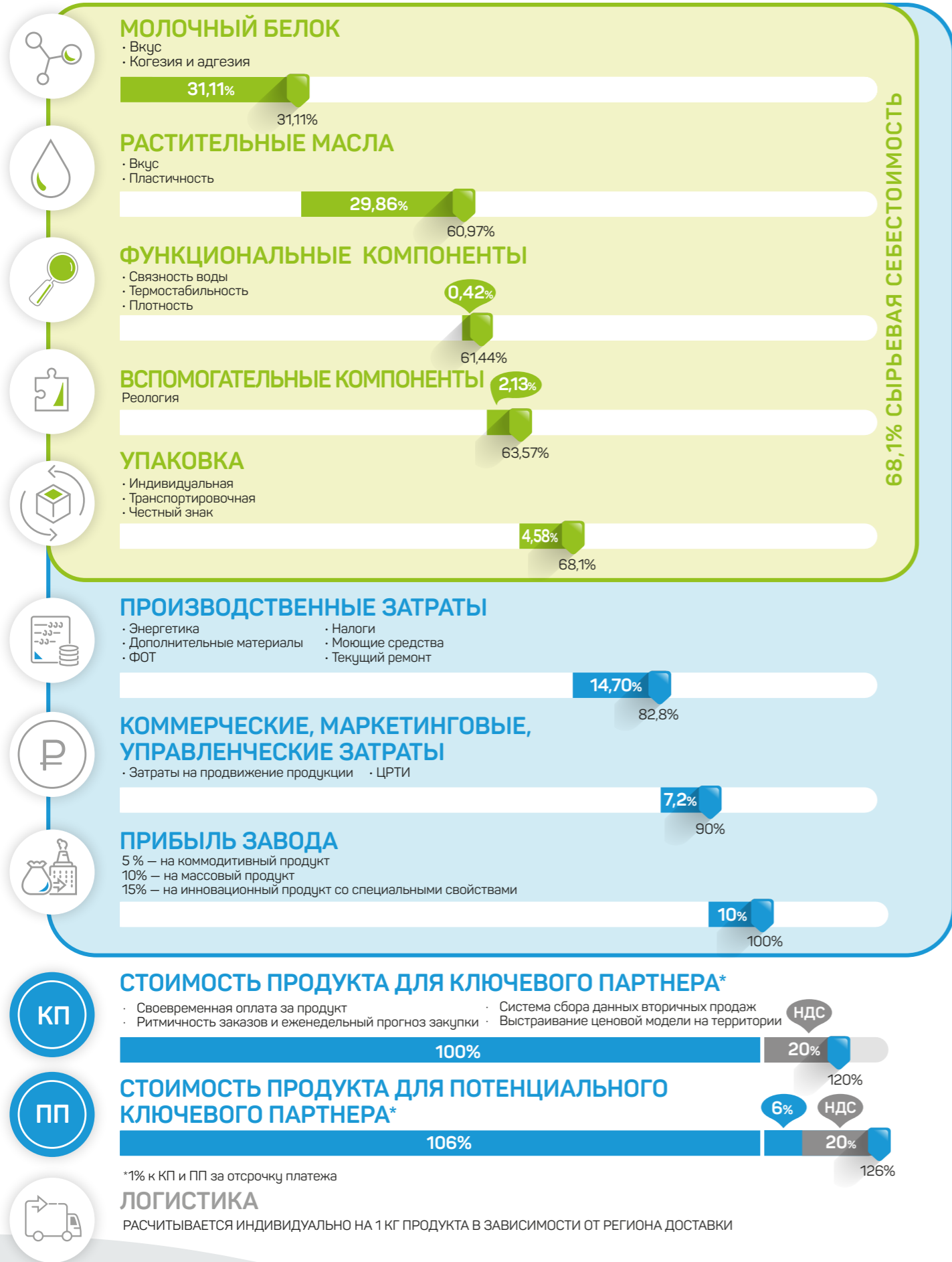


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА СТВОРОЖЕННОГО «УЗЛОВСКИЙ»



