

## 课业任务单 4

周次	姓名	组别	班级
第 周			
考核内容	单元四 原料乳的预处理		

### 一、填空题

1. 挤出后的牛乳应立即冷却到（ ）℃。
2. 生产上一般采用（ ）对过滤后的乳，进行进一步净化。净化的目的是（ ）。
3. 原料乳标准化是为了调整其中（ ）和（ ）的比例关系。
4. 一般把调整原料乳中脂肪和无脂干物质之间以及其它成分间的比例关系，使加工出的乳产品符合产品标准的，这一过程称为（ ）。

### 二、选择题（单选或多选）

1. 均质的主要目的是（ ）。  
(A) 使物料混合更均匀      (B) 有效的防止脂肪上浮  
(C) 使牛乳色泽更白      (D) 使物料风味更加一致
2. 下列关于均质乳的说法不正确的是（ ）  
A、由于牛乳的均质化，使脂肪球均匀的分布在乳中，防止了脂肪上浮。  
B、牛乳的均质会引起脂肪迅速的分解，从而产生皂样的酸败气味。  
C、在实际生产中采用先杀菌后均质，脂肪酸败并不增高。  
D、均质乳不具有新鲜牛乳的芳香气味。

### 三、判断题

1. （ ）乳均质后一般都会出现均质团现象。
2. （ ）过滤是除去粪屑、饲料、垫草、牛毛和蚊蝇等污染物。
3. （ ）原料乳的标准化是调整原料乳中脂肪和蛋白质之间的比例，使其符合我们的生产的制品品种的要求。

#### 四、简答题

1. 原料乳的预处理过程包括哪些方面？
2. 原料乳的标准化指的是什么？如何进行调整？（计算方法）
3. 均质有何目的意义？影响因素有哪些？图示并说明均质机工作原理？
4. 图示直接标准化过程，并说明其原理。

#### 五、计算题

1. 今有 120kg 含脂率为 38% 的稀奶油，须将其含脂率调整为 34%，如用含脂率为 0.05% 的脱脂乳来调整，则应添加多少脱脂乳？

2. 今有 1000Kg 含脂率为 3.5% 的原料乳，因含脂率过高，拟用含脂率为 0.2% 的脱脂乳调整，使标准化后的混合乳脂肪含量为 3.0%，需加脱脂乳多少？又有 1000Kg 含脂率为 2.8% 的原料乳，欲使其脂肪含量为 3.0%，应加多少脂肪含量为 35% 的稀奶油？

