**Раздел 4.Биохимия и микробиология масла.**

**Работу записать, анализ произведем во время практики.**

 **Лабораторная работа №1**

 **Определение массовой доли жира в сливках. Обезжиренном молоке, пахте.**

 **Цель**: Научиться определять физико-химические показатели сливок.

**Время:2 часа**

**Приборы и реактивы**: жиромер для сливок, пробки резиновые, пипетка на 5мл, центрифуга, водяная баня Т=62 20С, весы, сливки, обезжиренное молоко, пахта колба на 150мл.

 Теоретический материал Пробы сливок, обезжиренного молока и пахты из ванн и емкостей для хранения отбирают в соответствии с ГОСТом. Отобранные пробы подготавливают к анализу так же, как и пробы молока (пробы пахты, полученной при производстве масла методом сбивания сливок, перед исследованием фильтруют через ватный фильтр или марлю, сложенную в два-четыре слоя). В пробах контролируют массовую долю жира

 **Ход работы .** Определение жира в сливках, обезжиренном молоке, пахте.

В сливочный жиромер отвешивают 5г продукта, затем прибавляют 5мл дистиллированной воды, 10мл серной кислоты и 1мл изоамилового спирта. Жиромер закрывают сухой пробкой, затем перемешивают содержимое до полного растворения белков и ставят пробкой вниз на 5минут в водяную баню. Вынув из бани жиромеры вставляют в патрон центрифуги, располагая их симметрично. Жиромеры центрифугируют 5 минут. Потом жиромеры погружают в водяную баню пробками вниз и через 5 минут производят отсчет жира. Жиромер показывает содержание жира в продукте в %.

**Отчет о работе 1.**

1.Сделать вывод о качестве сливок.

2.Сделать заключение о наличие жира в обезжиренном молоке и пахте.

**Контрольные вопросы**

1. В каком жиромере производят определение массовой доли жира в сливках?
2. Как определяется жирность в сливках, пахте, обезжиренном молоке?

**Вывод о проделанной работе:**