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/referat/381102

Тип работы: Реферат

Предмет: Технология приготовления пищи

-

Кислотность – это характеристика среды, обусловленная наличием в ней свободных водородных ионов. Она измеряется с помощью pH–шкалы, которая показывает концентрацию водородных ионов в растворе.
1. Нейтральная среда: pH 7. Это значение характерно для чистой воды при комнатной температуре.
2. Кислая среда: pH ниже 7. В кислой среде концентрация водородных ионов выше, чем в нейтральной среде.
3. Основная (щелочная) среда: pH выше 7. В основной среде концентрация водородных ионов ниже, чем в нейтральной среде.
Градус Тернера показывает число миллилитров 0,1н. раствора гидроксида натрия (или гидроксида калия), необходимое для нейтрализации 100 мл или 100 гр. продукта. Этот параметр отражает физико–химический показатель, который описывает активность водородных ионов в продукте.

1 ГОСТ 31981–2013 Йогурты. Общие технические условия. – М.: ИПК издательство стандартов, 2013. – 8 с.
2 Наумова Н.Л., Бурмистова О.М., Качество йогурта от мелкого товаропроизводителя / Н.Л. Наумова, О.М. Бурмистова // Вестник Алтайского государственного аграрного университета, 2017. – 4 с.
3 Канарейкина С.Г., Канарейкин В.И., Бикбова Р.А. Популярный кисломолочный продукт – йогурт / С.Г. Канарейкина, В.И. Канарейский, Р.А. Бикбова // Вестник мясного скотоводства, 2016. – 44–47 с.

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/referat/381102