

Қант қосылған қойытылған сүт консервісін өндіру ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Орындағандар:

Ташкенбай Ұ

Аманқызы Г.

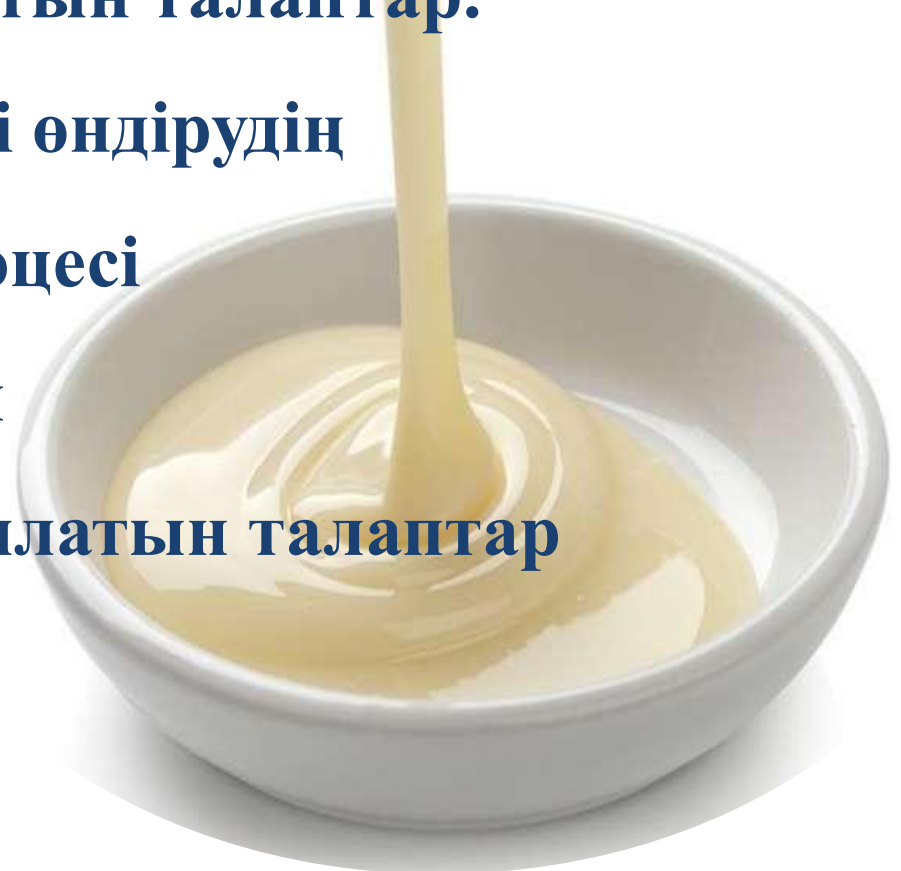
Боранбай А.

Жүніс Г.

Дидарбекова А

Жоспар:

- Қойылтылған сүт консервілері
- Шикізатқа қойылатын талаптар.
- Қойылтылған сүтті өндірудің технологиялық процесі
- Химиялық құрамы
- Дайын өнімге қойылатын талаптар



ҚАНТ ҚОСЫЛҒАН ҚОЙЫЛТЫЛҒАН СҮТ.

Бұл өнімді пастерленген сиыр сүтін қойылтып және микрофлораның өсуін тоқтату үшін қант қосу арқылы өндіріледі. Дайын өнім органолептикалық көрсеткіштері бойынша таза және тәтті дәм, бөтен иіссіз және дәмсіз, консистенциясы біркелкі, қант кристалдарынсыз болады.



Шикізатқа қойылатын талаптар.

Сүт консервілерін өндіруге арналған шикізатқа жоғарғы талаптар қойылады, себебі шикі сүттің ақаулары құрғақ заттарды концентрациялаған кезде күшейеді.

Консервілеу үшін МЕСТ 13264-88 талаптарына сәйкес келетін табиғи сүт жарамды болып есептеледі. Сүт жылуға төзімді болуы керек, қышқылдығы 16-18Т (концентрленген сүт үшін), 19Т (стерилденген консервілер үшін) және 20 Т (сүт консервілерінің басқа түрлеріне), сонымен қоса микробиологиялық ластануы жоғары болмауы керек. Консервілер үшін сүтті таңдаған кезде химиялық құрамы мен қасиеттерін міндетті түрде есепке алу керек. Сүт құрамындағы судың массалық үлесі 87,5%, май 4,0, СОМО 8,75 % құрау керек. СОМО-ның майға қатынасы 0,4-тен 0,69-ға дейінгі аралықта ауытқуы керек.

Қойылтылған сүтті өндірудің технологиялық процесі

Қант қосылған қойылтылған сүтті
өндірудің технологиялық процесі келесідей
орындалады

- қабылдау,
- шикізатты дайындау және резервуарлау,
- нормалау,
- гомогенизация және пастерлеу,
- қант сиропын дайындау және
- енгізу,
- қойырту,
- салқындату,
- ыдыстау және сақтау.



Химиялық құрамы бойынша қант қосылған, қойылтылған тұтас сүттің ылғалдың массалық үлесі 26,5% 6 сахароза 43,5 төмен емес, құрғақ заттардың жалпы массалық үлесі –28,5, соның ішінде май 8,5% төмен емес.



Дайын өнімге қойылатын талаптар

Қант қосылған қойылтылған сүтті салқындатуды өлшемі 10 мкм кристалдар алынатындай етіп жүргізу керек. Мұндай кристалдар органолептикалық бағалау кезінде байқалмайды және өнімнің консистенциясы біркелкі болады. Өнімдегі кристалдардың массалық кристалдануы кезінде кристалдардың өлшемі 3-4 мкм ұсақ кристалды лактозаны қосуды қажет етеді. Лактозаны өнімнің массасынан 0,02% көлемінде қарқында кристалдану температурасы (31-37С) кезінде енгізеді. Осы температура кезінде сүттің тұтқырлығы аз көлемде жоғарылаған кезде лактозаның максималды қанығуы жүреді. Қант қосылған қойылтылған сүтті 20С температураға дейін салқындатады да, тұтынушылық немесе транспорттық ыдыстарға құю үшін жібереді.

Дайын өнімді 0-10С температурада және ауаның қалыпты ылғалдылығы 85% 12 ай аралығында сақтау керек. Қант қосылған қойылтылған өнімдердің ассортиментін көбейту үшін дәмдік және хош иісті қосылғышты өнімдерді өндіреді. Қант қосылған, қойылтылған сүт өндірген кезде қосылғыш ретінде кофе, какао, цикорий пайдаланылады.



Назарларыңызға рахмет