

## **ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ.**

### **ТЕМА №6. Харчові кислоти.**

**Мета занять:** розглянути загальну характеристику харчових кислот, ознайомитись із впливом кислотності на якість харчових продуктів, проаналізувати асортимент регуляторів кислотності харчових систем, визначити функції харчових кислот у харчуванні, ознайомитись із методиками визначення харчових кислот в продуктах харчування.

1. Спираючись на літературні дані охарактеризуйте вміст органічних кислот апельсину та вишні. Визначте в якому фрукті їхня кількість переважає.

2. Поясніть, чому при додаванні шматочка лимону в чашку з міцним чаєм він зразу посвітліє.

3. Спираючись на літературні дані охарактеризуйте вміст органічних кислот яблук та продуктів їхньої переробки, наприклад, пюре чи сік. Визначте, де більша кількість органічних кислот.

4. За добу шлунок людини виділяє 80 мл шлункового соку. Підрахуйте, скільки соляної кислоти утворюється у шлунковому соці, якщо її вміст становить 0,5%.

#### **Питання для самоперевірки**

1. Дайте загальну характеристику кислот, що входять до складу харчових продуктів.
2. Наведіть приклади речовин, що використовуються у харчовій промисловості для регулювання рН харчових систем.
3. В яких технологічних функціях проявляється дія органічних кислот у харчових системах?
4. Які особливості органічних кислот, що використовуються у харчових цілях?
5. Приведіть приклади біохімічних змін кислотності харчової системи.
6. Дайте коротку характеристику методів, які дозволяють визначити кислоти у складі продуктів.
7. На які технологічні параметри впливає величина рН?