

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ

1. Державне регулювання щодо безпеки харчових продуктів.
2. Загальна характеристика небезпечних речовин у харчових продуктах.
3. Сучасні напрями забезпечення безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.
4. Значення сучасних методів дослідження якості харчових продуктів. Склад та властивості харчових продуктів, які є ключовими при визначенні якості продуктів. Сенсорний аналіз якості харчових продуктів.
5. Класифікація методів дослідження якості харчових продуктів, їх можливості та обмеження. Роль відбору проб на надійність оцінки якості продукції.
6. Обґрунтування контролю якості харчових продуктів. Поняття якості і забезпечення якості.
7. Спектральні методи дослідження: поляриметрия, рефрактометрия (принцип методів, метрологічні можливості, об'єкти аналізу).
8. Фотоколориметрія. Визначення мікро та макрокомпонентів.
9. Атомно-абсорбційний аналіз.
10. ІЧ-спектрометрія. Ідентифікація речовин. Контроль якості застосовуваних реактивів еталонних розчинів для градуювання приладів.
11. Хроматографічні методи аналізу. Класифікація хроматографічних методів аналізу. Способи хроматографічного розділення: хроматографія на колонках.
12. Хроматографія на папері. Устаткування. Підготовка фаз і паперу. Низхідна хроматографія. Висхідна хроматографія. Обробка хроматограми. Спеціальні прийоми хроматограми на папері.
13. Газова хроматографія. Кількісний аналіз. Розділення речовин та їх ідентифікація.
14. Рідинна хроматографія. Аналіз жирів, білків, вуглеводів. Аналіз напоїв: соків, спиртових напоїв. Визначення пестицидів в овочах та фруктах.
15. Люмінесцентні методи. Теоретичні засади методу. Класифікація люмінесцентних методів, деякі характеристики люмінесценції (флуоресценції): спектр люмінесценції; інтенсивність люмінесценції, частота. Основні закони люмінесценції. Закон Стокса-Ломмеля, правило В.Л. Левшина, закон С.І. Вавілова. Методи вимірів люмінесценції. Визначення якості риби, яєць, м'яса. Контроль мікробіологічних і бактеріологічних показників.
16. Радіонукліди у продуктах харчування. Нагромадження радіонуклідів із ґрунту в рослині. Заходи щодо зменшення надходження радіонуклідів у рослини. Виведення радіонуклідів з організму людини. Чинні норми радіаційної безпеки в Україні.
17. Важкі метали. Фактори, що впливають на вміст важких металів у продуктах рослинного походження. Джерела забруднення ними продуктів харчування та продовольчої сировини.
18. Азотовміщуючі шкідливі речовини в харчових продуктах. Характеристика нітратів, нітритів, нітрозамінів. Джерела надходження нітратів і нітритів в організм людини.

19. Пестициди. Характеристика пестицидів та шляхи їх потрапляння у продукти харчування. Дія пестицидів на живий організм. Допустимий вміст пестицидів у продуктах харчування та сировини.
20. Мікотоксини: хімічний склад та будова. Джерела надходження, вплив на організм.
21. Атомно-абсорбційний та фотометричний метод визначення важких металів у продуктах харчування.
22. Іонометричний метод визначення вмісту нітратів та нітритів в харчових продуктах.
23. Сучасний розвиток споживчої упаковки. Характеристика компонентів упаковки. Гігієнічні аспекти використання полімерів для пакування харчових продуктів. Упаковка і стан середовища.
24. Загальні поняття про стандартизацію в харчовій промисловості. Використання міжнародних стандартів в Україні.
25. Маркіровка продукції знаком відповідності державним стандартом органи та служби контролю за виконанням вимоги державних стандартів.
26. Управління якістю продукції і послуг при розробці та постановці на виробництво, в процесі виробництва, зберігання і технічного обслуговування.
27. Задачі гігієнічної експертизи харчових продуктів. Визначення зміни органолептичних властивостей продуктів і причини цих змін.
28. Виявлення наявностей відхилень у хімічному складі і їх причин; виявлення шкідливих домішок в продуктах, нехарчових добавок, встановлення характеру бактеріальної забрудненості та склад мікрофлори; з'ясування епідеміологічних даних, можливості передачі інфекційних захворювань.
29. Етапи гігієнічної експертизи продуктів. Служби, що контролюють санітарно-гігієнічні властивості харчових продуктів.
30. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі України: СанПин 5781-91. Санітарні вимоги до території підприємства, приміщень, обладнань, інвентарю, посуду, зберіганню харчових продуктів та їх транспортуванню, видачі. Санітарна обробка тари: наявність витяжної шафи та суворого температурного режиму.