

Дата:

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ 9

Кількісний облік врожаю картоплі. Оцінювання якості картоплі різного призначення. Технологічна схема виробництва крохмалю

Мета: навчитися проводити кількісний облік врожаю картоплі, оцінювати якість картоплі різного призначення, закріпити знання із складання технологічних схем.

Матеріали та обладнання: картопля, терези, штангенциркуль, лінійка, скляний посуд на 4–5 л з поділками, голка або цвях, вода, мірний циліндр.

Література. Л – 1, с. 346 – 348, Л – 6, С. 160 – 171.

Методичні вказівки

Вивчити методики кількісного обліку врожаю картоплі, оцінювання якості картоплі різного призначення, виконати досліді та скласти технологічну схему виробництва крохмалю.

Завдання 1. Кількісний облік врожаю картоплі

а) Ознайомитися з особливостями визначення чистого врожаю (без домішок) картоплі, описати методику та заповнити таблицю.

Характеристика фракцій картоплі, на які розбирають ворох після зважування

Фракція	Характеристика фракції
Здорові стандартні бульби	
Нестандартні бульби	
Технічний брак	
Смітна домішка	

б) Записати, як використовують результати обліку чистого врожаю картоплі

Завдання 2.Оцінювання якості картоплі різного призначення

а) Вивчити методики відбору зразків картоплі, закінчити твердження, заповнити таблиці.

Партія картоплі – це

Супровідна накладна про якість партії картоплі повинна містити інформацію:

Методика відбору зразків картоплі, що надходить навалом:

Кількість разових проб картоплі залежно від маси партії

Маса партії	Кількість разових проб
до 10 т	
10–20 т	
20–40 т	
40–70 т	
70–150 т	
понад 150 т	

Кількість вибірок залежно від кількості упаковок затареної картоплі

Кількість упаковок (контейнерів)	Кількість вибірок
до 20	
20–50	
50–100	
100–150	
150–200 т	
понад 250 т	

б) Вивчити вимоги стандартів на картоплю продовольчого та технічного призначення (додаток [5,6](#)), записати основні показники.

Стандартами на продовольчу картоплю нормують такі показники:

--

Для картоплі, призначеної на переробку консервними, спиртовими, крохмале-патоковими заводами, нормуються такі показники:

--

Консервні, овочесушильні підприємства нормують такі показники якості картоплі:

--

в) Вивчити та записати методику визначення вмісту ґрунту в партії картоплі:
Визначення вмісту вільного ґрунту:

--

Визначення вмісту прилиплого до картоплі ґрунту:

--

Визначення загального відсотку ґрунту:

--

г) Вивчити методику проведення органолептичного оцінювання якості бульб картоплі, заповнити таблицю, записати методику визначення пошкодженості хворобами:

Зовнішні ознаки фракцій картоплі за якістю

Фракція	Зовнішні ознаки
Стандартна	
Нестандартна	
Технічні відходи	

Методика визначення пошкодженості хворобами

--

Дослід 1. Визначити органолептичними методами показники якості бульб картоплі: зовнішній вигляд, запах, ступінь травмованості та ураження шкідниками і хворобами, вміст в'ялих та позеленілих бульб, їх розмір.

Результати досліджень:

--

д) Вивчити методику визначення крохмалистості бульб картоплі. Записати принцип визначення вмісту крохмалю на вагах Парова та за питомою масою бульб, розв'язати задачу.

