

Технології здорового харчування та функціональних страв

Питання до іспиту

1. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення.
2. Назвіть основні положення, на яких ґрунтується теорії раціонального та збалансованого харчування.
3. Функціональне харчування – новий підхід до здорового способу життя.
4. Концепції диференційованого харчування
5. Концепції раціонального харчування
6. Концепція індивідуального харчування
7. Концепція спрямованого харчування
8. Концепція індексів харчової цінності
9. Основні передумови для створення харчової продукції з використанням фізіологічно-функціональних інгредієнтів.
10. Харчові продукти та їх склад.
11. Нутрієнтний склад харчових продуктів, есенціальні нутрієнти.
12. Характеристика технологічних процесів, їх класифікація.
13. Якість харчових продуктів, та фактори, що впливають на якість.
14. Сутність основних технологічних принципів виробництва харчових продуктів.
15. Критерії віднесення харчових продуктів до категорії функціональних.
16. Основні категорії функціональних інгредієнтів.
17. Наукові основи створення функціональних харчових продуктів.
18. Що таке категорія якості продуктів харчування
19. Назвіть основні показники якості готової кулінарної продукції.
20. Що включає в себе комплексний показник якості групи органолептичних показників?
21. Що включає в себе комплексний показник якості групи харчової, біологічної цінності?
22. Що включає в себе комплексний показник якості групи функціональних властивостей?
23. Дайте тлумачення «конкурентопридатність продукції»
24. Значення макронутрієнтів (білків, жирів, вуглеводів) у функціонуванні організму людини.
25. Значення мікронутрієнтів (вітамінів, мінералів) в раціоні харчування.
26. Значення фітонутрієнтів (органічних компонентів рослин) у функціонуванні організму людини.
27. Біофлавоноїди як універсальний захисник клітин та тканин організму людини від ушкоджуючої дії несприятливих зовнішніх та внутрішніх чинників.
28. Класифікація основних груп збагачених продуктів, які реалізуються на світовому ринку.
29. Натуральні функціональні продукти як джерело отримання харчових композицій.
30. Натуральні харчові барвники та їх застосування у сучасній харчовій промисловості. Принципово-технологічна схема отримання натуральних барвників.
31. Функціональні властивості природних харчових сорбентів та їх використання у харчових технологіях.
32. Фізіологічні властивості харчових волокон. Технологія отримання харчових волокон з рослинної сировини.
33. Напої у структурі харчування людини. Вплив напоїв на живий організм.
34. Основні види сировини для створення напоїв функціонального призначення.

35. Плодоовочева сировина як необхідний компонент у складі харчових продуктів функціонального призначення.
36. Технології використання рослинних екстрактів при створенні функціональних харчових продуктів та виробів.
37. Залежність якості готових екстрактів від виду екстрагенту та технології екстрагування.
38. Способи отримання молочних продуктів функціонального призначення. Класифікація функціональних молочних продуктів.
39. Технології функціональних напоїв
40. Структурно-механічні властивості основних складових сировини та зміни у процесі технологічної обробки.
41. Охарактеризувати причини втрати біологічно активних речовин при зберіганні та переробленні плодової сировини.
42. Методи визначення Вплив технологічних чинників (температура, тривалість тощо) на органолептичні, фізико-хімічні, технологічні та мікробіологічні показники харчової продукції при зберіганні.
43. Методи визначення органолептичні показники харчової продукції та виробів.
44. Методи визначення фізико-хімічних показників харчової продукції та виробів
45. Методи визначення мікробіологічні показники харчової продукції та виробів при зберіганні.
46. Основні підходи до підвищення якості продуктів здорового харчування
47. Натуральні цукрозамінники, сировина, технологічні аспекти використання
48. Технологічні особливості використання сировини при виробництві функціональних страв з урахуванням регіонального аспекту з прикладами