Это высокопитательные концентраты, а ацидофильные пасты, кроме того, лечебные кисло-молочные продукты, представляющие собой не только белковый, но и бактериальный концентрат ацидофильных палочек. Пасты рекомендуются при желудочно-кишечных заболеваниях

- Вырабатывают белковые пасты: молочно-белковую Здоровье (ОСТ 49-58-73), ацидофильную (ОСТ 49-76-74) и ацидофильную Столичную (ТУ 49-480-78). В зависимости от вида применяемого сырья выпускают пасты (с массовой долей жира 4,5 и 8%) с сахаром и без сахара, плодово-ягодные, с лимоном, с витамином С, нежирные.

АЦИДОФИЛЬНАЯ ПАСТА

- Ацидофильную пасту вырабатывают двумя способами: прессованием сгустка, полученного при сквашивании молока, или подсгущением молока в вакуум-аппаратах с последующим сквашиванием и прессованием сгустка до требуемой влажности; подсгущение молока придает пастам особый привкус сгущенного молока.

ПАСТООБРАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

- вырабатывают из обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами ацидофильной и болгарской палочек, молочных дрожжей с последующей тепловой обработкой и дополнительным внесением в массу перед фасовкой ацидофильной закваски, вкусовых и ароматических веществ и витамина С. Пастообразный продукт Корот (ТУ РСФСР 49-159-77) выпускают с добавлением перца горького (не более 0,2%). Рекомендуются как приправы к первым и вторым блюдам.

КОНСИСТЕНЦИЯ

- паст и пастообразных продуктов должна быть однородной, пастообразной, напоминающей сметану. Для пасты Столичной допускается незначительная мучнистость, а для Корота - крупитчатость. Вкус и запах чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов; для паст Здоровье и Столичной - выраженные вкус и аромат введенных наполнителей, для пасты ацидофильной - привкус, свойственный сгущенному молоку, для Корота - острый, специфичный для данного продукта. Цвет молочно-белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, обусловленный наполнителями.

УПАКОВКА

- Упаковывают пасты и пастообразные продукты в стеклянные банки (ГОСТ 15844-80), стаканчики из полистирола и другую полимерную тару массой от 100 до 500 г. Отклонения от установленной массы нетто допускаются, %, не более: при фасовке 100 г - ± 5 ; 200 г - ± 3 ; 250 и 300 г - $\pm 2,5$; 500 г - ± 2 . Масса нетто транспортной тары не должна превышать 10 кг. На маркировке указывают те же обозначения, что и при маркировке сметаны

ХРАНЯТ

- Хранят пасты и пастообразные продукты при температуре не более 8° С в течение следующих сроков с момента окончания технологического процесса: пасты - не более 36 ч, Корот - не более 30 суток.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- Цельномолочные продукты перевозят в авторефрижераторах или автомашинах с изотермическим кузовом. Допускается перевозка в открытых машинах с обязательным укрытием продукции брезентом, а в зимнее время - утепляющими покрывалами. Перевозка пастеризованного молока и других цельномолочных продуктов более 12 ч не разрешается. Замороженные творог и вареники перевозят только в авторефрижераторах при температуре не более - 8° С.



