

23-2056



Российский экономический
университет
имени Г. В. Плеханова

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

23-2056

ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**«Физико-химические
изменения пищевых веществ
при кулинарной обработке»**

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)**

Кафедра ресторанного бизнеса

**ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ
ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ
ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ»**

**Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2023**

УДК 641.5(076.5)

ББК 36.80-1я73

З-151

Составитель канд. техн. наук **Н. А. Акимова**

Рецензенты: канд. экон. наук Г. Ю. Каллаур (РЭУ им. Г. В. Плеханова);
канд. экон. наук Н. В. Иволгина (РЭУ им. Г. В. Плеханова)

Задания по дисциплине «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке» /
3-151 **сост. Н. А. Акимова. – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2023. – 52 с.**
ISBN 978-5-7307-1968-2

Представлены ситуационные задания по определению наиболее важных с практической точки зрения физических, микроструктурных, физико-механических свойств пищевого сырья животного и растительного происхождения и блюд из них, а также показано их влияние на формирование качества готовой пищевой и кулинарной продукции. За основу взяты новые и стандартные методы исследования, которые апробированы авторами и хорошо себя зарекомендовали.

Для студентов, обучающихся по специальности 19.03.04 «Технология производства и организация продукции».

УДК 641.5(076.5)

ББК 36.80-1я73

ISBN 978-5-7307-1968-2

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Раздел 1. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ	
Тема 1. Методы исследования пищевых веществ	6
Тема 2. Процессы, происходящие с пищевыми веществами.....	10
Раздел 2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В СЫРЬЕ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	
Тема 1. Методы исследования пищевого сырья	13
Тема 2. Физико-химические процессы, происходящие в пищевом сырье	16
Тема 3. Исследование качества изделий и блюд	24
Раздел 3. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В СЫРЬЕ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.....	30
Тема 1. Методы исследования пищевого сырья	30
Тема 2. Физико-химические процессы, происходящие в пищевом сырье	32
Раздел 4. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В БЛЮДАХ	
Тема 1. Исследование качества блюд.....	38
Приложение 1	40
Приложение 2	46
Приложение 3	49
Список литературы	50