

ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



Кафедра харчові технології
та готельно-ресторанна
справа



МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК

Частина 1

до виконання лабораторних робіт
з навчальної дисципліни

«Управління якістю продукції у консервному виробництві»

для здобувачів ступеня вищої
освіти «Магістр» зі спеціальності
181 «Харчові технології»
факультету агротехнологій та
екології

Мелітополь, 2018

Зміст

Вступ.....	4
Загальні правила роботи в лабораторії.....	5
Загальні вимоги при виконанні робіт	7
<i>Лабораторна робота №1.</i>	
Оцінка сенсорної чутливості дегустатора.....	8
<i>Лабораторна робота №2.</i>	
Методи визначення вологи і масової долі сухих речовин.....	15
<i>Лабораторна робота №3.</i>	
Основні методи визначення кислотності та лужності.....	22
<i>Лабораторна робота №4.</i>	
Визначення забарвленості, каламутності та масової частки мінеральних речовин.....	30