

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 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. Кристалографія жирів.
2. Переробка пальмової та пальмоядрової олій.

Варіант 2

1. Пластичність жиру.
2. Переробка кокосової олії.

Варіант 3

1. Співвідношення твердої та рідкої фаз в олійножирових продуктах.
2. Склад маргарину.

Варіант 4

1. Реологічні властивості олійножирових продуктів.
2. Технології виробництва маргаринів.

Варіант 5

1. Загальні відомості та теоретичні основи створення та стійкості емульсій типу майонез.
2. Універсальні шортенинги.

Варіант 6

1. Емульгатори, що використовуються в олійно-жирових продуктах.
2. Замінники молочного жиру для виробництва вершків.

Варіант 7

1. Технологія масла какао.
2. Замінники молочного жиру для заморожених десертів та морозива.

Варіант 8

1. Фритюрні жири.
2. Замінники молочного жиру для виробництва аналогів сиру.

Варіант 9

1. Спеціалізовані шортенинги.
2. Замінники молочного жиру для виробництва сметани.

Варіант 10

1. Загальні принципи виробництва маргаринової продукції
2. Контроль якості шортенингів.