Практическое занятие № 10

Тема: Современное состояние и мировые тренды в развитии биотехнологии сыров

Цель занятия: изучить основные направления совершенствования биотехнологии сыров

Основные вопросы:

1. Биотехнологические факторы сыроделия
2. Современные требования к процессу созревания сыров
3. Современные направления повышения качества сыров и улучшению экономических показателей их производства
4. Основные факторы определяющие высокий уровень развития мирового сыроделия
5. Современные способы совершенствования сыров

Задание:

- описать в письменной форме биотехнологические факторы сыроделия и современные требования к процессу созревания (влияние созревания молока перед свертыванием на качество сыра, ответить на вопросы какие виды микроорганизмов применяются при изготовлении различных видов сыров, какие виды заквасок на современном этапе применяют для ускорения созревания сыров)

- заполнить таблицы, указанные в методических рекомендациях практического занятия

Методические рекомендации к выполнению задания:

При написании письменного ответа на первые 2 вопроса предъявляются следующие требования:

- ответ должен содержать полное описание рассматриваемого вопроса;

- при написании ответа необходимо обязательно указать формулировку вопроса.

На основе библиографического поиска с электронного ресурса <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>. заполнить следующие таблицы.

Таблица 1 - Технологические приемы и биотехнологические средства для повышения качества сыров

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Технологические приемы и биотехнологические средства | Описание влияния применяемых технологических приемов и биотехнологических средств на качество сыра |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Таблица 2 - Способы совершенствования технологии сыров

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Способы  совершенствования | Описание способов совершенствования сыров |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Форма отчетности: защита заполненных таблиц

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

Максимальный оценочный балл: 100 % при выполнении требования методических рекомендаций.