

15-8484

г.1

ДУБЛЕТ

Г.А. Осипова

С.Я. Корячкина

Н.А. Березина

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

15-08485

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ - УЧЕБНО-НАУЧНО-
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС»**

Г.А. Осипова, С.Я. Корячкина, Н.А. Березина

**МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
Часть 1**

**Рекомендовано ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК»
для использования в учебном процессе в качестве учебного пособия
для высшего профессионального образования**

Орел 2014

УДК 664.69-021.465(075)

ББК 36.83я7

О74

Рецензенты:

кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Государственный университет - учебно-научно-
производственный комплекс»
Е.В. Хмелева,

кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология, организация и гигиена питания»
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Орловский государственный институт экономики и торговли»
О.Л. Ладнова

Осипова, Г.А.

О74 Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и макаронных изделий: учебное пособие для высшего профессионального образования. В 2 ч. Ч. 1. / Г.А. Осипова, С.Я. Корякина, Н.А. Березина. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2014. – 122 с.

ISBN 978-5-93932-648-3 (ч. 1)

ISBN 978-5-93932-710-7

В пособии приведены методы контроля качества основного сырья, применяемого в макаронном производстве. Рассмотрены методы оценки органолептических, физико-химических свойств пшеничной муки в соответствии с нормативными документами, а также некоторые специальные методы, применяемые в научно-исследовательских работах.

Предназначено студентам, обучающимся по направлению подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» и по программам академического и прикладного бакалавриата направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», изучающим дисциплины «Современные физико-химические методы исследования пищевых продуктов», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции». Может быть использовано как практическое руководство руководителями и технологами макаронных предприятий, менеджерами и технологами фирм и компаний, связанных с производством и реализацией основного и дополнительного сырья, ингредиентов, обогащающих добавок и оборудования для макаронной отрасли.

УДК 664.69-021.465(075)

ББК 36.83я7

ISBN 978-5-93932-648-3 © ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2014

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Организация работы производственной лаборатории макаронного предприятия	5
1.1. Требования, предъявляемые к производственной лаборатории	5
1.2. Функции лаборатории	7
1.3. Лабораторный контроль	8
1.4. Изучение и совершенствование производства	10
1.5. Контроль технологического процесса производства	10
1.6. Оборудование лабораторий	11
1.7. Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей	14
1.8. Виды работ, осуществляемых в лаборатории	15
1.9. Правила техники безопасности	34
1.10. Первая помощь при несчастных случаях в лаборатории	37
2. Методы контроля качества основного сырья	38
2.1. Определение органолептических показателей качества пшеничной муки	45
2.2. Определение физико-химических показателей качества муки	51
2.3. Специальные методы исследования качества пшеничной муки	100
Литература	119