

В. О. Назаренко

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ



частина 1



УДК 006.83:330.123.4(075.8)

ББК 30Ця73

Н 19

Гриф надано

Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України

(Лист № 1/11-732 7 від 05.08.2011 р.)

Рецензенти:

Дейниченко Г. В. — доктор технічних наук, професор, Харківський державний університет харчування та торгівлі;

Козлов Г. Ф. - доктор технічних наук, професор. Одеська національна академія харчових технологій;

Трончук І. С. - доктор сільськогосподарських наук, професор, Полтавська державна аграрна академія.

ІНазаренко В.О., Юдичева ОП., Жук В. А.

Н 19 Формування якості товарів. Частина І. Навчальний посібник.-К.:

Центр учбової літератури, 2012. - 386 с.

ISBN 978-611-01 -0295-7

Навчальний посібник розроблено у відповідності з програмою курсу з урахуванням сучасного стану харчової промисловості України. Наведено чинники, що впливають на якість продовольчих товарів рослинного походження, вимоги до сировини, що використовується переробними підприємствами, основи сучасного виробництва окремих груп продовольчих товарів. Розглядаються закономірності формування споживчих властивостей в процесі виготовлення продукції. Для перевірки рівня засвоєння програмного матеріалу наводяться контрольні запитання та тести. Навчальний матеріал викладено з урахуванням особливостей професійної діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний посібник призначений для студентів товарознавчих спеціальностей.

УДК 006.83:330.123 4(075.8)

ББК 30Ця73

ISBN 978-61 1-01-0295-7

Назаренко В О , ЮдичеваО. П.,
Жук В А., 2012.

Центр учбової літератури, 2012.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Розділ 1. Формування якості зеноборошняних товарів.....	5
1.1. Формування якості борошна.....	5
1.2. Формування якості крупів.....	19
1.3. Формування якості хлібобулочних виробів.....	39
1.4. Формування якості макаронних виробів.....	62
Розділ 2. Формування якості продуктів переробки овочів та фруктів.....	78
2.1. Формування якості овочевих та фруктових консервів.....	83
2.2. Формування якості ферментованих фруктів і овочів.....	106
2.3. Формування якості сушених фруктів і овочів.....	119
2.4. Формування якості швидкозаморожених фруктів та овочів.....	135
Розділ 3. Формування якості крохмалю, цукру і кондитерських товарів.....	150
3.1. Формування якості крохмалю.....	150
3.2. Формування якості цукру.....	159
3.3. Формування якості кондитерських товарів.....	173
3.3.1. Формування якості фруктовো-ягідних кондитерських виробів.....	188
3.3.2. Формування якості карамельних виробів.....	206
3.3.3. Формування якості шоколаду і шоколадних виробів.....	215
3.3.4. Формування якості цукерок.....	234
3.3.5. Формування якості ірису.....	253
3.3.6. Формування якості драже.....	258
3.3.7. Формування якості халви.....	264
3.4. Формування якості борошняних кондитерських виробів.....	273
Розділ 4. Формування якості смакових товарів.....	306
4.1. Формування якості чаю.....	306
4.2. Формування якості кави натуральної.....	323
4.3. Формування якості безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв.....	332
4.3.1. Формування якості мінеральних вод.....	333
4.3.2. Формування якості плодоово-ягідних безалкогольних напоїв.....	336
4.3.3. Кеас і напої з хлібної сировини.....	339
4.3.4. Формування якості слабоалкогольних напоїв.....	345
4.3.5. Формування якості алкогольних напоїв.....	359
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	384