

Перелік запитань до практичних занять з курсу «Біотехнологія харчових продуктів»»

1. Види просторової ізомерії. Оптичні енантіомери та діастереоізомери. Правила віднесення молекул до D,L- та R,S-конфігурацій. D- та L-глюкози і винні кислоти.
2. Моносахариди. Класифікація.Будова,властивості глюкози, фруктози, маннози, галактози, рибози,арабінози та ксилози.Поняття про глюкозидний гідроксил та його особливості.
3. Хімічні властивості моносахаридів.Альдонові,цукрові та уронові кислоти,гідрозони та озазони,бродіння моносахаридів.
4. Моносахариди.Будова глюкози та фруктози.Проекційні формули Фішера,циклічні формули Коллі-Толенса,перспективні Хеурса,конформаційні формули.
5. Полісахариди.Властивості крохмалю та целюлози:гідроліз,алкілювання,ацилювання;лужна целюлоза,ксантогенат целюлози;віскозне волокно,целофан.колоксилін,піроксилін,целулоїд.
6. Глюкоза.Технічні методи одержання.Властивості,застосування.
7. Целюлоза(клітковина).Природні джерела.Властивості,промислове використання.
8. Моносахариди.Будова глюкози та фруктози.Проекційні формули Фішера,циклічні формули Коллі-Толенса,перспективні Хеурса,конформаційні формули.
9. Альдонові,цукрові та уронові кислоти,гідрозони та озазони,бродіння моносахаридів.
10. Хімічні властивості моносахаридів. Альдонові,цукрові та уронові кислоти,гідрозони та озазони,бродіння моносахаридів.
11. Бродіння глюкози. Спиртове, гліцеринове, пропіонове, молочнокисле,бутиратнокисле бродіння.
12. Поняття про глікозидний гідроксил.
13. Доведення структури D(+)-глюкози.
14. Особливості будови моносахаридів. Номенклатура вуглеводів.
15. Хімічні властивості невідновлюючих дисахаридів.
16. Види просторової ізомерії. Оптичні енантіомери та діастереоізомери. Правила віднесення молекул до D,L- та R,S-конфігурацій. D- та L-глюкози.
17. Хімічні властивості відновлюючих дисахаридів.
18. Визначте масу розчину етанолу з масовою часткою C₂H₅OH 40%, яку можна одержати з 1026 г сахарози, якщо вважати, що спочатку сахароза була інвертована, а далі утворений розчин було зброджено з виходом спирту 80%.
19. При пророщуванні зерен ячменю при виготовленні пива глюкоза окиснюється киснем повітря до щавелевої (стандикарбонової) кислот. Це так зване "дихання

- клітин". Напишіть відповідне рівняння реакції. Яка маса щавелевої кислоти утвориться із 120 г глюкози, якщо вихід реакції становить 5% від теоретично можливого?
20. Сахарозу масою 1026 г розчинили у воді і збрали з допомогою дріжджів. Після бродіння отримали розчин масою 3,0 кг. Визначте масову частку спирту у розчині (%). Розчинність CO_2 знехтувати.
 21. Визначте масу розчину етанолу з масовою часткою $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ 40%, яку можна одержати з 1026 г сахарози, якщо вважати, що спочатку сахароза була інвертована, а далі утворений розчин було збродено з виходом спирту 80%.
 22. Для аналізу розчину оцтової кислоти, зразок масою 50 г нейтралізували водним розчином NaHCO_3 . В результаті пропускання газу, що виділився, через вапняну воду добули осад масою 7,5 г. Знайдіть масову частку (%) оцтової кислоти у розчині.
 23. Оцтова кислота, яку одержують у промисловості, містить домішки хлоридної кислоти. Для очистки кислоти від домішки, до неї додають AgNO_3 і переганяють. Визначте масу аргентум нітрату, яку необхідно додати до 1 кг розчину, що містить 1% HCl .
 24. Для аналізу розчину на вміст глюкози, зразок цього розчину масою 200 г обробили надлишком аміачного розчину Ag_2O ; в результаті утворився осад масою 8,64 г. Обчисліть масову частку (%) глюкози у розчині.
 25. Яка маса глюкози потрібна для добування етилового спирту, якщо відомо, що в результаті каталітичної взаємодії добутого спирту з оцтовою кислотою одержали 176 г естеру з виходом 50%?
 26. Обчисліть масу 10%-го розчину глюкози, який піддали спиртовому бродінню, якщо відомо, що в результаті бродіння виділилось скільки ж газу, скільки його утворюється в результаті повного згорання етанолу масою 28 г.
 27. Масова частка крохмалю в картоплі становить 20%. Яку масу глюкози можна добути з 1620 кг картоплі, якщо вихід продукту становить 75% від теоретичного?
 28. Яку масу спирту можна добути з 1 кг кукурудзяних зерен, в яких масова частка крохмалю 70%?
 29. З чого можна добути більше етилового спирту: з 1 кг глюкози, чи 1 кг крохмалю за умови, що всі реакції протікають кількісно. Відповідь обґрунтуйте.
 30. Глюкозу масою 40 г піддали молочнокислому бродінню. Визначте масу одержаної молочної кислоти, якщо вихід продукту становить 80%.
 31. Яку масу глюкози можна одержати з двох кілограм картоплі, масова частка крохмалю в якій становить 20%, а втрати в процесі виробництва – 20%?

