

06-9344.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н.Г. Костина

**Общая
технология
отрасли**

06-09344

**Учебное
пособие**



Кемерово 2004

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ
КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Н.Г. Костина

ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ

*Учебное пособие
с лабораторным практикумом*

Для студентов вузов

Кемерово 2004

УДК 641.562(07)
ББК 36.96я7
К72

Рецензенты:

Д.В. Кецелашвили, директор мясоперерабатывающего цеха
ООО «Компания Высокие Технологии», канд. техн. наук;
А.А. Малин, коммерческий директор ОАО «Мелькорм»

*Рекомендовано редакционно-издательским советом
Кемеровского технологического института пищевой промышленности*

Костина Н.Г.

К2 Общая технология отрасли: Учебное пособие. – / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. – 100 с.
ISBN 5-89289-304-9

В учебном пособии рассмотрены особенности производства продуктов для детского питания, описаны различные виды сырья растительного и животного происхождения, основные технологические операции при производстве продуктов детского питания. Освещены вопросы оценки качества продуктов детского питания. Для более успешного усвоения учебного материала представлен лабораторный практикум, контрольные вопросы.

Предназначено для студентов специальности 271400 «Технология детского и функционального питания» всех форм обучения, преподавателей, может быть полезно практическим работникам.

УДК 641.562(07)
ББК 36.96я7

ISBN 5-89289-304-9

© Н.Г. Костина, 2004
© Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. 2004

Оглавление

Введение	3
Глава 1. Особенности производства продуктов для детского питания.....	4
1. Современное состояние и перспективы дальнейшего развития производства продуктов детского питания	4
2. Санитарно-технические требования к предприятиям, цехам и оборудованию	7
3. Медико-биологические аспекты детского питания	10
4. Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции	11
Глава 2. Сырье и материалы	17
1. Сырье растительного происхождения	18
1.1. Химический состав плодов и овощей	18
1.2. Требования к качеству овощей и плодов	23
2. Сырье животного происхождения	33
3. Другие продукты и материалы	40
Глава 3. Основные технологические операции при производстве детских продуктов	50
1. Технологические операции при производстве детских молочных продуктов	50
2. Технологические процессы при производстве плодоовощных и мясных консервов	52
3. Фасование и стерилизация продуктов детского питания	57
4. Маркировка продуктов детского питания	58
Глава 4. Оценка качества продуктов детского питания	59
1. Свойства и показатели качества	60
2. Дефекты продуктов детского питания	62
3. Сертификация продуктов детского питания	64
Глава 5. Мойка и дезинфекция технологического оборудования	66
1. Влияние санитарно-гигиенического состояния инвентаря, оборудования и тары на качество детских продуктов	66
2. Мойка оборудования и тары	67
2.1. Требования к индивидуальным моющим и очищающим средствам	67

2.2. Моющие композиции	69
3. Дезинфекция оборудования и инвентаря	70
4. Требования к качеству воды	71
5. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства	72
Лабораторные работы	
1. Оценка качества сборного молока	73
2. Анализ плодово-ягодного сырья	79
3. Исследование влияния режима бланширования и варки на сохранность физико-химических показателей овощей	82
4. Влияние тепловой обработки на свойства мяса и мясных продуктов	85
5. Контроль щелочности воды, концентрации моющих средств	89
Вопросы для самоподготовки	95
Библиографический список	97