

1102 – RUS.

Ərzaq mallarının ekspertizasının nəzəri əsasları

1. На сколько групп делятся вещества, находящиеся в составе пищевых продуктов?

4

3

5

2

7

2. Сколько воды надо принимать на каждый кг массы тела человека?

60 гр.

70 гр.

40 гр.

35 гр.

45 гр

3. В каких по размеру капиллярах встречается свободная вода?

10^2 см.

10^4 см

10^3 см.

больше 10^5 см

10^{37} см

4. Какая форма связи связанной воды самая прочная?

физическая

физико-химическая

химическая

биологическая

осмотическая

5. На сколько групп делятся минеральные вещества в пищевых продуктах?

5

2

1

6

3

6. При оценке полезности пищевых продуктов, какие элементы больше учитываются?

K, Mg, Mn

Ca, Fe, P

Na, Cu, Cl

Na, Mg, K

Mg, Fe, J

7. Какой элемент относится к ультрамикроэлементам?

P, Cl

Va, Br

B, J

Cu, S

U, Sm

8. Какой элемент относится к микроэлементам?

Ca

Mn

P

Na

Ra

9. Какой элемент ускоряет образование крови?

Na

J

Co

Cu

F

10. Какая болезнь происходит в организме человека при нехватке йода?

цинга

слепота

зоб

облысение

потеря крови

11. При нехватке какого элемента возникает анемия?

Ca

Mn

P

Fe

F

12. Как называется процесс образования углеводов под действием углекислого газа и воды?

реакция

превращение

химический процесс

фотосинтез

осахаривание

13. На сколько групп делятся углеводы, находящие в составе пищевых продуктов?

6

2

4

10

3

14. Как называются сахара, имеющие в молекуле 3 карбонильных атома?

пентозы

гексозы

простые сахара

гертозы

триозы

15. Как называется углеводы, имеющие в молекуле 4 карбонильных атома?

пентозы

гексозы

гектозы

тетрозы

триозы

16. Как называется углеводы, имеющие в молекуле 7 карбонильных атома?

гексозы

гептозы

тетрозы

триозы

пентозы

17. Как называется пентоза входящая в состав РНК?

l- арабиноза

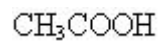
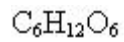
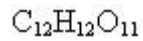
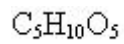
d - ксилоза

d - рибулоза

d - рибоза

d - дезоксирибоза

18. Какова химическая формула гексоз?



19. Какая химическая группа в альдозе?

гидроксильная

карбонильная

кетоны

жирные кислоты

альдегиды

20. Какая химическая группа в кетозе?

альдегид

гидроксил

карбонил

кетон

амин

21. Как называется глюкоза встречаемая в пищевых продуктах?

фруктовый сахар

виноградный сахар

полисахарид

олигосахарид

медный сахар

22. Как называется фруктоза встречаемая в пищевых продуктах?

олигосахарид

полисахарид

виноградный сахар

медный сахар

фруктовый сахар

23. Каким свойством обладает сахар- глюкоза?

кетон

альдегид

карбонил

эфир

амин

24. Каким свойством обладает сахар- фруктоза?

альдегид

гидроксил

кетон

эфир

карбонил

25. Как называется смесь одинакового количества глюкозы и фруктозы?

сахароза

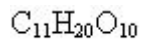
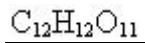
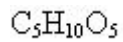
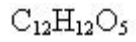
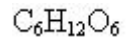
манноза

мальтоза

инвертный сахар

галактоза

26. Какова химическая формула сахарозы?



27. Каким методом в промышленности получают инвертный сахар из сахарозы?

ферментативный

с щелочью

с углекислым газом

ферментативный гидролиз

с помощью простого расщепления

28. Как называется сахар проросшего зерна (семени)?

фруктоза

галактоза

мальтоза

рафиноза

лактоза

29. Как называется молочный сахар, синтезирующийся в животном организме?

галактоза

рафиноза

мальтоза

лактоза

целлюлоза

30. Из скольких компонентов состоит крахмал (растения)?

3

1

4

2

5

31. Какой компонент дает синий цвет при смешивании с йодом?

целлобиоза

амилоза

трифруктозан

целлюлоза

рафиноза

32. Как называется животный крахмал?

амилопектин

амилодекстрин

амилоза

гликоген

лактоза

33. Какой компонент превращается в пектин в процессе созревания плодов?

целлюлоза

крахмал

инулин

протопектин

глюкоза

34. На сколько групп делятся липиды по современной классификации?

1

2

3

4

5

35. К какой группе жиров относится триглицериды?

сложным

циклическим

гетероциклическим

простым

моноклицическим

36. Какова процентность триглицеридов в жирах?

60 – 70

80 – 90

95 – 98

70 – 80

93

37. Какова процентность в жирах жироподобных веществ?

3 – 4

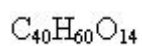
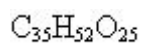
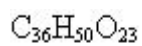
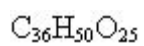
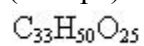
5 – 2

3,4

2,8

2,6

38. Какова химическая формула продукта расщепления сахарозы- карамелена (колера)?



39. Какие соединения относятся к сложным липидам?

стериды

моноглицериды

триглицериды

диглицериды

липопротеиды

40. Какие соединения относятся к стероидам?

стерины

диглицерины

триглицерины

простые жиры

сложные жиры

41. Сколько грамм жира должен принимать человек среднего возраста в день?

60 – 70

40 – 50

30 – 40

50 – 60

80 – 100

42. Сколько энергии выделяется при полном усвоении организмом 1 грамм жира?

