

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

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

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ**

«Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікєро-горілочаних виробів»  
( 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:

доцент кафедри технології жирів  
та продуктів бродіння,

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Т.О.Березка  
(ініціали та прізвище)

## **Змістовий модуль № 2. Актуальні питання технологій спирту та лікоро-горілчаних виробів**

1. Хімізм спиртового бродіння.
2. Процес екстрагування в лікоро-наливочному виробництві
3. Використання фільтрату барди при приготуванні спиртових замісів.
4. Зміни азотистих речовин при бродінні.
5. Купажування лікоро-горілчаних виробів. Мета освітлення купажу.
6. Процеси, що відбуваються при витримці лікоро-горілчаних виробів.
7. Оптимізація технології та апаратури низькотемпературної водно-теплової та термоферментативної обробки зернової сировини.
8. Хімізм спиртового бродіння. Вторинні продукти спиртового бродіння
9. Теоретичні основи виготовлення ароматних спиртів.
10. Механічна деструкція зернової сировини в умовах спиртового виробництва. Призначення процесу оцукрювання крохмалевмісної сировини
11. Теоретичні основи виготовлення спиртованих настоїв.
12. Енерго- та ресурсозберігаючі технології спиртового виробництва.
13. Хімічні зміни крохмалевмісної сировини при розварюванні
14. Теоретичні основи виготовлення спиртованого соку
15. Прогресивні технології спиртового бродіння у виробництві етанолу з крохмалевмісної сировини.
16. Фізичні зміни крохмалевмісної сировини при розварюванні
17. Теоретичні основи процесу отримання спиртованих морсів.
18. Особливості культивування виробничих дріжджів в умовах впровадження низькотемпературної водно-теплової обробки зернової сировини
19. Призначення процесу розварювання крохмалевмісної сировини.
20. Теоретичні основи процесу виготовлення горілки.
21. Особливості використання концентрованих ферментних препаратів для термоферментативної обробки зернових замісів
22. Екстенсивне (рекуперативне) енергозбереження.

23. Теоретичні основи безперервного культивування дріжджів та спиртового бродіння

24. Кавітаційна обробка сировини.

25. Різновиди гідродинамічної кавітації.

26. Фізичні зміни при розварюванні крохмалевмісної сировини

27. Утворення вищих спиртів при спиртовому бродінні

28. Гомогенізація спиртових замісів

29. Набухання крохмалевмісної сировини

30. Утворення бурштинової кислоти при спиртовому бродінні

**31.** Екструдійний спосіб обробки зернової сировини