

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

Хімія і біохімія сировини бродильних виробництв _____
(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)

освітня програма _____ Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства _____
(назви освітніх програм спеціальностей)

спеціалізація _____ 181-02 «Технологія бродильних виробництв і виноробства» _____
(шифр і назва)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

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

(підпис)

Т.О.Березка
(ініціали та прізвище)

Модуль 1

1. Будова зернини зернових культур. Види зернових культур, сортові ознаки.
2. Іонний склад води, фізичні та хімічні властивості.
3. Хімічний склад зернових культур. Особливості використання у бродильних виробництвах.
4. Активна та загальна кислотність та лужність води.
5. Ботанічна характеристика хмелю. Хімічний склад шишок хмелю.
6. Колоїди їх властивості, поріг коагуляції.
7. Біохімічні процеси, що відбуваються у зерні при зберіганні. Нормування втрат сухої речовини при зберіганні.
8. Властивості води, як розчинника,
9. Післязбиральна обробка та зберігання хмелю.
10. Вплив сольового складу на властивості води.
11. Післязбиральна обробка та зберігання зернової сировини..
12. Іонізація води. Іонний добуток води. Шкала рН. Вимірювання рН. Буфери.
13. Галузевий стандарт на ячмінь для пивоваріння. Характеристика основних показників якості. Несолоджена сировина.
14. Основні вимоги до виробничої води на підприємствах бродильної промисловості.
15. Оцінка якості хмелю. Галузевий стандарт.
16. Оцінка води за органолептичними і хімічними показниками для підприємств бродильної промисловості.
17. Бурякова меляса. Показники якості. Хімічний склад. Зберігання.
18. Вимоги до води, що використовується у виробництві безалкогольних напоїв.
19. Підготовка зернових культур до зберігання. Облік та оформлення кількості відходів.
20. Вимоги до води, яка використовується у виробництві пива.
21. Бурякова меляса. Показники якості. Хімічний склад. Зберігання.
22. Вплив твердості і лужності води на біохімічні процеси варіння пива.
23. Характеристика сортових ознак хмелю.
24. Характеристика джерел водопостачання харчових виробництв.
25. Види препаратів хмелю та переваги використання.
26. Типи дисперсних систем, стійкість систем. Вимоги до питної води.
27. Післязбиральна обробка та зберігання хмелю.
28. Розчинність, умови утворення осадів. константа дисоціації, гідроліз солей.
29. Характеристика екстрактів хмелю
30. Вимоги до води для підготовки тари та упаковки.