

**Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж ЛНТУ»
Циклова методична комісія викладачів
математичних та природничо-наукових дисциплін**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Заступник директора з НР
_____ Герасимик-Чернова Т.П.

**Питання, які виносяться на залік, з дисципліни
«Харчова хімія»**

Викладач: Н.М.Чорноус

Любешів, 2023.

Питання до заліку

1. Назвіть функції води в харчових продуктах
2. Яким показником характеризується вміст води в харчових продуктах?
3. Якими поняттями описують стан води в продуктах?
4. Дайте визначення поняттю "активність води".
5. Назвіть, які є форми зв'язку води в харчових продуктах
6. Які є методи визначення масової частки води?
7. Перерахуйте переваги та недоліки прямих методів визначення масової частки води.
8. Від яких параметрів залежить режим висушування?
9. Назвіть основні методи визначення масової частки води висушуванням.
10. Які переваги та недоліки методів висушування?
11. Назвіть особливості прискореного методу висушування для в'язких продуктів.
12. На які види класифікують білки за походженням?
13. Які функції виконують білки в організмі людини?
14. Які є білки за будовою молекули?
15. Як класифікують білки за хімічним складом?
16. Як поділяють прості білки за розчинністю?
17. Дайте визначення терміну "функціональні властивості білків".
18. Назвіть основні функціональні властивості білків.
19. Назвіть найважливіші якісні реакції на білок.
20. Охарактеризуйте білки зернових культур.
21. Дайте характеристику білків молока.
22. В чому полягає біологічна цінність білків?
23. Як впливає нестача та надлишок білків в раціоні людини на її здоров'я?
24. Яке значення жирів у харчуванні людини
25. Дайте визначення ліпідам та назвіть їх класифікацію.
26. Які жирні кислоти і якого складу входять переважно до складу тваринних жирів, а які – до складу рослинних?
27. Яке значення для організму людини поліненасичених жирних кислот? В яких продуктах вони містяться?
28. Як класифікують харчові жири?
29. Назвіть основні фізико-хімічні показники жирів та дайте їм визначення.
30. Які біохімічні і фізико-хімічні зміни відбуваються в жирах під час їхнього зберігання?
31. Як і за яких умов відбувається гідролітичне розщеплення жирів? Які продукти при цьому утворюються?
32. Які окиснювальні процеси відбуваються в жирах?
33. Які є стадії псування жирів? Назвіть і охарактеризуйте їх
34. Які процеси відбуваються під час термічного розкладання жирів?
35. Як класифікують олії за здатністю до висихання? Наведіть приклади
36. За допомогою якого методу можна визначити кислотне число жирів?
37. Наведіть класифікацію харчових жирів.
38. Які є способи модифікації харчових жирів?
39. Які є види топлених тваринних жирів? Як вони виготовляються?
40. Які складові маргарину? Назвіть його фізико-хімічні показники.
41. Який склад кондитерських, хлібопекарських та кулінарних жирів? Чим ці жири відрізняються від маргарину?
42. Дайте визначення вуглеводам. Як класифікують вуглеводи за будовою?
43. Які речовини належать до моносахаридів? В яких продуктах вони містяться?
44. Назвіть, які вуглеводи відносяться до олігосахаридів? На які групи вони поділяються?
45. Які фізіологічні функції виконують вуглеводи в організмі людини?
46. Які функції в організмі людини виконують засвоювані і незасвоювані вуглеводи?
47. Як впливає нестача та надлишок вуглеводів у раціоні на організм людини?

48. Які функції виконують вуглеводи в харчових продуктах?
49. Яких перетворень зазнають вуглеводи під час виробництва харчових продуктів і в яких реакціях вони беруть участь?
50. Що таке процес карамелізації? У яких харчових технологіях використовують гідроліз полісахаридів?
51. Які методи визначення вуглеводів ви знаєте?
52. В чому суть йодометричного методу визначення сахарози?
53. Чим зумовлені відновлювальні властивості моно- та дисахаридів?
54. Чому сахароза не проявляє відновних властивостей?
55. Які речовини входять до складу молока? Яке значення вони мають для організму?
56. Яку роль виконує лактоза в організмі людини та у виробництві молочних продуктів?
57. До якого класу вуглеводів відноситься лактоза? Наведіть приклади інших подібних речовин.
58. Яке молоко містить більше лактози: незбиране, пастеризоване чи пряжене? Чому?
59. Наведіть класифікацію вітамінів. До якої групи вітамінів відноситься аскорбінова кислота?
60. Якою є добова потреба людини у вітаміні С. Фактори, якими ця потреба зумовлена.?
61. Назвіть способи зменшення втрати аскорбінової кислоти під час зберігання сировини та в ході технологічних процесів з виготовлення харчових продуктів та приготування страв.
62. Де збережеться більша кількість вітаміну С – під час варіння картоплі у великій кількості води чи на пару? Чому?
63. Яку фізіологічну роль виконує аскорбінова кислота? Як впливає нестача та надлишок вітаміну С на організм людини