

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Количественное определение белков	5
Лабораторная работа №1. Биуретовый микро-метод определения белка (по К.Е. Мерку)	5
Лабораторная работа №2. Фотоколориметрический метод определения белка (по Лоури)	7
Лабораторная работа №3. Нефелометрический метод определения содержания белка (по Дженнингсу)	8
Количественное и качественное определение сахаров	11
Лабораторная работа № 4. Определение содержания сахара в готовых хлебобулочных изделиях. Метод Шорля	11
Лабораторная работа № 5. Колориметрический метод определения сахаров	13
Лабораторная работа № 6. Анализ водной вытяжки на содержание различных сахаров. Определение фруктозы и других кетоз	15
Лабораторная работа № 7. Микро-метод определения сахаров	16
Лабораторная работа №8. Фотоколориметрический метод определения редуцирующих сахаров	17
Определение крахмала	20
Лабораторная работа № 9. Содержание пшеничного крахмала по Эверсу	20
Лабораторная работа № 10. Определение крахмала объемным методом по Починку.	22
Определение количества и качества липидов	24
Лабораторная работа №11. Определение общего содержания липидов	24
Лабораторная работа № 12. Определение содержания жира весовыми методами	27
Лабораторная работа №13. Оценка качества жиров	30
Определение ферментов	34
Лабораторная работа № 14. Определение активности каталаз	34
Лабораторная работа № 15. Определения активности амилаз	36
Количественное определение витаминов	39
Лабораторная работа № 16. Количественное определение витаминов.	39
Определение кислотности (щелочности)	43
Лабораторная работа № 17. Определение титруемой кислотности (щелочности)	43
ЛИТЕРАТУРА	48