

Аннотация рабочей программы дисциплины «Экспертиза молока и молочных продуктов»

Целью освоения дисциплины «Экспертиза молока и молочных продуктов» является приобретение студентами теоретических и практических умений в области стандартизации и экспертизы молока и молочных продуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности. Освоение основ стандартизации и методик экспертизы молока и молочных продуктов.

Задачи дисциплины

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения

Содержание дисциплины

Молочное сырье для молочной промышленности. Характеристика, свойства. Требования, предъявляемые к молоку, как сырью для молочной промышленности. Исследование качественного состава и свойств молока. Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья.

Экспертиза цельномолочных продуктов, мороженого. Виды экспертизы. Нормативные документы в области стандартизации, метрологии, сертификации, торговли, ветеринарии, санитарии и гигиены. Классификация и ассортимент цельномолочных продуктов, мороженого. Пищевая ценность продуктов. Органолептическая оценка качества пастеризованного молока и сливок.

Экспертиза кисломолочных продуктов. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Пищевая ценность продуктов. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.

Экспертиза молочных консервов. Классификация молочных консервов. Пищевая ценность продукта. Идентификация и экспертиза молочных консервов. Технохимический и микробиологический контроль производства молочных консервов.

Экспертиза сливочного масла. Классификация. Термины и определения. Химический состав и пищевая ценность. Оценка качества сливочного масла. Оценка качества спредов. Методы оценки консистенции сливочного масла.

Экспертиза сыров. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность сыров. Требования к молоку-сырью. Определение сыропригодности молока. Идентификация и экспертиза сыров. Органолептическая оценка качества сыров.

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля- зачет