

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3

Тема. Определение качества молока-сырья для производства сыра.

Цели: формирование ПК 4.1

- Приобретение навыков по контролю сырья при выработке сыра.
- Воспитание аккуратности, трудолюбия, ответственности за точность проведения анализов.

- **Оснащение:** посуда, химические реактивы: молоко - 4 пробы разные; 0,1N раствор NaOH, раствор серной кислоты плотностью 1,810-1,820 г/см³, раствор изоамилового спирта плотностью 0,810 - 0,812 г/см³, 1% раствор фе-нолфталеина, вода дистиллированная, термометр, денсиметр для молока, цилиндр емкостью 250 - 500 мл, прибор « Рекорд», жиросмеры для молока, центрифуга, водя-ная баня, пипетки на 10,77 мл, на 10 мл, на 20 мл, титровальные стаканчики или колбы, титровальная установка.
- **Техника безопасности:** соблюдение правил техники безопасности при определении жира в молоке -очки, фартуки, резиновые перчатки, патроны, полотенце.

Методические указания к выполнению работы:

- Определить органолептические показатели молока.
- Определить температуру и плотность молока.
- Определить группу чистоты молока.
- Определить кислотность молока.
- Определение м.д.ж. молока.
- Определить сорт молока по редуктазной пробе.
- Определить сыропригодность молока по пробе на брожение.
- Определить сыропригодность по сычужно - бродильной пробе.
- Определить количество соматических клеток.
- Определить содержание белка в молоке .
- Оформить отчет

Успешной сдачи зачета!

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

