

Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası.

1. Что является предметом технологии пищевых производств?

изучение способов производства продовольственных товаров из пищевого сырья

изучение способов хранения пищевого сырья

изучение способов транспортирования пищевого сырья

изучение ассортимента и видов продовольственных товаров

изучение способов маркировки и упаковки продтоваров

2. Производство, каких продуктов не осуществляется в соответствии с научными законами брожения?

хлеба и хлебобулочных изделий

виноградных вин

айвового варенья

пива

слабоалкогольных напитков

3. Какой процесс считается основным в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?

физико-химический

механико-теплофизический

химический

брожение

криобиология

4. Какой процесс считается основным в производстве пива?

физико-химический

механико-теплофизический

химический

брожение

криобиология

5. Какой процесс считается основным в производстве виноградных вин?

физико-химический

механико-теплофизический

химический

брожение

криобиология

6. Какой процесс считается основным в производстве спирта?

физико-химический

механико-теплофизический

химический

брожение

криобиология

7. Какой процесс считается основным в производстве слабоалкогольных напитков?

физико-химический

механико-теплофизический

химический

брожение

криобиология

8. С каких времен началось изучение с научной точки зрения ферментативных процессов, происходящих во время производства пищевых продуктов?

с XIII века

с XIX века

до нашей эры

с XX века

с начала XXI века

9. Как влияют ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на скорость реакции происходящие в организме и природе?

не влияют

замедляют

ускоряют в несколько раз

в начале ускоряют, потом замедляют

в начале замедляют, после ускоряют

10. Какой показатель не является одним из научно обоснованных 4 групп технологии пищевых производств?

производство брожением

смешанное производство

физико-химическое производство

механико-тепло-физическое производство

химическое производство

11. Какой процесс происходящий в составе пищевого сырья обеспечивает потребности в энергии микроорганизмов?

механический

физический

происходящие в органических соединениях окислительно-редукционные реакции

биологический

испарение влаги

12. Какое вещество в составе пищевого сырья малозначительно для жизнедеятельности и размножения микроорганизмов? вода

белки

жиры

углеводы

минеральные вещества

13. В какой газовой среде происходит аэробное дыхание микроорганизмов?

Без кислородной (O_2)

Кислородной (O_2)

Без кислородной или при малом количестве O_2 , менее 2%, при высоком количестве CO_2

Без углекислого газа (O_2)

где количество кислорода менее 2%

14. В какой газовой среде происходит анаэробное дыхание микроорганизмов?

Кислородной (O_2)

Без кислородной или при содержании менее 2% O_2 , при высоком количестве CO_2

Без кислородной (O_2)

Без углекислого газа (CO_2)

где количество кислорода менее 2%

15. В какой газовой среде происходит аэробное дыхание микроорганизмов?

Без кислородной (O_2)

С высоким содержанием углекислого газа (CO_2)

Кислородной (O_2)

Где количество кислорода не менее 2%

Где присутствует сульфид водорода (H_2S)

16. Что такое коэффициент дыхания?

Это количество одновременного выделенного CO_2

Это отношение одновременного выделенного объема O_2 к объему поглощенного CO_2 \ vO_2

Отношение одновременного выделенного объема O_2 к объему поглощенного CO_2 \ vO_2 \ CO_2

Количество одновременно поглощенное CO_2

Динамика поглощенного O_2 за определенный период времени

17. Чем в основном вызваны изменения в составе пищевого сырья во время производства готовой продукции?

макро- и микроэлементы в составе сырья

ферменты и микроорганизмы в составе сырья, а также добавленные ферменты и микроорганизмы

вода в составе сырья

агрегаты использованные в переработке сырья

скорость переработки сырья

18, обмена веществ в природе и организме?

не влияют

влияют

влияют только лишь на газообмен

влияют только лишь на преобразование в белках

влияют только лишь на преобразование в жирах

19, Сколько компонентными по химическому составу бывают ферменты?

трех и четырех

пяти и шести

двух и трех

одно и двух

много компонентными

20. Из какого вещества состоят однокомпонентные ферменты?

жиров

углеводов

минеральных веществ

белков

газов

21. Из каких веществ состоят двухкомпонентные ферменты?

белка и соединенных с ним вещества(кофермент)

жира и соединенных с ним вещества

углевода и соединенных с ним вещества

органической кислоты и макро элемента, входящую с ней в реакцию

органической кислоты и микро элемента, входящую с ней в реакцию

22. В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?
мясных консервов

винограда

алкогольных напитков

мяса

яиц

23. В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?
сиропа

конфет

спирта

овощей

сухого молока

24. В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?
микробиологического сыря

колбасных изделий

икры рыб

спирта

виноградных вин

25. В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?
колбасных изделий

паштета

котлет

ферментативных препаратов

салатов из ламинарий

26. В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?
рыбных полуфабрикатов

мясных полуфабрикатов

дрожжей

молочных консервов

макаронных изделий

27. Какой газ необходим для использования клеток и тканей для получения необходимой энергии при окислении органических веществ?

Углекислый газ (CO_2)

Водород (H_2)

гелий (He)

аргон (Ar)

кислород (O_2)

28. В чем причина ухудшения вкусовых качеств цитрусовых, хранившихся при низкой температуре?

быстрое окисление органических кислот, содержащихся в их составе

быстрое окисление сахаров содержащихся в их составе

медленное окисление органических кислот

медленное окисление сахаров

испарение влаги

29, Какой процесс, происходящий в субстрате при анаэробном дыхании не зависит от расы, вида и др. показателей микроорганизмов и ферментов?

брожение в спирт

брожение в молочную кислоту

брожение в масляную кислоту

брожение в уксусную кислоту

высыхание

30, К чему не приводит большой расход соединений в составе продукта при анаэробном дыхании?

к понижению потребительской стоимости

к накоплению спирта, ацетальдегидов

к уменьшению использования тканями кислорода

к отравлению клеток

к понижению массы

31, Какой из нижеуказанных не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

оксиредуктазы

трансферазы

гидролазы

лиазы

сахарозы

32, Какой из них не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

оксиредуктазы

изомеразы

лигазы (синтетазы)

лиазы

липазы

33, Какой из них не является одним из оксиредуктаз?

аэробные дегидрогеназы

анаэробные дегидрогеназы

дипептидазы

цитохромы

каталаза

34. Какой из них не является одним из трансфераз?

фосфотрансферазы

аминотрансферазы

метилтрансферазы

пероксидаза

ацилтрансферазы

35. Какой из них не является одним из гидролаз?

цитохромы

карбогидролазы

эстеразы

глюкозидазы

протеазы

36. Как называют чужеродные соединения увеличивающие активность ферментов?

парализаторы

ингибиторы

активаторы

коферменты

бесконкурентные ингибиторы

37. Как называют чужеродные соединения уменьшающие активность ферментов?

парализаторы

ингибиторы

активаторы

коферменты

бесконкурентные ингибиторы

38. Какие показатели не действуют или почти недействуют на деятельность дрожжевых грибов?

температура

реакция среды (pH)

состав субстрата

влага

плотность воздуха в определенных пределах

39. В пределах каких температур хорошо развиваются дрожжевые грибки?

40°C

45°C

22-30°C

10-15°C

5-9°C

40. В пределах каких показателей реакции среды (pH) хорошо развиваются дрожжевые грибки?

1,5÷2,0

3,7÷3,3

7,0÷7,5

8,0÷9,0

9,5÷ 10

41. Какое количество сахара должно быть в среде для нормальной деятельности винных дрожжей?

30÷35%

21÷25%

26÷29

13÷20%

21÷25%

42. Какие виды дрожжей используют в хлебопечении?

сбраживающие и усваивающие сахара в субстрате

сбраживающие и усваивающие белки в субстрате

не сбраживающие и неусваивающие сахара в субстрате

не усваивающие и не сбраживающие белки в субстрате

усваивающие и сбраживающие жиры в субстрате

43. С какого процесса начинается получение вина?

с процессов 1-го и 2-го окисления

с процесса экстракции

с процессов экстракции (диффузии) и ферментации, а так же 1 -го и 2-го окисления

с процесса ферментации

с окислительного- восстановительного процесса

44. При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

столового красного вина

столового белого вина

Кахетинского вина

Кагора

Агдама 777

45. При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

столового красного вина

шампанского

Кахетинского вина

Кагора

Агдама 777

46. При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод больше соприкасались друг с другом?

столового красного вина

столового белого вина

Кахетинского вина

Кагора

Агдама 777

47. От какого фактора не зависит интенсивность диффузионные ферментативные процессы происходящие в соке во время производства вина?

технологических операций

степени насыщенности соков ферментами

количества в соке соединений

цвета сока

температуры сока

48. При производстве шампанского окислительные процессы, происходящие в виноградном соке активизируют или пассивируют?

активизируют

пассивирует

в начале активизируют, в конце пассивирует

в начале пассивирует, в конце активизируют

не вмешиваются в процессы

49. К какому классу относятся ферменты ускоряющие реакции расщепления, происходящие по схеме $AB \rightarrow A + B$?

IV классу - лиазы

I классу - оксиредуктазы

II классу - трансферазы

III классу - гидролазы

V классу – изомеразы

50. От какого фактора не зависит жизнедеятельность ферментов и скорость ферментативных процессов?

от температуры

от реакции среды (pH)

от плотности среды

от чистоты ферментов

от объема посуды, где хранятся ферменты

51. Как действует на ферменты понижение температуры до 0 градуса С и ниже?

понижает активность

разлагает ферменты

повышает активность

увеличивает численность

разрушает

52. Какой фермент продолжает свою деятельность в сильно кислой среде?

трипсин

пепсин

тис – транс изомеразы

эпимеразы

лиазы

53. Какой фермент продолжает свою деятельность в щелочной среде?

трипсин

пепсин

тис – транс изомеразы

эпимеразы

лиазы

54. Какой показатель pH считается оптимальным для деятельности ферментов?

pH в направлении кислой среды

pH в направлении щелочной среды

при нейтральной среде (pH $\approx$ 7)

при постоянно меняющемся рН среды

при стабильной рН среды

55. Какой фермент действует только лишь на одно вещество?

пепсин

трипсин

папаин

эстеразы

уреаза

56. Какой фермент гидролизует только мочевины?

пепсин

трипсин

папаин

эстеразы

уреаза

57. Какой фермент расщепляет только молочный сахар?

пепсин

трипсин

папаин

эстеразы

лактоза

58. Какой фермент разлагает только перекись водорода?

пепсин

трипсин

папаин

эстеразы

каталаза

59. В результате чего при производстве большинства пищевых продуктов происходят биохимические реакции?

солнечных лучей

температуры

воды в составе сырья

белков в составе сырья

ферментов и ферментативных комплексов образующихся в составе сырья и выделенных микроорганизмами

60. Какой дрожжевой грибок более устойчив к спирту?

пивной

хлебный

винный

все грибки устойчивы

все грибки не устойчивы

61. У какого вещества винные грибки не вызывают брожения?

глюкоза

сахароза

мальтоза

1/3 раффинозы

лактоза

62. Какой фермент изомеразы (V класс) превращает один оптический изомер в другой, например: глюкозу в галактозу?

эпимеразы

цис – транс изомеразы

фумараза

фосфортазы

β – амилазы

63. Какой ион металлов не считаются активаторами т.к. не активизируют деятельность определенных ферментов?

Mg^{2+}

Ca^{2+}

Zn^{2+}

соли Si

CO^{2+}

64. Какое соединение не считается активаторами т.к. не активизируют деятельность ферментов?

аскорбиновая кислота

цистин

трипептидглутатион

пероксид водорода

соединения имеющие в своем составе SH

65. В каких местах образуются дрожжевые грибки?

в местах, где имеются сахаристые вещества

в местах, где имеется масло

в местах, где имеется белок

в местах, где имеется неорганические вещества

в концентрированном солевом растворе

66. По какому показателю ферменты (биокатализаторы) не отличаются от неорганических катализаторов?

имеют специфическое действие

имеют более длительный срок действия

катализирует скорость реакции в двух направлениях

расходуется мало энергии на катализирующую реакцию

ускоряет действие реакции

67. Какой фермент катализирует и реакции разложения и синтеза?

липаза

уреаза

лактоза

каталаза

папаин

68. Какой показатель дает возможность использовать дрожжевые грибки в производстве вин и пива?

устойчивость к низким положительным температурам

устойчивость к высокой температуре

неустойчивость к высокой температуре

неустойчивость к низким положительным температурам

неустойчивость к низкой отрицательной температуре

69. При каком количестве сахара в среде клетки умирают, а винные грибки подвергаются плазмолизу?

30÷35%

21÷25%

26÷29

13÷20%

21÷25%

70. Какие углеводы не сбраживаются спиртовыми дрожжами при анаэробном дыхании?

глюкоза

сахароза

мальтоза

1/3 раффинозы

декстрины

71. На какое превращение расходуется часть энергии полученной во время спиртового брожения глюкозы?

на восстановление белков

на использование NH_3 . Полученного при брожении

на превращение АТФ в 2 молекулы АДФ

на улетучивание CO_2 , полученного при брожении

на распад аминокислот

72. По какому этапу происходит спиртовое брожение в виноградном соке под действием винных дрожжей?

старение вина, его порча

порча полученного вина

получение вина, формирование, созревание, старение, порча

формирование, созревание, старение, порча

созревание, старение, порча

73. Скорость перехода какого вещества из клетки тканей в сок не зависит от степени выжимания виноградного сока?

пигментов

фенолов

ароматических веществ

азотистых веществ

жиров

74. Какое вещество образуется при окислении полифенолов виноградного сока под действием ферментов полифенолоксидазы и кислорода имеющихся в молекулах ?

оксикислоты

хиноны

аскорбиновая кислота

глицерин

аминокислоты

75. При производстве Кахетинских вин, окислительные процессы происходящие в виноградном соке активизируют или нет?

активизируют

пассивирует

в начале активизируют, в конце пассивирует

в начале пассивирует, в конце активизируют

не воздействуют на процессы

76. Какой фактор во время брожения виноградного сока не влияет на количество образовавшегося глицерина, янтарной кислоты, уксусной кислоты, ацетальдегида, 2,3 – бутилен гликоля, ацетона, лимонной кислоты, изоамилового- и изопропилового спирта, эфира?

вид дрожжей

аэрация

pH среды

температура среды

размер виноградных ягод

77. Какой срок хранения крепких вин?

5 лет

10 лет

30 лет

100 лет

200 лет

78. Какой срок хранения белых вин?

5 лет

10 лет

30 лет

100 лет

200 лет

79. Каков срок хранения красных вин?

5 лет

10 лет

30 лет

100 лет

200 лет

80. В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение (гомоферментативное)?

из молока в кисломолочные продукты

квашение овощей

в хлебопечении

в производстве сливочного масла из сметаны

в производстве колбасы

81. Желательно ли происхождение масляно кислого брожения в период производства и хранения молока и овощей?

желательно

не допускается

допускается в начале процесса производства

допускается в конце процесса производства

допускается только во время хранения

82. Что подразумевается в пищевой технологии под термином экстракция?

извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ

осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц

отделение суспензии с помощью пористой перегородки

осаждение под действием центробежной силы

отделение продукта с помощью мембраны

83. В чем значение понятия «фильтрации» в пищевой технологии?

извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ

осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц

отделение суспензии с помощью пористой перегородки

осаждение под действием центробежной силы

отделение продукта с помощью мембраны

84. Что подразумевается под понятием процесс осаждения в пищевой технологии?
извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ

осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц

отделение суспензии с помощью пористой перегородки

осаждение под действием центробежной силы

отделение жидкости с помощью мембраны

85. В основном каким путем извлекается сахар из измельченной сахарной свеклы?
прессованием

экстракцией

осаждением

фильтрацией

осаждением под действием центробежной силы

86. Каким способом извлекается сок из сырья при производстве ягодных соков?

диффузией

экстракцией

осаждением

фильтрацией

прессованием

87. Как называют вещество поглощённое абсорбентом в процессе абсорбции?
отбеливающая глина

активированный уголь

адсорбат

глина

глиноподобные адсорбенты

88. При участии какого газа происходит период созревания вина?

CO₂

CO₂

O₂

SO₂

NO₂

89. Какое вещество не образуется во время нетипичного молочнокислого брожения (гетероферментативное)?

уксусная кислота

этиловый спирт

янтарная кислота

CO₂

SO₃

90. Какое вещество не образуется во время маслянокислого брожения углеводов?

масляная кислота

пировиноградная кислота

бутиловая кислота

ацетиловая кислота

CaCO₃

91. Как ингибируются процессы окисления в виноградном соке при производстве?
повышением температуры виноградного сока

понижением температуры виноградного сока

к виноградному соку добавляют сернистый газ в количестве от 50 до 200 мг/л

к виноградному соку добавляют глицерин

к виноградному соку добавляют уксусную кислоту

92. Как меняется количество сахарозы, гексозы и пентозы во время приготовления сухих столовых вин?

не меняется

увеличивается

сахара отсутствуют, гексозы и пентозы содержится в очень малом количестве (0,1÷0,3%), изменения не чувствительны

в некоторых количествах уменьшается

в начале процесса уменьшается, в конце увеличивается

93. Каково количество растворимого кислорода в конце производства вин?

1%

5%

10%

8%

0%

94. Чем объясняется увеличение количества аминокислот, ферментов и витаминов в период с конца брожения и до начала формирования вина?

автолитических процессов идущих в указанный период

испарением воды в указанный период

ни каких процессов в указанный период не происходит

изменением количества кислорода в указанный период

изменением количества углекислого газа в указанный период

95. Какой процесс не происходит в отдельных периодах получения вина из виноградного сока?

гидролиз углеводов и азотистых веществ

окислительное— восстановительные реакции

этерификация спирта и кислот

полимеризация азотистых и фенольных соединений

беление цвета, помутнение вина в период старения

96. Какой из способов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый эффективный?

извлечение одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей, из сложных жидких и твердых веществ

осаждение в жидкой среде под действием удельного веса взвешенных частиц

отделение суспензии с помощью пористой перегородки

осаждение под действием центробежной силы

отделение жидкости с помощью мембраны

97. Какой из методов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый выгодный?

осаждения

фильтрации

прессования

осаждения под действием центробежной силы

отделения жидкостей с помощью мембраны

98. Какой способ применяется для очищения и осветления раствора при производстве фруктовых соков, сахара, вин?

десорбции

адсорбции

абсорбции

дефекации

сатурации

99. Какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

сатурация

дезодорация

варка

кристаллизация

теплоотдача

100. Какой способ применяется для очищения красящихся веществ при производстве растительных масел?

физический

химический

теплофизический

теплоизлучение

физико-химический

101, Какой способ применяется для очищения масляных кислот при производстве растительных масел?

физический

химический

теплофизический

теплоизлучение

физико-химический

102, Какой способ не применяется для очищения и осветления раствора в производстве сахара?

адсорбции

дефекации

I и II сатурации

сульфитации

диффузии

103, С помощью чего в крахмально-паточной промышленности выделяют картофельный крахмал?

серной кислоты

щелочи

жира

воды

раствора сахара

104, Что подразумевается под понятием адсорбция?

процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела

процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата

процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом

процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

105, Что подразумевается под понятием десорбция?

процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела

процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата

процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом

процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

106, Что подразумевается под понятием абсорбция?

процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела

процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата

процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом

процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

107, Что подразумевается под понятием дефекация?

процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела

процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата

процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом

процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

108, Что подразумевается под понятием дезодорация?

процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела

процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата

процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом

процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

109. От какого фактора не зависит возникновение, направление и степень процесса адсорбции?

свойств адсорбента

притягательность адсорбента к адсорбату

свойств адсорбирующего вещества

температуры адсорбирующего вещества

присутствие углекислый газ в среде

110. Как называется притяжение молекул адсорбата и адсорбента в пищевой промышленности?

химическая абсорбция

физическая адсорбция

диффузия

десорбция

дефекация

111. Как образуется ацилглицерин во время окисления виноградного сока?

в результате усвоения дрожжами аммиака и амин азотистых веществ

в результате погибания определенной части дрожжей

восстановления хинонов за счет водорода глутатиона

в результате взаимодействия осадочных танатов и уксусного альдегида

в результате окисления кислот

112. Как происходит окисление кислот виноградного сока в присутствии дрожжей?

в начале получают дикарбонатные, а потом трикарбонатные кислоты

в начале получают трикарбонатные, а потом дикарбонатные кислоты

кислоты, содержащиеся в виноградном соке в присутствии дрожжей не окисляются

в виноградном соке отсутствуют кислоты

дрожжи не могут влиять на кислоту содержащуюся в виноградном соке

113. Как меняется количество окислительных ферментов во время брожения виноградного сока?

не меняется

в конце брожения увеличивается

в период брожения уменьшается, в конце брожения инактивируются

во время брожения увеличивается, в конце доходит до максимума

во время брожения не происходит окисления

114. Чем обуславливается осаждение солей калия и кальция винной и щавелевых кислот при производстве вин?

получением спирта и уменьшением растворимости

испарением спирта

увеличением растворимости спирта

меньшим показателем первоначальной титруемой кислотности

высоким показателем первоначальной титруемой кислотности

115. Какая бактерия не вызывает нетипичное молочнокислород брожение?

(гетероферментативное) кишечная палочка

Bact. coli

Bact. lactis

Bact. streptococcus

Bact. Pertacetium

116. В производстве пищевых продуктов в аэробных условиях почему не допускается нетипичное молочнокислород (гетероферментативное) брожение?

потому что, при аэробном брожении образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт

потому что, при аэробном брожении не образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт

потому что, при аэробном брожении образуется газ

потому что, при аэробном брожении образуется пена

потому что, при аэробном брожении углеводы быстро расщепляются

117. Какая бактерия не вызывает брожение?

Clostr. Pasteeerianum

Clostr. Butylicum

Clostr. Felsineum

Clostr. Butyricum

Bacht. Streptooccus

118. Как называют вещество, поглотившее один или несколько компонентов в составе раствора, пара смеси газов в процессе абсорбции?

адсорбент

адсорбат

глина

активированный уголь

опилки

119. Чем обусловлена прерывность или непрерывность процесса адсорбции в пищевой промышленности ?

подвижности или неподвижности адсорбента

удалением адсорбата

отношением адсорбента к адсорбату

скорости процесса хемосорбции

присутствием активированного угля в среде

120. В каком случае в пищевом производстве процесс адсорбции называют химическим?
при не вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом

при взаимно притяжении молекул адсорбата и адсорбента

при не притяжении молекул адсорбата и адсорбента

**при вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом и
образовании нового соединения**

при образовании тепла в процессе адсорбции

121. Как в пищевой технологии называется установка где происходит процесс абсорбции?

абсорбер

холодильный шкаф
холодильный прилавок
эксикатор
муфельная печь

122. Какой из адсорбентов не считается пористым ?

силикагель
активированный уголь
алюмогель
глина
аэрозоль

123. Какой из адсорбентов не считается без пористым адсорбентом?

силикагель
измельченный кристалл
мелко осадочный кристалл
песок
аэрозоль

124. Как действует активизация кислотой на полезность естественных адсорбентов?
не действует

мало действует

увеличивает полезность в 3-3,5 раза

уменьшает полезность

уменьшает полезность в 3-3,5 раза

125. Какой уголь называют активированным?

Обработанный перегретым водяным паром или углекислым газом при температуре 800-900°С

обработанный охлажденной водой

промытый кислотой

промытый щелочью

перемолотый в порошкообразное состояние

126. Какой адсорбент в основном используется в производстве пива и плодово-ягодных и овощных напитках?

активированный уголь

отбеливающая глина

вулканический пепел

диатомит

ханларит

127. В какой отрасли пищевой промышленности не используют адсорбент силикагель?
при выведении поглощенного водяного пара

при выведении поглощенных органических растворителей

при очищении неполярных жидкостей методом адсорбции

при осветления пива, плодово-ягодных и овощных напитков

при очистке металлической стружки возможно находящейся в составе муки

128. Зачем в сахарной промышленности осуществляется основная дефекация?

для максимального удаления красящих веществ сока и лучшей фильтрации сока

для сгущения сока

для разбавления сока

для обогащения сока известью

для направления pH к кислой среде

129. Для чего проводят процесс дезодорации в производстве маргарина, консервов и других пищевых продуктов ?

для улучшения сенсорных и инструментальных показателей продуктов

для обезвреживания веществ, придающих нежелательный вкус и запах продукту

чтобы в процессе производства не образовывались нежелательные вкусы и запахи

для придания продукту приятного вкуса и запаха

чтобы в продукте не происходило окисление

130. В каком аппарате проводится дезодорация масел?

в дезинфекционном

в анионитом реакторе

в дезодораторе

в дератизаторе

в холодильнике

131. В каком состоянии находится сахар в карамельной массе?

