

ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ.

ТЕМА №9. Вода.

Мета занять: розглянути значення води для життєдіяльності людини; ознайомитись із властивостями води; дати визначення поняттям вільна і зв'язана волога; розкрити поняття активності води; проаналізувати вплив різних видів вологи на якість харчових продуктів; освоїти методи визначення вологи.

1. Чому людям, які проживають у жарких кліматичних поясах, рекомендується пити гарячий чай невеликими порціями досить часто?
2. Поясніть, чому при втраті 12% вологи у людини може наступити тепловий дар?
3. За добу кожна людина вживає близько 2 л питної води. Який об'єм води потрібний на добу місту з населенням 80 тис. чоловік?
4. Скільки води у вашому організмі, якщо вона становить 75% ваги вашого тіла?
5. Підприємство виготовляє томатну пасту, що містить 30% сухих речовин. Визначте масову частку вологи в томатній пасті

Питання для самоперевірки

1. Наведіть приклади взаємозв'язку вологовмісту у сировині і її текстури.
2. Яку роль виконує вода в організмі людини?
3. Яке значення має діаграма стану води? Як нею користуватися?
4. Які функції виконує вода у харчових продуктах?
5. Що таке вільна і зв'язана волога?
6. Які форми зв'язку вологи з сировиною Вам відомі? Охарактеризуйте їх.
7. Що таке активність води?
8. Як поділяють харчові продукти в залежності від величини активності води?
9. Яка роль льоду у стабільності якості харчових продуктів?
10. Завдяки використанню яких технологічних прийомів можна впливати на величину активності води?
11. Яке значення має активність води для стабільності харчових продуктів?
12. Як впливає активність води на мікробіологічне псування?

13. Які методи визначення загальної вологи, вільної і зв'язаної вологи в харчових продуктах Вам відомі? Охарактеризуйте їх.