Приложение 1.

Определение органолептических показателей молока.

Оборудование: стеклянный цилиндр емкостью 100-200 мл, белый лист бумаги, большие пробирки с пробкой, стеклянный стакан.

1. *Определение внешнего вида молока*.

Ход работы.

Налейте в цилиндр молока до середины объема. Внимательно рассмотрите молоко на наличие загрязнений, примесей; отметьте однородность или неоднородность. Дать молоку отстояться в течение 3-5 минут и отметьте наличие или отсутствие осадка. Полученные данные запишите в сводную таблицу.

2. *Определение цвета молока*.

Цвет молока бывает: белый; желтый; слегка желтоватый; кремовый оттенок (для топленого молока); серый; голубой; слегка синеватого оттенок (для нежирного молока).

Налейте в цилиндр 50-60 мл молока и на фоне белого экрана отметьте цвет. Полученные данные запишите в сводную таблицу.

3. *Определение консистенции молока*.

Консистенция молока определяется по следу молока, остающемуся на стенках сосуда после его взбалтывания. При нормальной консистенции после стекания молока со стенок сосуда остается равномерный белый след.

Налейте в пробирку молока до середины объема, закройте ее и слегка встряхните, чтобы намокли стенки. Дать молоку стечь и в течение 1-2 минуты оценить результат. Полученные данные запишите в сводную таблицу.

1. *Определение запаха молока*.

Свежее молоко имеет слабый специфический запах. Со временем запаха может не быть или он становится слабо ощутимым; может появиться запах нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и других химикатов; кормовой, хлебный, окисленный, прогорклый, затхлый, плесневелый, гнилостный; лука, чеснока, полыни и др.

Налейте в пробирку молока чуть больше половины ее объема, закройте пробирку (лучше предметным стеклом), энергично взболтайте. Откройте пробирку, сразу определить запах многократными короткими вдыханиями. Полученные данные запишите в сводную таблицу.

1. *Определение вкуса молока*.

Молоко должно быть комнатной температуры. Вкус доброкачественного молока слегка сладковатый. Молоко может иметь: недостаточно выраженный, простой вкус; кормовой, хлебный, кислый, прогорклый, горький, плесневелый, гнилостный; вкус нефтепродуктов, лекарственный, моющих, дезинфицирующих средств и других химикатов; лука, чеснока, полыни и др.

Налейте в стакан 10-20 мл молока. Возьмите глоток молока (5-10 мл) в рот и ополаскивайте ротовую полость некоторое время. Определите его вкус. После каждой пробы молока прополощите рот водой и между отдельными определениями делайте небольшие перерывы. Полученные данные запишите в сводную таблицу.

Сравниваем органолептические показатели исследованного молока с показателями ГОСТа.

**Требования к** **органолептическим показателям пастеризованного коровьего молока**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид | Однородная жидкость без осадка. Для молока топленого и пастеризованного 4 и 6%-ной жирности без отстоя сливок |
| Вкус и запах | Чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку, привкусов и запахов. Кроме того, для топленого молока характерен хорошо выраженный привкус пастеризации, для белкового и восстановленного — сладковатый привкус. |
| Цвет | Белый, со слегка желтоватым оттенком, для топленого — с кремовым оттенком, для нежирного — со слегка синеватым оттенком. |