

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
ГОУ ВПО  
УФИМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

*Кафедра «Специальная химическая технология»*

**ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ**

**Методические указания по выполнению лабораторных работ для  
студентов специальности 260204.65 Технология бродильных производств  
и виноделие очной формы обучения**

Уфа-2010

Составители: И.Т. Фархиева, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова

УДК 663. – 021.311 (076.5)

О-28

Общая технология отрасли: Методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов специальности 260204.65 Технология бродильных производств и виноделие очной формы обучения / Сост.: И.Т. Фархиева, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова. – Уфа: Уфимская государственная академия экономики и сервиса, 2010. – 32 с.

Приведены основные методы анализа сырья, полупродуктов и готовой продукции бродильных производств.

Предназначены в качестве рекомендаций для студентов Института техники и технологии сервиса УГАЭС при выполнении лабораторных работ.

Библиогр.: 6 назв.

Рецензент: канд. хим. наук, доцент Г.В. Маннанова

© Фархиева И.Т., Зайнуллин Р.А.,  
Кунакова Р.В., 2010

© Уфимская государственная академия  
экономики и сервиса, 2010

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТЕМА 1. АНАЛИЗ СЫРЬЯ, ПРИМЕНЯЕМОГО В БРОДИЛЬНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	5
РАБОТА 1. Определение влажности зерна	5
РАБОТА 2. Определение содержания сахаров в сырье поляриметрическим методом	6
РАБОТА 3. Определение содержания крахмала в зернокартофельном сырье	11
РАБОТА 4. Определение азотсодержащих соединений	14
РАБОТА 5. Определение жира в сырье	15
РАБОТА 6. Определение сухих веществ	16
ТЕМА 2. ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ДРОЖЖЕЙ	19
РАБОТА № 7. Анализ хлебопекарных дрожжей	20
ТЕМА 3. ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПОЛУПРОДУКТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ	25
РАБОТА 8. Определение углеводов в сусле йодометрическим методом	25
РАБОТА 9. Определение кислотности в продуктах переработки растительного сырья	26
РАБОТА 10. Определение содержания спирта в бражке	29
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	31