

Молоко та його продукти

- учня 4-А класу
- Джумара Дениса





- **Молоко** — це біологічна рідина, яка виробляється молочними залозами самок ссавців. Воно багате різноманітними поживними речовинами

- Питне молоко характеризується високими споживними властивостями, які визначаються його хімічним складом, засвоюваністю, енергетичною цінністю, органолептичними показниками, використанням. Вміст білків і цукрів у питному молоці такий як в свіжовидоєному. Кількість жирів в окремих видах питного молока нормується стандартами.





- Виробництво молочних консервів і сухих молочних продуктів є найбільш індустріальною галуззю молочної промисловості. Консервування молока, вершків та інших молочних продуктів проводять з метою збільшення строку зберігання і розширення асортименту. Воно пов'язане також з сезонністю отримання молока. Виготовлення молочних консервів і сухих молочних продуктів дозволяє використати всі корисні речовини молока. Це виробництво є практично безвідходним.



- Молоко забезпечує потребу організму людини у жиророзчинних вітамінах на 20—30%, у вітамінах B_2 і B_6 —на 70%, у вітаміні B_{12} — майже на 100%. Всі речовини у молоці знаходяться в оптимальному співвідношенні. Молоко характеризується високими органолептичними властивостями: ніжним і приємним смаком, привабливим білим кольором з жовтуватим відтінком. Воно необхідне для функціонування багатьох органів людини, насамперед печінки. Використовують молоко в їжу безпосередньо, для приготування перших, других і третіх страв, у хлібопекарській, кондитерській та інших галузях харчової промисловості.

- Кисломолочними називають продукти, які одержують з молока шляхом молочнокислого бродіння, інколи за участю спиртового. Залежно від характеру зброджування лактози весь асортимент кисломолочних продуктів поділяють на дві групи: молочнокислого бродіння і змішаного бродіння (молочнокислого і спиртового). За хімічним складом і консистенцією кисломолочні продукти поділяють на кисломолочні напої, сметану, кисломолочні сири і сиркові вироби.





- **Сметану** поділяють на звичайну і десертну. Сметану *звичайну* виготовляють з вмістом жиру 10 (дієтична), 15, 20 і 25%, *десертну*— з вмістом жиру 14%. Кислотність сметани залежить від вмісту жиру. **Кисломолочний сир** за вмістом жиру поділяється на *нежирний*, *напівжирний* (9%) і *жирний* (18%). З кисломолочних сирів виготовляють сиркові вироби (сирки, сиркові маси, креми, пасти, торти), В рецептуру сиркових виробів входять смакові та ароматичні добавки. Залежно від вмісту жиру вони поділяються на жирні, напівжирні і нежирні.

- *Солодкі сирки і солодка сиркова маса* бувають без смакових добавок, з цукатами, ізюмом, горіхами, ваніліном, кавою, какао, корицею, плодово-ягідними та іншими добавками. *Солоні сирки і сиркову масу* виготовляють без смакових добавок, а також з кмином, томатом і перцем, томатом та кропом. Сирки солодкі можуть бути неглазурованими і глазуrowаними в шоколаді. *Креми* випускають з ваніліном і горіхами, солодкі сиркові *пасту* — з ізюмом, джемом, кавою і ваніліном. Із сиркових мас виготовляють деякі *торти*.





Вершкове масло— високожирний харчовий продукт, який виготовляється із вершків молока. Крім жиру, в масло переходять всі складові частини вершків — фосфатиди, білки, лактоза, вітаміни, вода.

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

- **Плавлені сири** виготовляють з натуральних сирів шляхом їх теплової обробки з використанням солей-плавників. Вони характеризуються високими споживними властивостями; в їх складі міститься від 20 до 30% білків і 15—25% жирів (на сиру масу). Засвоюваність білків і особливо жирів дуже висока.

