

## 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 масла с последующей термической обработкой, сгущением, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке, предназначен для реализации и использования в пищевой промышленности.

**Органолептические показатели КМЖ-С представлены в таблице 1**

**Таблица 1.**

Наименование показателя	Характеристика КМЖ-С
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускаются комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии.
Цвет	Светлый, жёлтый или бежевый, однородный по всей массе.
Вкус и запах	Чистый, со слабо выраженным ароматом вводимых ингредиентов

**Физико-химические показатели и энергетическая ценность КМЖ-С  
представлены в таблице 2**

**Таблица 2**

Наименование показателя	Норма для КМЖ-С с массовой долей жира, %							
	20	25	30	35	40	45	50	55
Массовая доля жира, %, не менее (в том числе молочного жира не более 1,5%)	20	25	30	35	40	45	50	55
Массовая доля белка, %, не менее	7,5	7,0	6,5	6,0	5,5	5,0	4,5	4,0
Массовая доля лактозы, % не менее	50	48	45	43	40	38	35	33
Энергетическая ценность, ккал/кДж	410/ 1716,59	445/ 1863,13	476/ 1992,92	511/ 2139,45	542/ 2269,25	605/ 2533,01	644/ 2696,30	683/ 2859,58
Массовая доля влаги, %, не более	3							
Массовая доля золы, % не более	4,5							

## **Область применения:**

Концентрат КМЖ-С применяется в следующих областях промышленности:

- **молочная промышленность** – производств 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, способствуют 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 и срок годности:**

12 месяцев при температуре от 0 °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.