

## ТЕМА 11. Технологія сиру кисломолочного.

### Питання для самоперевірки

1. Класифікація сиру кисломолочного.
2. Які існують вимоги до фізико-хімічних показників сиру кисломолочного?
3. У чому полягає сутність традиційного та роздільного способів одержання сиру кисломолочного?
4. Основні технологічні операції одержання сиру кисломолочного. Нормалізація, пастеризація.
5. У чому різниця між кислотним та кислотно-сичужним способами зсідання білку?
6. Як обробляють сирний згусток для одержання сиру кисломолочного?
7. У чому доцільність виробництва сиру кисломолочного із застосуванням сирю виготовлювачів, ванн-сіток та механізованих ліній?
8. Особливості виробництва сиру кисломолочного на сировиготовлювачах з пресуючими ваннами.
9. Які переваги в одержанні сиру кисломолочного у ваннах-сітках?
10. Переваги та недоліки виготовлення сиру кисломолочного на механізованій лінії Я9-ОПТ.
11. Як одержують сир кисломолочний на лініях, облаштованих сепаратором-відділювачем сироватки?
12. У чому переваги сепараторного способу виробництва сиру кисломолочного?
13. Особливості одержання сиру кисломолочного домашнього.
14. За якою схемою одержують сир кисломолочний Традиція?
15. Як запобігти вад зовнішнього вигляду та колору сиру кисломолочного?
16. Як запобігти вад структури та консистенції сиру кисломолочного?
17. Як запобігти вад смаку, запаху та аромату сиру кисломолочного?