

Н.В. СТЕПЫЧЕВА

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Лабораторный практикум



Иваново
2007

Федеральное агентство по образованию Российской Федерации
Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Ивановский государственный химико-технологический университет

Н.В. Степычева

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Лабораторный практикум

Иваново 2007

УДК 664.1/.3 (075.8)

*Учебное пособие выполнено при содействии студентки
группы 4/28 ИГХТУ Фудько Александры*

Степычева Н.В. Введение в технологии продуктов питания: Лабораторный практикум /ГОУВПО Иван. гос. хим. - технол. ун-т. Иваново, 2007. 48 с. ISBN

Учебное пособие является руководством к лабораторным занятиям по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания», входящей в цикл предметов общеобразовательной подготовки студентов очной и заочной формы обучения направления 260100 «Технология продуктов питания» специальности 260401 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

В пособие включены методические указания по выполнению лабораторных работ, основные методы по оценке качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов. Даны методические указания к проведению опытов по выяснению различных переменных факторов, влияющих на технологический процесс, от которых в основном зависит качество продукта, а также методы получения некоторых пищевых продуктов с контролем технологического процесса.

Составлено в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки «Технология продуктов питания» и с действующей учебной программой по указанному курсу

Печатается по решению редакционно-издательского совета Ивановского государственного химико-технологического университета.

Рецензенты: ОАО «Ивановский маргариновый завод»;

ISBN

© ГОУВПО Ивановский государственный
химико-технологический университет,
2007

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1 Организация лабораторного практикума	3
Раздел 2 Оценка качества сырья для получения пищевых продуктов	6
Работа 2.1. Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки	6
Работа 2.2. Определение качества прессованных дрожжей	12
Работа 2.3. Определение пленчатости ячменя	13
Работа 2.4. Определение экстрактивности солода	15
Раздел 3 Основы технологии получения пищевых продуктов	20
Работа 3.1. Получение крахмала	20
Работа 3.2. Получение крахмальной патоки	21
Работа 3.3. Приготовление помадной массы и отливка конфетных корпусов	26
Работа 3.4. Получение инвертного сиропа	30
Работа 3.5. Приготовление карамельной массы на инвертном сиропе	31
Раздел 4 Оценка качества продуктов питания	34
Работа 4.1. Органолептическая оценка качества пива	34
Работа 4.2. Определение варочных свойств макаронных изделий	36
Работа 4.3. Определение пористости хлеба	39
Приложения	42
Список рекомендуемой литературы	46

Степычева Наталья Вадимовна

Введение в технологии продуктов питания
Лабораторный практикум

Редактор

Подписано в печать Формат 60х84 1/16. Бумага писчая.
Усл. печ. л. . Уч.-изд. л. . Тираж 100 экз. Заказ
ГОУВПО Ивановский государственный химико-технологический
университет.

Отпечатано на полиграфическом оборудовании
кафедры экономики и финансов ГОУВПО «ИГХТУ»
153000, г. Иваново, пр. Ф. Энгельса, 7.