ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СГУЩЕННОГО ПАСТЕРИЗОВАННОГО ЦЕЛЬНОГО И ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА

I. Общая часть

§ 1. Сгущенное пастеризованное (цельное или обезжиренное) молоко представляет собою молоко, из которого путем выпаривания в вакуумаппарате удалено определенное количество воды для того, чтобы получить в готовом продукте требуемое содержание сухих веществ.

В соответствии с этим технологический процесс выработки сгущенного пастеризованного (цельного и обезжиренного) молока в основном тождественен технологическому процессу производства сгущенного (цельного и обезжиренного) молока с сахаром.

Поэтому в настоящей инструкции детально описаны только те операции, которые отличаются от соответствующих операций, применяемых при выработке сгущенного (цельного или обезжиренного) молока с сахаром.

В других случаях делаются лишь ссылки на соответствующие параграфы технологической инструкции по производству этого продукта.

§ 2. Сгущенное пастеризованное (цельное или обезжиренное) молоко предназначается для промышленной переработки и обладает малой стойкостью. Предельный срок хранения сгущенного пастеризованного (цельного или обезжиренного) молока в условиях низких (1—4°) плюсовых температур определяется в 5 суток с момента выработки.

В связи с этим отгружать этот продукт надо немедленно по выработке, а промышленную переработку на местах потребления производить тотчас же по получении продукта.

II. Требования к сырью

§ 3. Цельное молоко, предназначаемое для выработки сгущенного пастеризованного цельного молока, должно отвечать тем же требованиям, как и молоко, идущее для выработки сгущенного цельного молока с сахаром (см. §§ 1—5 Технологической инструкции по производству этого продукта).

§ 4. Приемку цельного молока осуществляют в соответствии с § 6—14 указанной выше инструкции.

gost.e-ecolog.ru

§ 5. Обезжиренное молоко, предназначаемое для выработки сгущенного пастеризованного обезжиренного молока, должно быть получено в результате сепарирования кондиционного молока, т. е. удовлетворяющего требованиям, указанным в §§ 1—4 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

§ 6. Перед сепарированием молоко нужно подогреть до 35—38°. Подачу молока в барабан сепаратора и работу сепаратора надо отрегулировать так, чтобы содержание жира в обезжиренном молоке было не более 0,06%.

§ 7. Обезжиренное молоко, направляемое для выработки сгущенного пастеризованного обезжиренного молока, должно иметь:

вкус и запах — чистые, свойственные обезжиренному молоку без посторонних, не свойственных свежему молоку, привкусов и запахов;

консистенцию — нормальную, свойственную обезжиренному молоку;

цвет — белый с синеватым оттенком;

кислотность — не более 20° Т.

§ 8. При производстве сгущенного пастеризованного обезжиренного молока нельзя употреблять обезжиренное молоко, имеющее: а) кислотность более 20° Т; б) посторонние или явно выраженные кормовые привкусы и запахи; в) ненормальную консистенцию — тягучую, слизистую; г) ненормальный цвет — розовый (от наличия в молоке крови) или желто-бурый и д) полученное из молока, надоенного ранее 7 дней после отела коров.

§ 9. Обезжиренное молоко, полученное из молока коров, здоровье которых вызывает сомнения, можно направлять для выработки сгущенного пастеризованного обезжиренного молока только с особого разрешения местного ветеринарно-санитарного надзора в соответствии с действующим законодательством.

III. Очистка, охлаждение и хранение молока

§ 10. Очистку, охлаждение и хранение цельного молока, а также охлаждение и хранение обезжиренного молока производят так, как указано в §§ 15—20 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

IV. Стандартизация молока

§ 11. Стандартизацию цельного молока-сырья производят с таким расчетом, чтобы сгущенное пастеризованное цельное молоко содержало 37% сухих веществ, в том числе 10% жира.

§ 12. Стандартизацию цельного молока производят в соответствии с указаниями, изложенными в §§ 23—32 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

§ 13. Стандартизацию обезжиреннего молока не производят, так как технические условия на сгущенное пастеризованное обезжиренное молоко не определяют в нем содержания жира.

