

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных

технологий, механики и оптики
Кафедра прикладной биотехнологии

Производство продуктов сложного сырьевого состава, имеющих функциональную направленность.

Выполнила:
студентка гр. Т4130
Садова Мария Юрьевна

Санкт-Петербург 2016 г.

Введение

В продуктах со сложным сырьевым составом молочное и растительное сырье используется в различных сочетаниях, что позволяет придавать этим продуктам требуемые функциональные свойства.

Такие продукты призваны *восстанавливать микробиологический баланс человеческого организма, повышать иммунный статус* и в итоге должны *поддерживать здоровье и снизить стоимость затрат на его восстановление.*



Объекты разработки

Объектами разработки могут служить изделия различных групп (*молочные, мясные, хлебобулочные, кондитерские и др.*), обладающие своими особенностями, которые должны быть учтены в процессе проектирования.

При разработке многокомпонентных продуктов состав и свойства исходных ингредиентов имеют большое значение.

Важным показателем при оценке качества белковой составляющей ингредиента (продукта) является его химический скор.



Принципы создания продуктов

- 1) определение гигиенической безопасности новых источников сырья и готовых пищевых продуктов;
- 2) использование пищевых и вкусоароматических добавок согласно имеющимся гигиеническим требованиям, предъявляемым органами здравоохранения;
- 3) сочетание органолептических показателей новых продуктов с предпочтениями потребителей, традициями и национальными особенностями в питании отдельных групп населения;

Принципы создания продуктов

- 4) сбалансированность продуктов по содержанию основных нутриентов, стойкость при хранении, доступность для потребителя;
- 5) указание направленности продукта, характеризующейся определённой пищевой и биологической ценностью;
- 6) осуществление целенаправленного контроля показателей качества со стороны государственных органов.

Таможенный союз		Виртуальный документ Generated by Novocert
Декларация о соответствии		
Декларант Общество с ограниченной ответственностью "Молочный завод Касымовский", ОГРН: 1131674003306		
423747, Россия, Республика Татарстан, Актанышский район, поселок Совхоза имени Кирова, улица Кирова, 5		
в лице Хисматуллина Альберта Гумаровича		
Заявляет, что продукция Молоко обезжиренное пастеризованное-сырье изготовлено в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по ГОСТ Р 53503-2009 "Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия"		ТН ВЭД ТС 0401109000
Изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "Молочный завод Касымовский", ОГРН: 1131674003306		
соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"		
Декларация принята на основании Протокола испытаний №1140 от 13.08.2014 Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан" Нижнекамская испытательная лаборатория (регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.0001.21ПТ16. Срок действия с 15.09.2011 по 04.08.2015)		
Дополнительная информация Схема декларирования соответствия 3д		
Декларация о соответствии зарегистрирована РОСС RU.0001.10A954 Орган по сертификации продукции и услуг ЗАО "Республиканский сертификационный методический центр - "Тест-Татарстан"		
420061, Российская Федерация, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Комсомалтов, д. 49		
Дата регистрации 18.08.2014 Декларация действительна с даты регистрации по 17.08.2017 Регистрационный номер декларации о соответствии № TC N RU Д-РУ.А954.В.02440		

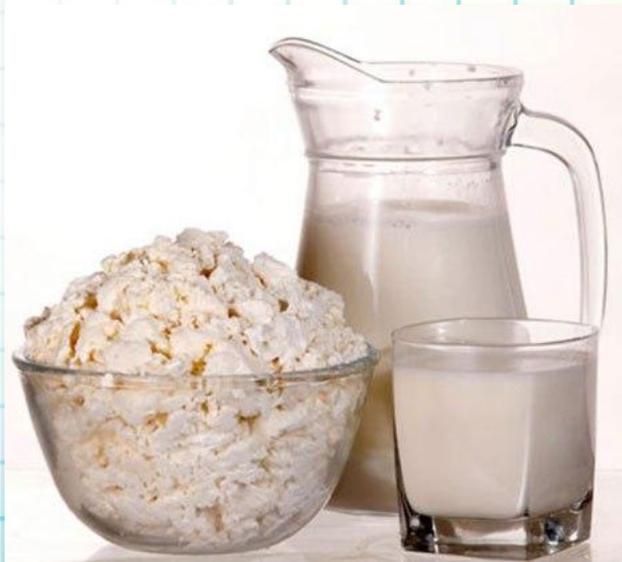


Классификация МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

В зависимости от массовой доли используемого немолочного сырья молочные продукты целесообразно разделить на три группы:

- *молочные продукты,*
- *комбинированные молочные продукты*
- *аналоги.*

1. К **молочным продуктам** относятся те продукты, которые изготовлены из молока без замены компонентов (белков, жиров, углеводов) готового продукта на компоненты (белки, жиры, углеводы) немолочного происхождения.



МОЛОЧНЫХ

ПРОДУКТОВ

2. К **комбинированным молочным продуктам** относятся продукты, изготовленные из молока с частичной заменой компонентов молока на компоненты растительного происхождения (замена молочных компонентов на растительные составляет 50 % и менее - «молочно-растительный продукт», более 50% - «растительно-молочный»).

3. К **аналогам молочных продуктов** относят продукты, изготовленные из немолочного сырья, но по потребительским свойствам: вкусу, цвету, запаху, пищевой и биологической ценности — аналогичны соответствующим молочным продуктам.



Классификация жировых продуктов

К группе «масло из коровьего молока» будет отнесено масло, вырабатываемое только из коровьего молока без каких-либо добавок и замены молочного жира на растительный, т.е. сливочное масло.



К группе «смеси и спреды» будут отнесены жировые продукты с различной степенью замены молочного жира на растительный и другими компонентами.



Заключение

Возможность включения растительных добавок различного химического состава и физиологической направленности может обеспечить конструирование продуктов питания повышенной пищевой ценности, обладающих определенными защитными комплексами.

Литература

1. <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=1833>
2. <http://setref.ru/85641.html>
3. http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/511/76511/57748?p_page=4
4. <http://cyberleninka.ru/article/n/molochnye-produkty-slozhnogo-syrievogo-sostava-s-ispolzovaniem-gidrobiontov>
5. <http://www.apk-inform.com/ru/oilprocessing/59082#.WES6xdKLTIV>

Спасибо

за

ВНИМАНИ

е!