твердом

мягком

аморфном

кристаллическом

жидком

132 В каком состоянии находится сахар в конфетах с ликером?

твердом

мягком

аморфном

кристаллическом

жидком

133. В каком состоянии находится сахар в помадных кондитерских изделиях?

твердом

мягком

аморфном

кристаллическом

жидком

134. Какой анти кристаллизатор используют в кондитерской промышленности для получения мелких кристалликов?

карамельную патоку

двуокись железа

воду

молоко

сливки

135. Может ли во время обработки пищевые продукты перейти из одного реологического состояния в другое?

может

не может

может в начале процесса

в конце процесса может

может в середине процесса

136. Каким способом не измеряется деформация пищевого продукта?
тензометрическим

оптическим

рентгенографическим

лак покровным

аршином

137. Каким способом не извлекается адсорбирующий адсорбат из адсорбента?
пропусканием пара через слой адсорбента

пропусканием не инертных газов через слой адсорбента

промывкой слоя адсорбента растворителем

пропусканием воды через слой адсорбента

высушиванием адсорбента

138. Отличия процесса абсорбции от адсорбции возникающие в пищевом производстве ?
участием вес объема абсорбента в процессе поглощения

участием определенного объема абсорбента в процессе поглощения

не участием абсорбента в процессе поглощения

поглощением только одного компонента содержащихся в составе раствора

поглощением только одного компонента содержащихся в составе пара

139. Какой вид почв не используется пищевом производстве как натуральный адсорбент ?

асканит

гилаби

ханларит

чернозем

трепел

140. Из чего получают диатомит органического происхождения, используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющихся в их составе?

водорослей

минеральных веществ

мяса

рыбы

клевера

141. Какое происхождение имеет порошок трепела используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющихся в их составе?

водоросли

минеральное

органическое

искусственное

синтетическое

142. Из чего получают катиониты, используемые при очистке жидких пищевых продуктов от мелких взвешенных частиц, имеющих в их составе?

вещества полученные в результате конденсации анилина альдегидами

синтетических смолы полученных от фенолов формальдегидов

пористые порошки полученные в результате помола водорослей

пористых порошков полученные измельчением водорослей

сульфатизации

143. Какая операция не связана с реологическими и теплофизическими основами пищевого сырья и полуфабрикатов?

формование

штампование

сушка

конденсация

дезинфекция

144. Какой показатель не относится к реологическим свойствам пищевых продуктов?

скользкость

искривление

пластичность

прочность

растворимость в воде

145. Как получают мелкие кристаллики в кондитерской промышленности?

добавлением в массу во время кристаллизации анти кристаллизаторов

добавлением в массу во время кристаллизации воды
повышением температуры во время кристаллизации
понижением температуры во время кристаллизации
помешиванием массы во время кристаллизации

146. Какие изменения не могут произойти в продукте в зависимости от направления силы воздействия, от параметров среды и.т.?

укорачивание
удлинение
расширение
закручивание

увеличение веса атома

147. Как в пищевой технологии называется удаление адсорбата адсорбированного адсорбентом ?

адсорбция

десорбция

дефекация

сатурация

дезодорация

148. Какой показатель является общим для всех адсорбентов используемых в пищевой технологии?

свойства подбора адсорбата селективность, т.е. поглощения одного адсорбата только одним адсорбентом в процессе адсорбции

поглощения одного адсорбата любым адсорбентом в процессе адсорбции

поглощение адсорбата адсорбентом с повышением температуры в процессе адсорбции

изменения свойства подбора с изменением температуры и влажности в процессе адсорбции

изменение свойства адсорбента с изменением параметров окружающей среды в процессе адсорбции

149. В какой отрасли пищевого производства не используется отбеливающая глина, как абсорбат?

в производстве животных жиров

в производстве растительных масел

в производстве уксуса

в производстве вина

в производстве мясных полуфабрикатов

150. Какое вещество во время дефекации, в производстве сахара соединяясь с известью не образует осадка?

щавелевая кислота

винная кислота

лимонная кислота

серная кислота

сахар

151. Как отделяют в соках и сиропах нежные, мельчайшие взвешенные частицы не отделяемые с помощью обычного фильтра?

дефекация осуществляется повторная
осуществляется повторная I сатурация
повторно осуществляется II сатурацию

в сок добавляют различные пористые пыли или поверхности фильтра обрабатывается суспензией пористых порошков

осуществляется процесс дезодорации

152. Как очищают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах при помощи добавленные пористых порошков ?

добавленные пористые порошки поглощают в соках и сиропах минеральные вещества

добавленные пористые порошки адсорбируют в соках и сиропах органические соединения

добавленные пористые порошки схватывают поглощают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах

добавленные пористые порошки входят в реакция с сахарами соков и сиропов

добавленные пористые порошки адсорбируют сахара соков и сиропов

153. Как называется деформация, моментально или постепенно исчезающая после прекращения силы воздействия на продукт?

пластичная

эластичная

восстанавливающая

исправляющаяся

возвращающаяся

154. Как называется деформация, не исчезающая моментально или постепенно после прекращения силы воздействия на продукт?

пластичная

эластичная

восстанавливающая

исправляющаяся

возвращающаяся

155. Зачем во время кристаллизации сахарозы в раствор добавляют определенное количество сахара-песка?

для присоединения к добавленным кристалликам сахара сахаров раствора

для увеличения сладости раствора

для уменьшения воды в растворе

для увеличения удельного веса раствора

для отделения сахарозы во время варки

156. Из какого раствора может выделиться сахароза в кристаллическом виде?

из не насыщенного раствора

из полу не насыщенного раствора

из насыщенного раствора

из полностью насыщенного раствора

из не насыщенного и полу насыщенного

157. К какому процессу иногда относят кристаллизации сахарозы в растворе?

дефекации

дезодорации

диффузии

сатурации

сульфитации

158. Какую операцию проводят для кристаллизации сахарозы в растворе?

на раствор воздействуют ультра короткими волнами

на раствор воздействуют радиоактивными лучами

раствор варится

раствор замораживают

раствор охлаждают

159. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “релаксация” напряжения?

установление термодинамического и статистического равновесия

один из видов деформации продуктов

сопротивление на силу, направленное на продукт

накопление в продукте энергий, используемых для деформации

возможность возвращения энергий используемых для деформации

160. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “скольжение”?

не возможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости

изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величине направленное противоположные стороны

установление термодинамического и статистического равновесия

резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

установление молекулярной связи между двумя соприкасающимися продуктами различных свойства

161. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “тиксотропия” ?
невозможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости

изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величины направленные противоположные стороны

установление термодинамического и статистического равновесия

резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

переход в жидкое состояние и восстановление своей разрушенную структуру во время хранения отдельных дисперсных систем под интенсивным механическим воздействием

162. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “адгезия”?
невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости

изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны

установление термодинамического и статистического равновесия

резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

установление молекулярной связи между двумя соприкасающимися продуктами различного свойств

163. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “когезия”?
невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости

изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны

установление термодинамического и статистического равновесия

резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

сила прилипания поверхностей двух однородных жидких или твердых продуктов друг-другу

164. Что подразумевается под понятием “раствор”?

имеющее высокое внутреннее трение

смесь двух и более жидкостей

макроскопическая однородная смесь

выдуманная смесь имеющая коэффициент теплопроводности и вязкость равной нулю

не испаряющаяся при нагревании

165. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “кристаллизация”?
структура, образованная за счет силы коллоидных частиц, находящихся в интенсивной движении

структура, образованная за счет электролиза и химической реакции пара, раствора, жидкой смеси, аморфных и структурных кристаллов

структура, образованная за счет увеличения мелких частиц раствора или развития ковалентных химических связей

структура, приобретенное тиксотропными продуктами во время хранения определенный период в спокойном состоянии

структура, образованная во время прессования технических видов пищевых продуктов

166. Какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

испарение

сублимация

конденсация

гидротермическое воздействие

количество железа в его составе

167. Какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

сушка

варка

жарка

коэффициент масса передачи

количество витаминов в его составе

168. Какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

относительная масса емкость

коэффициент масса – вода проводимость

коэффициент диффузии продукта

количество витаминов в его составе

оптические (термодиацационные) свойства

169. Как в науке называют явление прилипания мяса к поверхности блок формы, плиты замораживания?

адгезия

тиксотропия

скольжение

релаксация

прочность

170. Как в науке называют явление прилипания рыбы к поверхности блок формы, плиты замораживания и посуды?

адгезия

тиксотропия

скольжение

релаксация

прочность

171. Как в науке называют явление прилипания бисквита к поверхности металлической посуды во время тепловой обработки?

адгезия

тиксотропия

скольжение

релаксация

прочность

172. Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии специфической адгезии?

переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механической прилипания

силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов

с самовольного отделения друг от друга прилипающих продуктов

с не возможного отделения друг от друга прилипавших продуктов

отталкивающих друг от друга однородны продуктов

173. Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии механической адгезии?

переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механическое прилипание

силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов

с самовольных отделения друг от друга прилипающих продуктов

с невозможного отделения друг от друга прилипающих продуктов

отталкивающих друг от друга однородных продуктов

174. В науке каким термином выражают затвердение продукта со временем?
дилетантная текучесть

коагуляция

реопексия

кристаллизация

вязкость

175. Какое мероприятие влияющий на дисперсный систем в пищевой технологии разрушая его агрегативную прочности не может вызывать коагуляцию ?

повышение температуры

смешивание систем

взбалтывание систем

добавление коагулятора в систему

изменение газового состава окружающей среды

176. Это какой вид коагуляции если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц отделяется от коллоидного раствора ?

очевидная

скрытая

возвратная

поворотная

восстановительная

177. Это какой вид коагуляции, если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц хорошо видно и изменяется цвет раствора ?

очевидная

скрытая

возвратная

поворотная

восстановительная

178. С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в машинах для замешивания и комкования теста?

справа

слева

спереди

сзади

со всех сторон

179. С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в прессах, используемых в изготовлении макарон, масла и соков?

справа

слева

спереди

сзади

со всех сторон

180. С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая конфетная масса в формовальных машинах?

справа

слева

спереди

сзади

со всех сторон

181. Какая задача не решается при изучении объема деформации продукта под действием давления?

распространение давления в объеме массы

сжатие материала в следствии оказанного давления

зависимость плотности продукта от давления

процесс напряжения и релаксации трения

расход электроэнергии

182. Во время сжатия со всех сторон теста макарон, давления со стороны оси, какой процент больше сравнению со стороны радиана ?

бывает не больше, а наоборот меньше

радиальная и осевая давления равны

давление по направлению оси, меньше

давление по направлению оси 1÷2% больше

давление по направлению оси 10÷15% больше

183. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к тепло-физическим показателям продукта?

специальный тепло объем

коэффициент теплопередачи

внутренняя энергия продукта

энтальпия

влажность

184. Могут ли измениться свойства продукта в зависимости от скорости и методов отопления пищевых продуктов?

могут

не могут

могут, только в зависимости от методов отопления

могут, только в конце отопления

могут, только в зависимости от скорости отопления

185. Какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

диалектические потери

угол восстановления

спектральное поглощение

количество биологически активных веществ в составе продукта

интегральное поглощение

186. Что подразумевается в пищевой технологии под понятием “теплоемкость”?
необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус

теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта

теплоемкость продукта в 1 моль

187. Что подразумевается в пищевой технологии под понятием “удельная” теплоемкость?
необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус

теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта

теплоемкость продукта в 1 моль

теплоемкость продукта в стабильной емкости(C_v)

теплоемкость продукта при стабильной давлении(C_p)

188. При оценке пластичности продукта величина какого показателя принимается во внимание?

величина остатка деформации после разрушения

величина отношения силы движения к скорости движения

величина силы воздействия на продукт

величина прочности продукта

величина сопротивляемости течению

189. В производстве, транспортировании и хранении каких продуктов пластичность не имеет значение?

хлебных изделий

мармелада

творога

сахарного песка

колбасных изделий

190. Какой показатель в пищевой технологии не способствует уменьшению возникновения адгезии?

обработка пищевой маслой внутри посуды блоков- формы, плитки

постелить внутри продукта блоков- формы, плитки спец бумагой

использовать не ровных материалов при изготовленной посуды блоков- формы, плитки

шлифовать внутри посуды, блоков- формы, плитки

в изготовлении плитки, блоков- формы, посуды использовать более прогрессивные материалы

191. В температуре ближе криоскопической (низкая температура) какой показатель жидкостей не приближается к показателю твердого продукта?

плотность

тепло-проводимость

электро- проводимость

вязкость

емкость

192. Какая жидкость, используемая в пищевой технологии считается идеальной? имеющее высокое внутреннее трение

смесь двух и более жидкостей

макроскопическая однородная смесь термодинамической равновесии

выдуманная смесь имеющая коэффициент теплопроводности и вязкость равной нулю

не испаряющаяся при нагревании

193. Как называется раствор , если энтальпия смешивания компонентов равно нулю, формула энтальпии смешивания как у идеальных газов, объем не изменяется при смешивании компонентов?

не идеальный (реальный) раствор

идеальный раствор

нормальный раствор

раствор имеющий кислую реакцию

раствор имеющий щелочную реакцию

194. К каким продуктам относится дилетантная текучесть?

к водорастворимым продуктам

к продуктам, при помешивании которых растворимость в воде уменьшается

к продуктам, у которых со временем структура твердеет

к продуктам, которые со временем теряют первоначальную структуру

к продуктам, у которых повышается вязкость с увеличением скорости движения

195. Как в науке называются продукты, возвратившие свою первоначальную структуру, после определенного времени покоя?

тиксотропные

дилетантные

вязкие

идеальные

неидеальные (реальные)

196. Что происходит в начале, при постоянном сжатии со всех сторон обрабатываемой массы в прессах, используемых при изготовлении макарон, масла и соков?

масса уплотняется

из массы выходит воздух или жидкость

масса разжижается

масса твердеет

происходит пластическая деформация

197. Что происходит в начале, при постоянном сжатии со всех сторон пищевой конфетной массы в формовальных машинах?

масса уплотняется

из массы выходит воздух или жидкость

масса разжижается

масса твердеет

происходит пластическая деформация

198. От чего зависит степень конденсации при постоянном давлении на макаронное тесто со всех сторон?

от количества белков в составе макаронного теста

от количества минеральных веществ в составе макаронного теста

от количества витаминов в составе макаронного теста

от количества воды в составе макаронного теста

от количества углеводов в составе макаронного теста

199. Как меняется теплоемкость пищевых продуктов при повышении температуры?
не меняется

уменьшается

увеличивается

сначала уменьшается, после увеличивается

сначала увеличивается, потом уменьшается

200. Чем характеризуется интенсивность передачи тепла во время теплопередачи?
коэффициентом теплопередачи (к)

градусом температуры

пористостью продукта

теплоотдачей

расширением от тепла

201. Какой формулой выражается коэффициент теплопередачи в Международной системе единиц?

$$k = \frac{Q}{\Delta t \Delta s}$$

$$\lambda \text{ екв}$$

$$\lambda \text{ конд}$$

$$\frac{W}{m^2 K}$$

$$L (W/m^2 K)$$

202, По какой причине не выбираются рабочие пределы?

для обеспечения качества

для избегания превышения критического предела

для учета нормальных значений колебания параметров

для экономии материалов

для эвакуации во время чрезвычайных ситуаций

203, Каким методом не вычисляется теплоемкость пищевых продуктов?
термодинамическим методом теоретически

статистическим

с помощью законов физики

с помощью квантовой статистики

с помощью законов биологии

204. От каких показателей пищевых продуктов не зависит удельная теплоемкость?
от сухости продукта

от количества связанной воды

от количества свободной воды

от количества витамина С в продукте

от химического состава

205. Какое из уравнений выражает коэффициент истинной теплопередачи?

$$k = \gamma Q / (t_{ds})$$

$$\lambda_{ekv}$$

$$\lambda_{kond}$$

206. Какое из уравнений считается коэффициентом эквивалентной теплопередачи?
 $k = \gamma Q / (t_{ds})$

$$\lambda_{ekv}$$

$$\lambda_{kond}$$

207. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “теплопередачи”?
перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте

обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)

передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента

изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

208. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “теплоотдачи”?
перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте

обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)

передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента

изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

209. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “теплообмен”?
перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте

обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)

передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента

изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

210. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “расширение от тепла”?
перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте

обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)

передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента

изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

211. Что в пищевой технологии подразумевается под понятием “носители тепла”?
перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте

обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним среды теплоносителя (жидкий, газообразный и др.)

передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента

изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

212. Какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

безопасность воды

состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами

техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов

техническое состояние кровли

состояние здоровья рабочих

213. Какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

защита от посторонних примесей, снижающих качество

исключение насекомых - вредителей

техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов

санитарное состояние района, где расположен объект

маркировка, хранение и использование токсичных смесей

214. Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (КП)?

научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)

нормативные инструкции

законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне

эксперты (специалисты образовательно-консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

журналистов

215. Какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?
насекомые

грязь

волосы

брак

биологические факторы

216. Какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?
насекомые

грязь

волосы

брак

химические факторы

217. Какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?
насекомые

грязь

волосы

брак

физические факторы

218. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным биологическим факторам"

спорообразующие бактерии

споро необразующие бактерии

микотоксины

вирусы

паразитические простейшие и черви

219. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным химическим факторам"?

гистамины

красители

пестициды

сенная палочка

нитриты

220. В чем заключается основная функция Государственной Инспекции и других регулирующих органов в деле производства безвредных пищевых продуктов ?

определение

составление плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности

составление и утверждение плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности

составление, утверждение и осуществления плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности

штрафовать предприятия выпускающие вредных пищевых продуктов

221. Какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

безопасность воды

состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами

техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов

техническое состояние кровли

состояние здоровья рабочих

222. Какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

защита от посторонних примесей, снижающих качество

исключение насекомых - вредителей

техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов

санитарное состояние района, где расположен объект

маркировка, хранение и использование токсичных смесей

223. Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (КП)?

научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)

нормативные инструкции

законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне

эксперты (специалисты образовательно-консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

журналистов

224. Каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном давлении?

изобарическим

изохорическим

теплопроводным

расширение под влиянием тепла

теплоизлучение

225. Каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном объеме?

изобарическим

изохорическим

теплопроводным

расширение под влиянием тепла

теплоизлучение

226. Какой показатель больше влияет на теплоемкость пищевых продуктов?
пористость продукта

воздух имеющийся в продукте

физико- химические изменения происходящие в разных интервалах влажности в сухих веществах продукта

процессы происходящие во время намокания и сушки продукта

отношение воды находящийся в жидком состоянии к пару

227. Что подразумевается в пищевой технологии под понятием “теплопередача”?
передача тепла от отепленного продукта к стенам или какой-либо преграде

нагревании обратной стороны стены или какой-либо преграды в результате теплопередачи

передача тепла от стены или какой-либо преграды, к окружающей холодной среды

обмен тепла между двумя теплоносителями огражденными друг от друга стеной или какой-либо преградой

интенсивность передачи тепла во время теплопередачи

228. Куда сначала передается тепло от отепленного продукта в процессе теплопередачи?
к стенам или какой-либо преграде

к обратной стороне стены или к какой-либо преграде

находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой-либо преграды

меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта

от отепленного продукта никуда тепло не переносится

229. В конце процесса теплопередачи куда передается тепло от отепленного продукта ?

к стенам или какой-либо преграде

к обратной стороне стены или к какой-либо преграде

находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой- либо преграды

меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта
от отепленного продукта никуда тепло не переносится

230. Что подразумевается в пищевом производстве под понятием «регулирование технологического процесса»?

мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы

проведение субботника в цехе
замена аппаратуры
замена регулирующих винтов
замена отопительной системы

231. Что подразумевается в пищевом производстве под понятием "опасные факторы"?

биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем

питательные вещества для микроорганизмов
не верный экономический анализ
нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты
специально добавленные химические вещества

232. Результаты какого варианта контроля и критических пределов менее достоверен для установления критических пределов патогенных бактерий на этапе обжаривания рыбных котлет? мониторинг патогенных микроорганизмов

контроль температуры внутри котлет
контроль факторов, влияющих на температуру внутри котлет

ценные рекомендации работников цеха

экспериментальные исследования

233. Что подразумевается в пищевом производстве под понятием «регулирование технологического процесса»?

мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы

проведение субботника в цехе

замена аппаратуры

замена регулирующих винтов

замена отопительной системы

234. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным физическим факторам"?

бутылки

термометр

удобрение

оборудование

провод

235. Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (КП)?

научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)

нормативные инструкции

законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне

эксперты (специалисты образовательные- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

журналистов

236. Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием завод?

здание используемые для производства и маркировки продуктов питания

здание или его часть, используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания

здание используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания

здание используемые для производства или хранения продуктов питания

здание используемые для маркировки или хранения продуктов питания

237. На какой показатель руководство предприятия не должно обратить внимание, касающийся персоналам?

контроль заболеваемости

обучение и подготовка

чистота

национальность

контроль за соблюдением персоналом всех требований этой части

238. Какого токсичного материала нельзя применять и хранить на пищеперабатывающем предприятии?

токсичного материала для оборону

необходимые для ухода за чистотой и санитарным состоянием

необходимые для ухода за оборудованием и для работы

необходимые для проведения лабораторных испытаний

необходимые для функционирования предприятия

239. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным биологическим факторам"?

спорообразующие бактерии

не спорообразующие бактерии

микротооксины

вирусы

паразитические простейшие и черви

240. Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным физическим факторам"?

бутылки

термометр

удобрение

оборудование

провод

241. В какой промежуток времени проверяются охлажденные места и помещения для хранения продуктов, а также дренажная система в объектах пищевой промышленности ?

раз в месяц

раз в неделю

раз в день

каждый час

раз в год

242. В какой промежуток времени проверяется рабочая поверхность, пункты мойки и рабочая одежда работников объекта пищевой промышленности ?

несколько раз в день

раз в неделю

раз в год

раз в месяц

не проверяется

243. Какой вопрос не требует рассмотрения безопасного и безвредного пищевого производства?

характеристика продуктов и схема его исполнения

определения ожидаемого способа использования продукта, а также его потребителей

приготовление технических процессов блок-схемы

проверка блок-схемы

форма мягкой мебели, установленной в комнате отдыха

244. В каком ответе блок-схем общего технологического процесса пищевых продуктов верно ?

используемый материал→ обработка→ упаковка→ хранение→ продажа

обработка→ упаковка→ хранение→ продажа

упаковка→ хранение→ продажа

хранение→ продажа

используемый материал→ обработка→ продажа

245,. Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием паразиты?
нежелательные насекомые

нежелательные животные

все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок, но не ограничиваясь ими

все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок

все насекомые и животные

246. . Какой показатель не считается одним из методов соответствующего ухода за территорией пищевого предприятия, находящаяся его контролем?

правильное хранение оборудования, удаление мусора и отходов, сорняков или травы в непосредственной близости от предприятия или предметов

уход дорогами, дворами и парковками

обеспечение адекватного осушения территорий

организовать телепередачи на территории

соответствующее управление системами переработки и утилизации отходов

247. Какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?
обеспечить достаточное освещение в местах мытья рук, раздевалках, туалетах, а также всех местах, где продукты осматривается , перерабатывается и хранятся

лампочки, осветительные приборы, потолочный свет и другие источники света должны быть безопасными , предусмотрены меры защиты продуктов от попадания осколков стекла

обеспечить достаточную вентиляцию

каждый квартал покрасить стены

обеспечить достаточный уровень устранения паразитов

248. Что подразумевается в пищевом производстве под понятием "опасные факторы"?
биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем

питательные вещества для микроорганизмов

не верный экономический

нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты

специально добавленные химические вещества

249. Какой показатель неважно принимать во внимание и анализировать в заранее подготовленной программе для производства безвредных и здоровых пищевых продуктов?

технические условия производства

гигиена сотрудников

прослеживание товаров и если понадобится возвращение его

наличие на территории водяного амбара

производственное оборудование

250. Какое действие не предусмотрено пунктом чистота, касающийся персоналам?
ношение рабочей одежды, соответствующей выполняемым операциям

поддержание соответствующей личной чистоты

потребление лука, чеснока и других пахнущих продуктов

тщательное мытье рук

снятие всех украшений и других предметов, которые могут попасть в пищевые продукты, оборудование и контейнеры

251. Какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?

