

**Теми лабораторних занять
з курсу «Дисперсні харчові системи»**

1. Дослідження теплового впливу на колоїдні системи.
2. Дослідження піноутворювальної здатності желатину.
3. Визначення межі висолювання білків.
4. Дослідження процесу набухання зерна бобових культур або сухих круп при різних режимах замочування або бланшування.
5. Визначення ізоелектричної точки желатину.
6. Вплив електролітів різної природи на ступінь набухання желатину.
7. Вплив сахарози на температуру агрегації білків яєць та їх колоїдний стан.
8. Вплив технологічних факторів на гідратаційні властивості білків борошна.
9. Дослідження процесу піноутворення й стійкості при виготовленні піноподібних харчових продуктів.
10. Дослідження процесу адгезії харчових мас.