

«Экзаменационный билет № 3»



Классификация ферментов

молока

Оксидоредуктазы



Гидролитические ферменты



Использование ферментов в молочной промышленности

Позволяет :

- Значительно ускорять технологические процессы;
- Увеличивать выход готовой продукции;
- Повышать качество готовой продукции;
- Экономить ценное сырье;
- Снижать количество отходов.



Источники получения ферментов

- Ферменты животного происхождения;
- Ферменты растительного происхождения;
- Ферменты микробного происхождения.



Очистка молока.

- Даже при самом строгом выполнении санитарно-гигиенических требований при доении коров в молоко попадают механические примеси и микроорганизмы. Для их удаления молоко фильтруют. На ферме нужно создавать все условия для получения высококачественного молока, реже прибегать к фильтрации, так как она не всегда уменьшает бактериальную обсемененность.



Центробежная очистка и сепарирование



Сепарирование идет в специальных машинах — сепараторах.

В сепараторной слизи вместе с механическими примесями частично удаляются крупные белковые частицы, мелкие жировые шарики, лейкоциты и микроорганизмы.

Очистка молока не вызывает существенных изменений его составных частей.

Технология убоя крупного рогатого скота

- Убой – начальная фаза переработки скота, от соблюдения технологии зависит товарный вид туши и ее последующее использование. Эта операция проводится на мясокомбинатах и в специальных убойных пунктах, куда животные доставляются гоном или различными видами транспорта. Перед приемкой для убоя и переработки скот сортируют, проводится ветеринарный осмотр и контроль.

Технология убоя включает в себя следующие этапы:

Оглушение посредством пневмопистолета.

Убой и процесс обескровливания.

Съемка шкур.

Нутровка – удаление внутренностей животного из грудной и брюшной полости.

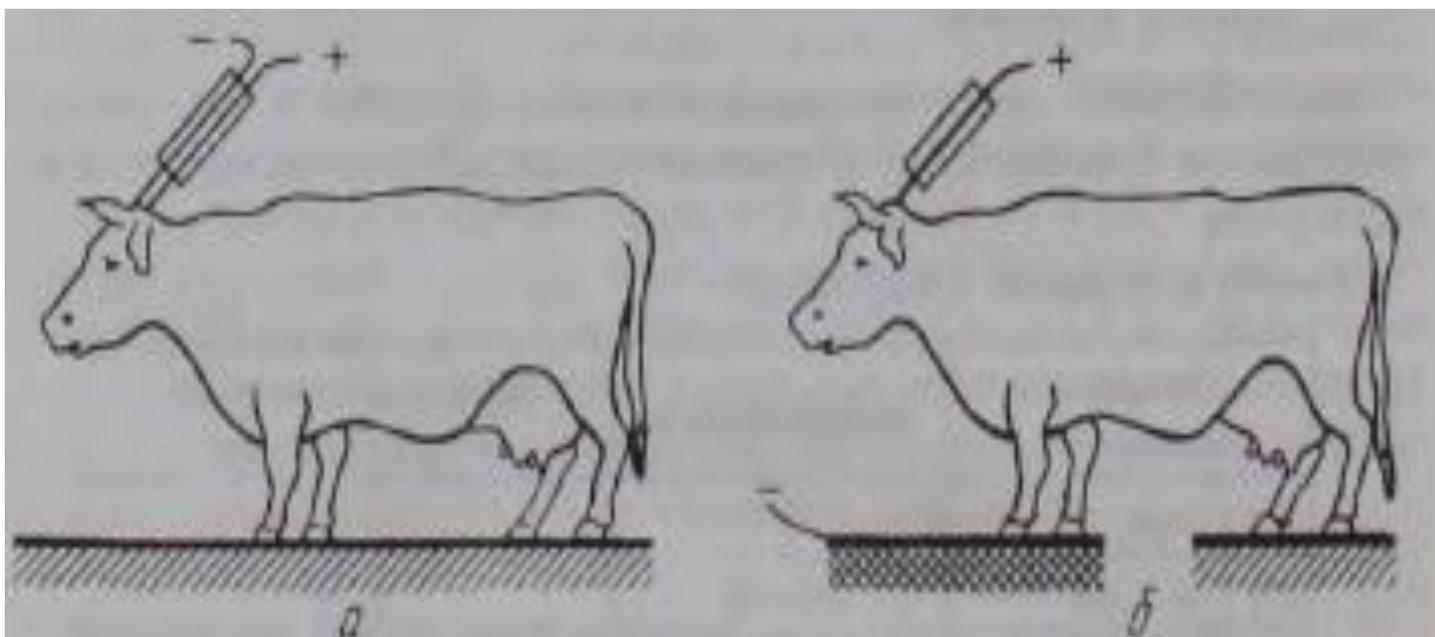


Рис. 1.1. Способы электрооглушения крупного рогатого скота:
а - ВНИКИМПа; б - Бакинского мясокомбината.



- После процедуры убоя и первичной переработки на туши ставится клеймо, и их перемещают в остывочные камеры. Клеймо подтверждает, что мясо пригодно для употребления в пищу, кроме того, оно указывает на категорию упитанности.

***Спасибо за
внимание!***

