

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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)

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

Побудова дріжджової клітини.

Особливості одержання пресованих дріжджів для сушки.

Вимоги до якості товарної форми лимонної кислоти

Хімічний склад дріжджової клітини.

Режими сушки дріжджової суспензії.

Вимоги до якості товарної форми молочної кислоти

Основні супутні мікроорганізми у виробництві дріжджів.

Способи пакування та зберігання дріжджів.

Вимоги до якості товарної форми винної кислоти

Сутність механізму синтезу біомаси дріжджів.

Властивості оксикислот

Вимоги до якості товарної форми оцтової кислоти

Швидкість росту дріжджів, її визначення.

Структурна технологічна схема виробництва лимонної кислоти.

Вимоги до якості товарної форми пресованих дріжджів.

Фактори що впливають на швидкість росту дріжджів.

Структурна технологічна схема виробництва молочної кислоти.

Вимоги до якості товарної форми сушених дріжджів.

Вплив хімічних та ростових речовин на розмноження та швидкість росту дріжджів.

Структурна технологічна схема виробництва винної кислоти.

Утилізація відходів та характеристика стічних вод у виробництві лимонної кислоти.

Наведіть структурну схему технологічного процесу вирощування дріжджів.

Структурна технологічна схема виробництва оцтової кислоти.

Використання харчових кислот.

Характеристика способів культивування дріжджів.

Морфологія *Aspergillus niger*. Вимоги до продуцентів лимонної кислоти.

Значення оксикислот в харчуванні людини.

Показники оцінки способів культивування дріжджів.

Технологія глибинної ферментації лимонної кислоти.

Утилізація відходів та характеристика стічних вод у виробництві дріжджів.

Вимоги до сировини та перелік матеріалів і речовин у дріжджовому виробництві.

Технологія поверхневої ферментації лимонної кислоти.

Утилізація відходів та характеристика стічних вод у виробництві винної кислоти.

Способи освітлення м'яса.

Технологія ферментації молочної кислоти.

Напрямки використання оксикислот.

Способи одержання маточних дріжджів.

Технологія виробництва винної кислоти.

Специфічні реакції для ідентифікації молочної кислоти.

Режим вилучення та зберігання маточних дріжджів.

Технологія виробництва оцтової кислоти.

Специфічні реакції для ідентифікації лимонної кислоти.

Способи одержання товарних дріжджів.

Хімізм молочнокислого бродіння і його продуцент.

Специфічні реакції для ідентифікації винної кислоти.

Дозрівання дріжджів та його значення у дріжджовому виробництві.

Фактори що впливають на процеси ферментації лимонної та молочної кислот.

Взаємозамінність органічних кислот.