

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

Кафедра \_\_\_\_\_ технології жирів та продуктів бродіння \_\_\_\_\_  
(назва)

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ**

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі. Ч.2

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ другий \_\_\_\_\_  
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)

О.П. Чумак  
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

1. Одержання олії методом екстракції.
2. Розчинники рослинних олій.
3. Теоретичні основи процесу екстракції.
4. Вплив різних факторів на повноту та швидкість екстракції олії.
5. Методи екстракції, їх переваги та недоліки.
6. Типи екстракторів, їх переваги та недоліки.
7. Підготовка матеріалу до екстракції.
8. Переробка місцели.
9. Основні технологічні схеми дистиляції місцели.
10. Які зміни відбуваються у складових частинах місцели при дистиляції.
11. Обробка пресої макухи перед зберіганням.
12. Способи відгонки розчинника зі шроту.
13. Очистка пара бензинових сумішей, які утворюються при відгонці розчинника зі шроту.
14. Кондиціонування та збагачення шроту.
15. Основні методи регенерації розчинника.
16. Рекуперація парів розчинника із суміші з повітрям.