



Сыворотка молочная сухая деминерализованная пищевая

Сыворотка молочная сухая деминерализованная пищевая (далее по тексту – сыворотка сухая) изготавливается путем деминерализации, сгущения, кристаллизации и дальнейшего удаления воды из сыворотки молочной подсырной на распылительной сушильной установке. Сыворотка сухая предназначена для реализации и использования в пищевой промышленности, изготовления продуктов детского питания.

Органолептические показатели сыворотки сухой представлены в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сыворотки сухой
Внешний вид и консистенция	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухой сыворотки. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От белого до желтого, однородный по всей массе
Вкус и запах	Свойственный молочной сыворотке, солоноватый, сладковатый

Физико-химические показатели и обменная энергия
сыворотки сухой представлены в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Показатель для сыворотки сухой	
	СД-40	СД-50
Массовая доля влаги, %, не более	4,0	
Массовая доля общего белка, %, не менее	11,0	11,5
Массовая доля лактозы, %, не менее	73,0	73,0
Массовая доля жира, %, не более	1,0	
Массовая доля золы, %, не более	5,5	5,0
Энергетическая ценность, ккал/кДж	336/1405	342/1430
Кислотность, °Т, не более	12,0	11,0
Активная кислотность(pH), не менее	5,9	6,0





Область применения:

Сыворотка молочная сухая деминерализованная пищевая применяется в следующих областях промышленности:

- **молочная промышленность** – производство цельномолочной продукции, спредов, сметанных продуктов, творога и творожных изделий, йогуртов, мороженого, сгущенного молока, плавленых сыров, продукции детского питания и напитков. Использование сыворотки способствует улучшению текстуры, вкуса, вязкости, повышению питательной ценности, предотвращению синерезиса, придает кремовую структуру, способствует понижению точки замерзания, мороженого;
- **кондитерская промышленность** – производство вафельных листов, печенья, пряников, а также киселей, желе, пудингов, паст, муссов;
- **пищеконцентратная промышленность** - производство соусов, киселей, желе, пудингов, муссов и различных десертов;
- **хлебопекарная промышленность** – производство хлебобулочных (хлеб, булочки, кексы, сухари, бараночные изделия и т.д.) и макаронных изделий. Сыворотка придает большую пышность тесту, способствуют улучшению вкусовых качеств, а также повышенную биологическую и пищевую ценность;
- **мясная промышленность** - применяют с целью повышения вязкости мясной субстанции, придает привлекательный внешний вид и аппетитный цвет готовой мясной продукции;
- **пивоваренная промышленность** - применяют в качестве активного фермента в процессе изготовления пивного суслу.

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.

