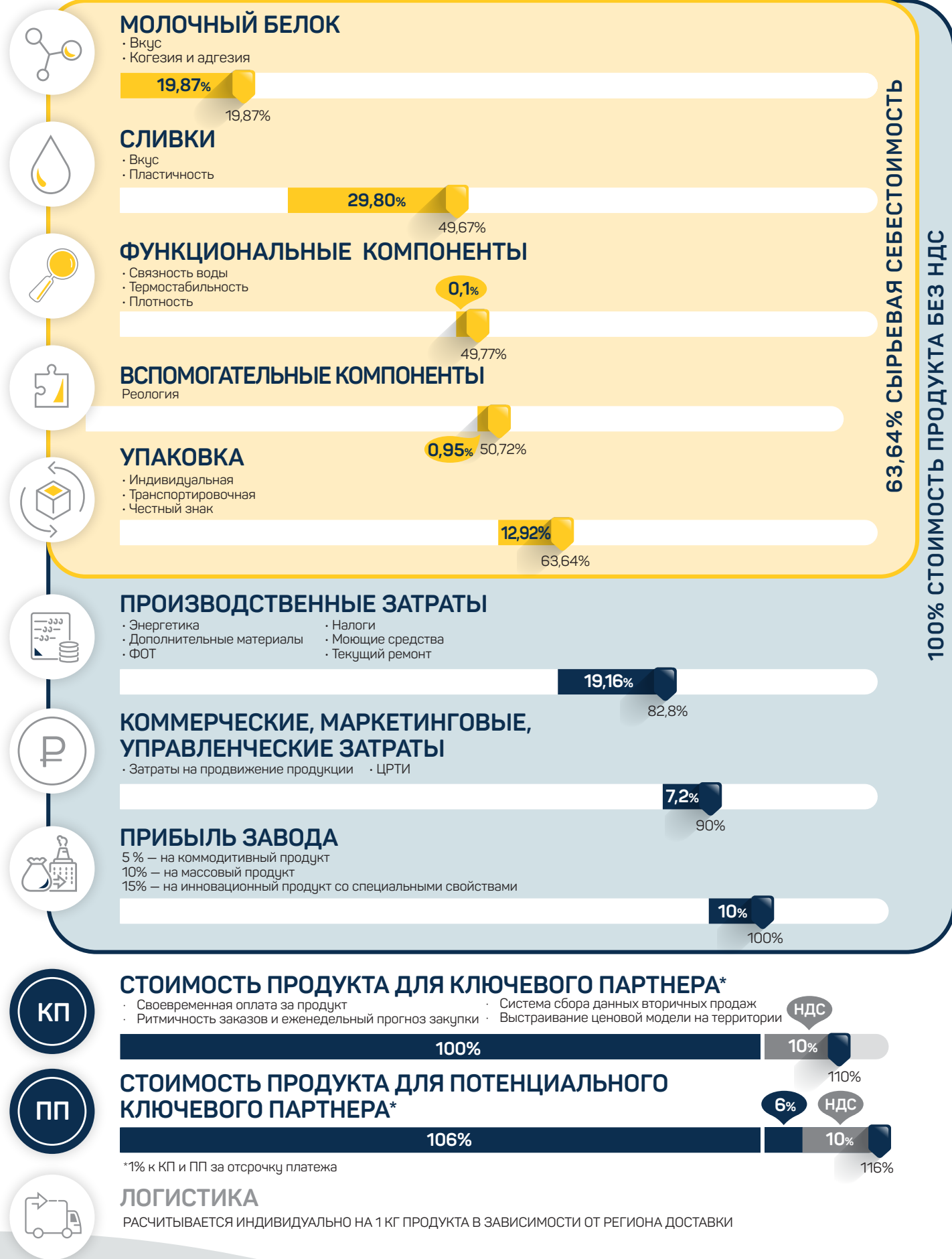


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА «ЙОГУРТ ГРЕЧЕСКИЙ»



Паспорт

ЙОГУРТ ГРЕЧЕСКИЙ

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 7 %



Продукт на основе нормализованного молока

Кисломолочный продукт с плотной структурой и низким содержанием жира, идеальная основа для творчества шеф-повара



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Национальные блюда греческой кухни (соусы дзадзика, гирос)
- Основа для дип-соусов и дрессингов порционные десерты (трайфлы, гранолы)
- Йогуртовые торты

Возможно использовать:

- Холодные супы (довга, таратор и др.)
- Заправка для блюд основа для приготовления сыра лабана
- Крем для прослойки тортов (с добавлением сливок)

*В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

Не рекомендуем использовать:

- Как наполнитель в тесто
- Для приготовления кремов
- Для приготовления горячих блюд

*В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии



ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ

- Подходит для легких тортов без выпечки
- Сочетается с фруктовыми пюре и наполнителями