16,0 кДж

16,8 кДж

30 кДж

15,7 кДж

12,6 кДж

43. Сколько грамм полиненасыщенных жирных кислот должно быть в принимаемом жире по потребительским нормам?

13,0 гр

2 – 6 гр

7 – 8 гр

10 гр

1,0 гр

44. Какой продукт имеет самую высокую жирность?

сливочное масло

растительное масло

говяжий жир

топленый жир

коровье молоко

45. Сколько процентов жира в составе топленого жира?

48

79

85

100

99

46. На сколько групп делятся жиры по происхождению?

5

6

3

2

8

47. На сколько групп делятся растительные масла по консистенции?

2

3

6

1

5

48. Какие масла относятся к растительным жирам твердой консистенции?

хлопковое

оливковое

кокосовое

подсолнечное

льняное

49. К каким маслам относятся хлопковые и подсолнечное масла по консистенции?

твердые

полутвердые

эластичные

жироподобный

жидкий

50. На сколько групп делятся по консистенции животные жиры?

4

5

3

2

1

51. К какой группе жиров относятся жиры морских животных?

жидкий

твердый

мягкий

мутный

жироподобный

52. Сколько жирных кислот известно в настоящее время?

270

190

175

188

170

53. Какими бывают масла, в составе которых преобладают насыщенные жирные кислоты?

жидкая

мягкая

твердая

эластичная

жироподобная

54. На сколько групп делятся жиры по усвояемости?

8

5

6

3

2

55. Как усваиваются организмом жиры температура плавления которых 50 – 60 градуса С?

хорошо

средне

очень плохо

плохо

средне- плохо

56. На сколько процентов усваивается организмом жиры температура плавления которых 37 – 50 градуса С?

80

78

93

90

50

57. Какой процесс, происходящий в жирах, объясняет перекисный показатель жиров?

гидролиз

соединение

окисление

плавление

замерзание

58. Укажите жироподобные соединения.

фосфоглицериды

стероиды

стерины

триглицериды

диглицериды

59. Из чего состоят по составу характерные свойства кефалина, относящегося к жироподобным соединениям?

гидроксил

коламин

карбонил

холин

амин

60. Каким свойствам обладает лецитин?

абсорбция

адсорбция

эмульгировать

соединительный

расщепляющий

61. Как называются стерины, встречаемые в продуктах животного происхождения?

фитостерины

миностерины

стерины

зоостерины

эргостерины

62. Как называются стерины, встречаемые в продуктах растительного происхождения?

фитостерины

миностерины

зоостерины

эргостерины

стероиды

63. Какой стерин животного происхождения наиболее часто распространен?

холестерин

эргостерин

кефалин

стероиды

лецитин

64. В какой витамин превращается эргостерин под действием ультрафиолетовых лучей?

РР

А

К

D₂

В₁

65. Из азотистых веществ, какие соединения наиболее значимые для питания человека?

нитриты

нитраты

стерины

белки

флавоны

66. Какой процесс во время хранения пищевых продуктов приводит к увеличению свободных аминокислот?

прогоркание

окисление

плесневение

брожение

гниение

67. Каков конечный продукт расщепления белков?

нитрат

нитрит

аммиак

карбон

вода

68. Какие соли азотной кислоты встречаются в пищевых продуктах?

карбонаты

амиды

аминокислоты

нитраты

углеводы

69. Какова допустимая доза нитратов в организме человека на 1 кг массы тела?

13 мг

5 мг

8 мг

12 мг

10,5 мг

70. Какие нитриты в организме образуют канцерогенные вещества?

карбониты

нитрозамины

амиды

токсинозы

моноамины

71. В каких продуктах в основном встречаются нитрозамины?

в свежих плодах

в сушеных плодах

в копченых продуктах

в водке

в сырах

72. Сколько грамм белка животного происхождения должно быть в принятом в течение дня белке?

100 гр

90 гр

80 гр

60 – 70 гр

40 – 50 гр

73. Сколько процентов элемента водорода в составе белков?

6,5 – 7,3

5,7 – 8,7

4,3 – 5,3

8,2 – 9,0

9,3 – 10,1

74. Сколько процентов азота в составе белков?

13 – 15,3

18 – 20

20 – 22

15 – 17,6

25 – 30

75. Сколько процентов серы в составе белков?

0 – 2

3,5 – 4,5

5,0 – 7,6

7,0 - 8,0

0,5 – 2,5

76. На сколько групп делятся белки?

6

5

3

1

2

77. Какие относятся к жидким белкам?

яйцо

МОЛОКО

кости

морковь

картошка

78. Какие белки относятся к твердым?

кровь

МОЛОКО

НОГОТЬ

яйцо

соя

79. Как называется изменение под влиянием различных факторов первоначальных свойств белков?

индукция

дедукция

денатурация

дезаминорация

карбонизация

80. Сколько аминокислот обнаружено в белках?

28

22

20

10

15

81. Какой связью соединены аминокислоты друг с другом в молекуле белков первого порядка?

карбоксильной

карбонильной

пептидной (CO – NH)

гидроксильной

альдегидной

82. Какой связью характеризуются белки второго порядка?

пептид

дипептид

полипептид

спиральной

дисульфидной

83. Как называются нитеобразные белки в зависимости от расположения в полипептидной цепочке аминокислот?
глобулярные

фибриллярные

альбумин

пепсин

глобулин

84. Как называют белки, имеющие шаровидное, веретенообразное строение?
фибриллярное

эластин

коллаген

глобулярное

миозин

85. Как ведут себя белки в кислотной среде?

