

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ № 2 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-2

В-1

1. Що таке первинне очищення олії?
2. Які супутні речовини та забруднювачі видаляють з рослинної олії на стадії дезодорації?
3. Які технологічні причини видалення фосфоліпідів з рослинних олій?
4. Які є споживчі причини видалення з рослинних олій вільних жирних кислот?
5. Як знижуються споживчі властивості рослинної олії на стадії вінтеризації?

КР-2

В-2

1. Що таке «рафінація рослинних олій»?
2. Які супутні речовини та домішки видаляються з рослинної олії під час адсорбційного очищення?
3. Які є технологічні причини видалення «воскоподібних речовин» з рослинних олій?
4. Чи є споживчі причини видалення з рослинних олій механічних домішок?
5. Як знижуються споживчі властивості рослинної олії на стадії дезодорації?

КР-2

В-3

1. Що таке «гідратація рослинної олії»?
2. Що таке «вільні жирні кислоти»?
3. Чи є технологічні причини видалення барвних речовин з рослинних олій?
4. Чи є споживчі причини видалення з рослинних олій жиророзчинних вітамінів?
5. Чи знижується споживчі властивості рослинної олії на стадії вінтеризації?

КР-2

В-4

1. Що таке «лужна нейтралізація рослинної олії»?
2. Що таке «воскоподібні речовини»?
3. Чи є технологічні причини видалення одоруючих та смакових речовин з рослинних олій?
4. Які є споживчі причини видалення з рослинних олій важких металів, первинних та вторинних продуктів окислення?
5. Як знижуються споживчі властивості рослинної олії на стадії гідратації?

КР-2

В-5

1. Що таке «адсорбційне очищення рослинних олій»?
2. Що таке «гідратовані та не гідратовані фосфоліпіди»?
3. Які є технологічні причини видалення вільних жирних кислот з рослинних олій?
4. Які є споживчі причини видалення механічних домішок з рослинних олій?
5. Як знижуються споживчі властивості рослинної олії на стадії дезодорації?

КР-2

В-6

1. Що таке «вінтеризація рослинних олій»?
2. Які складові частини нерафінованої олії відносяться до супутніх речовин, а які до забруднювачів?
3. Які є технологічні причини видалення механічних домішок з рослинних олій?
4. Які споживчі причини видалення з рослинних олій не гідратованих фосфоліпідів?
5. Як знижуються споживчі властивості рослинних олій на стадії дезодорації?

КР-2

В-7

1. Що таке «дезодорація рослинних олій»?
2. Що уявляють собою механічні домішки ц нерафінованій рослинній олії?
3. Які є технологічні причини видалення фосфоліпідів з рослинних олій?
4. Які є споживчі причини для видалення воскоподібних речовин з рослинних олій?
5. Як знижуються споживчі властивості рослинної олії на стадії адсорбційного очищення?