

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Тема: Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Вопросы для подготовки к занятию

1. Понятие идентификации пищевых продуктов.
2. Перечислите и дайте краткую характеристику видам идентификации.
3. Понятие фальсификации пищевых продуктов.
4. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Практическая часть

Практическая часть работы проходит в виде деловой игры. Группе рекомендуется разделиться на 4 подгруппы. Каждая подгруппа готовится в соответствии с заданием, которое выдаётся преподавателем. На подготовку даётся 10-15 минут. За отведенное время необходимо идентифицировать предложенные продукты, ориентироваться в вопросах фальсификации продуктов питания и уметь её обнаружить.

Задания для подгрупп:

Подгруппа 1

1. На предприятие общественного питания поступил мед цветочный, в натуральности которого усомнился повар. Каким способом можно доказать, что мед натуральный?
2. Что такое щёлочность кондитерских изделий? Как и почему она регламентируется? Расскажите, как экспериментально можно определить щёлочность?
3. Каким способом можно установить наличие красителей в колбасных изделиях?
4. При приготовлении соуса парового повар увидел, что в яйце через некоторое время белок соединился с желтком в однородную массу. Каково происхождение таких яиц?

Подгруппа 2

1. Цвет мёда не соответствует требованиям стандарта. Как можно определить в нём наличие мела, муки или крахмала?
2. При приготовлении картофельного пюре повар усомнился в свежести молока? Какие меры при этом должен предпринять технолог?
3. Готовый говяжий бульон получился мутным, неароматным, с мелкими каплями жира на поверхности. Можно ли его допускать к реализации, а если нет, то почему?
4. Перечислите виды качественной фальсификации чая?

Подгруппа 3

1. При органолептической оценке мёда обнаружен неприятный посторонний запах и привкус клея (или желатина). Как установить, что мёд натуральный (или ненатуральный)?
2. Как экспериментальным путём определить разбавлено ли молоко водой?
3. При приготовлении антрекота повар усомнился в свежести мяса. Как при этом должен поступить технолог производства?
4. Каким образом недобросовестные производители муку первого сорта выдают за муку высшего сорта? При каком способе фальсификации можно усилить хлебопекарные свойства муки?

Подгруппа 4

1. При приготовлении медового соуса обнаружены мелкие металлические частички и песок. Можно ли допускать к реализации данный соус и почему?
2. Как определить в молоке содержание соды, аммиака?
3. Как происходит оценка пригодности упаковочного материала для контакта с мясом и мясными продуктами?

4. Поступившее на производство сливочное масло имеет рыхлую консистенцию, белёсый цвет, привкус осаленности. Имеет ли место фальсификация или продукт натуральный?