

Дата:

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ 1

Підготовка партій товарного зерна і відбір проб для аналізу. Визначення органолептичних показників якості зернових мас

Мета: вивчити методики підготовки партій товарного зерна і відбору проб для аналізу, навчитись визначати органолептичні показники якості зернових мас.

Матеріали та обладнання: зразки різного за якістю зерна, терези, дерев'яні планки із скошеними ребрами.

Література. Л – 6, с. 7-17.

Методичні вказівки

Ознайомитись з особливостями підготовки партій товарного зерна, вивчити методики відбору проб зерна для аналізу, визначення забарвлення, запаху, смаку зерна та виконати досліди.

Завдання

1. Підготовка партій товарного зерна.
2. Відбір проб для аналізу.
3. Визначення органолептичних показників якості зернових мас.

Хід роботи

Завдання 1. Підготовка партій товарного зерна

Записати визначення, заповнити схему, закінчити твердження:

Партія зерна – це

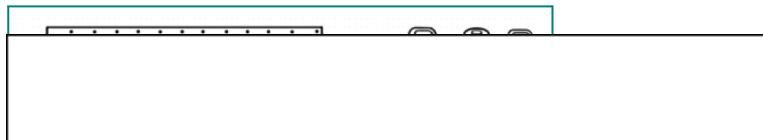
Показники, за якими формують окремі партії зернових мас

Окремі партії зернових мас формують для того, щоб

Завдання 2. Відбір проб для аналізу.

а) Записати методику відбору точкової проби зерна, підписати рисунок.

Точкова проба зерна – це



Для відбору проби використовують



Особливості відбору проб з автомобілів:

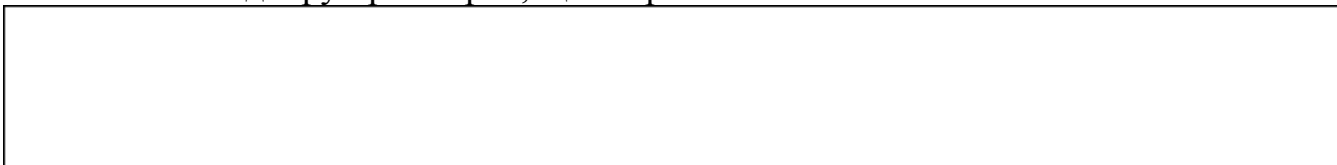


Рис. 1. Пристрої для відбору проб зерна з кузова автомобіля:

Особливості відбору проб в автопоїздах:



Особливості відбору проб зерна, що зберігається насипом:



Особливості відбору проб зерна Під час навантаження (розвантаження) зерна:



Особливості відбору проб затареного у мішки зерна:



б) Записати особливості формування об'єднаної проби.

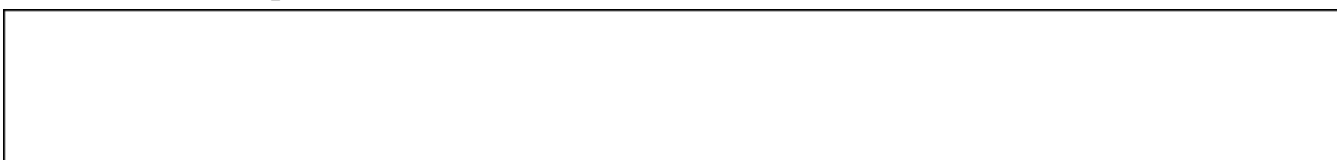
Об'єднана проба – це



На етикетці зазначають



За об'єднаною пробкою визначають

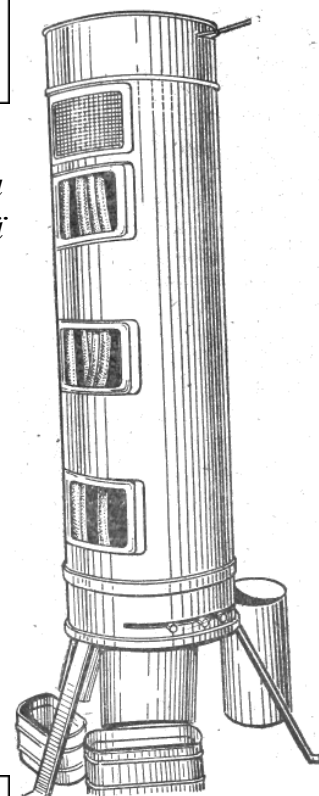
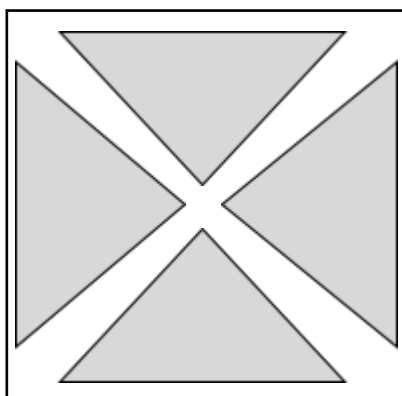


в) Записати методики відбору середньодобової та середньої проби.

Середньодобова проба – це

За середньою пробою визначають

Дослід 1. Сформувати середню пробу зерна масою 2 кг методом конверта, підписати трикутнички, які потрапили до середньої проби.



Записати призначення апарату, зображеного на рисунку

*Рис. 2.
Апарат БИС-1*

Терміни зберігання середньої проби

Зернова маса, з якої відбирали пробу	Термін зберігання
прийнята від господарства на ХПП	
відвантажується в інше місце	
відвантажена на експорт залізницею	
відвантажена на експорт водним транспортом	

Завдання 3. Визначення органолептичних показників якості зернових мас.

а) Записати методику визначення забарвлення зерна

--

Дослід 2. Розглянути зразки різного за якістю зерна, результати досліджень занести до таблиці:

№ зразка	Забарвлення	Причина відхилень

б) Записати методику визначення запаху зерна

--

Дослід 3. Розглянути зразки різного за якістю зерна, результати досліджень занести до таблиці:

№ зразка	Запах зерна	Причина відхилень

в) Записати методику визначення смаку зерна

--

Дослід 4. Розглянути зразки різного за якістю зерна, результати досліджень занести до таблиці:

№ зразка	Смак зерна	Причина відхилень

Висновок

--