ТЕМА 9. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Класифікація молока і молочних продуктів. Їх терміни зберігання. Хімічний склад. Фізичні, хімічні властивості.
2. Кефір. Йогурт.
3. Ацидофільні продукти. Кумис
4. Сметана.
5. Масло солодковершкове.
6. Веганський сир
7. Морозиво. Класифікація, види, м’яке морозиво.
8. Класифікація та загальна характеристика сичужних сирів.

Питання для самоперевірки

1. Дайте характеристику хімічного складу і властивостей молока.
2. Які зміни відбуваються під час зберігання та переробки молока?
3. За якими показниками судять про свіжість молока?
4. За яких умов і протягом якого часу зберігають молоко та кисломолочні продукти?
5. Дайте визначення понять, що характеризують якість молока чи молочних продуктів: кислотність, щільність, ступінь чистоти, густина, чистота молочнокислого бродіння.
6. В чому полягає суть процесу сквашування молока?
7. В чому різниця між йогуртом, кефіром та простоквашею?
8. Які ви знаєте дефекти молока, сиру, кефіру, йогурту?
9. Які вимоги до пакування молочних продуктів?
10. Які види вершкове масло ви знаєте?
11. Охарактеризуйте етапи виробництва вершкового масла?
12. Охарактеризуйте етапи виробництва сичугових сирів, в чому сутність введення сичугового ферменту?
13. Як впливає вміст вологи на якість вершкового масла?
14. Що являє собою процес «чедерізація» при виготовлення сичугових сирів?
15. Назвіть дефекти вершкового масла і сичугових сирів?
16. Охарактеризуйте дефекти молочних консервів.
17. Які види молочних консервів ви знаєте?
18. Які особливості виробництва та збереження якості морозива?
19. Охарактеризуйте умови ітерміни зберігання вершкового масла і сичугових сирів?