

15.11.2022

гр. ХКМ2/1

**МДК.01.03. Управление обслуживанием холодильного оборудования
(по отраслям) и контроль за ним**

**Семинарское занятие № 2
Охлаждение пищевых продуктов**

1. В чем заключается сущность процесса охлаждения?
2. Что происходит в продуктах при охлаждении?
3. Как происходит процесс тепло- и массообмена?
4. Сформулируйте закон Фурье о теплопроводности твердых тел для нестационарного режима.
5. Как влияет охлаждение на изменения продуктов растительного происхождения?
6. Назовите способы быстрого охлаждения ягод, плодов и овощей.
7. Какие послеубойные изменения происходят в мясе?
8. Чем отличается созревшее мясо от несозревшего?
9. Что такое загар мяса и каковы причины его появления?
10. Какие существуют способы охлаждения мяса в тушах и полутушах?
11. Какие изменения происходят в продуктах животного происхождения при охлаждении?
12. Назовите новейшие методы охлаждения продуктов животного происхождения.

Список рекомендованных источников

1. Большаков С.А. Холодильная техника и технология продуктов питания. – М.: Академия, 2003. – 304 с.
2. Данилов А.М. Холодильная технология пищевых продуктов. – Киев: Высшая школа, 1974. – С. 114–117.
3. Ильясов В.С., Полушкин В.И, Васильева Н.Л. Холодильная технология продуктов в мясной и молочной промышленности. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011. – С. 33–34.

Ответить на вопросы семинара, сделать скрин и прислать –
vitaliy.buruyan@mail.ru