


Технічний аналіз харчових продуктів

Технічний аналіз – це ключовий інструмент, який дозволяє забезпечити якість та безпеку харчових продуктів на всіх етапах виробничого процесу. Ця дисципліна є невід'ємною частиною освіти для спеціалістів харчових технологій. За допомогою технічного аналізу ми можемо дослідити склад, структуру та властивості харчової сировини та продуктів її переробки, щоб забезпечити їх відповідність встановленим стандартам.

 by Anastasiya Sachko





Що таке технічний аналіз?

Органолептичний аналіз

Визначення характеристик продукту за допомогою органів чуття: смаку, запаху, кольору, текстури. Цей метод допомагає оцінити якість продукту на основі людського сприйняття.

Інструментальний аналіз

Використання приладів для вимірювання фізичних і хімічних властивостей продукту. Дозволяє отримати точні кількісні дані про склад і структуру продукту.

Хімічний аналіз

Використання хімічних реакцій для виявлення і кількісного визначення окремих компонентів у продуктах. Застосовується для визначення вмісту білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів та інших компонентів.

Цілі викладання дисципліни "Технічний аналіз"

1 Ознайомлення з основами пробо відбору та пробо підготовки

Важливо отримати репрезентативний зразок продукту для аналізу, що відповідає всім вимогам. Пробовідбір та пробопідготовка – це перший крок до отримання достовірних результатів.

2 Вивчення основних методів хімічного аналізу

Студенти дізнаються про гравіметрію та титриметрію, які є ключовими методами хімічного аналізу для визначення кількісного складу харчових продуктів.

3 Розуміння теоретичної основи методів аналізу

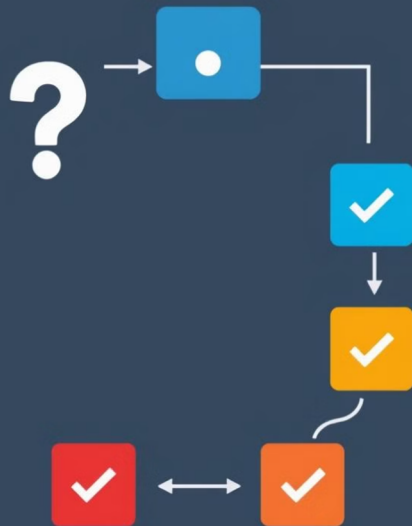
Важливо розуміти принцип роботи методів аналізу, щоб правильно інтерпретувати результати та забезпечити точність вимірювань.

4 Набуття практичних навичок у застосуванні методів аналізу

Практичні заняття дозволять студентам закріпити теоретичні знання та розвинути навички самостійного виконання аналітичних процедур.



Навчальний контент освітньої компоненти



1

Аналітичний процес: Як все працює

Студенти ознайомляться з кроками виконання аналізу, від пробо відбору до обробки результатів та їх інтерпретації.

2

Пробовідбір та пробопідготовка: З чого все починається

Вивчення методів відбору проб, їх зберігання, підготовки до аналізу. Важливо забезпечити репрезентативність проби та її відповідність встановленим стандартам.

3

Титрування та гравіметрія: Хімічні методи аналізу

Детальне вивчення теоретичних основ, методик та обладнання, що використовується для титриметрії та гравіметрії.



Аналіз - це цікавий ребус

Вивчення технічного аналізу – це захоплюючий шлях до глибокого розуміння складу, структури та властивостей харчових продуктів. Ця дисципліна дозволяє розкрити таємниці харчових продуктів, зрозуміти їх хімічний склад, фізичні властивості та вплив на здоров'я.