

24-3333

НА ДОМ КИТ БИДЖАРК

Г.А. Ларионов

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ СЫРОВ

24-03333



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»

Г.А. ЛАРИОНОВ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
МЯГКИХ СЫРОВ

Практикум

Чебоксары
2024

УДК 637.334

ББК 36.95

Л25

Рецензенты.

Евдокимов Николай Витальевич – доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры общей и частной зоотехнии
ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ;

Васильев Андрей Леонидович – председатель
Сельскохозяйственного потребительского снабженческо-
сбытового кооператива «Деревенский дворик»
Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики

Ларионов Г.А.

Л25 Технология производства мягких сыров: практикум /
ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ. – Чебоксары, 2024. – 190 с.

ISBN 978-5-7677-3745-1

Приведены темы занятий по технологии производства мягких сыров, методика проведения лабораторных и практических работ, справочный материал для расчетов, контрольные вопросы, библиографический список, приложения.

Для студентов, фермеров и специалистов, занимающихся вопросами производства сыров.

УДК 637.334

ББК 36.95

© ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2024

ISBN 978-5-7677-3745-1

© Ларионов Г.А., 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. ЛАБОРАТОРИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	9
Работа 1.1 Техника безопасности при работе в лаборатории.....	9
Работа 1.2 Учебная и научно-исследовательская лаборатория по технологии молока и молочных продуктов Чувашского государственного аграрного университета.....	15
ГЛАВА 2. КЛАССИФИКАЦИЯ СЫРОВ.....	30
Работа 2.1 Классификация сыров по ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».....	30
Работа 2.2 Ассортимент и свойства мягких сыров.....	50
ГЛАВА 3. ТЕХНОЛОГИЯ МЯГКИХ СЫРОВ, СЫРОВ, СОЗРЕВАЮЩИХ ПРИ УЧАСТИИ ПЛЕСЕНЕЙ И СЫРНОЙ СЛИЗИ.....	69
Работа 3.1 Технология производства мягкого сыра «Адыгейский».....	76
Работа 3.2 Технология производства мягкого сыра «Академический».....	84
Работа 3.3 Технология производства мягкого сыра «Фермерский».....	95
Работа 3.4 Технология производства мягкого сыра «Любительский».....	99
Работа 3.5 Технология производства мягкого сыра «Майкопский».....	103
Работа 3.6 Технология производства мягкого сыра «Домашний».....	107
Работа 3.7 Технология производства мягкого сыра «Русский камамбер».....	111
Работа 3.8 Технология производства мягкого сыра «Белый десертный».....	123
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ.....	127
ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ.....	138
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	146
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	148