**ВСЕУКРАЇНСЬКА СТУДЕНСЬКА ОЛІМПІАДА у 20212022 н. р.**

**КОНКУРСНІ ЗАВДАННЯ**

**І.** Характеристика сировини, що використовується. Принципова технологічна схема виробництва. Призначення технологічних процесів, основні фізико-хімічні зміни, що відбуваються при цьому та їх вплив на якість готової продукції.

Технологія цукру білого кристалічного.

Технологія хліба пшеничного, приготовленого опарним способом.

Технологія питного молока.

Технологія первинної переробки м’яса.

Технологія олії соняшникової рафінованої.

Технологія макаронних виробів.

Технологія житнього ферментованого солоду.

Технологія картопляного крохмалю.

Технологія пива світлого.

Технологія борошна.

Технологія варено-копчених ковбас.

Технологія патоки крохмальної.

Технологія крупи рисової.

Технологія сиру кисломолочного.

**ІІ.**

Порівняйте закономірності процесів спиртового бродіння у різних технологіях та вплив його на якість готових виробів.

Порівняйте закономірності процесів кристалізації цукру у різних технологіях та вплив його на якість готових виробів.

Мета та особливості застосування ферментних препаратів у різних технологіях.

Види і раси дріжджів, що використовуються в харчових технологіях. Їх характеристика умови життєдіяльності.

Характеристика процесів перетворення жирів під час перебігу технологічних процесів і зберігання харчових продуктів.

Порівняйте закономірності процесів спиртового бродіння у різних технологіях та вплив його на якість готових виробів.

Порівняйте закономірності перебігу процесу гідролізу білків у різних технологіях та вплив його на якість готових виробів.

Порівняйте закономірності перебігу процесу гідролізу крохмалю у різних технологіях та вплив його на якість готових виробів.

Порівняйте закономірності процесів молочнокислого бродіння у різних технологіях та вплив його на якість готових виробів.

**ІІІ.**

Колориметричні методи визначення масової частки білків в харчових продуктах.

Хімізм йодометричного методу Вільштеттера і Шудля визначення редукувальних речовин в патоці.

Рефрактометричні методи визначення масової частки сухих речовин.

Хімізм взаємодії сахарів з фелінгами при визначенні вмісту цукру перманганатним методом Бертрана.

Методи визначення масової частки жиру в харчових продуктах по Сокслету.

Методи визначення масової частки мінеральних речовин в харчових продуктах. Роль прискорювачів.

Методи визначення масової частки жиру в харчових продуктах. Опишіть метод визначення масової частки жиру в харчових продуктах екстракційним методом.

Термогравіметричні методи визначення вологості харчових продуктів. Методики, переваги та недоліки, метрологічна характеристика.

Методи визначення кислотності харчових продуктів.