

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра ТПП

Варианты заданий и краткие методические указания к выполнению расчётно-графической работы по дисциплине «Методы исследования свойств сырья» для обучающихся по направлению **19.03.04** «Технология производства и организация продукции общественного питания»

Мурманск, 2020

Разработчик – Волченко Василий Игоревич, кандидат технических наук,
профессор кафедры ТПП.

Расчётно-графическое задание

Задание

1. Определить нормативный документ, регламентирующий показатели качества сырья и продуктов питания.
2. Составить схему проведения лабораторного исследования, по возможности выбирая современные методы

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Метод исследования	НД на метод исследования	Сущность метода

3. Дать развёрнутое описание метода определения указанного показателя. При наличии двух или более возможных методов можно выбрать самостоятельно, предварительно обосновав. Выбор делать из стандартных методов, если значение этого показателя регламентируется стандартом; в противном случае может быть выбран любой метод.

Виды продукции, соответствующие вариантам РГЗ, выдаются из списка, приведённого в Приложении. Варианты заданий выдаёт преподаватель.

Краткие указания к выполнению

Таблицу (п.2) следует составлять следующим образом:

Из нормативного документа, регламентирующего качество продукции (ГОСТ, ОСТ, ТУ, технический регламент), а также из другой документации, регламентирующей отдельные группы показателей качества выписывают все органолептические, физические, химические, физико-химические показатели и показатели безопасности. Иногда в указанных документах имеется описание метода исследования, в этом случае этот же документ записывают в колонку «НД на метод исследования» и из него выписывают сущность метода. В противном случае в указанном документе имеется ссылка на нормативный документ на метод исследования. По указателю нормативной документации следует проверить, действует ли этот документ или какой действует взамен него, после чего выписать его в колонку «НД на метод исследования» и выписывают из него сущность метода.

В п. 3 требуется подробно описать указанный метод в соответствии с нормативной документацией или другими литературными источниками.

Варианты заданий

1. Консервы рыбные «Салака копчёная в масле»; банка № 3; 20 туб; метод определения фенолов в копчёных продуктах.
2. Консервы рыбные «Скумбрия атлантическая в томатном соусе»; банка № 6; 25 туб; методы определения общей и активной кислотности.
3. Консервы «Говядина тушёная»; банка № 8; метод определения массовой доли составных частей
4. Пресервы «Сельдь атлантическая филе-кусочки в уксусно-масляной заливке»; банка 27 К; 10 туб; метод определения содержания бензойнокислого натрия
5. Пресервы «Скумбрия филе-кусочки в яблочной заливке»; 15 туб; метод определения буферной ёмкости.
6. Сельдь слабосолёная неразделанная; 5 т; метод определения поваренной соли (на выбор: кондуктометрический или потенциометрический).
7. Колбаса мясная варёная «Останкинская»; 3 т; метод определения содержания нитрита натрия
8. Батон нарезной; 5 т; метод определения пористости.
9. Порошок яичный; 1 т, мешки по 50 кг; метод определения растворимости
10. Мука пшеничная в/с; 5 т, мешки по 30 кг; метод определения белизны
11. Творог, 5 т, ящики по 20 кг, расфасовка по 500 г; метод определения массовой доли жира
12. Говядина мороженая (полутуши), 10 т; метод определения массовой доли жира
13. Пельмени рыбные (п/ф, мороженые), 200 кг, расфасовка по 500 г; метод определения массовой доли крахмала.
14. Скумбрия холодного копчения в вакуумной упаковке, 20 т в ящиках по 15 кг; метод определения гистамина
15. Масло подсолнечное рафинированное; 2 т. в бутылках по 1 л; метод определения кислотного числа.
16. Молоко; 2 т. в расфасовке по 1 л; метод определения пастеризации.
17. Сметана; 1 т. в расфасовке по 200 г; метод определения массовой доли жира
18. Дрожжи прессованные, 500 кг; метод определения подъёмной силы.
19. Консервы молочные «Молоко сгущённое с сахаром», банка № 7; метод определения массовой доли сахарозы
20. Масло соевое рафинированное дезодорированное; 3 т. в бутылках по 1 л; метод определения перекисного (пероксидного) числа.
21. Масло сливочное; 3 т в ящиках по 15 кг, расфасовка по 150 г; метод определения жирнокислотного состава молочного жира
22. Сыр российский; 3 т. Метод определения массовой доли жира.
23. Треска мороженая, 3 т. Метод определения азота летучих оснований

24. Патока крахмальная, 500 кг. Метод определения содержания диоксида серы.
25. Морковь свежая, 300 кг. Метод определения содержания нитратов.
26. Хлеб ржаной простой, 2 т. Метод определения кислотности.
27. Мёд натуральный, 300 кг. Метод определения оксиметилфурфуурола.