

УДК 664:620.2(078)

ББК 36-9я73

Т 50

Методические указания подготовлены в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденный МОН РФ №1332 от 12 ноября 2015г.

Рассмотрены и рекомендованы к изданию редакционно-издательским советом ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, протокол № 7 от 23.12.2016 г.

Рецензент:

А.Г. Иванов – кандидат технических наук, зав. кафедрой ТМСМ
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Составители:

И.В. Бадретдинова – доцент кафедры ТОППП ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
К.В. Анисимова – доцент кафедры ТОППП ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Т50 **Товароведение продовольственных товаров** : Методические указания / И.В. Бадретдинова, К.В.Анисимова. – Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2016. – 85 с.

Методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов очной формы обучения по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» содержат теоретические сведения об основных группах товаров, а также методики определения оценки качества. Предназначены для студентов очной формы обучения, направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания», квалификация - бакалавр.

УДК 664:620.2(078)

ББК 36-9я73

© ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2016

© Бадретдинова И.В., Анисимова К.В.
сост., 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Лабораторная работа №1. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	6
Лабораторная работа № 2. Исследование качества свежего картофеля.....	15
Лабораторная работа №3. Исследование купы.....	21
Лабораторная работа №4. Исследование муки.....	36
Лабораторная работа №5. Определение качества печеного хлеба.....	41
Лабораторная работа №6. Классификация, пищевая ценность и экспертиза качества макаронных изделий.	54
Лабораторная работа №7. Исследование качества молока и молочных продуктов.....	60
Лабораторная работа №8. Определение качества яиц.....	71
Лабораторная работа №9. Исследование свежести мяса.....	79
Список литературы.....	84

Введение

Методические указания по выполнению лабораторных работ составлены для оказания помощи студентам, изучающим дисциплину «Товароведение пищевых продуктов», в овладении методами экспертизы качества важнейших видов продовольственных товаров, в приобретении навыков работы со стандартами и техническими условиями. Знание методов контроля и умение применять их на практике, повышать качество и улучшать ассортимент продовольственных товаров. Большую помощь студенту при овладении методами экспертизы качества отдельных групп товаров может оказать изучение теоретического материала по прочитанному преподавателями лекционному курсу и рекомендуемой литературе, что позволит не только выявить значение каждого определяемого показателя качества, но и причины, вызывающие отклонения фактических значений от нормативных. В соответствии с программой при выполнении лабораторных работ студент должен ознакомиться по стандартам или техническим условиям с характеристикой определенного вида товаров; классификацией всей группы, к которой принадлежит исследуемый товар, сырьем, используемым при приготовлении товара; показателями качества. В ходе оценки качества студент знакомится с основными методами контроля – органолептическими и техническими, разновидностью которых являются визуальный и лабораторный методы. Поскольку в торговых предприятиях наиболее распространен органолептический метод контроля качества, то наибольшее внимание обращается именно на определение органолептических показателей качества. Кроме того, в ряде работ предусматривается изучение простейших технических методов контроля, многие из которых могут быть применены в условиях предприятий общественного питания (определение размера, массы, соотношение весовых частей, относительной плотности и т.п.) с помощью простейших технических средств (линеек, шаблонов, весов, ареометров и т.п.); другие – только в лабораториях (определение влажности, кислотности, пористости, щелочности и т.п.), так как требуют более сложного оборудования. С большинством физико-химических и всеми бактериологическими показателями, характеризующими качество товаров, студент знакомится по соответствующим стандартам или техническим условиям. Знание их также поможет работникам общественного питания пра-

вильно осуществлять приемочный и входной контроль качества, не допуская поступления продукции низкого качества, недоброкачественной, потребление которой небезопасно для здоровья человека.