

TEHNOLOGIA LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR DERIVATE II

TEMATICĂ (partea I)– lucrări practice IV TPPA sem I (2023 – 2024)

1. Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească laptele destinat fabricării brânzeturilor;
2. Determinarea puterii de coagulare și calculul necesarului de cheag;
3. Prepararea și folosirea soluțiilor de enzime coagulante;
4. Procesul tehnologic de fabricare a brânzeturilor;
5. Smântânirea și normalizarea laptelui. Stabilirea conținutului de grăsime a laptelui normalizat;
6. Brânza proaspătă de vaci;
7. Brânza telemea;

Responsabil lucrări practice,
Șef lucr. dr. DELIA MICHIU