Приложение 6

Инструктивная карточка

**Исследование органолептических показателей молока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Органолептический показатель  | Метод исследования  | Техника безопасности  |
| 1  | Запах молока  | Проверить запах в момент открывания сосуда или при переливании молока, подогретого до 40-50 градусов. Результат исследования сопоставить с приложением 2.   | Соблюдать правила нагревания и работы с нагреванием веществ и посудой  |
| 2  | Цвет молока  | Рассмотреть цвет молока в цилиндре из прозрачного стекла при отраженном свете и сопоставить с приложением 3.  | Соблюдать осторожность при работе со стеклянной посудой  |
| 3  | Консистенция  | Медленно перелить молоко тонкой струйкой по стенке цилиндра и сопоставить с приложением 3. Молоко с нормальной консистенцией стекает ровно. |  |
| 4  | Вкус молока  | Вкус молока определяют после кипячения и остывания молока, при этом молоко нельзя проглатывать, им надо только смочить язык. Результат исследования сопоставить с приложением 2. | Нельзя определять горячее молоко, не рекомендуется проглатывать  |