иметь достаточно места для такого расположения оборудования и хранения, которое бы позволяло соблюдать санитарные условия и производить безопасную продукцию

позволять принимать меры предосторожности для уменьшения потенциального заражения пищевых продуктов, соприкасающихся с продуктами поверхностей и упаковочных материалов

позволять принимать меры предосторожности для защиты пищевых продуктов в наружных ферментационных емкостях

быть построены так, чтобы полы, стены и потолки могли адекватно очищаться и поддерживаться в хорошем состоянии

на видном месте должно быть герб Республики

252. Какое санитарное оборудование не обязательно имеет

эффективных средств для мытья и дезинфицирования рук

чистых полотенец и подходящих устройств для сушки

легко понимаемых знаков, указывающих персоналу на необходимость вымыть и, если необходимо, продезинфицировать руки

одеколоны для мужчин, духи для женщин

мусоросборников

253. Какой показатель не указывает преимущества вертикальных пластичных саморазгружающих перед фильтрами рамными?

не используется фильтровальная ткань

автоматизированный сброс осадка

простота в обслуживании

не накапливается фуза

большим габаритом

254. Область применения дезодорационной колонны непрерывного действия?

для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации

для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

в первичной очистке растительных масел

для улавливания случайно попавших твердых частиц

вторичной очистке растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

255. Область применения экспозиторов в пищевой промышленности?

для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации

для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымороживании) с целью фортирования кристаллов воска

для улавливания случайно попавших твердых частиц

вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

256. С какой целью в пищевой промышленности используется фильтр полицейский?

для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации

для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымороживании) с целью фортирования кристаллов воска

для улавливания небольшого количества твердых частиц случайно попавших в жидкость

вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

257. С какой целью используется затвор поваротный в пищевой промышленности?
для различных целей

для улавливания небольшого количества твердых частиц

как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбельной глины)

для отделения твердых частиц от жидкости

вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

258. С какой целью используется вибросито в пищевой промышленности?

для различных целей

для улавливания небольшого количества твердых частиц

как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбельной глины)

для отделения твердых частиц от жидкости

для сушки масла

259. В пищевой промышленности с какой целью используется фонари смотровые?
для визуального контроля наличия (состояния) среды

для вибросистки фильтровальных пластин

для различных целей

для сбора конденсата, загрязненного маслом при продувке фильтра паром

для отделения твердых частиц от жидкости

260. Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать кран?

Правильный ответ



261. Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан обратный?



Правильный ответ





262. Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан регулирующий?



Правильный ответ



263. Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать фонарь смотровой?

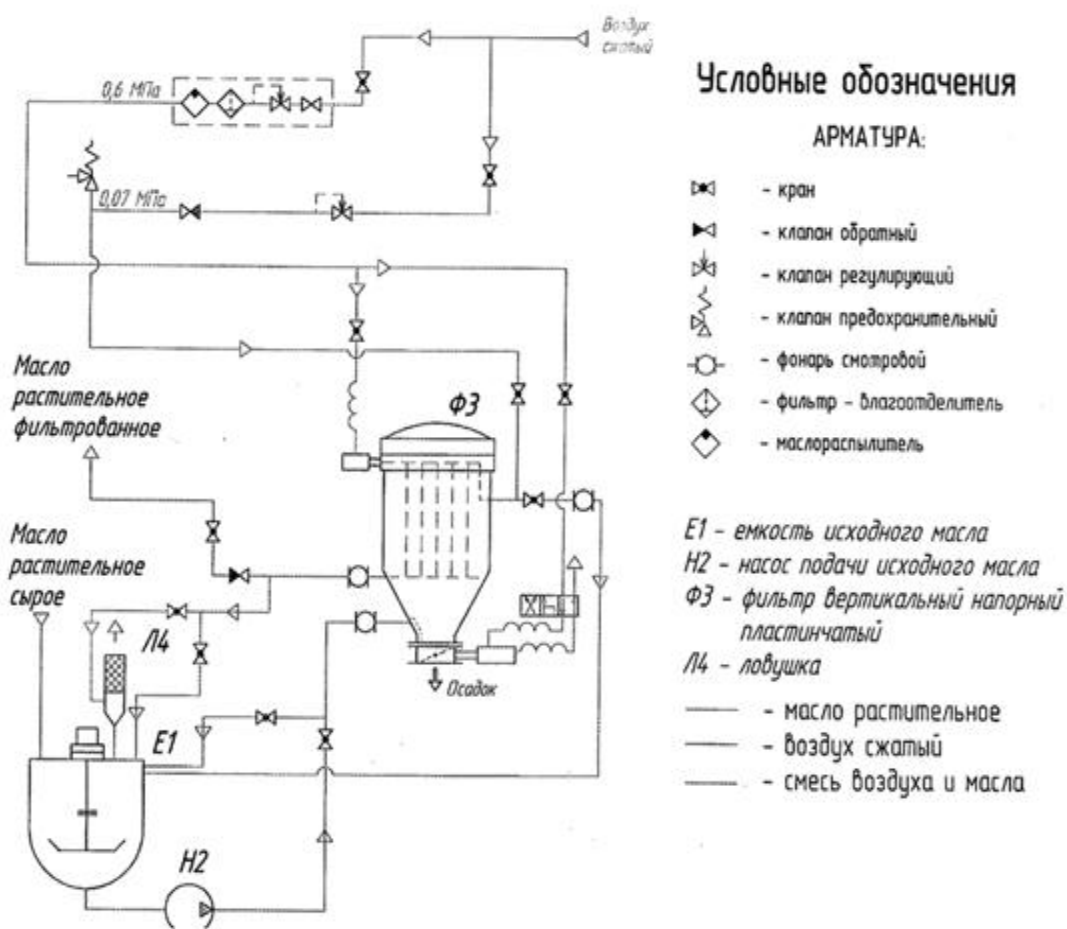


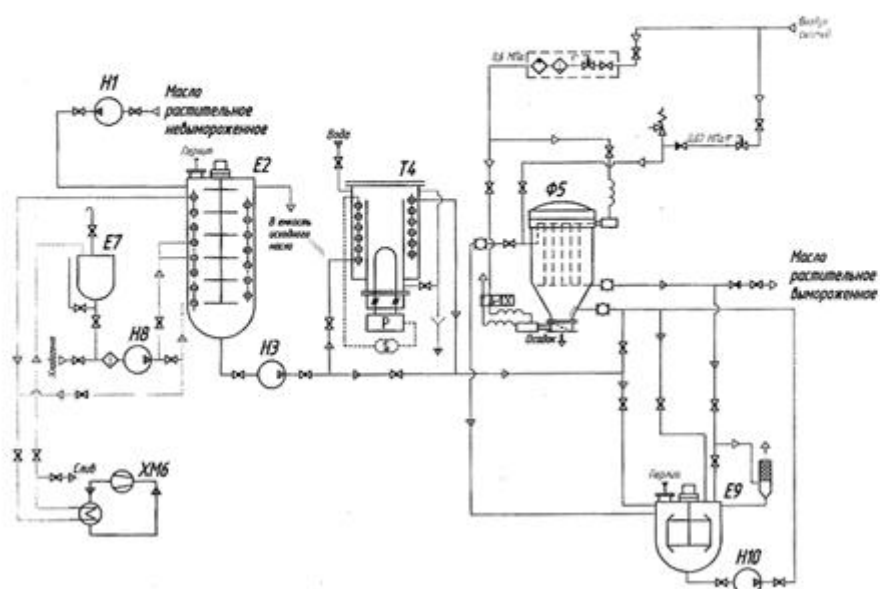


Правильный ответ

264. Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

Правильный ответ



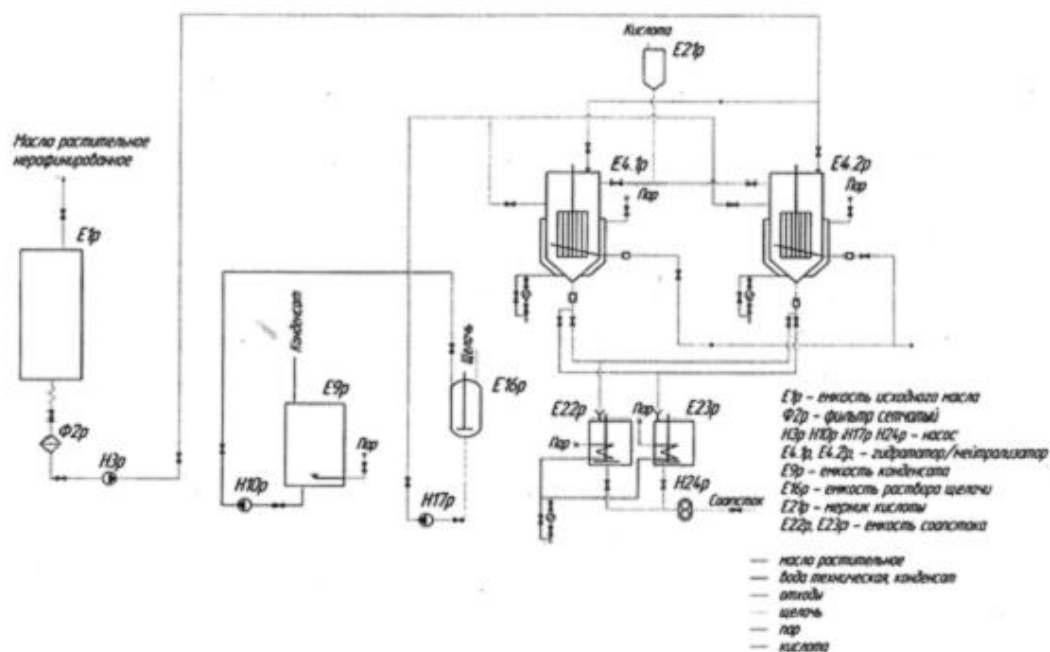


АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фланец опорный
- фильтр сетчатый
- фильтр-влагоуловитель
- насос

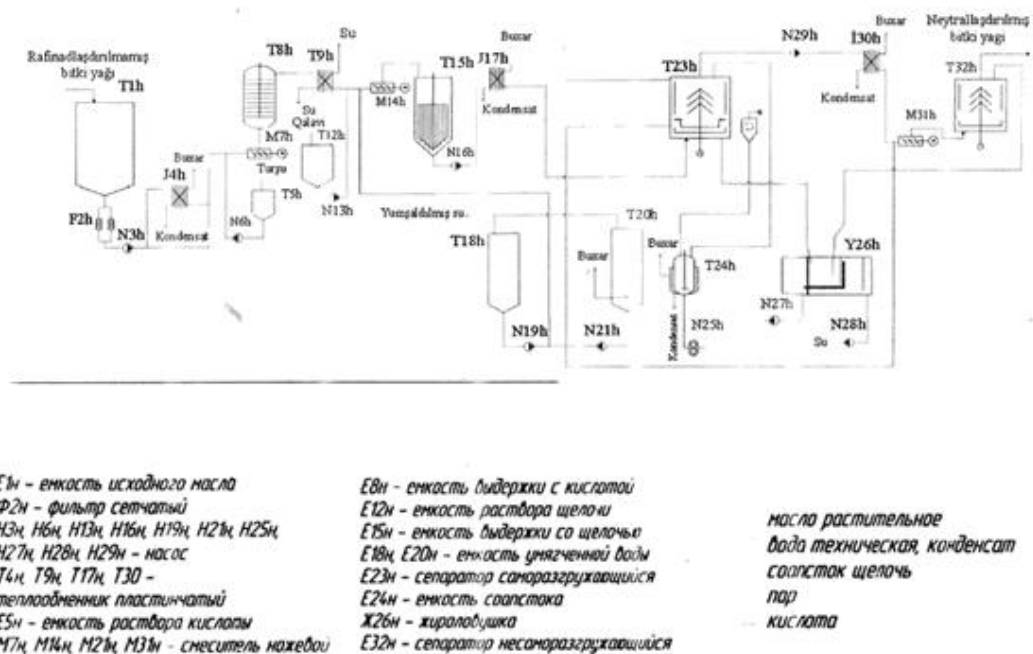
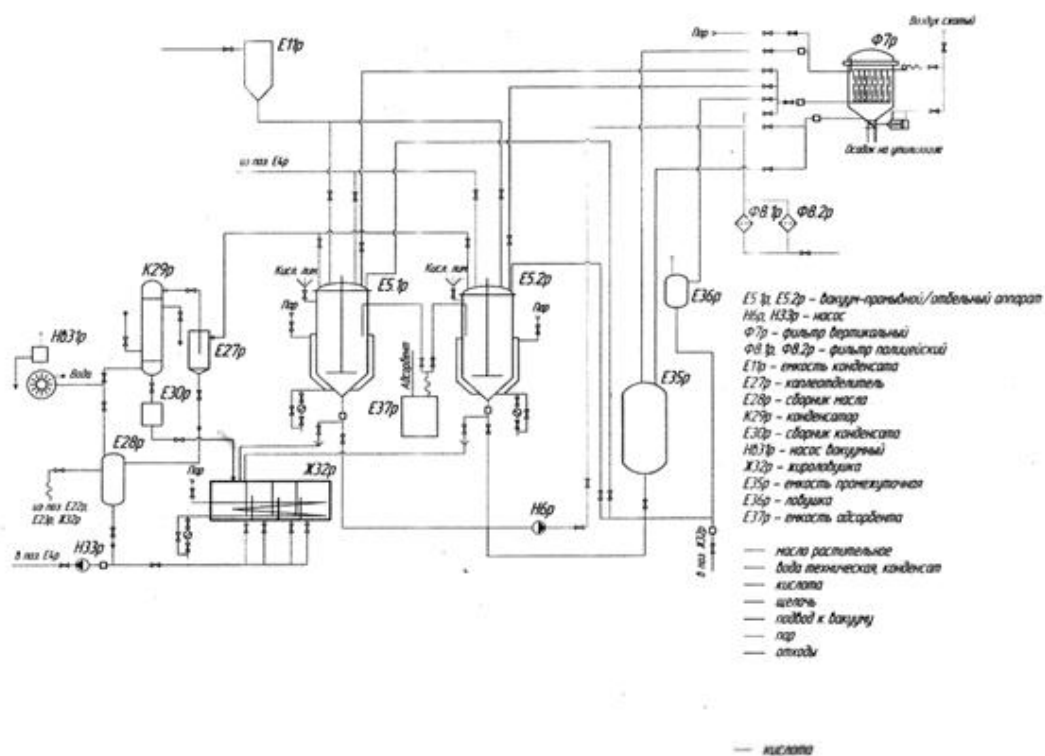
- Н1 - насос подачи исходного масла
- Е2 - кристаллизатор
- Н3 - насос подачи очищенного масла
- Т4 - теплообменник
- Ф5 - фильтр вертикальный пластинчатый
- ХМ6 - машина холодильная
- Е7 - емкость холодильная
- Н8 - насос холодильника
- Е9 - емкость конденсата
- Н10 - насос конденсата

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла
- хладагент
- вода техническая

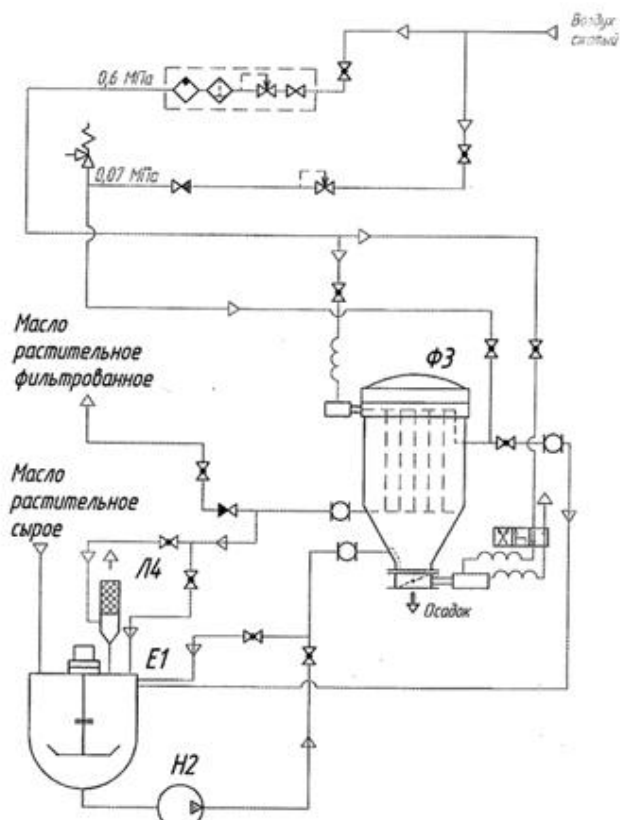


- Е1р - емкость исходного масла
- Ф2р - фильтр сетчатый
- Н3р Н10р Н17р Н24р - насос
- Е4.1р Е4.2р - гидрататор/нейтрализатор
- Е9р - емкость конденсата
- Е16р - емкость раствора щелочи
- Е27р - емкость кислоты
- Е22р, Е23р - емкость соляной кислоты

- масло растительное
- вода техническая конденсат
- щелочь
- пар
- кислота



265. Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?



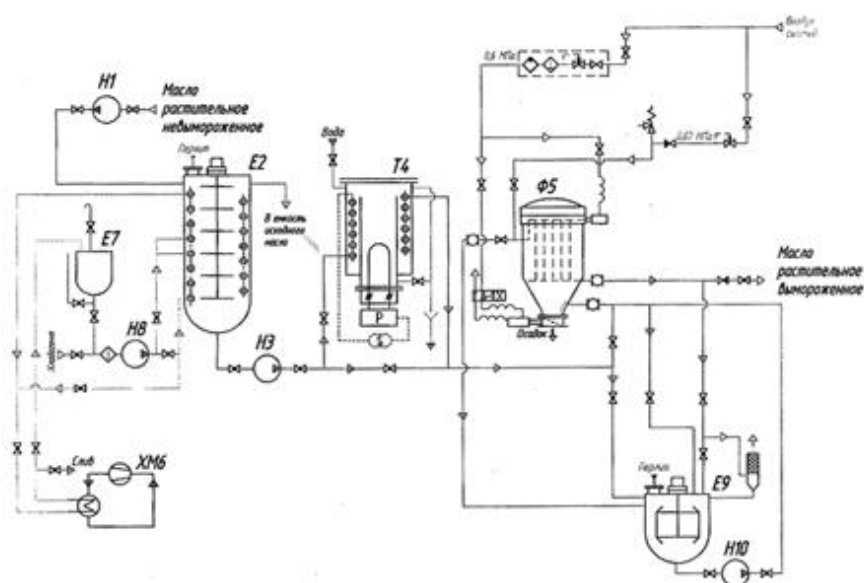
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - лобушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



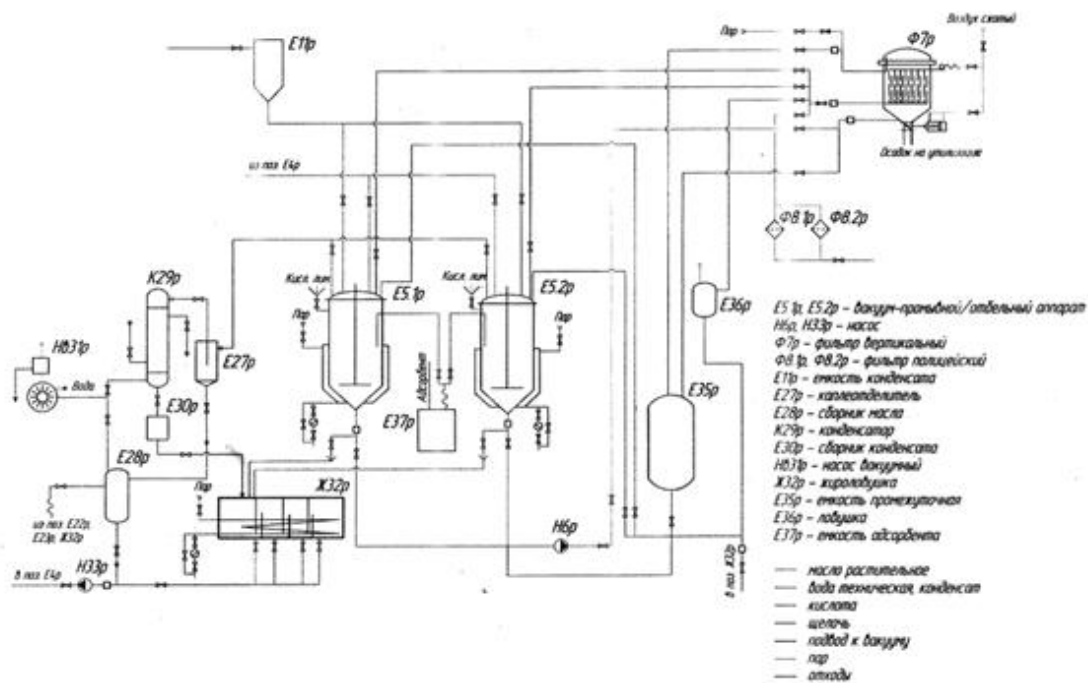
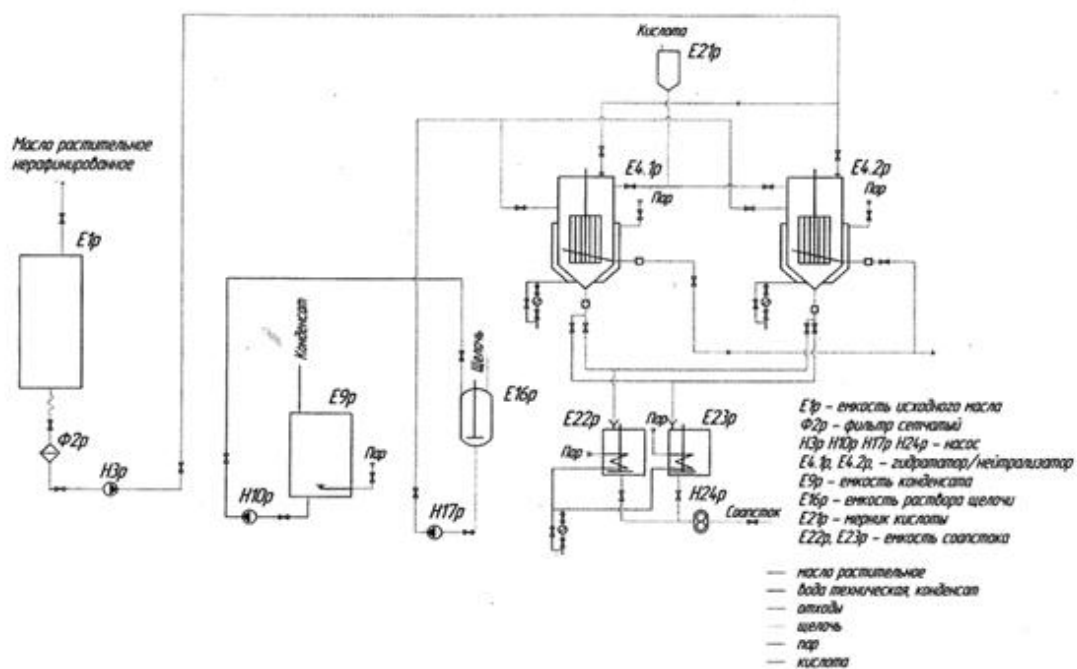
АРМАТУРА:

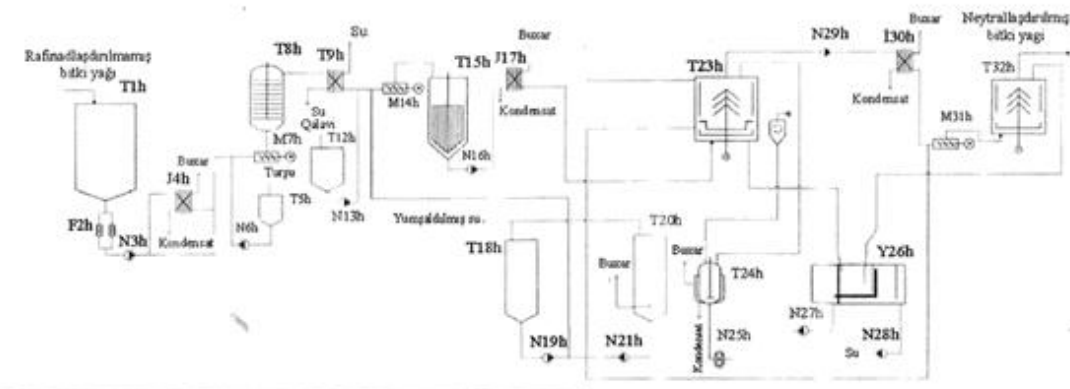
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр сетчатый
- фильтр-влагоотделитель
- маслораспылитель

- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H3 - насос подачи охлажденного масла
- T4 - теплообменник
- Ф5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- ХМ6 - машина холодильная
- E7 - емкость хладогенная
- H8 - насос хладогента
- E9 - емкость налива
- H10 - насос налива

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла
- - хладогент
- - вода техническая

