

16-11799

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Данильчук Ю.В.

МЕТОДИКА КОМПЛЕКСНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МЕДА

Методические указания

Москва

2016

16-11799

УДК: 638.162.3

ISBN 978-5-94009-132-5

Методические указания по комплексной оценке качества меда включают, как специальные методы его идентификации, обнаружения фальсификации, установления степени свежести, разработанные в ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств», так и стандартные способы определения физико-химических показателей меда.

Методика позволяет повысить эффективность учебной деятельности за счет ознакомления студентов с современными способами экспертизы качества, обнаружения фальсификации и идентификации продовольственных товаров, обеспечивающими высокую надежность и достоверность методов.

Предназначены для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», а также специалистов лабораторий организаций и предприятий, связанных с исследованиями, химическим анализом и сертификацией продуктов питания.

Методические указания подготовлены в рамках гранта Президента РФ № МД-3576.2015.4.

ISBN 978-5-94009-132-5

© Данильчук Ю.В., 2016
© Издательство
ООО «Франтера», 2016

Содержание

Введение.....	4
1. Назначение и область применения.....	5
2. Нормативные ссылки.....	5
3. Характеристики погрешности измерений.....	6
4. Требования к средствам измерений, вспомогательным устройствам, материалам, реактивам.....	7
5. Метод измерений.....	11
6. Требования безопасности, охраны окружающей среды.....	11
7. Требования к квалификации операторов.....	12
8. Требования к условиям измерений.....	12
9. Подготовка к выполнению измерений.....	12
10. Порядок выполнения измерений.....	14
11. Обработка результатов измерений.....	17
12. Оформление результатов измерений.....	21
Приложение 1. Требования к органолептическим показателям качества меда	23
Приложение 2. Примеры обнаружения фальсификации, идентификации и определения свежести меда.....	25
Приложение 3. Определение стандартных физико- химических показателей качества меда.....	29