

Практична робота № 4

Тема: «Визначення якості бульйонів»

Мета: навчитись давати органолептичну характеристику і визначати вміст сухих речовин в бульйоні.

Прилади: сушильна шафа , ексикатор, термометр, ваги.

Посуд: фарфорові чашки, скляна паличка, піпетка.

ХІД РОБОТИ.

1.Якість бульйону контролюють за органолептичними показниками.

Самостійна робота з підручником. Основи стандартизації і контроль якості продукції громадського харчування А.А. Бутенко. ст168.

2.Визначення фізико-хімічних показників.

Для визначення масової долі сухих речовин в бульйоні фарфорову чашку з 8-10 г прокаленого піску і скляною паличкою висушують в сушильній шафі при t 130 С протягом 40 хв, охолоджують в ексикаторі і зважують на технохімічних вагах. Потім в чашку виносять піпеткою по 10 г бульйону, випарюють його на водяній бані при періодичному помішуванні піску скляною паличкою досуха, досушують в сушильній шафі при температурі 130 С прозорий бульйон протягом 40 хв, кістковий 1г 20хв.

Масову долю сухих речовин розраховують за формулою %:

$$M = \frac{(m_1 - m_2) * 100}{(m_1 - m)}$$

де: m , m_1 , m_2 - відповідно маса чашки с піском і скляної палички, чашки с піском з паличкою до висушування, паличкою і сухим залишком бульйону після висушування, г.

Питання

1 Бульйон мутний. Чи можна виправити ситуацію?

2 Яким методом визначається вміст сухих речовин в бульйоні?