

ПРОИЗВОДСТВО ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Для производства творожного продукта мы предлагаем использовать специально разработанную стабилизационную систему **«ТТС Mix TG 2»**. Рекомендуемая дозировка 2-3% от объема нормализованной смеси при выработке творожного продукта различной жирности. В качестве молочной основы используется как СОМ, так и натуральное обезжиренное молоко.

Рецептура и расчет себестоимости творожного продукта 25-27% жирности:

Наименование компонентов	Количество, кг	Цена, руб.	Стоимость, руб.
Обезж. молоко	1460		
Жир растит. (ЗМЖ)	480		
«ТТС Mix TG2»	60		
Хлористый кальций	0,800		
Фермент	0,008		
Закваска	1 пак		
Итого смеси:	2000		
Выход готового продукта	1800		
Себестоимость 1 кг			

* Имеются дополнительные рецептуры для применения в соответствии со спецификой предприятия.

Фактические результаты выработки продукта творожного м.д.жира 25-27% с «ТТС Mix TG 2»

Показатели готового продукта

При данном количестве выхода готового продукта рекомендуем следующие показатели:

М.д.жира = 25-27%,

М.д.влаги = 55-60%,

Кислотность = 80-100°Т.

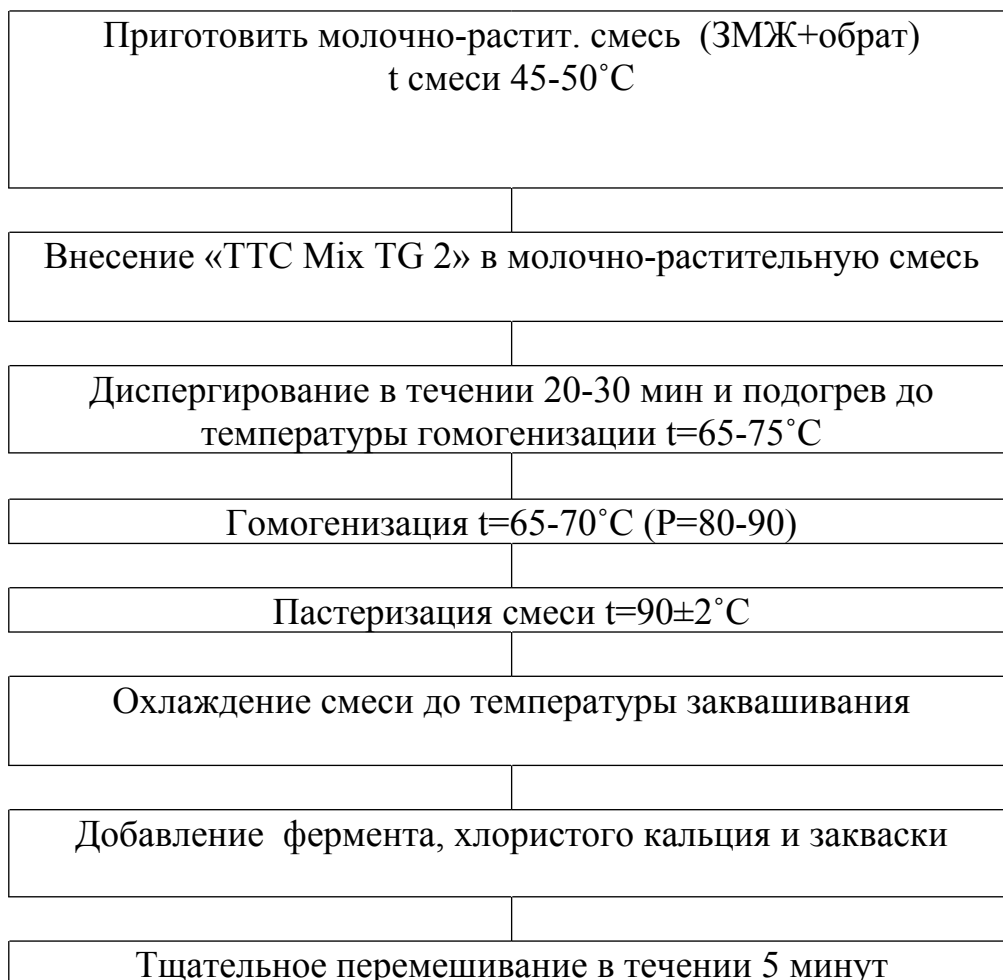
Органолептические показатели: продукт имеет нежный, сливочный вкус, мелкое зерно, мягкую и рыхлую структуру.

Основные преимущества стабилизатора:

- Продукт легко использовать в производстве, не требуется специальных навыков и дополнительного оборудования
- Готовый продукт получается стабильно одинакового качества (основные физико-химические показатели)
- Сокращение технологического процесса (исключается розлив в лавсановые мешки и прессование творога). Продукт фасуется сразу в тару, далее созревает и охлаждается в камере.
- Улучшаются микробиологические показатели продукции за счет исключения лавсановых мешков и тем самым увеличивается срок хранения
- Снижаются трудо- и энергозатраты.
- Готовый продукт термостабилен, стабилен при заморозке/ оттаивании
- Отлично фасуется в пачку, предназначен для дальнейшего производства творожных десертов, масс и глазированных сырков.
- Дает увеличение выхода готового продукта и снижает себестоимость конечного продукта
- Придает более выраженный молочный вкус
- Помогает нивелировать привкус растительных жиров

Блок-схема

Технология производства творожного продукта.



Сквашивание	
Разрезка и перемешивание сгустка	
Фасовка	
Охлаждение до $t=4\pm 2^{\circ}\text{C}$	
