**Контрольная точка №1**

**по дисциплине «Химия вкуса, цвета и аромата»**

1. Охарактеризуйте основные вкусовые ощущения. Что такое чистый и смешанный вкус?
2. Какое строение имеет вкусовой анализатор?
3. Расскажите о вкусовых областях языка, определенных на основании физиологических данных.
4. Как влияет концентрация вещества на его вкус?
5. Приведите пример изменения вкуса вещества в результате его мутаротации.
6. Как происходит возникновение электрического импульса при взаимодействии вещества с рецепторным центром?
7. Какова функция «белков-привратников»?
8. Что вкладывается в понятие «вкус»?
9. Перечислите основные виды вкуса.
10. Каков механизм восприятия вкуса?
11. Какие ощущения, близки к основным вкусовым?
12. Перечислите химические вещества, являющиеся носителями
13. сладкого вкуса.
14. С каким веществом связан соленый вкус?
15. Что вкладывается в понятие «кислый вкус»?
16. Какие химические вещества вызывают горький вкус?
17. С каким классом химических веществ связан вкус умами?
18. Как определяется порог вкусовой чувствительности к сладкому? Какова Ваша вкусовая чувствительность к сладкому?
19. Как определяется порог вкусовой чувствительности к соленому? Какова Ваша вкусовая чувствительность к соленому?
20. Как определяется порог вкусовой чувствительности к кислому?

Какова Ваша вкусовая чувствительность к кислому?

1. Как определяется порог вкусовой чувствительности к горькому? Какова Ваша вкусовая чувствительность к горькому?
2. Классификация душистых веществ.
3. .Натуральные душистые вещества.
4. Технологии натуральных душистых веществ
5. Характеристика основных видов сырья для синтеза натуральных душистых веществ.
6. Синтетические душистые вещества (СДВ).
7. Технологии синтетических душистых веществ.
8. Характеристика основных видов сырья для синтеза СДВ.
9. Основы технологии производства СДВ.
10. 5.Современное состояние потребительского рынка производства синтетических душистых веществ (СДВ).
11. . Что вкладывается в понятие «вкус»?
12. 2. Перечислите основные виды вкуса.
13. 3. Каков механизм восприятия вкуса?
14. 4. Какие ощущения, близки к основным вкусовым?
15. 5. Перечислите химические вещества, являющиеся носителями
16. сладкого вкуса.
17. 6. С каким веществом связан соленый вкус?
18. 7. Что вкладывается в понятие «кислый вкус»?
19. 8. Какие химические вещества вызывают горький вкус?
20. 9. С каким классом химических веществ связан вкус умами?
21. 10. Каков принцип определения "вкусового дальтонизма"?