

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

Тема. Сортировка молока по качеству. Учет поступающего сырья.



Цель: формирование ПК 4.1

Приобретение навыков по контролю и учету поступающего сырья при выработке сыра.

Воспитание аккуратности, трудолюбия, ответственности за точность проведения анализов.

Оборудование: пробник, мутовка, чистая химическая посуда.

Порядок проведения работы:

- ✓ Отбор проб и подготовка их к анализу.
- ✓ Органолептическая оценка молока
- ✓ Учёт поступающего сырья.
- ✓ Оформление отчета.



Таблица 1 - Показатели сортности молока

Наименование показателей	Нормы для сортов		
	высшего	первого	второго
Вкус и запах	Свойственные для молока, без посторонних запахов и привкусов		
			Допускается слабо-выраженный кормовой запах и привкус в зимне-весенний период года
Кислотность, °Т	16--18	16—18	16—20
Степень чистоты по эталону, группы	I	I	II
Бактериальная обсемененность, тыс/см ³	до 300	от 300 до 500	от 500 до 4000
Содержание соматических клеток, тыс/см ³ , не более	500	500	1000

Успешной сдачи зачета!

**Не забудьте убрать
рабочие места!!!**

