

Практична робота № 2

Тема: «Визначення свіжості м'яса птиці і напівфабрикатів з неї»

Мета: «Навчитись давати органолептичну характеристику і визначати свіжість м'яса птиці і напівфабрикатів з неї»

Прилади: м'ясо-рубка .

Посуд: колба на 50мл, пробірка, крапельниця.

Реактиви: 0,2% спиртовий розчин бензидину, 1% розчин H₂O₂, дистилірована вода, фільтрувальний папір.

Хід роботи

1 Органолептичні показники м'яса птиці і напівфабрикатів з неї

Самостійна робота з підручником «технохімічний контроль в підприємствах громадського харчування Ю.Н. Жванько таблиця 10

2 Реакція фермента пероксидази з бензидином.

Спочатку потрібно приготувати водяну витяжку. Для цього вибирають шматочок м'яса без жиру і сухожилків і подрібнюють на м'ясо рубці.

В колбу на 50 мл з 20 мл бидистилита переносять 5 г фаршу і залишають на 15 хв. струшуючи кожні 5 хв. Потім фільтрують через паперовий фільтр одержують водяну витяжку. В пробірку наливають 2 мл водної витяжки, додають 5 крапель 0,2% спиртового розчину бензидину і струшують. Додають 2 краплі 1% розчину H₂O₂.

Коли м'яса свіже, то через 1-2хв з'являється синє-зелений колір, який поступово переходить в темно-коричневий.

Якщо витяжка не забарвлюється або з'являється після 3хв, то м'ясо підозрілої свіжості.

Питання

1 На чому засновується визначення свіжості м'яса птиці?

2 На чому заснована реакція м'яса птиці із спиртовим розчином бензидолу ?