

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №

Тема: «Дослідження якості котлетної маси і напівфабрикатів з неї»

Мета: Навчитись визначати якість котлетної маси.

Приладдя : сушильна шафа, фарфорові чашки, ваги, рівноваги, посуд, котлетна маса..

Хід роботи.

1.Визначити вміст вологи у котлетної масі.

Фарфорову чашку, попередньо висушену у сушильній шафі, зважують на технологічних вагах з точністю до 0,01 г. У чашки також з точністю до 0,01 г, зважують 5 г котлетної маси ,розмазують її по внутрішній поверхні чашки, ставлять її в сушильну шафу та висушують протягом 1 години 20 хвилин при $T 130^{\circ}\text{C}$, починаючи з моменту установлення даної температури; потім чашку виймають, охолоджують у ексікаторі та зважують. Відсотковий вміст вологи X у котлетній маси розраховують за формулою:

$$X = \frac{(a - b) * 100}{a}$$

де, a – вага навіски до висушування, г ;

b – вага навіски після висушування, г

Питання:

- 1.Яку сировину використовують для приготування котлетної маси?
- 2.Дайте органолептичну оцінку котлетної маси.
- 3.Яким методом визначають вміст вологи?
- 4.У чому сутність методу аналізу?

Література: Ю.Н. Жванко, ВМШ, 1980 р