

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">– из нормализованных сливок;– из восстановленных сливок;– из смесей нормализованных и восстановленных сливок
2	В зависимости от режима термической обработки	<ul style="list-style-type: none">– пастеризованный продукт;– стерилизованный продукт;– ультрастерилизованный продукт
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. 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.