

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Органолептическая оценка качества переработанных плодов и овощей на соответствие требованиям стандарта.

Учебные цели:

- ознакомление студентов с целями и задачами оценки качества, методикой отбора проб переработанных плодов и овощей для оценки качества, требованиями к качеству, пороками, условиями и сроками хранения;
- 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: ПК 1.1-ПК 1.4

уметь:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- проводить идентификацию переработанных плодов и овощей при товароведной экспертизе или оценке качества;
- распознавать разные виды фальсификации переработанных плодов и овощей;

знать:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации переработанных плодов и овощей;
- нормативно-правовую базу идентификации переработанных плодов и овощей;
- признаки и показатели идентификации переработанных плодов и овощей;
- пороки переработанных плодов и овощей;
- условия и сроки хранения.

Оборудование: конспект лекции, нормативно-техническая документация, весы, мерный стакан, нож.

Ход занятия

Задание 1. Дайте органолептическую оценку качеств образцам плодовоовощных консервов: паста томатная, икра кабачковая. Данные занести в таблицу 1.

Таблица 1. Анализ состояния упаковки и маркировки плодовоовощных консервов.

Информация для потребителя ГОСТ Р 51074-2003	Образец №1	Образец №2

Задание 2. Дать органолептическую оценку качества плодовоовощных консервов. Данные отразить в таблице 2.

Таблица 2. Оценка качества плодовоовощных консервов.

Наименование показателя	Требования ГОСТ	Фактические показатели качества

Контрольные вопросы

- 1.Что определяют при отборе проб сушеных овощей?
- 2.На какие сорта делят необработанные сушеные абрикосы?
- 3.Перечислите сроки и условия хранения быстрозамороженных овощей.
- 4.Назовите дефекты плодов.
- 5.Для чего используют 3 части объединенной пробы?

Список рекомендованных источников

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°», 2020. —930 с.
2. Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - СПб: Питер, 2003. -160с.
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. -М.: ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009. -464с.

Выполненную работу переслать на электронный адрес:
irina_gordenko@mail.ru

Вывод:

Преподаватель

И.А. Горденко

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

Для данной группы товаров оценку качества проводят в следующей последовательности: изучение маркировки представленных образцов; определение органолептических показателей; определение содержания сухих веществ в томатной пасте.

Изучение маркировки

Маркировку изучают на упаковке представленных образцов томатной пасты и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо в рабочей тетради заполнить таблицу 1.

Органолептическая оценка

При установлении качества этих продуктов основную роль играют органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция.

Цвет должен быть красный или оранжево-красный, характерный для томатных продуктов из зрелых томатов, одинаковый во всей массе. Цвет необходимо определять при дневном рассеянном освещении. Продукты, полученные из незрелых томатов, имеют буроватый оттенок, обусловленный переходом хлорофилла в буроокрашенный феофитин.

При оценке томатного пюре и томатной пасты обращают внимание на их внешний вид и консистенцию. Масса должна быть однородной, без частиц кожицы, семян и других дефектов.

Вкус и запах томатных продуктов должны быть натуральными свойственными этим продуктам, не допускается наличие постороннего вкуса и запаха. Запах следует оценивать до определения вкуса.

Полученные результаты записывают в рабочей тетради в виде таблицу 2.