щелочно

кисло

нейтрально

кисло - щелочно

амфитерно

86. На сколько групп делятся аминокислоты в зависимости от химической структуры?

6

5

3

2

1

87. Какие аминокислоты относятся к гетероциклическим?

лизин

триптофан

лейцин

изолейцин

цистин

88. При какой температуре плавятся аминокислоты, являясь бесцветными кристаллическими веществами?

400 - 450 градуса С

350 – 400 градуса С

220 – 315 градуса С

330 – 350 градуса С

350 – 370 градуса С

89. Как называются аминокислоты не синтезируемые в живых организмах?

незаменимые

заменимые

синтезируемые

расщепляющие

не расщепляющиеся

90. Сколько незаменимых аминокислот?

10

7

5

8

3

91. Как называются белки, содержащие все незаменимые аминокислоты?
ценные

бесценные

полноценные

относительно ценные

частично ценные

92. Какие относятся к простым белкам?

протамины, гистоны

фосфоропротеиды

гликопротеиды

хромопротеиды

липопротеиды

93. К каким белкам относятся альбумины и глобулины?
протеиноидам

простым

нуклеопротеидам

липопротеидам

фосфоротидам

94. Какие относятся к простым белкам?

хромопротеиды

фосфопротеиды

глютелины, проламины

нуклеопротеиды

гликопротеиды

95. Какие белки относятся к сложным?

проламины и гистоны

альбумины

протамины

глобулины

гликопротеиды и липопротеиды

96. К каким белкам относятся хромопротеиды и гликопротеиды?

простым

сложным

протеины

проламины

протамины

97. Как называется присоединение воды к белкам во время переработки?

дегидратация

сорбция

адсорбция

гидратация

десорбция

98. Как называется потеря воды белками под влиянием внешней среды?

дегидратация

сорбция

гидратация

десорбция

адсорбция

99. Как называется процесс, происходящий при нагревании белков при 100 градуса С длительное время?

сорбция

гидратация

дегидратация

денатурация

деструкция

100. Впервые кем было выявлено образование меланоидов?

Опарин

Пастер

Скоробанский

Маяр

Футер

101. Как называются ферменты, катализирующие окислительные -
восстановительные реакции в организме?
трансферазы

оксидоредуктазы

гидролазы

липазы

миазы

102. Как называются ферменты катализирующие перенос целых атомных групп
от одного соединения к другому?

изомеразы

синтетазы

трансферазы

липазы

лигазы

103. Какие ферменты катализируют превращение органических соединений в их
изомеры и играют важную роль в обмене веществ?

пероксидаза

дегидрогеназа

лиазы

синтетазы

изомеразы

104. Кем было получено вещество при лечении болезни бери- бери?
англичанином Фишером

голландцем Эйкманом

поляком Функом

русским Данилевским

немцем Пастером

105. Что означает слово витамин и откуда оно было взято?

греческое слово – жить

немецкое слово – существовать

английское слово – жить

турецкое слово – жить

латинское слово – жизнь

106. Какими веществами считаются витамины обеспечивающие нормальное протекание обмена веществ и деятельность человеческого организма?

оптически активным

биологически активным

эссенциальным

органическим растворителем

неорганическим веществом

107. Как называется нехватка витаминов в организме?

гиповитаминоз

моновитаминоз

поливитаминоз

моноавитаминоз

авитаминоз

108. Как называется нехватка одного витамина?
поливитаминоз
моноавитаминоз
полиавитаминоз
избыток витамина
моновитаминоз
109. Как называется нехватка 2- 3- х и более витаминов?
моноавитаминоз
поливитаминоз
полиавитаминоз
гипервитаминоз
моновитаминоз
110. Как обозначаются витамины, называясь по химическому составу и по физиологическому влиянию?
заглавной буквой греческого алфавита
заглавной буквой латинского алфавита
с турецкого алфавита
с русского алфавита
с японского алфавита
111. К каким витаминам относятся витамины А, D, Е, К?
к жирорастворимым
к спирторастворимым
эфирорастворимым

к водорастворимым

к органическим растворам

112. Впервые в соке какого продукта был обнаружен витамин С?
яблоко и пшеница

морковь и груша

капуста и апельсин

патиссоны и смородина

гранат и мандарин

113. Какая болезнь возникает при нехватке витамина С?

сердце

кишечник

центральная нервная система

шершавость кожи

цинга

114. При нехватке какого витамина происходит нарушение центральной нервной системы и судорги (эпилепсия)?

РР

С

В₂

В₆

В₁

115. Какая болезнь возникает при нехватке в организме витамина PP?

пеллагра

эпилепсия

анемия

слепота

цинга

116. При нехватке какого витамина происходит нарушение центральной нервной системы и ослабления деятельности сердца?

PP

D

K

E

B₁

117. Какой витамин имеет в составе атом кобальта?

K

C

D

E

B₁₂

118. Какой витамин влияет на развитие микроорганизмов и дрожжей?

биотин

тиаминхлорид
фолиевая кислота
аскорбиновая кислота
аскорбиновая кислота

119. Какое заболевание возникает при нехватке витамина Н?

желудочно-кишечный
сердечно - сосудистый
кожный (дерматит)
нервный
кровотечение

120. Какие болезни возникают при нехватке витамина А в организме?

ожирение
слепота
общая слабость
шершавость кожи, приостановление нормального развития, роста
утолщение сосудов

121. Какой витамин имеет в молекуле циклический ненасыщенный одноатомный спирт с одним гидроксильной группой и ядром β иона?

