

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

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

Розробник \_\_\_\_\_ Мольченко С.М.  
(підпис) (прізвище та ініціали)  
« 25 » червня 2019 р.

**КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ**

Технологія та використання ефірних олій  
\_\_\_\_\_ (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 )

вид дисципліни \_\_\_\_\_ професійна підготовка \_\_\_\_\_  
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання \_\_\_\_\_ денна \_\_\_\_\_  
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

## Контрольні запитання

1. Фізичні властивості ефірних олій.
2. Хімічний склад ефірних олій, які класи органічних сполук входять до складу ефірних олій.
3. Вуглеводневі компоненти ефірних олій, навести приклади таких компонентів, їх запах, в яких оліях вони зустрічаються.
4. Спиртові компоненти ефірних олій, навести приклади таких компонентів, їх запах, в яких оліях вони зустрічаються.
5. Альдегіди у складі ефірних олій, навести приклади таких компонентів, їх запах, в яких оліях вони зустрічаються.
6. . Ефірні компоненти ефірних олій, навести приклади таких компонентів, їх запах, в яких оліях вони зустрічаються.
7. Кетони у складі ефірних олій. навести приклади таких компонентів, їх запах, в яких оліях вони зустрічаються.
8. Фенольні сполуки у складі ефірних олій, навести приклади таких компонентів, їх запах, в яких оліях вони зустрічаються. Біологічна дія фенолів.
9. Кумарини у складі ефірних олій, навести приклади таких компонентів, в яких оліях вони зустрічаються.
10. Використання ефірних олій та ароматизаторів на їх основі в харчовій промисловості.
11. Використання ефірних олій та ароматизаторів на їх основі при виробництві горілчаних виробів.
12. Використання ефірних олій та ароматизаторів на їх основі при виробництві безалкогольних напоїв.
13. Використання ефірних олій та ароматизаторів на їх основі в кондитерській галузі промисловості.
14. Використання ефірних олій та ароматизаторів на їх основі при виробництві м'яса та м'ясних виробів.

15. Використання ефірних олій та ароматизаторів на їх основі в харчоконцентратній галузі промисловості.
16. Антимікробіологічні властивості ефірних олій, використання цих властивостей в харчовій промисловості.
17. Використання ефірних олій та їх компонентів як консервантів в харчовій промисловості.
18. Використання ефірних олій та їх компонентів як антиоксидантів в харчовій промисловості.
19. Використання ефірних олій в інших галузях народного господарства (крім харчової, фармацевтичної промисловості і медицини).
20. Використання ефірних олій та їх компонентів у медицині та у фармацевтичній промисловості.