

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

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

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ**

Хімія жирів

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ перший (бакалаврський)  
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  
(назва освітньої програми)

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:

Завідувач кафедри технології жирів  
та продуктів бродіння,

доктор технічних наук, професор  
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

П.О. Некрасов  
(ініціали та прізвище)

1. Як змінюється температура замерзання водних розчинів гліцерину в залежності від їх складу?
2. Викладіть суть методу кількісного визначення вмісту гліцерину з йодоводневою кислотою.
3. Напишіть формулу простих ефірів гліцерину. Що таке полігліцерини?
4. У яких випадках при затвердінні сумішей ацилгліцеринів утворюються тверді розчини, а в яких - евтектики?
5. Вкажіть види переестерифікації. Наведіть приклади.
6. Вкажіть методи кількісної оцінки радикальної селективності.
7. Перерахуйте основні продукти окислення жирних кислот.
8. Що таке коефіцієнт інгібування? Які його значення?
9. Що таке гліцеринати? Наведіть приклад (формулу).
10. Як взаємодіє гліцерин з ангідридами і галогенангідридами жирних кислот?
11. Напишіть реакцію сульфатування вищих спиртів триоксидом сірки.
12. Як змінюється величина великого інтервалу в кристалах
13. В яких випадках підвищення кислотності жиру призводить до зміни його смаку і запаху?
14. Який склад пероксидів в прогірклих жирах? Чому?
15. Як змінюється зміст пероксидів з плином часу в прогірклих жирах? Чому?
16. Що є носієм прогіркlosti жирів?
17. Які речовини входять до складу нелетких продуктів при висиханні жирних олій?
18. Наведіть схему утворення полімерних кислот в результаті дієнового синтезу?
19. Що таке термічне ущільнення олій?
20. Як отримують I - моноацилгліцерини?
21. Як отримують симетричні двухкислотні триацилгліцерини?
22. Як можна розрахувати число утворюються триацилгліцеринів при естерифікації гліцерину жирними кислотами (з урахуванням позиційних зомерів)?