

**ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВОГО МОДУЛЬНОГО
КОНТРОЛЮ
«ФАРМАЦЕВТИЧНА БРОМАТОЛОГІЯ»**

Питання до теми «Введення в фармацевтичну броматологію»

1. Дайте визначення поняттю броматологія.
2. На які основні групи поділяються харчові продукти?
3. У чому полягає безпеку харчових продуктів?
4. Що таке Державна санітарно-гігієнічна експертиза, в яких випадках вона проводиться?
5. Яким чином гарантується підтвердження відповідності товару певному рівню якості?
6. Дайте визначення поняттю Кодекс Аліментаріус.
7. Наведіть медико-біологічні вимоги до якості харчових продуктів.
8. Охарактеризуйте основні компоненти їжі.

Питання до теми «Вода питна»

1. Які показники якості регламентуються ДСТУ до води питної?
2. Які параметри впливають на органолептичні властивості питної води?
3. Напишіть рівняння реакцій і вкажіть особливості проведення реакцій визначення хлоридів, сульфатів у воді питної.
4. Які токсикологічні показники визначаються у воді питної?
5. Що таке жорсткість води? Які види жорсткості води ви знаєте?
6. У яких одиницях вимірюється жорсткість води? Як впливає жорсткість води на органолептичні властивості?
7. Охарактеризуйте можливу дію на організм при вживанні води із завищеними концентраціями солей магнію, заліза, кальцію, миш'яку.
8. Що мається на увазі під терміном «загальна мінералізація»?
9. Як класифікуються мінеральні води залежно від застосування, від хімічного складу, від загальної мінералізації, від температури, від рН?
10. Які види мінеральних вод залежно від основних іонів ви знаєте?
11. Дайте рекомендації щодо застосування мінеральних вод.
12. Які рекомендації ви можете дати щодо раціонального поєднання лікарських засобів і води?

Питання до теми «Молоко та молочні продукти»

1. Які основні групи молочної продукції ви знаєте?
2. Поясніть сутність понять: нормалізація, гомогенізація, термізація, пастеризація, стерилізація, сепарація.
3. Яка харчова та біологічна роль молока та молочної продукції? Назвіть добові норми їх споживання.

4. Дайте характеристику білків, жирів і вуглеводів молока і молочних продуктів.
5. Які вітаміни і мінеральні речовини містяться в молоці і молочних продуктах?
6. У чому відмінність хімічного складу молока різних видів тварин?
7. Які види бактерій використовуються для виробництва молочнокислої продукції? Як вони впливають на організм людини?
8. Які умови та термін зберігання молока і молочних продуктів?
9. Які методи визначення фосфатази і пероксидази в молоці ви знаєте?
10. Які показники входять до складу медико-біологічних вимог (МБВ) контролю якості молочної продукції?
11. Як визначається аміак і переокис водню в молоці відповідно ДСТУ? Поясніть причини їх появи і напишіть хімізм реакції.
12. Поясніть сутність якісного та кількісного визначення натрію гідрокарбонату в молоці.
13. З якою метою в молоко і молочні продукти додають крохмаль і яким методом його визначають?
14. Які рекомендації ви можете дати щодо раціонального поєднання лікарських засобів і молочних продуктів.

Питання до теми «Яйця»

1. Наведіть основні групи яєчної продукції.
2. Охарактеризуйте хімічний склад яєчного білка.
3. Охарактеризуйте хімічний склад яєчного жовтка.
4. Які продукти належать до продуктів переробки яєць?
5. Перерахуйте основні показники якості яєчної продукції, охарактеризуйте основні з них.
6. Якими способами здійснюється фальсифікація яєць і яєчних продуктів?
7. У чому полягає епідеміологічна безпека яєць?

Питання до теми «М'ясо та м'ясна продукція»

1. Які основні групи м'ясної продукції ви знаєте?
2. Яка харчова та біологічна роль м'яса і м'ясної продукції? Назвіть добові норми їх споживання.
3. Дайте характеристику білків, жирів і вуглеводів м'яса.
4. Які вітаміни і мінеральні речовини містяться в м'ясі?
5. Дайте характеристику поняттю автолиз м'яса. Які основні етапи цього процесу?
6. Які субпродукти використовуються в харчуванні, охарактеризуйте їх хімічний склад, харчову та біологічну цінність.
7. Що таке ковбасні продукти? Їх класифікація.
8. Які індикатори використовують при визначенні реакції середовища м'яса і ковбасних продуктів?

9. Який метод визначення пероксидази в м'ясі ви знаєте?
10. Які показники входять до складу медико-біологічних вимог (МБВ) контролю якості м'ясної продукції?
11. Як визначається аміак у м'ясі відповідно ДСТУ? Поясніть причини його появи і напишіть хімізм реакцій.
12. З якою метою в ковбасні вироби додають крохмаль, яким методом його визначають?
13. Охарактеризуйте методи визначення натрію хлориду в м'ясі та м'ясних продуктах. Наведіть хімізм реакцій.
14. Які рекомендації ви можете дати щодо раціонального поєднання лікарських засобів і м'ясних продуктів?

