

Способы определения качества продуктов

Занятие № 49, 50, 51, 52, 53, 54

Тема занятия: Тема 1.10 Способы определения качества продуктов.

Цель работы: формирование навыков оценки качества заготавливаемых с/х продуктов и сырья.

Приобретаемые умения и навыки, ПК:

ПК 2.1 Определять качество и количество заготавливаемых продуктов и сырья

ПК 4.3 Определять пригодность пищевых отходов к дальнейшему использованию.

Место проведения работы: кабинет «Товароведения сельскохозяйственной продукции»

Время работы: 6 часов

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; плакаты; видео презентации; учебные фильмы; Ноутбук HP 17-ca0000ur; мультимедийный комплект; экран; комплект пультов; колонки; принтер лазерный HP LaserJet Pro M104a; демонстрационная доска (магнитная).

Литература:

Сучкова Е.П., Белозерова М.С. Методы исследования молока и молочных продуктов: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015. – 47 с. Режим доступа:

<https://books.ifmo.ru/file/pdf/1676.pdf>

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** - весь объем учебно-практического задания выполнен правильно без ошибок.

Оценка **«хорошо»** - объем учебно-практического задания выполнен полностью, но есть одна-две ошибки.

Оценка **«удовлетворительно»** - объем учебно-практического задания выполнен полностью, но допущено более 2-х ошибок.

Оценка **«не удовлетворительно»** - объем учебно-практического задания выполнен не полностью, допущено много существенных ошибок.

Порядок выполнения работы

- I. **Определите чистоту молока.** Для этого возьмите 100 мл молока и процедите его через плотную белую ткань или ватный диск. Сделайте фото для отчета.
- II. **Определим примерную жирность молока.** Для этого возьмите 100 мл молока, налейте его в СТЕКЛЯНЫЙ стакан, тщательно размешайте, дайте постоять 5 минут и перелейте в другую посуду. Внимательно посмотрите на стенки стакана, чем «грязнее» окажется ваш стакан, тем лучше качество молока. Следует отметить, что слой молока на стенках должен быть однородным. Сделайте фото для отчета.
- III. **Определим наличие/отсутствие в молоке крахмала.** Для этого необходимо в небольшое количество молока следует капнуть несколько капель спиртового раствора йода (из домашней аптечки).
 1. окрашивание в синий цвет, покажет наличие в продукте крахмала;
 2. окрашивание в желто-оранжевый цвет укажет на отсутствие крахмала в молоке.Сделайте фото для отчета.

- IV. Определим наличие/отсутствие фальсификации молока водой. Для этого влейте в стакан с теплой водой тонкой струйкой небольшое количество молока.**
1. Качественное молоко в виде белого сгустка соберется в верхней части стакана, стакана, разбавленное молоко поведет себя иначе – оно практически полностью растворится в воде, окрасив ее в грязно-белый цвет.
 2. Если вливать молоко быстро, то качественное молоко сначала опустится на дно стакана, а затем медленно растворится, когда разведенное водой сразу же окрасит воду в грязно-белый цвет. Сделайте фото для отчета.
- V. Напишите вывод по результатам исследования и прикрепите к нему фотоотчет по ходу исследования.**