

**Продукты животного
происхождения.**

Мясо умерщвленных животных (первые две группы делятся также на мясо домашних животных и дичь)

млекопитающих: говядина, свинина, баранина, крольчатина и проч., а также субпродукты

птиц: курятина, утятина, гусятина, индюшатина, страусятина, голубятина и др.

пресмыкающихся и земноводных: лягушки, змеи, черепахи и др.

Молоко и молочные продукты, полученные от жизнедеятельности (без умерщвления) животных: кефир, сливки, творог, сыр, масло, сметана и др.

Яйца и икра: яйца птиц, красная и чёрная рыбья икра, белая икра (улиток) и др.

Рыба

Моллюски (устрицы, кальмары, улитки и др.) и ракообразные (раки, креветки, крабы, лангусты и др.) — те из них, что живут в морях, называются морепродуктами

Насекомые и паукообразные: саранча, тарантулы, кузнечики и проч

Молоко и молочные продукты

Классификация молочных продуктов. Группа "молочные товары" сформирована по сырьевому признаку, так как основным сырьем для товаров, относящихся к этой группе, служит молоко.

- Молочные товары подразделяют на следующие подгруппы:
- питьевое молоко и сливки;
- кисломолочные продукты;
- масло коровье (сливочное и топленое);
- сыры (сычужные и кисломолочные);
- молочные консервы (сгущенные) и сухие молочные продукты;
- мороженое.

Пищевая ценность.

Содержание белков в коровьем молоке колеблется от 2,7 до 3,8%. Основные белки молока — казеин (2,7%), альбумин (0,4%), глобулин (0,12%) — являются полноценными по аминокислотному составу. Они обладают высокой питательной ценностью и хорошей усвояемостью (96%)

Суточные физиологические нормы потребления молока и молочных продуктов для взрослого человека составляют: молока цельного — 500 г; масла сливочного — 15 г; сыра — 18 г; творога — 20 г; сметаны — 18 г.

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

В зависимости от степени и типа обработки различают следующие виды молока и молочных продуктов:

сырое молоко — молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

питьевое молоко — молоко с массовой долей жира не более 9 %, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей (без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока);

цельное молоко — молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования;

нормализованное молоко — молоко, значения массовой доли жира или белка, приведены в соответствие с нормами, установленными в нормативных или технических документах;

восстановленное молоко — молочный напиток, изготовленный путем добавления питьевой воды в концентрированный, сгущенный или сухой продукт переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта, не подвергавшегося концентрированию, сгущению или сушке.

Классификация молока по виду термической обработки предусматривает следующее деление:

- **топленое молоко** — молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 °С с выдержкой не менее 3 ч до достижения специфических органолептических свойств;
- **пастеризованное, стерилизованное молоко** — молоко питьевое, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности;
- **термизированное молоко** — молоко, прошедшее оздоровление при температуре 60-68 °С с выдержкой до 30 с. Такую обработку проводят либо в начале, либо в конце технологического процесса производства молочной продукции.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Кисломолочные продукты - это продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей или уксуснокислых бактерий. Некоторые кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения; при этом образуется достаточно плотный, однородный сгусток с выраженным кисломолочным вкусом. Другие же продукты получают в результате смешенного брожения - молочнокислого и спиртового. Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека благодаря лечебным и диетическим свойствам, приятному вкусу, легкой усвояемости. При производстве некоторых кисломолочных продуктов используются пищевые, вкусовые и ароматические вещества, что также повышает их пищевую и диетическую ценность.

ПРОСТОКВАША, ЙОГУРТ, АЦИДОФИЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, КЕФИР, КУМЫС.

Эти продукты вырабатывают термостатным или резервуарным способом. Предварительно молоко пастеризуют, гомогенизируют и заквашивают.

