

- 1.Методы исследования качества продукта
- 2.Исследования пищевых продуктов физическими методами; относительная плотность
- 3.Балльная система оценки продуктов
- 4.Органолептические методы исследования
- 5.Рефрактометрический метод в исследовании пищевых продуктов
- 6.Дифференциальный метод оценки уровня качества пищевых продуктов
- 7.Определение минеральных веществ в пищевых продуктах методом сжигания
- 8.Измерительный , регистрационный и расчетный методы
- 9.Отбор среднего образца для исследования
- 10.Что такое микроскопия и в каких исследованиях им используются
11. Смешанный метод оценки уровня качества
- 12.Исследования качества пищевых продуктов оптическим методом
- 13 Определение вида крахмала с помощью микроскопа
- 14 Какие вещества в составе продуктов изучаются химическим методом исследования
- 15.Социальный и экспертный метод оценки качества продукта
- 16.Единичные и комплексные показатели качества товара
- 17.Условия проведения дегустации
- 18 Органолептический метод исследования: метод разбавлений, ранжирования
- 19.Биохимические методы экспертизы качества продукта
- 20.Фотоколориметрия, спектрофотометрия
- 21Микробиологический метод исследования, используемый в экспертизе качества пищевых продуктах
- 22Определение аромата продукта органолептическим методом

Методы и средства экспертизы пищевых продуктов.. Гулиева Фарида 471

23. Определение вкуса продукта органолептическим методом

24. Определение запаха продукта органолептическим методом

25. Комплексный метод оценки уровня качества