|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УП: 190402МРТХ\_14\_2-21.plx |  | стр. 11 |
| **5.1. Перечень вопросов для подготовке к экзамену/зачету**  1. Как используются отруби (пшеничные, ржаные)?  2. Как можно использовать мучку полученную при переработке злаковых культур?  3. Использование зародыша злаковых культур.  4. Способы выделения зародыша при помолах.  5. Пищевая и биологическая ценность жмыха и шрота.  6. Использование жмыха и шрота в пищевой и комбикормовой промышленности.  7. Пищевой и кормовой фофатидный концентрат.  8. Рациональное использование отходов полученных при очистке масла (фуз, соапсток, свободные жирные кислоты и воски).  9. Биологическая ценность фосфолипидов, фосфатидов и фосфопротеидов.  10. Характеристика основных отходов свеклосахарного производства.  11. Комплексное использование сахарной свеклы.  12. В каком виде меласса используется на корм скоту?  13. Из каких компонентов состоит сахарная свекла?  14. Как используется фильтрационный осадок (дефекат)?  15. Как можно использовать на корм преддефекационный осадок?  16. Какие меры следует предпринимать для снижения загрязнения воздушного пространства?  17. Какие оборотные системы водоснабжения применяются на сахарных заводах?  18. Какие продукты получают путем биохимического превращения мелассы?  19. Какие существуют способы биологической очистки сточных вод?  20. Какие существуют способы обессахаривания мелассы?  21. Каковы условия хранения мелассы?  22. Каковы условия хранения сушеного жома?  23. Побочные продукты свеклосахарного производства, их состав и выход.  24. С какими добавками выпускается сушеный жом?  25. С какой целью производится гранулирование сушеного жома? Как осуществляется этот процесс?  26. Сколько сухих веществ и сахара в мелассе? Какое количество в ней несахаров и из каких основных соединений они состоят?  27. Хранение свекловичного жома в хранилищах. Какие при этом происходят биохимические процессы? Какие имеют место потери?  28. Что Вы знаете о технологическом процессе и режиме сушки свекловичного жома?  29. Как используется картофельный сок?  30. Как осуществляется сушка картофельной мезги?  31. Как производится силосование картофельной мезги?  32. Какие побочные продукты образуются при производстве крахмала из картофеля?  33. Рациональное водоиспользование на картофелекрахмальных заводах.  34. Комплексное использование кукурузы  35. Из каких компонентов состоит кукурузное зерно?  36. Как используется кукурузный экстракт?  37. Какова технология получения кукурузного масла из зародыша?  38. Каковы возможности использования кукурузного глютена?  39. Принципиальная схема производства кукурузных кормов.  40. Комплексное использование пшеницы  41. Как получают сухую клейковину?  42. Какие побочные продукты образуются при производстве пшеничного крахмала?  43. Основные группы отходов при переработке солода.  44. Солодовые отходы для вторичной переработки.  45. Характеристика и использование основных отходов спиртовой промышленности.  46. Характеристика и использование основных отходов винодельческой промышленности.  47. Переработка виноградных выжимок и гребней.  48. Получение масла из виноградных семян (технологическая схема).  49. Получение кормовой муки из виноградных выжимок. | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| УП: 190402МРТХ\_14\_2-21.plx |  |  |  | стр. 12 |
| 50. Характеристика и использование основных отходов чайного производства. | | | | |
| **5.2. Темы письменных работ** | | | | |
| Темы рефератов  1 Физиологическая ценность пищевых продуктов.  2 Химический состав пищевых продуктов.  3 Традиционные и новые продукты массового назначения.  4 Пищевой и кормовой фосфатидный концентрат.  5 Использование виноградных выжимок.  6 Продукты питания лечебного назначения.  7 Использование зародыша злаковых культур.  8 Продукты питания для отдельных групп населения.  9 Пищевая ценность и использование отходов крупяной промышленности  10 Минорные компоненты зерновых культур.  11 Растения – источники минеральных веществ.  12 Влияние тепловой обработки на пищевую ценность продуктов.  13 Использование жмыха и шрота в пищевой и комбикормовой промышленности.  14 Растения – источники витаминов.  15 Правила и рекомендации здорового питания.  16 Комплексное использование мелассной барды.  17 Получение масла из виноградных семян.  18 Влияние химического состава сырья на формирование пищевой ценности товара.  19 Растения – источники клетчатки.  20 Обогащение черного байхового чая экстрактом из отходов производства.  21 Технологический процесс производства кормовых дрожжей.  22 Способы производства томатного масла. | | | | |