При ТЕРМОСТАТНОМ способе сквашивание молока и созревание продукта производится в бутылках в термостатных и хладостатных камерах. Молоко заквашивают, перемешивают, заливают в бутылки, закупоривают их и немедленно направляют в термостат до образования в бутылках достаточно прочного сгустка. После окончания сквашивания продукт направляют в холодильную камеру для охлаждения и созревания.

При РЕЗЕРВУАРНОМ способе сквашивание молока и созревание продукта производятся в одной емкости. В процессе сквашивания молоко непрерывно перемешивают для разрушения сгустка. Затем продукт охлаждают и оставляют в покое для созревания, после чего вновь перемешивают и расселивают в стеклянные бутылки или

ПРОСТОКВАША - это кисломолочный продукт с ненарушенным сгустком. Его вырабатывают из молока с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ. В качестве вкусовых и ароматических веществ применяют сахар, мёд, ванилин, корицу, плодово-ягодные кремы или варенье. По содержанию жира различают простоквашу нежирную, жирную с содержанием жира 3,2% и повышенной жирности с содержанием жира 4 и 6%. В зависимости от применяемой бактериальной закваски и термической обработки молока выпускают следующие виды простокваши.

ЙОГУРТ - от других кисломолочных продуктов он отличается повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока. Его готовят из молока или молочной смеси с добавлением сухого молока, сахара, плодово-ягодных сиропов. Вырабатывается йогурт 1.5%, 3.2% и 6%-ой жирности. В зависимости от применяемых вкусов и ароматических веществ выпускают йогурт несладкий, сладкий, с ванилином и плодово-ягодный, цвет которого зависит от цвета введенного сиропа.

АЦИДОФИЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ - их

получают сквашиванием молока чистыми культурами ацедофильной палочки. К таким продуктам относят следующие: **АЦИДОФИЛЬНОЕ МОЛОКО** вырабатывают из цельного или обезжиренного молока с добавлением или без добавления сахара, которое сквашивают чистыми культурами ацедофильной палочки. Выпускают ацидофильное молоко жирным, нежирным, а также с добавлением витамина или корицы.

АЦИДОФИЛИН готовят из цельного или обезжиренного молока с добавлением или без добавления сахара, сквашиваемого чистыми культурами ацедофильной палочки и кефирной закваски. Ацидофилин может быть жирным или нежирным.

АЦИДОФИЛИН готовят из цельного или обезжиренного молока с добавлением или без добавления сахара, сквашиваемого чистыми культурами ацедофильной палочки и кефирной закваски. Ацидофилин может быть жирным или нежирным.

КЕФИР. Это кисломолочный напиток смешанного брожения (молочнокислого и спиртового) вырабатываемый сквашиванием молока кефирными грибками. Кефир пользуется наибольшим спросом населения, так как обладает не только диетическими, но и лечебными свойствами. Он также утоляет жажду, а благодаря вкусу, наличию углекислого газа и небольшого количества спирта возбуждает аппетит. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЖИРНОСТИ МОЛОКА вырабатывают кефир жирный (2.5, 3.2 и 6% жира), нежирный, фруктовый (1 и 2.5% жира). Кефир жирный и нежирный готовят с добавлением витамина С, а 6% жирности - из смеси молока и сливок. КУМЫС его получают из кобыльего и коровьего молока.

КУМЫС ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА. В молоке кобылиц по сравнению с коровьим больше сахара и меньше жира, поэтому при его сквашивании белки не выпадают в виде плотного сгустка, а образует хлопья, которые легко разрушаются при взбалтывании. Кумыс из кобыльего молока имеет специфический вкус.

КУМЫС ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА представляет собой продукт смешанного брожения. Его изготавливают из обезжиренного молока с добавлением сахара.

При сквашивании молока образуются мельчайшие хлопья белка, легко усвояемые организмом. Кумыс повышает аппетит, улучшает пищеварение и обмен веществ. В зависимости от степени созревания различают кумыс: слабый с содержанием спирта 0.1-0.3%, средний, содержащий 0.2-0.4% спирта, крепкий в котором спирта до 1%.