**Лабораторная работа**

***ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ЭКСПЕРТИЗА  
КАЧЕСТВА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ***

**Цель работы:** Познакомиться с ассортиментом поварен­ной соли и отдельными видами пряностей, научиться опреде­лять их качество по органолептическим и физико-химическим показателям.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наиме­нова­ние пряно­сти | Со­стоя­ние упа­ковки | Соот­ветст­вие марки ровки | Мас  са нет то, г | Внеш ний вид | Цвет | Аро­мат и вкус | Зара­жен- ность вре­дите­лями | Присутст­вие | |
| при ме- сей | др. де- фек- тов |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Подготовительная работа студента к занятию:** Изу­чить по учебникам и лекциям товароведную характеристику пряностей и приправ.

**Средства обучения:** Стандарты на пряности и поварен­ную соль (общие технические условия, правила приемки и ме­тоды анализа); натуральные образцы пряностей и поваренной соли, каталоги и рекламно-информационная продукция.

***Задание 1***

***Изучение ассортимента, правил приемки,  
отбора проб и методов анализа пряностей***

1. Изучите ассортимент основных пряностей по стан­дартам и натуральным образцам, к каким группам они относят­ся, как вырабатываются, из каких растений и для чего приме­няются. Особое внимание обратите на содержание ароматиче­ских и вкусовых веществ - эфирных масел и других веществ, обуславливающих вкус и аромат пряностей.

Результаты занести в таблицу 3.1.

Таблица 3.1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группы пряно стей | Виды пря- нос- тей | Из каких растений вырабаты­ваются | Содержание арома­тических и вкусо­вых веществ по стандарту | Номер и вид стан дарта | Ис- пользо­вание |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Изучите содержание ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа» и ГОСТ 28876-90 «Пряности и приправы. Отбор проб» и законспектируйте основные положе­ния стандартов.
2. В соответствии с ГОСТ 28875-90 «Пряности. Прием­ка и методы анализа» определите качество упаковки и марки­ровки, массы нетто, органолептические показатели, заражен­ность вредителями, присутствие примесей и дефектов.
3. Результаты занести в таблицу 3.2