

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/93575>

Тип работы: Реферат

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.Характеристика ассортимента продукта.....	5
2. Обоснование технологии продукта.....	8
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	11
ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ.....	13

ВВЕДЕНИЕ

Молочная промышленность относится к тем отраслям народного хозяйства, обеспечивает население РФ молочным сырьем и молочными продуктами.

Современная промышленная переработка молока - это сложный комплекс взаимосвязанных химических, физико-химических, микробиологических, биохимических, биотехнологических, теплофизических и других трудоемких и специфических технологических процессов. В производстве питьевого молока и кисломолочных продуктов используются все компоненты молока. Производство сливок, сметаны, творога, масла, сыра основывается на переработке отдельных компонентов молока.

Рациональная форма годового потребления молочных продуктов в пересчете на молоко составляет 438 кг на одного человека, в том числе молока - 182 кг, масла - 5,5; творога - 7,3; сметаны - 6,5; сыра твердого - 6,5; молока обезжиренного и продукции из него - 15,9 кг. Уровень потребления молочной продукции в нашей стране явно недостаточным - в последние годы около 210 кг (48% от нормы). При этом потребление молока и молочных продуктов населения за последние годы уменьшилось почти на 40%. Производство молочной продукции в определенной степени зависит от развития животноводческой отрасли, от получения качественного молока с большим содержанием белка и жира. Производство сливочного масла в 2008 году составляло 11,14 тыс. Тонн. Для сравнения привожу данные 2007 года, когда этот показатель равнялся 12,29 тыс. Тонн.

В перспективе основной тенденции развития рынка молочных продуктов в РФ будут такими же, как и во всем мире. Будет увеличиваться потребление сыров, молочных напитков, биоогуртов, свежих молочных продуктов. Несмотря на постоянное появление новых молочных продуктов, рынок питьевого молока в целом остается на одном уровне или несколько уменьшится. В зависимости от усилий предприятий молочной промышленности может возродиться рынок сбыта масла. Потребители начнут отдавать предпочтение молочным продуктам, произведенным в экологически чистых условиях.

Развитие технологии переработки молока и производства молочных продуктов определяется уровнем научно - технического потенциала страны и его сырьевой базой. В свою очередь, внедрение новейших технологий направлена на формирование оптимального ассортимента молочных продуктов, снижение затрат на их изготовление и реализацию при сохранении или повышении уровня экономичности производства. При этом указанные проблемы следует рассматривать с учетом настоящего страны и мировой экономики в целом.

Перспективным методом обработки молока и молочных продуктов может стать внедрение новых способов производства спредов с наполнителем включая прием и первичную обработку сырья, восстановление сухого обезжиренного молока, приготовление жировой эмульсии, подготовку и введение наполнителя, пастеризацию, превращение жировой смеси в спред.

1. Характеристика ассортимента продукта

Спред (spread) — модный англицизм, который на русский язык одним словом не переводится, означает «мажущиеся, пастообразные продукты (джем, паштет, масло и т.п.). В русском языке, благодаря новому ГОСТу Р 52 100, слово сузило свое значение и применяется для обозначения масложировых легко намазывающихся (или по-научному -обладающих пластичной консистенцией) продуктов.

У жителей Западной Европы и Северной Америки спреды уже на протяжении многих лет входят в ежедневный рацион как продукт, дополняющий или заменяющий сливочное масло. Популярность спредов

на Западе обоснована, прежде всего, полезностью продукта, содержанием в нем жирорастворимых витаминов, низким содержанием (или даже отсутствием) животных жиров, источников холестерина. Кроме того, более мягкая консистенция спреда позволяет использовать его более широко в кулинарии чем масло. При этом не теряется главное — качественные спреды обладают вкусом сливочного масла.

У нас принято считать, что спреды пользуются массовым спросом, так как они дешевле сливочного масла, но, на самом деле, это не совсем так. На российском рынке существуют множество марок сливочных масел, цена на которые сопоставима или даже ниже цены на спреды.

