

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
к зачету для студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках»

1. Организация работы лаборатории ветсанэкспертизы рынка
2. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые при проектировании лаборатории ветсанэкспертизы на рынке.
3. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов на рынке.
4. Правила отбора проб растительных продуктов на рынках.
5. Болезни, поражающие овощи и фрукты.
6. Органолептические показатели доброкачественных и недоброкачественных овощей и фруктов в свежем и консервированном виде.
7. Лабораторные методы исследования свежих и консервированных овощей и фруктов.
8. Правила ветсанэкспертизы свежих и сушеных грибов.
9. Санитарная оценка продуктов растительного происхождения.
10. Пищевое значение, строение и химический состав яиц.
11. Товарная оценка яиц.
12. Ветсанэкспертиза яиц на рынке.
13. Органолептическое исследование меда.
14. Химический состав и классификация меда.
15. Определение диастазного числа меда и его значение.
16. Фальсификация меда, способы их определения.
17. Состав и свойства молока.
18. Требования к молоку, предъявляемые при его реализации на рынке.
19. Органолептическое исследование молока.
20. Пороки молока.
21. Лабораторные исследования молока (кислотность, чистота, бакобсемененность).
22. Определение плотности молока и жира в нем.
23. Определение фальсификации молока.
24. Определение качества кисломолочных продуктов органолептическим методом.
25. Пороки сметаны и творога.
26. Пороки сыра и масла.

Зав. кафедрой ветсанэкспертизы,
профессор

М.П. Бабина