

ВОПРОСЫ

к экзамену по дисциплине «Молочное дело» для студентов
специальности 1-74 03 01 – зоотехния

1. Значение молока и молочных продуктов
2. Морфофизиологические основы образования и выведения молока
3. Факторы, влияющие на процесс и скорость молокоотдачи
4. Химический состав коровьего молока
5. Органолептические и технологические свойства молока
6. Физико-химические свойства молока
7. Биологические и бактерицидные свойства молока
8. Состав, свойства и практическое использование молозива
9. Состав и свойства молока коз, овец, кобылиц
10. Несвойственные молоку компоненты. Характеристика, источники.
11. Классификация факторов, влияющих на состав и свойства молока
12. Физиологические факторы и их влияние на состав и свойства молока
13. Внешние факторы, влияющие на состав и свойства молока
14. Влияние условий получения молока на его состав и свойства
15. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока
16. Источники бактериального загрязнения молока
17. Правила получения молока
18. Понятие о товарном и нетоварном молоке
19. Организационно-технологические мероприятия по снижению уровня соматических клеток в товарном молоке
20. Организационно-технологические мероприятия по снижению бактериальной обсемененности молока
21. Технические требования СТБ 1598-2006 к качеству товарного молока
22. Требования СТБ 1598-2006 к органолептическим свойствам и составу товарного молока различных сортов
23. Требования СТБ 1598-2006 к физико-химическим свойствам товарного молока различных сортов
24. Требования СТБ 1598-2006 к биологическим свойствам товарного молока различных сортов
25. Молочный блок и его назначение
26. Цель и задачи первичной обработки молока
27. Приемка, учет и анализ молока в хозяйстве
28. Способы очистки молока от механических примесей в хозяйстве
29. Охлаждение и хранение молока в хозяйстве
30. Правила ухода за доильным оборудованием
31. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств для ухода за доильным оборудованием
32. Сепарирование молока. Факторы, влияющие на степень обезжиривания
33. Гомогенизация и дезодорация молока
34. Пастеризация молока
35. Стерилизация молока
36. Термизация и ультрапастеризация молока
37. Характеристика пастеризованного питьевого молока и технология его изготовления
38. Характеристика стерилизованного питьевого молока и технология его изготовления

39. Сливки питьевые и технология их изготовления
40. Значение и классификация кисломолочных продуктов
41. Приготовление заквасок для кисломолочных продуктов
42. Общая технология изготовления кисломолочных продуктов
43. Технология производства сметаны
44. Технология творога и творожных изделий
45. Классификация масла и его химический состав
46. Требования к качеству сырья для маслоделия
47. Способы изготовления масла
48. Технология производства масла способом сбивания сливок
49. Технология производства масла способом преобразования высокожирных сливок
50. Классификация сыров и их характеристика
51. Требования к качеству молока для сыроделия
52. Общая технология сыроделия
53. Технология мягких сычужных и кисломолочных сыров
54. Технология плавленых сыров
55. Принципы и способы консервирования молока
56. Изготовление баночных молочных консервов
57. Технология сухих молочных продуктов
58. Технология мороженых молочных продуктов
59. Характеристика и использование обезжиренного молока
60. Характеристика и использование молочной сыворотки и пахты
61. Порядок отбора и составления средних пропорциональных проб молока для исследований и способы их консервирования
62. Органолептическая оценка и определение степени чистоты молока
63. Определение плотности молока
64. Определение кислотности молока
65. Определение содержания белка в молоке
66. Определение жирности молока
67. Определение бактериальной обсемененности молока
68. Определение количества соматических клеток в молоке
69. Определение качества сливок и обезжиренного молока
70. Перевод молока из объемного в весовое выражение и вычисление количества чистого молочного жира (задача)
71. Определение средней жирности и зачетного веса молока (задача)
72. Определение сухого вещества и СОМО в молоке (задача)
73. Определение характера и степени фальсификации молока (задача)
74. Составление жирового баланса (задача)
75. Нормализация молока (задача)