V. Пастеризация молока

§ 14. Пастеризацию цельного и обезжиренного молока, направляемого для выработки сгущенного пастеризованного цельного и обезжиренного молока, производят в соответствии с указаниями, изложенными в §§ 33—37 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

VI. Сгущение молока

§ 15. Сгущение цельного и обезжиренного молока нужно производить в соответствии с указаниями, изложенными в §§ 48, 51 и 52 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

§ 16. Готовность варки нужно определять весьма быстро. Определяют ее либо по удельному весу пробы, либо по содержанию в ней сухих веществ (рефрактометром), либо по консистенции смеси.

§ 17. Сгущение производят до получения в сгущенном пастеризованном цельном молоке 37% сухих веществ, а в сгущенном пастеризованном обезжиренном молоке — 30%. При таком содержании сухих веществ удельный вес при 49° должен быть: сгущенного пастеризованного цельного молока 1,077 — 1,090, а сгущенного обезжиренного молока 1,090 — 1,100. Консистенция пробы, взятой из вакуумаппарата, должна быть слабо вязкой: продукт при извлечении его из цилиндра, в котором определялся удельный вес, должен легко стекать со шпателя или ареометра.

§ 18. Выпускать готовое сгущенное пастеризованное (цельное и обезжиренное) молоко из вакуумаппарата нужно возможно быстрее во избежание его перегрева и загустения.

VII. Охлаждение продукта после сгущения

§ 19. Сгущенное пастеризованное (цельное и обезжиренное) молоко после выпуска его из вакуумаппарата нужно немедленно подвергнуть охлаждению.

Охлаждение производят быстро до возможно низкой температуры (ни в коем случае не выше 4°).

§ 20. Охлаждают сгущенное пастеризованное (цельное и обезжиренное) молоко на плоском противоточном охладителе с двойным — водяным и рассольным — охлаждением. При недостаточной производительности плоского охладителя сгущенное молоко можно охладить предварительно водой в охладительных ваннах или кристаллизаторах «Салитер», а затем довести его температуру до 4° и ниже на плоском охладителе.

VIII. Розлив и упаковка охлажденного продукта

§ 21. Охлажденное сгущенное пастеризованное (цельное и обезжиренное) молоко, поступающее из охладителя, фильтруют через

два-три слоя стерилизованной марли и сливают в заранее подготовленные деревянные бочки.

§ 22. Деревянные бочки, предназначенные для сгущенного пастеризованного (цельного и обезжиренного) молока, должны отвечать требованиям стандарта на бочкотару для сгущенного молока с сахаром ОСТ НКЛес 307 (утвержд. 4 ноября 1939 г.). Фанерные штампованные бочки должны отвечать требованиям ВТУ НКММП 282-46 (утвержденным 12 марта 1946 г.).

§ 23. Подготовку бочек под розлив, осмотр их перед розливом и упаковку после розлива нужно производить в соответствии с указаниями, изложенными в §§ 67—71 Инструкции по производству сгущенного молока с сахаром.

IX. Хранение и транспортировка готового продукта

§ 24. Сгущенное пастеризованное (цельное и обезжиренное) молоко после расфасовки и упаковки нужно без задержки отправлять потребителю.

§ 25. В том случае, если бочки с готовым продуктом по тем или иным причинам нельзя немедленно отгрузить к месту потребления, их нужно направить в помещение с температурой воздуха в + 1 — + 4°, которая должна поддерживаться все время, пока в помещении находятся бочки с продуктом.

§ 26. В теплое время сгущенное пастеризованное (цельное и обезжиренное) молоко отправляют в вагонах-ледниках, где температура воздуха не должна быть выше +6°.

§ 27. Срок с момента выработки сгущенного пастеризованного (цельного и обезжиренного) молока и до поступления его в переработку не должен превышать пяти суток.

gost.e-ecolog.ru