

20-3 128

ДУБЛЕТ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

И.В. Гаврюшина, Д.Г. Погосян

20-03129
МАСЛОДЕЛИЕ И СЫРОДЕЛИЕ

Пенза 2019

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

И.В. Гаврюшина, Д.Г. Погосян

МАСЛОДЕЛИЕ И СЫРОДЕЛИЕ

Практикум

**для студентов, обучающихся по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Пенза 2019

УДК 637.2:637.3

ББК 36.95

Г 12

Рецензент – кандидат биологических наук, доцент кафедры биологии биологических технологий и ветеринарно-санитарной экспертизы М.Н. Невитов.

Рекомендовано к изданию методической комиссией технологического факультета от 30.09.19 года, протокол № 2.

Гаврюшина, Ирина Владимировна
Г 12 Маслоделие и сыроделие: практикум / И.В. Гаврюшина,
Д.Г. Погосян. – Пенза: РИО ПГАУ, 2019. – 83 с.

В практикуме приводится описание частной технологии производства сливочного масла и сыров. Изложена техника лабораторных методов исследований качественных показателей масла и сыра. Представлены продуктовые расчеты, производственно-технологические журналы выработки продуктов, а также справочный и нормативный материалы. Практикум предназначен для изучения дисциплины «Маслоделие и сыроделие» студентами, обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

© ФГБОУ ВО

Пензенский ГАУ, 2019

© И.В. Гаврюшина,

Д.Г. Погосян, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	3
1. Технология производства сливочного масла.....	4
2. Технология масла сливочного с вкусовыми наполнителями (и шоколадного).....	11
3. Технология топленого масла.....	17
4. Оценка качества сливочного масла.....	23
5. Технология производства сыра.....	32
6. Технология рассольных сыров.....	47
7. Технология мягких зрелых и свежих сыров.....	55
8. Технология плавленых сыров.....	57
9. Оценка качества сыра.....	67
Литература.....	82