

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва кафедри)

_____ проф. Некрасов П.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 25 _____ » _____ 06 _____ 20 _____ 19 _____ року

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ

_____ Технологічне обладнання олійножирових підприємств _____
(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 _____ 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
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

Л.І.Перевалов
(ініціали та прізвище)

1. Адсорбційна очистка масла. Її фізико-хімічна суть. Які речовини можуть.
2. Адсорбційна очистка масла. У чому вона полягає? Апарати безперервного відбілювання жирів фірми «Альфа-Лаваль». Призначення. Принципи і особливості роботи.
3. Нейтралізація масла. Апарат безперервної нейтралізації масла у водно-луговому середовищі. Будова, робота. Основи розрахунку.
4. Нейтралізація масла. Способи нейтралізації. Схема будови і роботи нейтралізатору періодичної дії.
5. Нейтралізація масла. Методи нейтралізації. Схема пристрою і роботи нейтралізатору періодичної дії.
6. Гідратація масла. Змішання масла з гідротуючими агентами у реакторі турбулізаторі. (Привести його будову і принцип дії) і електромагнітному активатору.
7. Гідратація масла. Хімізм процесу. Будова і принципи дії вакуум сушильного апарату.
8. Дезодорація жирів. Дезодоратор колоний тарельчатого типу. Будова, принцип дії.
9. Дезодорація жирів. Її призначення та варіанти використання. (без реактивна нейтралізація).
10. Витягування з олії воскоподібних речовин. Головні апарати їх будова і робота.
11. Виробництво маргарину. Основне обладнання.
12. Виробництво майонезу на установки фірми «Корума».
13. Одержання жирних кислот та гліцерину. Обладнання для розщеплення жирів безреактивним методом.
14. Виробництво милу методом безперервного варіння.