

ТЕМА 2. Технологія виробництва напоїв в умовах міні виробництв.

Питання для самоперевірки

1. Що включається до гігієнічних вимог щодо якості питної води?
 2. Які основні показники якості води впливають на смак готової продукції і хід технологічних процесів виробництва?
 3. Чим характеризується загальна жорсткість води?
 4. Які критеріям має відповідати вода для виготовлення напоїв?
 5. Які існують способи підготовки води для харчових виробництв?
1. Який вміст вологи в ячмені, що знаходиться на зберіганні?
 2. На який відсоток збільшується об'єм зерна при замочуванні?
 3. Які фактори впливають на пророщування зерна?
 4. Яка тривалість стадії пророщування для темного солоду?
 5. Як називається третя фаза сушіння солоду? При якій температурі відбувається сушіння на цій фазі для світлого солоду?
 6. Який вихід солоду у вигляді готового продукту до маси сухих речовин відсортованого ячменю?