

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора Б.В. Сгоров
«05» _____ 2017 р.



Програма для проведення вступних іспитів

Ступінь магістра

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технологія жирів і жирозамінників»

1. Навести операції з яких складається процес підготовки насіння до вилучення олії пресуванням.
2. Навести апаратурно-технологічну схему підготовчих операцій при переробці насіння соняшнику.
3. Способи очищення насіння.
4. Сушка насіння. Мета та цілі.
5. Фізична сутність процесу пресування мезги в шнекових пресах.
6. Наведіть схему приймання олійного насіння.
7. Наведіть схему дворазового пресування.
8. Вологотеплове оброблення. Мета, обладнання.
9. Навести апаратурно-технологічну схему переробки олійного насіння одноразовим пресуванням.
10. Основні методи очищення олійного насіння.
11. Навести апаратурно-технологічну схему переробки олійного насіння дворазовим пресуванням.
12. Процеси, що протікають в насінні при зберіганні.
13. Навести апаратурно-технологічну схему підготовки матеріалу до екстракції.
14. Хімічний склад олійного насіння.
15. Навести технологічну схему отримання рослинних олій методом екстракції.
16. Мета подрібнення насіння і ядер.
17. Навести принципову схему руху екстрагованого матеріалу та міцели в карусельних екстракторах.
18. Приготування мезги та вилучення олії пресуванням.
19. Навести типову апаратурно-технологічну схему трьох стадійної дистиляції міцели для підприємства з екстракційною установкою НД-1250.
20. Навести принципову апаратурно-технологічну схему дистиляції міцели в екстракційній лінії МЕЗ.
21. Яку сировину використовують для переробки тваринних топлених жирів?
22. Навести апаратурно-технологічну схему екстракційної лінії «Фільтрекс».
23. Навести фактори, що впливають на якість жиру-сирцю.
24. Навести класифікацію методів рафінації жирів.

25. Навести етапи підготовки жиру-сирцю до витоплювання. Суть сухого методу витоплювання жирової сировини.
26. Наведіть схему повного циклу рафінації.
27. Які реакції характерні для ефірних зв'язків ацилгліцеринів?
28. Селективність гідрогенізації ацилгліцеринів. Фактори, що впливають на селективність гідрогенізації.
29. Навести процеси, що протікають в жирах під час їх харчового псування.
30. Фосфоліпіди. Групи фосфоліпідів. Додаткові радикали, що входять до складу фосфоліпідів. Хімічні властивості фосфоліпідів.
31. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва майонезу на лінії «Джонсон» та описати технологію виробництва на цій лінії.
32. Навести характеристику консервантів, емульгаторів, згущувачів та стабілізаторів в майонезній продукції
33. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва майонезу на установці «Корума» та описати технологію виробництва на цій лінії.
34. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва майонезу на лінії «Шредер» та описати технологію виробництва на цій лінії.
35. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва майонезу на лінії «Малюк» та описати технологію виробництва на цій лінії.
36. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва маргарину методом переохолодження.
37. Навести характеристику консервантів та емульгаторів в маргариновій продукції
38. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва маргарину на лініях із застосуванням витискувальних охолоджувачів та описати технологію виробництва на цій лінії.
39. Навести характеристику способів підготовки молока для виробництва маргарину
40. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва маргарину на лінії «Шредер» та описати технологію виробництва на цій лінії.
41. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва рідких маргаринів та описати технологію виробництва на цій лінії.
42. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва вершкового масла методом перетворення високожирних вершків.
43. Навести апаратурно-технологічну схему та описати технологію виробництва молочно-рослинного спреду
44. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва вершкового масла методом збивання.
45. Навести апаратурно-технологічну схему виробництва гліцерина.
46. Навести апаратурно-технологічну схему безреактивного розщеплення жирів
47. Навести апаратурну схему безперервного гідролізу жирів в колонному апараті
48. Навести способи проведення процесу гідролізу жирів
49. Навести способи підготовки жирів до розщеплення
50. Навести способи очищення гліцеринових вод
51. Види, асортимент і призначення мила
52. Часткове висолювання мила
53. Характеристика процесу оброблення основи мила
54. Характеристика поліморфізму мила
55. Характеристика жирової основи туалетного мила
56. Непрямий спосіб варіння мила
57. Повне висолювання мила
58. Характеристика прямого способу варіння мила