

Затверджую
заступник директора з навчальної роботи
Мирогощанського аграрного фахового коледжу

« ____ » _____ 20 __ р.

Інструкційна картка № 15
для проведення практичного заняття з освітнього компоненту
«Переробка продукції тваринництва»

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
ОПП Виробництво і переробка продукції тваринництва. Конярство

Тема: Складання технологічної схеми виготовлення морозива. Ознайомлення з вадами готового продукту.

Мета заняття: Навчитися складати технологічну схему виготовлення морозива. Ознайомитися з органолептичною оцінкою морозива. Вивчити вади морозива.

Література:

1. Кравців Р. Й., Гачак Ю. Р. «Довідник лабораторних досліджень молока і молочних продуктів». – Львів, 2005.
2. Касянчук В.В., « Ветеринарно-санітарна експертиза з основами переробки продукції тваринництва» - Вінниця: «Нова книга», 2007 с 45.
3. Якменко Т.П., Янишин Я. С. «Технологія переробки продукції тваринництва»

Методичні вказівки щодо виконання лабораторного заняття:

Морозиво – це продукт виготовлений заморожуванням і збиванням суміші натурального молока, вершків, згущеного або сухого незбираного та знежиреного молока, різних смакових та ароматичних речовин та стабілізаторів.

Розрізняють вади смаку, аромату та консистенції морозива.

Вади смаку і аромату:

1) *недостатньо солодкий смак* – зумовлений недотриманням рецептури при складанні суміші;

2) *присмак перепастеризації* – недотриманий технологічний процес пастеризації або молоко, що використовувалось мало високу кислотність;

3) салистий смак – виникає при використанні жирових наповнювачів з такою вагою;

4) надмірно кислий смак плодово-ягідного морозива – порушення рецептури при складанні суміші. [3, ст.315]

Вади консистенції:

1) груба структура – вада морозива з великим вмістом жиру. Вона є результатом поганої збитості суміші;

2) крихка консистенція – виникає при підвищеному вмісті повітря у вигляді пухирців великого розміру;

3) дуже щільна консистенція – виникає при підвищеному вмісті жиру та сухих речовин, при недостатньому збиванні.

Завдання 1. Опишіть вади морозива.

Завдання 2. Скласти технологічну схему виготовлення морозива.

Контрольні питання:

1. Які вади смаку морозива ви знаєте?
2. Які вади консистенції ви знаєте?
3. З яких процесів складається технологія виготовлення морозива?

Розглянуто та схвалено цикловою комісією
технологічних дисциплін

Протокол № _____ від _____ 20__ р.

Голова комісії _____ Петро МАЗУРОК