

Продукт сывороточный белковый концентрированный «Микропартикулят»

Продукт сывороточный белковый концентрированный «Микропартикулят» (далее по тексту –Продукт) изготавливается путем концентрирования сыворотки молочной на установки ультрафильтрации с дальнейшей термомеханической обработкой на установке микропартикуляции, предназначен для реализации и дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

Продукт в зависимости от физико-химических показателей подразделяют на следующие виды:

- Продукт сывороточный белковый концентрированный «Микропартикулят 1П»;
- Продукт сывороточный белковый концентрированный «Микропартикулят 2П»;
- Продукт сывороточный белковый концентрированный «Микропартикулят 3П»;

Органолептические показатели продукта представлены в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид и консистенция	Однородная, в меру вязкая жидкость
Цвет	От белого до светло-желтого
Вкус и запах	Чистый сывороточный без посторонних привкусов и запахов

Физико-химические показатели и энергетическая ценность продукта представлены в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Значение		
	«Микропартикулят 1П»	«Микропартикулят 2П»	«Микропартикулят 3П»
Массовая доля сухих веществ не менее, %	18,0	16,0	14,0
Массовая доля белка, %, не менее	10	9	7
Массовая доля жира, %, не более	1,0		
Массовая доля лактозы, %, не более	5,5		
Кислотность, °Т, не более	60		

Область применения:

Продукт сывороточный белковый концентрированный «Микропартикулят» применяется в следующих областях промышленности:

- **молочная промышленность** - применяют при производстве цельномолочной продукции, сметаны, творога и творожных изделий, йогуртов, мороженого, плавленых сыров, продукции детского питания и напитков. Использование продукта способствует улучшению текстуры, вкуса, вязкости, повышению питательной ценности, придает кремовую структуру, способствует понижению точки замерзания мороженого в данных продуктах;

- *пищеконцентратная промышленность* - используют при производстве желе, пудингов, муссов и различных десертов.

- *производство продуктов спортивного питания* – используют при производстве напитков, смесей для питания спортсменов.

Условия хранения и срок годности:

48 часов при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С .

Упаковка:

- цистерны для пищевых жидкостей с термоизоляцией, автоцистерны для перевозки молока, с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Для герметизации крышек применяют прокладки из пищевой резины или из других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами;

- фляги металлические;
- контейнеры кубовые среднетоннажные.