

Молоко и молочные продукты

Введение

По физиологическим нормам, разработанным институтом питания, каждый человек должен ежедневно употреблять:

- 500г молока, кефира, кумыса или простокваши,
- 20г сливочного масла,
- 100г творога,
- 20г сметаны.

Молоко коровье



Химический состав молока

- Молочный жир
- Белки
- Молочный сахар
- Минеральные вещества
- Газы молока
- Ферменты молока
- Вода



Виды молока



- 1. Пастеризованное молоко
(жирное и нежирное, топленое,
белковое с витамином «С»)**
- 2. Стерилизованное молоко с
содержанием жира от 1,5 до
3,5%**

Молоко





МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ
КЛАССИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ
МОЛОКО
СТЕРИЛИЗОВАННОЕ



КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ

Система качества производства молока
соответствует требованиям международного стандарта

320
13.
14.



**1. Требование к
качеству молока**

**2. Какое молоко не
допускается**

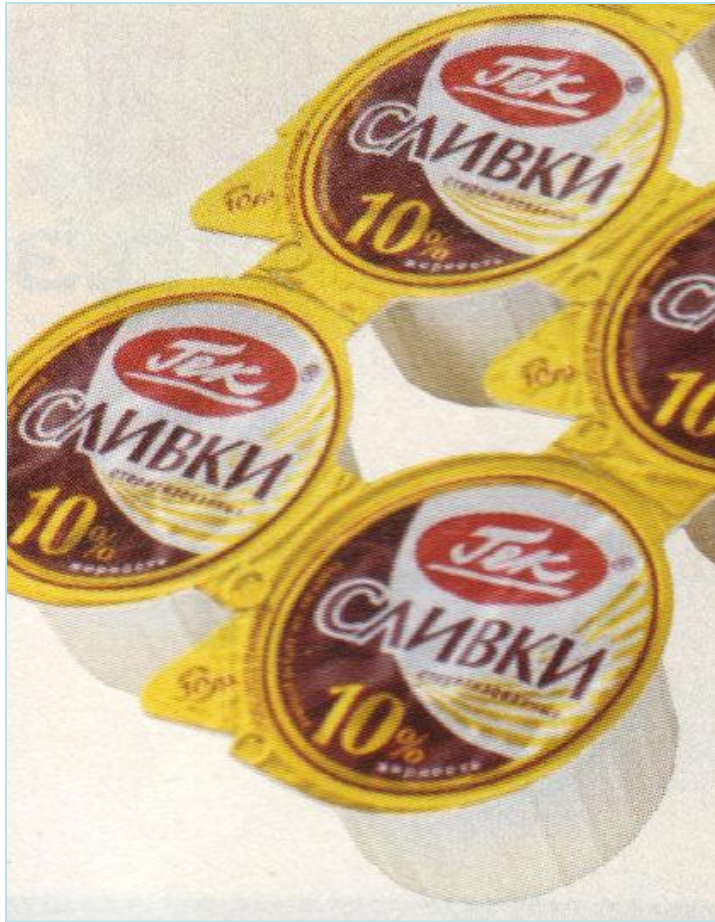
**3. Упаковка и
хранение молока**

Стр. 170-171 записать

СЛИВКИ



- Наиболее жирная часть молока
- Содержат жира: 10, 20, 33 -35% жира
- Могут быть стерилизованные (10% жирности)и пастеризованные (10, 20, и 35% жирности)
- Хранят при температуре 4-8⁰ С - 36ч.
- Не допускаются с выраженным горьким, прогорклым, кормовым и др. привкусами, с тягучей консистенцией.



Молочный шоколад



Ответить на вопросы

1. Виды молочных продуктов.
2. История молочного хозяйства.
3. Молочные продукты в нашем меню.
4. Требования к качеству, сроки хранения молочных продуктов.
5. Блюда из творога и польза ими приносимая.
6. Что содержится в стакане молока?