

## Практическое занятие № 5

Органолептическая оценка качества муки и макаронных изделий на соответствие требованиям стандартов.

Цель: приобрести навыки органолептической оценки качества продуктов переработки зерна

Цели занятия:

- обучающая: закрепить теоретические знания по теме, углубить и расширить, систематизировать и проконтролировать знания, сформировать умения и навыки студентов по теме.
- развивающая: развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное, вести конспект.
- воспитательная: формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Средства обучения:

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

натуральные образцы, муки, макаронных изделий; учебник товароведения продовольственных товаров, - листы белой бумаги, салфетки, упаковки с маркировками продуктов переработки зерна.

ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.

<https://docs.cntd.ru/document/1200035353>

ГОСТ Р 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.

<https://www.g-ost.ru/44226.html>

ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение <https://docs.cntd.ru/document/1200022368>

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

Стандарты на муку:

ДСТУ 46.004-99 – для пшеничной муки

ГОСТ 7045-90 – для ржаной муки

Выполненную работу прислать на адрес эл.почты: [yulya.khitrova88@mail.ru](mailto:yulya.khitrova88@mail.ru)

### Ход занятия

#### Задание №1: Органолептическая оценка качества макаронных изделий.

Показатели качества	Характеристика по ГОСТу	Образец №1	Образец №2
Вид изделия (определить название и группа)	Трубчатые, лентообразные, нитеобразные, фигурные.		
Длина изделия	Длинные – не менее 20 см  Короткие – не менее 2 см  Фигурные – любой длины.		
Цвет	Однотонный, с кремовым или желтоватым оттенком, без следов непромеса.		
Поверхность	Гладкая, глянцевая.  Не допускается присыпанность мучкой.		
Излом	Стекловидный.		
Форма	Правильная, соответствует виду изделия		

Содержание лома, крошки, деформированных изделий	Не более 5% (незначительное количество).		
Вкус, запах	Свойственный виду изделия, не кислый, без горечи, посторонних привкусов. Запах без затхлости и посторонних запахов.		

Заключение о потребительских свойствах образца макаронных изделий.

(Образец соответствует(не соответствует) требованиям ГОСТ Р51865)

**Задание №2: Провести органолептическую оценку качества муки**

**В соответствии с ДСТУ 46.004-99 (для пшеничной муки) и ГОСТ 7045-90 (для ржаной муки).**

**Органолептические показатели качества должны быть следующими:**

Наименование показателя	Мука пшеничная, сорт				Мука ржаная, сорт		
	высший	первый	второй	обойная	сеяная	обдирная	обойная
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	белый с жёлтым оттенком или белый с серым оттенком	белый с желтым или серым оттенком и заметными частичками оболочек	белый с кремоватым или сероватым оттенком	Белый с кремоватым или сероватым оттенком	Серовато-белый или серовато-кремовый с частичками оболочек	Серый с частичками оболочек зерна
Аромат	характерный пшеничной муке, без				характерный для ржаной муки, не		

	посторонних ароматов, не плесневелый, не задохнувшийся	задохнувшийся, не плесневелый
Вкус	характерный пшеничной муке, без постороннего привкуса	характерный ржаной муке, без постороннего привкуса, не кислый, не горький
Содержание минеральных примесей	При разжевывании муки не должен ощущаться хруст (не допускается)	

### **Органолептическая оценка качества муки**

Наименование показателя	Как определяется	Характеристика
Цвет	определяется визуально	
Запах	с помощью наших органов обоняния (рекомендуется муку несколько увлажнить – дыханием например)	
Вкус	произвести разжёвывание порции муки (2 гр. муки)	
Заражённость амбарными вредителями	визуально (в образце )	

Заключение о потребительских свойствах образцов муки.

(Образец соответствует(не соответствует) требованиям ДСТУ 46.004-99 (для пшеничной муки) и ГОСТ 7045-90 (для ржаной муки).)

### **Вывод:**

### **Основные источники:**

1.Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодовоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 с.

2.Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.

3. Ермилова И.А., Вытовтов А.А., Герасимова В.А. и др./Товароведение и экспертиза потребительских товаров / - М. : ИНФРА-М., 2011. - 357 с.