

**Тема:** Определение термостойкости молока.

Для испытаний используют аппаратуру: баню водяную, термометры, пипетки вместимостью 2 мл, чашки Петри,

Пробу молока подогревают до  $(20\pm 2)^\circ\text{C}$ . Пробу сливок подогревают в стакане на водяной бане до  $(43\pm 2)^\circ\text{C}$ , перемешивают, а затем охлаждают до  $(20\pm 2)^\circ\text{C}$ . Готовят водный раствор этилового спирта.

*Проведение измерений.* В чистую сухую чашку Петри наливают 2 мл исследуемого молока или сливок, приливают 2 мл водного раствора этилового спирта. Круговыми движениями смесь тщательно перемешивают. Через 2 мин наблюдают за изменением консистенции молока или сливок.

*Обработка результатов.* Если на дне чашки Петри при стекании смесей молока или сливок со спиртом не появились хлопья белка, то молоко или сливки термоустойчивы. В зависимости от того, какой раствор спирта не вызвал осаждения хлопьев, молоко или сливки подразделяют на группы по термоустойчивости:

Группа	Объемные доли этилового спирта, %
I	80
II	75
III	72
IV	70
V	68

Домашнее задание:

- составить конспект;
- фотоотчет прислать по электронному адресу: [bukhalo.vera@mail.ru](mailto:bukhalo.vera@mail.ru)