

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

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

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**до виконання лабораторних робіт з дисципліни
«Технологія жирів та жирозамінників»
1 частина**

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

**Мелітополь
2018 р**

Зміст

| | |
|--|----|
| Правила безпеки при проведенні лабораторних робіт | 4 |
| Загальні вимоги при виконанні робіт | 7 |
| <i>Лабораторна робота №1-2.</i> | |
| Вивчення асортименту та оцінка якості рослинних олій | 8 |
| <i>Лабораторна робота №3-4.</i> | |
| Технологія виготовлення олії та її зберігання | 21 |
| <i>Лабораторна робота №5-6.</i> | |
| Технологія виробництва та оцінка якості харчових тваринних жирів | 31 |
| <i>Лабораторна робота №7-8.</i> | |
| Вивчення асортименту та оцінка якості маргарину. | 41 |