

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів і продуктів бродіння
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Матеріалознавство в олійножировій галузі
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший (бакалаврський)
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології»
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології»
(шифр і назва)

спеціалізація №1 _____ 181.01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел»
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
і продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

В.К. Тимченко

(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

КР-1

В-1

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Що таке «якість»?
3. В чому полягає фізіологічна цінність жиророзчинних вітамінів Е і К?
4. Яка жирна кислота є головною у олій лауринової групи? Назвіть типових представників цих олій.
5. Чому пальмовий стеарин (т.зв. «середня фракція») використовують як замітник масла какао?
6. Чому з вашої точки зору, показник «прозорість» не нормується для пальмової, ріпакової та кокосової олії?

КР-1

В-2

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Що таке «споживчі властивості»?
3. В чому полягає фізіологічна цінність жиророзчинних вітамінів А та D?
4. Назвіть головну кислоту у оліях ерукової групи. Які це олії?
5. Чому пальмову олію в Україні не використовують як салатну?
6. Чим зумовлена напівтверда консистенція (за $t=15-20^{\circ}\text{C}$) пальмової олії та тверда кокосової олії?

КР-1

В-3

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Що таке «біологічна цінність» жирової сировини?
3. Що таке первинні та вторинні продукти окислення жирів; якими показниками їх визначають?
4. Яка жирна кислота є головною у олій ліноленової групи? Назвіть типових представників.

5. Чим зумовлена висока ступінь безпеки (нешкідливість) пальмової олії?
6. Чим зумовлено відносно високе значення числа омилення для кокосової олії?

КР-1

В-4

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Що таке «фізіологічна цінність» жирової сировини?
3. В чому полягає фізіологічна цінність стеролів та токоферолів?
4. Яка кислота є головною у олій олеїнової групи?
5. Чим зумовлена висока стійкість до окислення пальмової олії?
6. Чим зумовлено відносно високе значення кислотного числа для пальмової та кокосової олії?

КР-1

В-5

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Лікувально-профілактична цінність жирів, чим вона зумовлена?
3. В чому полягає фізіологічна цінність хлорофілів та кротиноїдів?
4. Які кислоти є головними у олій олеїново-лінолевої групи? Назвіть типових представників.
5. Назвіть головні жирні кислоти пальмової олії.
6. Присутність яких за структурою жирних кислот обумовлює величину йодного числа.

КР-1

В-6

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Якими показниками визначають «органолептичну» цінність жирової сировини?
3. В чому полягає фізіологічна цінність воскоподібних речовин?
4. Яка кислота є головною у олій лінолевої групи? Назвіть типових представників.

5. Чому пальмову олію або її фракції доцільно використовувати у виробництві маргарину?
6. Чим зумовлено нормування показника «воск та воскоподібні речовини» для соняшникової олії?

КР-1

В-7

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Що таке «енергетична цінність» жирової сировини?
3. В чому полягає фізіологічна цінність фосфоліпідів?
4. Чим зумовлено динамічний зріст споживання рослинних олій?
5. Яка сировина причина бурхливого розвитку виробництва пальмової олії?
6. Чому, з вашої точки зору, показник «масова частка фосфоліпідів» не визначається для пальмової та кокосової олії?

КР-1

В-8

1. Дайте визначення терміну «матеріалознавство».
2. Що таке «безпека» жирової сировини?
3. В чому полягає фізіологічна цінність жирних кислот?
4. Наведіть структуру природної жирової сировини, яку використовують для виробництва харчових та технічних продуктів.
5. Які олії відносять до групи тропічних?
6. Для виробництва яких олієжирових продуктів важливо знати масову частку твердих ацилгліцеринів (тригліцеридів) за певної температури і чому?