Правильный ответ

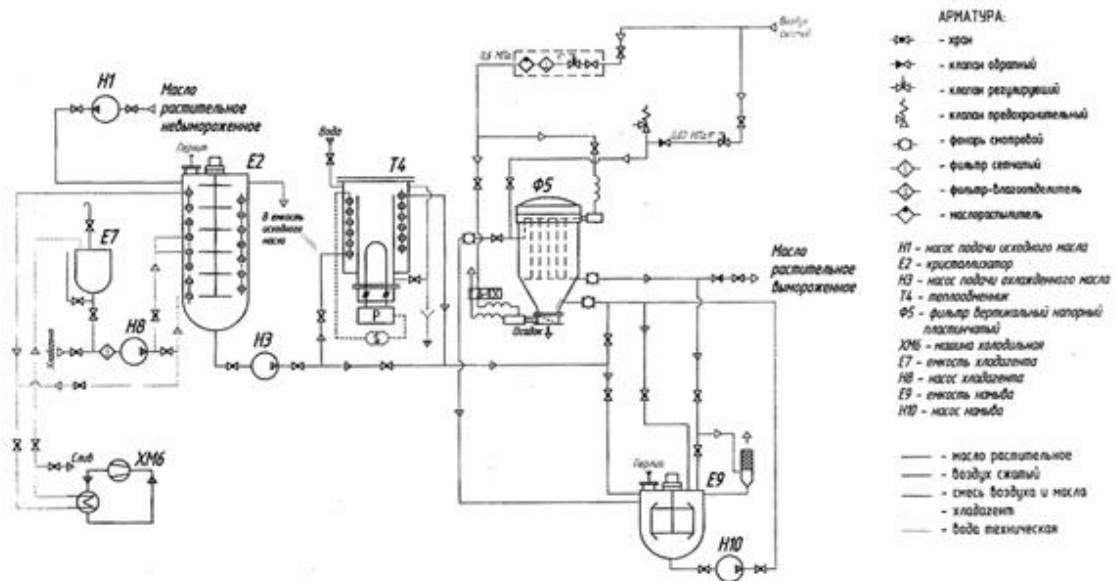




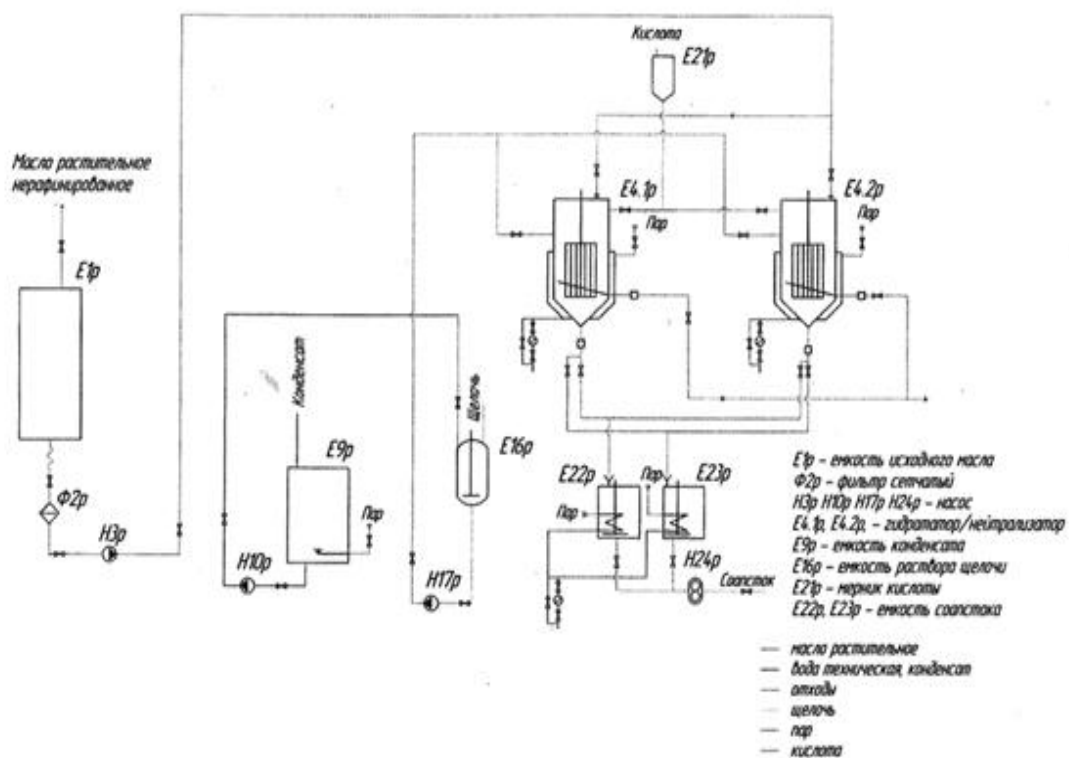
E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2н - фильтр сетчатый
 Н3н, Н6н, Н13н, Н16н, Н19н, Н21н, Н25н,
 Н27н, Н28н, Н29н - насос
 Т4н, Т9н, Т17н, Т30 -
 теплообменник пластинчатый
 Е5н - ёмкость раствора кислоты
 М7н, М14н, М21н, М31н - смеситель нажебу

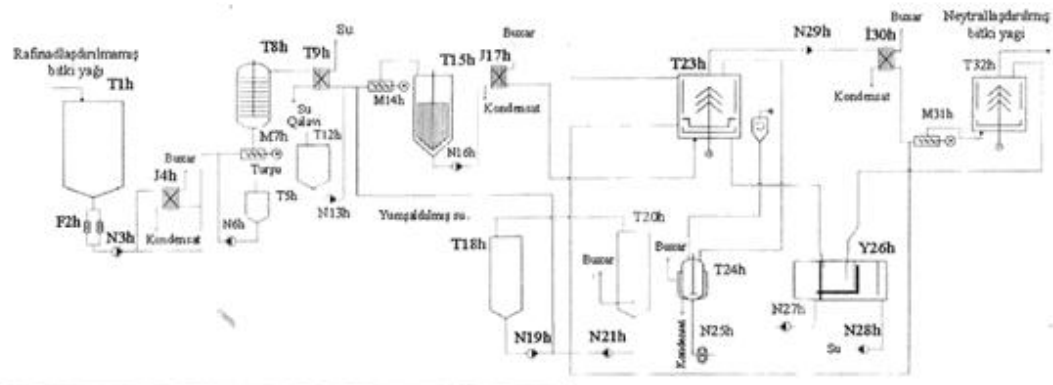
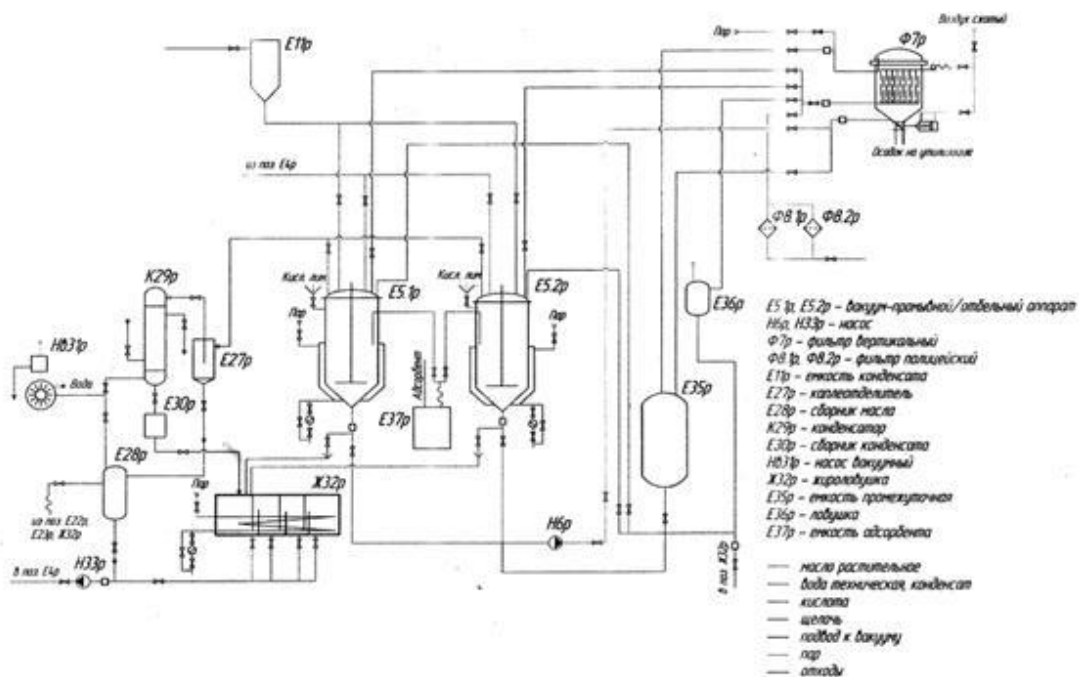
Е8н - ёмкость выдержки с кислотой
 Е12н - ёмкость раствора щелочи
 Е15н - ёмкость выдержки со щелочью
 Е18н, Е20н - ёмкость умягченной воды
 Е23н - сепаратор самонагревающийся
 Е24н - ёмкость сапстака
 Ж26н - жироловушка
 Е32н - сепаратор несамонагревающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапстака щелочь
 пар
 кислота



Правильный ответ



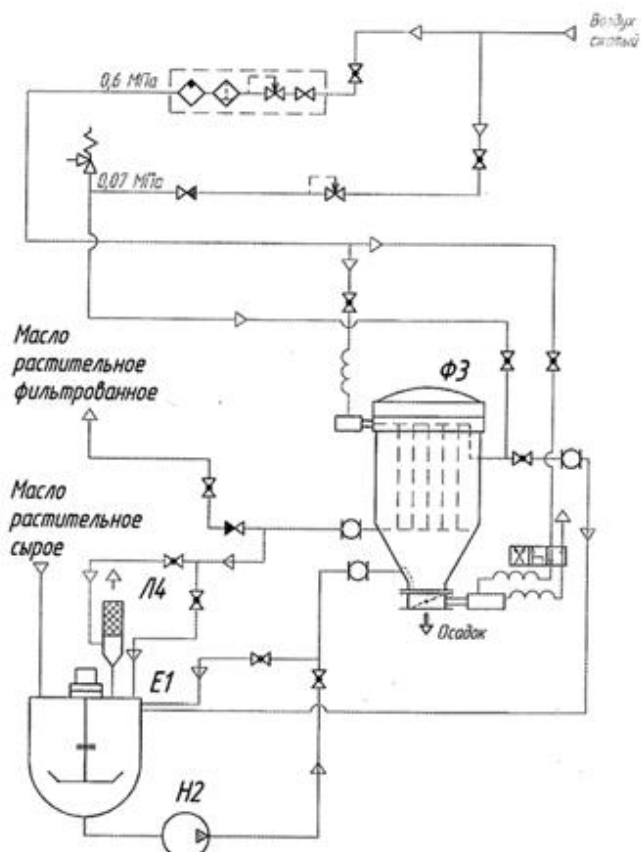


E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h, H27h, H28h, H29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебу

E8h - емкость бидержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость бидержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - емкость сопоставки
 X26h - жироловушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — сопоставка щелочь
 — пар
 — кислота

267. Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеливания)?



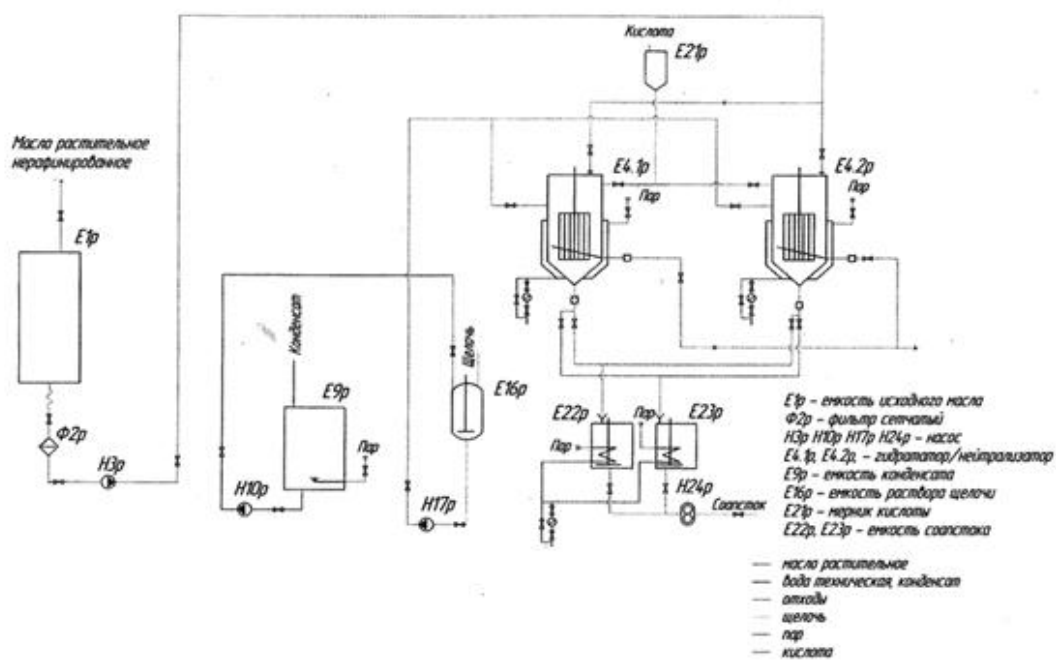
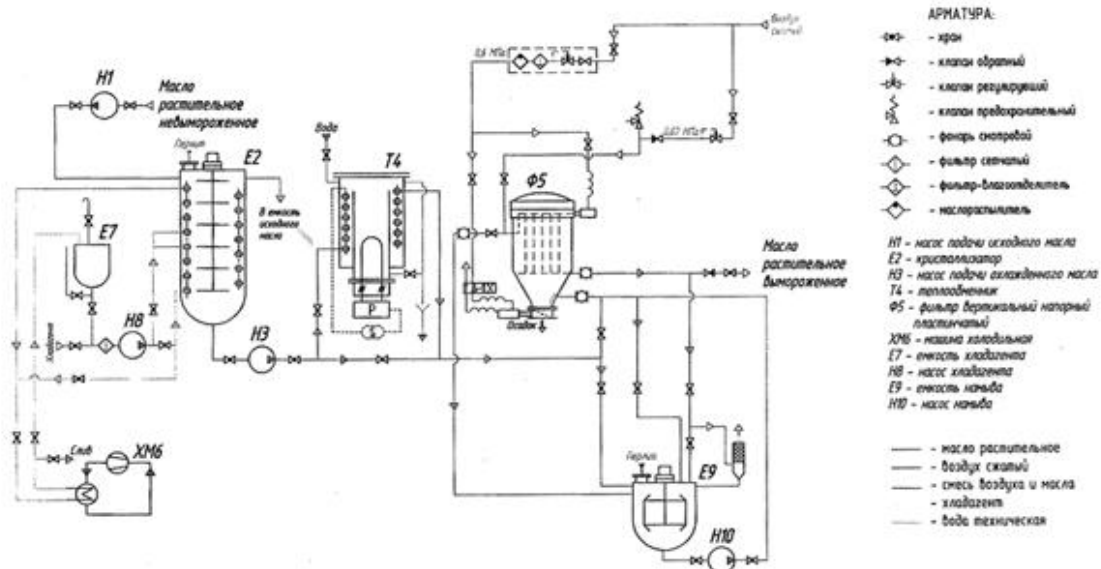
Условные обозначения

АРМАТУРА:

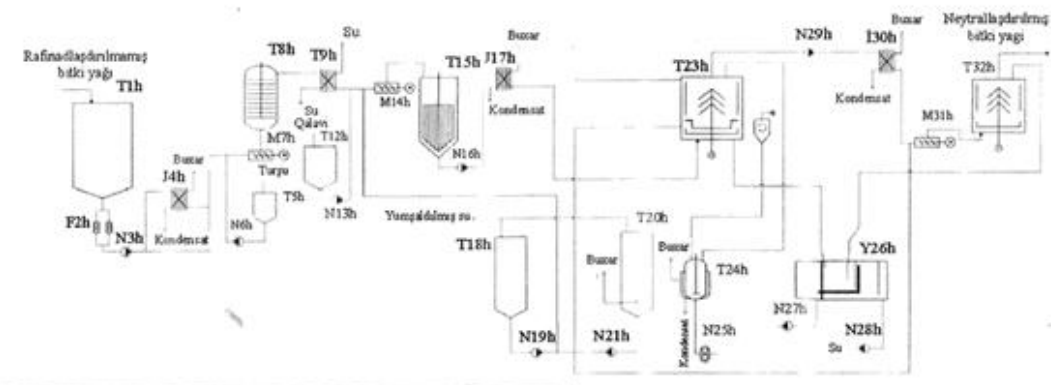
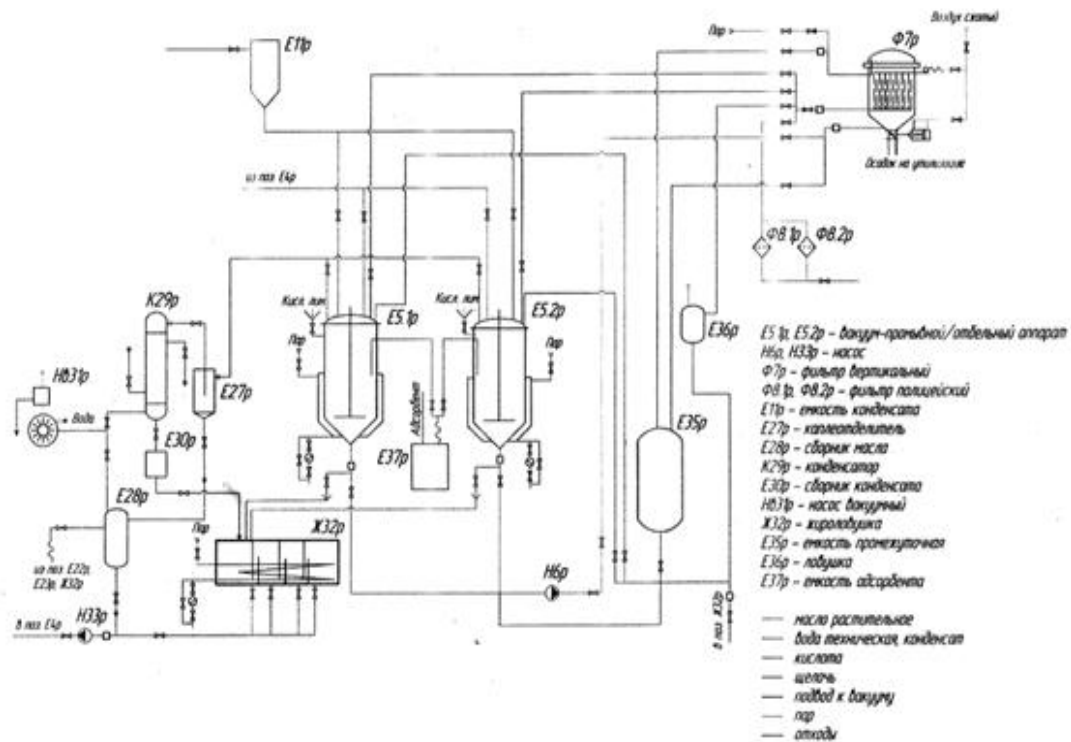
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- распылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



Правильный ответ

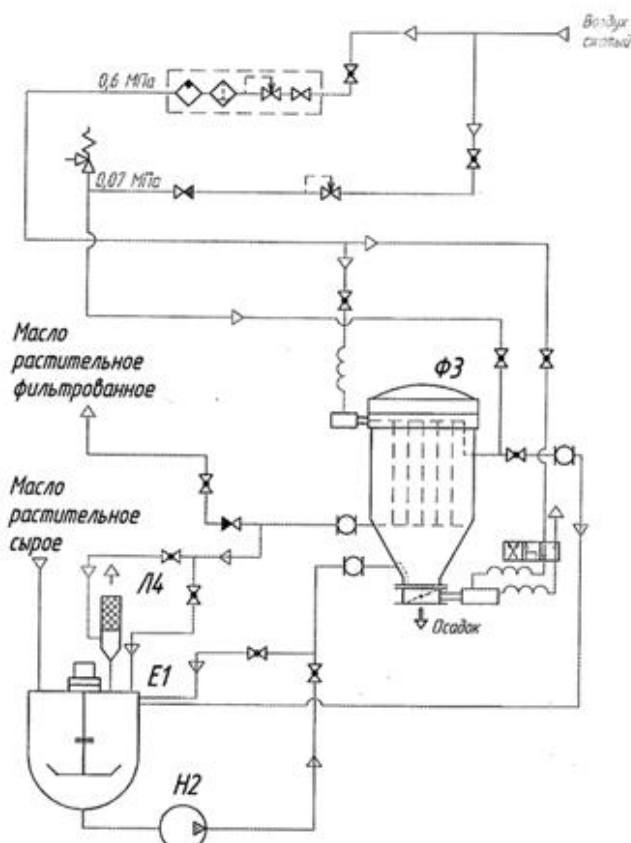


E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h, H27h, H28h, H29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель наждакой

E8h - емкость бидержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость бидержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - емкость soapstocka
 X26h - жиролюбущая
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — soapstocka щелочь
 — пар
 — кислота

268. Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сеператоров?



