

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Мольченко С.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Технологія харчових поверхнево-активних речовин
_____ (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)

спеціалізація _____ 181.02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

1. Які речовини відносяться до поверхнево-активних, їх властивості. Вимоги до харчових ПАР с точки зору безпеки їх застосування.

2.Застосування ПАР у харчовій промисловості. Навести приклади харчових продуктів у складі яких ПАР відіграють провідну роль..

3. Одержання модифікованого фосфоліпідного ПАР шляхом гідролізу рослинних фосфоліпідів з застосуванням фосфоліпази А, шляхи використання такого ПАР.

4. Класифікація ПАР, найбільш поширені харчові ПАР.

5. Одержання модифікованого фосфоліпідного ПАР шляхом гідролізу рослинних фосфоліпідів з застосуванням фосфоліпази В, шляхи використання такого ПАР.

6. Одержання модифікованого фосфоліпідного ПАР шляхом гідролізу рослинних фосфоліпідів з застосуванням фосфоліпази С, шляхи використання такого ПАР. Їх застосування в харчовій промисловості.

7. Одержання модифікованого фосфоліпідного ПАР шляхом гідролізу рослинних фосфоліпідів з застосуванням фосфоліпази Д, шляхи використання такого ПАР.

8 . Що таке дозволене добове вживання (ДДВ), які харчові ПАР є безпечними, а які небезпечними і в яких дозах (приклади тих і інших ПАР).

9. Одержання фосфоліпідного ізоляту (ФІ) шляхом екстракції ацетоном, та його переваги над фосфатидним концентратом (ФК)

10. Що таке ПДК (предільно дозволена концентрація), як ПАР поділяються по відношенню до цього показнику.

11. Одержання модифікованого фосфоліпідного ПАР шляхом ацетилювання рослинних фосфоліпідів, шляхи використання такого ПАР.

12. Одержання фосфоліпідного ізоляту (ФІ) шляхом екстракції ізопропанолом, та переваги цього методу над методом екстракції ацетоном.

13. Одержання фосфоліпідного ізоляту (ФІ) шляхом екстракції етанолом, та переваги цього методу над методом екстракції ацетоном та ізопропанолом.

14. Що таке дозволена добова доза (ДДД), як ПАР поділяються за безпечністю вживання в їжу.