Производство творога

Подготовили:
Голубева Наталья
Леонова Дарья
Салбиева Вкитория

Подготовка сырья

* Приемка молока
* Очистка молока
* Сепарирование молока
* Нормализация молока
* Гомогенизация
* Пастеризация (75-76 градусов Цельсия, 15-20 сек.)
* Стерилизация (135-150 градусов с выдержкой несколько секунд)

Закваска

Средняя продолжительность сквашивания молока составляет 10 часов, а при ускоренном сквашивании – не более 6 часов.

Внесение сычужного фермента и получение сгустка

* После закваски можно вносить сычужный фермент. В течение 15-25 минут необходимо тщательно перемешивать молоко, после чего оставить его в покое вплоть до образования плотного сгустка (до 12 часов) , который следует проверить на излом (норма – ровный край с гладкой поверхностью).

Самопрессование

* После этого их оставляют на 1 - 4 часа для того, чтобы отделилась сыворотка (сливают из ванны) и возрос уровень кислотности.

Фасовка творога

* Творог транспортируется на ленточном транспортере и подается на фасовочные автоматы.
* Упаковка продукции будет осуществляться в брикеты, которые за счет вакуума продлевают срок годности готового к употреблению творога и являются экологически безопасными.

1. ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ
1.1. Приемка сырого молока
1.2. Транспортировка молока для охлаждения (центробежный насос)
1.3. Охлаждение (пластинчатый охладитель)
1.4. Емкость для хранения охлажденного молока
1.5. Транспортировка молока для нагревания (центробежный насос)
2. НАГРЕВАНИЕ (пластинчатый нагреватель)
3. СЕПАРИРОВАНИЕ (сепаратор-сливкоотделитель)
СЛИВКИ
Обезжиренное молоко
Фасовка в различную тару
РЕАЛИЗАЦИЯ
4. ОБРАЗОВАНИЕ ТВОРОЖНОГО СГУСТКА (емкость тепловой обработки молока)
4.1. Транспортирование творожного сгустка (насос для перекачивания творожного сгустка)
4.2. Созревание творожного сгустка (творожные ванны)
5. ФАСОВКА ТВОРОГА
5.1. Подача творога на фасовочный стол (ковш)
5.2. Заполнение творогом фасовочных форм (стол фасовочный с воронкой)