



Всем известно, что молоко и молочная продукция – это неотъемлемая часть рациона практически каждого человека.

Говорить о полезности молока и кисломолочных продуктов не приходится: от его употребления человек становится жизнерадостным, наполненным силой и здоровьем.

О том, как мы этому способствуем, хотим представить в нашей презентации



ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНОКИСЛЫХ ПРОДУКТОВ МОЛОЧНОГО ЦЕХА ПОСЕЛКА ЕРУДА СЕВЕРО – ЕНИСЕЙСКОГО РАЙОНА ООО «ПАРТНЕРЫ КРАСНОЯРСК»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ



- 1. Стерилизация
двух линий и танков*
- 2. Ополаскивание водой*
- 3. Нагрев паром до 70
градусов*
- 4. Повторное ополаскивание*



Наполнение водой
емкости для
составления смеси
и нагрев ее
до 50 градусов



В предварительно
включенный варочный
котел загрузка
сливочного масла,
топление масла



Подача сухого молока
через диспергатор
в емкость составления смеси

Циркуляция молока
с водой в емкости
составления смеси



Подача
топленного масла
на диспергатор
в емкость составления смеси



Подача готовой смеси
в расширительный бак

Подача готовой смеси
с расширительного бака
через пастеризатор и гомогенизатор
в танк готовой продукции





Добавление в готовую
смесь
заквасочных культур



Сквашивание
готовой смеси
в течение 12 часов
в танке



Слив
готового продукта
в тару



Транспортировка продукции на предприятия питания



Молочная продукция нашего молочного цеха
отличается своим бесподобным вкусом и
разнообразием



Выработка молочной
продукции в неделю

составляет:

- молока - 4т.
- йогурта - 2т.
- кефира -1т.
- сметаны -1,5т.



Йогурт
представлен
в ассортименте

Молочный цех
предлагает продукцию
своего производства
не только на розлив
в стаканах,
но и в удобных пакетах
емкостью 0,250 мл.





Наша кисломолочная продукция идеально подходит
для людей, придерживающихся правильного
питания, так как содержит оптимальный процент
жирности и не содержит вредных для здоровья
добавок

Спасибо за внимание!

МАСТЕР
МОЛОЧНОГО ЦЕХА
АБУБАКИРОВА Р.Н

