

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №17

Расчеты при производстве
плавленных сыров.

Анализ производственных потерь.

Цель урока: приобретение практического опыта по пересчету рецептур на плавленные сыры.



Методические указания

- Выполнить пересчет рецептур на плавленые сыры.
- Решение задач



Типовая рецептура сыра плавленого «Янтарь» на 1000 кг продукта

№	Наименование сырья	Состав сырья %				М на 1020кг
		Жсух.вещ.	Жаб	Сух.вещ.	влага	
1.	Сыр сычужный советский	48	28,9	60	40	200
2	Сыры мелкие сыч. Голландский.	44	24,7	56	44	200
3	Сыр Советский не соленный.	45	24,2	54	46	80
4	Молоко сухое цельное	25	26,9	93	7	16,7
5	Сливки натуральные	87,7	40	45,6	54,4	300
6.	Масло крестьянское	96,6	72,5	75	25	77,8
7	Соли плавители	----	-----	18	82	102
8	Вода питьевая	----	-----		100	43,5
Всего смеси						1020
Выход продукта						1000

Рабочая рецептура на 3060 кг сыра плавленого «Янтарь»

№	Наименование сырья	Состав сырья %					Масса на 1020кг	Масса на 3060 кг	М на 204кг
		Жсух.вещ.	Жаб	Жкг	Сух.вещ.	кг сух.вещ			
1	Сыр сычужный советский	48	28,9	57,8	60	120	200	600	40
2	Сыр Голландский.	44	24,7	49,4	56	112	200	600	40
3	Сыр Советский не соленный.	45	24,2	19,36	54	43,2	80	204	16
4	Сливки натуральные	87,7	40	120	45,6	136,8	300	900	60
5	Соли плавители			1	18	18.36	102	306	20,4
6	Сухое обезжиренное молоко.				96	10,75	11,19	33,57	2,238
7	Сливки пластические	97	73	47,2	75	48,5	64,66	193,98	12,932
8	Вода питьевая	—	—	—	—	—	62,15	186,45	12,43
Всего смеси				29376		489,61	1020	3600	204
Выход продукта							1000	3000	200