

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 рН-шкалы, которая показывает концентрацию водородных ионов в растворе.

1. Нейтральная среда: рН 7. Это значение характерно для чистой воды при комнатной температуре.

2. Кислая среда: рН ниже 7. В кислой среде концентрация водородных ионов выше, чем в нейтральной среде.

3. Основная (щелочная) среда: рН 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>