Питання до теми «Риба і рибна продукція»

1. Які основні групи рибної продукції ви знаєте?
2. Як класифікують рибу і морепродукти?
3. Дайте характеристику хімічного складу риби і морепродуктів.
4. Охарактеризуйте склад жиру риби. Яка біологічна роль поліненасичених жирних кислот групи омега-3?
5. Які вітаміни і мінеральні речовини містяться в рибі і морепродуктах?
6. Яка харчова та біологічна роль риби і морепродуктів?
7. Охарактеризуйте основні види фальсифікації риби та морепродуктів і методи їх визначення.
8. Охарактеризуйте основні види фальсифікації рибної продукції.
9. Які органолептичні показники якості морепродуктів ви знаєте?
10. Якими методами проводиться визначення азоту летких основ?
11. Який метод визначення пероксидази в рибі ви знаєте?
12. Які показники входять до складу медико-біологічних вимог (МБВ) контролю якості рибної продукції?
13. Як визначається аміак в рибі відповідно ДСТУ? Поясніть причини його появи і напишіть хімізм реакцій.
14. Охарактеризуйте методи визначення амінного азоту.
15. Охарактеризуйте методи визначення натрію хлориду в рибі і рибних продуктах. Наведіть хімізм реакцій.
16. Які рекомендації ви можете дати щодо раціонального поєднання лікарських засобів риби і морепродуктів?

Питання до теми «Фрукти»

1. Дайте визначення поняттю фрукти. Наведіть види класифікації фруктів.
2. У чому полягає харчова цінність фруктів?
3. Дайте рекомендації по спільному вживанню фруктів різної кислотності.
4. Перерахуйте основні вітаміни, що входять до складу фруктів. У яких фруктах вони містяться?

5. Дайте визначення поняттю флавоноїди, яка їхня основна функція?
6. Охарактеризуйте антипоживні речовини, що містяться у фруктах.
7. Основні способи фальсифікації фруктів і сухофруктів.
8. Охарактеризуйте основні види фруктових соків.
9. Наведіть основні способи фальсифікації сокової продукції.
10. Охарактеризуйте органолептичні показники якості фруктів.
11. Перерахуйте групи ЛП, які не можна поєднувати з грейпфрутовим соком.
12. Дайте рекомендації щодо раціонального використання фруктових соків і лікарських препаратів.

Питання до теми «**Овочі**»

1. Дайте визначення поняттю овочі, приведіть їх класифікацію.
2. Охарактеризуйте хімічний склад овочів.
3. Назвіть основні вітаміноподібні речовини, що містяться в овочах.
4. Що таке фітонциди, в яких овочах вони містяться в найбільшій кількості?
5. Антипоживні речовини в складі овочів, охарактеризуйте їх основні властивості.
6. Основні способи фальсифікації овочів.
7. Дайте рекомендації щодо раціонального вживання овочів і лікарських препаратів.

Питання до теми «**Хліб і хлібобулочні вироби**»

1. Дайте визначення поняттям хліб і хлібобулочні вироби.
2. Як класифікують хлібні вироби?
3. Охарактеризуйте основну сировину, що застосовується в хлібопеченні.
4. Яке допоміжна сировина застосовується в хлібопеченні?
5. Охарактеризуйте процес приготування хліба.
6. Дайте характеристику хімічного складу хліба та хлібобулочних виробів.
7. Які ферменти входять до складу зерна?
8. Яка харчова та енергетична цінність хліба?
9. Як використовується хліб в лікувальному харчуванні?
10. Охарактеризуйте основні види фальсифікації хліба та хлібобулочних виробів і методи їх визначення.
11. Які основні види фальсифікації борошна ви знаєте?
12. Охарактеризуйте органолептичні показники якості хліба.
13. Яким методом проводиться визначення кислотності хліба? На що впливає цей показник?
14. Дайте характеристику дефектів хліба, причини їх виникнення.
15. Які хвороби хліба ви знаєте?
16. Які рекомендації щодо раціонального поєднання хліба, хлібобулочних виробів та лікарських препаратів ви можете дати?

Питання до теми «Крупи»

1. Дайте визначення поняттю круп. Їх класифікація.
2. Охарактеризуйте хімічний склад різних круп.
3. Що таке глікемічний індекс, його значення?
4. Яка харчова та енергетична цінність круп?
5. Охарактеризуйте основні види фальсифікації круп і методи їх визначення.
6. Які органолептичні показники якості круп ви знаєте?
7. Які рекомендації щодо раціонального поєднання круп і лікарських препаратів ви можете дати?

