

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

Кафедра «Специальная химическая технология»

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**Методические указания
по проведению лабораторных занятий для студентов специальности
260204.65 Технология бродильных производств и виноделие**

Уфа 2010

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

УДК 664 (076.5)

В 24

Введение в технологии продуктов питания: Методические указания по проведению лабораторных занятий для студентов специальности 260204.65 Технология бродильных производств и виноделие / Сост.: И.Т. Фархиева, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова. – Уфа: Уфимская государственная академия экономики и сервиса, 2010. – 34 с.

Приведены теоретические и практические сведения о технологиях производства различных видов продуктов питания. Лабораторные занятия ставят своей целью познакомить студентов с химическим составом пищевых продуктов, физиологической ролью и технологическими свойствами основных составных веществ сырья и продуктов питания.

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

Библиогр.: 5 назв.

Рецензент: канд. биолог. наук, доцент Г.М. Абдюкова

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

© Уфимская государственная академия
экономики и сервиса, 2010

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Работа № 1. Исследование влияния температуры на процесс получения диффузионного сока в свеклосахарном производстве	5
Работа № 2. Получение и свойства крахмала	8
Работа № 3. Изучение влияния продолжительности брожения теста на показатели качества получаемого хлеба	12
Работа № 4. Оценка качества макаронных изделий	17
Работа № 5. Изучение влияние продолжительности и температуры уваривания карамельного сиропа на показатели качества получаемой карамельной массы.	21
Работа № 6. Исследование физико-химических свойств продуктов переработки плодов и ягод	27
Список литературы	32
Приложение	33