

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

_____ Основи миловаріння _____
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший _____
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. Яку будову мають жирні кислоти? З яких груп утворюється радикал жирних кислот?
2. Чим відрізняються насичені жирні кислоти від ненасичених?
3. Які основні фізичні та хімічні показники характеризують жирні кислоти, що використовуються для виробництва мила?
4. Яке значення у миловарному виробництві має титр жирних кислот?
5. Чому при виробництві твердого туалетного мила не використовують жирні кислоти з високим йодним числом?
6. Які вимоги пред'являються до якості жирової сировини, яку використовують для виготовлення мила?
7. Які тваринні та рослинні жири та олії переважно використати при виготовленні мила господарчого і туалетного?
8. Які жирові відходи та жирозамінники застосовують у миловарному виробництві?
9. Що являють собою синтетичні жирні кислоти і чим вони відрізняються від природних?
10. Які домішки зустрічаються у синтетичних жирних кислотах і як вони впливають на готову продукцію?
11. Значення числа нейтралізації жирних кислот та числа омилення нейтральних жирів.
12. Характеристика лугів, що використовуються для виготовлення різноманітного мила з нейтральних та розщеплених жирів.
13. Які види барвників використовують для фарбування мила?
14. Ароматизатори. Основні відомості, склад, властивості, застосування.
15. Стабілізатори-антиокислювачі. Основні відомості, склад, властивості, застосування.
16. Які види добавок використовують для виготовлення спеціальних мил?
17. З якою метою використовують у миловарному виробництві пероксид?
18. Хімічні реакції, що протікають при омиленні нейтральних жирів. Які продукти утворюються в результаті нейтралізації жирних кислот лугами?
19. Які фактори впливають на швидкість омилення жирів?

20. Що таке мильний клей? Які властивості він має?
21. Від яких факторів залежить миюча здатність мила? Як впливає жорсткість води на миючу здатність мила?
22. Основні вимоги до жирової рецептури твердого господарчого мила.
23. Які жири та жирні кислоти застосовуються для зниження титру жирової суміші?
24. Чим відрізняються між собою жирові рецептури туалетного та господарчого мила?
25. Як впливає на собівартість мила жировий набір різних видів мила?