Н
D
B₁
B₃
A₁

122. Каково количество каротина при А гиповитаминозе?

количество каротина нормально

количество каротина уменьшается

количество каротина увеличивается

количество каротина резко увеличивается

количество каротина относительно уменьшается

123. Какова суточная потребительская норма в витамине А?

3 – 3,5 мг

0,8 – 1,0 мг

1 – 1,5 мг

3 – 4 мг

1 – 2,5 мг

124. Какая болезнь возникает при нехватке витамина D (кальциферол) в результате нарушения обмена Са и Р?

опухоль

слепота

рахит

ожирение

слабость

125. Впервые кем был открыт витамин токоферол?

Эйкман

Эванс

Томас

Луниин

Энгельгарт

126. Из какого греческого слова было взято слово витамин E?

tokos phero

proteos

promeinoid

vita

fermentum

127. Как называют витамин E?

родов

деления

роста

размножение

развития

128. Как называется витамин K?

хинон

хинин

филлохинон

викасол

тимасол

129. Что возникает в организме при нехватке витамина К?

избыток витамина

авитаминоз

малокровье

нервное раздражение

сердечно-сосудистые

130. Кем была найдена впервые пангамовая кислота?

Палладин

Опарин

Функ

Кребс

Эвалон

131. Как называется витаминоподобное вещество инозита?

энзим

коэнзим

орой

мезоинозит

орат

132. Кто в 1850 году и как назвал инозит?

Самнер – плодовой сахар

Шерер – мясной сахар

Данилевский – виноградный сахар

Палладин – мясной сахар

Персон – глюкоза

133. Впервые в каком продукте был найден витамин U?

яблоко

тыква

виноград

капустный сок

щавель

134. В какой период в продуктах растительного происхождения возникают органические кислоты?

упаковка

хранение

созревание

транспортирование

сбор

135. Что означает увеличение кислотного показателя?

стандарт

расщепление

порок

порча

дефект

136. Какая бывает среда при равенстве числа гидроксильных и водородных ионов?

щелочная

кисло - щелочная

нейтральная

эфир

кислая

137. Какова допустимая норма уксусной кислоты для потребления?

0,1 – 0,5 мг/г

0,6 – 0,8 мг/г

0,9 мг/г

1,0 – 1,5 мг/г

2,0 мг/г

138. Как называется винная кислота, придающая резкий, кислый вкус вину?

мезо вино

винный камень

правая винная кислота

левая винная кислота

нейтральная винная кислота

139. Какие органические кислоты относятся к фенольным соединениям?

яблочная и винная

янтарная, щавелевая

уксусная и молочная

салициловая и бензойная

жировая и сорбиновая

140. Какое соединение в яблоке, винограде, сливе, смородине относится к фенольным соединениям?

салициловая кислота

бензойная кислота

сорбиновая кислота

уксусная кислота

хининовая кислота

141. Какова процентность дубильных веществ в зеленом байховом чае?

40%

10 – 30%

30 – 35%

5 – 10%

4 – 6%

142. Какие характерные свойства дубильных веществ (по вкусовым признакам) в пищевых продуктах?

кислый вкус

слабый вкус

вяжущий вкус

кисло- сладкий вкус

полусладкое вкус

143. Какие характерные свойства дубильных веществ по цветовым признакам?

желтый

темный

зеленый

голубой

красный

144. Как называются нерасщепляющиеся (конденсированные) дубильные вещества? галловая кислота

галлат катехина

эрикатехин

катехин

галлат

145. Какой пигмент встречается в помидоре?

ксантофилл

ликопин

капсантин

каротин

хлорофилл

146. Как называются пигмент, встречаемый в цитрусовых плодах?

хлорофилл

α – каротин

цитроксантин

капсантин

каротиноид

147. Как называются характерный пигмент, встречаемый в кукурузе?

ликопин

зеаксантин

каротиноид

хлорофилл

ксантофилл

148. Как называются красящиеся вещества, встречаемые в мышечных тканях и крови?

протеиды

глюкопротеиды

хромопротеиды

фосфопротеиды

липопротеиды

149. Какие вещества улучшают питательную ценность пищевых продуктов?

жиры, белки, углеводы

витамин

минеральные вещества

вода и дубильные вещества

красящие, вкусовые вещества

150. По какой формуле вычисляется плотность, при оценке качества пищевых продуктов?

$$d = \frac{P_1}{P_2}$$

$$d = \frac{v_1}{v_2}$$

$$p = \frac{m}{v}$$

$$p = \frac{v}{m}$$

$$d = \frac{m_1}{m_2}$$

151. Как вычисляется относительная плотность?

$$d_2^1 = \frac{m_1}{m_2}$$

$$p = \frac{m}{v}$$

$$p = \frac{v_1}{v_2}$$

$$d = \frac{v_1}{v_2}$$

$$p = \frac{v}{m}$$

152. Какой формулой вычисляется удельная теплоемкость?

$$C = C_b W + C_{cb} (1 - W)$$

$$C = C_b + C_{cb} (1 - W)$$

$$C = C_b W + (1 - W)$$

$$C = C_b + (1 - W)$$

$$C = C_b W + C_{cb} (1 - W)$$

153. Каким прибором определяется относительная влажность?

термометром

психрометром

термостатом

пикнометром

бюреткой

154. К какому показателю относится безвредность продукта для человеческого организма?

функциональные

безопасности

эстетические

эргономические

экологические

155. К каким показателям относятся свойства связанные с внешней средой?

