



1000%

Продавец

Что нужно знать?

Вкусовые товары

пищевые жиры и концентраты

Продавец

Илья Мельников
Вкусовые товары

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Вкусовые товары / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
2012 — (Продавец)

Каждый товаровед и продавец обязаны знать всё о продуктах: химический состав, методы проверки качества продовольственных товаров, классификацию товаров. В этой книге Вы найдёте всё, что необходимо специалисту по торговле. В этой книге наиболее подробно рассмотрены такие товары, как вкусовые, а также пищевые жиры и концентраты.

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

Вкусовые товары, пищевые жиры и концентраты	5
Химический состав продовольственных товаров	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

Илья Мельников

Вкусовые товары

Вкусовые товары, пищевые жиры и концентраты

Химический состав продовольственных товаров

В состав продовольственных товаров входят неорганические вещества – вода, минеральные элементы и органические – белки, жиры, углеводы, а также органические кислоты, ферменты, дубильные, красящие ароматические, пектиновые вещества, которые принимают участие в обмене веществ организма человека.

Содержание воды в продовольственных товарах влияет на их питательную ценность и сохранность. Снижение массовой доли влаги в хлебе, хлебобулочных изделиях приводит к их черствению, а в плодах овощей – к увяданию, снижению вкусовых свойств и сохранности.

Минеральные вещества определяют количеством золы, полученной после полного сжигания пробы продовольственных товаров. Зольность является важным показателем товарного сорта муки, крахмала. Чем выше сорт, тем меньше в них содержится минеральных веществ (зольность). В стандартах приводятся максимально допустимые нормы содержания золы.

Отдельные минеральные элементы определяются в золе. Их условно делят на макроэлементы (более 1 мг%): калий, кальций, магний, фосфор, железо; микроэлементы (до 1 Мг %): йод, фтор, медь, цинк, мышьяк, бром, алюминий, хром, никель, кобальт; ультрамикроэлементы (в микрограммах на 100 г продукта): олово, свинец, ртуть.

Белки. Пищевая ценность различных белков обусловлена наличием и соотношением в них незаменимых (не синтезируемых в организме) и заменимых (синтезируемых) аминокислот. Белки содержащие весь комплекс незаменимых аминокислот, называют полноценными, а содержащие не все незаменимые или одну из них в очень малых количествах – неполноценными. Полноценными белками богаты молоко и молочные продукты, яйца, мясо; неполноценные белки содержатся в соединительных тканях, костях, хрящах животных и некоторых продуктах.

Жиры. Свойства и пищевая ценность жиров зависят от свойств входящих в них жирных кислот. Жиры, в составе которых преобладают насыщенные жирные кислоты, имеют твердую консистенцию (тугоплавкие). К ним относят говяжий и бараний топленые жиры. Жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот (легкоплавкие) имеют жидкую консистенцию (растительные масла, жиры рыб, птиц) или мазеобразную (масло сливочное, жир свиной топленый).

В процессе хранения жиры гидролизуются и окисляются, что приводит к появлению прогорклого или салостого вкуса и резкого запаха.

Углеводы. В пищевых продуктах находятся сахароза (свекловичный сахар), глюкоза (виноградный сахар), фруктоза (фруктовый сахар), мальтоза (солодовый сахар), лактоза (молочный сахар). Углеводы обладают сладким вкусом, за исключением крахмала, клетчатки, гликогена, инулина.

Органические кислоты. Они придают пищевым продуктам вкус и могут улучшать их сохранность. В товарах растительного происхождения находятся яблочная, лимонная, щавелевая, уксусная кислоты, а в товарах животного происхождения – молочная. При хранении некоторых товаров (плоды, овощи) количество кислот может уменьшаться, что приводит к ухудшению их вкусовых свойств.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.