Питання до теми «Шоколад»

1. Дайте визначення поняттю шоколад.
2. Яка сировина та інгредієнти використовують при виробництві шоколаду?
3. Як класифікується шоколад?
4. Охарактеризуйте хімічний склад шоколаду.
5. Які енергостимулятори входять до його складу?
6. Охарактеризуйте харчову, біологічну і фізіологічну цінність шоколаду?
7. Які показники якості шоколаду ви знаєте?
8. Охарактеризуйте основні види фальсифікації шоколаду і методи їх визначення.
9. Які рекомендації щодо раціонального поєднання шоколаду і лікарських препаратів ви можете дати?

Питання до теми «Чай»

1. Дайте визначення поняттю чай, приведіть основні види класифікації чаю.
2. На які види поділяють чай по типу чайного листа?
3. Що таке ферментація? Які види чаю розрізняють залежно від ступеня ферментації?
4. Які дубильні речовини входять до складу чаю?
5. Назвіть основні алкалоїди чаю, охарактеризуйте їх властивості.
6. Наведіть основні способи фальсифікації чаю.
7. Охарактеризуйте органолептичні показники якості чаю.
8. Дайте рекомендації по спільному використанню чаю і лікарських препаратів.

Питання до теми «Кава»

1. Дайте визначення поняттю кави. Які основні види кави ви знаєте?
2. Наведіть класифікацію кави по ступеню обсмаження.
3. Що з себе являє розчинна кава? Яка технологія її виробництва? Основні переваги і недоліки розчинної кави.

4. Охарактеризуйте вуглеводи, що входять до складу кави, що з ними відбувається в процесі обсмаження кавових зерен?
5. Які органічні кислоти входять до складу кави?
6. Алкалоїди, що містяться в каві, їх властивості.
7. Охарактеризуйте ароматичні речовини, що входять до складу обсмаженої кави.
8. Якими методами визначають вміст кофеїну в каві?
9. Опишіть можливі взаємодії кави з лікарськими препаратами.

Питання до теми «Цукор і мед»

1. Дайте визначення поняттю цукор. Наведіть класифікацію вуглеводів.
2. Наведіть асортимент цукру.
3. З яких стадій складається виробництво цукрового піску?
4. Хімічний склад, харчова і дієтична цінність цукру.
5. Які рекомендації ви можете дати по вживанню цукровмісних продуктів людям, страждаючим цукровим діабетом?
6. Дайте визначення поняттю мед.
7. Охарактеризуйте хімічний склад меду.
8. Назвіть основні продукти бджільництва, дайте їх коротку характеристику.
9. Наведіть основні способи фальсифікації меду.
10. Охарактеризуйте, за якими показниками визначається якість меду.

Питання до теми «Алкогільні напої»

1. Дайте визначення поняттю спирт питної.
2. Наведіть основні види алкогільної продукції.
3. Охарактеризуйте процес виробництва пива, сировина, яка при цьому використовується.
4. Назвіть показники якості та можливі дефекти пива.
5. Охарактеризуйте сорти вина, їх виробництво і хімічний склад.
6. Які можуть бути дефекти вина?
7. Перелічіть види міцних спиртних напоїв, охарактеризуйте їх складу.
8. Наведіть способи фальсифікації алкогільних напоїв.
9. Назвіть основні показники якості алкогільних напоїв.
10. Назвіть можливі взаємодії ЛП з алкогільм.

Питання до теми «Харчові добавки»

1. Дайте визначення поняттю харчові добавки. Причини широкого використання харчових добавок в сучасних харчових продуктах.
2. Наведіть перелік основних класів, підкласів та відповідну технологічну функцію харчових добавок.
3. Як харчові добавки позначаються виробниками на упаковці товарів?

4. Класифікація харчових добавок згідно системі цифрового кодування відповідно до їх призначення.
5. Безпека харчових добавок. Перерахуйте харчові добавки, заборонені в Україні.
6. Охарактеризуйте харчові добавки, що відносяться до класу харчових барвників.
7. Охарактеризуйте харчові добавки, що відносяться до класу консервантів.
8. Охарактеризуйте харчові добавки, що відносяться до класу антиокислювачів (антиоксидантів).
9. Охарактеризуйте харчові добавки, що відносяться до класу стабілізаторів.
10. Охарактеризуйте харчові добавки, що відносяться до класу емульгаторів.
11. Які харчові добавки відносяться до класу підсилювачів смаку?
12. Які підсолоджувачі використовуються в якості харчових добавок?
13. Охарактеризуйте групу природних підсолоджувачів.
14. Охарактеризуйте групу цукрозамінників.
15. Охарактеризуйте групу інтенсивних синтетичних підсолоджувачів.
16. Які основні правила застосування замінників цукру?
17. Охарактеризуйте харчові добавки, що відносяться до класу харчових ароматизаторів.