

Лабораторная работа №14

Органолептическая оценка различных видов сыра, определение сорта сыра. Выявление пороков, анализ причин брака готовой продукции и разработка мероприятий по устранению причин брака.

Цель урока: Провести органолептическую оценку различных видов сыров. Определить сорт сыра. Выявить пороки и разработать мероприятия по их предупреждению.

Пороки консистенции:

Твердая консистенция.



Крошливая консистенция



Колющаяся консистенция (самокол)



Пороки консистенции:

Резинистая консистенция.



Мажущаяся консистенция



Пороки рисунка :

Сетчатый, рваный и губчатый рисунок



Отсутствие рисунка



Пороки цвета и внешнего вида

Неравномерное окрашивание теста сыра

Белый цвет теста



Подкорковая плесень.



ПРОВЕСТИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ ТРЕХ ОБРАЗЦОВ СЫРА

Результаты представить в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Образец 1		Образец 2		Образец 3	
	Скидка	Балльная оценка	Скидка	Балльная оценка	Скидка	Балльная оценка
Вкус и запах макс 45 баллов						
Консистенция макс 25 баллов						
Цвет макс 5 баллов						
Рисунок макс 10 баллов						
Внешний вид макс 10 баллов						
Упаковка макс 5 баллов						
Итого:						
Сорт сыра						

При балльной оценке сыра используйте следующие критерии:

Показатель	Характеристика	Скидка	Балльная оценка
Вкус и запах (45 баллов)	Отличный	-	45
	Хороший	1...2	43...44
	Хороший вкус, но слабо выраженный аромат	3... 5	40... 42
	Удовлетворительный, слабо выраженный	6...8	37...39
	Кормовой привкус	9... 12	33...36
	Кислый, для сыров (кроме чеддера):	8... 10	35...37
	С высокой температурой второго нагревания	6...10	35... 39
	С низкой температурой второго нагревания	9... 12	33... 36
	Затхлый		
	Горький	9... 15	30... 36
	Салистый привкус	9... 12	33...36
	Резко кислый вкус для чеддера	9...15	30...36

Консистенция (25 баллов)	Отличная	-	25
	Хорошая	1	24
	Удовлетворительная	2	23
	Грубая, твердая	3... 9	16... 22
	рыхлая	5...8	17...20
	Крошливая	6... 10	15... 19
	Ремнистая	5... 10	15...20
	Колющаяся (самокол)	4...15	10...21
Цвет (5 баллов)	Нормальный	-	5
	неравномерный	1... 2	3... 4



Рисунок (10 баллов)	Нормальный для данного вида сыра	-	10
	Отсутствие рисунка у чеддера	1... 2	8... 9
	Неравномерный Щелевидный рисунок:	1...2	8...9
	у угличского	3... 5	5... 7
	у прочих	3 ... 5	5... 7
	мелкие, частые глазки у швейцарского и советского (в массе меньше 0,5 см в поперечнике)	4... 5	5... 6
	Сетчатый рисунок		
	Отсутствие глазков:		
	У мелких сыров	3	7
	У советского, швейцарского и алтайского	7	3
	Наличие глазков у чеддера	3... 6	4... 7
	Губчатый рисунок	5... 7	3... 5
	рваный	3...4	6...7



Внешний вид (10 баллов)	хороший с нормальным овалом или осадкой	-	10
	удовлетворительный	1	9
	осыпающийся парафин на корке	1... 2	8... 9
	Поврежденная корка	1... 4	6... 9
	Подопревшая корка	3... 6	4... 7
	слегка деформированные сыры	2... 4	6... 8
Упаковка (5 баллов)	Хорошая	-	5
	удовлетворительная	1	4



Примечание

- Органолептические показатели сыра оценивают по 100-балльной системе. По результатам органолептической оценки в зависимости от общей балльной оценки сыры подразделяют на высший (87... 100 баллов) и I (75...86) сорта; оценка по вкусу и запаху для высшего сорта - не менее 37 баллов.



- **Отметьте пороки, выявленные в сырах. Установите причины брака. Разработайте мероприятия по предупреждению брака.**
- **Оформите отчет о работе.**

