

Азык концентраты

Азык концентраты – азык-түлүктүн тамак-ашты тез ж-а оңой даярдоо үчүн атайын даярдалган аралашмасы. Концентраттардын ассортименти абдан көп. Алар суюк тамак (буурчак сорпо, щи, борщ, жашылча, картошка ж-а козу карын сорпо ж. б.), коюу тамак (ар түрдүү ботко, кесме, акшак тамактары, пудинг ж. б.) ж-а таттуу тамак (кисель, крем, желе ж. б.), ундан жасалуучу кондитердик азык (кекс, торт ж. б.) концентраттары, о. эле балдарга арналган жегиликтүү аралашмалар ж-а концентраттар.

Арналышына жараша суюк ж-а коюу тамактын концентраттары эт, сүт м-н же вегетариандык (май гана кошулган) түрлөрү чыгарылат. Алар негизги азыгына карата буурчак, акшак, жашылча, жашылча-акшак ж-а макарон концентраттарына бөлүнөт.

Таттуу тамак концентраттары мөмө-жемиш экстракттарынан же тамакты илээшкек же коюлантуучу крахмал, буудай уну, буудай акшагы ж. б. продуктулар кошулган канттуу кургак сүттөн жасалат. Кайнатылган крем аркандай желе концентраты катмарларды жасоодо ж-а кондитер азыктарын кооздоодо колдонулат.

Ун кондитер азыктарын даярдоочу концентрат кекс, печенье ж. б-ды жасоодо зарыл болгон продуктулардын аралашмасынан турат.

Балдарга берилүүчү сиңимдүү концентраттар: күрүч же сулунун кайнатылган маңызы кошулган сүт аралашмасы, витаминдештирилген жашылча-ун аралашмасы, сабиз кошулган күрүч-сүт аралашмасы, жемиш ж-а жашылча күкүмү, акшак маңызы кошулган ундун сиңимдүү аралашмасы, кант ж-а кургак сүт кошулган акшак маңыздарынын аралашмасы, буудай акшагынан сүт кошулуп даярдалган таттуу ботко ж-а пюре сымал эттүү же этсиз жашылча сорпо. Концентраттардын этикеткаларында аларды бышы- руу жолу көрсөтүлөт.

Концентраттарды жабык идишке, кургак, салкын (20°Сден ашык эмес) ж-а караңгы жерге сактоо керек. Турлөрүнө жараша концентраттар 3 айдан 12 айга чейин сакталат.

Ж .