**Выполните практическую работа**

**«Органолептическая оценка качества вкусовых продуктов»**

**Цель:** Овладеть методикой проведения органолептической оценки качества продуктов

**Методическое обеспечение:**

* Учебник;
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;
* Справочник химического состава российских продуктов питания.

**Задание:**

* + - 1. Дайте характеристику вкусовым и ароматическим веществам;
      2. Написать любое изделие с использованием пряностей не менее четырёх наименований и составить бракеражный лист на изделие
      3. Написать вывод

**Ход работы:**

**Понятие об органолептической оценке качества продуктов.**

Органолептическое исследование – это определение её качества по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, т.е. при помощи органов чувств. Такое исследование называется бракеражом. Органолептическая оценка является незаменимым экспресс – методом установления качества скоропортящихся продуктов, так как лабораторные методы длительны, занимают много времени.

**Задание № 1**

Применение вкусовых и ароматических веществ (составить характеристику)

**Задание № 2**

Написать любое изделие с различными пряностями и составить бракераж.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Внешний вид** |  |
| **Цвет** |  |
| **Консистенция** |  |
| **Запах** |  |
| **Вкус** |  |

**Контрольные вопросы:**

1.Чем отличаются пряности от пряных овощей?

2.Чем отличаются марочные вина от ординарных?

3.Как осуществляется купажирование вин?

4. Что такое колурия?

5. Как происходит ферментация чая?

**Литература:**

1. А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю,В. Несвижский «Микробиология

физиология питания, санитария.: Учеб. для среднего. проф. образования.- М: Издательский центр «Академия» ,2013.

1. Т.А. Качурина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» физиология питания, санитария: – М.: Издательский центр «Академия», 2009
2. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпроминформ», 2006