

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 № 2 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)

Харків – 2019 рік

1. Харчові загусники, призначення, окремі представники.
2. Харчові емульгатори, призначення, окремі представники.
3. Суміжні функції харчових емульгаторів.
4. Драглеутворювачі, їх призначення окремі представники.
5. Одержання фосфоліпідних продуктів, їх функції та застосування.
6. Одержання модифікованого фосфатидного концентрату (ФК) шляхом ферментного гідролізу з застосуванням фосфоліпази А.
7. Моноацилгліцероли їх склад та використання в технології харчових продуктів. Одержання моноацилгліцеролів шляхом гліцеролізу жирів.
8. Харчові емульгатори. Яким чином відбувається утворення емульсій?
9. Різновиди емульсій (пряма, зворотна, розбавлена, концентрована, висококонцентрована) .
10. Класифікація харчових ПАР.
11. Поняття гідрофільно-ліпофільного балансу. Як розраховується значення ГЛБ емульгаторів?
12. Технологічні функції емульгаторів.
13. Суміш моногліцеридів і дигліцеридів жирних кислот, їх ефіри. Надайте характеристику.
14. Лецитин. Надайте характеристику харчової добавки, сферу застосування, основні технологічні функції та різновиди лецитинів.
15. Надайте стисло характеристику (ГЛБ, безпечність тощо) іншим найбільш розповсюдженим харчовим емульгаторам.
16. Емульгуючі солі.
17. Розпушувачі – роль у харчових продуктах, механізм дії.
18. Речовини, що перешкоджають злежуванню і комкуванню.
19. Принцип дії стабілізаторів. Приклади стабілізаторів.
20. Принцип дії піноутворювачів. Приклади піноутворювачів.
21. Консерванти, різновиди. Назвіть основні консерванти.
22. Принципи дії різних консервантів.
23. Антиоксиданти, принцип дії. Назвіть приклади.

