

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №16

Учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение

Цель занятия: научиться определять выход зрелого сыра, усушку сыра при созревании, проводить расчеты мела (извести) для раскисления рассола



Методика расчетов

1. Масса сыра условно-зрелого

$$M_{у\acute{з}с} = \frac{M_{см}}{Np_{см}}, \text{ кг}$$

где $M_{см}$ – масса смеси на сыр, кг

$Np_{см}$ – норма расхода смеси.

2. Убыль сыра при созревании (усушка)

$$Y_{\phi} = \frac{M_{с\text{ из-п-р}} - M_{у\acute{з}с}}{M_{с\text{ из-п-р}}} \cdot 100, \%$$

где Y_{ϕ} – фактическая убыль сыра, %

$M_{с\text{ из-п-р}}$ - масса сыра из -под пресса, кг

$M_{у\acute{з}с}$ – масса условно зрелого сыра, кг



Выполнить задания:

Задача №1

- Рассчитать массу условно зрелого сыра (голландский брусковый), полученного из 10000 кг смеси, Жсм = 2,55%.
Наметить мероприятия по увеличению выхода зрелого сыра.



Задача №2

- Определить фактическую убыль сыра костромского при созревании, если масса сыра из-под пресса 8000 кг, масса условно зрелого сыра 7400 кг. Сравнить фактическую усушку с нормативной (приказ №369), если сыр созревал в пленку, а реализация в парафине. Наметить мероприятия по снижению фактической убыли сыра.



Задача №3

- Рассчитать массу мела для раскисления 8000 л рассола кислотностью 37°T до 5°T , если 5 г мела снижает кислотность 1 литра рассола на 20°T . Наметьте мероприятия по восстановлению рассола.



Задача №4

- Составьте задачу по теме, покажите преподавателю решенную задачу.

