**Вопросы для подготовки к экзамену**

1. Подготовительное отделение маслозавода. Очистка, кондиционирование по влажности, калибрование, обрушивание семян.
2. Подготовительные процессы производства растительных масел: очистка семян и кондиционирование по влажности; калибровка по размеру; обрушивание; разделение рушанки на фракции.
3. Основные способы производства растительных масел.
4. Измельчение ядра.
5. Сопоставительная характеристика основных способов производства растительных масел; однократные прессования, двукратное прессование, холодное прессование, форпрессование – экстракция, прямая экстракция.
6. Технологическая схема производства растительных масел на масловырабатывающих установках с. х типа.
7. Технологические схемы производства масел на масловырабатывающих установках сельскохозяйственного типа.
8. Способы очистки масел: физические (оттаивание, фильтрация, центрифугирование ), химические (гидратация, нейтрализация) и физико-химические (отбеливание, дезодорация, вымораживание) методы очистки растительных масел.
9. Характеристика видов масел, получаемых на разных стадиях рафинации.
10. Характеристика отходов производства и рафинации растительных масел: жмых, шрот, оболочки семян, фосфатидный концентрат, соапсток.
11. Использование отходов производства в народном хозяйстве.
12. Органолептические и физико-химические показатели растительных масел.
13. Органолептические показатели качества растительных масел.
14. Характеристика физико-химических показателей качества растительных масел: кислотное, йодное и цветное число, содержание влаги и летучих веществ и др.
15. Требования стандартов к качеству масел. Окислительные, гидролитические и биохимические процессы, протекающие при хранении масел.
16. Химический состав и физические свойства растительных масел. Их пищевая и техническая ценность.
17. Классификация растительных масел. Характеристика и виды масличного сырья, используемого для приготовления растительных масел.
18. Влияние качества и условий хранения масличного сырья на качество готовой продукции.