

14.02.25.

45 група

Теплова обробка молока

Контрольна робота

1. Що таке теплова обробка молока та яка її мета?
2. Які зміни відбуваються з молоком і вершками при тепловій обробці молока?
3. Які види теплової обробки молока ви знаєте?
4. Що впливає на ефективність теплової обробки молока?
5. Який принцип дії пастеризаційно-охолоджувальних установок?
6. Що таке критичні точки керування?
7. Які фізико-хімічні зміни відбуваються при стерилізації молока?
8. Як проводиться чищення і миття апаратів пастеризаційно-охолоджувальних ліній?

Дати відповідь на 5 питань (на вибір)