

**Питання до самостійної роботи студентів
з дисципліни «Нутриціологія та броматологія»
Модуль 1 Броматологія**

1. Харчова значимість питної води
2. Енергетична цінність води
3. Технологія одержання питної води
4. Фактори, які мають вплив на якість питної води
5. Ксенобіотики у питній воді
6. Мінеральні води, визначення, класифікація, склад, використання
7. Сумісність мінеральних вод та ЛЗ
8. Що мається на увазі під терміном «загальна мінералізація»?
9. Як класифікуються мінеральні води залежно від застосування, хімічного складу, загальної мінералізації, температури та рН?
10. Які види мінеральних вод залежно від основних іонів ви знаєте?
11. Дайте рекомендації щодо застосування мінеральних вод.
12. Харчова значимість м'яса та м'ясних виробів
13. Енергетична цінність м'яса та м'ясних виробів
14. Технологія одержання ковбасних виробів
15. Фактори, які мають вплив на якість м'яса та м'ясних виробів
16. Ксенобіотики м'яса та м'ясних виробів
17. Методи визначення нітратів та нітритів у м'ясі та м'ясних виробках
18. Аналіз ліпідів у м'ясі та м'ясних виробках
19. Які вітаміни містять у м'ясі та м'ясних виробках
20. Який мінеральний склад м'яса та м'ясних виробів
21. Який метод використовують для визначення загального нітрогену
22. Засоби фальсифікації м'яса та ковбасних виробів
23. Як за величиною рН визначити свіжість продукту
24. Санітарно-епідеміологічні показники якості м'яса та м'ясних виробів
25. Харчова значимість риби та рибних продуктів
26. Енергетична цінність риби та рибних продуктів
27. Характеристика риб'ячого жиру, його склад, хімічні, біологічні та фармакологічні властивості
28. Фактори, які мають вплив на якість риби та рибних продуктів
29. Ксенобіотики риби та рибних продуктів
30. Які сполуки риби та рибопродуктів свідчать про їх неякісність
31. Методи визначення нітратів та нітритів у рибі та рибних продуктах
32. Визначення ліпідів у рибі та рибних продуктах
33. Які вітаміни містяться у рибі та рибних продуктів
34. Який мінеральний склад риби та рибних продуктів
35. Який метод використовують для визначення загального нітрогену
36. Як за величиною рН визначити свіжість продукту
37. Санітарно-епідеміологічні показники якості риби та рибних продуктів
38. Харчова значимість хліба, хлібобулочних виробів
39. Енергетична цінність хліба, хлібобулочних виробів
40. Характеристика вуглеводів різних видів хліба, його склад, хімічні, біологічні та фармакологічні властивості

41. Фактори, які мають вплив на хліб, хлібобулочні вироби в процесі виробництва
42. Ксенобіотики хліба, хлібобулочних виробів
43. Методи фальсифікацій хліба, хлібобулочних виробів
44. Визначення ліпідів у хлібобулочних виробах
45. Які вітаміни містять у хліби, хлібобулочних виробах
46. Який мінеральний склад риби та рибних продуктів
47. Як використовують фізичні методи для визначення фальсифікації хліба, хлібобулочних виробів
48. Санітарно-епідеміологічні показники хліба, хлібобулочних виробів
49. Дайте визначення поняття «овочі», наведіть їх класифікацію.
50. Охарактеризуйте хімічний склад овочів.
51. Назвіть основні вітаміноподібні речовини, що містяться в овочах.
52. Що таке фітонциди, в яких овочах вони містяться в найбільшій кількості?
53. Охарактеризуйте властивості антипоживних речовин у складі овочів.
54. Основні способи фальсифікації овочів.
55. Дайте рекомендації щодо раціонального вживання овочів і лікарських препаратів
56. Які сполуки овочів та фруктів належать до отруйних. Наведіть приклади.
57. Харчова значимість молока та молочних виробів
58. Назвіть основні вітаміни, що містяться в молоці та молочних виробах.
59. Органолептичні показники якості та свіжості молока та молочних виробів
60. Ксенобіотики у молоці та молочних виробах.
61. Які молочні продукти можна віднести до функціональних продуктів та чому..
62. Дайте рекомендації щодо раціонального сумісного вживання молока і лікарських препаратів.
63. Які методи використовують для визначення фальсифікації молока та молочних продуктів.
64. Які види бактерій використовуються для виробництва кисломолочної продукції? Як вони впливають на організм людини?
65. Дайте визначення поняття «шоколад».
66. Яка сировина та інгредієнти використовують при виробництві шоколаду?
67. Як класифікується шоколад?
68. . Охарактеризуйте хімічний склад шоколаду.
69. Які енергостимулятори входять до його складу?
70. Охарактеризуйте харчову, біологічну і фізіологічну цінність шоколаду.
71. Які показники якості шоколаду ви знаєте?
72. Охарактеризуйте основні види фальсифікації шоколаду і методи їх визначення.
73. Які рекомендації щодо раціонального поєднання шоколаду і лікарських засобів ви можете дати?
74. Класифікація алкогольних напоїв
75. Яку сировину використовують під виробництва різних видів алкогольних напоїв
76. У чому полягає феномен харчової та енергетичної цінності алкогольних напоїв
77. Які хімічні методи використовують для визначення якості алкогольних напоїв
78. Які фізичні методи використовують для визначення якості алкогольних напоїв
79. Як за допомогою хроматографічних методів визначити тотожність та якість алкогольних напоїв
80. Наведіть склад сивушної олії

