

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/361138>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Товароведение

1. Сравнительная характеристика натуральных мелкокусковых и рубленых мясных полуфабрикатов по виду сырья, способу обработки, морфологическому составу, условиям и срокам хранения. (сравнительную характеристику дайте в виде таблицы).
2. Контроль качества зерномучных товаров. Понятие, нормативные документы по качеству. Определяющие и специфичные показатели зерномучных товаров. Товарные сорта, принципы деления на товарные сорта.
3. Дайте заключение о качестве сыра Костромского и Российского. Сыр Костромской имеет хороший вкус, но слабо выраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Сыр Российский имеет тонкую ровную корку, выраженный сырный вкус с легкой горечью, тесто нежное, пластичное, глазки неправильной угловатой формы. Возможна ли реализация данных сыров? Ваши действия как коммерсанта. Укажите причины возникших дефектов и виновников в их возникновении

Натуральные мелкокусковые полуфабрикаты сделаны из кусков мяса, которые обрабатываются механически и физически, чтобы получить мелкие кусочки. Они также могут быть обработаны с использованием натуральных приправ. Рубленые мясные полуфабрикаты, с другой стороны, попадают в мясорубку, где они измельчаются и объединяются в однородную массу. Они также обычно содержат ингредиенты, такие как специи, соусы или мука.

Морфологический состав также различается между двумя типами полуфабрикатов. Натуральные мелкокусковые полуфабрикаты образуются из больших кусков мяса, которые иногда разрезают на мелкие кусочки. Рубленые мясные полуфабрикаты, наоборот, измельчаются до однородной массы и не содержат крупных кусков мяса.

Мясные полуфабрикаты - это продукты, которые прошли тепловую обработку и механическую обработку до получения формы, готовой для употребления.

Морфологический состав мясных полуфабрикатов зависит от их типа и состава. Основными компонентами мясных полуфабрикатов являются мясо, жиры, вода, крахмал и различные добавки.

Например, морфологический состав котлет включает в себя следующие элементы:

Мясо (говядина, свинина, курятина или другое мясо) - обычно 50-60%;

Жиры - от 10 до 30%;

Вода - около 10%;

Крахмал - 5-10%;

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/361138>