

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

1. Состояние молочной отрасли и перспективы ее развития.
2. Основные представители микрофлоры сырого молока, цельномолочных продуктов, сыров.
3. Факторы, влияющие на эффективность пастеризации.
4. Требования стандарта на молочное сырье.
5. Химический состав молока коровы.
6. Методы определения жира в молоке.
7. Кислотность молока и виды его определения.
8. Характеристика соматических клеток молока. Методы определения количества соматических клеток.
9. Плотность молока и виды его определения.
10. Белки молока и виды его определения.
11. Микробная обсеменяемость молока и виды ее определения.
12. Сухие вещества молока и методы определения.
13. Способы фальсификации молока и способы его определения.
14. Сепарирование. Теоретические основы сепарирования.
15. Нормализация молока. Сущность нормализации.
16. Антибактериальные свойства молока.
17. Гомогенизация. Теоретические основы гомогенизации.
18. Тепловая обработка молока.
19. Особенности состава молозива, стародойного молока и молока больных маститом в сравнении с нормальным молоком.
20. Изменение составных компонентов молока при механической обработке.
21. Ассортимент питьевого пастеризованного и стерилизованного молока. Основное оборудование и технологические схемы производства.
22. Особенности технологии кефира.
23. Особенности технологии производства жидких стерилизованных смесей.
24. Технология сыров с высокой и низкой температурой второго нагревания.
25. Пороки консистенции и рисунка сыров.
26. Механическая обработка масляного зерна и масла.
27. Особенности технологии вологодского масла.
28. Состав побочных продуктов переработки молока.
29. Пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

30. Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
31. Требования, предъявляемые на питьевое молоко.
32. Требования, предъявляемые к заквасочному материалу.
33. Требования, предъявляемые на кисломолочную продукцию.
34. Требования, предъявляемые к творогу.
35. Требования, предъявляемые к сметане.
36. Требования, предъявляемые к сливочному маслу.
37. Требования, предъявляемые к рассольным сырам.
38. Общая технология творожных изделий.
39. Ресурсы пахты. Технология производства продуктов из пахты.
40. Виды брожения молока.
41. Пути увеличения сроков годности продуктов из молока и снижение производственных потерь.
42. Преобразование высокожирных сливок в масло. Технологические параметры процесса маслообразования.
43. Современные физические методы обработки сырья в производстве молочных продуктов.
44. Влияние тепловой обработки на витаминный состав и ферменты молока.
45. Современная технология натуральных сыров основных групп.
46. Традиционный способ производства творога.
47. Обработка сгустка, формование, прессование и посолка в технологии сыров.
48. Факторы, влияющие на скорость сбивания, консистенцию масла и степень использования жира.
49. Особенности технологии ряженки, простокваши.
50. Способы ускорения сквашивания и синерезиса творожного сгустка.