

Технічний аналіз сировини у виробництві продуктів харчування.

Технічний аналіз речовин, що прискорюють і полегшують ведення технологічних процесів. Аналіз розпушувачів (лужні, кислотно-лужні). Гідрокарбонат натрію як лужний розпушувач (масова частка гідрокарбонату натрію, карбонату натрію; визначення розчинності у воді, лужності, чистоти, відносної щільності. Кислотно-лужні розпушувачі карбонат та гідрокарбонат амонію (масової частка основної речовини, тест на амоній, тест на карбонат, на термічну стійкість, визначення наявності аміаку, миш'яку, органічних домішок). Аналіз харчових кислот та регуляторів кислотності: масова частка кислоти, золи, проба на фероціаніди, легкозвуглювання речовини. Визначення вмісту сульфатів. Аналіз ферментів і ферментних препаратів: визначення амیلолітичної активності калориметричним методом, осолодуючої активності, глюкоамілазної активності, протеолітичної активності.