ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 2
ВИЗНАЧЕННЯ ТА АНАЛІЗ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ МОЛОКА

МЕТА РОБОТИ

1 ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1.1 Завдання для самостійної підготовки (Додаток А)

Вивчити:

– якісні показники молока;

Ознайомитися:

– принципами, про яких слід пам'ятати при контрольному доїнні.

Скласти звіт по роботі.

1.2 Питання для самопідготовки (*тести* - Додаток Г)

1.2.1 Які фактори впливають на якість молока?

1.2.2 Якісні показники молока.

1.2.3 Основні принципи контрольного доїння.

1.2.4 Як змінюється вміст жиру і молока протягом лактації.

1.2.5 Про що свідчать співвідношення жиру і білка в молоці?

1.3 Рекомендована література

1 Мельников С.В. Технологическое оборудование животноводческих ферм и комплексов/С.В. Мельников. – Л.: Агропромиздат, 1985.- 640с.

2 ВИКОНАННЯ РОБОТИ

2.1 Програма робот

2.1.1 Вивчити:

- будову та порядок роботи ультразвукового аналізатора молока «Екомилк» тип Милкана КАМ-98 2А;
- основні режими роботи аналізатора молока;
- експериментально визначити масову частку жиру, білка, щільність, СОМО (сухий знежирений молочний залишок) в молоці, точку замерзання, додану воду;
- провести аналіз отриманих даних та вказати на можливі помилки в годівлі з шляхами їх усунення.

2.1.2 Ознайомитися:

- із залежностями вмісту жиру і білка в молоці від годівлі.

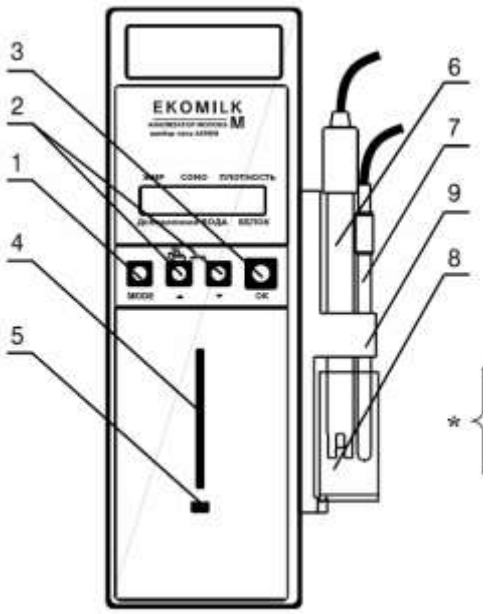
Скласти звіт та захистити роботу.

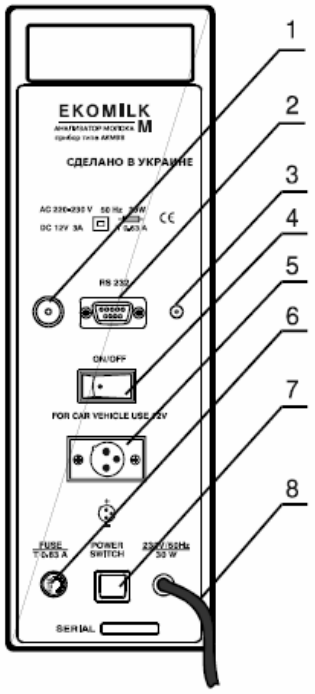
2.2 Оформлення звіту

2.2.1 Надати перелік якісних показників молока та фактори, які на них впливають. (самостійно)

2.2.2 Принципи, про яких слід пам’ятати при контрольному доїнні (самостійно)

2.2.3 Призначення та будову ультразвукового аналізатора молока «Екомилк» тип Милка-на КАМ-98 2А





2.2.4 Проведення та обробка експерименту на аналізаторі молока

Таблиця 1 – Статистична обробка даних експерименту

Показники якості молока	Значення в і-ій пробі, x_i, проц.	Середнє значення, $\overline{x}$, проц.	Середньоквадратичне відхилення, σ, проц.	Коефіцієнт варіації, ν, проц.
Масова частка жиру	1.			
	2.			
	3.			
Масова частка білка	1.			
	2.			
	3.			
Масова частка СОМО	1.			
	2.			
	3.			

Таблиця 2 - Результати експериментального дослідження якісних показників молока (*вихідні дані:* _____ _____)

Температура молока, ^{0}C	Масова частка жиру, проц.	Масова частка білку, проц.	Масова частка СОМО, проц.	Масова частка доданої води, проц.	Щільність, кг/м^3	Точка замерзання, ^{0}C

2.2.5 Висновки про стан годівлі корів (надати можливі помилки в годівлі з шляхами їх усунення – див. Додаток Б)

Роботу виконав _____

Роботу прийняв _____