МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кафедра ХТОМ

**Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Методы исследования сырья животного происхождения», для обучающихся направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Преподаватель: Р.Э. Хабибуллин

Для достижения учебных целей дисциплины студентам необходимо, наряду с другими видами самостоятельной работы, выполнить контрольную работу.

Вариант контрольной работы выбирается по последней цифре номера зачетной книжки (рассматриваем по одному вопросу).

**Темы контрольной работы**

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИДЕНТИФИКАЦИИИ ФАЛЬСИФИКАЦИИ МОЛОКА СЫРОГО.

Контрольные вопросы и задания:

1) Как проводится оценка качества молока по органолептическим показателям?

2) Как проводится оценка качества молока по физико-химическим показателям?

3) Виды фальсификации молока.

4) Способы фальсификации молока.

2. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МОЛОКА

Контрольные вопросы и задания:

1) Охарактеризуйте химический состав молока коровьего.

2) Какие факторы лежат в основе формирования ассортимента пастеризованного молока?

3) Сравните потребительские свойства и сохранность молока, пастеризованного и стерилизованного.

4) Чем обусловлены бактерицидные свойства парного молока?

5) Какие белки содержатся в молоке, дайте их характеристику?

6) Каковы особенности строения и состава молочного жира?

7) Дайте характеристику свойств молочного сахара.

3. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВАКИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Контрольные вопросы и задания:

1) Классификация, химический состав и свойства различных видов кисломолочных напитков.

2) Каковы биохимические основы производства кисломолочных напитков?

3) В чем причины возникновения пороков кисломолочных напитков и меры их предупреждения?

4) Технология творога и творожных изделий.

5) Классификация, химический состав и свойства различных видов творога.

6) Способы, технологические процессы и линии производства творога различных видов. Влияние способа производства и обработки на свойства творога.

7) Пороки творога и творожных изделий, причины возникновения и меры их предупреждения.

8) Физико-химические основы производства сметаны. Роль фазовых превращений жира, состояния и количества белковых веществ и других факторов в формировании консистенции сметаны.

9) В чем причины возникновения пороков сметаны и каковы меры их предупреждения?

4. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МАСЛА

Контрольные вопросы и задания:

1) Какова характеристика биологической и пищевой ценности сливочного масла?

2) Особенности биологической ценности сливочного масла с повышенным содержанием плазмы, с частичной заменой молочного жира растительным маслом.

3) Каковы органолептические показатели качества масла? Их характеристика.

4) Физико-химические показатели качества масла, их значение и характеристика.

5) Показатели безопасности сливочного масла.

6) Задачи экспертизы качества сливочного масла.

7) Какие факторы влияют на формирование потребительских свойств сливочного масла?

5. ЭКСПЕРТИЗА МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ

Контрольные вопросы и задания:

1) Какие молочные консервы вырабатываются на предприятиях РФ?

2) Назовите способы сушки используются при производстве сухих молочных продуктов.

3) Какие факторы влияют на формирование качества сухих молочных продуктов?

4) Какие химические процессы протекают в молоке присушке и сгущении?

5) Почему молочные сгущенные продукты имеют длительный срок хранения?

6. ЭКСПЕРТИЗА ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ

Контрольные вопросы и задания:

1) Характеристика пищевой и биологической ценности сыров.

2) Каковы органолептические показатели качества сыров? Их характеристика.

3) Физико-химические показатели качества сыров.

4) Показатели безопасности сыров.

5) Каковы задачи экспертизы качества сыров?

7. ЭКСПЕРТИЗА МОРОЖЕНОГО

Контрольные вопросы и задания:

1) Теоретические предпосылки для производства мороженого. Физико-химическая сущность процессов взбивания и замораживания смесей для мороженого.

2) Сырье для производства мороженого.

3) Как улучшить качество мороженого путем применения новых видов стабилизаторов и повысить его питательную ценность?

4) Каковы особенности производства различных видов мороженого?

5) Пороки мороженого и меры их предупреждения.

**Список рекомендуемой литературы:**

Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Текст]: учеб. пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова; Воронеж.гос. ун-т инж. технол. Воронеж: ВГУИТ, 2016. 64 с