### Сливки

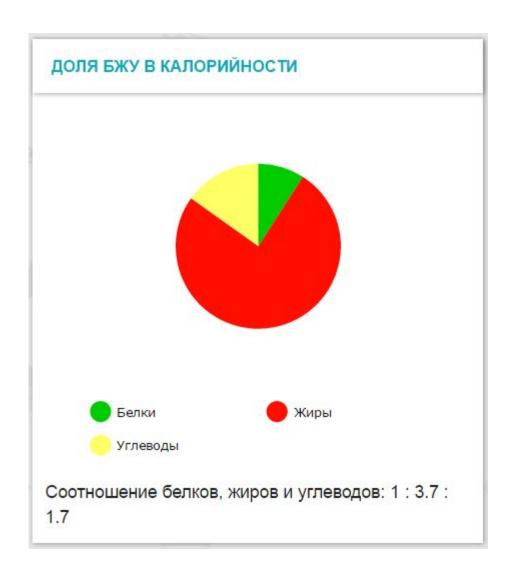


МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания Преподаватель: Юрченко Е.А.

### Сливки

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

пищевая ценность					
Размер порции (г)		100			
Содержание в порции		% от нормь			
кћаз Калории	119 кКал	8.36%			
<b>5</b> Белки	2.7 г	3.29%			
ж Жиры	10 г	15.38%			
Углеводы	4.5 г	3.52%			
п Пищевые волокна	0г	0%			
<b>#</b> 20 Вода	82 г	3.2%			



### 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 УВТобработанные производят 10%-ной жирности.

#### Классификация сливок питьевых

№	Признак классификации	Виды
1	В зависимости от молочного сырья	<ul> <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><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. Допускается сладковато-солоноватый 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 УВТобработки при температуре (4 ± 2) °С 36 ч, стерилизованные УВТ-обработки до 25 сут.