

Дисциплина	Химия пищевых производств			ПЗ № 15
Курс	III	Факультет	ТОВ	
Специальность	Физико-химические методы и приборы контроля качества продукции			

Тема: Влияние окислительных процессов на сроки годности и хранения мясных, рыбных и молочных продуктов.

Теоретическая часть:

Все пищевые продукты состоят из первичных биоматериалов, которые со временем неизбежно разлагаются и портятся. Порча пищевого продукта проявляется в ухудшении цвета, вкуса и аромата до такой степени, что он становится неприемлемым. При этом в продукте снижается содержание питательных веществ настолько, что он больше не соответствует требуемой пищевой ценности, а также продукт становится неприемлемым для потребителя, т.к. может вызвать его болезнь или смерть.

Срок хранения ПП – это период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению. Другими словами, на протяжении этого срока продукт полностью сохраняет вкус, консистенцию, аромат и полезные качества (например, содержание живых культур в йогурте) в таком же виде, как и при выпуске.

Срок годности – период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению.

Процессы, приводящие к порче пищевых продуктов, могут быть классифицированы по трем основным группам:

- Физические;
- Химические;
- Микробиологические.

Между ними существует некоторая корреляция: порча, вызванная протеканием процессов определенного типа, может способствовать развитию порчи другого типа. Существует несколько основных факторов, определяющих большинство видов порчи – температура, рН, активность воды, воздействие кислорода и света, наличие в пищевом продукте тех или иных пищевых веществ или продуктов их деградации.

Задание 1. Подготовить рефераты на темы:

1. Сроки годности и хранения пищевых продуктов. Методы установления.
2. Влияние окислительных процессов на сроки годности и хранения мясных, рыбных и молочных продуктов.

Задание 2. На основании расчетных данных (практические занятия №11-№14) содержания питательных веществ в продукте до и после его кулинарной обработки заполнить таблицу.

Наименование продукта: _____

Дисциплина	Химия пищевых производств			ПЗ № 15
Курс	III	Факультет	ТОВ	
Специальность	Физико-химические методы и приборы контроля качества продукции			

	Масса продукта	Содержание питательных веществ, г/100г					
		Белки	Жиры	Углево-ды	Мине-ральные вещества	Витами-ны	Органи-ческие кислоты
До кули-нарной обработки							
После ку-линарной обработки							

Вывод:

Контрольные вопросы: 1) Порча пищевого продукта; 2) Срок хранения ПП; 3) Физические процессы, приводящие к порче пищевых продуктов; 4) Химические процессы, приводящие к порче пищевых продуктов; 5) Микробиологические процессы, приводящие к порче пищевых продуктов; 6) Срок годности пищевых продуктов.

Домашнее задание: Химические превращения при хранении растительной продукции.