**05.11.22**

**2 курс ПиК**

**Практическая работа**

**Тема:** Определение качества яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Определение вида и категорий яиц.

**Цель:** Освоение органолептической оценки качества яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.

**Оснащение :** методическое пособие, натуральные образцы яиц, овоскоп, весы, стакан 100 мл., бумага фильтрованная, палочка стеклянная, эл.плитка, сковорода.

**ЗАДАНИЕ** № 1

Определите качество яиц по органолептическим показателям: внешний вид, консистенция, цвет желтка и белка, запах и вкус. Полученные данные внесите в таблицу.

Порядок выполнения :

**Свежесть яиц определяют** просвечивая овоскопом. Свежие яйца прозрачные а не свежие мутные. Скорлупа диетических и столовых яиц должна быть не поврежденной и чистой. Содержимое яиц недолжно иметь посторонних запахов.

**Определение внешнего вида, цвета и консистенции.** Цвет продукта определяют визуально. 100мл жидкого яичного продукта наливают в стеклянный стакан, ставят на лист бумаги и визуально определяют внешний вид, цвет и консистенцию.

**Определение запаха и вкуса.** 20мл. яичного продукта помещают в стакан , наливают 50мл кипяченой воды, перемешивают и органолептически определяют запах продукта. 100мл. яичного продукта помещают в стакан тщательно перемешивают стеклянной палочкой, выливают на сковородку предварительно нагретую и запекают при тампературе 154 гр. В течении 8-10 мин. Затем охлаждают до температуры 19 гр. и определяют вкус.

По органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ яичные продукты должны отвечать требованиям, указанным в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Органолептические показатели | Яичный продукт |
| Внешний вид и консистенция | Однородный продукт без посторонних примесей. Без осколов скорлупы, пленок, желток густой и текучий, не прозрачный. |
| Цвет белка | От светло-желтого до светло-зеленого |
| Цвет желтка | От желтого до оранжевого |
| Запах и вкус | Естественный яичный, без постороннего запаха |

Заполните таблицу: «Органолептические показатели яичных продуктов»

|  |  |
| --- | --- |
| **Органолептические показатели** | **Яичный продукт** |
| Внешний вид и консистенция |  |
| Цвет белка |  |
| Цвет желтка |  |
| Запах, вкус |  |

Контрольные вопросы:

1.По каким показателям производят оценку качества яиц?

2.Назовите допустимые дефекты яиц?

3.Назовите недопустимые дефекты яиц?

4.На какие группы подразделяют яйца?

5.Назовите условия и сроки хранения яиц?