

ТЕМА 6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, кондитерських виробів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Підсолоджувачі і цукрозамінники.
2. Борошняні кондитерські вироби.
3. Цукор-пісок.
4. Карамель.
5. Шоколад і шоколадні вироби.
6. Мармеладно-пастильні вироби.
7. Модифікований крохмаль.
8. Крохмальна патока.

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте цукровий буряк як сировину для виробництва цукру.
2. Які основні відмінності існують між цукром-піском та цукромрафінадом?
3. Яких умов необхідно дотримуватися при зберіганні цукру?
4. Назвіть основні складові та основні властивості бджолиного меду.
5. Назвіть та поясніть причини виникнення дефектів меду.
6. Які види патоки ви знаєте, вкажіть сфери їх використання.
7. Дайте порівняльну характеристику глюкози, фруктози і мальтози.