

## **Екзаменаційні питання з дисципліни**

### **«Емульгатори в харчовій промисловості»:**

1. Поверхневий натяг на межі вода-газ і вода-рідина.
2. Дифільна будова ПАР.
3. Типові застосування і поширені комерційні ПАР.
4. Гідрофільно-ліпофільний баланс і відповідні галузі застосування.
5. Ринок харчових емульгаторів.
6. Склад природнього лецитину.
7. Виробництво лецитину і його модифікованих форм.
8. Застосування лецитину.
9. Позитивні біологічні ефекти лецитину.
10. Моно- і дигліцериди жирних кислот: структура, природні джерела, методи синтезу і очищення, ринок і застосування.
11. Естер моно-дигліцеридів жирних кислот: АСЕТЕМ.
12. Естер моно-дигліцеридів жирних кислот: LАСТЕМ.
13. Естер моно-дигліцеридів жирних кислот: СІТРЕМ.
14. Естер моно-дигліцеридів жирних кислот: DАТЕМ.
15. Будова і властивості полігліцеридів.
16. Одержання і застосування стеароїлолактату.
17. Етоксильовані естери.
18. Фосфатиди.