

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Демидова А.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ № 1 НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Асортимент і використання харчових добавок

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ другий _____
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» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

1. Що таке харчові добавки? (визначення). Історія застосування харчових добавок (ХД).

2. Роль ХД в сучасному виробництві продуктів харчування.

3. Класифікація харчових добавок за їх технологічними функціями.

4. Європейська система цифрової кодифікації ХД з літерою Е.

5. Безпека застосування ХД. Головні умови безпеки продуктів харчування.

6. Харчові барвники, їх класифікація.

7. Перелічити і дати характеристику основних природних харчових барвників.

8. Навести приклади синтетичних барвників та порівняти їх характеристики з натуральними барвниками.

9. Що таке «кольорорегулюючі матеріали»? Навести приклади сполук цієї групи.

10. Барвники, мета застосування, основні відмінності застосування синтетичних і натуральних барвників. Наведіть приклади синтетичних і натуральних барвників.

11. Які барвники не відносяться до харчових добавок? Наведіть приклади харчових добавок-барвників жовтого, синього та чорного кольору.

12. Стабілізатори забарвлення. Два основних механізмів забарвлення.

13. Відбілювачі.

14. Як працюють підсилювачі смаку?

15. Наведіть приклади підсилювачів смаку.

16. Переваги та недоліки застосування підсилювачів смаку.

17. Ароматизатори натуральні, ідентичні натуральним, їх призначення.

Смакоароматичні речовини.

18. Які задачі дозволяє вирішити застосування ароматизаторів?

19. Застосування ефірних олій як ароматизаторів в харчовій промисловості.

20. Речовини, що регулюють рН. Назвіть основні харчові кислоти та їх солі.