

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология производства сыра»

Целью освоения дисциплины «Технология производства сыра» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области технологии сыр. При изучении данной дисциплины рассматривают химический состав и свойства сыропригодного молока, все технологические операции производства сыра. Даются общие требования к сырью и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Содержание дисциплины

Характеристика сыродельной отрасли

1. Истории возникновения и развития сыроделия
2. Современное состояние и тенденции развития сыродельной отрасли.
3. Классификация и краткая характеристика сыров.

Сырье для производства сыров

1. Виды молока (коровье, козье и овечье), используемого для производства сыров, их характеристика
2. Закваски: состав заквасок; форма внесения

Общая технология производства сыров

1. Приемка молока и подготовка к свертыванию
2. Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна
3. Формование сырного зерна
4. Прессование
5. Посолка
6. Созревание твердых сычужных сыров
7. Изменение составных частей сырной массы при созревании

Технология твердых сычужных сыров швейцарской группы с высокой температурой второго нагревания

1. Общая характеристика сыров с высокой температурой второго нагревания
2. Технология сыра швейцарский
3. Терочные сыры

Технология твердых сычужных сыров голландской группы с низкой температурой второго нагревания

1. Общая характеристика сыров с низкой температурой второго нагревания
2. Технология сыра голландский

Технология твердых сычужных сыров Российской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого процесса

1. Общая характеристика твердых сычужных сыров российской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем

молочнокислого процесса

2. Технология сыра Российский

3. Технология сыра Чеддер

Технология сычужных мягких сыров

1. Технология сычужных мягких сыров

2. Сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и поверхностной белой плесени

3. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых и щелочеобразующих бактерий сырной слизи и плесеней

4. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых и щелочеобразующих бактерий сырной слизи

5. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых бактерий и голубой плесени

Технология плавленых сыров

1. Общие сведения о плавленых сырах и применяемом сырье

2. Производство плавленого сыра

3. Составление смеси, созревание, плавление, охлаждение, фасовка

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен