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://stuservis.ru/referat/350678

Тип работы: Реферат

Предмет: Технология приготовления пищи

Содержание

Введение.....3
1.Характеристика технологических свойств молока 4
2. Физико-химические свойства молока.....7
Заключение.....14
Список литературы.....15

Введение

Сельскохозяйственная продукция, которая, прежде чем попасть к потребителю, проходит специальную промышленную обработку, позволяет снизить производственные потери, больше использовать сырье, расширить ассортимент конечного потребления.
Молочные продукты - это агропищевые продукты животного происхождения, поставщики в организм человека полноценных животных белков, легкоусвояемых жиров и углеводов, минералов, витаминов и других необходимых питательных компонентов.
Основной и определяющий фактор увеличение производства молока повышение продуктивности коров. Для решения этой задачи необходимо целенаправленно повышать породные, племенные и продуктивные качества.
Коров, улучшение классового состава стада на основе углубленной селекционной работы, развитие искусственного осеменения, улучшение кормления животных.

1.Характеристика технологических свойств молока

К основным технологическим свойствам молока относятся термостабильность и сычужность.
Молоко, полученное от здоровых животных, обладает термостабильностью (термостойкостью) - способностью при повышенных температурах сохранять первоначальные свойства. Он обладает прочностью при нагревании до 100°С в течение нескольких десятков минут.
При более высоких температурах и длительном воздействии его белки могут свертываться.
Продолжительность нагревания до 130°С до коагуляции белков в различных образцах молока колеблется от 2 до 60 минут и более.
Видимая коагуляция молочных белков наблюдается только при осаждении казеина. Таким образом, термостабильность молока в основном зависит от стабильности мицелл казеина.
Свежее молоко с кислотностью 18 ° Т выдерживает высокотемпературную обработку без явных признаков свертывания казеина. Повышенная кислотность молока в результате молочнокислого брожения существенно влияет на термостабильность.

Увеличение количества ионов кальция в молоке с повышенной кислотностью приводит к агрегации частиц казеина, которые легко свертываются при нагревании.
Основными причинами низкой термостабильности молока являются повышенная кислотность и измененный солевой и белковый состав. Колебания состава молока зависят от времени года, стадии лактации, заболеваний, породы, индивидуальных особенностей животных, рациона питания.
Термостабильность молока необходимо контролировать при производстве стерилизованного молока, консервированного молока, продуктов детского питания и т. д.
В настоящее время для определения термостабильности молока проводится тест на алкоголь.
Под сычужным ферментом понимается свертываемость молока, заключающаяся в способности его белков свертываться под действием введенного сычужного фермента с образованием относительно плотного сгустка.
Продолжительность свертывания сычужного фермента в заготавливаемом молоке значительно варьируется. Таким образом, при стандартных условиях сычужного фермента продолжительность свертывания может составлять от 10 до 35 минут.
Иногда молоко очень медленно свертывается под действием сычужного фермента или вообще не свертывается. Такое молоко называется сычужно-вялым.
Способность молока к свертыванию сычужного фермента определяется в первую очередь содержанием казеина и солей кальция - чем оно больше, тем выше скорость свертывания молока и плотность образующихся белковых сгустков, и наоборот.[1]
Использование сычужного фермента при производстве сыра и творога приводит к образованию хрупкого сгустка, который обладает слабыми структурными, механическими и синеретическими свойствами.
Основными показателями молока как объекта технологической переработки являются состав, степень чистоты, органолептические, биохимические, физические и механические свойства, а также наличие токсичных и нейтрализующих веществ.
При использовании высокопроизводительного оборудования очень важно сохранить свойства молока и его компонентов. Вот почему технологи молочной промышленности должны обладать глубокими знаниями о химических, биохимических и физических свойствах компонентов молока.
Состав молока. Молоко состоит из воды и распределенных пищевых веществ – жиров, белков, углеводов, ферментов, витаминов, минералов, газов. Эти вещества после удаления воды и газов называются остатками сухого молока.
Сухой остаток содержит все питательные вещества молока. Он определяет выход готовой продукции при производстве молочной продукции.

Список литературы:

1. Арсентьева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. - СПб.: «ГИОРД», 2022. - т 4. - 184 с.
2. Боровикова Л.А. Исследование продовольственных товаров. /Боровикова Л.А., Грим А.И., Дорофеев А.Л. и др./- М.: Экономика ,2019 г.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01.
4. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К.К. Горбатова, И.Е. Кононенко- М.: Легкая промышленность, 2020г. - 152 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://stuservis.ru/referat/350678