

Учреждения образования
«Белорусский государственный педагогический
университет имени Максима Танка»

Факультет естествознания
Кафедра химии

АНАЛИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ:
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ,
ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ИОНОВ КАЛЬЦИЯ

Допущена к защите _____

Заведующий кафедрой _____ Никандров В.Н.

Протокол № 4 от 10.11. 2016 г.

Защищена 29.12. 2016 г.

с отметкой « 9 (девять) »

Курсовая работа
студентки 43 группы
4 курса специальности
«Биология и химия»
дневной формы
получения образования
Серчени
Екатерины Павловны

Научный руководитель –
кандидат педагогических
наук, доцент
Суханкина Н.В. Суханкина

Минск, 2016

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антонова В.С., Соловьев С.А., Сечин М.А. Технология молока и молочных продуктов. - Оренбург: 2001. - 440 с.
2. Богатова О.В., Догарева М.Г., Определение качества молока. Методические указания к лабораторному практикуму. Оренбург, 2002г. - 30с.
3. Богатова О.В., Догарева Н.Г. Б73 Химия и физика молока: Учебное пособие. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2004.-137 с.
4. Горбатова К.К. Химия и физика молока: Учебник для вузов. – СПб. : ГИОРД, 2004. – 288с.
5. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Аналитическая химия и технологический контроль в общественном питании. - М.: Высшая школа, 1989.
6. Золотова Ю. А. Основы аналитической химии. М: Высш. шк., 2000.- 156 с.
7. Лебедева, М.И. Аналитическая химия : учебное пособие 2005.- 200 с.
8. Пепель А. Химия и физика молока. Перевод с нем. - М.: Пищевая промышленность, 1979. - 623 с.
9. Пономарев В. Д. Аналитическая химия. В 2 ч., М.: Высш. шк. 1982.
10. Сельдерханова, Л. Б. Кислотно-основное титрование : методические указания.— СПб. : Изд- во СПХФА, 2008.— 63 с. (2-е изд., переработанное)
11. Метод комплексонометрического титрования
www.kit.chem.kemsu.ru