экологические

назначения

эргономичный

внешний вид товара

эстетический

156. На сколько групп делятся факторы, влияющие на качество пищевых продуктов?

1

3

4

5

2

157. Какие факторы влияют на формирование качества продукта?

качество сырья

маркировка

хранение

транспортирование

загрузка

158. Какие факторы защищают качество продукта при продвижении его от производителя к потребителю?

маркировка, транспортировка, хранение

сырье

производство

нормативный документ

технологический процесс

159. Как называется отобранный от партии продукции образец, взятый для проверки качества?
образец
средний образец
первичный образец
проверочный продукт
стандартный образец
160. Какие показатели проверяются в пищевых продуктах методом дегустации?
лабораторные
физические
химические
органолептические (сенсорные)
биологические
161. Какие свойства товара определяют с помощью обоняния?
запах, цвет, букет, внешний вид
букет, аромат, запах
аромат, запах, консистенцию
букет, вкус, внешний вид
запах, букет, прозрачность
162. С помощью осязательных ощущений определяют?
температуру, цвет, внешний вид
степень измельчения, температура, вкус
консистенцию, температуру, степень измельчения
консистенцию, прозрачность, температуру

температуру, вкус, прозрачность

163. Консистенцию каких продуктов определяют размазыванием?

паштет, повидло, джем

фарш, повидло, желе

мясо, джем, фарш

паштет, повидло, фарш

повидло, желе, мясо

164. При какой температуре вкусовые ощущения резко ослабевают или исчезают?

2 градуса С

0 градуса С

3 градуса С

5 градуса С

1 градуса С

165. При определении каких показателей пользуются балльной системой оценки?

органолептических

инструментальных

экспертных

социологических

регистрационных

166. Физико-химическими процессами являются?

сорбция влаги, старение денатурированных белков, кристаллизация

старение белков, прогоркание жиров, кристаллизация
десорбция влаги, гидролитические процессы, старение белков
кристаллизация, дыхание, сорбция и десорбция паров воды
дыхание, старение белков, гидролитические процессы

167. Химическими процессами являются?
неферментативное потемнение, дыхание, прогоркание жиров
автолиз, прогоркание жиров, растворение металла
прогоркание жиров, неферментативное потемнение, растворение металла
гидролитические процессы, прогоркание жиров, дыхание
брожение, прогоркание жиров, растворение металла

168. В результате автолиза гликоген превращается в?
молочную кислоту
уксусную кислоту
бензойную кислоту
лимонную кислоту
масляную кислоту

169. Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?
липаз
каталаз
протеаз
лигаз
трансфераз

170. Какое брожение является причиной порчи молока, прокисание и ослизнение вина и пива?

спиртовое

маслянокислое

пропионовокислое

ускуснокислое

молочнокислое

171. Какое брожение является причиной порчи соков, варенья, джемов?

спиртовое

молочнокислое

маслянокислое

пропионовокислое

ускуснокислое

172. Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

ускуснокислое

маслянокислое

молочнокислое

пропионовокислое

спиртовое

173. Что такое гниение?

гниение- разложение белковых веществ микроорганизмами с образованием аммиака

гниение- разложение жиров микроорганизмами с образованием аммиака

гниение- расход азотистых веществ микроорганизмами с образованием сероводорода

гниение- расщепление углеводов микроорганизмами с образованием аммиака

гниение- расщепление органических кислот микроорганизмами с образованием аммиака

174. Какова роль фитонцидов?

фитонциды- убивают вредные микробы в желудочно-кишечном тракте

фитонциды- придают цвет растениям

фитонциды- участвуют в обмене веществ

фитонциды- ускоряют химические реакции

фитонциды- способствуют росту организма

175. При какой температуре хранят замороженные продукты?

-18 градуса С

-10 градуса С

-15 градуса С

-20 градуса С

-5 градуса С

176. При какой температуре проводится стерилизация пищевых продуктов?

80- 90 градуса С

70- 80 градуса С

60- 85 градуса С

100- 120 градуса С

80- 100 градуса С

177. Какие виды бомбажа существуют?
физический, физико- химический, микробиологический
физический, химический, микробиологический
химический, биологический, микробиологический
микробиологический, биологический, физико- химический
биохимический, микробиологический, физический
178. При какой порчи консервов происходит закисание продукта без образования газов?
плоское скисание
физический бомбаж
химический бомбаж
ржавление
микробиологический бомбаж
179. При какой температуре хранят охлажденные продукты?
-4 градуса С
+5 градуса С
0 градуса С
-6 градуса С
+3 градуса С
180. К каким методам консервирования относится сушка?
физическим
биохимическим
химическим

физико- химическим

комбинированным

181. К каким методам консервирования относится маринование?

физическим

химическим

физико- химическим

комбинированным

биохимическим

182. К каким методам консервирования относится копчение?

физическим

комбинированным

химическим

физико- химическим

биохимическим

183. При какой температуре производят горячее копчение?

выше 80 градуса С

выше 60 градуса С

ниже 80 градуса С

выше 100 градуса С

ниже 100 градуса С

184. В качестве консервирующего средства для повышения стойкости окраски мяса, мясных продуктов и рыбных изделий используются?

нитраты и нитриты

антибиотики

борная кислота, уротропин

сорбиновая кислота

озон

185. Каким веществом обусловлен главным образом бактерицидный эффект копильных веществ?

формальдегидом

органических кислот

фенолов

кетонов

щелочей

186. Что такое маринование?

