

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ
«Актуальні питання пивоваріння і технологій безалкогольних напоїв».
(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)

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:

професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

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

(підпис)

О.П. Чумак
(ініціали та прізвище)

Кейс поточного контролю №2

1. Класифікація безалкогольних напоїв. Роль напоїв у здоровому харчуванні людини
2. Види замутнень і причини їх виникнення у напоях
3. Соки плодово-ягідні натуральні для безалкогольних напоїв.Способи консервування соків
4. Способи підвищення стійкості безалкогольних напоїв
5. Основні положення теорії аромату (запаху)
6. Вимоги до якості газированих безалкогольних напоїв.Балова оцінка напоїв
7. Основні положення теорії отримання екстрактів з рослинної сировини
8. Технологічна схема виробництва безалкогольних газированих напоїв
9. Хімічна природа води
- 10.Техніка і технологія насичення води або напоїв діоксидом вуглецю
- 11.Фізичні властивості води
- 12.Розлив газованих напоїв, укупорювання пляшок та інші операції по оформленню готової продукції
- 13.Роль води для організму людини
- 14.Підготовка компонентів до купажирування.Купажирування
- 15.Вимоги до технологічної води
- 16.Приготування цукрового колеру
- 17.Техніка і технологія знезалізованія води для безалкогольних напоїв
- 18.Виготовлення білого цукрового сиропу
- 19.Технологія освітлення води методом відстоювання і коагуляції
- 20.Виготовлення білого інвертного сиропу
- 21.Методи знезараження води
- 22.Хімічні і фізичні властивості діоксиду вуглецю. Харчова речовинна вуглекислота
- 23.Реагентний спосіб пом'якшення води
- 24.Фізико-хімічні основи сатурації води або напоїв діоксидом вуглецю
- 25.Фактори, що впливають на процес адсорбції діоксиду вуглецю водою
- 26.Електродіалізний спосіб пом'якшення води
- 27.Іонообмінний спосіб пом'якшення води
- 28.Виготовлення білого та інвертного цукрового сиропу
- 29.Оптимальні умови сатурації води
- 30.Способи сатурації та типи сатураторів
- 31.Стійкість безалкогольних напоїв та шляхи її підвищення
- 32.Виробництво безалкогольних напоїв синхронно-змішувальним способом