32. При спиртовому бродінні 400 г технічної глюкози одержали спирт, з якого приготували 177 г розчину етанолу з масовою часткою спирту 96%. Розрахуйте вихід спирту (%). Масова частка домішок у глюкозі, які не окиснюються, становить 10%.
33. При взаємодії продукту гідролізу сахарози з амоніачним розчином аргентум оксиду виділилось 10,8 г срібла. Визначте масу сахарози, яку піддали гідролізу.
34. Яку масу целюлози потрібно використати для одержання 42,32 кг етанолу, якщо вихід продукту реакції становить 92%?
35. При переробці 2 т крохмалю одержують 400 кг етанолу. Визначте вихід спирту (%).
36. У результаті ферментативного молочнокислого бродіння глюкози масою 18 г одержали молочну кислоту (вихід продукту 80%). Розрахуйте масу натрій гідрогенкарбонату, яку потрібно використати для нейтралізації одержаної кислоти.
37. Зразок жиру – триолеатгліцерину, масою 442,0 г ввели в реакцію гідролізу в присутності H_2SO_4 . Скільки грамів гліцерину і олеїнової кислоти отримали?
38. Визначте, яку масу розчину КОН з масовою часткою лугу 12% необхідно взяти для повного омилення 17,56 г рослинної олії, яка являє собою тригліцерид лінолевої кислоти $C_{17}H_{31}COOH$.
39. Визначте об'єм аміаку (н.у.), який необхідно взяти для взаємодії із 60 г хлороцтової кислоти, щоб одержати в результаті реакції аміноцтову кислоту (гліцин).
40. При визначенні олеїнової кислоти у соняшниковій олії, її зразок масою 1,0 г провзаємодіяв з розчином йоду у воді масою 10,8 г і масовою часткою I₂ 5%. Визначте масову частку олеїнової кислоти в олії.
41. Визначте, який об'єм в мілілітрах розчину NaOH з масовою часткою лугу 10% та густиною 1,08 г/мл необхідно затратити на омилення 8,9 г твердого жиру, який є тригліцеридом стеаринової кислоти (м.м. жиру 890 г/моль).
42. Визначте масу розчину етанолу з масовою часткою C_2H_5OH 40%, яку можна одержати з 1026 г сахарози, якщо вважати, що спочатку сахароза була інвертована, а далі утворений розчин було зброджено з виходом спирту 80%.
43. Нагріваючи суміш 92 г етанолу з 180 г оцтової кислоти в присутності сульфатної кислоти утворився естер з виходом 80%. Визначте його масу.
44. Одним із основних компонентів борошна є крохмаль. Напишіть рівняння реакції гідролізу крохмалю. Яка маса крохмалю утворилася в рослині, якщо при цьому виділилось 5,6 м³ (н.у.) кисню?

45. В кондитерській промисловості як консервант використовують пропанову кислоту. Її одержують окисненням пропаналю. Визначте масу кислоти, яку можна одержати із 200 мл ($\rho=0,8$ г/мл) пропаналю, якщо вихід реакції 70%.
46. У харчовій промисловості як консервант широко використовують бензойну кислоту та її натрієву сіль. Кислоту одержують при окисненні толуену киснем повітря. Визначте масу кислоти, яку можна одержати із 1 кг толуену, якщо вихід реакції 60%.
47. Лактоза – основний вуглевод молока. При ферментативному гідролізі лактози масою 34,2 г утворилось 30 г молочної кислоти. Визначте практичний вихід (%) реакції.
48. В процесі одержання кефіру частково відбувається ферментативний гідроліз лактози з утворенням етанолу. При цьому також виділяється вуглекислий газ. Напишіть це рівняння реакції. Розрахуйте, скільки теоретично може утворитись етанолу із лактози, якщо вміст лактози у молоці 4,8%, а маса молока – 1 кг.