

УДК 664.8/9.03 (076.5)
ББК 36.96-7я7
А 64

Рецензент – доцент, кандидат технических наук С.П. Василевская

Авторы: А.В. Берестова, Г.А. Сидоренко, В.П. Попов, Г.Б. Зинюхин

А 64 Анализ качества продуктов длительного хранения: методические указания к лабораторным работам / А.В. Берестова, Г.А. Сидоренко, В.П. Попов, Г.Н. Зинюхин; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2013. – 55 с.

Методические указания включают 6 лабораторных работ по анализу качества продуктов длительного хранения. Каждая лабораторная работа включает теоретический материал, описание методик проведения анализов и задание.

Методические указания предназначены для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов длительного хранения» для студентов четвертого курса по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 664.8/9.03 (076.5)
ББК 36.96-7я7

© Берестова А.В.,
Сидоренко Г.А.,
Попов В.П.,
Зинюхин Г.Б., 2013
© ОГУ, 2013

Содержание

Введение.....	4
1 Лабораторная работа № 1. Изучение теплофизических характеристик зернового сырья	5
2 Лабораторная работа № 2. Исследование процесса обезвоживания сырья растительного происхождения.....	10
3 Лабораторная работа № 3. Оценка качества сушеных плодов и овощей.....	15
4 Лабораторная работа № 4. Оценка качества взорванных продуктов и крупяных концентратов.....	21
5 Лабораторная работа № 5. Оценка качества консервированных продуктов питания.....	36
6 Лабораторная работа № 6. Оценка качества быстрозамороженных продуктов питания	45
Список использованных источников.....	52

Введение

Методические указания предназначены для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов длительного хранения» для студентов четвертого курса по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания».

Выполнение студентами лабораторных работ по исследованию технологий производства и анализу качества продуктов длительного хранения позволят углубить теоретические знания в данной области и приобрести практический опыт оценки пищевых продуктов. При выполнении лабораторных работ студенты приобретут навыки проведения технологических операций, стандартных испытаний по определению физико-химических показателей полуфабрикатов и готовых изделий, а также навыки работы с нормативными документами. Получение указанных знаний и умений способствует формированию у студентов, следующих профессиональных компетенций: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; овладение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Методические указания включают разделы, посвященные технологии производства, а также органолептическим и физико-химическим методам оценки свойств продуктов питания длительного хранения. Лабораторные работы включают теоретический материал, описание методик проведения анализов и задание.