

В О П Р О С Ы для зачета
по дисциплине «Технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции» для студентов специальности 1-74 06
01 «Техническое обеспечение процессов сельскохозяйственного
производства»
факультета механизации сельского хозяйства

1. Химический состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
2. Источники бактериального обсеменения молока. Первичная обработка молока.
3. Высокотемпературная обработка молока.
4. Факторы, влияющие на степень обезжиривания молока при сепарировании.
5. Технология получения питьевого молока и сливок.
6. Классификация и технология изготовления кисломолочных продуктов.
7. Классификация и технология изготовления масла.
8. Факторы, влияющие на сбивание сливок.
9. Технология изготовления сыра.
10. Технология изготовления молочных консервов.
11. Краткая характеристика и использование побочных продуктов переработки молока (обрат, пахта, сыворотка).
12. Отбор, составление средних проб и органолептическая оценка молока.
13. Пересчет молока на базисную жирность, из объемного количества в весовое. Расчет средней жирности молока. Задача.
14. Составление жирового баланса. Задача.
15. Нормализация молока, сливок. Задача.
16. Расчеты при сепарировании молока. Задача.
17. Расчет содержания сухого вещества и сухого обезжиренного остатка в молоке. Задача.
18. Контроль натуральности молока. Задача.
19. Расчет приемной живой массы скота. Задача.
20. Убойная масса, убойный выход, пересчет мяса в живую массу. Задача.
21. Технологический процесс переработки скота.
22. Технологический процесс переработки птицы.
23. Ветеринарное клеймение мясных туш.
24. Товароведческая маркировка мясных туш.

25. Товарная классификация мясных туш.
26. Морфологический состав мяса.
27. Химический состав и пищевая ценность мяса.
28. Изменения в мясе при хранении.
29. Консервирование мяса низкой температурой (охлаждение, замораживание).
30. Размораживание мяса.
31. Посол мяса.
32. Технология изготовления мясных консервов.
33. Технология изготовления колбасных изделий.
34. Копчение мяса.
45. Побочные продукты переработки животных (классификация, обработка, использование).
38. Товарная оценка кожевенного сырья. Задача.
38. Определение сортности и доброкачественности яиц.
38. Сортировка, маркировка, упаковка, транспортировка и хранение пищевых яиц.
40. Классификация, химический состав и свойства меда.
41. Основы технологии обработки меда.
42. Краткая характеристика и использование других продуктов пчеловодства (воск, прополис, пыльца, перга, пчелиный яд, маточное молочко).