

Самостійна робота № 13

Розділ 5. Санітарні вимоги до технологічного процесу виробництва в окремих галузях харчової промисловості.

Тема: Спиртове і лікєро-горілочне виробництво. Санітарні вимоги до якості сировини та її зберігання; до виробничих приміщень, обладнання і технологічного режиму спиртового виробництва. – 2 год.

Мета: розглянути спиртове і лікєро-горілочне виробництво; ознайомитись з санітарними вимогами до якості сировини та її зберігання; до виробничих приміщень, обладнання і технологічного режиму спиртового виробництва.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни. – К – «Техніка» - 2003.
2. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 149 -152.
3. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 151 – 158.
4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів І – ІІ рівнів акредитації, 2007.
5. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. – Легкая и пищевая промышленность. – 1983. стор. 237 – 242, 241 – 244.

Питання для контролю:

1. Які міри приймаються для підтримки чистоти в солодовнях?
2. Які міри приймаються для підтримки чистоти в варочно-заторному цеху, дріжджовому відділенні, в бродильному цеху?
3. Які санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання сировини?

4. До чого приводить порушення санітарного режиму, яке допущено при переробці сировини і підготовці його до бродіння?

5. В чому заключається технологія виготовлення спирту?

Методичні вказівки:

Отримання етилового спирту засновано на життєдіяльності визначеного виду дріжджових грибів, які перетворюють цукор в спирт, вуглекислий газ і невелику кількість побічних продуктів. Спирт, який накопичився в середовищі, виділяють перегонкою.

Лікєро-горілчані вироби отримують із спирту, купа жуючи його з плодово-ягідними соками, настоями, ароматними спиртами.

При самостійному вивченні теми слід чітко для себе уяснити, що при недотриманні технологічних і санітарних режимів виробництва спирту шкідливі мікроорганізми, які розвиваються разом з дріжджами, гнітять їх життєдіяльність продуктами свого обміну, які використовують для свого розвитку харчові речовини сировини і тим самим знижують вихід спирту.

Треба знати, що джерелом зараження виробництва мікробами можуть бути сировина, вода, необроблена апаратура і обладнання, засівні дріжджі.

Зерно, яке потрапляє на підприємство повинно зберігатися в сухих провітрюємих складах. Буртові поля, склади перед заготовкою картоплі і зерна ремонтують і піддержують ретельній санітарній обробці.

При вивченні спиртового виробництва треба звернути увагу, що відносна вологість у складах для картоплі повинна бути 80 – 90%, температура 0 - +5 °С.

Сировина, яка подається на переробку повинна бути ретельно очищена від землі, бруду, механічних примісей на віялках, буртах, сепараторах, мийках.

Чани для приготування солодового молока промивають після кожного спуску молока і дезінфікують раз на тиждень. Апарати, які застосовують для розварювання сировини в варочно-заторному цеху обробляють паром після видувки розвареної маси. Станки, змійовики, мішалки заторних чанів піддержують санітарній обробці перед кожним заповненням; один раз на добу заторний чан після промивки дезінфікують розчином хлорного вапна; продуктопроводи промивають водою і пропарюють.

