

ТЕМА: ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СВЕЖИХ ГРИБОВ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Учебные цели:

- ознакомление студентов с методикой отбора проб свежих грибов и продуктов их переработки для оценки качества;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

Формируемые компетенции: ОК 01-ОК 09, ПК 2.1-ПК 2.3

уметь:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- проводить идентификацию свежих грибов и продуктов их переработки при товароведной экспертизе или оценке качества;
- распознавать разные виды фальсификации свежих грибов и продуктов их переработки;

знать:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации свежих грибов и продуктов их переработки;
- нормативно-правовую базу идентификации свежих грибов и продуктов их переработки;
- признаки и показатели идентификации свежих грибов и продуктов их переработки .

Лекция
(2 часа)

План

1. Правила и методика отбора проб свежих грибов и продуктов их переработки для оценки качества и экспертизы.
2. Требования к качеству свежих грибов и продуктов их переработки, дефекты.
3. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Вопросы самостоятельной работы обучающихся

1. Изучить лекцию и составить конспект.
2. Ответить на контрольные вопросы.

1

ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 13341-77 Овощи сушеные. Правила приемки методы отбора и подготовка проб.

ГОСТ 56827-2015 Грибы Шампиньоны свежие культивированные. Технические условия.

2

Экспертиза качества грибов. Проводят ее по органолептическим и физико-химическим показателям. Определяют вид грибов (не допускаются примеси других видов), их целостность, цвет верха и низа шляпок, их диаметр, длину ножек, наличие мелочи и подгоревших грибов, массовую долю влаги (в сушеных), массовую долю соли и общую кислотность (в квашеных и маринованных).

Сушеные белые грибы целые подразделяют на три товарных сорта: 1, 2 (пробель) и 3 (желтяк), Грибы белые резаные на сорта не делят. Прочие трубчатые грибы и их смесь также на сорта не делят и обозначают «грибы черные».

Грибы независимо от сорта должны быть сухими, чистыми, целыми, слегка гнуться и легко ломаться, иметь запах и вкус, свойственные сушеным грибам.

При оценке качества (ОСТ 61-6-1-91) учитывают массовую долю влаги (12-14%), цвет верха и низа шляпки, длину ножки, наличие грибов пересушенных и слегка подгорелых, раскрошившихся, со следами червоточины, с растительной и минеральной примесью.

Соленые грибы на товарные сорта не делят, за исключением груздей и рыжиков, которые подразделяют на 1 и 2 сорта. Соленые грибы (ОСТ 18-362-80) должны быть чистыми, целыми или разрезанными на 2-4 части, иметь хрупкую мякоть, непрозрачный, слегка тягучий рассол. Нормируются содержание ломаных и слегка мятых грибов, грибов со следами червоточины, массовая доля рассола, поваренной соли, песка и pH рассола. Отварные грибы на товарные сорта не делят. Исключение составляют белые грибы, грузди и рыжики, которые в зависимости от диаметра шляпки и длины ножки делят на 1, 2 сорта.

При оценке качества учитывают чистоту, размеры, плотность мякоти, наличие ломаных и слегка мятых грибов, а также количество грибов со следами червоточины (см. грибы маринованные). Нормируются массовая доля маринада, хлорида натрия и минеральных примесей, общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту).

На товарные сорта (1 и 2) делят только белые маринованные грибы (ОСТ 18-362-80). Нормируются размеры, наличие ломаных и слегка мятых грибов,

грибов со следами червоточины, а также массовая доля маринада, хлорида натрия, минеральных примесей и титруемых кислот. Маринад должен быть непрозрачный, слегка тягучий, вкус и запах - приятные, характерные для данного вида грибов с учетом добавленных пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Цвет продукта однородный.

Консервированные грибы должны быть чистыми, целыми или резаными на 2-4 части, иметь вкус, свойственный данному виду грибов. Нормируются наличие грибов ломаных и слегка мятых, со следами червоточины, массовая доля грибов к массе нетто консервов, хлоридов, примесей растительного происхождения и минеральных, а также посторонних примесей. Для грибов маринованных нормируются также массовая доля титруемых кислот (в пересчете на уксусную) и величина pH (3,8).

Консервы из грибов: закусочные, обеденные, салаты, грибная икра, грибы с крупами, с картофелем, с овощами.

3

Упаковывают сушеные грибы по видам и товарным сортам в выстланные оберточной бумагой ящики из гофрокартона или фанеры по 25 кг, а также в бумажные и льняные мешки. Хранят грибы сушеные и чистых, сухих (относительная влажность воздуха 65-70 %), хорошо проветриваемых помещениях не более 1 года.

Хранят соленые грибы в деревянных бочках в боковом положении при температуре 0-2 °С не более 8 мес. с момента выработки.

Хранить грибы квашеные рекомендуют при 0—4 °С, холодного посола — до 8 мес, горячего — до 6 мес. Сушеные грибы тепловой сушки хранят до года при температуре не выше 20 °С, относительной влажности 60—65%; сублимационной сушки — в герметической таре, при температуре до 40 °С, сроки не ограничены.

Хранят грибы отварные в бочках при температуре 0-2 °С не более 6 мес.

Хранят маринованные грибы в бочках в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре 0-8 °С не более 8 мес.

Хранят консервы из грибов в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре 0-15 °С и относительной влажности воздуха 75 % не более 12 мес.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие нормативно-технические документы необходимы для проведения оценки качества и экспертизы свежих грибов и продуктов их переработки?
2. Перечислите требования, предъявляемые к свежим грибам и продуктам их переработки, согласно нормативной документации?
3. Как упаковывают, маркируют свежие грибы и продукты их переработки?
4. Объясните режим и условия хранения свежих грибов и продуктов их переработки.

Список рекомендованных источников

Основная литература:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. —930 с.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. – Ростов – на - Дону: Издательский центр» МарТ», 2001.-680с
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие.-М.:ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009.-464с.

Дополнительная литература:

1. Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.- СПб: Питер, 2003.-160с.
2. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М.2007. -416с.

Скрин прислать:

<https://vk.com/id243967631> или polozyuk90@bk.ru

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 16.02.2022, группа ТЭК 2\1, Управление ассортиментом товаров».