

Câu hỏi thực hành Vật lý thực phẩm

Nguyễn Khắc Kiệm

Bài 1

- Mục đích chọn mẫu thí nghiệm?
- Mục đích của từng thí nghiệm
- Ưu nhược điểm của hai phương pháp xác định thể tích?
Đề xuất hướng khắc phục nhược điểm?
- Cách khắc phục sai số trong quá trình xác định khối lượng riêng và độ nhớt chất lỏng

Bài 2: pp đâm xuyên

- Phương pháp đâm xuyên có thể dùng để xác định các chỉ tiêu chất lượng nào của thực phẩm?
- Các thông số thu được cho biết tính chất gì của thực phẩm?
- Những diễn giải sai nào có thể có từ số liệu thu được?
- Sai số có thể có từ quá trình cài đặt thông số đo? Cách khắc phục?
- Chỉ ra số liệu nào là quan trọng? Số liệu nào là thứ cấp?

Bài 3: pp kéo đứt

- Phương pháp kéo đứt có thể dùng để xác định các chỉ tiêu chất lượng nào của thực phẩm?
- Các thông số thu được cho biết tính chất gì của thực phẩm?
- Giải thích ý nghĩa của từng kết quả?
- Những diễn giải sai nào có thể có từ số liệu thu được?
- Sai số có thể có từ quá trình cài đặt thông số đo? Cách khắc phục?
- Tại sao phải đo nhiều lần là cần thiết?

Bài 4: pp TPA

- Phương pháp kéo đứt có thể dùng để xác định các chỉ tiêu chất lượng nào của thực phẩm? kể tên một số loại thực phẩm?
- Các thông số thu được cho biết tính chất gì của thực phẩm?
- Giải thích ý nghĩa của từng kết quả?
- Những diễn giải sai nào có thể có từ số liệu thu được?
- Sai số có thể có từ quá trình cài đặt thông số đo? Cách khắc phục?
- Số liệu sơ cấp? thứ cấp?
- Chỉ ra ảnh hưởng của thông số cài đặt đến kết quả đo?

Bài 5: pp đo màu

- Đo màu bằng thiết bị Minolta CR400 (hoặc 401) khác nhau như thế nào với phương pháp chụp hình?
- Các số liệu nào trong kết quả là quan trọng? Số liệu nào không quan trọng? Giải thích
- Để thu được số liệu có tính đại diện, đáng tin cậy thì cần làm gì?
- Từ kết quả thu được, đề xuất hướng ứng dụng trong thực tế?