СОУС ДЗАДЗЫКИ

- Благодаря плотной собранной структуре хорошо сочетается с овощами травами и солью, обеспечивая соусу нежную пластичную консистенцию

Чистый кисломолочный

ВКУС

Белый или с кремовым оттенком

ЦВЕТ

ЙОГУРТ ГРЕЧЕСКИЙ

КОНСИСТЕНЦИЯ

Однородная в меру вязкая масса с глянцевой поверхностью

Срок годности:

30 суток

Хранить при температуре

4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 410 кДж
Калорийность – 100 ккал

Физико-химические свойства

| | | |
|----------|------------|-------|
| белок | (на 100 г) | 4,5 г |
| жир | (на 100 г) | 7 г |
| углеводы | (на 100 г) | 4,5 г |
| % влаги | | – |
| pH | | – |

Состав: молоко нормализованное, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ЙОГУРТ ГРЕЧЕСКИЙ

| СВОЙСТВА ПРОДУКТА | ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА | КОММЕНТАРИИ |
|---|-------------------------|---|
| Взбиваемость | не предназначен | разжижается в процессе взбивания |
| Образование колера | отсутствует | без образования локальных потемнений при термообработке |
| Вязкость | в процессе сбора данных | чем выше значение параметра вязкости, тем более тягучий продукт |
| Структура продукта при фигурной отсадке | длинная | не тянется при ручной и автоматической отсадке |
| Связность воды | высокая | продукт не отсекает сыворотку, но после механического воздействия происходит незначительное отсечение сыворотки |
| Активность воды | 0,99 Aw | требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению |
| Пиковая нагрузка | 180–360 | характеризует плотность продукта |
| Миграция жира | отсутствует | т.е. весь жир закрыт (оболочным материалом + технология производства) |
| Стабильность продукта при замораживании и дефростации | не предназначен | отсекает сыворотку после дефростации, и уплотняется белковая часть (появляется белковая крупинка) |
| Стабильность сметанного крема при замораживании и дефростации | стабилен | сохраняет технологические и органолептические свойства (при добавлении в крем сахара до 20% и сливок) |
| Когезия | в процессе сбора данных | |
| Адгезия | высокая | налипает на оборудование |
| Окисление жиров | отсутствует | при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта |

Взбиваемость — степень насыщения крема воздухом во время аэрирования. Параметр важен для продуктов, которые используются для изготовления кондитерских кремов: паст по технологии сметаны «Воздушная», «Нежная», Сметана ГОСТ 30% и 42%.

Когезия (формуемость продукта) — это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

Адгезия — показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например, налипаемость на оборудование.

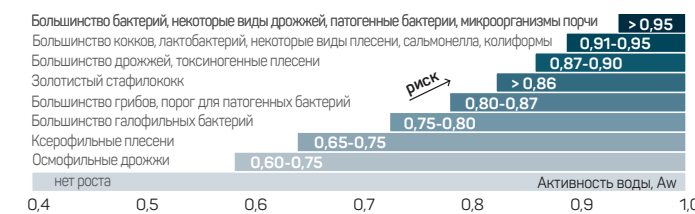
Структура продукта — характеристика, которая позволяет оценить способность продукта к сжатию и растяжению.

Колерование — прием кулинарной обработки, целью которого является придание блюду приятного внешнего вида, улучшение вкусовых свойств, получение на блюде румяной корочки.

Вязкость (динамическая) — показатель вязкости или вязкотекучести жидкости. При повышении температуры вязкость сильно уменьшается.

Миграция жира — процесс высвобождения в продукте открытого жира в результате термообработки или механического воздействия. Такие жиры больше других подвержены окислению и гидролизу.

Активность воды — параметр, который позволяет оценить степень подверженности продукта микробиологической порче, что сказывается на сроке хранения.



Пороговые уровни Aw для значимых патогенных бактерий

| Патоген | Пороговое значение Aw |
|-------------------------|-----------------------|
| Campylobacter Jejuni | 0,99 |
| Shigella spp. | 0,96 |
| Yersinia enterocolitica | 0,96 |
| Clostridium perfringens | 0,95 |
| Escherichia coli | 0,94 |
| Salmonella spp. | 0,94 |
| Clostridium botulinum | 0,94 |
| Listeria monocytogenes | 0,92 |
| Staphylococcus aureus | 0,86 |

Связность воды — способность рецептурных компонентов удерживать воду в исходном продукте. Препятствует миграции влаги в тесто.

Окисление и гидролиз жиров — процесс порчи жира в результате несоблюдения режимов обработки и хранения сырья (высокая температура хранения, наличие кислорода, света, воды, наличие тяжелых металлов, липолитических ферментов). Эти процессы ведут к ухудшению вкусовых качеств продукта.