

Сливки

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Сли́вки — молочный продукт, получаемый из цельного молока путём сепарации жировой фракции. Используются для изготовления сливочного масла, сметаны, мороженого, потребляются в свежем виде^[1].



Сливки вверху бутылки молока

Содержание

Производство сливок

Виды

Сгущённые сливки с сахаром

Сухие сливки

Применение

Растительные сливки

См. также

Примечания

Литература

Производство сливок

До изобретения сепараторов сливки получали путём сливания отстоявшегося молока в специальных емкостях с краном в нижней части, отсюда и название «сливки». В целом сливки и сметана — верхний слой отстоявшегося молока, отличающиеся лишь способом получения. У древних славян имели одно название «вершки», так же как и в современном украинском языке.

На предприятиях молочной промышленности сливки производят из свежего коровьего молока в центробежных сепараторах, отделяющих более лёгкие шарики молочного жира от плазмы молока. Молоко предварительно очищают от мелких примесей и нагревают. Сепарация производится при температуре 40-45 °C. Жирность отделяемых сливок может регулироваться скоростью вращения барабана, окончательная жирность продукта нормируется путём добавления цельного или обезжиренного молока. Затем сливки гомогенизируют и пастеризуют в течение 10-15 минут при температуре 85-88 °C, остужают до 4-6 °C и разливают. Сливки низкой жирности после гомогенизации стерилизуют в потоке при 135 °C, охлаждают до 40-60 °C, разливают по бутылкам и вновь стерилизуют при 110 °C 20 секунд. Сливки, расфасованные в картонно-полимерную тару, второй стерилизации не подвергают^{[1][2][3]}.

Сливки могут производиться из пластических сливок — полуфабриката с содержанием молочного жира 73—83 % — или из сухих сливок. Восстановленные сливки нормализуют молоком и гомогенизируют^[3].

Виды

Сливки выпускаются в ассортименте:

Пищевая ценность^[1]

- пастеризованные с содержанием жира 10, 15, 20, и 35 %;
- стерилизованные с содержанием жира от 10 до 38 %;
- с добавлением сахара, какао, кофе, ванилина или плодово-ягодных сиропов жирностью 10 %.

Производятся также сгущённые сливки с сахаром или без сахара и сухие сливки.

Жирность	10 %	20 %	35 %
Содержание, %			
Вода	81,9	72,8	58,9
Белки	2,8	2,6	2,0
Жиры	10	20	35
Молочный сахар	4,4	3,8	3,2
Зола	0,5	0,6	0,5
Калорийность, ккал	124	213	348
Витамины А, D E, B ₁ , B ₂ , C, PP ^[2]			

Сгущённые сливки с сахаром

Сгущённые сливки производятся выпариванием сливок в вакуумном аппарате. Это слегка вязкая жидкость белого с кремовым оттенком цвета с выраженным вкусом сливок. Используются для непосредственного потребления, изготовления кондитерских изделий и напитков. Содержат 23,9 % воды, 19,4 % жира, 7,3 % белков, 48 % углеводов (9 % молочного сахара и 39 % сахарозы). Калорийность 407 ккал^[4]. См. также: Сгущённое молоко.

Сухие сливки

Сухие сливки получают высушиванием свежих пастеризованных сливок, сгущённых в вакуумном аппарате, методом распыления в горячем воздухе. При производстве сухих сливок с сахаром перед распылением в них добавляют сахарный сироп. Мелкий белый с кремовым оттенком порошок содержит до 4 % влаги, 42—44 % жира. Используются для производства восстановленных сливок, изготовления сметаны, мороженого, творожных сырков, кондитерских изделий^[5]. См. также: Сухое молоко.

Применение

Сливки используют для изготовления сметаны и сливочного масла, а также приготовления разнообразных кулинарных изделий. Сливки входят в рецептуру некоторых супов-пюре, соусов, сладких блюд и кондитерских изделий. Жирные сливки легко и быстро взбиваются в густую пену и используются преимущественно для приготовления сладких блюд и кондитерских изделий.

Сливки легко усваиваются и применяются в лечебном и профилактическом питании при гастритах и язвенной болезни, а также для усиленного питания.

Растительные сливки

В пищевой промышленности применяются обладающие бóльшим сроком хранения «**растительные сливки**» — заменитель натуральных сливок, получаемый из растительных жиров (чаще всего используют кокосовое, пальмовое или пальмоядровое масло). В состав смеси, тем не менее, входят и молочные белки (главным образом казеинат натрия), дающие вкус, цвет и аромат натуральных сливок. В состав «растительных сливок» входят также регуляторы кислотности, стабилизаторы, эмульгаторы, ароматизаторы и красители^[6].

См. также

- Каймак

Примечания

1. Товарный словарь, 1960, Сливки.
2. *Кондрашова Е.А., Коник Н. Е., Пешкова Т. А.* Сливки // Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. — М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2007. — С. 314—315. — 416 с. — ISBN 978-2-98281-108-0.
3. *Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. и др.* Сливки // Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / под ред. Касторных М. С.. — М.: ИЦ "Академия", 2003. — С. 192—193. — 288 с. — ISBN 5-7695-1340-3.
4. Товарный словарь, 1960, Сливки сгущённые с сахаром.
5. Товарный словарь, 1960, Сливки сухие.
6. Сухие сливки на основе растительных жиров (<http://www.ssnab.ru/documents/view/99>) (*недоступная ссылка*). Дата обращения: 19 октября 2013. Архивировано (<https://web.archive.org/web/20131020201219/http://www.ssnab.ru/documents/view/99>) 20 октября 2013 года.

Литература

- Сливки. Сливки сгущённые с сахаром. Сливки сухие // Товарный словарь / И. А. Пугачёв (главный редактор). — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1960. — Т. VIII. — Стб. 209—212
- Сливки // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. Том 2. — М.: Большая советская энциклопедия, 1959. — С. 568.
- *Каратыгин Е. С., Коцын М. Б.* Сливки // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

Источник — <https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Сливки&oldid=113962727>

Эта страница в последний раз была отредактирована 2 мая 2021 в 16:02.

Текст доступен по лицензии Creative Commons Attribution-ShareAlike; в отдельных случаях могут действовать дополнительные условия.

Wikipedia® — зарегистрированный товарный знак некоммерческой организации Wikimedia Foundation, Inc.



Панна-котта — десерт из
желированных сливок



Компот из нектарин со сливками