



ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №24,25

Выработка плавленого ломтевого сыра

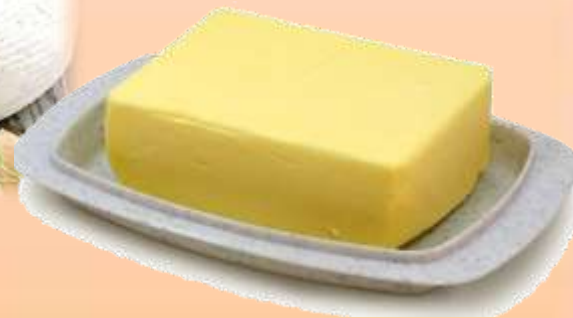


Цель занятия :

- выработать плавленый сыр «Костромской»;
- воспитание деловитости, аккуратности, ответственности за порученное дело.

Оснащение занятия:

- сыр голландский брусковый,
- сыр из обезжиренного молока
- масло сливочное,
- соль-плавитель,
- котел-плавитель,
- инвентарь,
- реактивы,
- схема производства плавленых сыров.



1. Выберите рецептуру для плавленого сыра «Костромского» согласно имеющегося сырья:

Например, рецептура №14 (приложение №5 СМ. Баркан «Плавленые сыры», стр. 260) плавленого сыра «Костромского» 40-% жирности в сухом веществе (кг на 1т)

Сырье	№14
1. Сыры: голландский, костромской с содержанием сухих веществ 56%, ж.с.в. 45%	650
2. Сыр из обезжиренного молока с содержанием сухих веществ 40%	192,6
3. Масло коровье с содержанием сухих веществ 84%, жира 82,5%	38,8
4. Двухзамещенный фосфорнокислый Na с содержанием сухих веществ 39%	40,8
5. Краска для подкрашивания сыров	2,0
6. Питьевая вода	95,6
Всего:	1020
Выход:	1000

Имеющееся сырье имеет состав, указанный в таблице №2.

Наименование сырья	М.д.ж. %	Св. %
1. Сыр голландский брусковый (жирность в сухом веществе)	45	56
2. Сыр из обезжиренного молока	---	40
3. Масло коровье любительское	78	80
4. Двухзамещенный фосфорнокислый натрий	—	39



- Так как химические показатели масла, используемого для составления смеси отличны от химических показателей масла, предусмотренного рецептурой, необходимо произвести пересчет типовой рецептуры.
- Произведите пересчет рецептуры на имеющееся сырьё, используя методические указания к лабораторной работе
- Составьте рабочую рецептуру для выработки плавленого сыра костромского масса готового продукта 2000 гр.



Подготовьте сырьё:

- **Сыры.** Сыр освобождают от парафина, коркового слоя, казеиновых цифр, заплесневелых участков.
- **Соль-плавитель.** В рассчитанное количество воды с температурой 35° - 40°C вносят соль-плавитель, затем смесь подогревают до температуры 60° - 80°C до образования почти прозрачного раствора. Полученный раствор можно применять как сразу, так и в охлажденном до 25° - 30°C состоянии.



- **Измельчите сырьё.** Очищенные сыры необходимо тщательно измельчить при помощи мясорубки (волчка).

- **Составьте смесь.**

Из сырья по рабочей рецептуре составляют смесь. Все компоненты смеси вносят прямо в котел-плавитель. Раствор соли-плавителя вносят после загрузки котла всеми компонентами и тщательного перемешивания.

- **Произведите созревание** сырной массы, выдерживая сырную массу с солями, приводят ее в состояние удобное для плавления. Время выдержки не менее 30 минут.





- **Произведите плавление сырной смеси** путем подачи горячей воды в рубашку котла. Провести плавление смеси при температуре не ниже 70°C.
- **Произведите расфасовку продукта.** Во избежание застывания сырной массы, сразу после плавления ее необходимо расфасовать и отправить на охлаждение.



Произведите оценку качества сыра плавленого «Костромского» по органолептическим показателям:

- Сравните фактические показатели со стандартными и сделайте вывод об отклонениях от стандарта. Выводы представьте в отчете о работе.



Произведите оценку качества сыра плавленого «Костромского» по физико-химическим показателям:

- Сравните фактические показатели со стандартными и сделайте вывод об отклонениях от стандарта. Выводы представьте в отчете о работе.



- **Успешной сдачи зачета!**
- Не забудьте убрать рабочие места!!!

