

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

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

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ**

Інноваційні технології переробки жирів

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ другий (магістерський)  
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)

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)

Харків – 2019 рік

### **Варіант 1**

1. Що таке ліпази? Оптимальні умови дії даних ферментів. Джерела ліпаз. Які речовини можуть виступати як активатори ліпаз?
2. Ферментативна переестерифікація жирів.

### **Варіант 2**

1. Специфічність ліпаз.
2. Ферментативний ацидоліз.

### **Варіант 3**

1. Імобілізація ліпаз: переваги та використовувані носії.
2. Процес метанолізу, що каталізується ліпазами.

### **Варіант 4**

1. Процес етанолізу, що каталізується ліпазами.
2. Ферментативний гліцероліз жирів.

### **Варіант 5**

1. Біокаталітична естерифікація.
2. Ферментативний гідроліз жирів.

### **Варіант 6**

1. Основні підкласи та характеристики фосфоліпаз.
2. Напишіть загальне рівняння реакції отримання триацилгліцерину з його структурних елементів.

### **Варіант 7**

1. Технологія ферментативної гідратації
2. Замінники молочного жиру для виробництва аналогів молока

### **Варіант 8**

1. Підвищення емульгувальних властивостей фосфоліпідів за допомогою фосфоліпаз.
2. Назвіть реакції, які протікають за участю складнофірних груп ацилгліцеринів.

### **Варіант 9**

1. Що таке ацилгліцерини? Класифікація ацилгліцеринів.
2. Дія перекисних сполук та інших окислювачів на ненасичені жирні кислоти. Наведіть схеми реакцій.

### **Варіант 10**

1. Класифікація жирів.
2. Показники якості харчових жирів.