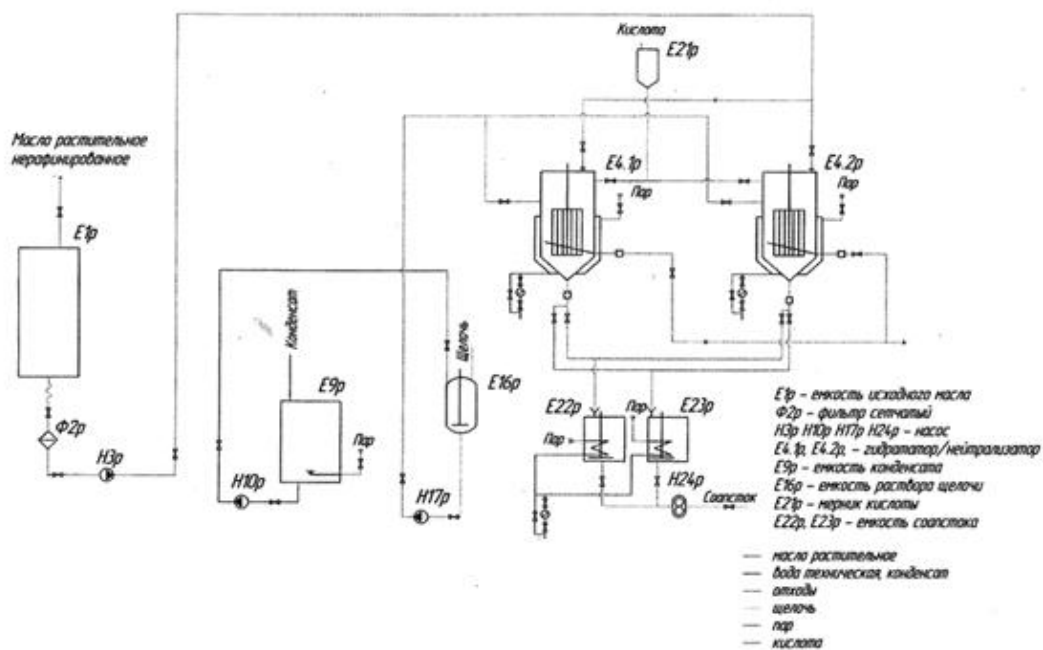
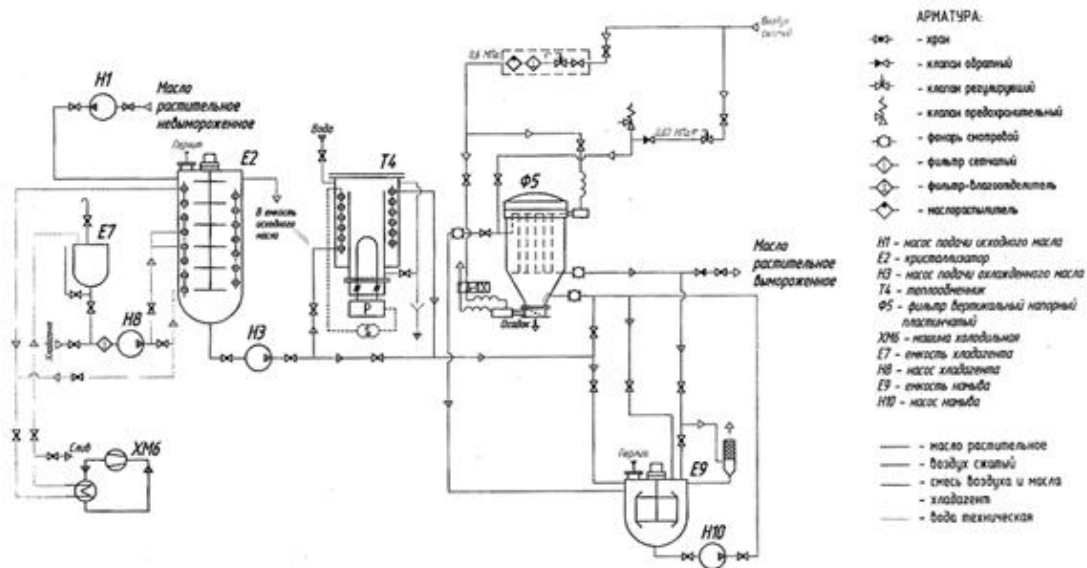
Условные обозначения

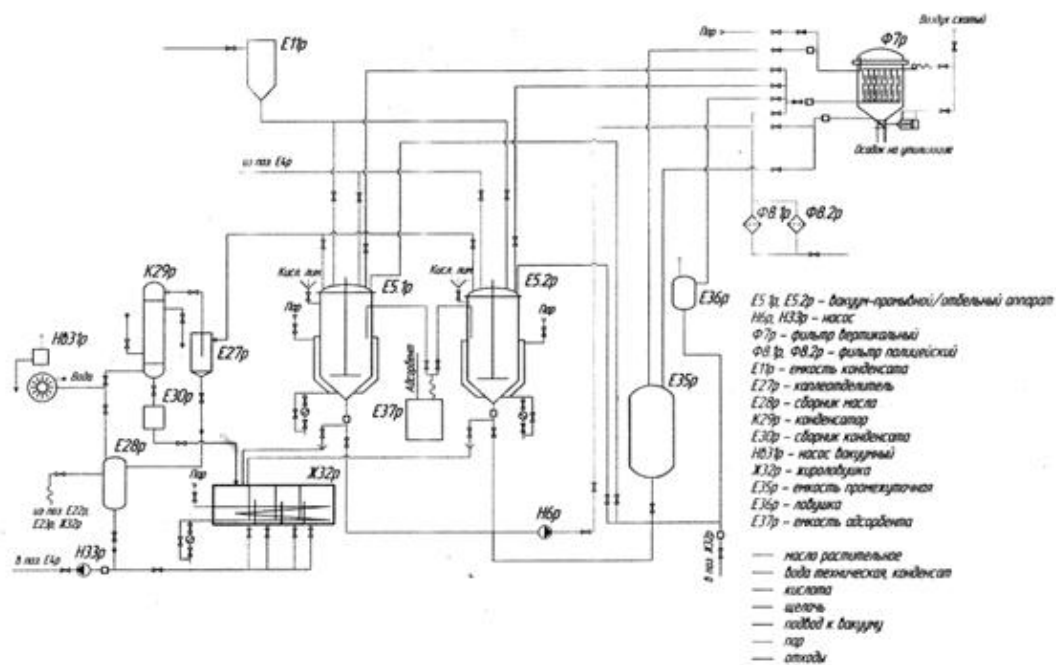
АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

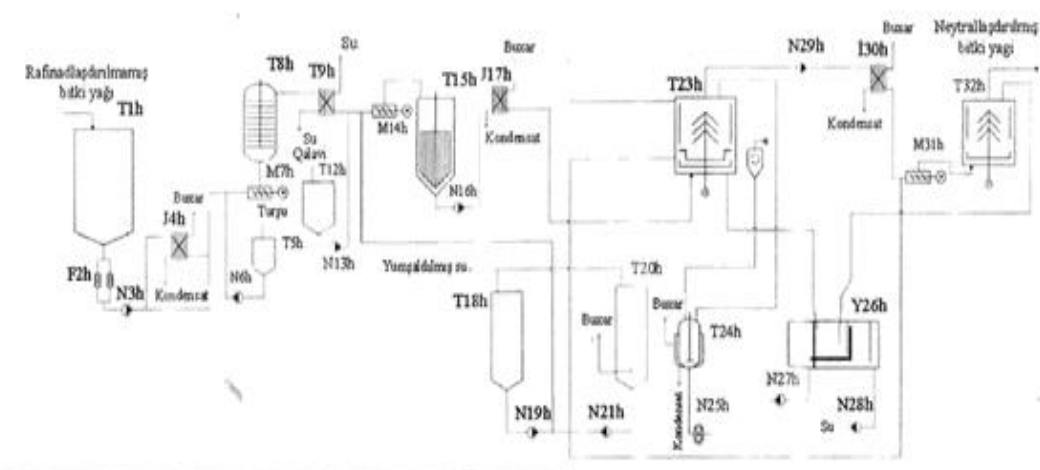
- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- ФЗ* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла





Правильный ответ



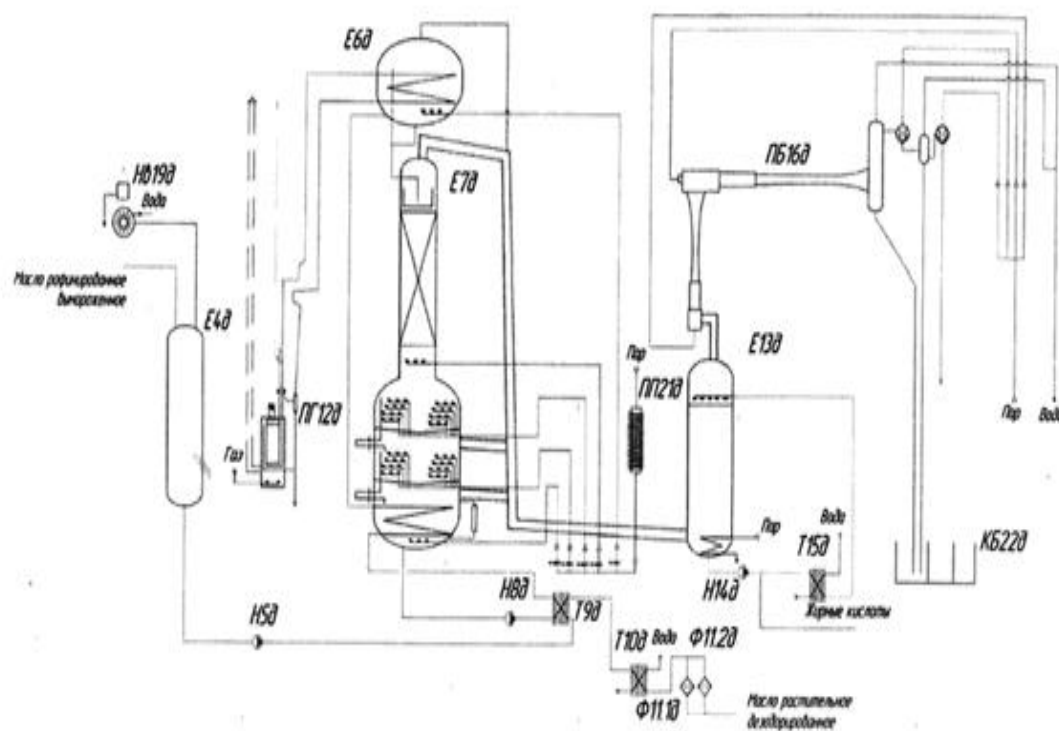
E1h - емкость исходного масла
F2h - фильтр сетчатый
N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос
T4h, T9h, T17h, T30h - теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость умягченной воды
E23h - сепаратор саморазгружающийся
E24h - емкость соапстока
X26h - хироловушка
E32h - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

269. Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?

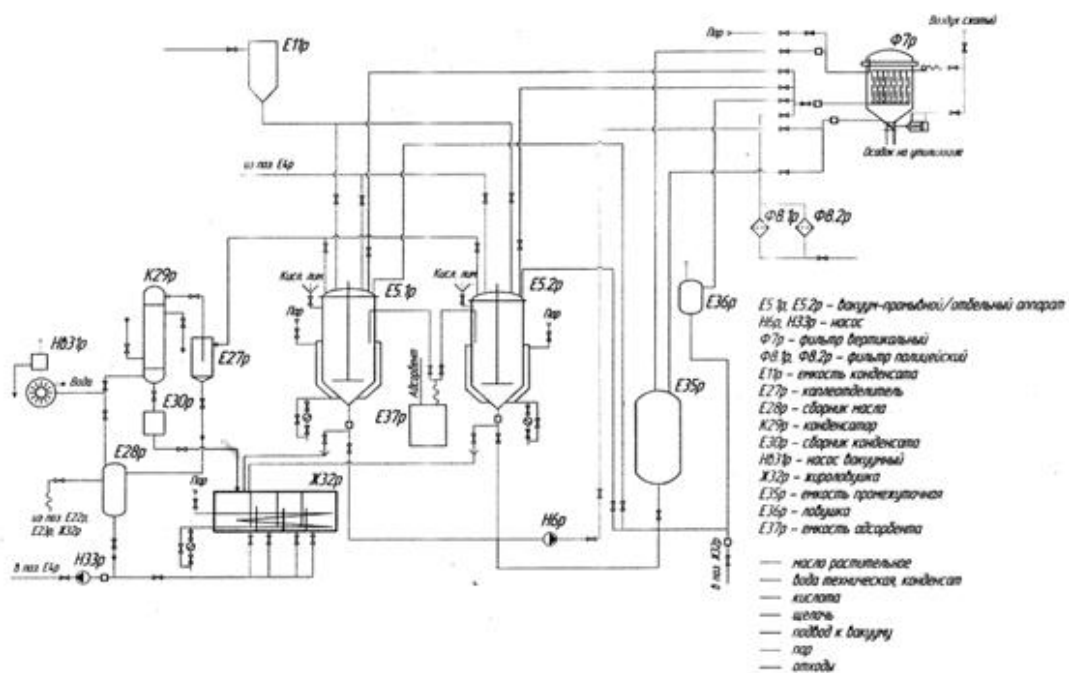
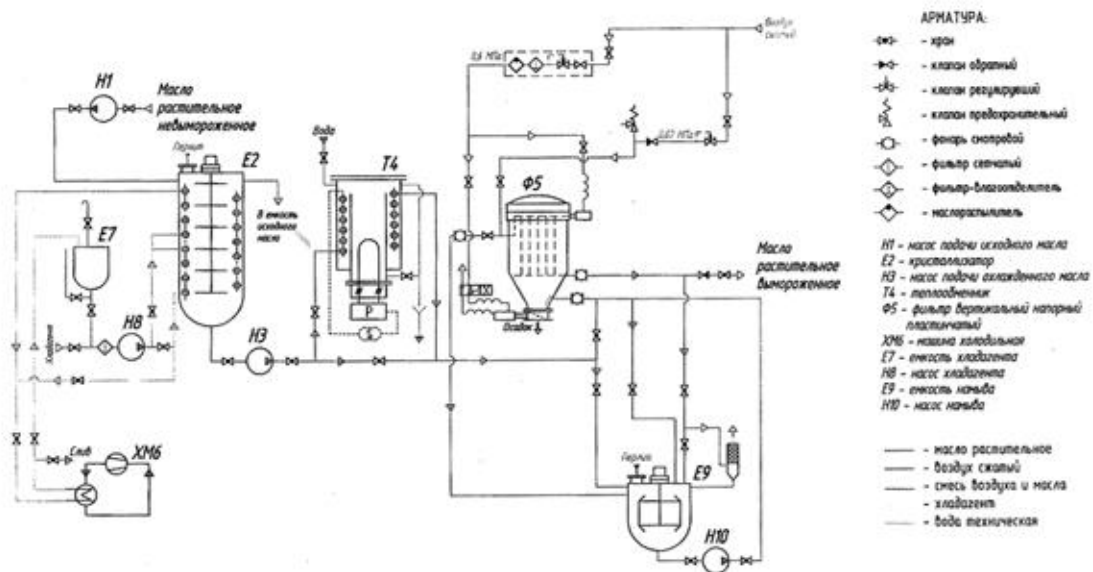
Правильный ответ

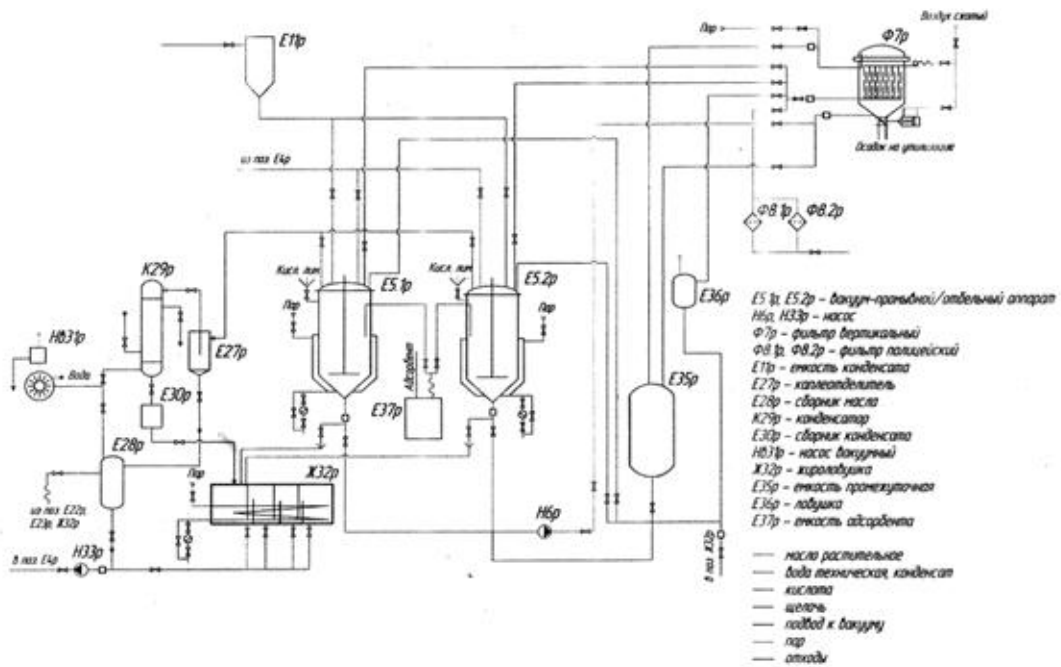


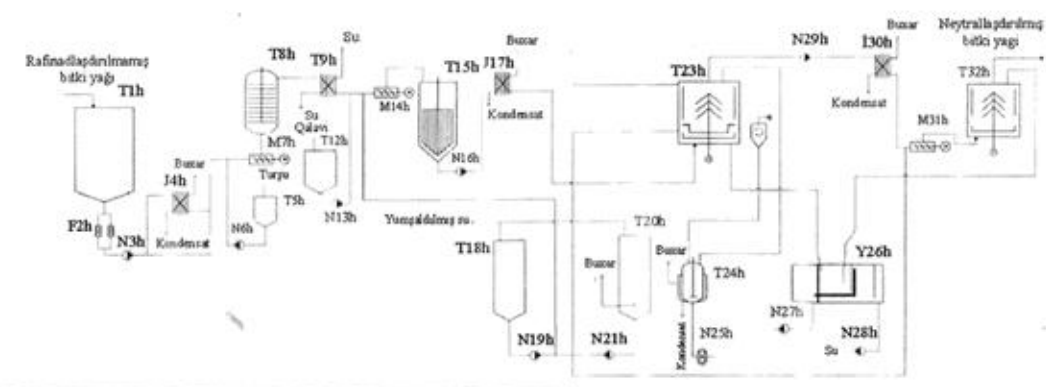
— масло растительное
— вода техническая конденсат
— ненасыщенные жирные кислоты
— вакуум
— пар
— жирные кислоты

E4a - деаэризатор
E6a - теплообменник
E7a - колонна дезодорационная
H5a, H8a, H14a - насос
T9a, T10a, T15a - термометры
Ф111a, Ф112a - фильтр полиэфирный

П12a - парогенератор
E13a - скруббер
П16a - парогенератор для
H19a - насос водопользователь
П122a - пароперегреватель
K522a - колонна деаэриционная





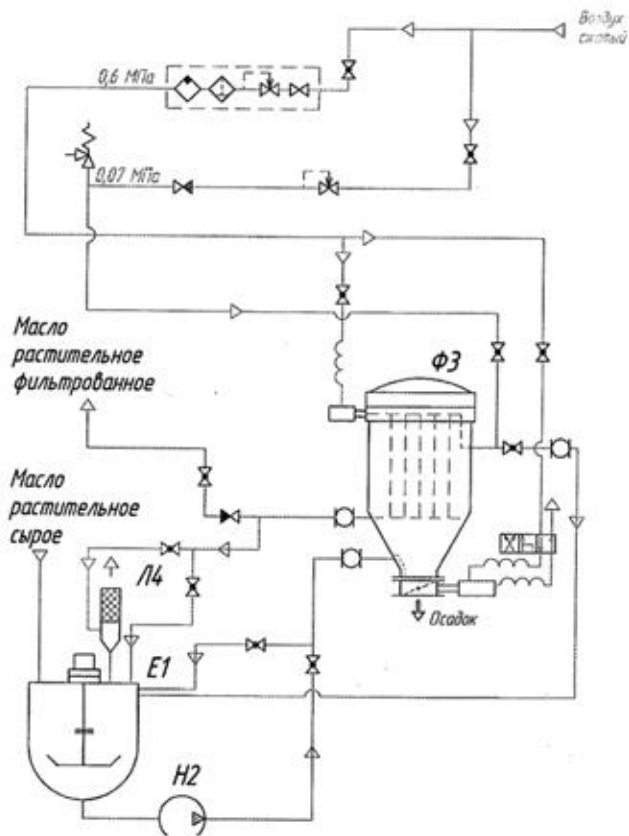


E1h - ёмкость исходного масла
 F2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T12h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость соапстака
 Ж26h - жироловушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

270. Какая их технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?



Условные обозначения

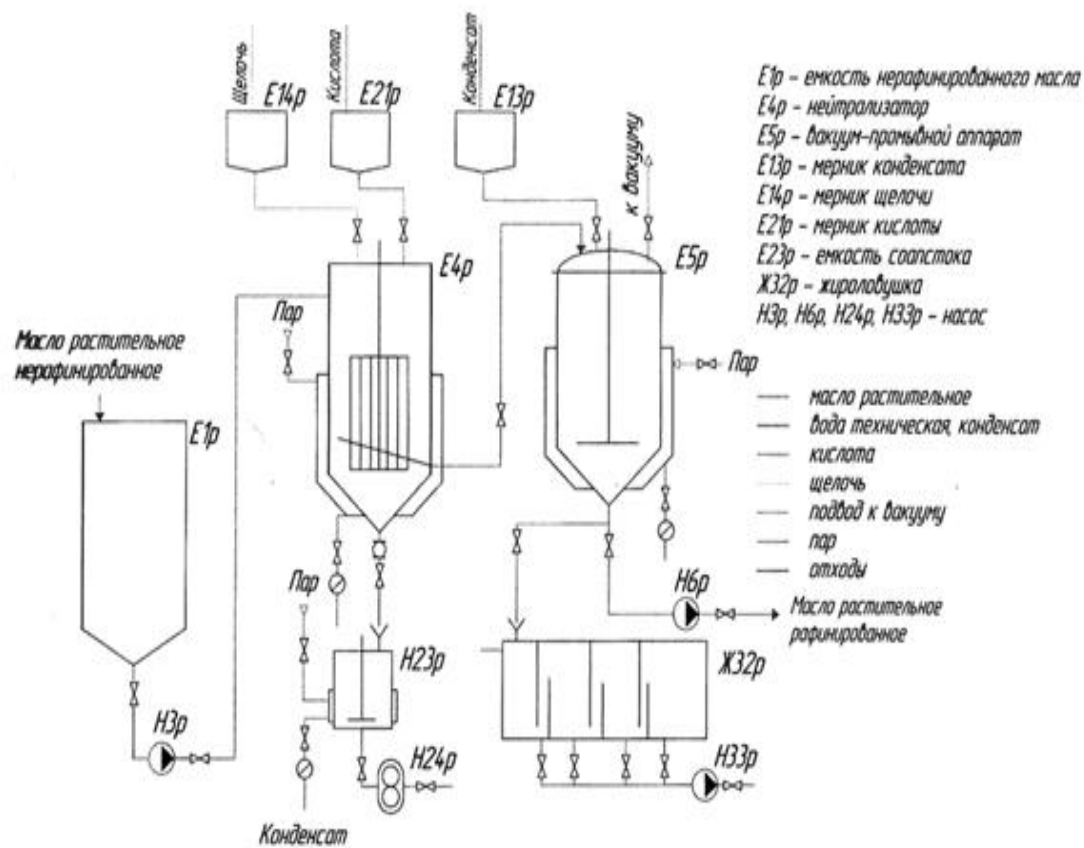
АРМАТУРА:

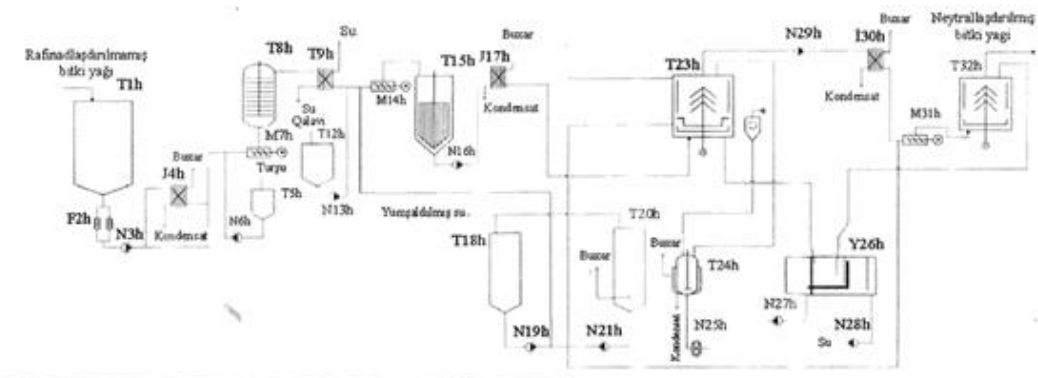
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- ФЗ* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

Правильный ответ



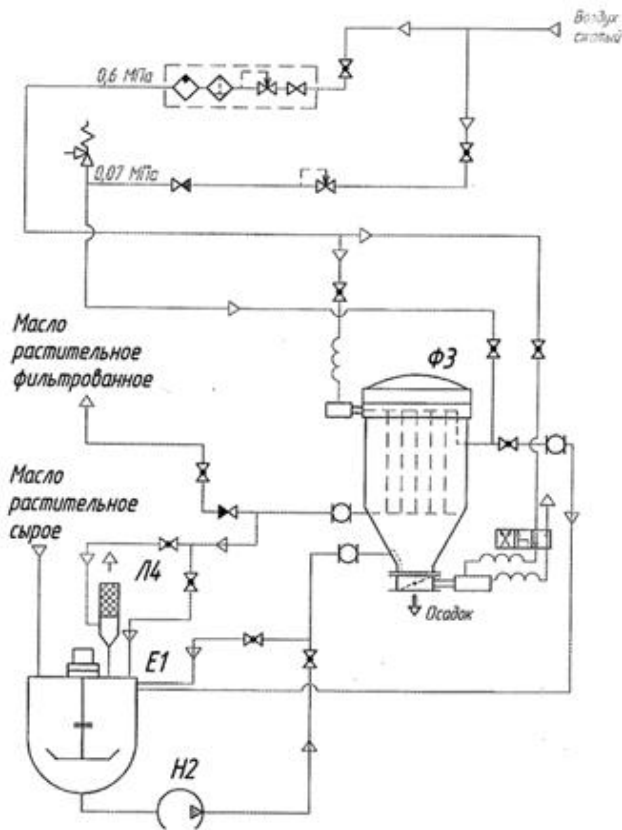


E1h - ёмкость исходного масла
 F2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебу

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость soapstock
 X26h - хиралабушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 soapstock щелочь
 пар
 кислота

271. Какая из технологических схем является схемой линии этерификации (получение биодизеля)?



