

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет АТЕ
Кафедра харчових технологій та
готельно-ресторанної справи**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕДАЦІЇ

до виконання лабораторних робіт
з дисципліни

«Інноваційні харчові інгредієнти у технології консервованих продуктів»

для студентів ОР другий (магістерський)
спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми навчання

Мелітополь, 2018

Кулик А. С. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Інноваційні харчові інгредієнти у технології консервованих продуктів» [Текст] / А. С. Кулик. – Мелітополь: ТДАТУ. – 2018. – 49 с.

Розробили: Кулик А. С., к.т.н., ст. викл.

Рецензент: Петриченко С. В., к.т.н.,
доц., каф. ОПХВ

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри ХТ та ГРС

«6» березня 2018 р., протокол № 9

Розглянуто та рекомендовано до друку
методичною комісією факультету АТЕ

«20» березня 2018 р., протокол № 5

ЗМІСТ

1.	Лабораторна робота 1. Застосування нетрадиційної сировини для розширення асортименту консервованих продуктів з підвищеним вмістом цукру	5
2.	Лабораторна робота 2. Використання дикорослої сировини для стабілізації забарвлення фруктових та овочевих консервів	9
3.	Лабораторна робота 3. Застосування білкових інгредієнтів для покращання біологічної цінності консервованих продуктів	13
4.	Лабораторна робота 4. Покращання харчової цінності консервованих продуктів за рахунок використання харчових волокон вітамінних комплексів, та мінеральних концентратів	20
5.	Лабораторна робота 5. Шляхи інтенсифікації технологічних процесів виробництва консервів з підвищеним вмістом цукру	26
6.	Лабораторна робота 6. Виробництво нових консервів профілактичного призначення із застосуванням різних видів пектинових препаратів	31
7.	Лабораторна робота 7. Особливості виробництва законсервованих продуктів із застосуванням лікарської рослинної сировини	38
8.	Лабораторна робота 8. Вивчення особливостей технологічного процесу консервованих продуктів геродієтичного профілю	42
	РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	47