

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Підготувати відповіді на наступні запитання:

1. Харчові добавки в продуктах.
2. Санітарні правила і норми застосування харчових добавок.
3. Причини створення поширення і використання харчових добавок.
4. Позитивні та негативні наслідки використання харчових добавок.
5. Вітаміни як добавки в продуктах харчування.
6. Джерела надходження та норми споживання вітамінів в харчових раціонах.
7. Шляхи забезпечення шляхових раціонів дефіцитними вітамінами.
8. Класифікація та маркування вітамінів.
9. Втрати вітамінів при кулінарній обробці харчових продуктів.
10. Фізико-хімічні методи визначення вмісту харчових добавок і вітамінів в продуктах харчування.
11. Методи визначення летючих галоген органічних добавок у питній воді.
12. Методи визначення харчових консервантів.
13. Методи визначення замінників цукру.
14. Методи визначення харчових ароматизаторів.
15. Методи визначення синтетичних харчових барвників.
16. Фізико-хімічні методи визначення катехінів та вітаміну С в рослинній сировині.
17. Загальні методи визначення харчових добавок: атомна спектрометрія, спектрометрія, потенціометричні методи аналізу, хроматографія.
18. Харчова, біологічна цінність та безпечність продовольчої сировини та продуктів її переробки.
19. Визначення вітаміну А в жирах.
20. Якісні реакції на вітаміни групи Д, Е, К.
21. Технологічні прийоми забезпечення харчових раціонів дефіцитними вітамінами.
22. Позитивні та негативні аспекти використання харчових добавок.