

### **ТЕМА 3. Загальна характеристика сировини та основні показники її якості.**

#### **Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті**

1. Фізико-хімічні методи консервування. Консервування вакуумним сушінням.
2. Фізико-хімічні методи консервування. Консервування конвективним сушінням.
3. Фізико-хімічні методи консервування. Консервування сублімаційним сушінням.
4. Фізико-хімічні методи консервування. Консервування мікрохвильовим сушінням.
5. Фізико-хімічні методи консервування. Консервування сушінням в кип'ячому і віброкип'ячому шарі.
6. Фізико-хімічні методи консервування. Концентрування виморожуванням.
7. Фізико-хімічні методи консервування. Дегідроконсервування.
8. Фізико-хімічні методи консервування. Осмотичне зневоднювання (плазмоліз) з використанням цукру або з використанням солі.
9. Фізичні методи консервування. Консервування антисептиками. Сульфитація
10. Фізичні методи консервування. Консервування бензойною кислотою.
11. Фізичні методи консервування. Консервування етиловим спиртом.
12. Фізичні методи консервування. Пастеризація і стерилізація.
13. Фізичні методи консервування. Консервування ультразвуком.
14. Хімічний склад продовольчих товарів із тваринної сировини.
15. Хімічний склад продовольчих товарів із рослинної сировини.
16. Сировина для закладів ресторанного господарства.
17. Формування якості сировини та харчових продуктів.

## **Питання для самоперевірки**

1. Класифікація сировини для закладів ресторанного господарства.
2. Поняття асортименту і сорту.
3. Поняття: «Якість сировини».
4. Основні властивості сировини: хімічний склад, морфологічна, хімічна будова.
5. Показники якості сировини: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, показники безпеки, харчова та енергетична цінність.
6. Збереженість сировини, ступінь її готовності до використання.