Утверждаю

Зав.каф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гулидова В.А.

**Перечень вопросов к зачёту**

1. Цель и задачи технологического и химического контроля сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

2. Теоретические основы технохимического контроля зерна зерновых, зернобобовых и масличных культур.

3. Методы определения качества зерна.

4. Определение влажности, стекловидности, натуры, содержания белка в зерне, клейковины в муке.

5. Определение кислотности теста и хлеба.

6. Определение пористости хлеба.

7. Определение кислотного числа семян масличных культур

8. Теоретические основы технохимического контроля плодов и овощей.

9. Определение сухих веществ, сахаров и общего количества органических кислот в подах и овощах.

10. Определение содержания каротина и аскорбиновой кислоты в плодах и овощах.

11. Теоретические основы технохимического контроля продукции животноводства.

12. Определение жирности и белка в молоке и молочных продуктах.

13. Определение рН и влажности мяса.

14. Определение физико-химических показателей и качества мёда.

15. Определение дефектов куриных яиц.

16. Теоретические основы технохимического контроляконсервов мясных и растительных.

17. Определение содержания нитрита в колбасных изделиях.

18. Определение содержания поваренной соли и микробиологических показателей в мясных консервах и колбасных изделиях.

19. Определение содержания поваренной соли, кислотности и микробиологических показателей в растительных консервах.

20. Технохимических контроль качества пива, вина, соков, тушёнки, плодоовощных консервов, рыбных консервов.

Преподаватель Захаров В.Л.