

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖИ И  
АССЕРТИМЕНТ МОЛОКА,  
РЕАЛИЗУЕМОГО В  
РОЗНИЧНОМ ТОРГОВОМ  
ПРЕДПРИЯТИИ**

# **ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ МОЛОКА**

# ПИЩЕВОЕ ЗНАЧЕНИЕ МОЛОКА

В состав молока входит:

- вода,
- белки,
- молочный жир,
- молочный сахар,
- минеральные соли,
- витамины,
- ферменты.



# ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА

1. Приемка молока на завод;
2. первичная обработка молока;
3. очистка;
4. охлаждение;
5. хранение;
6. замораживание;
7. механическая обработка:
  - сепарирование;
  - гомогенизация.
8. термическая обработка:
  - пастеризация;
  - топление;
  - стерилизация;
  - ультрапастеризация.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ

## Классификация:

1. в зависимости от молочного сырья;
2. в зависимости от режима термической обработки;
3. в зависимости от массовой доли жира содержащегося в молоке;
4. в зависимости от сорта.

## Ассортимент:

1. в зависимости от вида животного;
2. по виду молока.



# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество молока определяется органолептическим методом согласно ГОСТ 31450-2013:

- внешний вид;
- консистенция;
- вкус и запах;
- цвет.



# ПОРОКИ

Пороки молока:

- пороки цвета;
- пороки запаха;
- пороки консистенции;
- пороки вкуса.



Пороки молока, образующиеся при хранении:

- пороки цвета;
- пороки запаха;
- пороки вкуса.



# УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

## Упаковка бывает:

- мягкая;
- полужесткая;
- полужесткая упаковка из листовых и комбинированных материалов.

На упаковке молока указывается информация по маркировке.

## Хранение:

Стерилизованное молоко храниться до 6 месяцев.

Топленое молоко хранится до 6 месяцев.

Пастеризованное молоко хранится в упаковке-пленке 4 дня, в картонной коробке 7 дней, в тетра-паке 14 дней.

Ультрапастеризованное молоко хранится до 3 месяцев.



# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖИ МОЛОКА**

# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖИ МОЛОКА В ООО «ОНЕГО У ДОМА»**