**26.10.21 2 курс Технологи**

 **Организация хранения**

**Практическая работа**

**Тема:** Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерномучной продукции.

**Цель:** Закрепить основное понятие. Изучить отличительные особенности круп и муки. Определить качество органолептическим методом.

**Оснащение :** **методическое пособие, натуральные образцы.**

**Задание № 1.**

Изучите ассортимент круп по представленным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

1.Определить, из какого зерна получают данные крупы;

2.Назовите, какие крупы делят на сорта и номера;

3. Провести органолептическую оценку образцов круп:

а) определить цвет крупы;

б) для этого на чистый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и внимательно рассмотреть ее при дневном свете;

в) определить вкус крупы, путем разжевывания небольшого ее количества ;

г) определить запах крупы согрев дыханием или зажав в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);

4. Назовите потребительские свойства круп (время варки и увеличения крупы в объеме при варке);

5. Результаты сведите в таблице:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид зерна | Вид крупы | Сорт или номер | Цвет, запах | Потребительские свойства |
| Пшеница | Манная  | МТ | Белый, без затхлости | Используют для приготовления вязких каш |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Задание № 2**

Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам.

Порядок проведения работы:

1. На лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой, после этого верхний лист бумаги снимите;
2. Внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;
3. Для определения вида и сорта муки изучите пронумерованные образцы и заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид муки | Сорт | Цвет | Крупность помола | Наличие отрубей |
| Пшеничная | Первый | Беловатый, желтоватый | Тонкий | Не заметны |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какие крупы содержат много железа и относятся к продуктам диетического питания?
2. Какую крупу не надо варить?
3. Какая крупа вариться дольше всех?
4. Чем отличается ядрица от продела?
5. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
6. Отчего возникает горьковатый вкус муки?
7. Какая разница между односортным и многосортным помолом?