

УДК 641.55 (075.8)  
ББК 36.99 я73  
М 54

Печатается по решению  
редакционно-издательского совета  
Северо-Кавказского  
федерального университета

М 54    **Методы исследования сырья и продуктов общественного питания:** лабораторный практикум / авт.-сост.: Е. Н. Стаценко, Н. В. Судакова. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2018. – 143 с.

Пособие представляет материал для проведения лабораторных работ по одноименной дисциплине. Лабораторная работа включает цель, формируемые компетенции, теоретическую часть изучаемой темы, оборудование и материалы, указания по технике безопасности, задания, форму отчета и рекомендуемую литературу.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

УДК 641.55 (075.8)  
ББК 36.99 я73

*Авторы-составители:*

канд. техн. наук, доцент **Е. Н. Стаценко**,  
канд. техн. наук, доцент **Н. В. Судакова**

*Рецензенты:*

канд. техн. наук, доцент **Е. А. Абакумова**,  
канд. техн. наук, доцент **С. Н. Шлыков**  
(ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»)

© ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский  
федеральный университет», 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие .....	4
1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции.....	6
1. Способ отбора проба и подготовка экспертов- дегустаторов для проведения сенсорного анализа пищевых продуктов .....	6
2. Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции .....	18
2. Способы определения массовой доли влаги в пищевых продуктах .....	18
3. Способы определения массовой доли жира в пищевых продуктах .....	27
4. Способы определения массовой доли золы в пищевых продуктах .....	39
5. Способы определения суммарных белков в пищевых продуктах .....	46
6. Определение функционально-технологических показателей мяса и мясных продуктах.....	64
7. Определение эмульгирующей способности и стабильности эмульсии .....	75
8. Изучение методов определения поваренной соли и остаточного количества нитрита натрия в колбасных изделиях .....	80
9. Изучение гелеобразующей способности животных и растительных белков .....	92
Рекомендуемая литература .....	98
Приложения .....	100