

**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 №2 ДИСЦИПЛІНИ**

Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення

( 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)

Харків – 2019 рік

1. Роль вітамінів в організмі людини. Класифікація вітамінів.
2. Дайте визначення поняття авітамінозу і гіпервітамінозу.
3. Дайте визначення поняття первинного та вторинного гіповітамінозу.
4. Роль мінеральних речовин в організмі людини. Класифікація мінеральних речовин.
5. Йододефіцитний стан. Збагачення харчових продуктів сполуками йоду.
6. Залізодефіцитний стан. Збагачення харчових продуктів сполуками заліза.
7. Кальцій. Засвоєння кальцію. Збагачення харчових продуктів сполуками кальцію.
8. Дефіцит водорозчинних вітамінів (вітамін С, вітаміни групи В).
9. Дефіцит жиророзчинних вітамінів (вітамін А, Е, Д)
10. Вибір стадій технологічного процесу для збагачення харчових продуктів вітамінами.
11. Синергізм і антагонізм при взаємодії мінеральних речовин.
12. Роль білкових речовин в організмі людини. Наслідки дефіциту і надлишку білка в харчуванні.
13. Дайте визначення поняття «Білковий мінімум». Що таке безпечний рівень споживання білка?
14. Класифікація амінокислот за біологічною цінністю. Роль незамінних амінокислот в організмі людини.
15. Методи визначення біологічної цінності білків.
16. Види білкових продуктів з олійного насіння. Використання харчових форм рослинних білків в харчовій промисловості
17. Борошно та крупка. Харчовий шрот.
18. Білковий концентрат. Білковий ізолят.

19. Дайте визначення поняття «ліпіди» та «жири». Наведіть класифікацію ліпідів.

20. Основні аспекти створення жирових продуктів оздоровчого призначення.

21. Роль фосфоліпідів в організмі людини.

22. Класифікація жирних кислот.

23. Поліненасичені жирні кислоти, їх функціональна роль. Купажування рослинних олій.

24. Діацілгліцеріни, їх функціональна роль.

25. Структуровані ліпіди, їх функціональна роль.

26. Етилові ефіри жирних кислот, їх функціональна роль.

27. Пробіотики. Основні компоненти пробіотичних продуктів, їх дія на організм

людини.

28. Пребіотики. Види пребіотичних сполук, яким вимогам вони повинні відповідати?

29. Синбіотики. Основні компоненти синбіотичних продуктів, їх дія на організм

людини.

30. Властивості і роль харчових волокон в організмі людини.