



Студентські «перли» (з блокноту проф. Хомічака Л.М.)

• Так как сахароза имеет больший молекулярный вес, чем моносахара, то она обладает большей пробивной силой и скорее переходит при диффузии из стружки в раствор;

• Сахароза – это моносахарид, ибо она такая монолитная;

• Из контрольной работы студента: «Свекло подается в завод. Для того, чтобы получить сахарные вещества, надо у свеклы разрушить клетки, это делается в свеклорезке. У свеклорезки есть зубья. Эти зубья одеты на барабан. Во время работы зубья когда становятся тупыми, мы меняем эти зубья... Во время резки одновременно свекломоеся. Стружки получают разными по форме и с разными несахаристыми веществами. Потом эти вещества отделяются от сока»...;

• При горячей водной Дг мы ставим пробу в термостат на 30 минут, чтобы альфа и бета формы сахарозы перешли в одну форму;

• При определении цветности одного и того же продукта у нас получились результаты разные, но правильные;

• Если содержание солей Ca^{2+} в сиропе по сравнению с таковыми в соке уменьшились, значит они испарились вместе с водой;

• Сырая зола называется так потому, что она содержит влагу;

• На центробежных свеклорезках устанавливаются трубки с соплями для подачи сжатого воздуха.

В тексті були збережені помилки та пунктуація авторів.

Редакційні помилки відсутні.