

***Презентация на тему :  
«Молочные продукты»***

***Ученицы 7 класса «А»  
МОУ СОШ № 3  
Гайшун Елизаветы***

# Молочные продукты



# Определения, согласно «Основного Положения о стандартизации в РФ» :

- 1. МОЛОКО.** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.
- 2. молочная продукция:** Продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока.
- 3. молочный продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока и/или его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты.
- 4. молочный составной продукт:** Пищевой продукт, произведенный из молока, молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока.

# Классификация молочных продуктов:

1. Продукты сепарации молока.
2. Кисломолочные продукты.
3. Высокотехнологичные молочные продукты



# 1. Продукты сепарации молока.

Сепарацией в промышленности называют отделение одних структурных компонентов молока от других. Самыми известными и распространёнными продуктами сепарации молока являются:

**СЛИВКИ** – отделённые от основной массы молочные жиры. Как правило, в **сыром молоке** сливки собираются в верхней части сосуда из-за меньшей их плотности;

**сливочное масло** – взбитые сливки. По своему составу масло от сливок ничем не отличается. Просто в сливках жир растворён в жидкости, а в масле – наоборот, жидкость растворена в жире. Потому масло более твёрдое и плотное, нежели сливки;

сыворожка, используемая при изготовлении сыров и при приготовлении многих домашних блюд. Как правило, она остаётся после сворачивания и процеживания молока. Это, по сути, и есть та самая жидкая фракция молока, в которой растворяются белки и жиры.

## **2. Самыми известными кисломолочными продуктами являются:**

**простокваша** – самый простой продукт, представляющий собой просто закисшее молоко без всяких добавок. Это – самый древний из известных человеку кисломолочных продуктов;

**творог**. По сути, творог – эта та же простокваша, из которой отжата жидкая часть молока – сыворотка.

**сыр** – молочное изделие, получаемое после термической обработки творога;

**сметана** – прокисшие сливки. Как правило, для лучшего закисания жирных сливок к ним добавляют специальную закваску. Хотя и без неё сметана получается отменной;

кефир и йогурт – близкие друг к другу продукты, получаемые сквашиванием молока, из которого предварительно были удалены сливки. Только при приготовлении кефира используют целый набор бактерий, дрожжей и палочек, а при получении йогурта всё дело доверяют обычным молочнокислым бактериям;

**ряженка** – продукт брожения топленого молока;

**айран** – йогурт, в который вместо подсластителей и ароматизаторов добавляют соль;

**кумыс** – простокваша, приготовленная из кобыльего и верблюжьего молока соответственно.

Наряду с молоком в питании применяются и другие молочные продукты: сливки, сметана, сливочное масло, кефир, простокваша, ряженка, варенец, сыры, творожные изделия и др.



### 3. **Высокотехнологичные молочные продукты.**

Разумнее всего всю эту группу разбить на виды, отличающиеся способом приготовления. Например:

- продукты **тепловой обработки молока**. Это топленое молоко, пастеризованное молоко и **мороженое**. Если последние два употребляются, как правило, самостоятельно, то топленое молоко чаще всего используется для приготовления ряженки;
- продукты **концентрации молока**. Получаются, как правило, выделением из молока воды. Это сгущённое молоко и сухое молоко.



## **Физиологические нормы потребления молочных продуктов**

<b>Молочный продукт</b>	<b>Норма употребления</b>	
	<b>за сутки, г</b>	<b>за год, кг</b>
<b>Цельное молоко и кисломолочные напитки</b>	<b>330</b>	<b>119,0</b>
<b>Кисломолочный творог</b>	<b>25</b>	<b>8,9</b>
<b>Сметана</b>	<b>18</b>	<b>6,5</b>
<b>Масло</b>	<b>16</b>	<b>5,9</b>
<b>Твердый сыр</b>	<b>17</b>	<b>6,1</b>

**Польза молочных продуктов** заключается в том, что кисломолочные продукты содержат все необходимые для развития человеческого организма вещества. Молочные продукты являются источником незаменимых для организма строительных материалов - полноценного белка и кальция. Дефицит кальция в рационе питания приводит к серьезным нарушениям: задержке роста, нарушению формирования костей и зубов, кариеса, повышенной кровоточивости сосудов, нарушению работы сердца, способствует разрушению костной ткани. Так, примерно 80% суточной нормы потребления кальция человеком удовлетворяется за счет употребления молочных продуктов.



**Польза молочных продуктов** заключается еще в том, что кисломолочные продукты стимулируют иммунитет, повышают противoinфекционную устойчивость организма, оказывают противоаллергенное действие. Когда мы употребляем кисломолочные продукты, вместе с ними в организм поступает молочная кислота и молочнокислые микроорганизмы.

**Полезьа молочных продуктов** ярко выражена у творога. Творог употребляют при профилактике атеросклероза, так как он содержит холин и метионин, которые способствуют повышению лецитина в крови. Метионин не дает холестерину проникать в стенки кровянистых сосудов и предупреждает развитие склеротических признаков. Широко используют творог в лечебном питании больных язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки, хроническим гастритом, хроническими заболеваниями желчного пузыря.





В молоке и молочных продуктах также находится ценный углевод - лактоза (молочный сахар), которая является источником энергии в организме человека. Так, молочные продукты, являются незаменимыми и обязательными компонентами пищевого рациона человека и несут неоценимую *пользу* для человека.