

# Результаты

## Сыженное молоко

	3,6		288,1
Молоко 3,346%		-	310 кв

Сахар			52,2 "
-------	--	--	--------

Итого:			<u>362,2 кв</u>
--------	--	--	-----------------

Водог сыж. молока: 120 кв

(на 1 тонну сыж. молока)

молоко 3,6% = 2.400

сахар

	435	
	<u>2.835</u>	= 1000

*Handwritten signature*

Конвер берма: Результаты

$$566.48 \times 2400 = 1359.54$$

$$9.20 \times 435 = 4002$$

$$\underline{5361.54}$$

10/11/3

Рецепт на мазурь  
на 1 тонну порошкового:

1	масло сливочное	148 кг
2	сахар свеклов.	39 "
3	какао - порошок	21

Итого: 208 кг

выход 200 кг.

Рецепт на мазурь  
на 1 тонну порошкового:

Масло шоколадное 186 кг

сахар 56 "

какао - порошок 16,4 "

Итого: 208,0 кг

выход 200 кг

Для 1 тонны. Эдаимо с мазурью  
требуется: сливочного масла 812 кг  
мазурь 200 "  
Итого: 1012 кг

reģinātas preces kombinācijā  
reģinātas preces kombinācijā

A 120

Preces saraksts "Gotina"

Receptūra uz 1.000 gr.

Čukurs	645,2 gr	✓	646,4
Preces	1.935,2	✓	969,6
Sareģ.	13,0	✓	13
Sareģ.	64,0	✓	194

$\frac{1823,3}{1823,3}$  ✓  
 kausis 0,3 ✓  
 maš. 1823,3  
 reģin.

Augstā minētā receptūra no testa vēl nav  
apstiprināta.

(Bois-Trouis)  
Reģinātas preces kombinācijā  
preces.

Novast parētās: P. P. P. P.

Витмисса.

45

Feisens /

Клей „ОБ“

Казени	$f_i$	$f_{24}$
Фтористый марганец	4,3	43,8
Самыйшипов. сода	4,3	43,8
Известь - тушека	19,3	194,1 + 3,3
Керосин	1,1	11
Всего:	100	1.020 ✓

Примечание: для производства казенив.  
Клей „ОБ“ применяются казени  
технической выделочной 2-го, 3-го сортов  
и несожженных.

Витмисса берса: Митру

57

А К Т

20 июня 1952 года Рижский молочный комбинат

Составлен настоящий акт в присутствии главного технолога тов. ГОВОРУХИНОЙ Е.Я., старшего госмолинспектора тов. ТЕСЛЕНКО Н.Я., начальника цеха мороженого тов. ПОПОВОЙ Л.В., зав. лабораторией тов. СОХАР А.И., бактериолога тов. ВЕЙСС Н., эксперта готовой продукции тов. ЗЕМНИЦКОЙ А. в том, что сего числа было проведено испытание партии желатины, поступившей для мороженого.

При испытании констатировано следующее:

I. По физико-химическим свойствам

Размеры измельченных частиц желатины не более 1 см.

Цвет - от слабо желтого до бесцветного.

Запах - без постороннего запаха

Вкус - без вкуса

Процентное содержание влаги 19% (гевиткация 1.)

2. Испытание на желирующие свойства проводилось по методу Дальберга.

Испытанию подверглись растворы желатины следующего процентного содержания: 1%, 0,95%, 0,9%, 0,85%, 0,80%, 0,75%, 0,70%, 0,65%, 0,60%, 0,55%, 0,50% - всего 11 растворов.

В результате проведенного испытания выяснилось, что плотный гель получается только в пробах с 1% раствором и с 0,95% раствором. Остальные пробы не дали геля необходимой плотности.

Следовательно количество желатины, необходимое для стабилизации смеси мороженого следующее:

1. Для мороженого молочного, содержащего сухих веществ 29,5%

$$X = \frac{0,95 / 100 - 29,5 /}{100 - 8} = 0,728\%, \text{ т.е. } 7,28 \text{ кг на } 1 \text{ тонну}$$

2. Для мороженого молочного, содержащего сухих веществ 31,5%

$$X = \frac{0,95 / 100 - 31,5 /}{100 - 8} = 0,707\%, \text{ т.е. } 7,07 \text{ кг на } 1 \text{ тонну}$$

3. Для сливочного мороженого, содержащего сухих веществ 36%

$$X = \frac{0,95 / 100 - 36 /}{100 - 8} = 0,608\%, \text{ т.е. } 6,08 \text{ кг на } 1 \text{ тонну}$$

4. Для пломбира, содержащего сухих веществ 41%

$$X = \frac{0,95 / 100 - 41 /}{100 - 8} = 0,56\%, \text{ т.е. } 5,6 \text{ кг на } 1 \text{ тонну}$$

На основании вышеизложенного были проведены опытные варки смеси мороженого с соответствующими количествами желатины для молочного мороженого 7,07 кг на 1 тонну, для сливочного мороженого 6,08 кг на 1 тонну.

Мороженое этих варок имеет ровную однородную консистенцию, хороший вкус, расслоение кристаллов не обнаруживается. Качество его по сравнению с предыдущими варками <sup>значительно</sup> улучшается.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** на основании данной проверки желирующих свойств желатины мы считаем необходимым употреблять для стабилизации смеси мороженого вышеуказанное количество желатины.

Главный технолог  
Рижского молочного комбината:

*Говорухина* / ГОВОРУХИНА /

Старший Госмолинспектор:

*Тясленко* / ТЯСЛЕНКО /

Начальник цеха мороженого:

*Попова* / ПОПОВА /

Зав. лабораторией:

*Соколов* / СОКОЛОВ /

Эксперт готовой продукции:

*Земницкая* / ЗЕМНИЦКАЯ /

Бактериолог:

*Вейсс* / ВЕЙСС /

RTK  
Viesība  
Трест "Молочно-  
молочод. пр.  
1952.г.

№ 564

*Вопросы*  
*м. Ковалева*

ВХОДЯЩИЙ № 2508  
3 " VII 12  
19 52 г.

Analīze: Nr. 341  
Sapemts: 28.VI.52  
Analizēts: "  
Jāmaksā: Rbļ. 22,80

Iesūtītājs: Rīgas piena kombināts.  
Analizējamais priekšmets: *Sartikas* želantīns  
Iesaņojums: 0,5 lt pudele, aizplombēta

*Analīzes rezultāti:*

Mitrums % - 11,65  
Recēšanas spēja - 0,75 %

Slēdziens: Analīzes rezultāti jāprecizē izgatavojot saldējuma iz-  
mēģinājuma paraugus.

Laboratorijas direktore: *[Signature]*  
/A. Tulinskaja/

Inž. ķīmiķe: *[Signature]*  
/E. Fleišmane/