81. Які речовини обумовлюють високу токсичність неякісних алкогольних виробів, наведіть їх структуру та методи їх визначення.
82. Визначення поняття глікемічний індекс харчових продуктів
83. Яку речовину визначають у меді як токсичну. Вкажіть умови утворення цієї речовини.
84. Які харчові продукти можуть містити 5-гідроксиметилфурфурол.
85. Наведіть класифікацію меду.
86. Які біологічно активні речовини містяться у меді.
87. Що таке інвертний цукор, наведіть структурну формулу.
88. Які хімічні методи використовують для визначення якості меду та цукру
89. Які види фальсифікацій харчових продуктів ви знаєте?
90. Які хімічні методи використовують для визначення фальсифікації харчових продуктів?
91. Які фізичні методи використовують для визначення фальсифікації харчових продуктів
92. Як за допомогою хроматографічних методів визначити тотожність та якість харчових продуктів
93. Які документи використовують для аналізу харчових продуктів
94. Які види аналізу відображені у структурі документів контролю якості харчових продуктів.
95. Наведіть основні групи яєчної продукції.
96. Охарактеризуйте хімічний склад яєчного білка.
97. Охарактеризуйте хімічний склад яєчного жовтка.
98. Які продукти належать до продуктів переробки яєць?
99. Перелічіть основні показники якості яєчної продукції, охарактеризуйте основні з них.
100. Якими засобами здійснюється фальсифікація яєць і яєчних продуктів?
101. У чому полягає епідеміологічна безпека яєць?
102. Дайте визначення рослинних олій.
103. Які види рослинних олій існують на ринку України?
104. Які фізико-хімічні методи використовують для визначення якості рослинних олій?
105. Перелічіть рослини, які містять рослинні олії.
106. Який хімічний склад притаманний для рослинних олій?
107. Охарактеризуйте рослинні олії які містять омега-3 та омега-6 ненасичені жирні кислоти.
108. Вкажіть біологічну цінність рослинних олій.
109. Дайте визначення поняття «трансжири».
110. Охарактеризуйте процес гідрогенізації олій.
111. Перелічіть основні продукти харчування, які містять трансжири.
112. Які фармакологічні властивості характерні для рослинних олій?
113. Вкажіть харчову та енергетичну значимість рослинних олій.
114. Назвіть шляхи фальсифікації рослинних олій.
115. Дайте визначення поняття «харчові добавки». Вкажіть причини широкого використання харчових добавок у сучасних харчових продуктах.
116. Наведіть перелік основних класів, підкласів та відповідні технологічні функції харчових добавок.
117. Як харчові добавки позначаються виробниками на упаковці товарів?

118. Класифікація харчових добавок згідно з системою цифрового кодування відповідно до їх призначення.
119. Безпека харчових добавок. Перелічіть харчові добавки, заборонені в Україні.
120. Охарактеризуйте харчові добавки, які належать до класу харчових барвників.
121. Охарактеризуйте харчові добавки, які належать до класу консервантів.
122. Охарактеризуйте харчові добавки, які належать до класу антиокислювачів (антиоксидантів).
123. Охарактеризуйте харчові добавки, які належать до класу стабілізаторів.
124. Охарактеризуйте харчові добавки, які належать до класу емульгаторів.
125. Які харчові добавки належать до класу підсилювачів смаку?
126. Які підсолоджувачі використовуються як харчові добавки?
127. Охарактеризуйте групу природних підсолоджувачів.
128. Охарактеризуйте групу цукрозамінників.
129. Охарактеризуйте групу інтенсивних синтетичних підсолоджувачів.
130. Які основні правила застосування замінників цукру?
131. Охарактеризуйте харчові добавки, які належать до класу харчових ароматизаторів.
132. Дайте визначення поняття «ксенобіотики».
133. Які групи ксенобіотиків можуть знаходитися в харчових продуктах?
134. Наведіть визначення понять «гранично допустима концентрація», «допустима добова доза», «допустиме добове споживання».
135. Як впливають на організм людини Pb, Cu, As, Cd, Hg, Zn, Sn?
136. Що утворюють нітрати, нітроти в організмі людини? Яка їх потенційна небезпека?
137. Охарактеризуйте групу пестицидів, що належать до них? Як вони впливають на організм людини.
138. Які групи антибіотиків можуть знаходитися в харчових продуктах? Як вони впливають на організм людини?
139. Назвіть, який вплив на організм людини мають радіонукліди.
140. Який ефект на організм людини мають поліциклічні та ароматичні вуглеводи?
141. Дайте характеристику впливу на організм людини діоксинів та діоксиноподібних сполук.
142. Яка потенційна небезпека для організму людини метаболітів мікроорганізмів та токсинів стафілококів?