



Кафедра харчові технології та
готельно-ресторанна справа

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання лабораторних робіт

з дисципліни

„ Технологія сушіння плодів та овочів”

Частина 2



для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

(на основі повної загальної освіти)

факультет АТЕ

УДК 664 (072)

Кюрчева Л.М.Гапріндашвілі Н.А. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Технологія сушіння плодів та овочів», для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології», факультету АТЕ. – Мелітополь: ТДАТУ. - 2018. -36–с.

Розробник: к.с.-г.н., доцент Кюрчева Л.М.

к.с.-г.н., доцент Гапріндашвілі Н.А.

Рецензент: к.с.-г.н., доц. Покопцева Л.А.

Розглянуто та рекомендовано до друку на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол № _____ від «_____» _____ 2018 р.

Затверджено методичною комісією факультету АТЕ

Протокол № _____ від «_____» _____ 2018 р.

Таврійський державний агротехнологічний університет, 2018

ЗМІСТ

Лабораторна робота № 1-2 ВИЗНАЧЕННЯ ЧАСУ ІНАКТИВАЦІЇ ОКИСЛЮВАЛЬНО-ВІДНОВНИХ ФЕРМЕНТІВ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ ОВОЧІВ	4
Лабораторна робота № 3-4 СУШІННЯ РОСЛИННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ СОНЯЧНОЇ СУШАРКИ СС-3 ДЛЯ ПОВІТРЯНОЇ СУШКИ	7
Лабораторна робота № 5 ПРОМИСЛОВА СУШКА ПЛОДІВ І ЯГІД	16
Лабораторна робота № 6 АНАЛІЗ ЯКОСТІ СУШЕНИХ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ	23
Лабораторна робота № 7 ВИЗНАЧЕННЯ СТУПЕНЯ І ТРИВАЛОСТІ РЕГІДРАТАЦІЇ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ	34