

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі. Ч.4

(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 _____ 181-02 «Технологія продуктів бродіння і виноробства» _____
(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. Предмет хімії вина. Енологія. Організація хімічного контролю вина в науці і виробництві.
2. Хімічний склад винограду. Складові компоненти виноградної ягоди. Хімічний склад виноградного соку (сусла).
3. Класифікація фенольних речовин винограду їх склад та структура. Біохімічна роль фенольних сполук.
4. Спиртове зброджування сусла. Трансформація складу виноматеріалів при зброджуванні. Контроль за зброджуванням.
5. Розвиток та біохімічні особливості дріжджів. Побічні механізми зброджування.
6. Хімічний склад виноградних вин. Біологічна цінність виноградних вин.
7. Хімічні процеси, що протікають у винах. Перетворення у винах при дозріванні. Процеси, що протікають при обробці виноматеріалів.
8. Знаходження мікроорганізмів на поверхні виноградного грона. Дріжджі, які грають основну роль у виноробстві; їх характеристика.
9. Діяльність мікроорганізмів у процесі бродіння виноградного сусла. Первинні, вторинні і побічні продукти бродіння.
10. Біохімічний процес перетворення цукру при бродінні; його стадії та їх зв'язок з фазами розвитку дріжджів.
11. Теоретичні основи (хімізм) спиртового бродіння, кінетика процесу.
12. Вплив продуктів бродіння і факторів середовища на життєдіяльність дріжджів.
13. Вплив етилового спирту на дріжджі та інші мікроорганізми.
14. Дріжджі чистої культури. Раси дріжджів, їх властивості. Дріжджі кілери, чутливі і нейтральні.
15. Умови для бродіння на чистих культурах дріжджів (ЧКД). Селекція дріжджів.
16. Активні сухі дріжджі (АСД), їх характеристика, активація та застосування на практиці.

