

А
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕПАРТАМЕНТ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА

О. В.САВИНА, О.В. ПЛАТОНОВА

ПРАКТИКУМ

ПО ТЕХНОХИМИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ

Под общей редакцией О.В. Савиной

Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов
Российской Федерации по агрономическому образованию в качестве учебного пособия
для студентов по специальности 110305-65 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции».



РЯЗАНЬ
2010

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕПАРТАМЕНТ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА

О. В.САВИНА, О.В. ПЛАТОНОВА

ПРАКТИКУМ
ПО ТЕХНОХИМИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ

Под общей редакцией О.В. Савиной

Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов
Российской Федерации по агрономическому образованию в качестве учебного пособия для
студентов по специальности 110305-65 «Технология производства и переработки сельскохо-
зяйственной продукции».

УДК 658.56

Авторы:

А

С-13 *О.В.Савина* – доктор сельскохозяйственных наук, доцент
 О.В. Платонова – кандидат сельскохозяйственных наук

Рецензенты:

Баранов А.Н. – директор филиала ГОУ ВПО «Московский государственный университет технологии и управления» в г. Рязани, кандидат технических наук

М.Н. Павлова - доцент кафедры технологии общественного питания Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева, кандидат технических наук

ISBN 978-5-98660-063-5

В практикуме Савиной О.В., Платоновой О.В. рассмотрены важнейшие методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной и технологической документацией.

Каждая работа содержит краткие теоретические положения по теме исследования, описание методики проведения анализов и обработки их результатов. В лабораторных работах приведен перечень необходимых реактивов, показаны схемы записи и расчета результатов анализов. Для более глубокого и полного изучения каждой темы указаны контрольные вопросы, которые студент должен проработать для защиты лабораторных работ.

В конце практикума приведен глоссарий, содержащий основные термины и понятия, используемые в технoхимическом контроле различных пищевых производств, а также список основной и дополнительной литературы, рекомендованной для изучения дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

Теоретический материал и методики, изложенные в практикуме, могут быть широко использованы студентами, аспирантами, научными сотрудниками, изучающими производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.

ISBN 978-5-98660-063-5

© Савина О. В., Платонова О. В.

© Федеральное Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.