Приложение 2

Определение степени чистоты молока.

В молоко при его получении, транспортировке, хранении могут попасть покровный волос животного, частицы корма, подстилки, пыли и т. п., а с ними и микроорганизмы. Для определения в молоке механических примесей нужно пропустить через фильтр 50 ― 100 мл молока. По степени загрязненности молоко делят на три группы:

- 1 группа – молоко не оставляет на фильтре даже следов грязи (механических примесей меньше 3 мг на 1 л);

- 2 группа – на фильтре заметен сероватый осадок (примесей от 4 до 6 мг на 1л);

- 3 группа – на фильтре имеются механические примеси, цвет фильтра грязно ― серый (7 и более мг примесей на 1 л).

Реактивы и оборудование: мерные цилиндры на 100 ― 250 мл, бумажные фильтры, воронка, химический стакан.

Налили в цилиндр 50 мл молока, профильтровали его, осторожно снимаем фильтр и положили на лист бумаги для просушки. Определяем степень загрязненности молока.

Рассмотрите каплю молока под микроскопом. Есть ли неоднородные частицы.

Полученные данные записываем в сводную таблицу.