

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/43233>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Товароведение

Содержание

Введение 3

1. Прием и подготовка сырья 5

2. Контроль качества поступившего сырья 8

3. Организация и осуществление хранения сырья 10

4. Организация и осуществление подготовки сырья к переработке 11

Заключение 17

Список литературы 18

Введение

Удовлетворение потребностей населения в безопасных и высококачественных продуктах питания - одна из важнейших социально-экономических проблем сегодняшнего дня.

Как показывает практика других стран, одной из самых эффективных мер наведения порядка на продовольственном рынке считается жесткая регламентация требований к пищевым продуктам путем издания соответствующих законов и стандартов, а затем контроль за соблюдением этих нормативных актов.

В соответствии с приоритетным национальным проектом «Развитие АПК» задачей молочной отрасли является полное и рациональное использование ценнейшего сельскохозяйственного сырья - молока. В результате неразумного воздействия на окружающую среду в молочном сырье появляются и накапливаются посторонние вещества и бактерии, которые переходят в молочные продукты.

Молочная промышленность является той отраслью, где микробиологическая безопасность продуктов обеспечивает основу самих технологий.

Промышленная переработка молока связана с получением значительного количества вторичного молочного белково-углеводного сырья, которое обладает ценными пищевыми и биологическими свойствами. Его используют при производстве новых продуктов питания. Однако, не смотря на большие достижения в области его переработки и охране окружающей среды от загрязнений, эта задача до настоящего времени полностью не решена в большинстве стран мира. Особенно это касается более полной переработки молочной сыворотки. Ежегодно на предприятиях молочной промышленности России освобождается около 20 млн. т обезжиренного молока, пахты, сыворотки; и лишь пахта, 40 % обезжиренного молока и 18 % сыворотки используется на пищевые цели.

Постоянно расширяющийся ассортимент молочной продукции и насыщение отечественного рынка импортными товарами создают между молокоперерабатывающими предприятиями конкуренцию и требуют производства высококачественных и недорогих продуктов. Продукцию наилучшего качества при наименьших затратах можно выработать только из хорошего молока-сырья. И на сегодняшний день молоко должно обладать целым комплексом показателей качества, необходимых молочной промышленности: высокой массовой долей белка и жира, хорошими санитарно-гигиеническими показателями, оно должно обладать специфическими качествами, позволяющими производить тот или иной вид молочной продукции, то есть быть технологически пригодным для производства.

1. Прием и подготовка сырья

На каждом молокозаводе существует отделение приемки молока. Основной задачей данного отделения является приемка, измерение, резервирование и хранение молока перед дальнейшей переработкой.

Если изучить приемные отделения на различных предприятиях, то можно заметить, что практически каждое предприятие вносит что-то свое, несмотря на достаточно жесткие нормы и требования к проектированию.

Подбор оборудования и планировка приемного отделения находятся в прямой зависимости от мощности предприятия.

Приемное отделение должно удовлетворять следующим требованиям:

все поступающее молоко должно охлаждаться до 4°C;

процесс приемки должен исключать влияние внешних воздействий на продукт;
приемка молока должна осуществляться в минимально возможные сроки;
учет молока должен производиться в потоке;
иметь возможность подключения к локальной или общей СІР-мойке;
возможность автоматизации процесса для контроля и сохранения результатов о количестве и качестве принимаемого молока.

Как правило, в состав приемного отделения входят:
агрегат насосный центробежный самовсасывающий;
счетчик – расходомер с воздухоотделителем;
молочный фильтр;
теплообменник;
резервуар для резервирования и хранения молока.

Возможна поставка модульных установок по приемке молока в потоке различной производительности. На крупных предприятиях в состав приемного отделения могут также входить сепаратор – молокоочиститель и сепаратор – бактофуга.

Также, при приемке молока, кроме его количества, определяются и качественные показатели принимаемого молока – температура, состав, плотность, кислотность, массовая доля жира, содержание соматических клеток и т.д.

Независимо от того, осуществляется приемка при помощи модульной установки либо отдельными единицами оборудования, схема процесса выглядит следующим образом:

Продукт, при помощи самовсасывающего насоса, забирается из автоцистерны.

Очистка молока при помощи сетчатого фильтра. При больших объемах принимаемого молока могут использоваться сепараторы – молокоочистители и сепараторы - бактофуги.

Удаление из молока диспергированного воздуха при помощи вакуумного либо простого воздухоотделителя.

Измерение объема поступающего молока при помощи электромагнитного счетчика – расходомера.

Охлаждение молока до температуры 4°С в теплообменнике.

Поступление молока в резервуар для резервирования и хранения для дальнейшей переработки.

Мощность проектируемых и изготавливаемых отделений приемки молока варьируется от 1 т/смену до 50-70 т/час.

Как правило, самовсасывающие насосы оснащаются торцевыми уплотнениями, проточная часть насоса выполняется из хромоникельмолибденовой стали 10X17H13M2T, комплектуются электродвигателями с пониженной частотой вращения.

Фильтры для очистки молока имеют различную конструкцию. В зависимости от целей использования поставляются сетчатые, зернистые фильтры, фильтры грубой и тонкой очистки, блок-фильтры, спаренные фильтры с промываемыми картриджами и т.д.

Список литературы

1. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.
2. ГОСТ 54761 - 2011. Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка. М.: Стандартинформ, 2013
3. ГОСТ 5867-90 - Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.
4. ГОСТ 8218-89 - Молоко. Метод определения чистоты
5. ГОСТ 28283-89 - Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.
6. Анализ переработки молочной сыворотки и создание перспективных ресурсосберегающих технологий / И. А. Евдокимов, М. С. Золоторева, Д. Н. Володин, В. С. Сомов // Наука. Инновации. Технологии. 2013. № 1. С. 37-44.
7. Гаврилов Г Б., Кравченко Э. Ф. Пути рационального использования сыворотки // Молочная промышленность. 2012. № 7. С. 47-48.
8. Храмцов А. Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учеб. пособие. М. : ГИОРД, 2009. 424 с.
9. Храмцов А. Г., Василисин С. В. Рациональное использование обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки : науч.-техн. рекомендации. Ставрополь : 2011. 105 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/43233>