

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

Кафедра технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

Розробник: Д.В. Матюхов

(підпис) (ініціали та прізвище)

« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні питання технологій видобування жирів

(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)

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)

Харків – 2019 рік

Контрольні запитання

Модуль 1

1. Розвиток і сучасні характеристики галузі видобування жирів в Україні.
2. У чому полягає нова концепція розвитку технології видобування жирів? Які завдання стоять перед нею у XXI-ому столітті?
3. Сировинна база олійних культур в Україні та вплив на технологію видобування.
4. Технологія видобування як наука, об'єкт проектування і як сукупність об'єктів промисловості.
5. Ієрархія технологічних термінів: виробництво, дільниця, стадія, процес, явище.
6. Класифікація явищ у технології видобування жирів.
7. Морфологічна характеристика тканин олійних плодів та насіння. Значущість цих знань для розуміння і розроблення нових технологічних процесів видобування жирів.
8. Хімічні та фізико-хімічні взаємодії між речовинами олійної клітини під час технологічних операцій.
9. Технологічні властивості насіння і мас насіння. Неоднорідність насіння.
10. Класична схема переробки соняшникового насіння та комплекс рішень з її модернізації. Нові процеси і їх завдання.
11. Основи пересування сипких матеріалів. Класифікація, особливості застосування і розрахунку транспортуючих механізмів у технології видобування.
12. Теорія процесів розділення мас насіння та їх похідних на компоненти на ситах. Аналітичний та статистичний методи розрахунку ситового сепаратора.
13. Моделювання прямого та непрямого проходу частки крізь отвір. Зв'язок з кінематичними параметри сита.
14. Теорія процесу обрушення.
15. Ідеальне обрушення і причини відхилення від нього. Роль у цьому обладнання технологічної стадії обрушення.
16. Теорія віджиму олії. Механізм віджиму.
17. Історія технології екстракції і поглядів на механізм процесу. Сучасні дослідження впливу підготовки структури матеріалу на екстракцію. Методи оцінки ступеню розкриття клітинних структур.
18. Механізм екстракції. Закони і закономірності екстракції. Чинники, які впливають на екстракцію.
19. Віджим олії на шнекових пресах. Особливості руйнування олійних клітин тиском без тертя.
20. Модернізація енергетичного господарства підприємств з видобування жирів
21. Процес екструзії і його місце у сучасних технологічних схем. Апарати для проведення екструзії.