

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Мольченко С.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Науково-практичні основи технології бродильних виробництв
_____ (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
(назви освітніх програм спеціальностей)

спеціалізація _____ 181.02 «Технології продуктів бродіння і виноробства»
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

1. Охарактеризуйте будову еукаріотичних клітин.
2. Охарактеризуйте хімічний склад дріжджової клітини.
3. Які функції біологічних мембран?
4. Які основні фізіологічні функції дріжджової клітини.
5. Назвіть фази зростання дріжджів.
6. Дайте характеристику репресії синтезу ферментів – репресії кінцевим продуктом.
7. Дайте характеристику репресії синтезу ферментів – катаболічної репресії.
8. Дайте характеристику регуляції метаболізму дріжджів на рівні активності ферментів.
9. Роль гіберелінів в процесах пророщування ячменю.
10. Що таке мембранна регуляція метаболізму дріжджової клітини?
11. Опишіть морфологічні відмінності дріжджів верхового і низового бродіння.
12. Дайте характеристику фізіологічних відмінностей дріжджів верхового і низового бродіння.
13. У чому полягають технологічні відмінності дріжджів верхового і низового бродіння.
14. Охарактеризуйте вимоги до хлібопекарських дріжджів.
15. Які вимоги до дріжджів для пивоваріння.
16. Дайте характеристику винних дріжджів.
17. Які вимоги до дріжджів для спиртового виробництва?
18. Які речовини, необхідні для утворення клітинної субстанції, дріжджі отримують з сусла?
19. Роль калію для метаболізму вуглеводів?
20. Роль натрію в метаболізмі дріжджової клітини?
21. Роль магнію в метаболізмі дріжджової клітини?
22. Роль кальцію в метаболізмі дріжджової клітини?
23. Роль заліза та марганцю в метаболізмі дріжджової клітини?
24. Роль цинку в метаболізмі дріжджової клітини?

25. Роль нітратів в метаболізмі дріжджової клітини?
26. Роль фосфору в метаболізмі дріжджової клітини?
27. Роль сірки в метаболізмі дріжджової клітини?
28. Охарактеризуйте речовини, що формують букет молодого пива.
29. Охарактеризуйте речовини, що формують букет готового пива.
30. Фактори, що впливають на утворення альдегідів при спиртовому бродінні.
31. Фактори, що впливають на утворення вищих спиртів в пиві.
32. Фактори, що впливають на утворення ефірів в пиві.