

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №11

Анализ аппаратурно-технологической схемы производства твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания

Цель урока: проанализировать
технологическую схему производства
швейцарского блочного сыра.



ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТЫ

1. Начертить технологическую схему производства сыра Швейцарского блочного, со спецификацией оборудования.
2. Представить перечень технологических операций при производстве сыра Швейцарского блочного с указанием целей, режимов операций и номеров позиций оборудования согласно спецификации.
3. Указать органолептические и физико-химические показатели сыра Швейцарского блочного.
4. Произвести сравнительную оценку технологии сыра Советского и сыра Швейцарского блочного, отметить имеющиеся отличия.
5. Сдать зачет

Схема технологической линии производства Швейцарского сыра

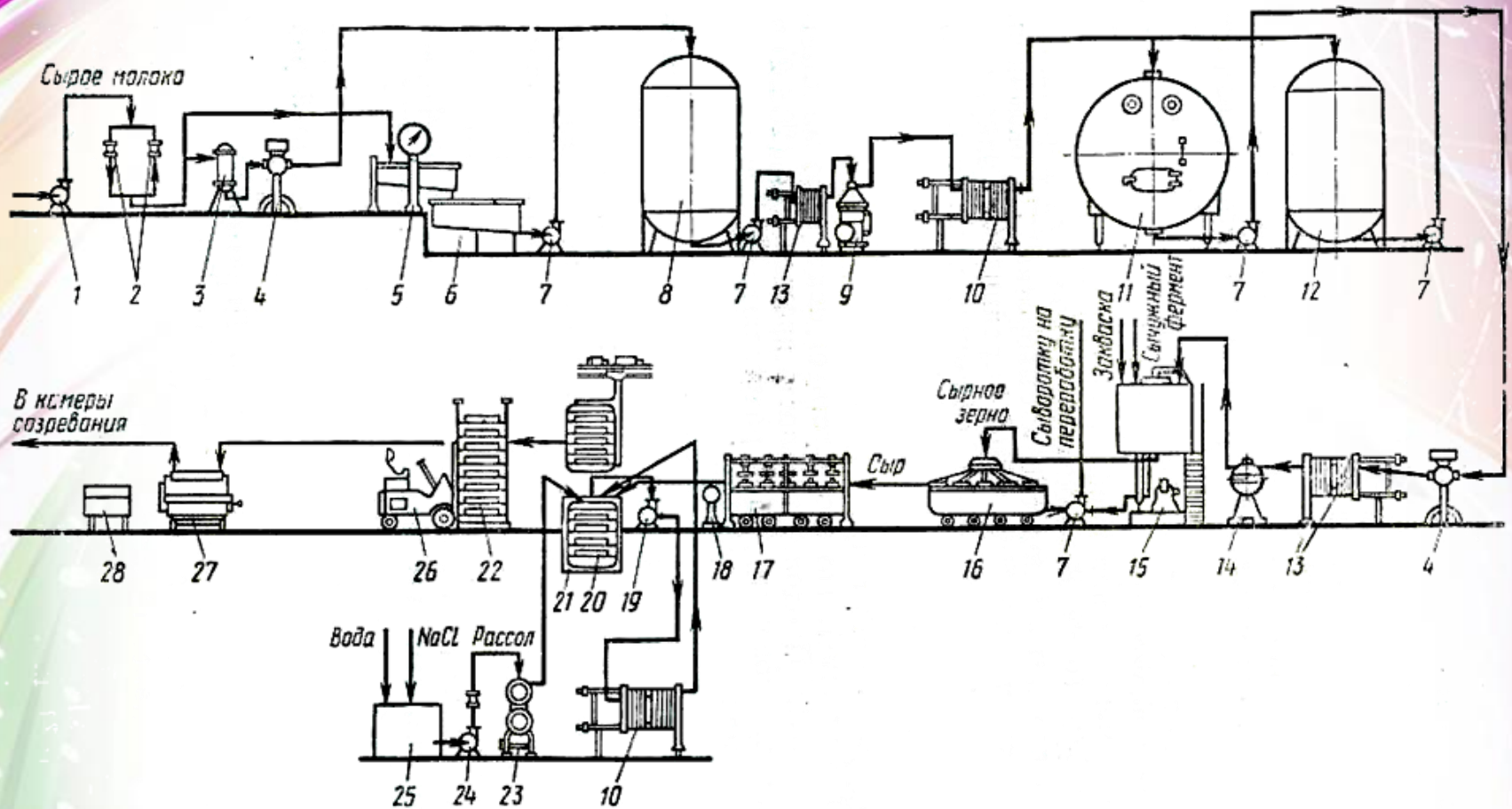


Схема технологической линии производства швейцарского сыра:

1 — самовсасывающий насос; 2 — фильтр; 3 — воздухоотделитель; 4 — счетчик; 5 — весы для молока; 6, 8, 11 — емкость для молока; 7 — центробежный насос; 9 — сепаратор-молокоочиститель; 10 — пластинчатая охлаждающая установка; 12 — емкость для созревания молока; 13 — пластинчатая теплообменная установка; 14 — сепаратор-нормализатор; 15 — аппарат, для выработки сырного зерна; 16 — формовочный аппарат; 17 — прессы; 18 — весы для сыра; 19, 24 — насос для рассола; 20 — полки; 21 — контейнер для посолки сыра; 22 — контейнер для созревания сыра; 23 — трубчатая пастеризационно-охлаждающая установка; 25 — емкость для растворения соли; 26 — электропогрузчик; 27 — машина для мойки сыра; 28 — машина для мойки полок