

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № ___

Тема: «Дослідження напівфабрикатів з риби»

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

Приладдя і реактиви: : піпетка на 25 мл, конічна колба V-100 мл, бюретка на 25 мл із штативом, крапельниця, мірна колба V-100 мл; дистильована вода, насичений розчин калію, або 0,05 або 0,1н нітрат срібла AgNO_3 .

Хід роботи.

1. Органолептичні показники.

Самостійна робота з підручником Ю.Н.Жванко «Аналітична хімія та технохімічний контроль у підприємствах громадського харчування» стор. 155-156

Дати відповіді на запитання:

1. Як підрозділяється солена риба згідно вмісту солі?
2. В чому харчова цінність риби?
3. На які ознаки треба звернути увагу при органолептичній оцінці рибних напівфабрикатів?
4. Назвіть показники якості для риби спеціальної розробки.

2. Визначення повареної солі методом Мора.

Наважку 2-3 г відбирають з середньої проби, зважують з точністю до 0,01 г та переносять в конічну колбу місткістю 200-250 мл, додають 100 мл дистильованої води, потім закорковують і струшують на апараті для струшування. Після чого відбирають 10-15 мл розчину (витяжки) в колбу на титрування, додають 3-4 краплі насиченого розчину хромату калію і титрують 0,05н або AgNO_3 до появи червоно-бурого кольору, який не зникає протягом 30 секунд. При аналізі слабо солоної риби для титрування використовують 25 мл витяжки, а середньо та міцно солоної – 10 мл.

Розрахунки визначаються за формулою:

$$X = \frac{V * 250 * 100 * n * K}{m * v}$$

де: X – вміст хлористого натрію %

V – об'єм витраченого на титрування

n – кількість хлориду відповідно до 1 мл (для 0,05н- 0,0029г,
для 0,1н- 0,00585г)

K – виправний коефіцієнт, точно для 0,05н або 0,1н = 0,4

m – наважка, г

v – об'єм витяжки, взятої для титрування, мл.

Вміст повареної солі не більш 1%

250 – місткість мірної колби.

Питання: 1. На підставі якого методу зроблено аналіз?

Література: Ю.Н.Жванко «Аналітична хімія та технохімічний контроль у підприємствах громадського харчування» стор. 155-156

Питання:

1. В чому сутність методу?

Література.

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

