



Концентрат молочно-жировой сухой с массовой долей жира от 20 до 55%

Концентрат молочно-жировой сухой с массовой долей жира от 20 до 55% (далее по тексту – КМЖ-С) вырабатывается из пастеризованной молочной сыворотки и растительного (пальмового или кокосового) масла с последующей термической обработкой, сгущением, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке. КМЖ-С предназначен для реализации и использования в пищевой промышленности.

Органолептические показатели представлены в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика КМЖ-С
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Светлый, жёлтый или бежевый, однородный по всей массе. Допускается наличие отдельных темных частиц.
Вкус и запах	Чистый, со слабо выраженным ароматом вводимых ингредиентов

Физико-химические показатели и энергетическая ценность
представлены в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для КМЖ-С с массовой долей жира, %							
	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49	50-54	55
Массовая доля жира, %, не менее (в том числе молочного жира не более 1,5%)	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49	50-54	55
Массовая доля белка, %, не менее	8,0	7,0	6,5	6,0	5,5	5,0	5,5	
Массовая доля лактозы, % не менее	49	46	44	41	39	36	34	33
Энергетическая ценность, ккал/кДж	410/ 1716,59	445/ 1863,13	476/ 1992,92	511/ 2139,45	542/ 2269,25	605/ 2533,01	644/ 2696,3	683/ 2859,58
Массовая доля влаги, %, не более	3							
Массовая доля золы, %, не более	4,5				3,5			
Кислотность, °Т, не более	10,0							
Индекс растворимости, см³ сырого осадка, не более	1,0							





Область применения:

Концентрат КМЖ-С применяется в следующих областях промышленности:

- **молочная промышленность** – производство спредов, сметанных продуктов, творожных изделий, продуктов йогуртных, сгущенных смесей, плавленых сырных продуктов. Использование КМЖ-С способствует улучшению текстуры, вкуса, вязкости, повышению питательной ценности, предотвращению синерезиса, придает кремовую структуру в данных продуктах.

- **кондитерская промышленность** – производство кондитерских изделий, шоколадных паст, начинок конфет и разнообразных глазурей.

- **пищеконцентратная промышленность** - производство супов, каш, соусов.

- **хлебопекарная промышленность** – производство хлебобулочных и макаронных изделий. КМЖ-С придает большую пышность тесту, способствует улучшению вкусовых качеств, идеальному распределению жира в массе.

- **мясная промышленность** - применяют с целью повышения вязкости мясной субстанции, придает привлекательный внешний вид и аппетитный цвет готовой мясной продукции.

Условия хранения и срок годности:

12 месяцев при температуре от 0 °С до плюс 20 °С при относительной влажности воздуха не более 85%.

Условия транспортировки:

Допускается транспортировка при температуре от минус 20°С до плюс 20°С при относительной влажности воздуха не более 85%.

Упаковка:

- мягкие специализированные контейнеры разовые, из полипропиленовой ткани, с полиэтиленовым вкладышем (типа Биг-бег) массой нетто от 500 до 1200 кг;

- мешки бумажные непропитанные 4- и 5-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена массой нетто 25 кг.

