

## Контрольні питання

1. Значення міжнародних стандартів на продовольчі товари.
2. Види стандартів на сільськогосподарську продукцію.
3. Значення технологічних параметрів для розроблення стандартів.
4. Технологічні фактори, що впливають на якість сільськогосподарської продукції.
5. Фізичні методи оцінювання якості продукції.
6. Хімічні методи оцінювання якості продукції.
7. Методи визначення концентрації поживних і біологічно активних речовин у сільськогосподарській сировині та продукції.
8. Біологічна оцінка якості продукції.
9. Методи зберігання сільськогосподарської сировини і продукції.
10. Класифікація сільськогосподарської продукції залежно від її якості та повноцінності.
11. Органолептична оцінка якості продукції.
12. Фізичні методи оцінювання якості продукції.
13. Хімічні методи оцінювання якості продукції.
14. Методи визначення концентрації поживних і біологічно активних речовин у сільськогосподарській сировині та продукції.
15. Біологічна оцінка якості продукції.
16. Методи зберігання сільськогосподарської сировини і продукції.
17. Класифікація сільськогосподарської продукції залежно від її якості та повноцінності.
18. Органолептична оцінка якості продукції.
19. Мікробіологічна оцінка якості продукції.
20. Що означає термін дозрівання борошна?
21. Основні причини поліпшення хлібопекарських властивостей борошна.
22. Як змінюються основні характеристики борошна під час дозрівання?
23. Значення ліпідів борошна у процесі дозрівання.
24. За рахунок яких процесів відбувається згіркнення борошна?
25. Які процеси забезпечують поліпшення якості пшеничного борошна під час дозрівання?
26. Який зв'язок між кислотністю борошна та його свіжістю?
27. Зміни при дозріванні у житньому борошні.
28. Причини псування борошна.
29. Причини самозігрівання борошна.
30. Щотаке водопоглинальна здатність і від чого вона залежить?
31. Класифікація, асортимент крупи.
32. Хімічний склад, харчова цінність крупи.
33. За якими органолептичними показниками оцінюють якість крупи?
34. Від чого залежить гатунок та номер крупи?
35. Які домішки нормуються в крупі?
36. Як розраховується відсоток доброякісного ядра в крупах?
37. Вплив процесу шліфування і полірування на споживні властивості крупи.

38. Загальна характеристика сировини, що використовується в Україні для одержання цукру.
39. Хімічний склад коренеплодів, багатих на вміст сахарози і придатних для промислової переробки.
40. Фізіологічні та біохімічні процеси, що відбуваються в цукрових буряках під час вегетації та зберігання.
41. Режими і способи зберігання цукрових буряків.
42. Суть поняття «сатурація», її значення у цукроварінні.
43. Вплив технології зберігання цукрових коренеплодів навміст сахарози.
44. Оптимізація технології збирання врожаю і переробки цукрових буряків на заводах.
45. Технологія одержання та очищення дифузного соку на цукрових заводах.
46. Випаровування дифузного соку, уварювання сиропу та кристалізація цукру.
47. Хімічний склад льонотрести, придатної для промислової переробки.
48. Фізіологічні та біохімічні процеси, що відбуваються під час зберігання та переробки льону.
49. Режими і способи зберігання льону і льонотрести.
50. Вплив термінів і технології збирання льону на якість льоноволокна. Способи збирання льону.
51. Оптимізація технології збирання врожаю і переробки льону-довгунця.
52. Які процеси відбуваються під час переробки соломи на тресту?
53. Яку роль відіграють пектинові речовини у лляній соломі?
54. Що є побічним продуктом у процесі переробки льону-довгунця на льонотресту?
55. Загальна характеристика галузі хмелярства в Україні.
56. Хімічний склад хмелю, що вирощується в Україні та є придатним для промислової переробки.
57. Фізіологічні та біохімічні процеси, що відбуваються у шишках хмелю під час вегетації та зберігання.
58. Технологія збирання і первинного оброблення врожаю хмелю. Режими та способи зберігання шишок хмелю.
59. Суть поняття «сульфітація». Її значення для хмелярства.
60. Вплив термінів збирання врожаю і технології зберігання на процес нагромадження та втрати альфа-кислот у шишках хмелю.
61. Оптимізація машинної технології збирання врожаю хмелю.
62. Фізіологічні ознаки повного дозрівання яблук.
63. Оптимальний вміст вологи у висушених овочах і фруктах.
64. Способи зберігання овочів.
65. Технологічні умови.
66. Тривалість повного дозрівання яблук і груш.
67. Стадії ліофільного висушування (сублімації) овочів і фруктів.
68. Температура ефективного ксероанабіозу.
69. Оптимальний склад газового середовища у барокамерах для зберігання

плодів і ягід.

