

**Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни
Теоретичні основи харчових виробництв**

Номер заняття	Назва методичних вказівок
Лабораторна робота 1	Прісс О.П. Вплив стабілізаторів на піноутворення та стійкість пін. – Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 10 с.
Лабораторна робота 2	Прісс О.П. Вивчення процесу набухання плодів зернових культур– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 10 с.
Лабораторна робота 3	Прісс О.П. Визначення ступеня синерезису кисломолочних напоїв– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 8 с.
Лабораторна робота 4	Прісс О.П. Визначення ефективності гомогенізації– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 9 с.
Лабораторна робота 5	Прісс О.П. Розрахунок зниження біологічної цінності при НВЧ-обробці харчових продуктів– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 12 с.
Лабораторна робота 6	Прісс О.П. Визначення ефективності пастеризації молока– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 10 с.
Лабораторна робота 7	Прісс О.П. Вплив технологічних чинників на гідроліз сахарози– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 11 с.
Лабораторна робота 8	Прісс О.П. Вплив процесу нагрівання на зміну ступеня окислення рослинної олії– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 11 с.
Лабораторна робота 9	Прісс О.П. Вивчення протеолітичної активності ферментних препаратів– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 8 с.
Лабораторна робота 10	Прісс О.П. Визначення автолітичної активності борошна– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 9 с.
Лабораторна робота 11-12	Прісс О.П. Вивчення впливу параметрів процесів бродіння і випічки на властивості хлібобулочних виробів– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 19 с.
Лабораторна робота 13	Прісс О.П. Дослідження реологічних властивостей сипучих матеріалів– Мелітополь: ТДАТУ. - 2016. 11 с.