

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

Э. Ш. МАНЕЕВА

ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ЛАБОРАТОРНОМУ ПРАКТИКУМУ

Рекомендовано к изданию Редакционно-издательским советом
государственного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Оренбург 2007

УДК 613.22 (076.5)
ББК 51.28 я 73
М 23

Рецензент
кандидат технических наук Г. А. Сидоренко

М-23 **Манеева Э. Ш.**
Технохимический контроль продуктов детского питания:
методические указания к лабораторному практикуму/ Э.Ш.
Манеева. – Оренбург: РИК ГОУ ОГУ, 2007 – 75 с.

В методических указаниях представлены требования к качеству и изложены методы определения органолептических, физико-химических показателей сырья и готовых продуктов детского питания.

Методические указания предназначены для студентов, обучающихся по специальности 260505 - «Технология детского и функционального питания», изучающих дисциплину «Технохимический контроль продуктов детского питания».

ББК 51.28 я 73

© Манеева Э.Ш., 2007
© РИКГОУ ОГУ, 2007

Содержание

Введение.....	5
1 Лабораторная работа №1 Контроль качества молока.....	6
1.1 Требования к качеству молока. Схема ТХК.....	6
1.2 Правила приемки и отбора проб.....	7
1.3 Органолептическая оценка запаха и вкуса	8
1.4 Определение кислотности.....	9
1.5 Определение термоустойчивости	10
1.6 Определение плотности.....	10
1.7 Определение массовой доли жира.....	11
1.8 Определение массовой доли белка	13
1.9 Определение группы чистоты	14
1.10 Определение натуральности молока.....	15
1.11 Определение наличия ингибирующих веществ	15
1.12 Определение примеси аномального молока	15
2 Лабораторная работа № 2 Контроль молочных продуктов детского питания.....	16
2.1 Характеристика и требования к качеству молочных ПДП.....	16
2.2 Схема теххимконтроля молочных ПДП.....	18
2.3 Определение массовой доли жира.....	20
2.4 Определение содержания общего белка.....	21
2.5 Определение массовой доли влаги и сухих веществ	22
2.6 Определение кислотности.....	24
2.7 Определение активной кислотности	25
2.8 Определение индекса растворимости	25
2.9 Определение массовой доли сахарозы	26
2.10 Определение содержания витаминов.....	29
3 Лабораторная работа № 3 Контроль качества продуктов детского питания на зерновой основе	30
3.1 Характеристика ПДП на зерновой основе	30
3.2 Требования к качеству ПДП на зерновой основе. Схема ТХК.....	31
3.3 Определение примесей и зараженности вредителями хлебных запасов.....	34
3.4 Определение органолептических показателей и готовности к употреблению	34
3.5 Определение массовой доли влаги.....	34
3.6 Определение массовой доли белка.....	36
3.7 Определение общей кислотности.....	36
3.8 Определение массовой доли сахарозы	37
3.9 Определение массовой доли жира.....	39
3.10 Определение массовой доли витаминов.....	40
4 Лабораторная работа № 4 Контроль качества продуктов детского питания на фруктово-ягодной и овощной основе.....	41
4.1 Характеристика ПДП на фруктово-ягодной и овощной основе.....	41
4.2 Требования к качеству ПДП на плодово-ягодной и овощной основе.....	42
4.3 Отбор проб	44
4.4 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.....	45
4.5 Определение органолептических показателей, массы нетто (или объема) и массовой доли составных частей	46
4.6 Определение качества измельчения.....	47
4.7 Определение массовой доли сухих веществ.....	47
4.8 Определение содержания сахаров.....	48
4.9 Определение титруемой кислотности.....	52
4.10 Определение содержания жира.....	53

4.11	Определение массовой доли хлоридов.....	53
4.12	Определение прозрачности соков.....	54
4.13	Определение содержания осадка	54
4.14	Определение содержания мякоти.....	55
4.15	Определение массовой концентрации каротина.....	55
4.16	Определение массовой концентрации витамина С.....	55
4.17	Определение содержания этилового спирта.....	56
4.18	Определение содержания минеральных примесей	56
5	Лабораторная работа № 5 Контроль качества продуктов детского питания на мясной основе	57
5.1	Характеристика и требования к качеству ПДП на мясной основе.....	57
5.2	Схема теххимконтроля ПДП на мясной основе.....	61
5.3	Определение органолептических показателей консервов.....	63
5.4	Определение массовой доли сухих веществ в консервах.....	63
5.5	Определение массовой доли жира.....	63
5.6	Определение массовой доли хлоридов.....	64
5.7	Определение массовой доли белка.....	66
5.8	Определение массовой доли солей олова.....	69
	Список использованных источников.....	70
	Приложение А.....	74
	Приложение Б.....	76