70. Типи стаціонарних сховищ для овочів.
71. Оптимальні умови для зберігання яблук у зимовий період (температура, вологість).
72. Методи зберігання овочів.
73. Види пігментуючих речовин у фруктах і ягодах.
74. Маринади, що при консервуванні овочів вважаються гострими .
75. Технологія зберігання фруктових соків.
76. Послідовність періодів зберігання картоплі.
77. Моносахариди, що входять до складу вуглеводів фруктів і ягід.
78. Оптимальна вологість для плодосховищ.
79. Особливості хімічного складу овочевих і плодових культур.
80. Оптимальний вміст протеїну в комбікормах для сільськогос-подарських тварин і птиці.
81. Структурні елементи преміксів для виготовлення комбікормів.
82. Основні види відходів борошномельної промисловості, використовувани для виготовлення комбікормів.
83. Оптимальна вологість для тривалого зберігання трав'яногоборошна.
84. Технологія зберігання комбікормів.
85. Технологія зберігання трав'яного борошна.
86. Технологія виготовлення гранул, брикетів.
87. Поживність 1 кг комбікорму для великої рогатої худоби навідгодівлі.
88. Мікроелементи в структурі комбікормів для сільськогоспо дарської птиці, що нормуються.
89. Вітаміни в структурі комбікормів для свиней, що нормуються.
90. Вимоги чинних стандартів на молоко та молочні продукти.
91. Первинне оброблення і транспортування молока.
92. Способи і режими очищення молока.
93. Методологія розрахунків процесу нормалізації молока.
94. Значення пастеризації і стерилізації молока для його тривалого зберігання.
95. Суть і призначення процесу гомогенізації молока.
96. Склад молока залежно від породних, видових особливостейтварин і технології зберігання.
97. Основні виробничі процеси, виконувані в процесі виготовлення масла.
98. Зміна складу молока під час пастеризації. Режими пастеризації молока, їх обґрунтування.
99. Техніка охолодження молока на фермі та молокозаводі.
100. Значення мікрофлори у виробництві молочнокислих продуктів.
101. Технологія використання чистих бактеріальних культур увиробництві молочнокислих продуктів.
102. Значення миття і дезінфекції технологічного устаткування молокопереробних підприємств.
103. Значення сичужного ферменту для виробництва молочноїпродукції.
104. Характеристика технологічних параметрів виробництва сухого молока.
105. Показники складу та якості морозива.

106. Вимоги до якості молока як сировини для молочних заводів (густина, температура, бактеріальна забрудненість).
107. Технологічні параметри процесів стерилізації та пастеризації молока.
108. Загальна характеристика м'ясної сировини і продуктів забою тварин.
109. Хімічний склад м'яса.
110. Процес дозрівання м'яса.
111. Вплив зовнішнього середовища і технології забою тварин на якість м'яса.
112. Технологія зберігання м'яса в охолодженому і замороженому стані.
113. Одно- та двофазне заморожування м'яса.
114. Вимоги до сировини для виготовлення м'ясних продуктів.
115. Вимоги стандартів до складу ковбас і м'ясних виробів.
116. Основні технологічні операції виробництва ковбас (варених, напівкопчених, сирокочених).
117. Термічне оброблення ковбасних виробів.
118. Копчення ковбасних виробів.
119. Охолодження ковбасних виробів.
120. Висушування ковбас.
121. Виробництво натуральних м'ясних продуктів.
122. Технологія копчення м'ясних виробів.
123. Основні види товарної риби, одержувані з внутрішніх водойм України.
124. Основні технологічні параметри, що дають змогу забезпечити високу якість товарної риби під час зберігання.
125. Як впливає технологія вилову на якість риби у процесі зберігання і переробки?
126. Основні умови для тривалого транспортування риби.
127. Особливості технології гарячого (холодного) копчення риби.
128. Способи засолювання риби.
129. Види деревної сировини, застосовуваної для копчення риби.
130. Причини дефектів рибної продукції.
131. Фактори, що визначають сортову належність рибної продукції.
132. Технологія використання ікри риб для відтворення, для продовольчих цілей.
133. Види продукції галузей тваринництва, використовувані у виробництві тканих матеріалів та іншої продукції легкої промисловості.
134. Які показники використовуються для оцінювання якості шкірсировини, одержаної від забою великої рогатої худоби, овець, коней, свиней?
135. Які показники використовуються для оцінювання якості вовни відповідно до чинних стандартів?
136. Як оцінюється якість смушків і овчин?
137. Як оцінюється якість хутра, одержаного від диких звірів і свійських тварин?
138. Методи зберігання шкірсировини.
139. Методи зберігання вовни.
140. Методи зберігання хутра.

141. Первинне оброблення шкірсировини.
142. Первинне оброблення вовни.
143. Первинне оброблення хутра.
144. Технологія одержання високоякісного смушку.
145. Технологія одержання високоякісних овчин. Оцінка якості хутра, одержаного від овець.
146. Технологія тривалого зберігання шкірсировини.
147. Оцінка якості м'яса птахів на м'ясокомбінатах і в забійних цехах.
148. Якість м'яса залежно від умов переробки і зберігання тушок.
149. Технологія, терміни і режими зберігання м'яса сільськогосподарських птахів.
150. Технологія зберігання яєць.