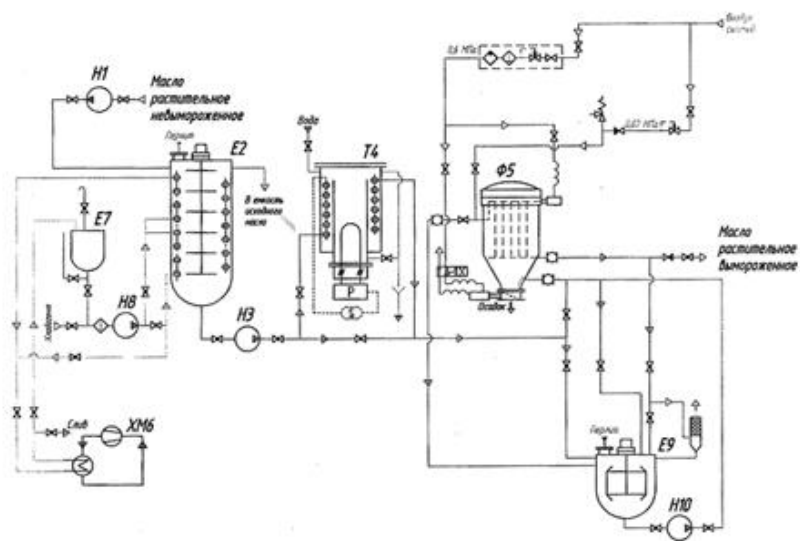
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - благотделитель
- маслораспределитель

- E1** - емкость исходного масла
- H2** - насос подачи исходного масла
- ФЗ** - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4** - ловушка

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла



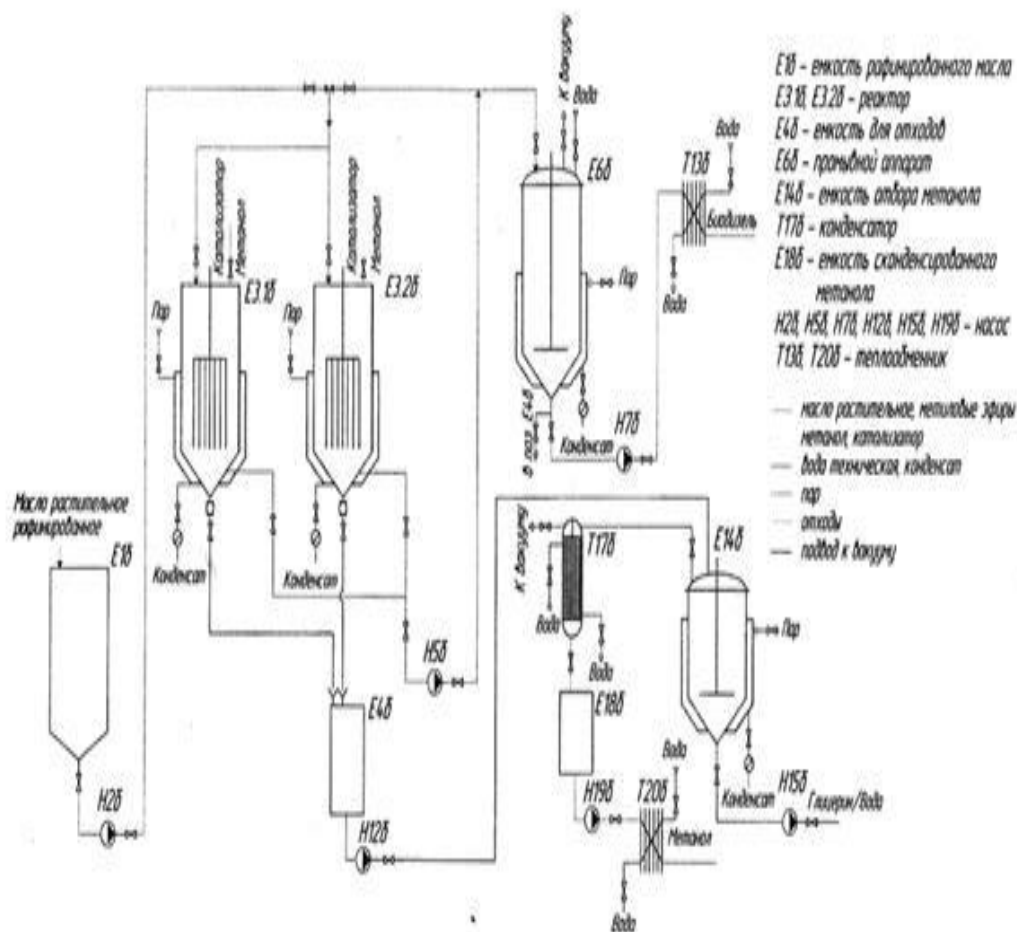
АРМАТУРА:

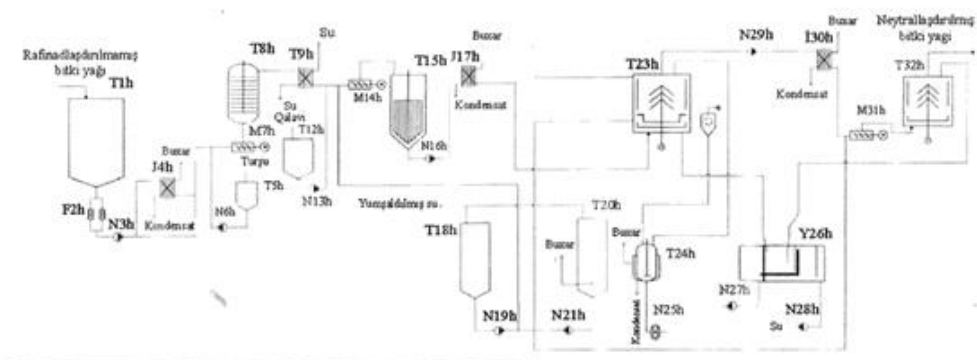
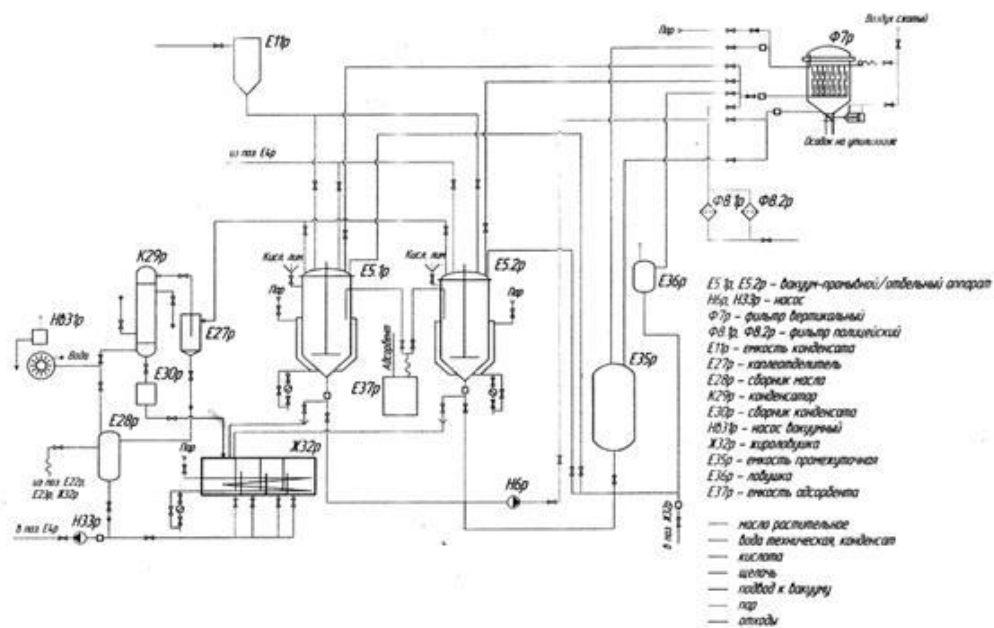
- хрон
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанера стеновая
- фильтр сетчатый
- фильтр-благородитель
- насосразливатель

- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H3 - насос подачи окисленного масла
- T4 - теплообменник
- F5 - фильтр вертикальный натерный пластичный
- XH6 - машина холодильная
- E7 - емкость хладагента
- H8 - насос хладагента
- E9 - емкость хладагента
- H10 - насос хладагента

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла
- хладагент
- вода техническая

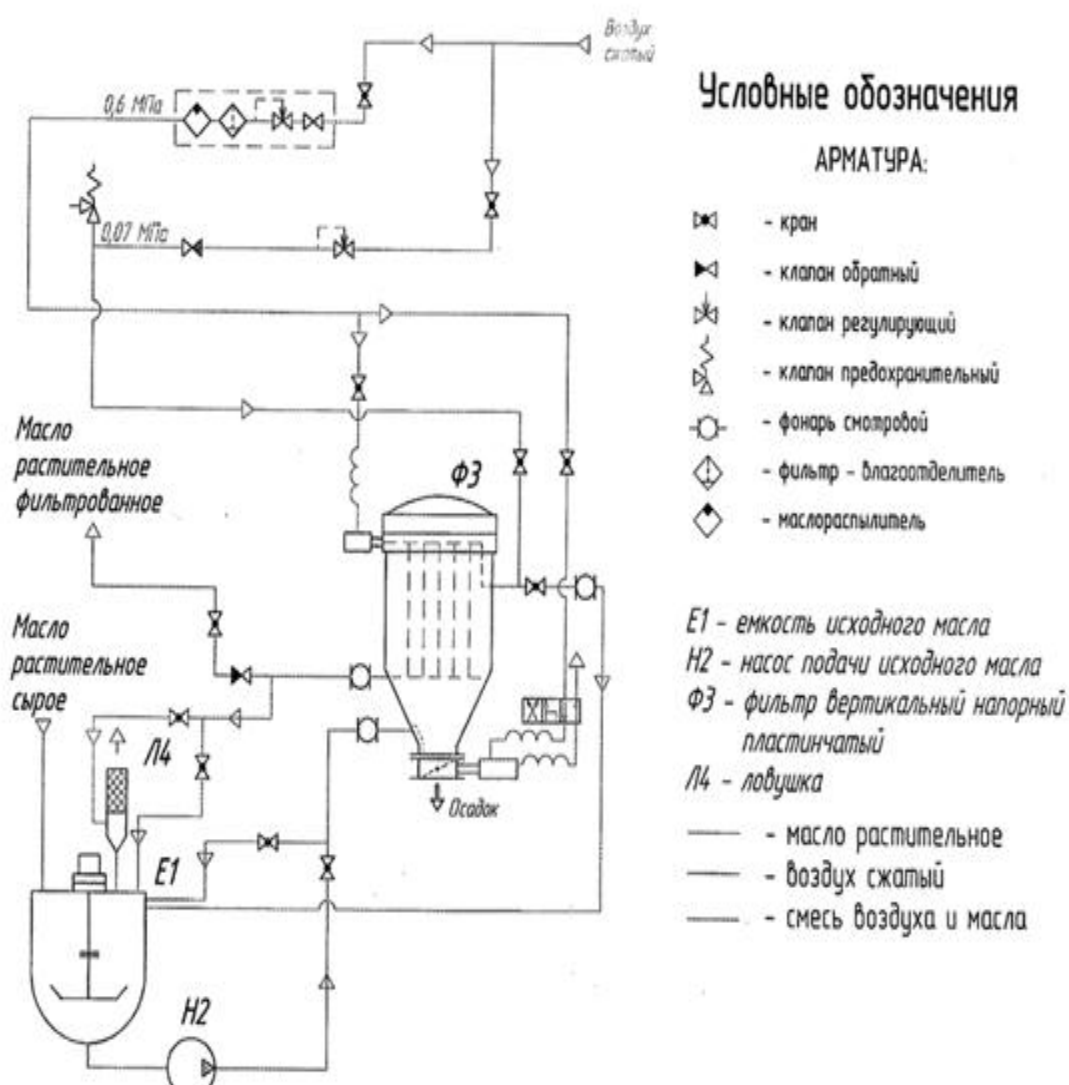
Правильный ответ

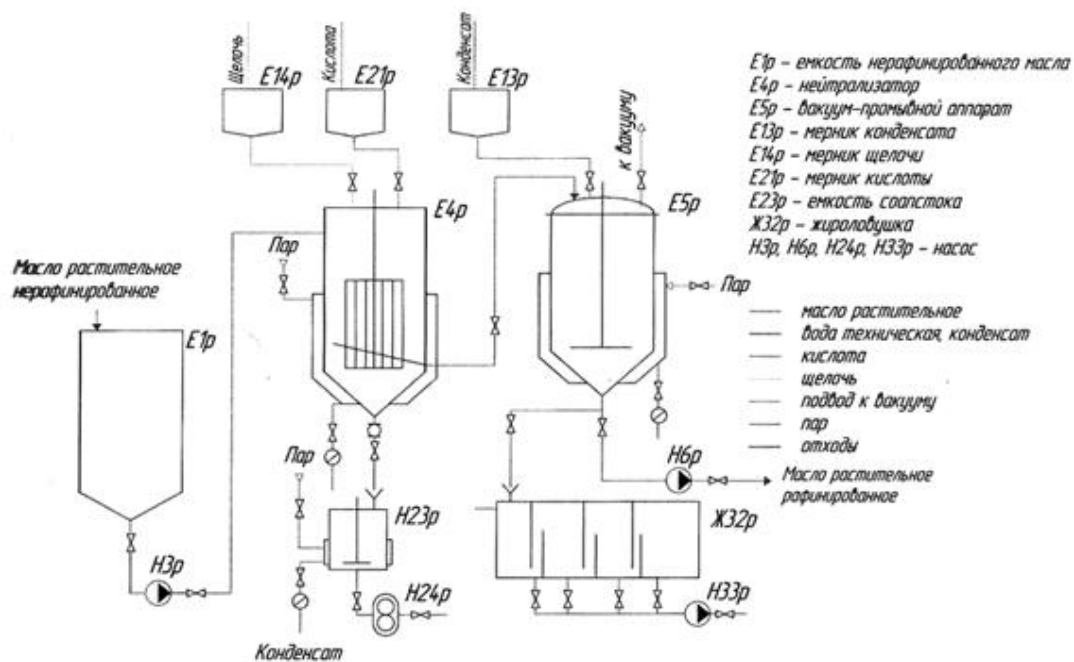
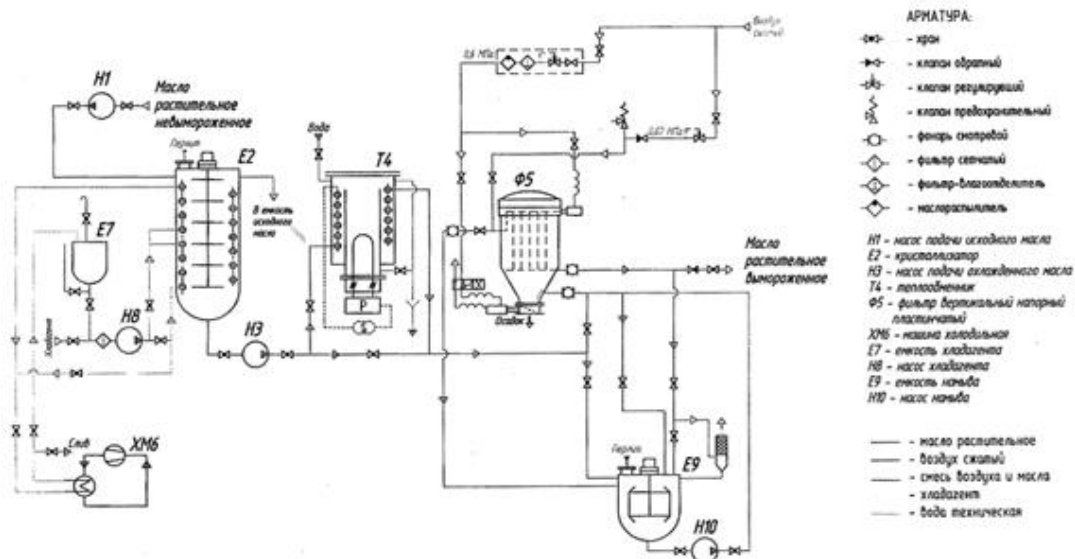


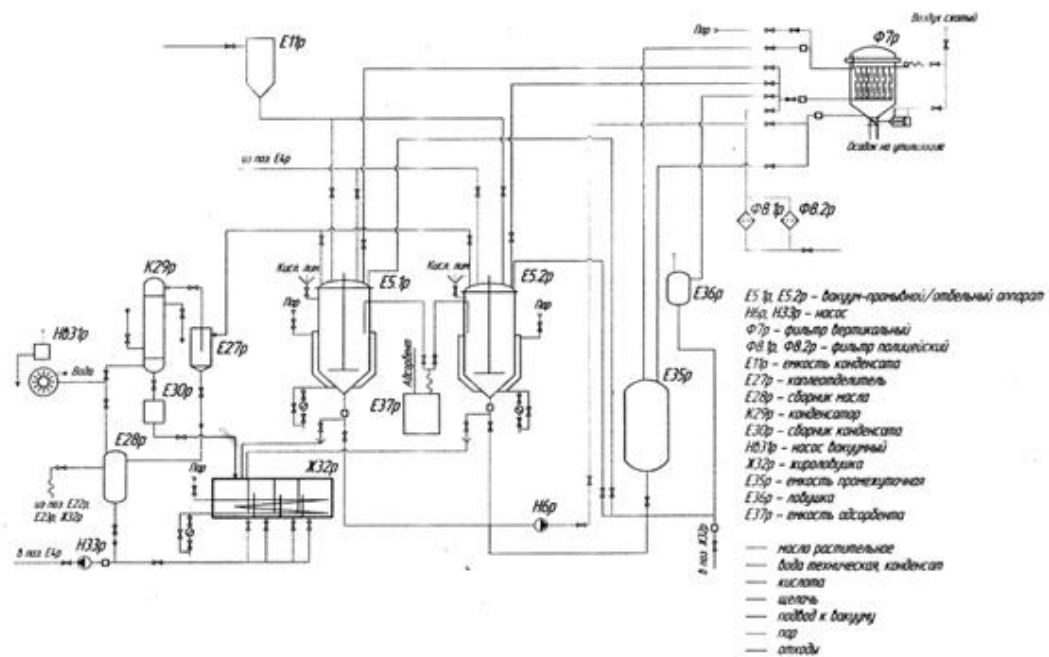


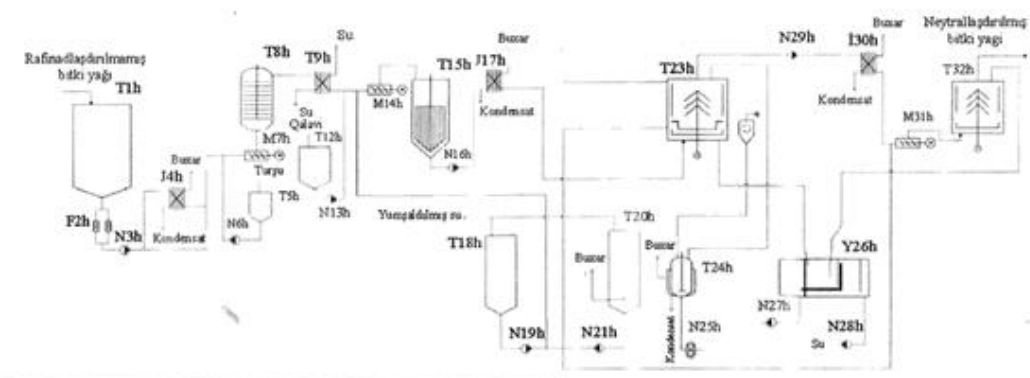
272. Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

Правильный ответ







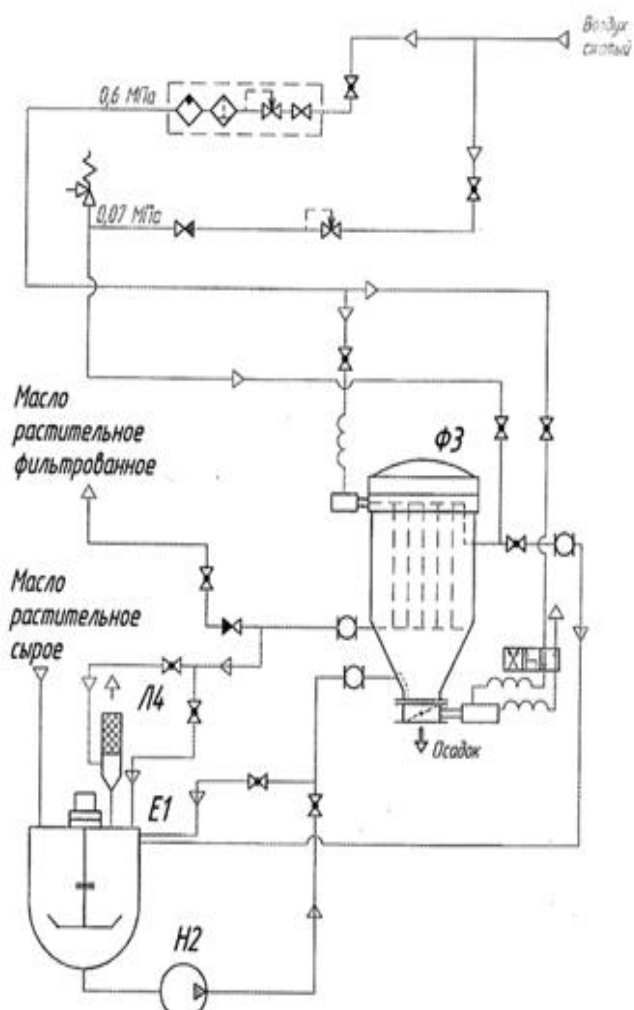


E1n - ёмкость исходного масла
 Ф2н - фильтр сетчатый
 Н3н, Н6н, Н13н, Н16н, Н19н, Н21н, Н25н,
 Н27н, Н28н, Н29н - насос
 Т4н, Т9н, Т11н, Т30 -
 теплообменник пластинчатый
 Е5н - ёмкость раствора кислоты
 М7н, М14н, М21н, М31н - смеситель нажевой

Е8н - ёмкость бидержки с кислотой
 Е12н - ёмкость раствора щелочи
 Е15н - ёмкость бидержки со щелочью
 Е18н, Е20н - ёмкость умягченной воды
 Е23н - сепаратор саморазгружающийся
 Е24н - ёмкость сапастака
 Ж26н - жироловушка
 Е32н - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапастак щелочь
 пар
 кислота

273. Какая их технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?



