

Контрольна робота №1
Теоретичні засади технології зберігання продовольчих товарів

Варіант 1

1. Які Ви знаєте методи знезаражування продуктів від мікроорганізмів
2. Які Ви знаєте системи охолодження сховищ?

Варіант 2

1. Перелічіть основні фактори, від яких залежить стійкість товару при зберіганні.
2. Як впливає коливання температури на збереженість продукту

Варіант 3

1. В чому полягає підготовка сховищ до зберігання продукції
2. Перелічіть основні фактори, що впливають на масу продовольчих товарів при зберіганні.

Варіант 4

1. Яку дію на збереженість продукції оказує озонування, опромінення, промивка повітря, понижений атмосферний тиск
2. Перелічіть загальні вимоги до вибору і будівництва сховищ для зберігання продовольчих товарів

Варіант 5

1. Дайте характеристику методів створення РГС і МГС, укажіть на переваги і недоліки кожного.
2. У чому полягає інгібуюча дія вуглекислого газу на розвиток мікроорганізмів при зберіганні продовольчих товарів?

Контрольна робота №2
Технологія зберігання окремих груп продовольчих товарів

Варіант 1

1. Охарактеризуйте процеси, які відбуваються в зерні і в зерноборошняних товарах при їх зберіганні.
2. Які Ви знаєте способи зберігання картоплі в стаціонарних і тимчасових сховищах? Умови зберігання картоплі.

Варіант 2

1. Перерахуйте основні фактори, які формують лежкість зерняткових плодів та винограду.
2. Які зміни відбуваються при зберіганні охолодженого і мороженого м'яса?

Варіант 3

1. Що лежить в основі теорії посолу риби
2. Вкажіть на якісні зміни яєць при зберіганні

Варіант 4

1. Назвіть фактори збереженості питного молока
2. Навіть способи та умови зберігання цукру

Варіант 5

1. Охарактеризуйте процеси які відбуваються при зберіганні чаю, що призводить до його старіння
2. Види нормованих і ненормованих втрат овочевої продукції і їх характеристика