

ТЕМА 7. Товарознавча характеристика смакових товарів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Коньяк і віскі.
2. Вино виноградне.
3. Вино з плодово-ягідної сировини.
4. Тютюнові вироби.
5. Мінеральна вода.
6. Солодкі газовані напої
7. Чай.
8. Кава.
9. Кавові напої
10. Фруктово-ягідні соки
11. Пиво.
12. Квас.
13. Лікери

Питання для самоперевірки

1. Дайте стислу характеристику основним видам алкогольних напоїв.
2. Як класифікують чай та каву?
3. Які основні показники якості алкогольних напоїв?
4. Як визначається вміст сухих речовин?
5. За якими показниками визначається якість плодово-ягідних і овочевих безалкогольних напоїв?
6. Як класифікують вина за вмістом спирту та цукру?
7. Як проводиться дегустація чаю та вина?
8. Які умови зберігання соків та мінеральних вод? Як ці умови впливають на якість?
9. Що становить основу поділу прянощів на види?
10. Які вимоги встановлюються до якості прянощів?

11. Які строки і умови зберігання прянощів?
12. Як визначаються сторонні домішки в прянощах?
13. Які існують дефекти прянощів і солі, з чим пов'язано їх виникнення?
14. Як визначають вміст вологи у солі, каві, чаю, прянощах? Як цей показник впливає на якість?