2. Требования к оформлению расчетной части курсовой работы

В расчетной части необходимо провести расчеты по нормализации молока; количества бактериальной закваски, необходимой для сквашивания партии молока; сычужного фермента и других компонентов; возможное число готовых головок сыра; массы сыворотки; массы сыра после созревания; расчет экономии или перерасхода сырья исходя из нормативов, то есть выполнить продуктовый расчет в соответствии с методическими рекомендациями.

3.1. Расчет выхода сыра по заданной массе молока

3.1.1. Нормализация молока по массовой доле жира (согласно индивидуальному заданию)

3.1.2. Расчет количества основных компонентов для свертывания смеси молока

3.1.3. Расчет массы условно зрелого сыра, числа головок, массы сыворотки

3.2. Определение потребности молока базисной жирности для производства сыра

3.2.1. Расчет расхода смеси на выработку 1 т зрелого сыра

3.2.2. Контроль выполнения норм расхода смеси в сыроделии на выработку 1 т сыра

ВЫВОДЫ