



Пищевая химия.ти

- 1 Разность между количеством азота белка поступившего в организм и азотом продуктов распада белка выведенного из организма - это?
- 2 Энергетическая ценность белка, ккал/г путём погружения в специальные охлаждающие жидкости?
- 3 Энергетическая ценность белка, кДж/г в восходящем потоке воздуха?
- 4 Теплота образуется при дыхании:
- 5 Отношение массы незаменимой аминокислоты в исследуемом белке к массе аминокислоты в эталонном белке называется?
- 6 Развитие процессов в семенах на стадии уборочной зрелости возможны по направлениям
- 7 Выберите группу соединений, являющихся незаменимыми аминокислотами
- 8 Структурная функция углеводов заключается в следующем?
- 9 Главная физиологическая функция усваиваемых углеводов?
- 10 Молекула сахарозы состоит из остатков молекул?
- 11 Представлена структурная формула $\text{CH}_3-(\text{CH}_2)_{16}-\text{COOH}$?
- 12 Процесс гидролиза жиров называется?
- 13 Продуктами гидролиза жиров являются?
- 14 Использование пищевых жиров
- 15 Первичными продуктами окисления жиров являются?
- 16 Вторичными продуктами окисления жиров являются?
- 17 Выберите группу витаминов, являющихся жирорастворимыми?





- 18) Авитаминоз – это?
- 19) Выберите группу витаминов, являющихся водорастворимыми?
- 20) К жизненно необходимым микроэлементам относятся?
- 21) К условно необходимым микроэлементам относятся?
- 22) Что часто называют витамином F.
- 23) Отношение давления паров воды над продуктом к давлению паров чистой воды при той же температуре называется?
- 24) В состав тонкого кишечника входят?
- 25) Синдром белковой дистрофии называется?
- 26) Какие три аминокислоты - участвуют в синтезе креатина
- 27) Белок какого продукта является полноценным по соотношению НАК?
- 28) Что такое лецитин?
- 29) Какую роль играет миоглобин?
- 30) Из какой белковой части определяется цвет миоглобина?
- 31) Белки зародыша и алейронового слоя злаковых представлены в основном?
- 32) Ощущение сладости возникает при употреблении?
- 33) Гемицеллюлозы - класс полисахаридов, человеческим организмом?
- 34) Группа реакций, при которых идет обмен ацильных групп, приводящий к образованию молекул новых ацилглицеринов называется?
- 35) Основным источником магния являются
- 36) К микроэлементам не относится:





- 37) Ферменты, катализирующие реакции негидролитического отщепления каких-либо групп от субстрата с образованием двойной связи или присоединение группировок по месту разрыва двойной связи относятся к классу?
- 38) Реакции, характерные для изменения углеводов при тепловой обработке продуктов
- 39) Реакции, характерные для изменения жиров при тепловой обработке продуктов
- 40) Декстринизация крахмала происходит при
- 41) Накопление запасных веществ в семенах возможно только
- 42) От каких показателей зависит содержание миоглобина в мышечной ткани?
- 43) Содержание липидов в мышечной ткани зависит....
- 44) Какие вещества относятся к экстрактивным?
- 45) Пищевая ценность мышечной ткани определяется, прежде всего....
- 46) Чем определяется биологическая ценность мышечной ткани?
- 47) Вещества, являющиеся природными подсластителями:
- 48) Вещества, являющиеся синтетическими подсластителями:
- 49) Вещества, являющиеся природными красителями:
- 50) Вещества, являющиеся синтетическими красителями:

