

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

Розробник Тимченко В.К.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ №2 НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність в галузі. Ч.3
(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)

Харків – 2019 рік

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №3
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 1.

1. Під маргариновою продукцією розуміють власне маргарин, а також спеціальні жири _____
2. Бажаною кристалічною модифікацією жирів при охолодженні є β' -модифікація, тому що _____
3. Температура, за якої зазвичай переохолоджують маргаринову емульсію, складає _____
4. Технологія маргарину за методом Козіна-Варібруса відрізняється від класичної таким _____
5. Відмінними ознаками технологічної лінії «Samtacr» для виробництва м'яких маргаринів є: _____
6. Технологія кулінарних, кондитерських, хлібопекарських та жирів для молочної промисловості реалізується на установках для виробництва маргарину але є більш простою, а саме: _____
7. Основу сучасних синтетичних ПАР складають неповні (моно- та ді-) ацилгліцерини жирних кислот, які одержують наступними методами: _____
8. У виробництві майонезу важливо дотримуватись певної послідовності змішування компонентів, яка повинна бути такою: _____
9. Відповідно до технології «Шредер» фази 2 та 4 (4-х компонентна система підготовки рецептурних компонентів) піддають тепловій обробці, яка полягає в наступному: _____
10. Калорійність майонезу залежить від масової частки рослинної олії, яка складає:
 - для низькокалорійних _____
 - для середньокалорійних _____
 - для висококалорійних _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №3
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 2.

1. М'який маргарин відрізняється від твердого підвищеним вмістом _____

2. У виробництві маргарину використовують здатність коагуляційних структур до тиксотропії, тобто _____

3. Підвищення температури маргарину у кристалізаторі на 3-4⁰С пояснюється виділенням _____

4. М'які маргарини виробляють за технологією, яка передбачає таку послідовність технологічних стадій: _____

5. Відмінними ознаками технологічної лінії «Shroder» для виробництва м'яких маргаринів є: _____

6. Основний фізико-хімічний показник спеціальних жирів – це масова частка жиру, яка складає величину _____

7. Чистоту та масову частку моноацилгліцеринів регулюють кількістю ступенів молекулярної дистиляції, а саме: _____

8. Тиск гомогенізації грубої емульсії майонезу залежить від калорійності останнього, а саме: _____

9. Одержання емульсії майонезу за технологією «Шредер» передбачає наступний порядок змішування фаз _____

10. Основні технологічні властивості майонезу це: _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №3
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 3.

1.Спреди відрізняються від м'яких маргаринів складом жирової фази, обов'язковим компонентом якої повинен бути: _____

2.Під час переохолодження маргаринової емульсії режим кристалізації забезпечує утворення певного типу кристалічної структури, а саме _____, яка уявляє собою _____

3.Механічна обробка (пластифікація) переохолодження емульсії проводиться з метою _____

4.Технологія рідких маргаринів складається з таких стадій: _____

5.Основні технологічні властивості м'яких маргаринів це: _____

6.Крім класичних функцій емульгатор для маргарину повинен надавати готовому продукту антирозбризувальну здатність, яку забезпечують шляхом уведення _____

7.Майонез є емульсією прямого типу, в якій, в залежності від калорійності, масова частка рослинної олії складає: _____

8.Технологія майонезу періодичним способом складається з таких стадій _____

9.Відмінною особливістю технології майонезу «Штефан» є: _____

10.Салатний соус – багатокомпонентна система, подібна майонезу, яка має такі особливості складу : _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №3
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 4.

1. Маргарин за структурою представляє собою переходжену емульсію (прямого, зворотнього або змішаного типу), а жири кондитерські, кулінарні та для молоточної промисловості це _____

2. Технологічна операція темперування рецептурних компонентів маргарину чиниться у змішувачах з метою _____

3. Технологія виробництва маргарину залежить від його _____

4. Основним апаратом ліній з виробництва маргарину є переохолоджувач, який складається з: _____

5. Калорійність маргарину залежить від масової частки жиру, яка складає:

_____ для низькокалорійних _____

_____ для середньокалорійних _____

_____ для висококалорійних _____

6. У виробництві маргаринової продукції використовують природні та синтетичні харчової ПАР, а саме: _____

7. У виробництві класичного майонезу використовують суміш натуральних емульгаторів, а саме: _____

8. Виробництво майонезу безперервним способом на лінії «Джонсон» має такі відмінні ознаки: _____

9. Відмінною особливістю технології майонезу «Корума» є: _____

10. Дресінги відрізняються від салатних соусів наступним: _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №3
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 5.

1. Під час виробництва маргарину використовують різні види теплової обробки водних розчинів рецептурних компонентів або готової емульсії, а саме: _____

2. Температура, за якої відбувається темперування повинна складати величину на $1-2^{\circ}\text{C}$ вище _____

3. Технологія класичного твердого маргарину складається з таких стадій: _____

4. Відмінними ознаками технологічної лінії « α -Лаваль» для виробництва м'яких маргаринів є: _____

5. У маргариновому виробництві для одержання штучного холоду використовують наступні холодоагенти _____

6. У виробництві кулінарних, кондитерських, хлібопекарських та жирів для молочної промисловості ПАР використовують як структуроутворювачі, тобто _____

7. Ступінь підготовки рослинної олії для виробництва майонезу повинна бути ідеальною, тобто: _____

8. За технологією фірми «Шредер» рецептурні компоненти поділяють на 4 або 3 фази, а саме: _____

9. Для одержання порошкоподібного майонезу класичний висококалорійний майонез піддають додатковим технологічним операціям, а саме: _____

10. Існує декілька шляхів запобігання або уповільнення мікробіологічного псування майонезу, а саме: _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №4
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 1.

