**Отчет**

**о проведенных консультациях**

**на тему «Пахта, применение в молочном и кондитерском производствах»**

**по направлению «молочное»**

**Даты проведения:**

**16 октября 2023 г.**

**Место проведения консультации: ТОО «КазНИИ ППП»**

**Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Макеева Р.К.**

**И.о. Председателя Правления**

**ТОО «КазНИИ ППП» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Уразбаев Ж.З.**

Структура отчета

1. *проблема или круг проблем, требующих консультирования*;

Что представляет собой пахта и какие основные свойства у неё есть для применения в молочном и кондитерском производстве? В каких молочных и кондитерских продуктах чаще всего применяется пахта и как она влияет на их характеристики? Как правильно хранить и использовать пахту в молочном и кондитерском производстве?

1. *Рекомендации эксперта по решению поставленной проблемы или круга проблем, которые должны включать в себя расширенные доводы и предложения по улучшению деятельности;*

Пахта — это сливки, полученные методом наддирания с поверхности сырого молока. Они имеют повышенное содержание жира и обладают более насыщенным вкусом. В молочном и кондитерском производстве пахта часто используется для улучшения текстуры, аромата и вкуса продуктов.

Пахта часто используется в производстве сливок, кремов, заварных кремов, мороженого и различных видов кондитерских изделий. Она придает продуктам насыщенный вкус, более кремистую текстуру и повышенное содержание жира, что делает продукты более нежными и ароматными.

Пахту следует хранить в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Перед использованием ее рекомендуется тщательно размешать. При добавлении пахты в рецептуры необходимо учитывать ее содержание жира и адаптировать рецепт соответственно.

1. *ожидаемый эффект по результатам применения рекомендаций субъектом АПК с указанием количественных показателей увеличения производства продукции/повышения продуктивности/снижения себестоимости и др.;*

Изучены знания по пахте, будут применять в производстве молочных напитков и в тесте.

1. *Фотографии консультации*

