

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

П.В. Медведев, Е.Я. Челнокова

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рекомендовано Ученым советом Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальностям 260501 - Технология продуктов общественного питания, 260202 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 260201 – Технология хранения и переработки зерна

Оренбург
ИПК ГОУ ОГУ
2010

УДК 620.2 (075.32)
ББК 65.291.823.2
М – 42

Рецензенты

Заведующий кафедрой «Технология и организация питания» Южно-Уральского государственного университета д.т.н., профессор Тошев А.Д.

Заведующий кафедрой «Прикладной биотехнологии» Южно-Уральского государственного университета д.с.-х.н., профессор Ребезов М.Б.

Медведев П.В.

М – 12 Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие /
П.В. Медведев, Е.Я. Челнокова. – Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2010 – 235 с.

ISBN

Учебное пособие предназначено для выполнения лабораторно-практических занятий по курсу «Товароведение продовольственных товаров» студентами специальностей 260501 - Технология продуктов общественного питания, 260202 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 260201 - Технология хранения и переработки зерна

УДК 620.2 (075.32)
ББК 65.291.823.2
М – 42

М³⁴⁰³⁰¹⁰⁰⁰⁰

© Медведев П.В., 2010
Челнокова Е.Я., 2010
© ИПК ГОУ ОГУ, 2010

ISBN

Содержание

Введение.....	5
1 Суточный рацион питания и энергетическая ценность пищевых продуктов.....	6
Работа 1.1 Расчет суточного рациона питания.....	6
2 Зерномучные товары, хлеб и хлебобулочные изделия.....	14
Работа 2.1 Изучение правил приемки, методов отбора выборок и проб крупы. Оценка качества крупы.....	14
Работа 2.2 Изучение правил приемки, методов отбора выборок и проб муки. Оценка качества муки.....	19
Работа 2.3 Изучение правил приемки, методов отбора выборок и проб хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества хлеба.....	28
3 Плодоовощная продукция.....	33
Работа 3.1 Проведение товарной экспертизы свежей плодоовощной продукции.....	33
Работа 3.2 Определение нитратов в плодоовощной продукции.....	40
4 Крахмал, мед.....	44
Работа 4.1 Изучение правил приемки, методов отбора выборок и проб крахмала. Оценка качества крахмала.....	44
Работа 4.2 Изучение правил приемки, методов отбора выборок, проб и анализа качества меда.....	47
5 Молоко и молочные товары.....	53
Работа 5.1 Изучение правил приемки, методов отбора выборок, проб и оценки качества молока.....	53
Работа 5.2 Изучение ассортимента, правил приемки и методов оценки качества масла из коровьего молока.....	66
Работа 5.3 Изучение ассортимента, правил приемки и методов оценки качества сычужных твердых сыров.....	76
6 Яйца пищевые куриные.....	90
Работа 6 Изучение правил приемки, методов отбора проб и оценки качества яиц куриных пищевых.....	90
7 Вкусовые товары.....	96
Работа 7.1 Изучение правил приемки, методов отбора проб и оценки качества пива.....	96
Работа 7.2 Изучение правил приемки, методов отбора проб и оценки качества чая.....	110
8 Мясо и мясные товары.....	119
Работа 8.1 Изучение методов отбора образцов мяса и органолептиче- ские методы определения его свежести.....	120
Работа 8.2 Клеймение и товароведческая маркировка мяса.....	127
Работа 8.3 Категории упитанности, разделка туш говядины.....	131
Работа 8.4 Категории упитанности, розничная разделка туш свинины....	137
9 Рыба и рыбные товары.....	142

Работа 9.1 Изучение правил приемки рыбы и рыбных товаров по качеству, количеству и массе.....	142
Работа 9.2 Изучение органолептических методов контроля качества рыбы и методов отбора проб для анализа.....	148
Работа 9.3 Изучение химических методов оценки качества рыбы.....	156
Список использованных источников.....	161
Приложение А.....	163
Приложение Б.....	165
Приложение В.....	183
Приложение Г.....	193
Приложение Д.....	196
Приложение Е.....	200
Приложение Ж.....	210
Приложение И.....	216
Приложение К.....	230
Приложение Л.....	232

Введение

Методические указания предназначены для закрепления теоретического материала и приобретения навыков самостоятельной работы по изучению ассортимента и определению качества продовольственных товаров.

Выбранные пищевые продукты представляют отдельные группы продовольственных товаров по товароведной классификации. По каждой группе продовольственных товаров предусмотрено проведение одной или двух лабораторных работ после изучения соответствующего раздела. Работая с натуральными образцами и действующей нормативной документацией, студент имеет возможность овладеть основными методами органолептического, физико-химического анализов, которые используются при оценке качества продовольственных товаров.

После выполнения работы необходимо сделать аргументированный вывод о качестве исследованного продукта, а для закрепления материала ответить на контрольные вопросы.