

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

И.В. Гаврюшина, Д.Г. Погосян

МАСЛОДЕЛИЕ И СЫРОДЕЛИЕ

Пенза 2019

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

И.В. Гаврюшина, Д.Г. Погосян

МАСЛОДЕЛИЕ И СЫРОДЕЛИЕ

Практикум

**для студентов, обучающихся по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Пенза 2019

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Предисловие..... | 3 |
| 1. Технология производства сливочного масла..... | 4 |
| 2. Технология масла сливочного с вкусовыми наполнителями (и шоколадного)..... | 11 |
| 3. Технология топленого масла..... | 17 |
| 4. Оценка качества сливочного масла..... | 23 |
| 5. Технология производства сыра..... | 32 |
| 6. Технология рассольных сыров..... | 47 |
| 7. Технология мягких зрелых и свежих сыров..... | 55 |
| 8. Технология плавленых сыров..... | 57 |
| 9. Оценка качества сыра..... | 67 |
| Литература..... | 82 |