Задание на 23.03

1. Выполнить задания лабораторной работы № 1
2. Выполнить задания лабораторной работы № 2

Для выполнения заданий используйте ГОСТы:

<http://docs.cntd.ru/document/1200081662>

<http://docs.cntd.ru/document/gost-27842-88>

Лабораторная работа № 1

Дисциплина: Организация хранения и контроль запасов и сырья Тема: Вспомогательные товары.

Наименование работы: Оценка качества картофельного крахмала по органолептическим показателям. Определение товарного сорта крахмала.

Время: 2ч

Цель работы: Освоение навыков оценки качества картофельного крахмала. Время: 2ч

Материально-техническое обеспечение: инструкционная карта по выполнению лабораторной работы, натуральные образцы картофельного крахмала (высший, 1 сорт), микроскоп, стеклянные пластины, весы, мерный стакан, электрическая плитка, ГОСТ стандарты.

Задание. Определите качество картофельного крахмала по следующим органолептическим показателям: внешний вид, цвет, запах и блеск. Полученные фактические данные внесите в таблицу.

Методика выполнения:

Основными органолептическими показателями, характеризующими

качество крахмала, являются: внешний вид, цвет, запах, блеск. В зависимости от вида (картофельный, кукурузный) и сорта крахмала к нему предъявляются следующие требования.

Определение внешнего вида, цвета, запаха и блеска. По внешнему виду крахмал должен представлять однородный порошок.

Цвет кукурузного крахмала должен быть белым с желтоватым оттенком. Цвет картофельного крахмала различается по сортам. Для сортов «Экстра» и высший - белый с кристаллическим блеском; для 1 сорта - белый, для 2сорта - белый с сероватым оттенком.

Цвет крахмала зависит как от качества используемого сырья, так и от технологии переработки его. Длительное соприкосновение крахмала с соковой водой, применение при его производстве воды, не удовлетворяющей требованиям, предъявляемым к воде, используемой для технологических нужд, плохая очистка картофеля и другие причины способствуют потемнению крахмала. Запах для всех видов и сортов крахмала должен быть свойственный крахмалу, без постороннего.

Блеск крахмала в значительной мере зависит от величины крахмальных зерен, так как крупные крахмальные зерна лучше отражают свет и потому обладают более выраженным блеском. Однако решающая роль в придании необходимого блеска товарному крахмалу принадлежит режиму сушки сырого крахмала.

Техника определения - внешний вид и цвет крахмала определяют следующим образом: помещают часть средней пробы на стеклянную пластину, сверху прикрывают ее второй пластиной. Прижимают верхнюю пластину до образования гладкой поверхности пробы и определяют внешний вид и цвет крахмала при рассеянном ярком дневном свете.

Для определения запаха крахмала в фарфоровой чашке или стакане взвешивают 20г крахмала, заливают теплой водой температурой 500С, перемешивают пробу с водой и оставляют в покое. По истечении 30с воду сливают и устанавливают запах сырого крахмала.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Базовые значения | Действительные | Вывод |
| показателей |  | значения |  |
|  | Картофельный |  |  |
| Внешний вид | крахмал:Овальной формы с |  |  |
| Цвет | концентрическимибороздками.Сорт «Экстра» и высший: белый с кристаллическим блеском.1 сорт: белый. 2сорт: белый с |  |  |
| Запах | сероватым оттенком. Свойственный крахмалу без постороннего. |  |  |
| Блеск | Зависит от величины крахмальных зерен. |  |  |

Отчет о работе:

1. Определить качество картофельного крахмала по органолептическим показателям и фактические данные занесите в таблицу.
2. Определить сорт крахмала и сделать вывод по каким показателям можно различить высший сорт крахмала от первого сорта.

Контрольные вопросы:

1. По каким показателям проводят органолептическую оценку товарного крахмала?
2. Какие показатели качества характеризуют сорт крахмала?
3. От чего зависит цвет крахмала?

Лабораторная работа № 2

Дисциплина: Организация хранения и контроль запасов и сырья

Тема: Зерномучные товары.

Наименование работы: Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.

Цель работы: Освоение навыков органолептической оценки качества хлебобулочных изделий.

Время: ***2ч***

Материально-техническое обеспечение: инструкционная карта по выполнению лабораторной работы, натуральные образцы хлебобулочных изделий, нож, доска разделочная, ГОСТ стандарты.

Задание. Определите качество хлебобулочных изделий по следующим органолептическим показателям: внешний вид (форма, состояние поверхности, цвет), состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость), вкус и запах. Полученные фактические данные внесите в таблицу.

Методика выполнения:

Определение внешнего вида хлеба. Изделие осматривают. Обращают внимание на правильность формы (гладкая, плоская, вогнутая), на состояние поверхности (гладкая, неровная, бугристая, со вздутиями и трещинами или подрывами).

Определение состояние мякиша. Хлеб предварительно осторожно острым ножом разрезают сверху вниз на две равные части, при этом особое внимание обращают на величину пор (мелкие, средние, крупные), равномерность распределения пор определенной величины на всем пространстве среза мякиша хлеба (равномерная, достаточно равномерная, недостаточно равномерная, неравномерная) и толщину стенок пор (тонкостенная, средней толщины, толстостенная).

При оценке эластичности мякиша на поверхности среза слегка нажимают пальцем, вдавливая мякиш, быстро отрывают палец от поверхности и наблюдают за восстановлением первоначальной формы. При полном отсутствии остаточной деформации эластичность мякиша характеризуется как хорошая; при наличии незначительной остаточной деформации (при почти полном восстановлении)- средняя; при сминаемости мякиша и значительной остаточной деформации- плохая. Отмечают равномерность окраски мякиша, наличие или отсутствие следов непромеса.

Определение вкуса и запаха хлеба. Вкус и запах хлеба определяются в процессе дегустации. Он может быть нормальным, кислым, пресным, горьковатым. Фиксируют присутствие посторонних запахов, влияющих на вкус. Результаты записывают в таблицу.

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Характеристика изделия |
| Внешний вид: Форма | хлеб | батон |
|  |  |
| Поверхность |  |  |
| Цвет |  |  |
| Состояние мякиша |  |  |
| Запах |  |  |
| Вкус |  |  |

Отчет о работе:

1. Определить качество хлебобулочных изделий по органолептическим показателям. Полученные фактические данные внесите в таблицу.
2. Сравнить органолептические показатели с ГОСТ (стандартом) и сделать вывод о соответствии качества данных хлебобулочных изделий.

Контрольные вопросы:

1. По каким показателям проводят органолептическую оценку качества хлебобулочных изделий.
2. Дефекты хлеба.
3. Причины возникновения дефектов.