

**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 дріжджів та продуктів мікробного походження  
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ другий (магістерський)  
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань \_\_\_\_\_ 18 «Виробництво та технології»  
(шифр і назва)

спеціальність \_\_\_\_\_ 181 «Харчові технології»  
(шифр і назва)

освітня програма \_\_\_\_\_ Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства  
(назви освітніх програм спеціальностей)

вид дисципліни \_\_\_\_\_ професійна підготовка, вибіркова  
(загальна підготовка / професійна підготовка; обов'язкова/вибіркова)

форма навчання \_\_\_\_\_ денна  
(денна / заочна)  
(денна / заочна)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів  
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук  
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Т.В. Арутюнян  
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

Контрольна робота  
з дисципліни «Технологія дріжджів та продуктів мікробного походження»

Варіант 1

1. Побудова дріжджової клітини.
2. Особливості одержання пресованих дріжджів для сушки.
3. Вимоги до якості товарної форми лимонної кислоти.

Варіант 2

1. Хімічний склад дріжджової клітини.
2. Режимы сушки дріжджової суспензії.
- 3 Вимоги до якості товарної форми молочної кислоти

Варіант 3

1. Основні супутні мікроорганізми у виробництві дріжджів.
2. Способи пакування та зберігання дріжджів.
3. Вимоги до якості товарної форми винної кислоти

Варіант 4

1. Сутність механізму синтезу біомаси дріжджів.
2. Властивості оксикислот
3. Вимоги до якості товарної форми оцтової кислоти

Варіант 5

1. Швидкість росту дріжджів, її визначення.
2. Структурна технологічна схема виробництва лимонної кислоти.
3. Вимоги до якості товарної форми пресованих дріжджів.

Варіант 6

1. Фактори що впливають на швидкість росту дріжджів.
2. Структурна технологічна схема виробництва молочної кислоти.
3. Вимоги до якості товарної форми сушених дріжджів.

### Варіант 7

1. Вплив хімічних та ростових речовин на розмноження та швидкість росту дріжджів.
2. Структурна технологічна схема виробництва винної кислоти.
3. Утилізація відходів та характеристика стічних вод у виробництві лимонної кислоти.

### Варіант 8

1. Наведіть структурну схему технологічного процесу вирощування дріжджів.
2. Структурна технологічна схема виробництва оцтової кислоти.
3. Використання харчових кислот.

### Варіант 9

1. Характеристика способів культивування дріжджів.
2. Морфологія *Aspergillus niger*. Вимоги до продуцентів лимонної кислоти.
3. Значення оксикислот в харчуванні людини.

### Варіант 10

1. Показники оцінки способів культивування дріжджів.
2. Технологія глибокої ферментації лимонної кислоти.
3. Утилізація відходів та характеристика стічних вод у виробництві дріжджів.