Условные обозначения

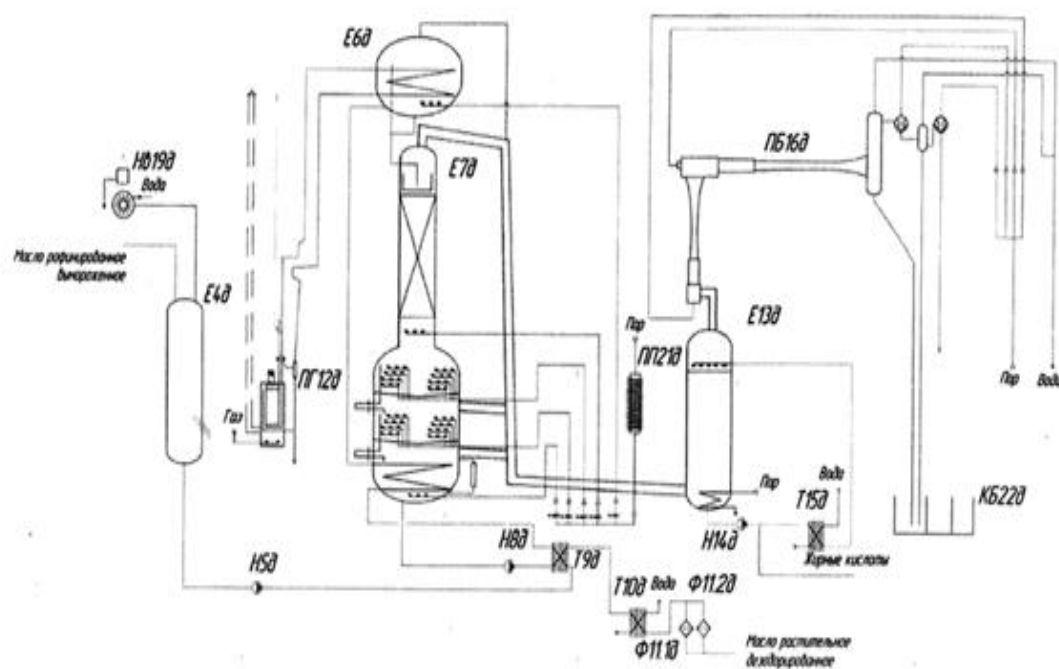
АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспределитель

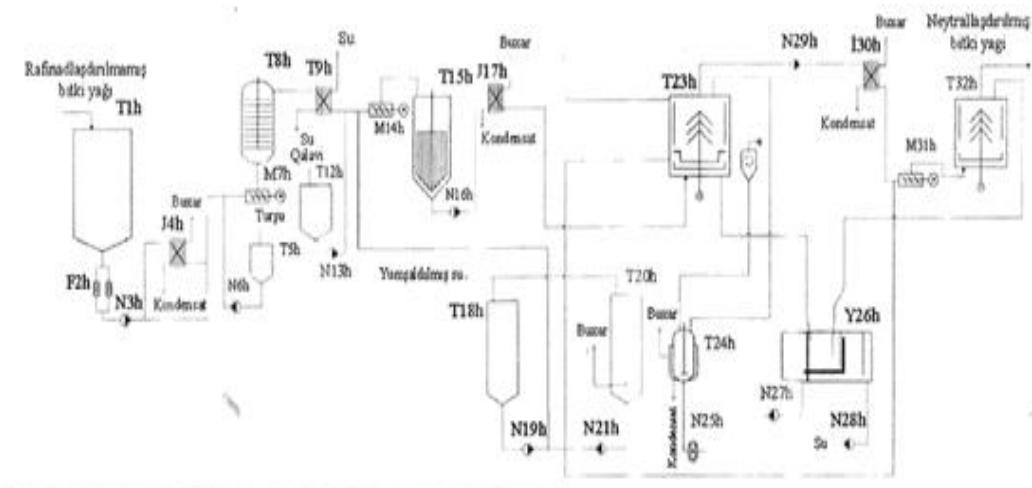
- Е1 - емкость исходного масла
- Н2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

Правильный ответ



- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| — масла растительные | 140 — деаэратор | 17120 — парогенератор |
| — вода техническая конденсат | 160 — емкость окончательного нагрева | 1730 — скруббер |
| — неаэцированные жирные кислоты | 170 — колонна деаэрационная | 16160 — паропередающий блок |
| — даунгу | 180, 180, 1740 — насос | 18750 — насос водопольной |
| — пар | 190, 1700, 1750 — теплообменник | 17210 — паропередаватель |
| — жирные кислоты | Ф111, Ф1120 — фильтр полигидристый | 15270 — клапан дренажировочный |

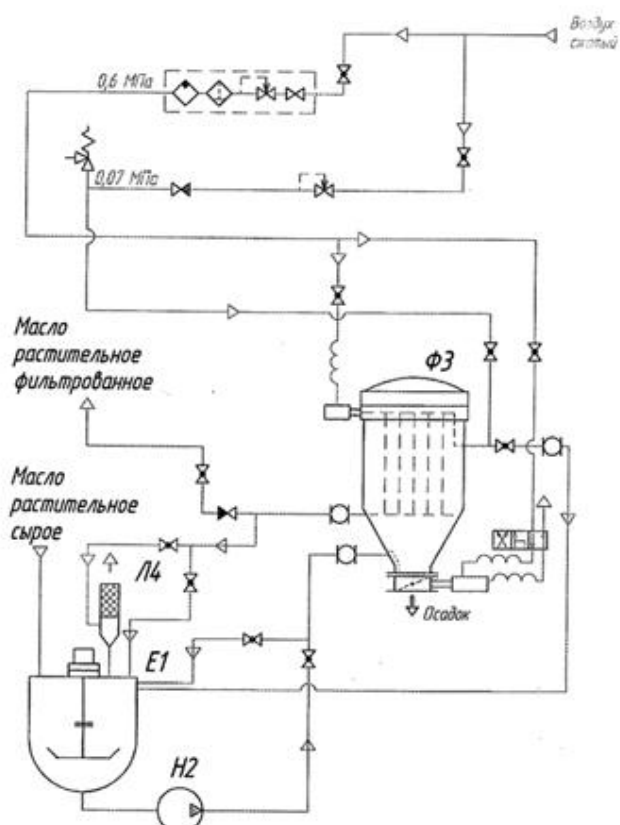


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебу

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость соапстака
 X26h - хитолобушка
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапстака щелочь
 пар
 кислота

274. Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?



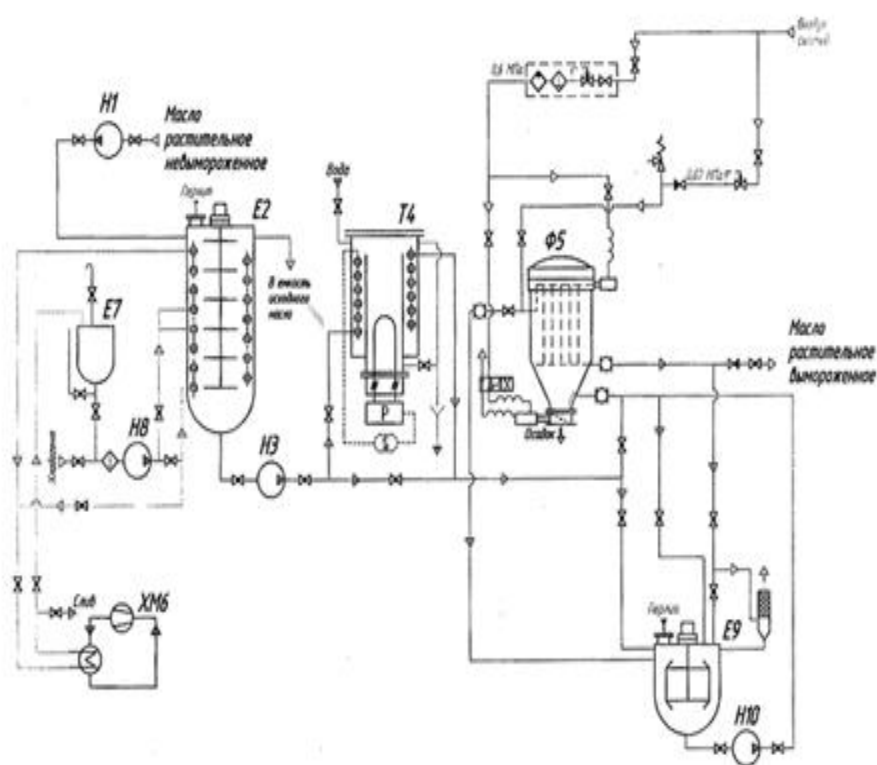
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- ФЗ* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - лобушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



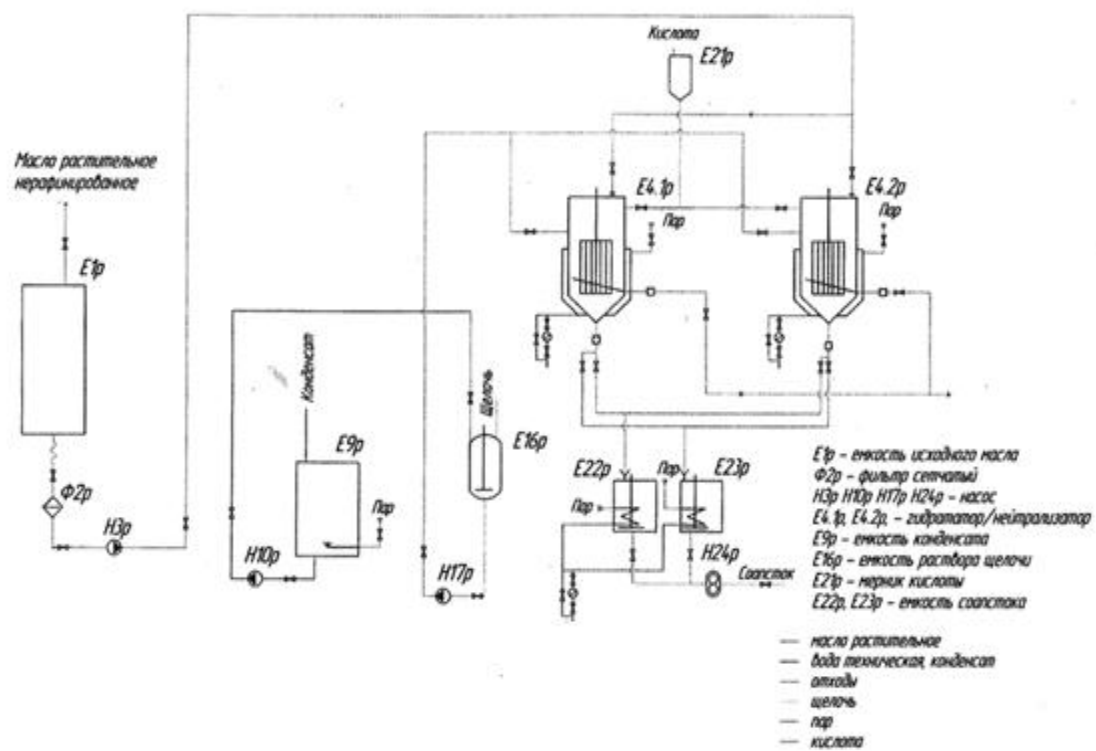
АРМАТУРА:

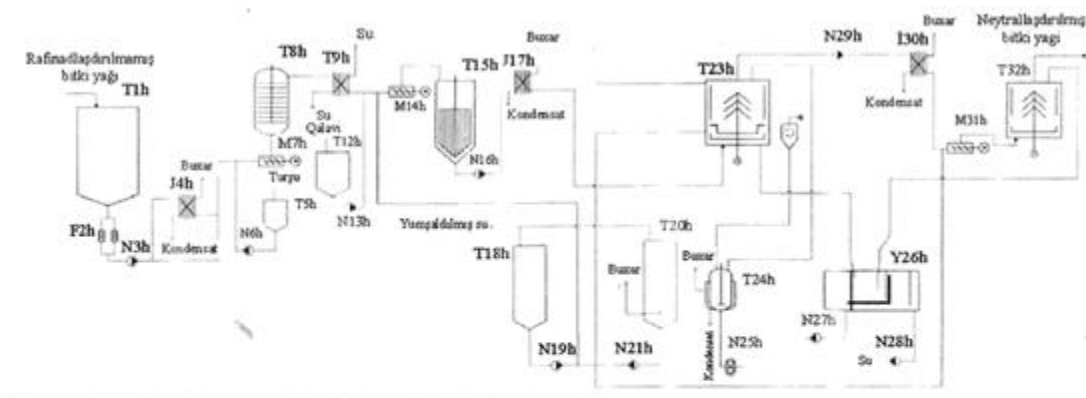
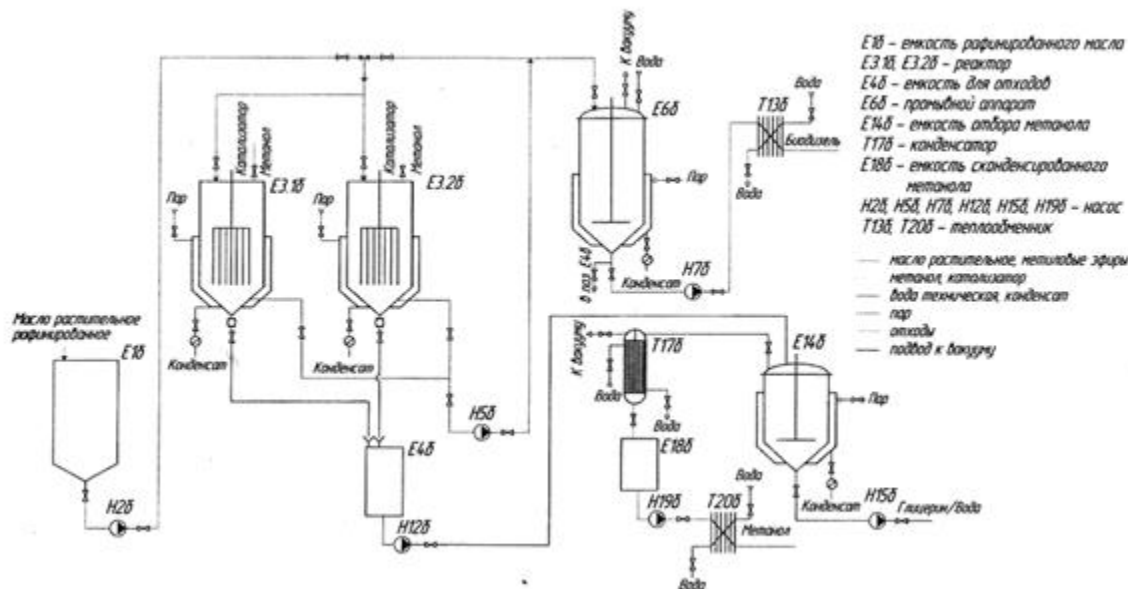
- хрон
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фенер-спиртовой
- фильтр сетчатый
- фильтр-влагоотделитель
- маслонасосный

- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H3 - насос подачи окисленного масла
- T4 - теплообменник
- Φ5 - фильтр вертикальный натерный пластинчатый
- XM6 - машина холодильная
- E7 - емкость холодильная
- H8 - насос холодильника
- E9 - емкость налива
- H10 - насос налива

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла
- хладагент
- вода техническая

Правильный ответ



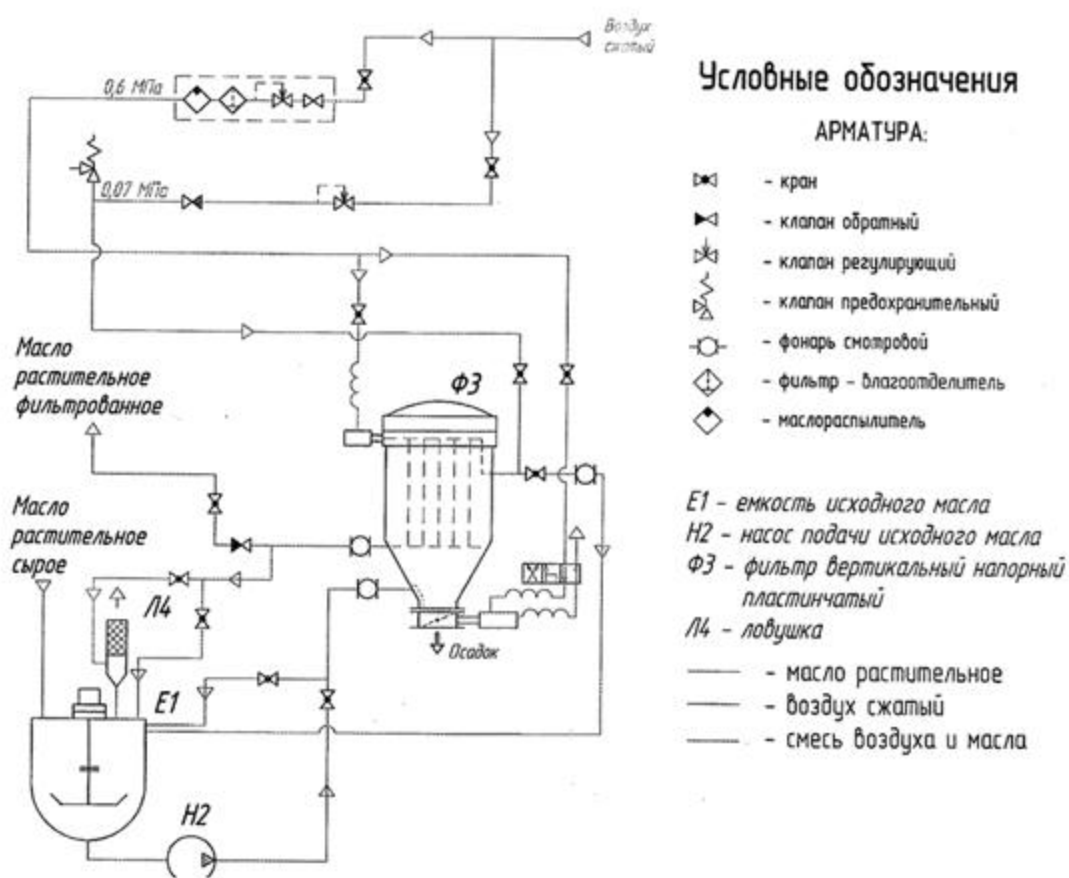


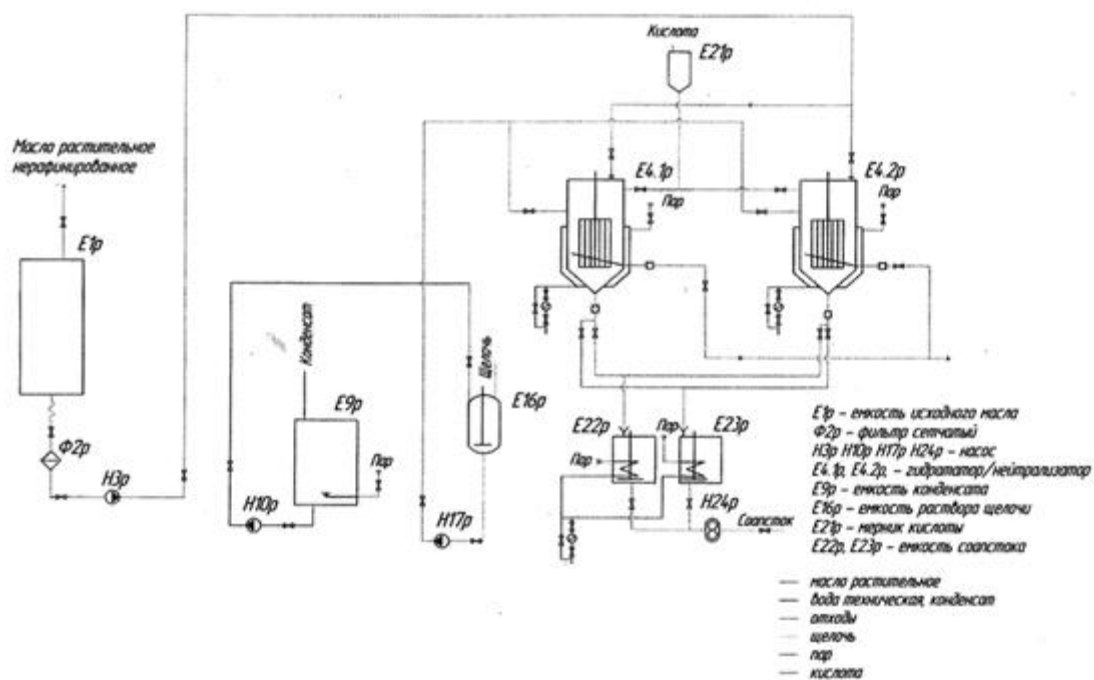
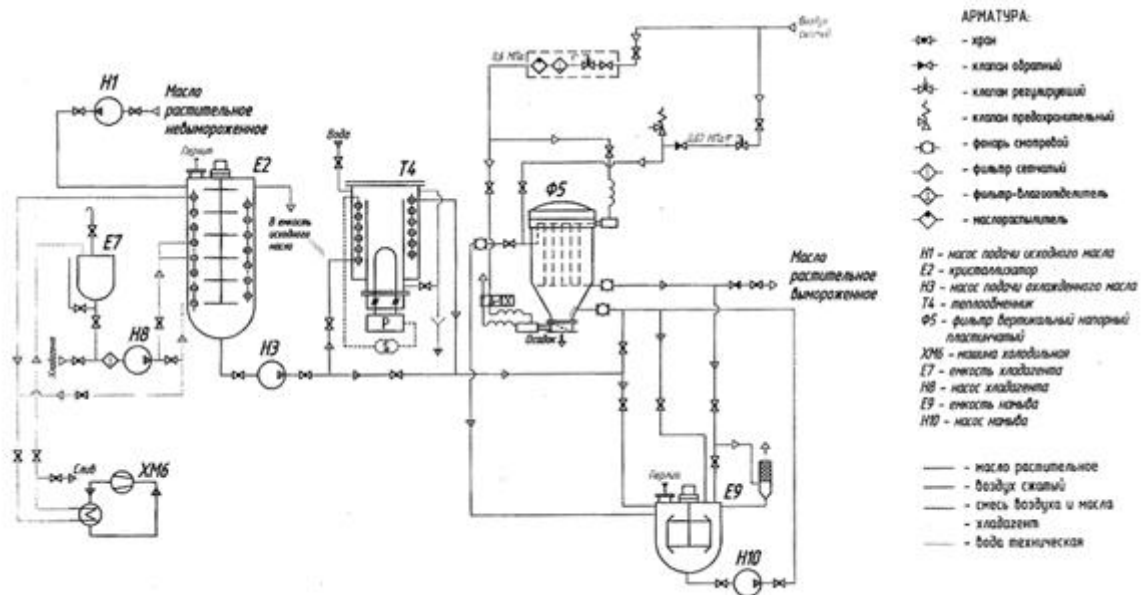
E1h - емкость исходного масла
 F2h - фильтр сетчатый
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h,
 H27h, H28h, H29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебу

E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - емкость соапстока
 J26h - жироловушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

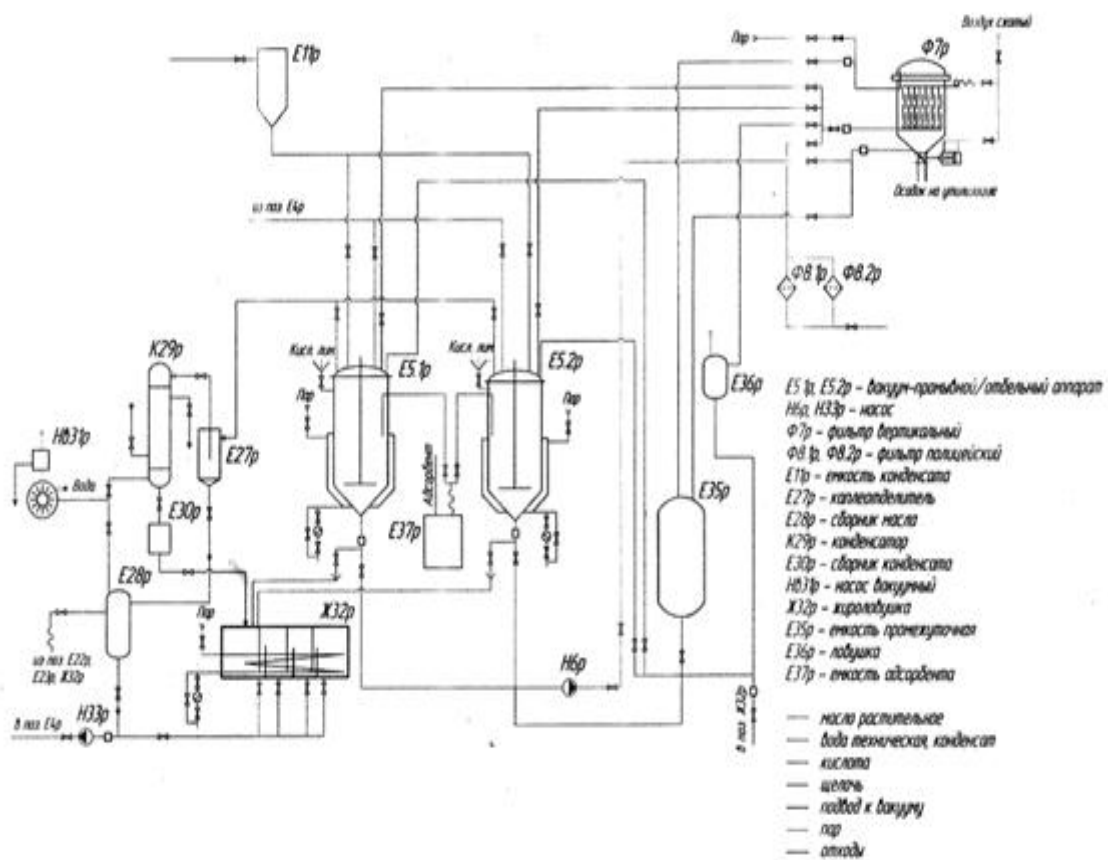
масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

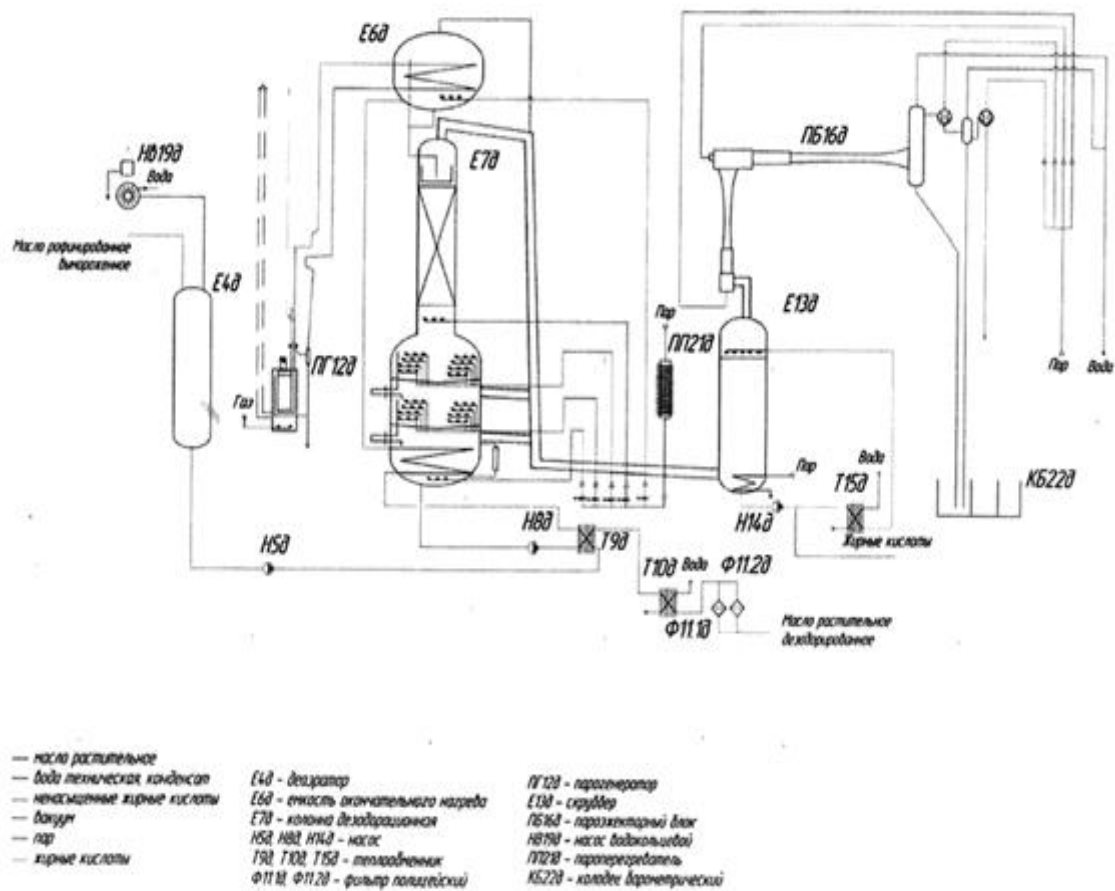
275. Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеливания)?



