

**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»**

**2 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 №9.</i>	
Переробка і використання соапстоків олії і жирів	8
<i>Лабораторна робота №10-11.</i>	
Технологія виробництва та оцінка якості майонезу	13
<i>Лабораторна робота №12-13.</i>	
Зберігання і основи переробки ефіроолійних культур	21
<i>Лабораторна робота №14-15.</i>	
Визначення відходів і втрат при гідрогенізації і пере етерифікації жирів і олії	26