

# **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №12**

## **Решение производственно- ситуационных задач при производстве твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания**

**Цель занятия:** решение производственных ситуаций, возникающих при производстве твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания.



# Решить производственные ситуации

- При варке сыра вы пересушили зерно, оно потеряло клейкость, что вас в дальнейшем ожидает при выработке сыра?
- Во время прессования сыра происходит прилипание сырной массы к поверхности форм и идет интенсивное развитие микрофлоры в сырной массе. Ваши предложения по устранению этих недостатков.
- Во время прессования сыр охладился, появились неровности, морщины и поры на его поверхности. Ваши действия?
- После посолки обнаружили больше соли в сыре. Как дальше вести процесс?
- Выработали сыр с массовой долей жира в сухом веществе 49 % вместо 50 %. Можно ли этот сыр направлять в реализацию?
- Как отразится на качестве сыра советского, если температуру в бродильной камере понизить до 17 °С?

# Решите производственные ситуации

■ С предыдущих суток (с вечерней приемки) молоко, предназначенное для выработки эментальского сыра имеет кислотность  $20^{\circ} \text{T}$ . Что Вас как мастера – сыродела будет беспокоить? Как проведете процесс выработки сыра? (возможные варианты использования молока и приемы обработки).

■ При производстве сыра алтайского:

- повысили температуру второго нагревания выше оптимальной;
- понизили температуру второго нагревания ниже оптимальной.
- Как это отразится на качестве сыра?

■ При производстве сыра горного из-за отсутствия электроэнергии в соляных бассейнах длительное время отсутствует принудительная циркуляция рассола. Как избежать нарушения процесса просаливания сыра?