



ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №9

ПРОВЕДЕНИЕ РАСЧЕТОВ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ВЫХОДА СЫРА, СЫВОРОТКИ, УСУШКИ СЫРОВ

Цель занятия: научиться выполнять расчеты по определению выхода различных видов сыров, сыворотки, усушки.



Задача № 1

Рассчитать массу условно-зрелого сыра, полученного из смеси ориентировочной жирности, нормализация в емкости. Вид сыра, массовую долю жира в молоке, массу цельного молока взять из таблицы №1 согласно варианту. Недостающие данные запланировать.

Таблица №1

Вариант	Название сыра	Масса молока (m_m , кг)	М.д.ж. в молоке, (J_m)
1	Российский	5000	3,6
2	Голландский крупный	10000	3,5
3	Костромской	8000	3,4
4	Советский	11000	3,7
5	Чеддер	12000	3,8
6	Ярославский	7000	3,6
7	Голландский брусковый	5500	3,3
8	Эмментальский	8700	3,5
9	Угличский	9000	2,8
10	Степной	10200	2,9
11	Эстонский	5800	3
12	Прибалтийский	10000	3,1
13	Вырусский	11000	3,4
14	Литовский	13000	3,3
15	Карпатский	6000	3,6
16	Украинский	9300	3,7
17	Советский	8500	3,6
18	Российский	12000	3,5
19	Голландский круглый	8400	3,4
20	Костромской	7230	3,4
21	Степной	13100	3,8
22	Голландский брусковый	9800	3,5
23	Ярославский	14000	3,3
24	Прибалтийский	6600	3
25	Эстонский	8800	3,2

Задача №2

Выработать сыр голландский брусковый из молока, нормализация в потоке, срок созревания сыра 45 суток, созревание и реализация сыра в пленке, масса головки 5 кг. Массовую долю жира в молоке, массу условно-зрелого сыра взять из таблицы №2. Недостающие данные запланировать.

Таблица №2

Вариант	Масса условно-зрелого сыра (кг)	М.д.ж. в молоке, (%)
1	500	3
2	300	3.1
3	430	3.2
4	600	3.3
5	700	3.4
6	800	3.5
7	350	3.6
8	380	3.7
9	450	3.8
10	640	3.9
11	770	4
12	850	3
13	900	3.1
14	390	3.2
15	720	3.3
16	360	3.4
17	440	3.5
18	650	3.6
19	920	3.7
20	1000	3.8
21	290	3.9
22	325	4
23	990	3
24	480	3.1
25	630	3.2

Задача №3

- Масса сыра из-под пресса 900 кг. Масса условно зрелого сыра 840 кг. Найти фактическую убыль сыра и сравнить нормативной ($N_v = 5,2\%$).
- Разработать мероприятия по уменьшению усушки сыра, увеличению выхода сыра.

