

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский колледж технологий и предпринимательства»
(ГАПОУ СО «УКТП»)

Преподаватель Борисова Виктория Николаевна

Обратная связь осуществляется : 89221800802

Занятие № __ (2 часа)

Дисциплина: Методики ВСЭ сырья и продуктов животного происхождения

Вид учебного занятия: Закрепление полученных знаний

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ: Провести ветеринарно-санитарную оценку молока . Предоставить фотоотчет, по выполнению задания.

«Определение наличия примесей в молоке»

Цель: определить, имеются ли в образцах молока примеси, которые говорят о качестве и составе молока

Необходимо взять 2 разные пробы молока!

Определение в молоке крахмала в качестве загустителя

Оборудование: стаканчик, пипетка, йод.

Ход работы: 1. Налить в стаканчик молока до половины её объёма. 2. Набрать в пипетку чуть йода. 3. Добавить в молоко. 4. Дать молоку постоять.

Определение в молоке воды для увеличения объёма продукта

Оборудование: стаканчик, пипетка, этиловый спирт.

Ход работы: 1. Налить в стаканчик молока до половины её объёма. 2. Добавить этиловый спирт в молоко. 3. Помешать и дать молоку постоять 5-7 секунд.

Определение в молоке соды (извести) в качестве нейтрализатора молочной кислоты

Оборудование: стаканчик, уксусная кислота 9%.

Ход работы: 1. Налить в стаканчик молока до половины её объёма. 2. Добавить уксусную кислоту в молоко.

Интерпритация результатов:

Примеси	Реактив	Примеси нет	Примесь есть
1. Крахмал	Р-р йода	Слегка желтеет	Посинеет
2. Вода	Этиловый спирт	Хлопья образуются через 5-7 секунд	Хлопья образуются больше, чем через 7 секунд
3. Сода (известь)	Уксусная кислота 9%	Не «закипело»	«Закипело»