**Здравствуйте, уважаемые студенты!**

Сегодня мы с вами продолжаем изучение темы : **МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. Разберем сегодня интересные темы –**  тему **Кумыс и Творог**

**Кумыс**— это питательный напиток, приготовляемый из кобыльего, а иногда из верблюжьего молока путем его сбраживания. Процесс брожения протекает в результате деятельности молочнокислых бактерий и дрожжей. Кумыс обладает специфическими вкусом и запахом, слегка опьяняет. Этот напиток известен кочевым народам Востока с глубокой древности; ныне пользуется популярностью в Башкирии, Татарстане, Казахстане, Киргизии и др. Русские врачи первыми в мире создали школу кумысолечения. Благодаря своим лечебным свойствам кумыс получил широкую известность. Издавна в народе его называют богатырским напитком, эликсиром бодрости, здоровья и долголетия, так как он оказывает на организм человека сильное и разностороннее благотворное действие.
      Кумыс - прекрасное лечебное средство при туберкулезе, язвенных заболеваниях желудочно-кишечного тракта, истощении нервной системы и общем ослаблении организма. В зависимости от содержания молочной кислоты и спирта кумыс подразделяется на слабый, средний и крепкий.

 В слабом кумысе (односуточный, спирт - 1%) газов мало, пена при взбалтывании легко спадает. При отстаивании разделяется на два слоя: верхний - водянистый и нижний - более плотный. На вкус сладковатый, очень слабокислый и почти не щиплет язык. Слабый кумыс по густоте напоминает кобылье молоко.

 В среднем кумысе (двухсуточный, спирт 1,75%) образуется стойкая мелкая пена. Кумыс на слои не разделяется. как уже имеется мелкодисперсная равномерная эмульсия казеина. Вкус кислый, острый, щиплет язык. Такой кумыс жиже кобыльего молока. кумыс должен иметь газирован­ную (пенящуюся) консистенцию, без отстоя сыворотки и свернув­шегося белка. Цвет — молочно-белый с легким сероватым оттен­ком. Вкус и запах — чистые, кисломолочные, освежающие, острые. Содержание жира должно быть не менее 0,8%.

Не допускается в продажу кумыс со вкусом и запахом уксусной кислоты, с творожистой консистенцией, в нарушенной упаковке, с механическим загрязнением. Расфасовывают кумыс в стеклянные бутылки емкостью 0,5 л. Кумыс можно хранить до 48 часов.

**Творог, требования к качеству творога.**

Творог вырабатывают из непастеризованного или пастеризованного цельного или нежирного молока путем сквашивания чистыми культурами молочно-кислых бактерий. **Творог подразделяют на жирный — с содержанием жира 18 %, полужирный - 9 %, нежирный и мягкий диетический - 4, 9, 11 % жирности и нежирный.** Пищевая ценность творога обусловлена большим содержанием жира 9-18 %, белка 14-17 %, молочного сахара 1,3-1,5 %, минеральных веществ 1 %. Содержание воды в твороге 65-80 %. Энергетическая ценность 100 г жирного творога 232 ккал.

**Требования к качеству творога. Творог делят на высший и 1-й сорта, кроме диетического.**

**Органолептические показатели: вкус и запах, цвет. Консистенция нежная, допускается неоднородная.**

**Физико-химические показатели**: кислотность жирного творога высшего сорта - не более 200, полужирного - 210, нежирного - 220° Т; кислотность творога 1 сорта -соответственно не более 225, 240, 270° Т. Мягкий диетический творог имеет нежную, однородную, слегка мажущуюся консистенцию. Кислотность 210° Т. Для длительного хранения творог замораживают при температуре -25-30° С. При размораживании быстрозамороженного творога его структура и консистенция восстанавливаются.

**Дефектами творога** являются кормовые привкусы, выраженный кисло-молочный вкус, горечь, крупитчатость.

Не допускают к приемке творог плесневелый и загрязненный.

Творожные изделия получают из жирного, полужирного, нежирного творога, подвергнутого измельчению до получения однородной массы, растиранию с добавлением вкусовых, ароматических наполнителей (сахара, соли, какао, ванилина, изюма, и др.). В зависимости от вводимых в творог вкусовых и ароматических наполнителей творожные изделия выпускают следующих видов

Стр.179 -183

 Посмотрите презентацию!Оформите краткий конспект!

Желаю успеха! Работы отправлять по адресу: **olga.tulubaeva2013@yandex.ru**