

## ТЕМА 10. Технологія питного молока і вершків.

### Питання для самоперевірки

1. За якими ознаками класифікують питне молоко?
2. Який асортимент питних видів молока?
3. Які висувають вимоги до якості питних видів молока?
4. Вимоги до якості молока-сировини у виробництві питних видів молока.
5. Наведіть принципову технологічну схему виробництва питного пастеризованого молока.
6. Яке обладнання застосовують для гомогенізації молока?
7. Які чинники впливають на ефективність гомогенізації?
8. Які режими пастеризації застосовують для одержання пастеризованого молока?
9. Які чинники впливають на ефективність пастеризації і яке обладнання застосовують для пастеризації?
10. Які види пакувальних матеріалів застосовують для пакування питних видів молока?
11. Що таке пряження молока, мета процесу?
12. Умови проведення пряження молока на підприємствах?
13. Як відновлюють сухе молоко?
14. На якому етапі і чому молоко збагачують вітамінами у виробництві вітамінізованого молока?
15. Як готують екстракт кави для виготовлення молока з кавою?
16. У чому особливості технології шоколадного молока?
17. Як продовжують термін зберігання пастеризованого молока?
18. Особливості технології молока з лактулозою
19. Які висувають вимоги до молока-сировини перед стерилізацією?
20. Які основні способи стерилізації застосовують у технології стерилізованого молока?

21. Як можна покращити технологічні властивості молока-сировини перед стерилізацією?
22. Наведіть загальні технологічні операції у виробництві стерилізованого молока.
23. Як визначають необхідну кількість солей-стабілізаторів для підвищення термостійкості молока та як їх готують до внесення у молоко?
24. Основні режими стерилізації молока у тарі? У чому недоліки даного способу стерилізації?
25. У чому особливість стерилізації молока у тарі безперервним способом?
26. У чому доцільність УВТ-оброблення молока та які режими при цьому застосовують?
27. У чому різниця між УВТ-обробленням при непрямому нагріванні та при стерилізації в системах прямого нагрівання?
28. Особливості технології УВТ-оброблення молока при стерилізації в потоці? Основні технологічні операції при стерилізації.
29. Споживча тара для розливу стерилізованого молока.
30. Особливості технології молока стерилізованого вітамінізованого.
31. Як одержують молоко стерилізоване вітамінізоване?
32. Як запобігти вад смаку та запаху питних видів молока?
33. Причини виникнення вад кольору та консистенції.