**Контрольная точка 2**

 **Тема: «Химия спирта»**

1.Химический состав картофеля. От чего зависит химический состав картофеля?

2. какие сельскохозяйственные культуры перерабатывают для получения спирта?

3.Что входит в химический сотав зерна?

4. Что такое меласса?

5. какие составляющие входят в химический состав свекловичной мелассы?

6. Что общего в аэробном и анаэробном дыхании растений? Обьяснить механизм аэробного и анаэробного дыхания.

7. Какие процессы преобладают при длительном хранении в сырье?

8.Как происходят химические превращения крахмала при получении спирта?

9. Обьяснить химизм превращения сахаров при производстве спирта.

10.какова цель водно-тепловой обработки зерна и картофеля?

11.Обьяснить сущность механико – ферментативной обработки сырья.

12. Какие химические превращения крахмала происходят при нагревании в воде?

13. Как происходит в процессе разваривания оксиметилфурфурольное разложение?

14. Обьяснить превращения целлюлозы, гемицеллюлоз, гумми- и пектиновых веществ при разваривании растительного сырья.