



Методы исследования свойств сырья и готовой продукции бродильных производств.ти ЭБС

- 1 Физические методы анализа отличаются
- 2 Хроматографические методы в анализе пищевых объектов
- 3 Усвояемость пищевых продуктов выражается коэффициентом усвояемости
- 4 Оптические методы спектроскопии пищевых продуктов
- 5 Экстракция как метод
- 6 Метрологические основы контроля качества исследовательских работ.
- 7 Для эффективного ведения экстракции пищевых веществ из растительного сырья определяют показатели:
- 8 Способы пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода измерения аналитического сигнала
- 9 Совершенствование методологии исследований качества пищевых продуктов путем
- 10 Достоверность хроматографических определений остаточных микроколичеств пестицидов достигается при использовании:
- 11 Методы, в основе которых используются рентгеновские лучи
- 12 Пектины в пищевых продуктах и их анализ с помощью
- 13 Физическая сущность оптических методов спектроскопии пищевых продуктов
- 14 Ароматические аминокислоты, белки, водо- и жирорастворимые витамины определяют с помощью методов исследования
- 15 Методы анализа пищевых продуктов с помощью органов чувств человека
- 16 Точность результатов использования:
- 17 Классификация и состав методов исследования





- 18) Биологические методы исследования свойств сырья и продуктов питания.
- 19) Метод исследования — это
- 20) Стадии исследования:
- 21) Биохимические методы исследования
- 22) Методы исследования физико-химических процессов и свойств пищевых продуктов
- 23) Методы определения структуры и свойств пищевых продуктов
- 24) Исследование состава и свойств продуктов оптическими методами:
- 25) Токсины естественного (растительного) происхождения
- 26) Компоненты почвы и воды, накапливающиеся в пищевых продуктах.
- 27) Токсические вещества воздушной среды
- 28) Классификация отравляющих веществ по токсикологическим признакам
- 29) Решающими для классификации отравляющих веществ являются
- 30) Основные пути и источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами химического и биологического происхождения
- 31) Физиологические методы используют при
- 32) Свойства пищевого сырья и продуктов питания:
- 33) С помощью микробиологических методов определяют
- 34) Физические методы основаны
- 35) Электрохимические методы анализа пищевых объектов
- 36) При смешанном питании усвояемость ингредиентов пищи следующая: