

## ПРАКТИЧНА РОБОТА № 11

**Тема:** «Дослідження якості фритюрного жиру»

**Посуд:** хімічні пробірки із безкольорового скла з внутрішнім діаметром 10 мм, скляна крапельниця, скляна воронка, піпетка на 1 мм.

**Мета:** Навчитись визначати якість фритюрного жиру за органолептичними і фізико-хімічними показниками .

**Приладдя і реактиви:** 2%-ний спиртовий розчин КОН; 2г їдкого калія розчиняють в 96% -ному етиловому спирті мірній колбі на 100 мл та доводять об'єм розчину до мітки спиртом; 0,01%-вий розчин метиленового блакитного; фільтрувальний парір

### **Хід роботи.**

#### **1.Органолептичні показники**

Самостійна робота з підручником Ю.Н.Жванко. «Технохімічний контроль в підприємствах громадського харчування» стор.213.

#### **2.Техніка визначення**

У пробірку наливають 3 мл випробуваної олії або розтопленого фритюрного жиру, приливають 7 мл 2%-го спиртового розчину КОН. Пробірку закривають корковою ( не резиновою) пробкою та енергійно збовтують протягом 1-2 хв. Після розділення рідини верхній шар спиртової витяжки фільтрують крізь паперовий фільтр в колбу. Для проведення реакції піпеткою беруть 1 мл фільтрата, переливають в пробірку та додають 5 крапель 0,01%-го водного розчину метиленового блакитного. Вміст пробірки збовтують та залишають на 5 хвилин. При наявності у фритюрі менш ніж 1% окислених речовин колір рідини у пробірці стає рожевим. Якщо їх більш ніж 1%, то колір рідини у пробірці жовто-коричневий.

#### **Контрольні питання:**

- 1.Що утворюється при довгому зберіганні жирів?
- 2.Що утворюється при довгому нагріванні жирів?
- 3.За якими показниками проводять оцінку якості фритюрного жиру?
- 4.В який колір забарвлюється рідина, якщо у фритюрі менш 1% окислених речовин?
- 5.Яким ще методом можна визначити придатність фритюрного жиру?

**Література:** Ю.Н.Жванко. «Технохімічний контроль в підприємствах громадського харчування», стор.213