

**Изучить темы:**

- Классификация измерительных методов исследования пищевых продуктов;
- Методика отбора и подготовки проб;
- Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов;
- Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов.

**Ответить на вопросы:**

1. Правила отбора проб и подготовка их к анализу.
2. Органолептический (сенсорный) метод анализа. Природа ощущения вкуса, цвета и запаха.
3. Принципы выбора метода исследования. Организация лабораторного контроля.
4. Классификация измерительных методов исследования пищевых продуктов.
5. Спектральные методы исследований. Сущность и классификация.
6. Фотометрия, ИК – спектрометрия и молекулярно-люминесцентная спектрометрия. Сфера применения указанных методов исследования.
7. Ускоренные методы определения массовой доли влаги и сухого вещества в молочных продуктах и сферы их применения.
8. Гравиметрический метод (метод-экстракции жира) определения массовой доли жира в мясных и молочных продуктах. Методики и сущность метода.
9. Потенциометрический метод определения активной кислотности в сырье и пищевых продуктах.
10. Реологические свойства мясных и молочных продуктов: вязкость, текучесть, водоудерживающие свойства пищевых систем.