

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Органолептическая оценка качества полукопченых и копченых колбас на соответствие требованиям стандарта

Цель: научиться определять качество полукопченых и копченых колбас по органолептическим показателям

Оборудование: образцы полукопченых и копченых колбас, нормативно-техническая документация на вареные колбасы, линейка с миллиметровыми делениями, гастрономический нож, горячая вода, стеклянные стаканчики емкостью 50—100 мл, часовые стекла, полотенце, пергамент, капельница с раствором Люголя.

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. — 680 с.
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. — М.: ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009. — 464 с.

Ход занятия

Задание 1. Дайте оценку качества образцам полукопченых и копченых колбас:

1.1. Ознакомьтесь с техническими требованиями стандартов к упаковке, маркировке. На основании полученных данных об исследовании образцов необходимо заполнить таблицу 1.

Таблица 1- Анализ состояния упаковки и маркировки полукопченых и копченых колбас

Информация для потребителя	Образец № 1	Образец № 2

1.2 Дайте органолептическую оценку качества образцам полукопченых и копченых колбас. На основании полученных данных об исследовании образцов полукопченых и копченых колбас необходимо заполнить таблицу 2.

Таблица 2-Оценка качества образцов полукопченых и копченых колбас

Образец № 1 «			»
Название показателя	Требования ГОСТ	Фактические показатели качества	

Образец № 2 «			»

1.3. Определите наличие крахмала или пшеничной муки в полукопченых и копченых колбасах. На основании полученных данных об исследовании образцов необходимо заполнить таблицу 3.

Таблица 3. Анализ исследования о наличии крахмала или пшеничной муки в полукопченых и копченых колбасах.

Название и сорт колбасы	Окраска среза образца колбасы		Вывод о наличии крахмала
	до нанесения раствора	после нанесения раствора	

1.4. Полученные результаты исследования полукопченых и копченых колбас сопоставьте с данными стандарта и сделайте заключение о качестве.

Вывод:

Преподаватель

Полозюк С.А.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие нормативно-технические документы необходимы для проведения оценки качества и экспертизы полукопченых и копченых колбасных изделий?
2. Объясните порядок и методику отбора проб полукопченых и копченых колбасных изделий для оценки качества, и экспертизы.
3. Перечислите требования, предъявляемые к качеству полукопченых и копченых колбасных изделий, согласно нормативной документации?
4. Какие дефекты могут возникнуть в полукопченых и копченых колбасных изделиях?
5. Как упаковывают, маркируют полукопченые и копченые колбасные изделия?
7. Объясните режим и условия хранения полукопченых и копченых колбасных изделий.
8. Назовите виды фальсификации полукопченых и копченых колбасных изделий.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Оценка качества представленных образцов полукопченых и копченых колбас проводится в следующей последовательности:

1. По ГОСТ изучите правила отбора проб полукопченых и копченых колбас и подготовку их к испытанию.

2. Изучите состояние упаковки и маркировки. Маркировку изучают на упаковке и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003. На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо в рабочей тетради заполнить табл. 1.

3. Органолептическую оценку качества полукопченых и копченых колбас осуществить по ГОСТ . Результаты органолептической оценки записывают в рабочей тетради в табл. 2.

Органолептическая оценка полукопченых и копченых колбас проводится по такой же схеме как и вареные.

Скрин прислать:

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

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 19.12.2022, группа ТЭК 3\2, Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».