**Тема: Методы исследования консервированных продуктов.**

**1. Назовите основные цели консервирования**? (укажите все варианты ответов).

1. Предохранить продукты от порчи.

2. Обеспечить их длительную сохранность.

3. Создать резервы продовольствия на случай стихийных бедствий.

**2. Что такое баночные консервы?** (укажите один вариант ответа).

 1. Это незаменимые продукты питания в экспедиционных условиях, так как они могут храниться годами.

 2. Продукт, помещенный в герметизированную жестяную тару (банку) и подвергнутый в дальнейшем стерилизации.

 3. Нестерильный продукт, помещенный в герметизированную жестяную тару (банку).

**3. В чем заключается ценность баночных консервов?** (укажите все варианты ответов).

1.В удлинении сроков хранения продуктов.

2.В их большей, по сравнению с исходными продуктами, питательной ценности.

3.В их защищенности от воздействия неблагоприятных факторов окружающей среды.

 4.В их сбалансированности по витаминному составу.

**4. Назовите виды консервирования за счёт повышения осмотического давления в продуктах?** (укажите все варианты ответов).

1. Соление и маринование.

2. Засахаривание**.**

3. Засахаривание и маринование.

4. Соление.

**5. Назовите причины возникновения истинного бомбажа?** (укажите все варианты ответов).

 1. Недостаточная стерилизация содержимого банки

2. Замораживание банки

 3. Развитие анаэробной микрофлоры

 4. Переполнение банки

 5. Развитие аэробной микрофлоры в банке

**6. Назовите причины ложного бомбажа?** (укажите все варианты ответов).

 1. Переполнение банки содержимым

 2. Деформация банки

 3. Развитие анаэробной микрофлоры в банке

 4. Замораживание банки

 5. Развитие аэробной микрофлоры в банке

**7. В какую смену, какого числа и месяца были выпущены консервы со штампом?** (укажите один вариант ответа) 310310 446891 Р1

 1. 1 смена 3 октября

2. 3 смена 10 марта

 3. 1 смена 31 марта

**8. Укажите порядок исследования баночных консервов?** (укажите один вариант ответа).

 1. Внешний осмотр банки; определение: бомбажа, герметичности, содержания свинца в полуде, органолептических свойств

 2. Установление срока годности по штампу на банке; определение: герметичности, содержания свинца в полуде, органолептических свойств

 3. Внешний осмотр банки и установление срока годности по штампу; определение: бомбажа, герметичности, содержания свинца в полуде, органолептических свойств

**9. Как определяется свинец в полуде?** (укажите один вариант ответа).

 1.На обезжиренный участок наложить тампон, смоченный 5% раствором иодистого калия, снять тампон и посмотреть изменение цвета ваты.

 2. На обезжиренный участок наложить тампон, смоченный 50% раствором уксусной кислоты (на 2-3 мин.). Затем тампон смоченный 5% раствором иодистого калия и посмотреть изменение цвета ваты.

 3. На обезжиренный участок наложить тампон, смоченный 50% раствором уксусной кислоты и посмотреть на изменение цвета ваты.

**10. Как проверить баночные консервы на герметичность?** (укажите все варианты ответов).

 1. Банку погружают в горячую воду (не ниже 85 градусов) на 5-7 мин. и следят за появлением пузырьков.

 2. Банку освобождают от этикетки, обезжиривают и погружают на глубину 2,5-3 см. от поверхности в горячую воду.

 3. Банку освобождают от этикетки, обезжиривают и погружают на дно емкости с кипящей водой.

**11. Какие реактивы используются для определения свинца в полуде?** (укажите один вариант ответа)

 1Эфир, уксусная кислота, раствор йодистого калия.

 2Уксусная кислота, раствор йодистого калия.

 3Эфир и уксусная кислота.

**12. Минимальное количество консервных банок отбираемых для анализа**

 1. 3

 2. 5

 3. 10

 4. 15

 **Задача 2.**

На титрование 50мл фильтрата, приготовленного из 20 г рыбных консервов в томате, израсходовано 3 мл 0,1 Н. раствора щелочи. Рассчитайте кислотность и сопоставьте с гигиеническими нормами (0,3-0,6%).

**Задача 3.**

Масса бюксы с крышкой, песком и стеклянной палочкой - 15г. Масса бюксы с крышкой, песком, стеклянной палочкой и навеской до высушивания равна 40,93 г. Масса бюксы с крышкой, песком, стеклянной палочкой и навеской после высушивания - 22, 62 г, навеска консервов составляет 6г.

Определите содержание сухих веществ в рыбной консерве и сопоставьте с гигиеническими нормами (не менее 25%)