

ЗРАЗОК ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Факультет: хімічний

Семестр: 6

Спеціальність: харчова хімія та харчова безпека

Форма навчання: денна

Рівень вищої освіти (освітньо-кваліфікаційний рівень): бакалавр

Навчальна дисципліна: **дисперсні харчові системи**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № XX

Теоретичні запитання (всі питання – 8 балів)

1. Загущувачі та гелеутворюючі речовини. Агар-агар та його види. Желатина. Крохмаль. Каррагенан та його особливі властивості. Явище синерезису (корисність на прикладах желе та виготовлення сиру).

2. Види стану води в харчових системах. Вплив води на структурно-механічні характеристики дисперсних харчових систем.

3. М'ясний фарш, як емульсія. Сирий ковбасний фарш (для варених ковбас, сосисок, сардельок, паштетів і т.п.) як собою тонкодисперсна система – емульсію. Чинники, що впливають на стабільність м'ясних емульсій.

4. Харчові добавки: визначення, класифікація. Речовини, що поліпшують зовнішній вигляд харчових продуктів. Речовини, що змінюють структуру та фізико-хімічні властивості харчових продуктів.

5. Міцелоутворення. Дифільність. Класифікація методів одержання вільнодисперсних систем. Диспергаційні методи. Застосування диспергаційних методів в харчовій галузі.

Затверджено на засіданні кафедри фізичної хімії,
протокол № 1 від "28" серпня 2023 р.

Зав. Кафедри
проф. Мчедлов-Петросян М. О.

Екзаменатор
доц. Рубцов В.І.