

08-11447

12 изд.

Повар, кондитер

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ACADEMIA

З. П. Матюхина

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

88670-22
22-04388



Профессиональное образование

Учебное пособие

З. П. МАТЮХИНА

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рекомендовано

*Федеральным государственным бюджетным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)
в качестве учебного пособия для использования
в образовательном процессе образовательных организаций,
реализующих программы среднего профессионального
образования по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 451
от 28 декабря 2017 г. ФГБУ «ФИРО»*

12-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 339.142(075.32)

ББК 36.9я722

М353

Рецензенты:

заведующий производством муниципального унитарного предприятия
общественного питания «Солнечногорск» г. Солнечногорска
Московской области *Т. И. Сырко*;
заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Московского колледжа предпринимательства № 15 *Е. Н. Лакеева*

Матюхина З. П.

М353 Товароведение пищевых продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 12-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 336 с., [16] с. цв. ил.

ISBN 978-5-0054-1000-9

Данное учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Приведены сведения о пищевых продуктах, их химическом составе, энергетической и пищевой ценности, требованиях к качеству пищевых продуктов и методах его определения. Освещены вопросы стандартизации и сертификации, маркировки и штрихового кодирования пищевых продуктов, поступающих в продажу, а также основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Даны характеристики свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, рыбной, мясной и молочной продукции, яйцам и яйцепродуктам, пищевым жирам, зерну и продуктам его переработки, кондитерским изделиям, вкусовым продуктам, хлебопекарным дрожжам, химическим разрыхлителям, пищевым красителям и добавкам.

Учебное пособие может быть использовано при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Повар, кондитер».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 339.142(075.32)

ББК 36.9я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение
любым способом без согласия правообладателя запрещается*

12+

© Матюхина З. П., 2008

© Матюхина З. П., 2016, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2016

ISBN 978-5-0054-1000-9

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие.....	4
Глава 1. Общие сведения о пищевых продуктах	6
1.1. Предмет и задачи товароведения.....	6
1.2. Химический состав пищевых продуктов	7
1.2.1. Вода.....	8
1.2.2. Минеральные вещества.....	9
1.2.3. Углеводы.....	12
1.2.4. Жиры.....	17
1.2.5. Белки.....	19
1.2.6. Витамины.....	22
1.2.7. Ферменты.....	27
1.2.8. Прочие вещества пищевых продуктов	28
1.2.9. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.....	31
1.3. Качество пищевых продуктов.....	32
1.3.1. Качество пищевых продуктов и методы его определения	32
1.3.2. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов	33
1.3.3. Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов	35
1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.....	37
1.4.1. Хранение пищевых продуктов.....	37
1.4.2. Консервирование пищевых продуктов	41
1.4.3. Естественная убыль пищевых продуктов	45
1.4.4. Классификация пищевых продуктов.....	45
Глава 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	47
2.1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов	47
2.2. Свежие овощи.....	50
2.2.1. Группы свежих овощей	50
2.2.2. Клубнеплоды.....	50
2.2.3. Корнеплоды	54
2.2.4. Капустные овощи	61
2.2.5. Луковые овощи	66
2.2.6. Салатно-шпинатные овощи.....	70
2.2.7. Десертные овощи	71
2.2.8. Пряные овощи.....	72
2.2.9. Тыквенные овощи	73
2.2.10. Томатные овощи	77
2.2.11. Бобовые овощи	81
2.2.12. Зерновые овощи	82
2.2.13. Экзотические овощи.....	82
2.3. Свежие плоды	83
2.3.1. Семечковые плоды	83

2.3.2. Косточковые плоды	86
2.3.3. Субтропические и тропические плоды	89
2.3.4. Экзотические плоды	93
2.3.5. Ягоды	94
2.3.6. Орехи	99
2.4. Свежие грибы	101
2.5. Продукты переработки овощей, плодов и грибов	103
2.5.1. Квашенные (соленые) овощи и грибы	103
2.5.2. Сушеные овощи, плоды и грибы	107
2.5.3. Консервы овощные и плодово-ягодные	110
2.5.4. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия	118
Глава 3. Рыба и рыбные продукты	120
3.1. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека	120
3.2. Строение тела рыбы	120
3.3. Химический состав и пищевая ценность рыбы	121
3.4. Основные семейства промысловых рыб	123
3.5. Живая рыба	131
3.6. Охлажденная рыба	132
3.7. Мороженая рыба	133
3.8. Соленая рыба	135
3.9. Вяленая и сушеная рыба	145
3.10. Копченая рыба	147
3.11. Бальчные изделия	152
3.12. Рыбные консервы и пресервы	154
3.13. Икра	159
3.14. Нерыбные пищевые морепродукты	162
Глава 4. Мясо и мясные продукты	166
4.1. Виды мясных продуктов	166
4.2. Мясо убойных животных	166
4.2.1. Химический состав и пищевая ценность мяса	167
4.2.2. Ткани мяса	168
4.2.3. Классификация мяса	169
4.2.4. Характеристика качества мяса и его хранение	175
4.2.5. Мясные полуфабрикаты	176
4.2.6. Субпродукты	178
4.3. Мясо птицы	180
4.4. Колбасные изделия	184
4.5. Мясокопчености	189
4.6. Мясные консервы	192
Глава 5. Молоко и молочные продукты	195
5.1. Виды молочных продуктов	195
5.2. Молоко коровье	195
5.3. Сливки	199
5.4. Сухое молоко и сухие сливки	201
5.5. Сгущенные молоко и сливки	203
5.6. Кисломолочные продукты	206
5.7. Сыры	215
Глава 6. Яйца и яйцепродукты	223
6.1. Яйца куриные	223
6.2. Яичные продукты	227

Глава 7. Пищевые жиры	230
7.1. Виды пищевых жиров и их значение в питании человека	230
7.2. Растительные масла	230
7.3. Коровье масло и масляная паста из коровьего молока	235
7.4. Животные топленые жиры	241
7.5. Маргарин	243
7.6. Кулинарные и кондитерские жиры	248
7.7. Спреды и топленые смеси	250
Глава 8. Зерно и продукты его переработки	253
8.1. Виды зерновых культур	253
8.2. Строение зерна	254
8.3. Крупа	256
8.4. Мука	263
8.5. Макароны изделия	273
8.6. Хлеб и хлебобулочные изделия	276
Глава 9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	282
9.1. Крахмал	282
9.2. Сахар	285
9.3. Кондитерские изделия	288
9.3.1. Виды кондитерских изделий	288
9.3.2. Повидло, джем, варенье, цукаты	288
9.3.3. Какао-порошок	291
Глава 10. Вкусовые продукты	293
10.1. Значение вкусовых продуктов в питании человека	293
10.2. Чай	293
10.3. Кофе и кофейные напитки	296
10.4. Пряности	300
10.5. Приправы	305
10.6. Поваренная соль	307
10.7. Пищевые кислоты	308
10.8. Алкогольные напитки	309
10.9. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья	317
Глава 11. Дрожжи, разрыхлители, красители. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты	319
11.1. Хлебопекарные дрожжи	319
11.2. Химические разрыхлители	321
11.3. Желирующие вещества	322
11.4. Пищевые красители	325
11.5. Пищевые добавки	326
11.6. Генетически модифицированные пищевые продукты	328
Список литературы	330