

## **Биохимические процессы формирования качества продукции**

**направление 110100.68 «Агрохимия и агропочвоведение» 110100.68 «Агрохимия и агропочвоведение» (квалификации (степень) «магистр»)**

### **Вопросы для экзамена**

1. Биохимический и элементный состав зерновых, бобовых и масличных культур.
2. Понятие о качестве продукции. Пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность зерновых, бобовых и масличных культур.
3. Группы показателей качества, используемые в стандартизации и сертификации зерновых, бобовых и масличных культур (ботанико-физиологические, общие, обязательные по назначению, дополнительные, безопасности).
4. Понятие белок, его состав и содержание. Групповой состав белка. Факторы, влияющие на накопление белка в зерновых и бобовых культурах. Антогонизм содержания белка с содержанием углеводов и масел в продукции. Белково-протеазная активность зерна.
6. Количество и качество клейковины в зерне пшеницы, ее свойства, нормирование и роль.
7. Крахмал, его характеристика. Факторы, влияющие на накопление крахмала в зерновых и бобовых культурах. Углеводно-амилазная активность зерна. Число падения для зерна ржи и пшеницы, его значение.
8. Натура, стекловидность зерна, их характеристика, нормирование и значение.
9. Виды пшениц, деление мягких пшениц по силе.
10. Масла, их элементный состав, свойства, содержание в продукции и значение.
11. Показатели безопасности зерновых, бобовых и масличных культур. Декларирование продукции.