

**Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău**  
**Facultatea de Inginerie**

*Vasilica Alisa ARUŞ*

*Alina Mihaela MOROI*

**TEHNOLOGII ȘI UTILAJE ÎN  
INDUSTRIA LAPTELUI**

**- caiet de lucrări practice pentru studenți -**

**Editura ALMA MATER – BACAU**  
**-2012-**

## Cuprins

<b>1. Introducere .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Importanța și rolul laboratorului de „Tehnologii și utilaje în industria laptelui 1“ .....</b>	<b>3</b>
<b>2.1. Instrucțiuni privind organizarea și funcționarea laboratorului .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Norme de protecția muncii .....</b>	<b>5</b>
<b>3.1. Reguli de protecția muncii în laborator .....</b>	<b>6</b>
<b>3.2. Accidente ce pot surveni în laborator .....</b>	<b>7</b>
<b>3.3. Echipament de protecție, utilizare și întreținere .....</b>	<b>8</b>
<b>3.4. Trusa medicală de laborator .....</b>	<b>8</b>
<b>4. Modul de prezentare a rezultatelor.....</b>	<b>9</b>
<b>5. Lucrări practice de laborator.....</b>	<b>10</b>
<b>5.1. Lucrarea de laborator nr.1</b>	
Analiza calitativă a laptelui crud integral .....	10
<b>5.2. Lucrarea de laborator nr. 2</b>	
Efectul procesului de pasteurizare asupra calității laptelui de consum .....	13
<b>5.3. Lucrarea de laborator nr. 3</b>	
Efectul procesului de concentrare asupra calității laptelui de consum .....	20
<b>5.4. Lucrarea de laborator nr. 4</b>	
Studiul procesului de obținere a smântânii .....	25
<b>5.5. Lucrarea de laborator nr. 5</b>	
Studiul procesului de obținere a untului. Baterea smântânii.....	32
<b>5.6. Lucrarea de laborator nr. 6</b>	
Prepararea înghețatei pe bază de lapte.....	39
<b>6. Analiza laptelui și produselor lactate.....</b>	<b>48</b>
<b>6.1. Pregătirea probelor pentru analiză (STAS 6343-81).....</b>	<b>48</b>
<b>6.2. Determinarea substanței uscate și a apei (STAS 6344-88) .....</b>	<b>51</b>
<b>6.3. Determinarea gradului de impurificare (STAS 6346-89).....</b>	<b>53</b>
<b>6.4. Determinarea densității prin metoda aerometrică (STAS 6347-73) .....</b>	<b>56</b>
<b>6.5. Controlul eficienței pasteurizării (STAS 6348-85).....</b>	<b>58</b>
<b>6.6. Aprecierea gradului de prospețime a untului prin reacția Kreis (STAS 6350-74).....</b>	<b>77</b>
<b>6.7. Determinarea gradului de repartizare a apei (STAS 6351-75) .....</b>	<b>78</b>
<b>6.8. Determinarea conținutului de apă, substanță uscată negrasă și de grăsime din unt (STAS 6352/2-85).....</b>	<b>79</b>
<b>6.9. Determinarea acidității (STAS 6353-85).....</b>	<b>88</b>
<b>6.10. Determinarea substanțelor proteice (STAS 6355-89).....</b>	<b>97</b>
<b>6.11. Determinarea valorii pH (STAS 8201-82).....</b>	<b>103</b>
<b>6.12. Determinarea indicelui de aciditate (STAS 9952/2-82) .....</b>	<b>106</b>
<b>6.13. Determinarea indicelui de iod .....</b>	<b>108</b>
<b>6.14. Determinarea indicelui de saponificare .....</b>	<b>110</b>
<b>6.15. Determinarea indicelui de peroxid .....</b>	<b>112</b>
<b>6.16. Determinarea conținutului de grăsime .....</b>	<b>115</b>
<b>7. Bibliografie.....</b>	<b>119</b>