маринование- это способ консервирования, путем добавления уксусной кислоты

маринование- это способ консервирования, путем добавления бензойной кислоты

маринование- это способ консервирования, путем добавления сорбиновой кислоты

маринование- это способ консервирования, путем добавления лимонной кислоты

маринование- это способ консервирования, путем добавления молочной кислоты

187. К каким методам консервирования относится консервирование солью и сахаром?

химическим

биохимическим

физическим

физико- химическим

комбинированным

188. Какая кислота образуется при квашении?

ускусная

бензойная

сорбиновая

лимонная

молочная

189. В какой концентрации применяют сахар для консервирования, при изготовлении варенья, джема, повидла, желе?

не менее 50%

не менее 65%

не более 50%

не менее 75%

не менее 45%

190. Какой газ применяют для сохранения качества и удлинения сроков хранения пищевых продуктов?

азон

кислород

неон

аргон

ксинон

191. Признаки бомбажа консервов? негерметичность консервов
- вмятина крышки
 - вздутие крышки и дна банки**
 - загрязненность банки
 - появление белого налета
192. Какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?
- металлическая
 - пластмассовая
 - стеклянная**
 - деревянная
 - полимерная
193. Какое основное сырье используется при квашении?
- капуста белокочанная, соль, сахар, морковь
 - капуста белокочанная, соль, морковь
 - капуста белокочанная, соль, клюква, лавровый лист**
 - капуста белокочанная, сахар, морковь
 - капуста белокочанная, соль, сахар
194. Как влияет молочная кислота на качество продуктов квашения и соления?
- обуславливает аромат**
 - обуславливает кислый вкус
 - обуславливает цвет продукта
 - обуславливает плотность продукта
 - обуславливает соленый вкус

195. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде?

клетчатка

сахароза

крахмал

протопектин

гемицеллюлоза

196. Общие свойства моносахаридов?

гидролиз

клейстеризация

сладкий вкус

кристаллизация

тиндализация

197. Какие углеводы содержатся в организме человека?

сахароза

крахмал

гликоген

инулин

клетчатка

198. Какое соотношение белков, жиров и углеводов в питании для основных групп населения считается оптимальным?

1:1,1:4

1:2:4

2:1:4

1,1:4:1

2:1,1:4

199. Каким прибором определяется зольность в пищевых продуктах?
сушильный шкаф

пикнометр

фаринатом

муфельная печь

овоскоп

200. Какой показатель качества в пищевых продуктах определяется балльной системой?

органолептический

физико- химический

микробиологический

безопасность

биологический

201. На сколько групп делятся процессы, происходящие во время хранения пищевых продуктов?

2

3

5

6

4

202. Укажите время стерилизации мясных консервов?

от 60 до 120 мин

от 40 до 100 мин.

от 25 до 60 мин.

от 10 до 20 мин.

от 35 до 75 мин.

203. Какой продукт содержат больше углеводов?

яблоки

творог

картофель

мясо

рыба

204. Какое количество энергии выделяется при окислении в организме 1 г жира?

15,7 кДж

37,7 кДж

29,3 кДж

18,9 кДж

45,5 кДж

205. Назовите растительные жиры?

маргарин

говяжий жир

хлопковое масло

сборный жир

маргогуселин

206. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

говяжий жир

подсолнечное масло

бараний жир

свиной жир, бараний жир

говяжий, свиной

207. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?

говяжий жир

коровье масло

соевое масло

бараний жир

свиной жир

208. Как называется наука, изучающая потребительную стоимость товара?

Экономика

Социология

Природоведение

Товароведение

Биохимия

209. Где формируется потребительская стоимость товара?
в производстве
в процессе обмена
в период потребления
в сфере обслуживания
в процессе распределения
210. Какие вещества в составе продовольственных товаров способны выделять энергию?
вода
белки, жиры, углеводы
минеральные вещества
красящие вещества
дубильные вещества
211. Что изучает предмет товароведения?
качество товара
химический состав товара
потребительскую стоимость товара
технологии производства товара
консервирование продовольственных товаров
212. Что является основной задачей товароведения?
изучение химического состава товаров
изучение качества товаров
изучение стандарта товаров

изучение потребления товаров

изучение кодирования товаров

213. Какой метод в науке товароведения является основным?

общий

специальный

диалектический

синтетический

позитивный

214. Какие естественные науки составляют основу теоретического товароведения?

химия

физика

биология

химия, физика и биология

технические науки

215. Какой процент потребности населения в основных видах продуктов подразумевается производить в пределах страны?

50%

60%

80%

100%

90%

216. Сколько форм воды встречается в пищевых продуктах?
- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
217. Сколько мл воды должен принимать в день человек среднего веса?
- 1000-1200
 - 1500-2000
 - 2500-2800
 - 2800-3000**
 - 3000-4000
218. При какой температуре замерзает свободная вода?
- 3 градуса С
 - 2 градуса С
 - 1 градуса С
 - 0 градуса С**
 - 4 градуса С
219. Коли- титр питьевой воды по государственному стандарту должно быть не менее?
- 100 мл
 - 200мл
 - 300 мл**
 - 400 мл

500 мл

220. При какой температуре замерзает связанная вода?
- 18 градуса С
 - 23 градуса С
 - 35 градуса С
 - 71 градуса С**
 - 96 градуса С
221. При определении коли-индекса воды число микробов в 1 литре должно быть не более?
- 3**
 - 5
 - 7
 - 9
 - 10
222. На сколько групп делятся минеральные вещества, содержащиеся в пищевых продуктах?
- 2
 - 3**
 - 4
 - 5
 - 6
223. При нехватке в организме какого элемента возникает малокровье?

