

Доц. д-р Събка Пашова,
доц. д-р Денка Златева

СТОКОЗНАНИЕ

на хранително-вкусовите стоки

Ръководство за лабораторни упражнения
Част трета

2014

Издателство “Наука и икономика“
Икономически университет - Варна

Тази книга или части от нея не могат да бъдат размножавани, разпространявани по електронен път и копирани без писменото разрешение на издателя.

© Събка Димитрова Пашова, Денка Йорданова Златева, автори, 2014.

© Издателство “Наука и икономика”, 2014.

ISBN 978-954-21-0760-6

Съдържание

Предговор	11
Раздел първи	
Окачествяване на плодово-зеленчукови стоки	11
Глава първа	
Окачествяване на пресни плодове и зеленчуци.....	11
1.1. Класификация.....	11
1.2. Съставяне на средна проба.....	13
1.3. Органолептични изследвания	14
1.4. Физико-химични изследвания.....	17
Глава втора	
Окачествяване на пореобразни детски храни.....	30
2.1. Класификация.....	30
2.2. Съставяне на средна проба.....	30
2.3. Органолептични изследвания	31
2.4. Физико-химични изследвания.....	32
Глава трета	
Окачествяване на стерилизирани плодове и зеленчукови консерви	39
3.1. Класификация.....	39
3.2. Съставяне на средна проба.....	40
3.3. Органолептични изследвания	40
3.4. Физико-химични изследвания.....	42
Глава четвърта	
Окачествяване на доматен концентрат	48
4.1. Класификация.....	48
4.2. Органолептични изследвания	48
4.3. Физико-химични изследвания.....	50
4.4. Микробиологични изследвания	55

Глава пета	
Окачествяване на плодово-захарни изделия	57
5.1. Класификация	57
5.2. Органолептични изследвания	58
5.3. Физико-химични изследвания.....	60

Глава шеста	
Окачествяване на плодови и зеленчукови сокове, нектари и плодови сиропи	64
6.1. Класификация	64
6.2. Съставяне на средна проба.....	65
6.3. Органолептични изследвания	65
6.4. Физико-химични изследвания.....	68

Глава седма	
Окачествяване на сушени плодове и зеленчуци	79
7.1. Класификация	79
7.2. Органолептични изследвания	80
7.3. Физико-химични изследвания.....	81

Раздел втори	
Окачествяване на зърнени храни и продукти от тяхната преработка	87

Глава осма	
Окачествяване на зърнени храни	87
8.1. Окачествяване на пшеница.....	87
8.1.1. Класификация.....	87
8.1.2. Съставяне на средна проба.....	89
8.1.3. Органолептични изследвания	93
8.1.4. Физико-химични изследвания.....	95
8.2. Окачествяване на слънчоглед.....	105
8.2.1. Класификация.....	105
8.2.2. Съставяне на средни проби	106
8.2.3. Органолептични изследвания	107
8.2.4. Физико-химични изследвания.....	107

Глава девета	
Окачествяване на брашно.....	110
9.1. Класификация.....	110
9.2. Съставяне на средна проба.....	111
9.3. Органолептични изследвания.....	112
9.4. Физико-химични изследвания.....	115

Глава десета	
Окачествяване на хляб.....	128
10.1. Класификация.....	128
10.2. Съставяне на средна проба.....	129
10.3. Органолептични изследвания.....	130
10.4. Физико-химични изследвания.....	135

Глава единадесета	
Окачествяване на макаронени изделия.....	140
11.1. Класификация.....	140
11.2. Съставяне на средна проба.....	141
11.3. Органолептични изследвания.....	141
11.4. Физико-химични изследвания.....	143

Раздел трети	
Окачествяване на нишесте, захар, пчелен мед и захарни изделия.....	149

Глава дванадесета	
Окачествяване на нишесте и захар.....	149
12.1. Окачествяване на нишесте.....	149
12.1.1. Класификация.....	149
12.1.2. Съставяне на средна проба.....	150
12.1.3. Органолептични изследвания.....	150
12.1.4. Физико-химични изследвания.....	153
12.2. Окачествяване на захар.....	156
12.2.1. Класификация.....	156
12.2.2. Съставяне на средна проба.....	157

12.2.3. Органолептични изследвания.....	157
12.2.4. Физико-химични изследвания.....	159

Глава тринадесета

Окачествяване на пчелен мед

13.1. Класификация.....	168
13.2. Съставяне на средна проба	168
13.3. Органолептични изследвания.....	170
13.4. Физико-химични изследвания	171

Глава четирнадесета

Окачествяване на бонбонени изделия

14.1. Окачествяване на карамелажни бонбони.....	179
14.1.1. Класификация	179
14.1.2. Съставяне на средна проба	179
14.1.3. Органолептични изследвания.....	180
14.1.4. Физико-химични изследвания.....	183
14.2. Окачествяване на меки бонбони.....	179
14.2.1. Класификация	190
14.2.2. Съставяне на средна проба	191
14.2.3. Органолептични изследвания.....	191
14.2.4. Физико-химични изследвания.....	193
14.3. Окачествяване на млечни дъвчащи бонбони.....	193
14.3.1. Класификация	193
14.3.2. Съставяне на средна проба	194
14.3.3. Органолептични изследвания.....	194
14.3.4. Физико-химични изследвания.....	195
14.4. Окачествяване на драже бонбони.....	195
14.4.1. Класификация	196
14.4.2. Съставяне на средна проба	196
14.4.3. Органолептични изследвания.....	196
14.4.4. Физико-химични изследвания.....	197

Глава петнадесета	
Окачествяване на тестено-захарни изделия	198
15.1. Окачествяване на бисквити	198
15.1.1. Класификация	198
15.1.2. Съставяне на средна проба	199
15.1.3. Органолептични изследвания	199
15.1.4. Физико-химични изследвания	201
15.2. Окачествяване на вафли	203
15.2.1. Класификация	204
15.2.2. Съставяне на средна проба	204
15.2.3. Органолептични изследвания	204
15.2.4. Физико-химични изследвания	206

Глава шестнадесета	
Окачествяване на шоколад и шоколадови бонбони	208
16.1. Окачествяване на шоколад	208
16.1.1. Класификация	208
16.1.2. Съставяне на средна проба	208
16.1.3. Органолептични изследвания	209
16.1.4. Физико-химични изследвания	213
16.2. Окачествяване на шоколадови бонбони	219
16.2.1. Класификация	219
16.2.2. Съставяне на средна проба	220
16.2.3. Органолептични изследвания	220
16.2.4. Физико-химични изследвания	221