

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №

Тема: «Дослідження натуральних січених напівфабрикатів з м'яса»

Мета: Навчитись визначати свіжість напівфабрикатів і дотримання технологічного процесу за органолептичними і хімічними показниками.

Приладдя і реактиви: : Розчин Люголя, склянка ємкістю 100 мл, колба конічна ємкістю 250 мл, колба мірна ємкістю 100 мл, піпетка 1 і 100 мл, пробірка 15 мл

Хід роботи.

1. Органолептичні показники.

Самостійна робота з підручником Ю.Н.Жванко «Технохімічний контроль у підприємствах громадського харчування»

Органолептично оцінюють зовнішній вигляд, колір, консистенцію напівфабрикатів, після чого два з них кладуть на сковороду з гарячим жиром, обсмажують до появи золотистої скоринки, сковороду накривають кришкою і доводять напівфабрикати до готовності.

При температурі не нижче 65⁰С характеризують зовнішній вигляд, колір, консистенцію, запах і смак, колір на розрізі і соковитість готового виробу. Ступінь подрібнення рівномірність перемішування фаршу визначають, розрізавши на дві частини напівфабрикат і готовий виріб на чотири частини (уздовж і поперек).

2.Пробу для дослідження готують по 3 шт готових виробів при масі 50г, не більше 6 шт при масі менше 50 г. Біфштекси, котлети, биточки, шніцелі, фрикадельки (паніровані напівфабрикати разом з паніровкою) розтирають у ступці, чи двічі подрібнюють у м'яструбці, а потім перемішують до однорідної маси.

Підготовлені вироби одразу перекладають у сухі скляні банки і щільно закривають кришкою. Перед взяттям наважок масу ретельно перемішують.

Техніка роботи.

Натуральні січені напівфабрикати спочатку перевіряють на присутність наповнювачів, для чого на середину розрізу наносять 1-2 краплі розчину Люголя. Поява синього фарбування свідчить про присутність крохмаловмісних продуктів. Для визначення виду крохмаловмісних продуктів напівфабрикат розтирають у ступці і ведуть визначення.

Якісне визначення наповнювачів напівфабрикатів з котлетної маси проводять у тому випадку, якщо при органолептичній оцінці виявлено присутність каші або картоплі.

Від проби беруть наважку 5 г, у конічну колбу міскістю 250 мл, доливають 100 мл дистильованої води, доводять суміш до кипіння і залишають для відстоювання. У пробірку наливають 1 мл витіжки, додають 10 мл дистильованої води і 2-3 краплі розчину Люголя і перемішують.

В присутності крохмалю, пшеничного хліба розчин набуває інтенсивний синій колір, який при надлишку розчину Люголя переходить в темно-зелений; в присутності крохмалю картоплі розчин буде ліловий; в присутності крохмалю каші – синюватий, який переходить в зеленувато-жовтий.

Питання:

1. В чому сутність методу?

Література.

С.Ф.Елманов «Контроль якості продукції громадського харчування - 1983
стор. 36-38.