

Лабораторная работа №9

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ



Цели: формирование ПК 4.5

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

Техника безопасности: соблюдение общих правил техники безопасности при работе в лаборатории технохимконтроля и соблюдение ТБ при определении жира в сыре.

- **Оснащение:** посуда лабораторная, пипетки на 10мл, колбочки для титрования; ступка с пестиком, жиромеры для молока, воронки, центрифуга, титровальная установка, фильтры, водяная баня, весы технические, прибор Чижовой, эксикатор, пакеты для высушивания, сушильный шкаф, пробы сыра, серная кислота, плотностью 1,5-1,55г/см³; изоамиловый спирт, плотностью 0,810-0,812г/см³; раствор фенолфталеина, вода дистиллированная.

Методические указания

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

- **Определение массовой доли жира в сыре**



- **Определение массовой доли влаги**



- Определение содержания соли в сыре



Защита работы по вопросам

- Когда и как отбирают пробы сыра?
- Как подготовить пробу сыра к анализу?
- Какими должны быть органолептические показатели сыра?
- Какие есть два понятия жир сыра?
- Какая Жсыра больше и почему?
- Методика определения Жсыра абс?
- Методика определения Ж сыра отн?
- Методика определения влаги сыра?
- Методика определения зрелости сыра? В каких единицах?
- Методика определения содержания соли в сыре?
- Методика определения РН сыра после прессования?
- Методика определения кислотности сыра по РН?
- Соответствуют ли полученные показатели установленным требованиям ГОСТа на сыр?