

*СҮЗБЕШЕ ӨНДЕУ
ТЕХНОЛОГИЯСЫ*



Жоспар

1. Жалпы мағұлмат
2. Сүзбе өңдеу технологиясы
3. Сүзбені пайдаланудың ақаулары
4. Қорытынды (Видео)



СҮЗБЕ

- Сүзбе-белокты сүт қышқылды өнім.
- Құрамында толық құнды белоктардан басқа минералды заттар бар. Оның құрамына
- белок 14-17% ,
- май 3-18%,
- минералды заттар 1-1.5% кіреді.
- Сүзбе қарт адамдарға, сонымен қатар өкпе және сүйек туберкулезінде, асқазан, бүйрек ауруларына пайдалы.
- *Сүзбе өндірісінде пастерленген және пастерленбеген сүт қолданылады.*



СҮЗБЕ ҚЫШҚЫЛ-МӘЙЕКТІ ЖӘНЕ ҚЫШҚЫЛДЫ ӘДІСТЕРМЕН ӨНДІРІЛЕДІ

- Сүзбені қышқыл мәйекті әдіспен өндіргенде сүтті пастерлейді, суытады да, сүт қышқылды бактериялар және мәйекті ферменттен тұратын ашытқы қосады, алынған ұйытындыны текшелерге кесіп сығымдайды.
- Сүзбені қышқылды әдіспен өндіргенде сүтті сүт қышқылды ашытқымен ашытады, ұйытындыны кеседі, ал сарысудын бөлінуін тездету үшін қыздырады. Бұндай әдіспен майсыз сүзбе алынады.



- Пастерленген сүттен алынған сүзбені тікелей тамаққа қолдануға және одан сүзбе өнімдерін дайындауға қолданылады.



- Пастерленбеген сүттен алынған сүзбе тек жартылай фабрикаттарды (сырник, варениктер), балқытылған сырларды және қолданар алдында термиялық өңдеуді қажет ететін сүзбе өнімдерін өндіруде қолданылады.

- Сүзбе сүт қышқылды бактериялардың таза дақылдарын қосып және мәйек ферментін қосып сарысуын бөлу арқылы өндіреді. Ұйытындыны сусыздандыру нәтижесінде өнімге ақуыз бен май көлемі концентрленеді. Осыған байланысты сүзбені ақуызға бай сүт өнімдеріне жатқызамыз.
- Сүзбенің негізгі бөлігін казеин құрайды.
- Сонымен қатар сүзбе витаминдерге, минералды заттарға (Ca, F, Mg) т.б. бай болады. Сүзбеден әртүрлі сүзбелік өнімдер әзірленеді және түрлі кулинарлық тағамдарда қолданылады.
- Сүзбе және сүзбе өнімдері пастерленген сүтке мезофильді сүт қышқылды бактерияларды қосып өндіргендіктен диетикалық қасиеттерге ие.



СҮЗБЕНІҢ ПАЙДАЛЫ ҚАСИЕТТЕРІ:

- Сүзбе сүттен дайындалған, Са-ға мол керемет тағам. Онда 14-тен 18%дейін ақуыз мөлшері кездеседі. Сүзбеде майдың көлемі 20%дейін жетуі мүмкін, майсыздандырылған түрлері де бар. Сүзбенің майсыздандырылған түрлері аминқышқылының алмастырылмайтын түрі **метионинге** бай. Ол ағзадағы холестерин көлемін азайтып, бауыр майлануының алдын алады. Алмастырылмайтын аминқышқылдарынан бөлек (ақуыз) сүзбе дәрумендерге (әсіресе, А, Е, Р, В2, В6 және В12), фолиқышқылына, кальций тұзына, темірге, натрий, магний, меди, цинк, фтор және фосфорға бай. Осындай құнды заттардың қосындысынан соң, сүзбе жақсы қорытылады. Аяғы ауыр және емізулі баласы бар әйелдер кальций мен басқа да микроэлементтерге бай сүзбені жиі қолданғаны жөн. 5-7 айлық сәбиге де сүзбе беруге болады. Балалар үшін сүттен жасалған, ұзақ уақыт қайнатылмаған майсыз сүзбе тиімді.



СҮЗБЕНІҢ ҚАУІПТІ ЖАҚТАРЫ

- Сүзбені төзуге болмайтын ауру кезінде қолданбайды. Сонымен қатар, бүйрек ауырған кезде де қауіпті. Өйткені, сүзбе қатарында ақуыз көп. Одан бөлек, майлылығы жоғары сүзбе қандағы холестерин мөлшерін көбейтеді және мұның нәтижесі семіру мен атеросклерозға әкелуі мүмкін. Уақыты өтіп кеткен, бұзылған сүзбені қолдануға болмайды (үй сүзбесінің мерзімі 36 сағат, ал дүкеннен сатып алынған сүзбе 5 күнге дейін шыдайды). Өйткені, бұл ішек инфекциясын тудыруы мүмкін.



