



## 5.5 Praktisk träning -

# Betydelse av buffertkapaciteten hos mjölk och mjölkprodukter

Utbildningsmaterial .../.../2018

at XXXXX, XX



# Utformning av övningar

Nr.	Steg	Beskrivning
1	Produktion av yoghurt	Hetta upp mjölken (3 liter) och kyl den till inkubationstemperatur Tillsätt kultur och rör kraftigt Fyll mjölk i yoghurtburkar (6 burkar på 500g)
2	Fermentering	För att hålla inkubationstemperaturen placeras alla burkar i ett vattenbad (42 ° C)
3	Mätning av pH i yoghurt	Mät pH var 30: e minut. Börja med prov 1, sedan prov 2, etc. upp till prov 6
4	Mätning av surhetsgrad av yoghurt (°SH/°D/°Th)	Mät surhetsgrad (°SH/°D/°Th) var 30: e minut. Börja med prov 1, sedan prov 2, etc. upp till prov 6
5	Nedkylning av yoghurt	Efter mätning, avbryt inkubationen och sätt yoghurten i kylskåp
6	Justera pH i vattenprovet	Mellan mätningarna, minska pH-värdet i vattenprovet med mjölksyra till yoghurtprovets nivå.
7	Mätning av vattenprovets surhetsgrad (°SH/°D/°Th)	Mät vattnets surhetsgrad (°SH/°D/°Th)
8	Rapport av mätresultat (yoghurt och vatten)	Rapportera all mätresultat
9	Sensorisk utvärdering av yoghurt	Avsluta träningen med en sensorisk utvärdering av alla yoghurtprover. Rapportera alla sensoriska avvikelser.



# Övningsmaterial

Nr.	Material	Beskrivning
1	Mjölk	3 liter
2	Yoghurt kultur	
3	Vattenbad	
4	Glasbägare	6 bägare för mjölkprover 6 bägare för vattenprover 1 bägare för mätning
5	pH mätare	
6	Burette (°SH/°D/°Th)	
7	Erlenmeyer kolv (konisk kolv)	
8	Natriumhydroxid	
9	Fenolftalein	
10	Spruta eller pipett	



## Resultat av övningen

ProvN°.	Yogurt			Vatten	
	pH	°SH/°D/°Th	Sensorisk utvärdering	pH	°SH/°D/°Th
1					
2					
3					
4					
5					
6					