

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ОБЪЕКТОВ ПИЩЕВОЙ, МЕДИЦИНСКОЙ И КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПО ПОКАЗАТЕЛЮ СОДЕРЖАНИЕ В ВЫБРАННЫХ ОБЪЕКТАХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ

Цель работы

Провести анализ качества продукции по показателю содержание красителей и добавок.

Порядок работы

1. Выбрать объект исследования (газированные напитки, мармелад, карамель, жевательная резинка и т.д.).
2. Провести анализ нормативной документации на показатели качества данного вида продукции.
3. Провести анализ требований к содержанию и применению пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствие с нормативным документом ТР ТС 029/2012 (Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств") для данного вида продукции.
 - Описать какие виды добавок допустимых к использованию при изготовлении данного вида продукции;
 - Выявление особо токсичных добавок, их допустимое содержание, влияние выявленных добавок на здоровье человека;
4. Анализ состава готовой продукции на содержание пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по указанным данным на этикетке продукта. При исследовании необходимо рассмотреть не менее 3-4 примеров продуктов.

Данные можно представить в виде сводной таблицы:

Наименование продукции	Название добавки 1	Название добавки 2
Продукт 1	+	-
Продукт 2	+	+
...

5. Подготовить отчет по лабораторной работе.

Структура отчета должна быть следующей:

Титульный лист

Цель

Задачи

Порядок работы

Результаты

Выводы

Список НД, использованных при выполнении ЛР

Требования по оформлению: Цвет шрифта – черный. Шрифт – Times New Roman, 14 пт. Выравнивание по ширине. Красная строка – 1,5 см. Одинарный межстрочный интервал.

6. Отчет сохранить как файл ЛР1_ФИО.docx и выслать на почту или сдать в печатном виде.