К

Р

Са

Fe

Na

224. На сколько групп делятся углеводы?

2

3

4

5

6

225. Какие простые углеводы наиболее часто встречаются в пищевых продуктах?

галактоза и арабиноза

глюкоза и рафиноза

фруктоза и рамноза

глюкоза и фруктоза

арабиноза и рамноза

226. В каком соотношении должно быть количество элементов Са и Р в составе употребляемых продуктов для нормального развития организма?

1:1,8

1:2,0

1:1,5

2:1

1,5:2

227. Какие микроэлементы в пищевых продуктах считаются ядовитыми для организма?

P, S

Mn, Co

Mo, Ba

Ba, Br

Zn, As, Hg, Pb

228. Из нижеперечисленных какие не относятся к витаминоподобным?

панфотеновая кислота

пангаматовая кислота

липоевая кислота

инозит

оротовая кислота

229. Из нижеперечисленных кислот какие не являются органическими?

адипиновая

бензойная

тартроновая

ортофосфорная

оротовая

230. Какая из нижеперечисленных органических кислот обладает лечебным свойством?

сорбиновая

адипиновая

салициловая

лимонная

уксусная

231. Сколькими способами получают уксусную кислоту

2

3

4

5

1

232. На сколько групп делятся дубильные вещества?

2

3

4

5

6

233. В каком продукте больше всего танина?

в незрелых плодах

в чае

в кофе

в овощах

в винограде

234. Какое красящее вещество в организме превращается в витамин А?
хлорофилл

каротин

антоцианы

флавоноиды

хромопротеиды

235. Какое красящее вещество оранжевого цвета?
хлорофилл

каротин

антоцианы

флавоноиды

меланоидины

236. От соединения каких веществ образуются меланоидины?
белки + жиры

аминокислоты + красящие вещества

белки + аминокислоты + сахара

углеводы + жиры

дубильные и красящие вещества

237. На сколько групп делятся ароматические эссенции по характеру?

2

3

4

5

6

238. Что из нижеперечисленных не относится к глюкозидам?

амигдалин

гесперидин

ваксинин

инозит

капсаисин

239. На какие организмы фитонциды действуют смертоносно?

на животные

на людей

на микроорганизмы

на флору и фауну

на мышей

240. Сколько грамм углевода должен принимать человек среднего возраста с пищей за сутки?

300-400

400-500

500-600

600-700

300-350

241. Сколько грамм белка должен принимать человек среднего возраста с пищей за сутки?

50-80

80-100

100-120

120-150

60-70

242. Сколько грамм жиров должен принимать человек среднего возраста с пищей за сутки?

50-60

70-80

80-100

100-110

110-120

243. Сколько холестерина должен принимать человек?

0-0,1

0,1-0,2

0,2- 0,3

0.3-0,6

0,6-0,8

244. Сколько миллиграмм эргокальциферолла было принято как международная единица для витаминов?

0,01мг

0,015мг

0,02мг

0,025мг

0,03мг

245. Какова минимальная суточная норма потребления хлеба?

300

330-360

400-450

500-600

700-800

246. Какова суточная норма потребления молочных продуктов (в расчете на молоко)?

500-600

700-800

980-1050

1100-1200

600-700

247. Какова суточная норма потребления овощей и бахчевых культур?

200-300

385-450

500-600

600-700

700-800

248. Сколько штук яиц в год в среднем должен употреблять человек среднего возраста?

150

240

260

300

365

249. Сколько энергии выделяет 1 грамм углевода при окислении организмом?

4,0 кДж

4,1 кДж

10,7 кДж

15,7 кДж

16,7 кДж

250. Сколько энергии выделяет 1 грамм белка при окислении организмом?

4,2 кДж

4,3 кДж

10,5 кДж

15,5 кДж

16,7 кДж

251. Сколько энергии выделяет 1 грамм жира при окислении организмом?

15,7 кДж

16,7 кДж

25,6 кДж

32,3 кДж

252. На сколько групп в товароведении делятся физические свойства пищевых продуктов?

3

4

5

6

8

253. Какой из нижеперечисленных показателей не относится к структурно-механическим?

прочность

твёрдость

эластичность

плотность

вязкость

254. Какой из нижеперечисленных показателей не относится к теплофизическим?

теплоёмкость

коэффициент теплопроводности

удельная теплоёмкость

коэффициент температуропроводности

энергетическая ценность

255. Какой из нижеперечисленных показателей не относится к оптическим?
цвет
прозрачность
пористость
коэффициент преломления
оптическая активность

256. Какой из нижеперечисленных показателей не относится к сорбционным?
абсорбция
адсорбция
хемосорбция
оптическая активность
капиллярная конденсация

257. Какой из нижеперечисленных показателей не характеризует качество пищевых продуктов?
показатель направления
эстетический показатель
показатель потребления
функциональный показатель
показатель безопасности

258. Какие товары не относятся к гастрономическим?
сахар
сыры
колбасы

мясо

консервы

259. Из скольких разрядов состоит полный штриховой код EAN?

13

14

15

16

12

260. Что означает первые 2 или 3 цифры при 13-разрядном кодировании EAN?
код страны происхождения товара

код предприятия-изготовителя товара

код самого товара

контрольное число

год выпуска

261. Что из ниже перечисленного не относится к видам стандартов?

законодательные

основополагающие

на продукцию и услуги

на работы(процессы)

на методы контроля

262. Сколько видов маркировки различают в зависимости от места нанесения?