Паспорт

ПРОДУКТ ССТВОРОЖЕННЫЙ «УЗЛОВСКИЙ»



Изготовлен на основе обезжиренного молока и растительных масел

Продукт, который отлично подходит для начинок в блинчики и вареники



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Вареники
- Блинчики
- Замороженные полуфабрикаты

Возможно использовать:

- Ватрушка
- Творожная начинка
- Сырник
- Запеканка

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

Не рекомендуем использовать:

- Термостабильные изделия

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



ВАРЕНИК

- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- Сохраняет творожистую текстуру
- Заполняет пространство для начинки, не образует полостей



БЛИНЧИК

- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- Сохраняет форму при нарезке
- Блинчик не отмокает от начинки

Чистый, кисло-молочный

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ Слаборассыпчатая

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

УЗЛОВСКИЙ

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1340 кДж
Калорийность – 320 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	5 г
жир	(на 100 г)	31,5 г
углеводы	(на 100 г)	4 г
% влаги		58-60
pH		-

Состав: молоко обезжиренное, масла растительные, кукурузный крахмал, консервант — сорбат калия, антиокислитель E385, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ «УЗЛОВСКИЙ»

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
Термостабильность	72-75%	сохраняет первоначальную форму после термической обработки
Образование колера	Равномерное	образует равномерный колер по всей поверхности изделия при термообработке, с локальными потемнениями
Когезия	Высокая	сохраняет форму готовой начинки (не разжижается после отсадки)
Адгезия	Слабая	минимальное налипание на оборудование/руки
Формование изделий	Автоматическое/ручное	сохраняет структуру при перемешивании
Структура продукта при фигурной отсадке	Короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной и автоматической отсадке
Связность воды	Высокая	влага не мигрирует в изделие, тесто не отмокает под начинкой
Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Пиковая нагрузка	2000-2500 г	слаборассыпчатая консистенция
Выдерживание механического воздействия	53%	сохраняет структуру при перемешивании на 50-55% относительно исходного продукта
Миграция жира	Отсутствует	т. е. весь жир закрыт (оболочечным материалом + технология производства)
Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Не предназначен	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части. Изменяет технологические свойства
Взбиваемость	Не предназначен	не увеличивается в объеме после взбивания
Окисление жиров	Отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Термостабильность — способность продукта сохранять заданную форму после его термообработки.

Термостабильность определяется по методике:

навеска 60 г формуется в кольцо диаметром 60 мм для придания четких границ, противень с продуктом помещают в разогретую 200 °С печь на 15 минут, затем производят замеры штангенциркулем и просчитывают по формуле:

$$100\% - \frac{(X - 60) \times 100\%}{60} = Y$$

X — размер готового изделия после термообработки (мм)
Y — процент термостабильности (%)

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

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.

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

Пиковая нагрузка — косвенный показатель реологических свойств продуктов (плотность, текучесть, упругость и др.) с различной структурой, которая измеряется на пенетрометре.

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

Микроорганизмы	Активность воды, Aw
Большинство бактерий, некоторые виды дрожжей, патогенные бактерии, микроорганизмы порчи	> 0,95
Большинство кокков, лактобактерий, некоторые виды плесени, сальмонелла, колиформы	0,91-0,95
Большинство дрожжей, токсигенные плесени	0,87-0,90
Золотистый стафилококк	> 0,86
Большинство грибов, порог для патогенных бактерий	0,80-0,87
Большинство галофильных бактерий	0,75-0,80
Ксерофильные плесени	0,65-0,75
Осмофильные дрожжи	0,60-0,75
нет роста	Активность воды, Aw

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

Выдерживание механического воздействия — соотношение между пиковыми нагрузками (ПН)* до и после перемешивания на миксере при 45 об/мин на протяжении 3 минут. Чем выше данный показатель, тем стабильнее ведет себя продукт после механического воздействия.

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

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.