**Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине**

 **«Химия вкуса, цвета и аромата»**

**Теоретические вопросы**

1. Ощущения вкуса и хеморецепция- понятия, методы оценки
2. Условия, необходимые для проявления молекулами веществ любого вкуса.
3. Рецепторы сетчатки глаза и чувствительные к свету молекулы
4. Сущность, предмет и задачи химии вкуса, цвета и аромата
5. Влияние 11-цис – ретиналь на органы зрения
6. Особенности строения молекулы ретиналя.
7. Синтез ретиналя из каротинов.
8. Классификация природных соединений.
9. Химия природных соединений, их особеннности
10. Роль химии природных соединений в процессе жизнедеятельности человека
11. Классификация химических веществ феромонов
12. Классификация органических веществ, играющие роль посредника между внешним миром и сознанием человека
13. Классификация органических соединений, отвечающие за разные окраски
14. Роль антоцианидинов в формировании окраски напитков
15. Классификация и роль производных пиридина
16. Эфирные масла , вызывающие цветочные запахи
17. Сложные эфиры, вызывающие запах пряностей
18. классификация запахов, вызывающие альдегиды и кетоны
19. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов( природные красители)
20. Вещества, вызывающие коричневый и черный цвет в природе
21. Особенности строения кверцетина
22. Строение и функции хлорофилла и порфирина
23. Представители сопряженных растительных пигментов
24. Вещества, вызывающие горький, жгучий и холодящий вкус
25. Вещества, вызывающие кислый и сладкий вкус
26. Вещества вызывающие ароматы розы
27. вещества вызывающие ароматы гвоздики
28. Вещества вызывающие ароамты лилии
29. Вещества вызывающие запахи плесени
30. Вещества вызывающие гнилостные запахи

 **Практико-ориентированные задания**

1. Дать характеристику классификации химических вещевтс вызывающие гнилостные запахи.
2. Дать характеристику классификации химических вещевтс вызывающие красные. розовые и фиолетовые цвета..
3. Дать характеристику классификации химических вещевтс вызывающие цветочные запахи .
4. Дать характеристику классификации химических вещевтс вызывающие сладкий и кислый вкусвкус.
5. Составить схему взаимосвязи запаха со строением молекул.
6. Составить схему взаимодействия кислого и слдакого сочетания вкуса
7. Составить схему композиций цветочных ароматов
8. Дать характеристику веществам вызывающим горький, жгучий вкус
9. Дать характеристику вещеставм – природным красителям
10. дать характеристику особенностям кверцитина
11. Дать характеристику веществам вызывающим гнилостные запахи
12. Дать характеристику ароматов пдлодово-ягодных культур

# Зав.кафедрой Е.С.Романенко

 Экзаменационные вопросы утверждены на заседании кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья протокол № 1 от 29.08.2022 г.