**Вопросы по дисциплине: «Технология производства муки и крупы».**

1. Современное состояние мукомольной промышленности и перспективы ее развития.

2. Ассортимент мукомольной продукции из зерна пшеницы.

3. Ассортимент и показатели качества муки из зерна ржи.

4. Технологические свойства зерна пшеницы.

5. Физико-химические свойства зерна.

6. Биохимические свойства зерна и муки.

7. Структурно-механические свойства зерна и их изменение в процессе

гидротермической обработки.

8. Влияние на выход и качество муки анатомического строения зерновки и

химического состава ее.

9. Сущность процесса сепарирования и факторы, влияющие на технологическую эффективность работы сепараторов.

10. Состав и характеристика примесей зерновой массы и применяемое

оборудование для их выделения.

11. Технологическое назначение обоечных машин и факторы, влияющие на

эффективность работы обоечной машины.

12. Шелушение зерна пшеницы и ржи на мукомольных заводах и

характеристика применяемого оборудования.

13. Мокрое шелушение зерна и его технологическая эффективность.

14. Цели, задачи и методы гидротермической обработки зерна.

15. Холодное кондиционирование зерна пшеницы, его сущность и режимные

параметры.

16. «Скоростное» кондиционирование зерна пшеницы, его сущность,

применяемое оборудование и режимные параметры.

17. Технологическая и экономическая эффективность гидротермической

обработки зерна.

18. Составление помольных партий зерна: цели, методы и методики расчета

состава помольной смеси.

19. Измельчение зерна и промежуточных продуктов в вальцовых станках и

факторы, влияющие на степень измельчения.

20. Применение энтолейторов и деташеров в процессе измельчения при

сортовых помолах пшеницы.

21. Сортирование продуктов измельчения в рассевах, назначение процесса и

технологическая эффективность.

22. Классификация промежуточных продуктов помола.

23. Причины недосевов и меры борьбы с ними.

24. Схемы движения продуктов в рассевах.

25. Обогащение крупок в ситовеечных машинах, назначение этого процесса,

его сущность и принцип работы ситовеечных машин.

26. Факторы, влияющие на технологическую эффективность работы

ситовеечных машин.

27. Виды помолов пшеницы и ржи, их характеристика.

28. Требования к качеству зерна, подаваемого в зерноочистительное

отделение мельзавода и в размол.

29. Факторы, определяющие принципы построения процесса подготовки

зерна к помолу.

30. Этапы, входящие в процесс подготовки зерна к помолу.

31. Технология раздельной (параллельной) подготовки зерна различной

стекловидности к сортовым помолам.

32. Особенности процесса подготовки зерна ржи к сортовым помолам.

33. Особенности процесса подготовки зерна пшеницы к помолу в макаронную муку.

34. Принципы построения помолов для выработки обойной муки.

35. Структура сортового помола пшеницы, основные его этапы и операции.

36. Назначение драного процесса и принципы его построения при сортовом

помоле пшеницы.

37. Назначение ситовеечного процесса и принципы его построения.

38. Назначение шлифовочного процесса и принципы его построения.

39. Назначение размольного процесса и принципы его построения при

сортовых помолах пшеницы.

40. Принципы формирования сортов муки из отдельных потоков; физико-

химические показатели оценки ее качества.

41. Назначение контроля муки и используемое оборудование.

42. Структурно-механические и технологические особенности зерна ржи,

обусловливающие принципы построения помола, величину выхода и качества муки соответствующих сортов.

43. Особенности технологии подготовки и переработки зерна на мельзаводах

с высокопроизводительным оборудованием (ВКО).

44. Технологическое значение отбора мелкой фракции зерна на элеваторах.

45. Двухстадийное измельчение промежуточных продуктов на мельзаводах.

46. Формирование потребительских сортов муки в цехе бестарного хранения

и отпуска муки.

47. Технологическая значимость при сортовых помолах пшеницы вальцовых

станков с водяным охлаждением вальцев.

48. Роль Правил организации и ведения технологического процесса на

мукомольных заводах.

Преподаватель Гулидова В.А.