

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

Кафедра \_\_\_\_\_ технології жирів та продуктів бродіння \_\_\_\_\_  
(назва)

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №2(3,4) ДИСЦИПЛІНИ**

Науково-практичні основи технології жирів і жирозамінників

( назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ перший \_\_\_\_\_  
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 )

вид дисципліни \_\_\_\_\_ професійна підготовка \_\_\_\_\_  
(загальна підготовка / професійна підготовка)

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

Розробник:

професор кафедри технології жирів  
та продуктів бродіння,

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

О.П. Чумак  
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

### ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНЬ №3

1. Що належить до нежирових домішок рослинних олій?
2. Надайте класифікацію процесів, що застосовуються в технології рафінації жирів.
3. Як впливає на якість рафінованого жиру та величину відходів концентрація розчинів лугу, що застосовується?
4. Від чого залежить селективність гідрування жирів?
5. Хімічна та ферментативна перестерифікація жирів, наведіть переваги та недоліки цих процесів.
6. Наведіть класифікацію маргаринової продукції.
7. Як готується молочна складова для виготовлення маргарину?
8. Наведіть характеристику основних компонентів майонезу.
9. Перерахуйте технологічні стадії виготовлення майонезу періодичним способом.
10. Назвіть способи одержання гліцерину.
11. Надайте характеристику супутнім речовинам рослинних олій та жирів.
12. Яке обладнання використовується при розподілі суспензій на стадії гідратації?
13. Що таке безлугова рафінація і з яких стадій вона складається?
14. Які побочні реакції відбуваються при гідруванні жирів?
15. Яка жирова сировина використовується для виготовлення маргаринів, дайте їй характеристику.
16. Які емульгатори використовують при виробництві маргарину?
17. Як поділяються майонези за складом та призначенням?
18. Перерахуйте технологічні стадії виготовлення майонезу із застосуванням вортаторної установки.
19. Наведіть хімічні властивості гліцерину.
20. Основні способи одержання жирних кислот, надайте їм характеристику.

## ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНЬ №4

1. Наведіть класифікацію мила залежно від призначення.
2. Наведіть способи одержання мила та їх хімічні реакції.
3. Охарактеризуйте фізико-хімічні властивості водних розчинів мила.
4. Перерахуйте технологічні операції при виготовленні основи туалетного мила.
5. Надайте загальну характеристику ефірним оліям.
6. Охарактеризуйте спосіб одержання ефірних олій методом мацерації.
7. Наведіть переваги та недоліки технологічної схеми вилучення ефірних олій методом гідродистиляції.
8. Класифікація ПАР по біологічній руйнації.
9. Що таке антиресорбенти у складі СМЗ (наведіть приклади).
10. Охарактеризуйте СМЗ технічного призначення.
11. Дайте визначення, що таке якісне число мила.
12. Наведіть фізико-хімічні властивості мила.
13. Перерахуйте жирову сировину та допоміжні речовини для виробництва мила.
14. Перерахуйте технологічні операції при виготовленні твердого господарчого мила періодичним способом.
15. Охарактеризуйте спосіб одержання ефірних олій перегонкою з водяною парою.
16. Дайте загальну характеристику духмяних речовин, їх класифікацію та використання.
17. Сорбційний метод вилучення ефірних олій. Що таке анфлераж і динамічна сорбція.
18. Хімічні та оптичні відбілювачі у складі СМЗ, хімізм дії цих речовин.
19. Перерахуйте технологічні операції виготовлення СМЗ у вигляді порошків.
20. На які групи поділяють СМЗ побутового призначення.