

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 №2 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 2

1. Актуальні питання і тенденції у наукових дослідженнях з технології перероблення олійної сировини у світі.
2. Розвиток нормативної документації України у галузі видобування жирів.
3. Нові методи та ідеї з отримання ядра насіння соняшника з мінімальним вмістом лушпиння.
4. Закономірності обрушення насіння соняшника після криогенного охолодження.
5. Порівняння технології гексанової (бензинової) і етанольної екстракції.
6. Порівняння технології етанольної та ізопропанольної екстракції олійної сировини.
7. Розчинність екстрактивних речовин в спиртових розчинниках і технологічні наслідки відомих закономірностей.
8. Вплив системи чинників на ефективність спиртової екстракції.
9. Проблематика спиртової екстракції (технологічна правова, економічна) і шляхи її подолання.
10. Технологія екстракції надкритичними рідинами. Фундаментальні засади і закономірності цього способу. Переваги і недоліки.
11. Модифікації технології екстракції надкритичними рідинами. Екстракція сумішами розчинників.
12. Ферментативний процес руйнування клітинної стінки.
13. Водна «екстракція» олії. Історичний шлях і сучасні досягнення.
14. Технологія отримання білкових препаратів з традиційних продуктів екстракції.
15. Методи одержання шроту харчового призначення.
16. Технологія отримання білкових концентратів, ізолятів з харчового шроту.
17. Характеристики нативних рослинних білків і дослідження змін їхніх властивостей у процесі отримання білкових препаратів.
18. Застосування білків рослинного походження у продуктах харчування.
19. Сучасні технології розділення місцел.
20. Відомості з одержання і перероблення побічних продуктів технології видобування жирів.
21. Використання вібрації, кавітації, хвильового опромінення для інтенсифікації процесів технології видобування жирів.