Визначення вмісту крохмалю на вагах Парова:

--

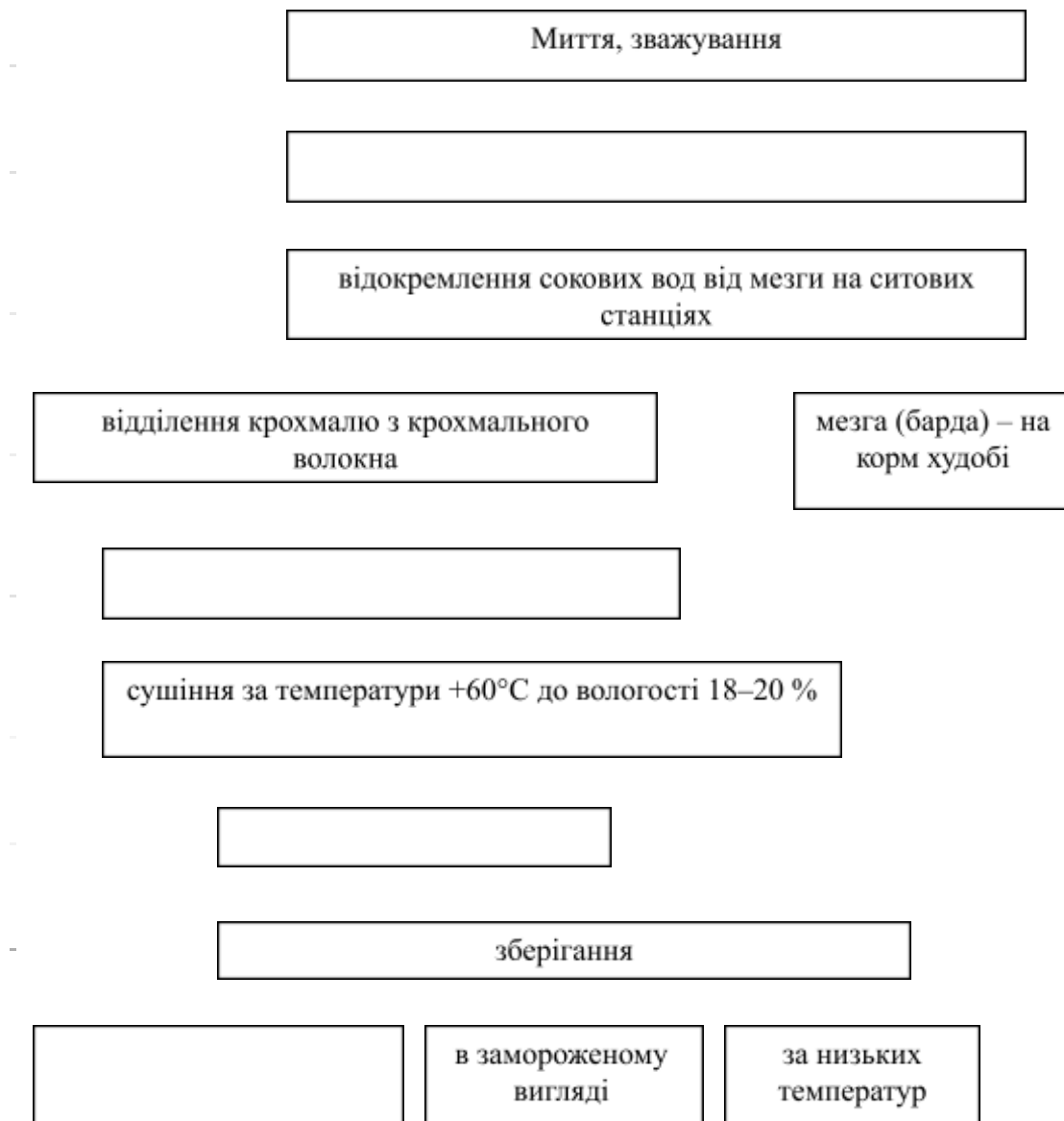
Визначення вмісту крохмалю за питомою масою бульб:

--

Дослід 2.Визначити вміст крохмалю за питомою масою бульб, користуючись таблицею додаток 7.

Завдання 3.Технологічна схема виробництва крохмалю

а) Заповнити пропуски в технологічній схемі виробництва крохмалю.



б) Записати послідовність технологічних операцій виробництва крохмалю:

в) Заповнити схему:

Способи рафінування крохмального молока

Висновок