

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА**

**Тема:** Органолептическая оценка качества масла коровьего на соответствие требованиям стандарта

Учебные цели:

- ознакомление студентов с методикой отбора проб масла коровьего;
- 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 масла коровьего при товароведной экспертизе или оценке качества;
- распознавать разные виды фальсификации масла коровьего;

знать:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации масла коровьего;
- нормативно-правовую базу идентификации масла коровьего;
- признаки и показатели идентификации масла коровьего.

**Оборудование:** образцы масла коровьего, тарелки, вилки, салфетки, весы, нормативно-техническая документация.

#### **Ход занятия**

Задание 1. Дайте оценку качества образцу масла коровьего:

1.1. Ознакомьтесь с техническими требованиями стандартов к упаковке, маркировке.

1.2. Определите внешний вид, герметичность тары и состояние ее внутренней поверхности представленных образцов.

На основании полученных данных об исследовании образцов масла коровьего необходимо заполнить таблицу 1.



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.

**Выполненную работу переслать на электронный адрес:**  
**irina\_gordenko@mail.ru**

**Вывод:**

**Преподаватель**

**И.А. Горденко**

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ**

Таблица 1 – Балльная оценка качества масла

| Наименование и характеристика показателя                                                                                    | Баллы           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
|                                                                                                                             | Сливоч-ног<br>о | Топле-ног<br>о |
| 1                                                                                                                           | 2               | 3              |
| <b>Вкус и запах (10 баллов)</b>                                                                                             |                 |                |
| 1.Отличный (выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов)                          | 10              | 10             |
| 2.Хороший (выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов) | 9               | 9              |
| 3.Удовлетворительный (чистый, но недостаточно выраженный)                                                                   | 8               | 8              |
| 4.Невыраженный (пустой)                                                                                                     | 7-6             | 7-4            |
| 5.Слабокормовой                                                                                                             | 6-4             | 3-2            |
| 6.Слабопригорелый                                                                                                           | 4               | -              |
| 7.Привкус растопленного масла                                                                                               | 3               | -              |
| 8.Незначительная горечь                                                                                                     | 3               | 3-2            |
| 9.Кислый вкус для сладкосливочного излишнекислый для кисло-сливочного                                                       | 3               | -              |

|                                                                                                                                                                                                                         |        |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 10.Неравномерная посолка для соленого масла                                                                                                                                                                             | 3      | -      |
| 11.Слабозатхлый                                                                                                                                                                                                         | 2      | 2      |
| 12.Слабосалистый                                                                                                                                                                                                        | 2      | 2      |
| Консистенция и внешний вид (5 баллов)                                                                                                                                                                                   |        |        |
| 13.Отличная                                                                                                                                                                                                             | 5      | 5      |
| 14.Хорошая: однородная, но недостаточно пластичная и плотная, с наличием мельчайших капелек влаги на срезе – для сливочного масла; недостаточно зернистая – для топленого масла                                         | 4      | 4      |
| 15.Удовлетворительная:<br>Мелкие капельки на срезе масла – для сливочного масла; слабовыраженная крошливая, рыхлая – для крестьянского масла; слегка однородная и мучнистая, наличие жидкого жира – для топленого масла | 3      | 3      |
| 16.Слабовыраженная для несоленого, соленого и любительского масла:<br>Крошливая<br>Рыхлая                                                                                                                               | 2<br>3 | -<br>- |
| 17.Слабовыраженные: слоистая, мучнистая, мягкая – для сливочного масла                                                                                                                                                  | 3-2    | -      |
| 18.Рыхлая и крошливая – для крестьянского масла; неоднородная – для топленого масла                                                                                                                                     | 2      | 2      |
| 19.Слабовыраженная засаленная                                                                                                                                                                                           | 2      | -      |
| 20.Крупные капли влаги на срезе сливочного масла                                                                                                                                                                        | 1      | -      |
| 21.Нерастворившаяся соль в соленом масле                                                                                                                                                                                | 1      | -      |
| Цвет (2 балла)                                                                                                                                                                                                          |        |        |
| 23.Однородный                                                                                                                                                                                                           | 2      | 2      |
| 24.Неоднородный                                                                                                                                                                                                         | 1      | 1      |
| Упаковка и маркировка (3 балла)                                                                                                                                                                                         |        |        |
| 25. Хорошая: упаковка правильная, маркировка четкая.                                                                                                                                                                    | 3      | 3      |
| 26. Удовлетворительная: наличие небольших, одиночных раковин внутри монолита, незначительные дефекты в заделке упаковочного материала                                                                                   | 2      | 2      |
| 27. Неудовлетворительная: вмятины на поверхности монолита                                                                                                                                                               | 1      | 1      |

Таблица 2 – Балльная оценка масла по сортам

| Наименование сорта | Количество баллов | Оценка по вкусу и запаху, не менее |
|--------------------|-------------------|------------------------------------|
| Высший             | 13-20             | 6                                  |
| Первый             | 6-12              | 2                                  |