

# СЛИВКИ




МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции  
общественного питания  
Преподаватель: Юрченко Е.А.

# СЛИВКИ

Сливки — это наиболее жирная часть молока. Их получают путем сепарирования молока в сепараторах (сливкоотделителях), в которых под действием центробежной силы жир отделяется от остальной части молока.



## Сливки пастеризованные 10,0% жирности. Химический состав и пищевая ценность

| ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ  |          |                                  |  |
|---|----------|----------------------------------|--|
| Размер порции (г)   |          | <input type="text" value="100"/> |  |
| Содержание в порции   |          | % от нормы                       |  |
|  Калории           | 119 кКал | 8.36%                            |  |
|  Белки             | 2.7 г    | 3.29%                            |  |
|  Жиры              | 10 г     | 15.38%                           |  |
|  Углеводы         | 4.5 г    | 3.52%                            |  |
|  Пищевые волокна | 0 г      | 0%                               |  |
|  Вода            | 82 г     | 3.2%                             |  |

## ДОЛЯ БЖУ В КАЛОРИЙНОСТИ



● Белки

● Жиры

● Углеводы

Соотношение белков, жиров и углеводов: 1 : 3.7 :  
1.7

# Ассортимент сливок

Сливки в зависимости от молочного сырья подразделяют на нормализованные, восстановленные (из сухих сливок), рекомбинированные (полученные из смеси молока и сливочного масла) и сливки их смесей.

В зависимости от режима тепловой обработки сливки, как и молоко, бывают пастеризованные, стерилизованные и УВТ-обработанные.

По содержанию жира сливки вырабатывают разного ассортимента (ГОСТ Р 52091 —03).

Стерилизованные сливки и сливки УВТ-обработанные производят 10%-ной жирности.

## Классификация сливок питьевых

| № | Признак классификации                         | Виды   |
|---|---|--|
| 1 | В зависимости от молочного сырья              | <ul style="list-style-type: none"><li>– из нормализованных сливок;</li><li>– из восстановленных сливок;</li><li>– из смесей нормализованных и восстановленных сливок</li></ul> |
| 2 | В зависимости от режима термической обработки | <ul style="list-style-type: none"><li>– пастеризованный продукт;</li><li>– стерилизованный продукт;</li><li>– ультрастерилизованный продукт</li></ul>                          |
| 3 | В зависимости от жирности, %                  | от 10 до 34  |

### Органолептические характеристики продукта «сливки питьевые»

| Наименование показателя | Характеристика   |
|-------------------------|--|
| Внешний вид             | Однородная непрозрачная жидкость. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании |
| Консистенция            | Однородная, в меру вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира                                 |
| Вкус и запах            | Характерные для сливок с легким привкусом кипячения.<br>Допускается сладковато-солонватый привкус      |
| Цвет                    | Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок       |

# Использование сливок в кулинарии

В кулинарии сливки используют для приготовления кофе и какао, для заправки сладких фруктовых супов, сладких десертов и как самостоятельные напитки.





# Упаковывание и хранение сливок

Упаковывание и хранение сливок. На предприятия общественного питания сливки поступают во флягах, бумажных пакетах с полимерным покрытием.

Хранят сливки пастеризованные и УВТ-обработки при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  36 ч, стерилизованные УВТ-обработки до 25 сут.