2

3

4

5

6

263. Какие сведения не должны быть отражены в маркировке?
объем выпускаемой партии товара

сведения об изготовителях и предприятиях

срок годности товара

гарантии производителя

информация о сертификации

264. Из ниже перечисленных показателей какой относится к физико-химическим показателем жира?

перекисное число

кислотность

пористость

содержание соли

определение сухого вещества

265. Укажите свойства, не относящиеся к свойствам жиров?

удельный вес их больше 1

удельный вес их меньше 1

обладают высокой вязкостью

нерастворимы в воде

хорошо растворяются в органических растворителях

266. Укажите фактор, не влияющий на сохранность пищевых продуктов?

объем помещения

температура

влажность воздуха

газовая среда

свет

267. Какой процесс свойствен крахмалу?

клейстеризация

гомогенизация

дезодорация

тиндализация

рафинация

268. Какой процесс свойствен сахарам?

карамелизация

гомогенизация

дезодорация

гидрогенизация

клейстеризация

269. Укажите процесс не свойственный белкам?

клейстеризация

денатурация

гидролиз

гниение

образование пены

270. Из нижеперечисленных укажите витаминоподобные вещества?

F

K

E

A

B

271. Из нижеперечисленных укажите витамин?

K

F

N

инозит

липоевая кислота

272. Что не относится к естественной убыли?

штафф

утечка

распыл

раскрошка

усушка

273. Что относится к естественной убыли?

утечка

штафф

лом

бой

кости

274. При проверке качества растительных масел на какой показатель не обращают внимание?

гигроскопичность

прозрачность

цвет

вкус

запах

275. На что расщепляются жиры в процессе гидролиза?

глицерин и свободные жирные кислоты

глицерин и аминокислоты

глицерин и органические кислоты

глицерин и неорганические кислоты

глицерин и нуклеиновые кислоты

276. С превращением каких веществ связан процесс созревания плодов и овощей?

пектиновых

дубильных

красящих

витаминов

органических кислот

277. Что не входит в состав ДНК?

урацил

аденин

гуанин

цитозин

фосфорная кислота

278. Что не входит в состав РНК?

тимин

аденин

гуанин

цитозин

фосфорная кислота

279. Какие белки встречаются исключительно в семенах злаковых и зеленых частях растений?

глютелины

глобулины

альбумины

гистоны

проламины

280. Из нижеперечисленных укажите витаминоподобные вещества?

F

K

E

A

B₆

281. Какой из нижеперечисленных методов не относится к способам получения информации для оценки уровня качества продовольственных товаров?

измерительный

регистрационный

расчетный

социологический

органолептический

282. Какой из нижеперечисленных показателей не относится к органолептическим?

вкус

запах

цвет

гигроскопичность

консистенция

283. Какой из нижеперечисленных методов не относится к физическим?

поляриметрия

рефрактометрия

микроскопия

фотоколориметрия

хроматография

284. Каким методом не определяют химические вещества в составе пищевых продуктов?

химическим

биохимическим

микробиологическим

физическим

физико-химическим

285. На сколько групп делятся пищевые продукты по сохраняемости?

2

3

6

7

9

286. Какое количество кислорода должно быть в воздухе в амбаре с РГС где хранятся пищевые продукты?

0,5%

10%

21%

50%

78%

287. На сколько групп делится тара по материалам изготовления?

2

3

5

7

9

288. Какая из бумаг впитывает жир?

пергамент

подпергамент

пергамин

крафтовые мешки

целлофановые мешки

289. Какой из нижеперечисленных материалов не относится к искусственным полимерным?

полиэтилен

полипропилен

полиамиды

полисахариды

целлофан

290. Что из нижеперечисленного не характеризует кодовые знаки продовольственных товаров?

азбука кода

число знаков кода

цвет кодовых штрихов

структурное строение кода

методы кодирования

291. Какие вещества относятся к неорганическим?

вода, минеральные вещества

вода, белки

белки, жиры

минеральные вещества, углеводы

витамины, кислоты

292. Какие вещества относятся к органическим?

белки, жиры, углеводы

вода, белки, витамины

углеводы, жиры, минеральные вещества

углеводы, белки, вода

вода, минеральные вещества

293. Какие вещества относятся к нерастворимым органическим?

целлюлоза, протопектин, крахмал

целлюлоза, сахар, крахмал

протопектин, пектин, кислоты

целлюлоза, спирты, крахмал

целлюлоза, сахар, протопектин

294. Какие вещества относятся к растворимым органическим?

сахара, многоатомные спирты, пентозаны

целлюлоза, сахара, пентозаны

крахмал, сахара, многоатомные спирты

целлюлоза, кислоты, пентозаны

целлюлоза, пектин, протопектин

295. Какие категории воды различают в природе?

атмосферная, наземная, подземная

атмосферная, капиллярная, осмотически-поглощенная

наземная, подземная, капиллярная

подземная, наземная, осмотически-поглощенная

свободная, связанная, капиллярная

296. Недостаток какого элемента в организме вызывает деформацию скелета, ломкость костей и атрофию мышц?

Ca

Na

K

Mg

Fe

297. Какой витамин играет важную роль в усвоении Ca?

D

A

B

С

Е

298. Какие продукты являются наиболее важным источником Са для человека?

молочные

мясные

рыбные

хлебобулочные

плодово-овощные

299. В каких продуктах Mg содержится в наибольших количествах?

зерно-бобовых

молочных

рыбных

мясных

вкусовых

300. Какова суточная потребность взрослого человека в Mg?

400 мг

600 мг

700 мг

150 мг

500 мг