

1. Яке визначення якості продукції дано у стандарті ISO 8402?
2. Перерахуйте основні принципи державної політики із забезпечення якості та безпеки харчової продукції в Україні.
3. Яким основним вимогам повинні відповідати харчові продукти?
4. Стисло охарактеризуйте правову основу контролю якості харчової продукції.
5. Яка роль стандартизації у здійсненні контролю якості харчової продукції?
6. Яка роль метрології у здійсненні контролю якості харчової продукції?
7. Перерахуйте основні показники харчової цінності продуктів харчування і дайте їхню стислу характеристику.
8. Перерахуйте основні показники безпеки харчової продукції і дайте їхню стислу характеристику.
9. Що таке мікотоксини?
10. Що таке чужорідні сполуки, які речовини до них відносять?
11. Що являє собою заводська лабораторія?
12. Основні функції заводської лабораторії
13. Білки, жири, вуглеводи. Наведіть методи визначення цих сполук.
14. Роль вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні.
15. Що таке об'ємні методи аналізу?
16. Що таке титрування? Які Ви знаєте інструментальні методи титрування?
17. Які методи аналізу відносять до фізичних? У чому полягає їх сутність?
18. У чому полягає суть визначення сухих речовин рефрактометричним методом?
19. Як поділяють рефрактометри за принципом дії?
20. У чому полягає сутність поляриметричного методу аналізу?
21. Що таке спектрофотометричний метод аналізу?
22. Що таке поляриметри? Принцип їх дії.
23. Наведіть принципову схему полярографа.
24. Які речовини визначають за допомогою колориметричного, полярографічного методів аналізу?
25. Що таке радіоактивність?
26. На чому заснований радіометричний метод аналізу?
27. Які прилади використовують для радіометричного аналізу?
28. На які групи за характером розподілу поділяють хроматографічні методи?
29. Що являє собою розподільча хроматографія?
30. Що являє собою газорідна хроматографія?
31. Які фактори впливають на формування номенклатури фізико-хімічних показників якості харчової продукції?
32. Перерахуйте фізико-хімічні показники, контрольовані в м'ясних продуктах.

33. Перерахуйте фізико-хімічні показники, контрольовані в молочній продукції.

34. Перерахуйте фізико-хімічні показники, контрольовані в кондитерських виробках.

35. Перерахуйте фізико-хімічні показники, контрольовані в хлібопекарській продукції.

36. Перерахуйте фізико-хімічні показники, контрольовані в продукції, які виробляє масложирова промисловість.