

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи №7

З навчальної дисципліни:

«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»

Для студентів: спеціальності 5.09010102

«Організація і технологія ведення фермерського господарства»

Тема заняття: Хімічні методи консервування.

Консервування цукром

Мета: Вивчити технологічний процес консервування фізичними методами.

ЗАВДАННЯ

1. Охарактеризувати методи хімічного консервування
2. Сульфатія.
3. Консервування антисептиками (бензойна Собінова кислоти).
4. Охарактеризувати консервування цукром
5. Виготовлення варення
6. Виготовлення джемів, повидла, мармеладу, желе
7. Вимоги до якості сировини, інспектування.
8. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Хімічні методи консервування
2. Вимоги до якості сировини, інспектування.

ВикладачТ. М. Стегній

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи №7

З навчальної дисципліни:

«Технологія заготівлі та зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»

Для студентів: спеціальності 5.09010102

«Організація і технологія ведення фермерського господарства»

Тема заняття: Хімічні методи консервування.

Консервування цукром

Мета: Вивчити технологічний процес консервування фізичними методами.

ЗАВДАННЯ

1. Охарактеризувати методи хімічного консервування
2. Сульфатія.
3. Консервування антисептиками (бензойна Собінова кислоти).
4. Охарактеризувати консервування цукром
5. Виготовлення варення
6. Виготовлення джемів, повидла, мармеладу, желе
7. Вимоги до якості сировини, інспектування.
8. Зробити висновок

Після виконання студент повинен знати:

1. Хімічні методи консервування
2. Вимоги до якості сировини, інспектування.

ВикладачТ. М. Стегній