

ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ.

ТЕМА №8. Харчові добавки

Мета занять: розглянути класифікацію харчових добавок, основні групи харчових добавок та вимоги до їх безпеки використання, освоїти загальні підходи до підбору добавок в харчовій промисловості.

1. Натуральний ароматизатор рекомендовано вносити у спреди у кількості 0,02 % у перерахунку на сухі речовини. Визначте необхідну кількість ароматизатора для ароматизації партії спредів масою 400 кг та вологістю 16 %.

2. Початковою сировиною для отримання кристалічного β -каротину є морква, що містить серед каротиноїдів 90% β -каротину. Визначити необхідну кількість моркви червоної, щоб вготувати 1 кг барвника, якщо загальний вміст каротиноїдів у ній становить 14 мг на 100 г.

3. Міжнародна організація ЖЕСФА встановила, що допустиме добове споживання харчового барвника E150 (цукровий колер) повинне бути не більше, ніж 200 мг / кг маси тіла. До складу лимонаду Оболонь входить 1 г цукрового колеру на 1 л напою. Встановіть скільки можна випити лимонаду людині вагою 65 кг, аби не перевищити допустимої норми.

Питання для самоперевірки

1. Що таке харчові добавки?
2. На які групи поділяються харчові добавки?
3. Розкрийте поняття "технологічні добавки".
4. Охарактеризуйте схему підбору і використання харчової добавки?
5. Дайте характеристику натуральним барвникам.
6. Джерела одержання натуральних барвників.
7. Каротиноїди, як харчові барвники.
8. Охарактеризуйте хлорофіли і антоціанові барвники.
9. Що таке "сахарний колер"?
10. Переваги і недоліки у використанні синтетичних барвників.
11. На скільки класів поділяють синтетичні барвники?
12. Основні вимоги до використання сумішей синтетичних барвників.
13. Розкрийте поняття – "замінники цукру".
14. Що таке підсолоджувачі?
15. Які вимоги пред'являють до використання підсолоджувачів?

16. Які технологічні переваги передбачені при використанні підсолоджувачів?
17. Охарактеризуйте фруктозу, глюкозу, лактозу і мальтозу
18. Що таке глюкозно-фруктозні сиропи? Як їх одержують?
19. Які Ви знаєте сиропи, наведіть їх характеристики?
20. Що таке цукрові спирти? Наведіть їх асортимент і характеристики.
21. Наведіть характеристики окремих представників натуральних і синтетичних підсолоджувачів.