

20-3034

ЛУБЛЕТ



Российский экономический
университет
имени Г. В. Плеханова

ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

20-03035

по дисциплине
**«Технология и контроль
качества ресторанной
продукции»**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)

Кафедра ресторанного бизнеса

**ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2020

УДК 641.5(076.5)
ББК 65.431-82я73
Л125

Составители: канд. техн. наук А. Ю. Соколов
Д. И. Шишкина

Рецензенты: канд. техн. наук Е. В. Литвинова (Моск. гос. ун-т пищевых производств); канд. хим. наук П. В. Пантюхов (РЭУ им. Г. В. Плеханова)

Л125 Лабораторный практикум по дисциплине «Технология и контроль качества ресторанной продукции» / сост. А. Ю. Соколов, Д. И. Шишкина – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2020. – 128 с.

ISBN 978-5-7307-1576-9

Представлены лабораторные работы, которые выполняются в лаборатории физико-химических исследований продуктов питания. В связи с этим рассматриваются новые сведения о строении, свойствах пищевого сырья, полуфабрикатов и продукции ресторанного сектора рынка, которые служат основой для априорного и экспериментального представления о качестве сырья и продукции индустрии питания, а также организационные и методические вопросы стандартизации и контроля качества пищевого сырья и продукции, включая этапы и способы испытаний, анализа сырья и продукции индустрии общественного питания по дифференциальным и интегральным показателям качества, даны принципы техники безопасности при выполнении лабораторных работ.

Для студентов, обучающихся по направлениям 38.04.03 «Менеджмент» (профиль «Менеджмент в индустрии питания») (бакалавриат), 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат).

УДК 641.5(076.5)
ББК 65.431-82я73

ISBN 978-5-7307-1576-9

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2020

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ	7
2. ПЕРСПЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ. ПРОТЕОМИКА	13
3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН.....	32
Вопросы для самоконтроля.....	42
4. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА НАПИТКОВ	43
Вопросы для самоконтроля.....	50
5. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЛАДКИХ БЛЮД.....	51
Вопросы для самоконтроля.....	54
6. ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И МАСЛОЖИРОВЫХ СМЕСЕЙ.....	55
Вопросы для самоконтроля.....	57
7. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СУПОВ	58
Вопросы для самоконтроля.....	61
8. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОРЯЧИХ БЛЮД.....	62
Вопросы для самоконтроля.....	67
9. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ИЗДЕЛИЙ.....	68
Вопросы для самоконтроля.....	71

10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА, ВКЛЮЧАЯ КОНДИТЕРСКИЕ	72
Вопросы для самоконтроля.....	77
11. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕКСТУРНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ С ПОМОЩЬЮ «СТРУКТУРОМЕТРА СТ-2»	78
Вопросы для самоконтроля.....	92
12. АНАЛИЗ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКЦИИ	93
Вопросы для самоконтроля.....	95
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	96
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	97