

Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

3.Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

1. Контроль качества растительного масличного сырья.
- 2.Определение качества крупы.
- 3.Требования к качеству муки.
4. Контроль приёмки и размещения зерна на зерноприёмных пунктах и элеваторах.
5. Технохимический контроль качества маринадов из сочной растительной продукции.
- 6.Технохимический контроль производства фруктово-ягодных соков.
- 7.Понятие о качестве растениеводческой продукции и его показатели.
- 8.Технологический контроль производства крахмала из картофеля.
- 9.Контроль технологического процесса производства растительных масел.
- 10.Виды технохимического контроля.
- 11.Органолептические методы оценки качества растениеводческой продукции.
- 12.Технохимический контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий.
- 13.Технохимический контроль производства солёно-квашеной и мочёной продукции.
- 14.Методы оценки качества зерна.
- 15.Контроль качества технологического процесса переработки зерна
- 16.Санитарно-гигиенические требования к хранению и переработки плодов и овощей.
- 17.Технохимический контроль исходного сырья для производства хлеба.
- 18.Технохимический контроль производства фруктовых компотов.
- 19.Технохимический контроль производства сушёных овощей и плодов.
- 20.Физико-химические методы оценки качества растениеводческой продукции.
21. Показатели качества зерна.
- 22.Технохимический контроль в ситовечном отделении мукомольного завода.
- 23.ТХК в размольном отделении мукомольного завода.
- 24.ТХК в упаковочном отделении мукомольного завода.
- 25.Цели и задачи ТХК при приёмке зерна на хранение.
- 26.Оценка качества хлеба с помощью лабораторных методов.
- 27.Оценка хлебопекарных свойств муки.
- 28.ТХК основного сырья используемого в пивоварении, его характеристика.
- 29.Контроль за размещением зерна в хранилище на мукомольном заводе.
- 30.Оценка мукомольных и хлебопекарных свойств зерна.

Решение ситуационных задач

1. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

Задача 1. Рассчитать эффективность удаления примесей в зерне в навеске 100 г. на воздушно-ситовом сепараторе, если их содержание до сепаратора составляло 8,0 г., после сепаратора 4,0 г.

Задача 2. Рассчитать зольность хлебопекарной муки высшего сорта (в %) из навески муки 2,5 г с влажностью 10%, если масса полученной золы составляет 0,012 г.

Задача 3. Рассчитать методом обратных пропорций из трех партий зерна помольную смесь со стекловидностью 50% и количеством клейковины 26%. Имеется три партии зерна со стекловидностью 70, 45 и 30% и количеством клейковины соответственно 28, 26 и 22%.

Задача 4. Вычислить кислотное число пищевого подсолнечного масла (кчм) массой 5 г, если на его титрование израсходовано 1,56 мл NaOH.

Задача 5. На приготовление 9564 кг солода влажностью 5% израсходовано 12000 кг ячменя влажностью 14%. Определить выход солода на ВСВ и СВ и потери ячменя ($P_{я}$), %.