

Міністерство освіти та науки України  
Таврійський державний агротехнологічний університет

---



Кафедра харчові технології та  
готельно-ресторанна справа

## **ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ**

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК  
ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

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

Мелітополь  
2018 р.

## **УДК [664:579.67] (072)**

У посібнику наведені основні питання тем винесених для самостійного опрацювання, ключові поняття і терміни, індивідуальні завдання, питання для самоконтролю. До кожної теми наведено короткий теоретичний матеріал, який дозволить зорієнтувати студента у напрямку самостійної роботи. Наведено список літературних джерел у яких розгорнуто описані теми винесені на самостійне опрацювання.

Навчально- методичний посібник для самостійної роботи із дисципліни «Технологічні властивості сировини», для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» - Мелітополь: ТДАТУ, 2018.- 84с.

**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

Тематичний план самостійних занять	4
Тема 1. Біологічна цінність білків та біологічна ефективність жирів.	5
Тема 2. Вітаміни харчової сировини та їх збереженість за дії технологічних факторів.	11
Тема 3. Типи структур харчової сировини.	19
Тема 4. Реологічні властивості рідиноподібної та твердоподібної харчової сировини.	23
Тема 5. Оцінка технологічних властивостей зерна пшениці і жита.	35
Тема 6. Забруднення рослинної сировини токсичними речовинами.	41
Тема 7. Вплив технологічних факторів на властивості молока.	52
Тема 8. Автолітичні зміни м'яса.	60
Тема 9. Додатки, що регулюють структуру і консистенцію продуктів.	64
Додатки	75
Список рекомендованої літератури	82