1. Розщеплення природних жирів шляхом гідролізу здійснюється з метою одержання _____

2. Промисловий гідроліз чинять у дві стадії з метою збільшення _____

3. Сутність іонообмінного методу очищення гліцеринових вод полягає у наступному: _____

4. Для випарювання очищених підмильних лугів використовують випарні апарати відмінної конструкції, а саме: _____

5. У випарному апараті, що призначений для випарювання гліцерину до концентрації 98%, використовують промислову циркуляцію рідини тому, що _____

6. Дистильований гліцерин відрізняється від технічного вмістом чистого гліцерину, а також _____

7. Мила здатні поглинати вологу, набрякати та збільшуватися за об'ємом, вилучаючи при цьому теплоту. Мила лужних металів мають різну розчинність у полярних та неполярних розчинниках, а саме: _____

8. Склад та структура водних розчинів мил залежить від концентрації мила, а саме: _____

9. Жирові рецептури твердих мил повинні забезпечувати певні споживчі характеристики, тобто: _____

10. Підмильний клей – це продукт _____
висолки, який переробляють за наступною схемою _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №4
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 2

1. Існують такі способи промислового гідролізу олій та жирів _____

2. Основні технологічні фактори, що впливають на процес промислового гідролізу це: _____

3. Розвантаження гідролізного автоклаву чиниться через понижувачі тиску різних конструкцій, щоб запобігати _____

4. В дистильованому гліцерині можуть бути присутні складні ефіри тому, що _____

5. Жирні кислоти дистилують під вакуумом що _____

6. Товарні – це технічні продукти на жировій основі, до складу яких входять _____

7. Мила у водних розчинах гідролізуються, тому мильні розчини мають певну реакцію, а саме: _____

8. Критична концентрація міцелоутворення – це концентрація розчину мила, за якої спостерігається різка зміна його властивостей внаслідок _____

9. Карбонатна маса та мильна основа належать до певного реологічного типу рідин, а саме: _____

10. Підмильний луг – це продукт _____
висолки, який переробляють за наступною схемою: _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №4
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 3.

1. Перед розщепленням жири піддаються різним способам очищення, а саме: _____

2. Жирні кислоти після видалення з автоклаву промивають від _____

3. Для концентрування гліцеринової води використовують випарні апарати з виносними підігрівачами тому, що _____

4. Для конденсації парів гліцерину використовують повітряні конденсатори тому що _____

5. Олеїн – це _____ який одержують шляхом _____

6. В залежності від призначення товарні мила поділяють на такі види: _____

7. Тверді товарні мила відносять до енантіотропних поліморфних речовин, у яких перетворення поліморфних модифікацій у твердому стані за температури нижче температури плавлення стабільної модифікації відбувається з різною швидкістю, тобто _____

8. Миюча дія водних розчинів мил обумовлена комплексом їх фізико-хімічних властивостей, пов'язаних з поверхневою активністю, а саме: _____

9. Аномально висока в'язкість мильної основи – основний гальмуючий фактор процесу омилення жирів, який усувають шляхом _____

10. Швидкість варіння мильної основи у значній мірі визначається гідродинамічним режимом, який залежить від конструкції перемішуючого пристрою, тобто: _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №4
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 4.

1. Швидкість гідролізу ефірного зв'язку для насичених жирних кислот більша, ніж для однакових з ними за молекулярною масою ненасичених тому, що _____

2. Гліцеринову воду після видалення з автоклаву очищають від білків, ліпідів та інших речовин тому, що _____

3. Штуцер, який сполучає нагрівач та випарювач, улаштований по дотичній до зовнішньої поверхні циліндра, тому що _____

4. Технологія дистильованого гліцерину з використанням іонообмінників включає 2-і стадії, а саме: _____

5. Стеарин – це _____ який одержують шляхом _____

6. Щільність безводного мила складає величину, що близька до _____

7. Товарне мило зазвичай містить 3 кристалічні модифікації, а саме: _____

8. Під дією електролітів на мильний клей відбувається процес коагуляції мила, тобто його висолка, яка певним чином використовується в практиці миловарного виробництва, а саме: _____

9. Мило у виробництві готують прямим або непрямим методами, сутність яких полягає у наступному _____

10. Для надання мильній основі товарного вигляду її піддають 2 стадійній обробці, а саме: _____

КОНТРОЛЬНА РОБОТА №4
Дисципліна «Технологія галузі»

Варіант 5.

1.Автокаталітичний характер гідролізу пояснюється утворенням на проміжній стадіях неповних ацилгліцеринів, які _____

2.Метод очищення гліцеринової води нейтралізацією гідроксидом кальцію має певні недоліки, а саме: _____

3.Величина тиску парів води неоднакова у корпусах випарного апарату, а саме: _____

4.Перед подачею в іонообмінні фільтри гліцеринову воду знежирюють, охолоджують та знебарвлюють тому, що _____

5.Жирні кислоти можна одержати шляхом переробки соапстоків, а саме: _____

6.Температура плавлення безводних мил знаходиться у межах: _____

7.Під час виробництва мила підбирають такі технологічні параметри, щоб у продукті накопичувалась переважно β -модифікація, яка має такі технологічні властивості: _____

8.При складанні жирових рецептур мила розраховують титр жирової емульсії, який є різним для господарського та туалетного мила, а саме: _____

9.Карбонатна маса та мильна основа мають строго визначені технологічні показники, а саме: _____

10.Під час висушування мильної основи відбувається вилучення вологи та _____