

# ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №15

Проведение расчетов компонентов при  
производстве плавленых сыров.

Пересчет рецептур плавленых сыров



- **Цель урока:** Научиться производить пересчет рецептур на плавленые сыры.



## Задание 1

Составить рабочую рецептуру на сыр  
плавленный «Российский»

Масса продукта  $M_{\text{пр}} = 2000$  кг

Норма расхода смеси  $H_p = 1020$  кг/т

**Физико-химические показатели сыра**  
**плавленного «Российского»**

М.д. жира в сухом веществе 45%

М.д. жира абсолютная 22,5%

М.д. сухих веществ 50%

М.д. влаги 50%



## Типовая рецептура на 1000 кг сыра плавленого «Российского»

Наименование сырья	М.д.жира абсолютная %	М.д.жира в сухом веществе, %	М.д.сухих веществ, %	М.д. влаги, %	Масса, кг
1.Сыр сычужный российский	28,5	50	57	43	510
2.Сыр для плавления	20	40	50	50	255
3.Сыр нежирный			40	60	104,3
4.Масло коровье сладко-сливочное	82,5	98	84	16	40,1
5.Соли- плавители			20	80	82
6.Вода питьевая					28,6
7.Всего сырья					1020
8.Выход продукта					1000

## В тех же количествах и с тем же составом принять сыр Российский и сыр для плавления

Вид соли-плавителя изменить, но состав и массу оставить прежними.

Масло сладкое-сливочное заменить на сливки пластические:

Состав сливок пластических:

М.д.жира абсолютная - 73% М.д.жира относительная - 97% М.д.влаги - 25%

М.д. СВ -75%

Дополнительно внести в смесь сухое нежирное молоко - 2% от 1020 кг, т.е. 20,4 кг

Состав сухого нежирного молока:

М.д.жира абс. - 0,8% М.д.жира отн. - 0,83%

М.д. СВ - 96%

М.д.влаги - 4%

Дополнительно внести в смесь творог - 2% от 1020 кг, т.е. 20,4 кг.

Состав творога:

$J_{абс}$  - 9%

$J_{отн}$  - 33%

М. д. влаги — 73%

М.д. СВ - 27%

Сыром нежирным произвести регулирование сухих веществ в смеси.

