**Заключение.**

Для производства сливочного масла я выбрал способ сбивания продукта.

Этот метод более удобен, чем способ преобразования ВЖС. Метод включает в себя:

* приемку и очистку молока;
* нормализацию;
* пастеризацию;
* охлаждение
* сбивание
* маслообразование
* доохлаждение;
* хранение.

Этот способ не трудоемкий. А также для получения масла методом сбивания затрачивается меньше времени и энергозатрат.

В проекте проведен продуктовый расчет, в результате получилось:

Масла сливочного – 942 кг

Спрэдов – 120 кг

Пахты – 1079 кг

Составлена аппаратурно-технологическая схема с учетом техно-химического и санитарного контроля и разработан план цеха.