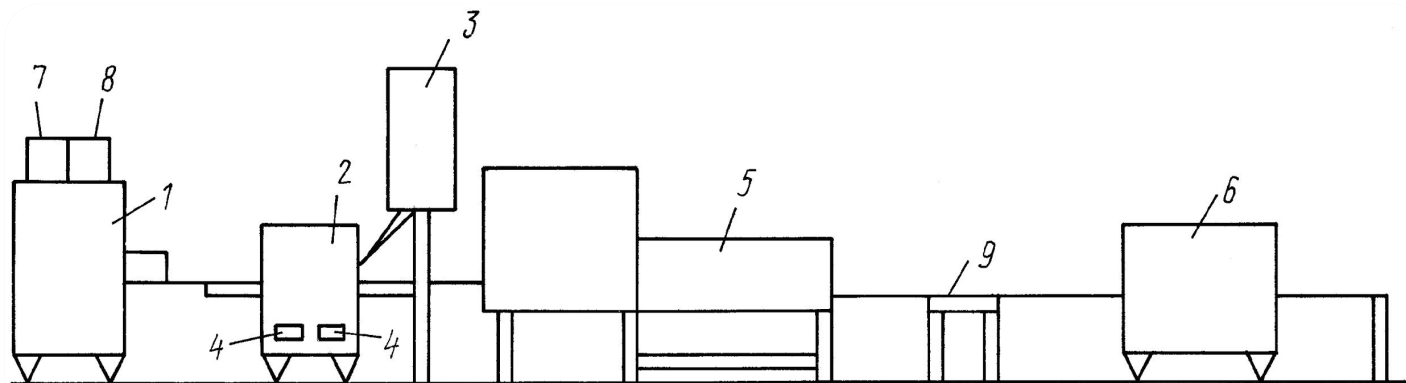
СУЗБЕШЕ ӨНДЕУДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН НЕГІЗГІ АППАРАТТАР

СЫРКОВАЯ ЛИНИЯ ЛГС
6000

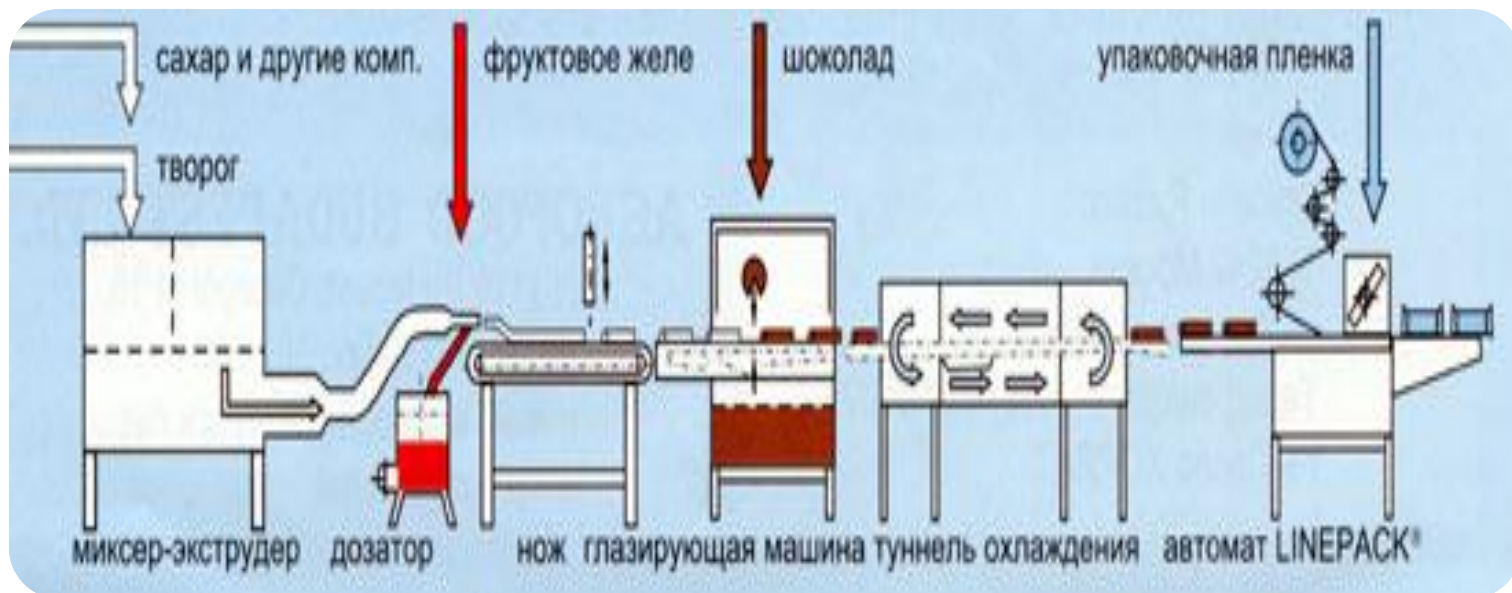


СЫРКОВАЯ ЛИНИЯ ЛГС
10000





Фиг.1
Фиг.1



миксер-экструдер дозатор нож глазирующая машина туннель охлаждения автомат LINEPACK®



СҮЗБЕШЕ ӨНІМДЕРІНІҢ НЕГІЗГІ АССОРТИМЕНТТЕРІ:

1. Қоюлатылған сүт
2. Шоколадты көздер
3. Какос жарғақтары
4. Мармеладты
5. Әр түрлі дәмдегі джемдер



СҮЗБЕШЕ ӨНДЕУДЕ ЖҮРГІЗІЛЕ

- ❖ Сүзбені дайындау;
- ❖ Салқындату ;
- ❖ Пішінге келтіру;
- ❖ Нормаландыру ;
- ❖ Қайта салқындату;
- ❖ Буып-түю.



*Ең алғашқы стадия сүзбешені бірқалыпты
массаға жеткізу*



2-ШІ СТАДИЯ

- Ең маңызды сүзбешені салқындату.
- Біркелкі араласқан сүзбешені 9°C дейін салқындатып бункерлерге жіберу



3-ші стадия ФОРМАЛАНДЫРУ



- Сүзбешені 45грам етіп өлшеп алып, салқындатып, формаға келтіргеннен кейін негізгі ассортименттер бойынша ерітілген шоколад(5гр) қолданылады.



4-ШІ СТАДИЯ



- Дайын болған сүзбешені осы аппарат арқылы буып-түюге болады.
- Температурасы 8°C дейін салқындатылған жерде сақтайды.

