

Покупая молочные продукты, не всегда удаётся правильно подобрать качественный продукт. Важно ознакомиться с нюансами, на которые необходимо обратить внимание в первую очередь.



Внешний вид и характеристика базарного молока

Купленное молоко по внешнему виду должно быть белого цвета или на крайний случай – кремового. Прозрачная жидкость свидетельствует о том, что его могли несколько раз прогнать через сепаратор. И даже могли или разбавить водой. Насыщенный цвет молока, говорит о проценте его жирности.

Не следует отдавать предпочтение молоку, цвет которого отдаёт голубизной. Чтобы понять, качественное ли молоко вам продали, можно воспользоваться следующим способом. На стакан воды необходимо капнуть пару капель молока. Если оно качественное и жирное – капля упадет на дно и будет растворяться медленно. Капля молока, которое разбавляли водой или сделанное из порошка растворится сразу же.

Запах

Также нужно обратить внимание на запах молока. Оно должно иметь приятный запах. Если он отдает кислинкой или того хуже, коровьим навозом, от покупки следует отказаться. Такое молоко может содержать вредные микроорганизмы.

Жирность

При наличии в верхнем слое жирных сливок, это свидетельствует о том, что молоко качественное. Жирный слой образуется в молоке по истечении 5 часов после надоя. Их наличие в молоке обязательно. Если их нет – молоко, либо разбавлено водой, либо сливки уже сняли.

Хранение молока

Хранить молоко следует, исходя из способа его обработки. Купив молоко на рынке, его нужно сразу же перекипятить, остудить и хранить в холодильнике. Таким образом, оно может оставаться свежим в течение нескольких дней.

Нюансы выбора пастеризованного молока

Для пастеризованного молока в закрытой упаковке установлены сроки от двух до трех месяцев. Открыв упаковку, оно храниться не более трех дней.

Прежде, чем купить такое молоко в магазине, нужно внимательно осмотреть его упаковку. Она должна быть идеально ровной со всех сторон. Никаких вздутий или вмятин быть не должно.

Затем, важно найти срок годности продукта. Не следует покупать молоко, которое предлагают по большой скидке супермаркеты. Такое молоко не желательно добавлять

даже в тесто. Пытаясь экономить средства, можно нажить себе серьезных проблем со здоровьем.

Желательно, чтобы упаковка содержала название производителя и знак качества. Наличие этих данных свидетельствуют о том, что производитель обладает лицензией на продажу данного продукта. И что он совершенно безопасен, так как прошел проверку.

При хранении молока в холодильник, следует отметить, что оно отличный абсорбент. Потому его нужно ставить подальше от продуктов, обладающих сильными запахами. Это могут быть соленья, копчености и рыба.

Лучшая тара для такого полезного продукта считается стеклянная банка или глиняный кувшин. Потому, по приходу домой его нужно сразу перелить.