Одним из наиболее перспективных направлений в молочной промышленности является производство спредов с наполнителем. Известен способ производства спредов с наполнителями, который предусматривает приемку и первичную обработку сырья, восстановление сухого обезжиренного молока, приготовления жировой эмульсии, подготовку и ввод наполнителя, пастеризацию, преобразование жировой смеси в спред.

Введение ароматизаторов, красителей, эмульгаторов происходит в высоко жирную смесь при температуре 50-60 °С согласно рецептур готового продукта. Недостатком этого способа является отсутствие слаженности аромата готового продукта с выраженным перенасыщением молочно-сладкого вкуса, потери ароматических веществ при тепловой обработке. В основу полезной модели поставлена задача создания способа производства спредов с наполнителем, что позволяет одновременно предотвращать потери ароматических веществ, обеспечить слаженный аромат и приятный вкус, продлить срок хранения и придать продукту функциональной направленности на организм человека.

Поставленная задача решается тем, что способ производства спредов с наполнителем предусматривает прием и первичную обработку сырья, восстановление сухого обезжиренного молока, приготовления жировой эмульсии, подготовку и ввод наполнителя, пастеризацию, преобразование жировой смеси в спред. Введение наполнителя осуществляют на стадии превращения жировой смеси в спред, предварительно растворяя в 3 - 5-20 кратном объеме жировой эмульсии при 40-50 °С и, непрерывно перемешивая в течение 15 - 20 минут., и как наполнитель используют натуральные пищевые ароматизаторы на основе эфирного масла мяты кошачьей.

Введение наполнителя предложено на стадии превращения жировой смеси в эмульсию, что существенно снижает потери ароматических веществ, которые при проведении технологического процесса при высоких температурах подвергаются изомеризации, поляризации и окислению. Наполнитель предварительно растворяют в 3 - 5-кратном объеме жировой эмульсии при 40 - 50 °С и непрерывно перемешивают в течение 15-20 мин. В качестве наполнителя используют натуральные пищевые ароматизаторы на основе эфирного масла мяты кошачьей «Цитрусовый», «Травяной», «Цветочный», которые получены путем вакуумного фракционирования эфирного масла мяты кошачьей и комбинирования фракций по

1. ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.»
2. ГОСТ 17.2.3.02-78 «Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.»
3. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности.»
4. ГОСТ 3625-94 «Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности.»
5. ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.»
6. ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
7. ГОСТ 8218-89 «Молоко и молочные продукты. Методы определения чистоты»
8. ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа»
9. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приёмки. Методы отбора проб и подготовка их к анализу»
10. ГОСТ 23327-78 «Молоко. Методы определения общего белка»
11. ГОСТ 23453-90 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток»
12. ГОСТ 25179-90 «Молоко. Методы определения белка»
13. ГОСТ 25228-82 «Молоко и сливки. Методы определения термоустойчивости по алкогольной пробе»
14. ГОСТ 26754-85 «Молоко. Методы измерения температуры.»
15. Инструкция по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности СИР, Минздравом СССР 28.04.78 №1125-14/4079-7.77.
16. Инструкция по техническому контролю на предприятиях молочной промышленности, утверждена Госагропромом СССР 30.12.88.
17. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых

продуктов: утверждено Министерством охраны здоровья СССР 01.08.89 №5061-89.

18. РД 10.02-02-8 «Методика определения массы молока коровьего, заготовленного при приёмке»

19. РСТУ СССР 1326-87 «Сливки заготавливаемые. Технологические условия»

20. ТУ 10.16 УССР-70-85 «Сливки сырые. Технологические условия»

21. Петровская В.А. «Молочное дело» – М. «Колос,» 1980.

22. Твердохлеб Г.В., Алексеев В.Н., Соколов Ф.С., «Технология молока и молочных продуктов» – К.: Высшая школа 1978-408 с.

23. Хоменко В.И. «Гигиена получения и ветсанконтроль молока по государственному стандарту 3-е издание» – К.: Урожай, 1990-400 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/93575>