Індивідуальних завдань з дисципліни

«Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукії»

Варіант 1-2

1.Запропонувати методи та порядок визначення органолептичних показників нерафінованої соняшникової олії.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення 100-балової оцінки показників:

Смак і запах – 40-55; консистенсія -17-30; колір та рівномірність забарвлення 7-10; упакування і маркування 3-5.

Побудувати профілограму якості продукту у вигляді повного кола.

Варіант 3-4

1.Запропонувати методи визначення органолептичних показників рафінованої олії.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення 100-балової оцінки показників:

Смак і запах – 50-35; консистенсія -10-25; колір та рівномірність забарвлення 10-8; упакування і маркування 5-4.

Варіант 5-6

1.Запропонувати методи та порядок визначення органолептичних показників саломасу рафінованого дезодорованого.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення 20-балової оцінки показників:

Смак і запах – 10-5; консистенсія -5-2; колір 5-3.

Побудувати профілограму якості продукту у вигляді напівкола.

Варіант 7-8

1.Запропонувати методи та порядок визначення органолептичних показників твердих маргаринів.

2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення 85-балової оцінки показників:

Смак і запах – 50-30; консистенсія -25-20; колір 10-6;

Побудувати профілограму якості продукту у вигляді прямокутника.

Варіант 9-10

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників м'яких маргаринів.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 100-баловою шкалою:

Смак і запах- 50-48; консистенція -25-20; колір-10-6; посолення- 10-5; пакування та маркування- 10-6.

Побудувати профілограму якості продукту у вигляді повного кола.

Варіант 11-12

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників майонезів.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 30-баловою шкалою:

Смак і запах- 15-13; зовнішній вид та консистенція- 6-5; колір- 3-2; упакування та маркування- 5-4.

Побудувати профілограму якості продукту у вигляді повного кола.

Варіант 13-14

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників спирту.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 10-баловою шкалою:

Колір та прозорість (зовнішній вигляд)- 1,5-2; запах (аромат)- 2,5-4; смак- 2,5-4.
Побудувати профілограму якості продукту у вигляді прямокутника.

Варіант 15-16

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників горілки.

2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 10-баловою шкалою:

Прозорість та колір – 1,5-2; аромат- 2,5-4; смак- 2,5-4;
Побудувати профілограму якості продукту у вигляді напівкола.

Варіант 17-18

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників коньяку.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 10-баловою шкалою:

Смак- 5-3,5; букет- 3-2; колір- 0,5; прозорість 0,5; типовість- 1,0.
Побудувати профілограму якості продукту у вигляді повного кола.

Варіант 19-20

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників пива (світлого і темного).
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 25-баловою шкалою:

Прозорість- 3-1; колір-3-1; аромат-4-1; смак: повнота та чистота смаку- 5-2; хмелева гіркота- 5-2; піна та насиченість діоксидом вуглецю- 5-2.
Побудувати профілограму якості продукту у вигляді повного кола.

Варіант 21—22

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників безалкогольних напоїв.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 25-баловою шкалою:

Колір, зовнішній вигляд- 1-7; смак і аромат- 6-12; насиченість діоксидом вуглецю- 2-6.
Побудувати профілограму якості продукту у вигляді напівкола.

Варіант 23—24

1.Запропонувати методи і порядок визначення органолептичних показників виноградних вин.
2.За результатами дегустаційного аналізу одержано середні значення показників за 10-баловою шкалою:

Прозорість- 0,5-0,1; колір- 0,5-0,1; букет: 3,0-0,6; смак- 5,0-1,0; типовість- 1,0-0,1.
Побудувати профілограму якості продукту у вигляді повного кола.