

15-4890

ДУБЛЕТ



ОРЕНБУРГСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ

*Х.Б. Дусаева*

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ

*Лабораторный практикум*

15-04891



Оренбург, 2014 г.

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего профессионального образования  
« Оренбургский государственный университет »

*Х. Б. Дусаева*

# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

Лабораторный практикум

Рекомендовано Ученым советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания

Оренбург  
2014

УДК 664.8/9 (075.8)

ББК 36. 967я 73

Д84

Рецензент – доктор биологических наук С. В. Лебедев

Д84

**Дусаева, Х. Б.**

Технология продуктов питания для детей: лабораторный практикум / Х. Б. Дусаева. – Оренбург: ООО ИПК «Университете», 2014. – 117 с.

ISBN 978-5-4417-0395-6

В учебном пособии представлена характеристика, требования к качеству продуктов для детского питания, изложены методы определения органолептических, физико-химических показателей продуктов, предназначенных для питания детей.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания при изучении дисциплины «Технология продуктов детского питания».

УДК 664.8/9 (075.8)

ББК 36. 967я 73

ISBN 978-5-4417-0395-6

© Дусаева Х. Б., 2014  
© ОГУ, 2014

## Содержание

Введение.....	4
1 Лабораторная работа №1 Исследование физических свойств крахмала при сухом нагреве.....	6
2 Лабораторная работа №2 Анализ влияния тепловой кулинарной обработки овощей на извлечение растворимых веществ.....	14
3 Лабораторная работа №3 Изучение накопления редуцирующих сахаров при тепловой обработке овощей.....	19
4 Лабораторная работа №4 Оценка качества круп, используемых в производстве продуктов для детского питания.....	25
5 Лабораторная работа №5 Оценка качества макаронных изделий в детском питании.....	30
6 Лабораторная работа №6 Физико-химическая оценка овощей и плодов, используемых для детского питания.....	39
7 Лабораторная работа №7 Исследование продуктов переработки плодов и ягод.....	49
8 Лабораторная работа №8 Анализ качества приготовленного печенья.....	60
9 Лабораторная работа №9 Оценка качества мороженого.....	65
10 Лабораторная работа №10 Анализ качества молока и кисломолочных продуктов.....	74
11 Лабораторная работа № 11 Оценка качества сыра.....	85
12 Лабораторная работа № 12 Вода как сырье, используемое при производстве продуктов детского питания.....	93
13 Лабораторная работа № 13 Основы производства функциональных напитков.....	102
14 Лабораторная работа №14 Определение общих катехинов, Р-активных веществ.....	110
Список использованных источников.....	114
Приложение А.....	116
Приложение Б.....	117