

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.3.5 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»

1. Роль пищевой биотехнологии в современном мире.
2. Основные продукты пищевой биотехнологии.
3. Основные проблемы производства продуктов пищевой биотехнологии в России.
4. Биоразлагаемые биополимеры и упаковочная продукция на их основе.
5. Ферменты и продукты ферментации, применяемые в пищевой промышленности.
6. Органические кислоты, спирты, эфиры и другие биологически активные соединения, используемые в пищевой промышленности
7. Биологические средства защиты пищевых микробных сообществ.
8. Компоненты пищевых премиксов, пептиды и белковые пищевые добавки, .
9. Активные пептиды, используемые в пищевой промышленности.
10. Биодеструкторы, в том числе биодеструкторы жировых отходов
12. Промышленные аквабиотехнологии в пищевой промышленности.
13. Государственная Программа «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности на период до 2020 года, Подпрограмма 20» по развитию биотехнологии в России (цели, задачи, основное содержание).
14. Основные направления развития современной пищевой биотехнологии
15. Особенности развития пищевой биотехнологии в других странах.
16. Пищевая биотехнология в мясной промышленности.
17. Пищевая биотехнология в рыбной промышленности.
18. Пищевая биотехнология в молочной промышленности.
19. Пищевая биотехнология в спиртовой промышленности.
20. Пищевая биотехнология в хлебобулочной промышленности.
21. Пищевая биотехнология в пивоваренной промышленности.
22. Пищевая биотехнология в винодельческой промышленности.
23. Белковые технологии в пищевой промышленности.
24. Трансгенные микроорганизмы в пищевой промышленности.
25. Использование ГМО и ГМИ в пищевой промышленности