

PAKATUN PERUNAN SÄILYVYYSKOE, aistinvarainen tutkimus

Nouda kylmiöstä tutkimukseen varattu perunapussi (5 kg tai 10 kg), jossa parasta ennen- päiväys tänään.

1. Ota esille vaaka, desilitramitta, lämpömittari ja seitsemän astiaa (kulho tai lautanen)
2. Täytä esitiedot ja pakkauksen tiedot
3. Punnitse perunapussi ja merkitse paino taulukkoon.
4. Avaa pussi kulmasta ja kaada ylimääräinen vesi mitta-astiaan. Merkitse nesteen määrä taulukkoon.
5. Kaada perunat altaaseen.
6. Tarkista perunoiden haju ja merkitse taulukkoon.
7. Mittaa lämpötila yhdestä perunasta ja merkitse taulukkoon.
8. Tarkista säilyvyys: onko pahaa hajua, tummuneita, pehmenneitä tai limaisia perunoita
9. Lajittele vialliset perunat omiin astioihin alla olevan listan mukaan.
 - kuorijäämät
 - pienet väriviat
 - pienet mekaaniset viat
 - maltoviat
 - vihertyneet
 - suuret mekaaniset viat ja mustelmat
 - alamittaiset alle 30mm
10. Punnitse vialliset perunat kaikki erikseen ja merkitse painot taulukkoon.
11. Merkitse mahdolliset lisätiedot ja huomiot taulukkoon
12. Muista allekirjoitus