

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №27

Органолептический и физико-химический контроль плавленых сыров

Цель урока: формирование ПК 4.5.

1. Приобретение навыков по контролю качества органолептических и физико-химических показателей твердых плавленых сыров.
2. Воспитание аккуратности, трудолюбия, ответственности за точность проведения анализов.

- **Оснащение:** серная кислота (плотностью 1,50-1,55); изоамиловый спирт, образцы сыра, стеклянные стаканчики, жиромеры, водяная баня, алюминиевый стаканчик, стеклянные палочки, электроплита.
- **Техника безопасности:** соблюдение общих правил техники безопасности при работе в лаборатории технохимконтроля и соблюдение ТБ при определении жира в сыре.

Методические указания к выполнению работы

- Определить органолептические показатели плавленого сыра.
- Определить массовую долю влаги в сыре.
- Определить массовую долю жира в сыре.
- Оформить отчет.



Таблица определения жира в плавленых сырах

Показание жиромера	Содержание жира, %	Показание жиромера	Содержание жира, %	Показание жиромера	Содержание жира, %	Показание жиромера	Содержание жира, %	Показание жиромера	Содержание жира, %
1,50	8,3	2,55	14,0	3,60	19,8	4,65	25,6		
1,55	8,5	2,60	14,3	3,65	20,1	4,70	25,9		
1,60	8,8	2,65	14,6	3,70	20,4	4,75	26,1		
1,65	9,1	2,70	14,9	3,75	20,6	4,80	26,4		
1,70	9,4	2,75	15,1	3,80	20,9	4,85	26,7		
1,75	9,6	2,80	15,4	3,85	21,2	4,90	27,0		
1,80	9,9	2,85	15,7	3,90	21,5	4,95	27,2		
1,85	10,2	2,90	16,0	3,95	21,7				
1,90	10,5	2,95	16,2	4,0	22,0				
1,95	10,7	3,00	16,5	4,5	22,3				
2,0	11,0	3,5	16,8	4,10	22,6				
2,5	11,3	3,10	17,1	4,15	22,8				
2,10	11,5	3,15	17,3	4,20	23,1				
2,15	11,8	3,20	17,6	4,25	23,4				
2,20	12,1	3,25	17,9	4,30	23,7				
2,25	12,4	3,30	18,2	4,35	23,9				
2,30	12,6	3,35	18,4	4,40	24,2				
2,35	12,9	3,40	18,7	4,45	24,5				
2,40	13,2	3,45	19,0	4,50	24,8				
2,45	13,5	3,50	19,3	4,55	25,0				
2,50	13,8	3,55	19,5	4,60	25,3				

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

