

Лабораторні роботи хлібопекарської та кондитерської галузей

№ п/п	Назва лабораторної роботи	Галузь	Категорія слухачів
1.	Визначення масової частки жиру - рефрактометричним методом; - бутирометричним методом	Кондитерська, хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
2.	Визначення масової частки цукру - поляриметричним методом; - фотоелектроколориметричним методом	кондитерська, хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
3.	Визначення масової частки етанолу фотоелектроколориметричним методом	кондитерська, хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
4.	Визначення масової частки цукру прискореним методом гарячого титрування	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
5.	Визначення масової частки редукувальних речовин і загального цукру: - йодометричним методом; - фотоелектроколориметричним методом - перманганатним методом; - фериціанідним методом	кондитерська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
6.	Визначення масової частки глюкози в присутності фруктози йодометричним методом	кондитерська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
7.	Визначення масової частки сорбіту поляриметричним методом в діабетичних кондитерських виробках	кондитерська, хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
8.	Визначення сірчистої кислоти в сировині і в кондитерських виробках прискореним методом	кондитерська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
9.	Визначення здатності пшеничного борошна до потемніння	хлібопекарська, макаронна	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
10.	Визначення масової частки і якості клейковини в борошні	хлібопекарська, макаронна	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
11.	Седиментаційний метод визначення сили борошна	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
12.	Визначення хлібопекарних властивостей борошна за розпливанням кульки тіста	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
13.	Визначення водопоглинальної здатності борошна	хлібопекарська, кондитерська, макаронна	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
14.	Визначення автолітичної активності житнього борошна рефрактометричним методом	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
15.	Визначення хлібопекарних властивостей борошна за пробним випіканням	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
16.	Визначення кислотності дріжджів потенціометричним методом	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
17.	Визначення мальтазної активності дріжджів	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
18.	Визначення кольоровості цукру фотоелектроколориметричним методом	кондитерська, хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки

19.	Визначення активної кислотності в хлібобулочних напівфабрикатах потенціометричним методом	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
20.	Визначення кислотності потенціометричним методом	хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
21.	Контроль якості макаронних виробів	макаронна	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки
22.	Визначення нюхальних властивостей дегустаторів – порогу чутливості	хлібопекарська , кондитерська, макаронна	Спеціалісти дегустаційних комісій по оцінці якості харчових продуктів
23.	Визначення смакових властивостей дегустаторів	хлібопекарська , кондитерська, макаронна	Спеціалісти дегустаційних комісій по оцінці якості харчових продуктів
24.	Визначення вмісту сорбінової кислоти в напівфабрикатах	кондитерська, хлібопекарська	Завідувачі лабораторій, інженери-технологи, змінні хіміки