

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств
Кафедра пищевой биотехнологии

Г.А. Сидоренко, А.В. Берестова, Г.Б. Зинюхин

МЕТОДЫ ОЦЕНКИ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Рекомендовано к изданию Редакционно-издательским советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве методических указаний для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья

Оренбург

2013

УДК 66.01:663.4(07)

ББК 35я7

С - 34

Рецензент – кандидат биологических наук Э.Ш. Манеева

Сидоренко, Г.А.

С - 34

Методы исследования оценки свойств сырья и продуктов питания: методические указания / Г.А. Сидоренко, А.В. Берестова, Г.Н. Зинюхин; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2013. – 42 с.

Методические указания включают 6 лабораторных работ по методам исследования свойств сырья и продуктов питания. Каждая лабораторная работа включает теоретический материал, описание методик проведения анализов и задание.

Методические указания предназначены для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Методы оценки свойств сырья и продуктов питания» для студентов четвертого курса специальности 260100.62 – «Продукты питания из растительного сырья».

УДК 66.01:663.4(07)

ББК 35я7

© Сидоренко Г. А.,

Берестова А.В., Зинюхин Г.Б., 2013

© ОГУ, 2013

Содержание

	Введение.....	4
1	Лабораторная работа № 1. Методы экспертной оценки органолептических свойств продуктов питания.....	5
2	Лабораторная работа № 2. Сравнительная оценка методов определения влажности сырья и пищевых продуктов.....	10
3	Лабораторная работа № 3. Рефрактометрический метод определения содержания сухих веществ.....	17
4	Лабораторная работа № 4. Определение плотности жидких материалов	21
5	Лабораторная работа № 5. Поляриметрический метод определения массовой доли крахмала в сырье и пищевых продуктах.....	25
6	Лабораторная работа № 6. Колориметрический метод определения массовой доли сахаров в сырье и пищевых продуктах.....	32
	Список использованных источников.....	41

Введение

Методические указания предназначены для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Методы оценки свойств сырья и продуктов питания» для студентов четвертого курса специальности 260100.62 – «Продукты питания из растительного сырья».

Выполнение студентами лабораторных работ по исследованию свойств сырья и продуктов питания позволит углубить теоретические знания в данной области и получить практический опыт оценки пищевых продуктов. При выполнении лабораторных работ студенты приобретут навыки проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья, 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 органолептическим и физико-химическим методам оценки свойств сырья и продуктов питания. Лабораторные работы включают теоретический материал, описание методик проведения анализов и задание.