

**ВОПРОСЫ**  
**к коллоквиуму №2 по дисциплине**  
**«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**  
**для студентов 3 курса БТФ (ВСиЭ)**

1. Химический состав молока.
2. Характеристика молока различных видов животных.
3. Порядок приемки и отбора проб продуктов переработки молока, расфасованных в потребительскую тару.
4. Порядок приемки и отбора проб продуктов переработки молока в транспортной таре.
5. Молоко питьевое: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
6. Сливки питьевые: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
7. Кефир: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
8. Сметана: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
9. Творог: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
10. Масло сливочное: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
11. Масло топленое: значение в питании, органолептические и физико-химические показатели качества.
12. Молочные консервы: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
13. Сыры: значение в питании, классификация, ассортимент, органолептические и физико-химические показатели качества.
14. Ассортимент отдельных продуктов переработки молока (ряженка, варенец, ацидофилин, йогурт, сыворотка, пахта и др.).
15. Характеристика основных органолептических пороков молока.
16. Характеристика основных органолептических пороков жидких кисломолочных продуктов.
17. Характеристика основных органолептических пороков творога.
18. Характеристика основных органолептических пороков сметаны.
19. Характеристика основных органолептических пороков масла.
20. Характеристика основных органолептических пороков молочных консервов.
21. Характеристика основных органолептических пороков сыров.
22. Потребительская упаковка продуктов переработки молока.
23. Транспортная упаковка продуктов переработки молока.
24. Маркировка продуктов переработки молока.
25. Режимы хранения и сроки годности продуктов переработки молока.

**Зав.кафедрой ветсанэкспертизы**

**Д.Г. Готовский**