



Кафедра харчові технології та
готельно-ресторанна справа

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК
ДО ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Мелітополь
2018 р.

Розглянуті основні властивості харчової сировини; структура харчової сировини; показники якості борошна, олійної сировини, вплив технологічних факторів на водозв'язуючу та вологоутримуючу здатність м'яса, вплив емульгаторів на емульгуючу здатність сировини; наведені методики визначення кількості сухих речовин, відносної густини, питомої та об'ємної ваги харчової сировини, визначення натуральності молока

Навчально- методичний посібник до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Технологічні властивості сировини», для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» - Мелітополь: ТДАТУ, 2018.- 121с.

Розробники: д.т.н. Прісс О.П., к.с.-г.н., доцент Кюрчева Л.М.,
к.с.-г.н., доцент Гапріндашвілі Н.А.,
к.т.н. ст. викладач Кулик А.С.

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

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

Таврійський державний агротехнологічний університет, 2018

ЗМІСТ

Лабораторна робота № 1-2 Визначення кількості сухої речовини та вмісту вологи у харчовій сировині.....	4
Лабораторна робота № 3 Дослідження впливу режиму бланшування і варіння овочів на збереження вітамінів	16
Лабораторна робота №4 Вивчення структури харчової сировини	20
Лабораторна робота № 5 Дослідження впливу режиму бланшування і варіння овочів на збереження вітамінів	27
Лабораторна робота № 6 Визначення відносної густини, питомої і об'ємної ваги харчової сировини.....	31
Лабораторна робота № 7 Вивчення фізико-механічних властивостей харчової сировини.....	37
Лабораторна робота № 8 Визначення кількості і якості сирої клейковини та автолітичної активності борошна.....	45
Лабораторна робота № 9 Оцінка технологічних властивостей зерна пшениці і жита.....	52
Лабораторна робота № 10 Визначення показників якості олійної сировини	59
Лабораторна робота № 11 Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у рослинній сировині.....	67
Лабораторна робота № 12 Визначення натуральності молока.....	74
Лабораторна робота № 13 Вплив технологічних факторів на водозв'язуючу та вологоутримуючу здатність м'яса.....	80
Лабораторна робота № 14 Вплив емульгаторів на емульгуючу здатність сировини.....	85
Лабораторна робота № 15 Добавки, що регулюють структуру і консистенцію продуктів.....	91
Додатки	104