

Питання для самоконтролю

1. Які кисломолочні продукти ви знаєте?
2. Які мікроорганізми використовують для отримання кисломолочних продуктів?
3. Які типи молочнокислого бродіння виділяють?
4. У чому різниця між гомоферментативним і гетероферментативним молочнокислим бродінням?
5. Які сполуки отримують у результаті гомоферментативного молочнокислого бродіння?
6. Яке значення кисломолочних продуктів для життя людини?
7. Якими показниками оцінюють якість кисломолочного продукту?
8. Як проводять контроль технологічного процесу виробництва кисломолочних продуктів?
9. Назвіть мікроорганізми, які використовують у промисловому виробництві кисломолочних продуктів.
10. Що таке бактеріоцини?