

В О П Р О С Ы

к государственному экзамену

1. Химический состав и свойства коровьего молока.
2. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
3. Требования к качеству заготавливаемого молока в соответствии с СТБ 1598-2006 «Молоко коровье. Требования при закупках».
4. Определить характер и степень фальсификации молока при следующих показателях: исследуемая проба – плотность $1,023 \text{ г/см}^3$, жирность – 3,1%, кислотность 14 °Т; стойловая проба – плотность $1,029 \text{ г/см}^3$, жирность – 3,8%, кислотность 17 °Т.