Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Выполните практическую работу по теме:; **«Отбор проб и оценка качества по стандарту сахара, меда, крахмала»** . Результаты проделанной работы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80447094807 преподавателю; Грицкевич Анастасии Ивановне с указанием (Ф.И.О. и № группы).

**Практическое занятие №12**

 «Отбор проб и оценка качества по стандарту сахара, меда, крахмала»

**Цель:** Научиться распознавать виды сахара, меда, крахмала. Определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.

**Оснащение:** Натуральные образцы меда, сахара, крахмала, методическое пособие, ГОСТы, увеличительное стекло, мензурки, горячая и холодная вода.

**Порядок выполнения работы**

1. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами: сахара, меда, крахмала.
2. Определить вид сахара, дать характеристику.
3. Органолептическим методом определить качество (вкус, цвет, запах, растворимость в воде.
4. Определить вид меда, охарактеризовать его.

 5. Органолептическим методом определить качество.

 6. Определить вид крахмала, сортность (просчитав наличие черных крапинок).

 7. Результаты работы оформить в таблице (смотри в конспекте пример).

**Теоретический раздел**

Сырьем для производства сахара служит сахарная свекла и сахарный тростник.

Получают сахар двух видов: песок и рафинад.

Сахар – песок вырабатывают из сахарной свеклы, которую сначала моют, измельчают в стружку, затем помещают в диффузоры и обрабатывают теплой водой.

В зависимости от способа производства сахар-рафинад подразделяется на:

кусковой прессованный колотый;

кусковой прессованный со свойствами литого;

кусковой прессованный быстрорастворимый;

кусковой прессованный в мелкой расфасовке (дорожный);

колотый литой;

рафинированный сахар-песок; рафинированная пудра.

Сахар-песок и сахар-рафинад имеют белый цвет, у сахара-рафинада допускается голубоватый оттенок. При полном растворении в воде должен получиться прозрачный раствор, сладкого вкуса без посторонних привкусов и запахов. Не допускается к реализации сахар отсыревший, с посторонними привкусами и запахами, сахар-рафинад с заметной желтизной, а

также содержащий большое количество крошки.

**Мед**

Это ценный продукт, вырабатываемый пчелами из нектара растений. В его состав входят:

вода (18%), глюкоза (36%), фруктоза (37%), сахароза (2%), декстрин (3%) и др. вещества.

В зависимости от способа обработки различают мед – сотовый, центробежный и самотечный.

В зависимости от источника, из которого пчелами собран нектар, мед бывает липовый, акациевый, подсолнечниковый, клеверный, гречишный, цветочный или сборный, получаемый из нектара многих цветов.

По качеству мед различают двух сортов 1-го и 2-го.

**Липовый мед** в жидком виде бесцветный и прозрачный, с приятным запахом цветов липы.

При засыхании превращается в твердую крупнозернистую массу слегка желтоватого цвета.

**Акациевый мед** в незасахаренном виде – прозрачный отличается хорошим вкусом и

нежным ароматом. При засахаривании образует твердую мелкозернистую массу белого или

золотисто-желтого цвета.

**Гречишный мед** имеет цвет от красновато-коричневого до темно-коричневого, вкус

специфически острый, иногда с незначительным привкусом горечи.

**Падевый мед** относится ко 2 сорту, цвет темный консистенция тягучая, плохо

кристаллизируется, вкус приторный, иногда неприятный.

Искусственный мед получают кипячением чистого сахарного сиропа с кислотой обычно

лимонной или винной. Иногда может добавляться до 10% меда натурального.

Основные пороки, с которыми мед не допускается в продажу: закисание, брожение, наличие пены, кисловато-горьковатый и кислый привкус, наличие в меде пчел, частиц их тел,

пчелиных личинок и различных посторонних примесей.

**Крахмал.**

Представляет собой белый порошкообразный продукт, выделенный из картофеля или семян кукурузы, пшеницы, риса. Процесс получения крахмала основан на нерастворимости его зёрен в холодной воде. Крахмал состоит только из крахмальных зерен, а, следовательно, почти не

содержит белков, жиров и других составных частей.

В зависимости от исходного сырья и качества готового продукта выпускают крахмал

следующих видов и сортов:

картофельный – в/с, 1/с, 2/с;

кукурузный – в/с, 1/с.

Крахмал высших и первых сортов должен быть чисто белый, картофельный крахмал, кроме

того, должен иметь специфический блеск (люстр). У крахмала высшего сорта и 1/сорта не

допускается сероватый оттенок.

При определении сорта крахмала учитывается его зольность, а также количество видимых

глазом частиц примесей (крапин) на 1см2 не должно быть больше 3: в 1/с – до 5 у кукурузного.

у картофельного. Во 2 сорте количество крапин не нормируется.

Крахмал любого сорта не должен иметь постороннего привкуса и запаха и давать ощущение хруста на зубах.

Спасибо за работу!!!