**Контрольные вопросы по дисциплине**

**«Контроль и оценка качества и безопасности растительного сырья и продуктов питания»**

1. Биологические функции и технологическая функциональность белков в производстве продуктов питания.

2. Группы белков животных тканей по морфологическому признаку клеток.

3. Характеристика фракционного состава белков мышечной ткани животных.

4. Методы определения белков, применяемые в аналитической практике ' Дайте их сравнительную оценку, укажите преимущества и недостатки.

5. Перечислите и охарактеризуйте хроматографические методы определения белков и белковых веществ.

6. Сущность и аппаратурное оформление метода анализа белков методом гель-хроматографии.

7. Сущность и аппаратурное оформление метода анализа аминокислот методом ионообменной хроматографии,

8. Сущность и аппаратурное оформление метода анализа белковых фракций методом хроматографии на бумаге,

9. Сущность и аппаратурное оформление метода анализа белковых фракций методом тонкослойной хромато графии?

10. Методы определения свободных аминокислот и связанных в структуре белков и пептидов

11. Особенности подготовки проб для количественного определении аминокислот?

12. Биологические функции липидов, фракционный состав и функциональность при получении пищевых систем.

13. Методы практического определения суммарных липидов в животных тканях.

14. Сущность и аппаратурное оформление определения суммарных липидов методом Сокслета?

15. Сущность метода количественного определения холестерина в животных тканях и пищевых системах.

16. Укажите качественные реакции, характерные для холестерина.

17. Охарактеризуйте физиологические функции стеролов (на примере холестерина).

18. Прижизненные функции и технологическое значение гликогена и продуктов его распада.

19. Сущность методов качественного и количественного определения гликогена и продуктов его распада.

20. Полисахариды, перспективные для применения в составе пищевых систем в качестве функциональных и физиологически активных добавок, и методы их определения.

21. Важнейшие фосфорорганические соединения животных тканей. Их роль при жизни и в послеубойный период, методы определения.

22. Перечислите и охарактеризуйте формы связи влаги в сырье и продуктах питания.

23. Арбитражный и экспрессные методы определения массовой доли влаги в пищевых системах?

24. Показатель активности воды, использование для прогнозирования стабильности свойств пищевых систем при хранении.

25. Основные физические характеристики сырья животного происхождения и пищевых систем на его основе.

26. Инструментальные методы определения цветности пищевых систем.

27. Преимущества и перспективы применения ультразвука для анализа пищевых систем.

28. Экспериментальное определение акустических характеристик пищевых систем.

29. Основные теплофизические свойства продуктов питания и методы их экспериментального исследования; преимущества и недостатки.

30. Комплексные методы исследования теплофизических свойств пищевых продуктов.

31. Понятие о функционально технологических свойствах животного сырья. Методы экспериментального определения.

32. Характеристика и методы определения функциональных свойств изолированных белковых систем.

33. Структурно-механические свойства пищевых систем и методы их определения.

34. Характеристика основных реологических свойств пластично-вязких продуктов. При расчете каких технологических процессов учитывают эти параметры?

35. Основные компрессионные свойства пластично-вязких продуктов и методы и приборы для их определения.

36. Сущность метода двух временных точек определения теплофизических характеристик пищевых систем.

37. Основные этапы гистологического анализа, преимущества по сравнению с физико-химическими и биохимическими методами исследований.

38. Правила отбора и подготовки проб для определения микроструктурных показателей животных тканей.

39. Приборы для получения срезов животных тканей при гистологических исследованиях.

40. Методы и приборы для определения гелеборазующей способности пищевых систем.

41. Устройство и принцип действия ротационных вискозиметров

42. Устройство и принцип действия капиллярных вискозиметров.