



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

1. Прозрачність – это способность видеть через стёклышко.
2. Окрашенность – это то, что станет с соком, а цветность – это то, что есть.
3. Карамели – это продукты загустения сахарозы.
4. Вещество прозрачно, если через него видно, а его нет.
5. Если не работает аммиачная оттяжка, то может или же произойти взрыв, или же образуется азотная кислота, которая разъест трубки.
6. Коефіцієнт насичення – це відношення насиченого розчину цукру до пересиченого.
7. Якщо різко підняти пробник у вакуум-апараті, то скільки повітря зайде в апарат, яке буде тиснути на утфель, то стільки утфелю і вискочить з апарату.
8. Соку II сатурації на клеровку додають стільки, щоб розчинити жовтий цукор і щоб сухі речовини клеровки були гарними.
9. Якщо розчин сахарози налити в поляриметричну трубку і помістити останню в поляриметр, то сахароза почне крутитися.
10. Существует два способа распределения случайной погрешности – нормальный и ненормальный.
11. При определении количества редуцирующих веществ мы к пробе сока добавляем 10 мл раствора Мюллера, а потом ещё немножко, пока раствор не посинеет.
12. Продувку сатуратора проводят для того, чтобы немножко охладить сатуратор и чтоб осадок не прилипал к его стенкам.
13. Сироп з останнього корпусу випарної станції подається на вакуум-апарати елеватором.
14. При пуске диффузионной установки вначале производства мы из конденсаторной установки берём свежую воду.
15. Потери сахара при хранении свеклы происходят из-за разложения микроорганизмов.

*В тексті були збережені помилки та пунктуація авторів.*

*Редакційні помилки відсутні.*

