

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ

Біохімія солоду і пива
(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)

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

вид дисципліни _____ професійна підготовка, вибіркова
(загальна підготовка / професійна підготовка; обов'язкова/вибіркова)

форма навчання _____ денна
(денна / заочна)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

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

(підпис)

Т.В. Арутюнян
(ініціали та прізвище)

1. Характеристика пивоварних дріжджів (клас, сімейство, верхові і низові дріжджі, морфологічна характеристика)
2. Фактори боротьби з інфекцією при головному бродінні сусла.
3. Охарактеризуйте такий процес, що протікає при витримці пива, як насичення вуглекислотою.
4. Структура дріжджової клітини (оболонка клітини, цитоплазматична мембрана, цитоплазма, органели клітини, запасні речовини)
5. Основні показники бродіння (температура зброджування низовими і верховими дріжджами, тривалість процесу, контроль процесу, зброджування цукру)
6. Процес освітлення. при лагерній витримці пива
7. Мембрани клітин, їх функції, проникність мембран для різних речовин, види перенесення речовин через мембрану.
8. Охарактеризуйте зміни в процесі головного бродіння в складі азотистих речовин сусла і величини рН.
9. Процеси дозрівання при витримці пива.
10. Хімічний склад дріжджів.
11. Поясніть за рахунок яких процесів відбувається освітлення пива при головному бродінні.
12. Рост і розмноження дріжджів, стадії росту дріжджів.
13. Які види бродіння, крім спиртового, відбуваються при зброджуванні пивного сусла.
14. Процеси насичення вуглекислотою при доброджуванні пива.
15. Мембрани клітин, їх функції, проникність мембран для різних речовин, види перенесення речовин через мембрану.
16. Розщеплення дріжджами вуглеводів в анаеробних умовах.
17. Перетворення азотистих речовин при доброджуванні.
18. Характеристика пивоварних дріжджів (клас, сімейство, верхові і низові дріжджі, морфологічна характеристика)
19. Утворення вищих спиртів або «сивушні масла» в готовому пиві.

20. Процеси при дозріванні пива.
21. Хімічний склад дріжджів.
22. Основні процеси при головному бродінні пивного сусла, зміна в складі азотистих речовин, зміна кислотності, величини окисно-відновного потенціалу.
23. Характеристика пивоварних дріжджів (клас, сімейство, верхові і низові дріжджі, морфологічна характеристика)
24. Утворення побічних продуктів бродіння: вищих спиртів і ефірів в готовому пиві.
25. Процеси дозрівання пива при витримці.
26. Утворення побічних продуктів бродіння: ацетоїна і діацетіла, альдегідів, сірчистих сполук
27. Характер розщеплення цукрів на спирт і вуглекислий газ при збродженні пивного сусла.
28. Перетворення азотистих речовин при добродженні.
29. Утворення органічних кислот при збродженні пивного сусла.
30. Процеси насичення вуглекислою при добродженні пива
31. Хімічний склад дріжджів.
32. Утворення побічних продуктів бродіння: вищих спиртів і ефірів в готовому пиві.
33. Процеси дозрівання пива при витримці.
34. Основні процеси при головному бродінні пивного сусла, зміна в складі азотистих речовин, зміна кислотності, величини окисно-відновного потенціалу.
35. Мембрани клітин, їх функції, проникність мембран для різних речовин, види перенесення речовин через мембрану.
36. Розщеплення дріжджами вуглеводів в анаеробних умовах.