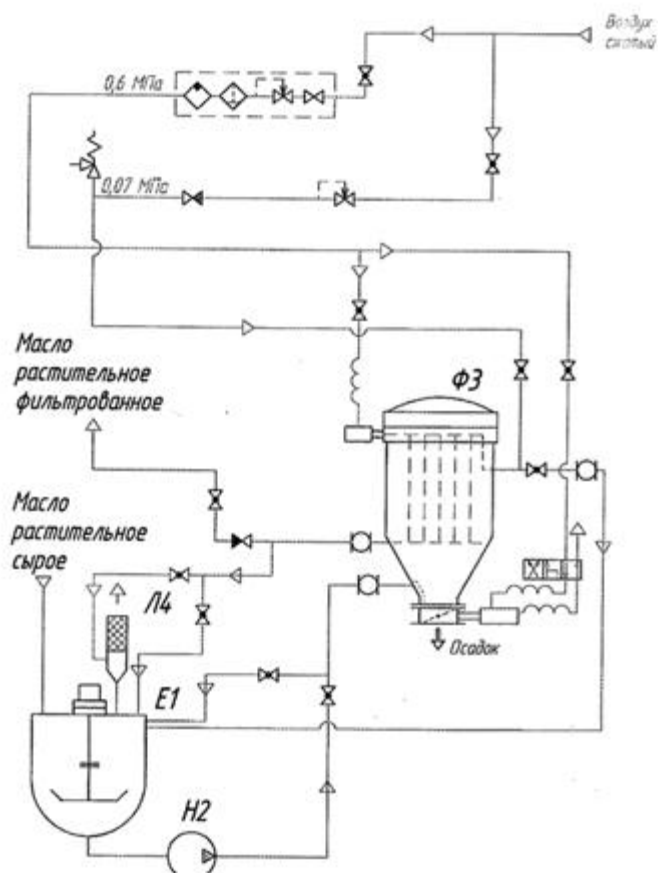


Правильный ответ





276. Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеливания)?

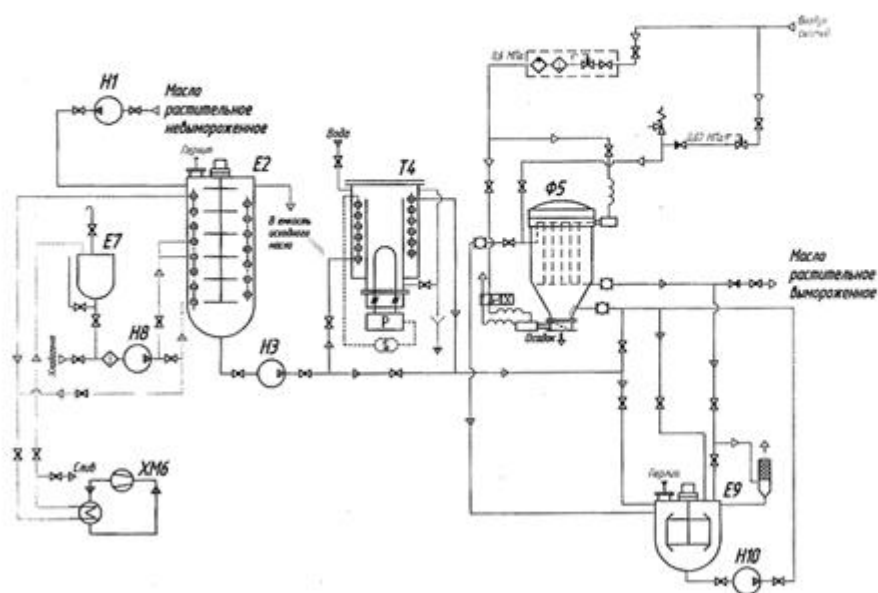


Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- Е1* - емкость исходного масла
- Н2* - насос подачи исходного масла
- Φ3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка
- — — — — - масло растительное
- — — — — - воздух сжатый
- — — — — - смесь воздуха и масла

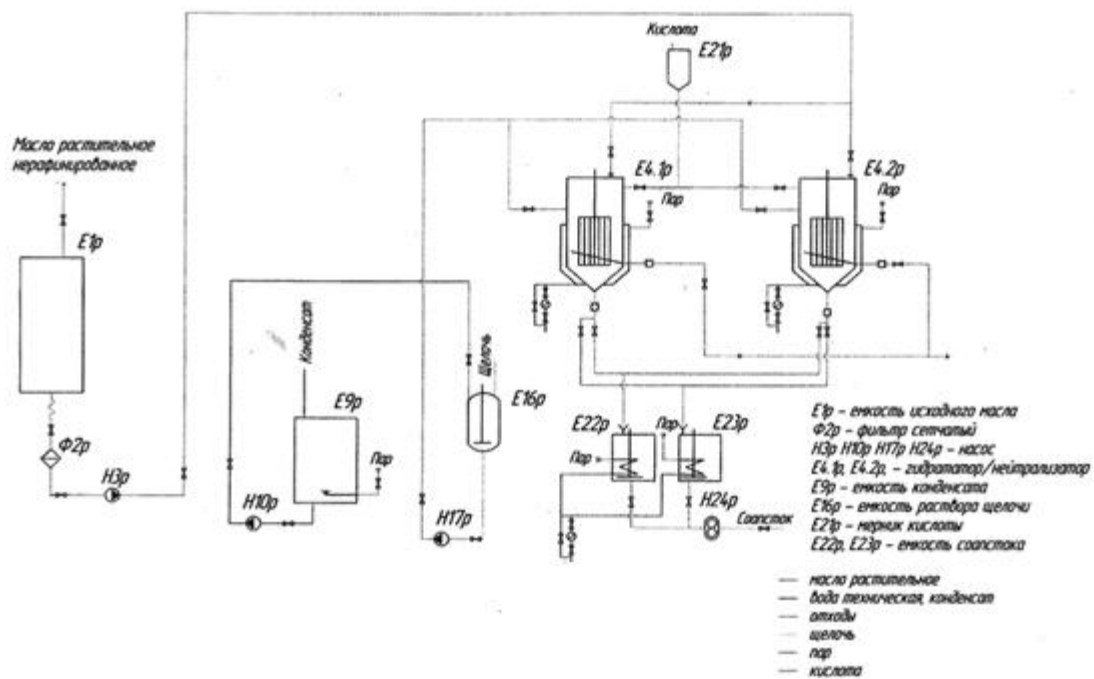


АРМАТУРА:

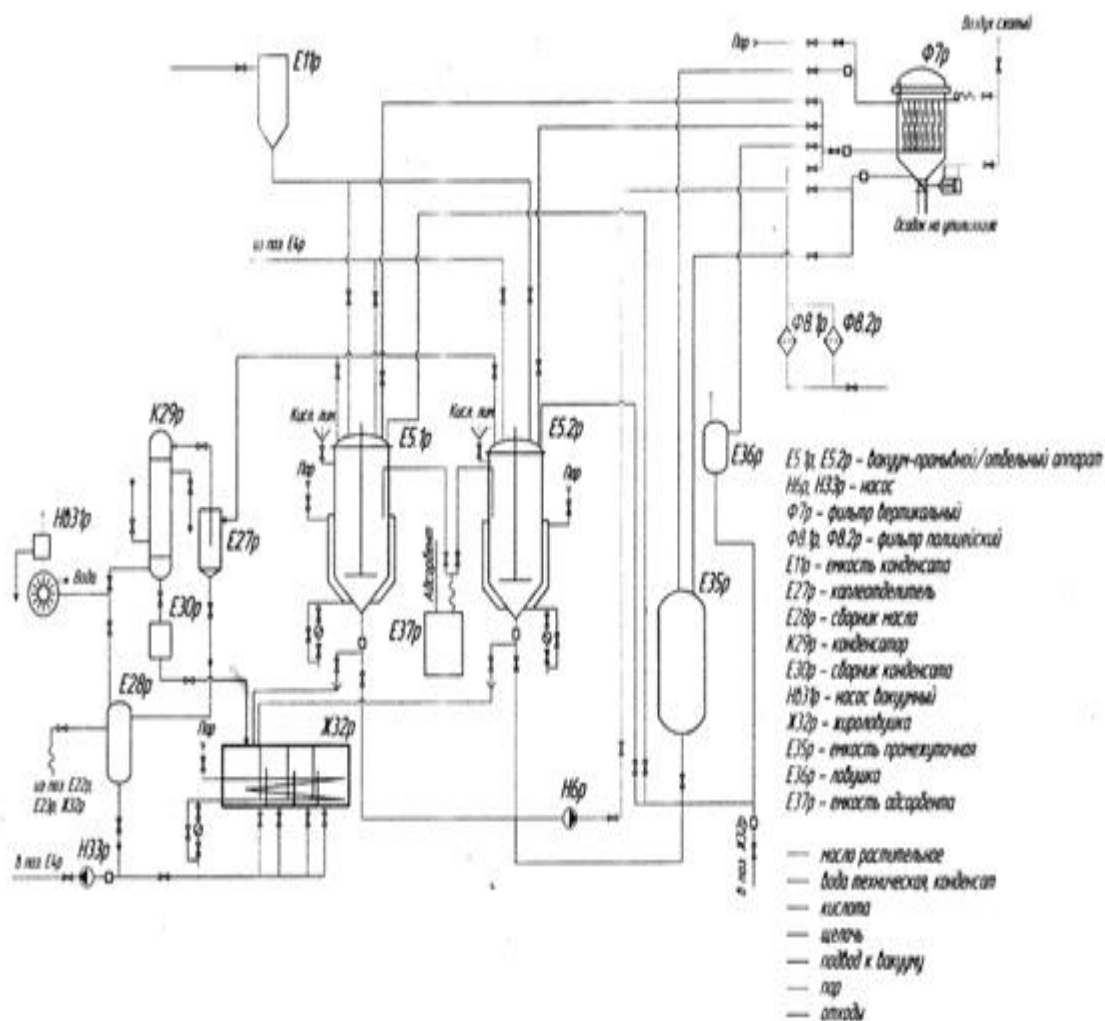
- хранилище
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фланец с прокладкой
- фильтр сетчатый
- фильтр-влагоотделитель
- насос

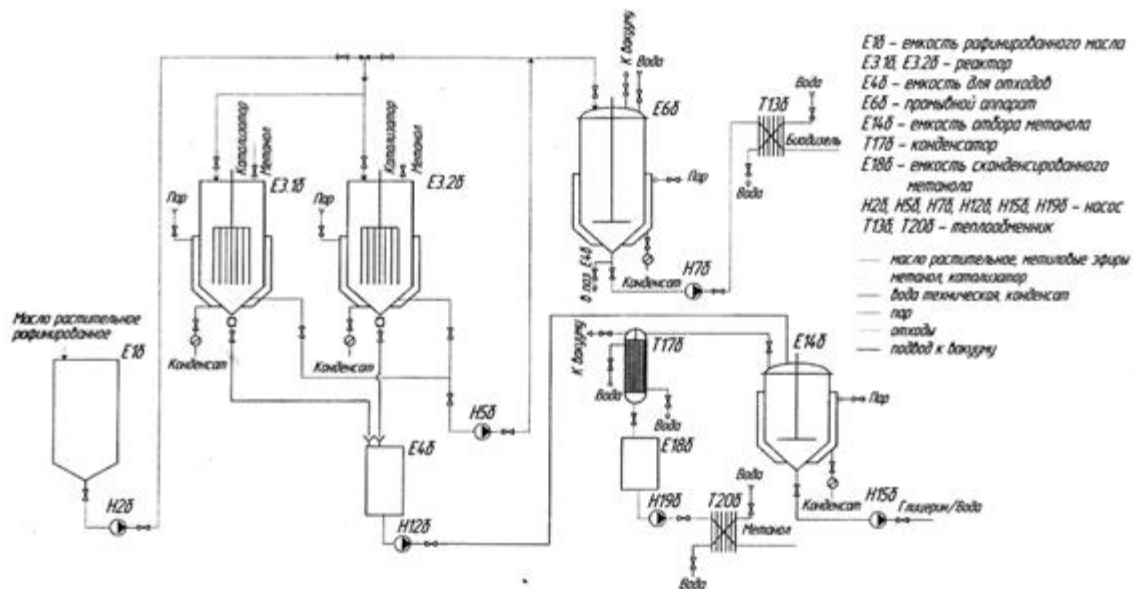
- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H3 - насос подачи окисленного масла
- T4 - теплообменник
- F5 - фильтр вертикальный сетчатый
- H6 - насос холодильника
- E7 - емкость хладагента
- H8 - насос хладагента
- E9 - емкость хладагента
- H10 - насос хладагента

- масло растительное
- воздух сжатый
- ... смесь воздуха и масла
- хладагент
- вода техническая

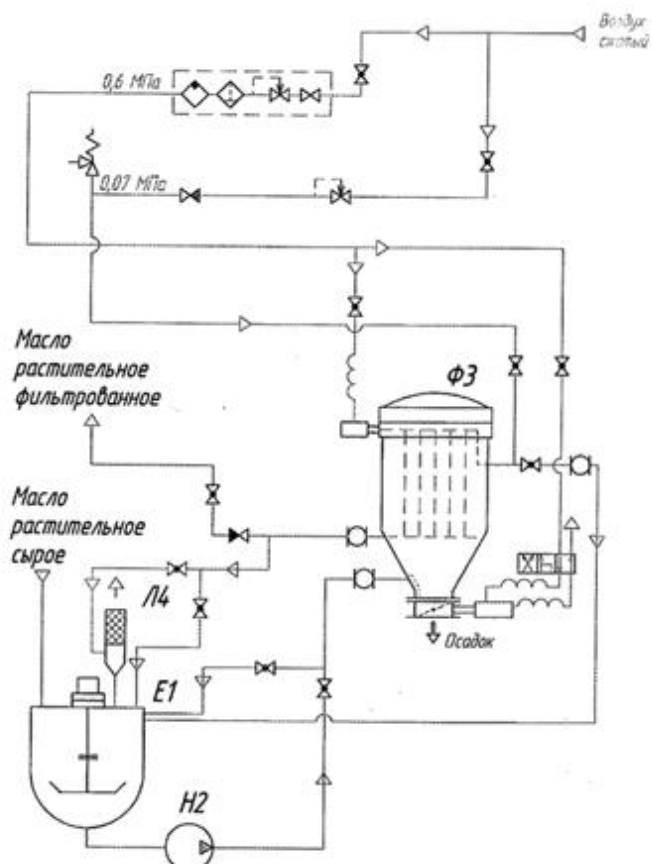


Правильный ответ





277. Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?



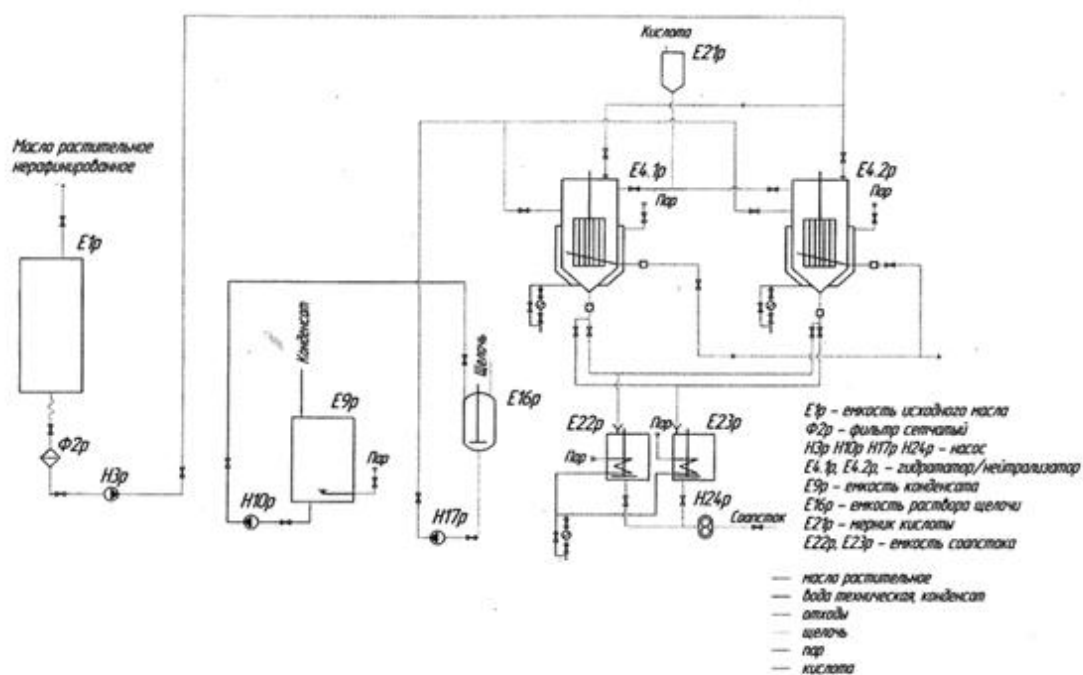
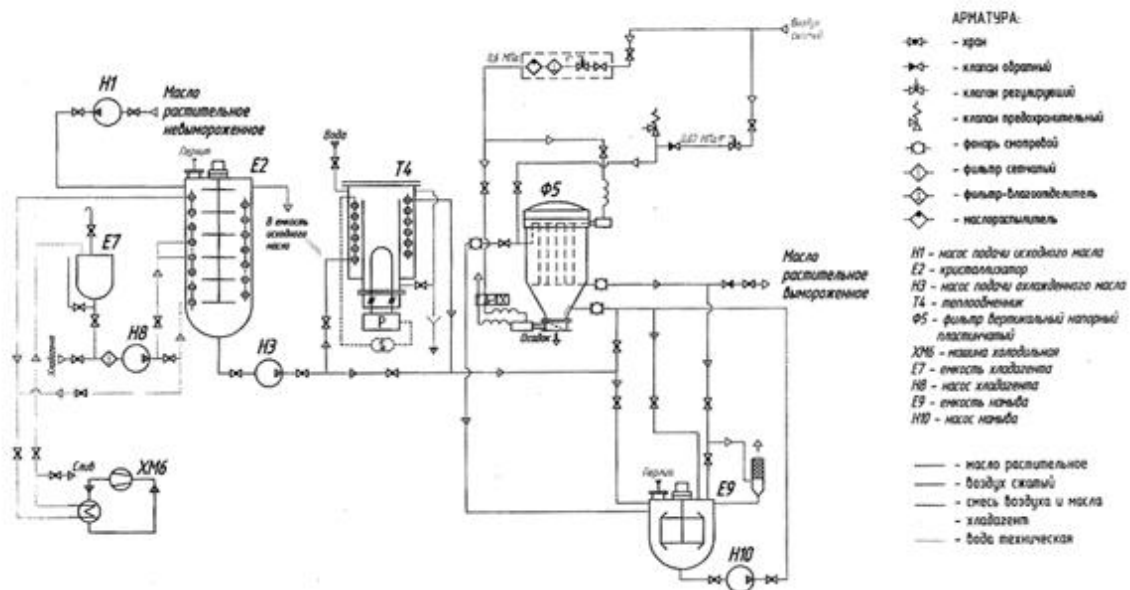
Условные обозначения

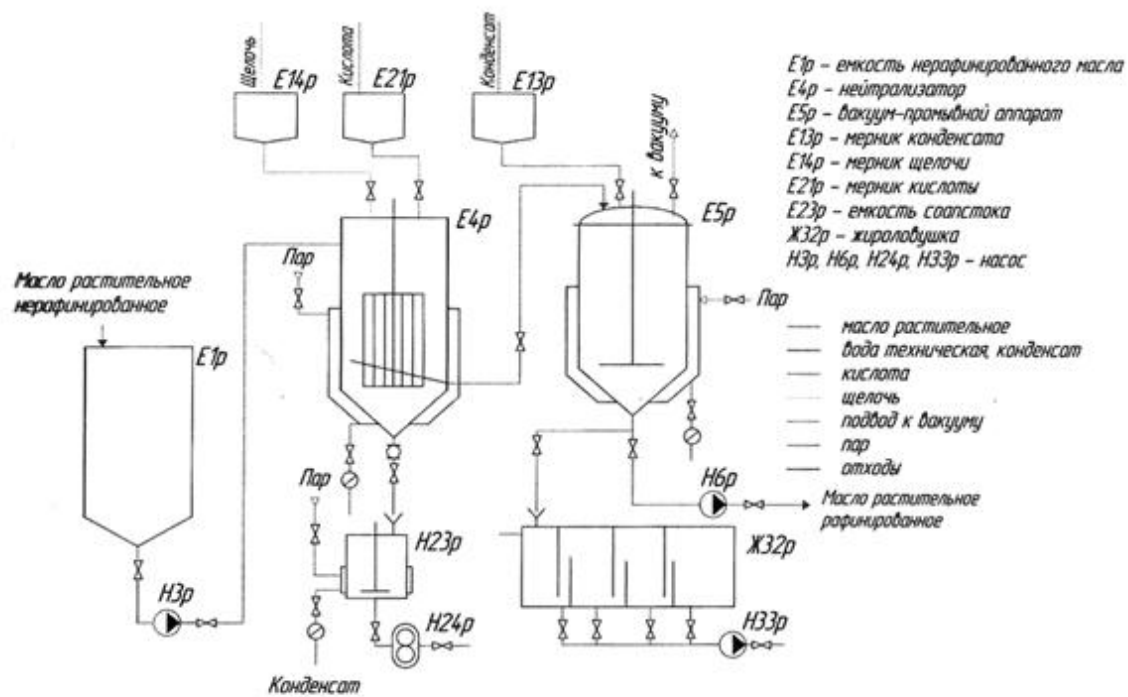
АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

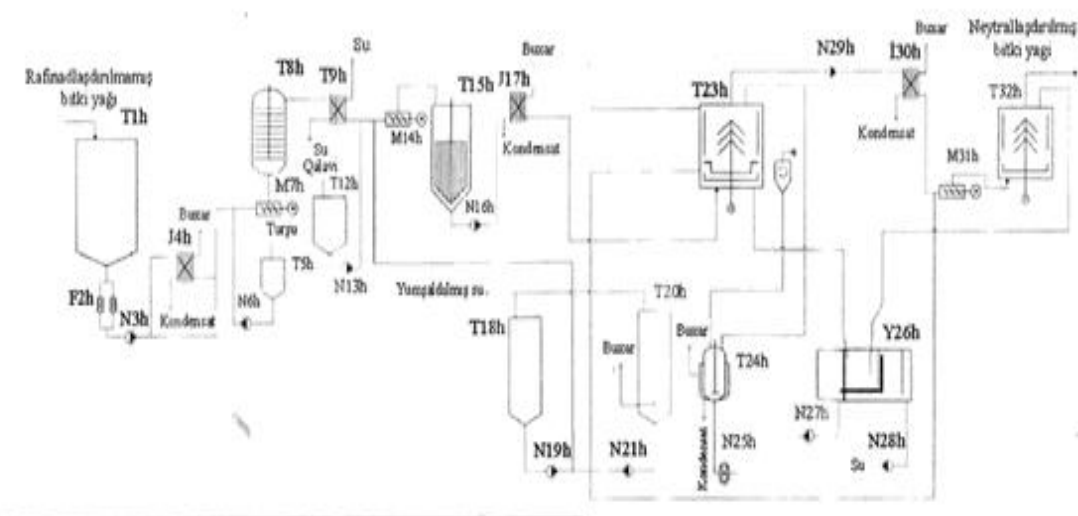
- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла





Правильный ответ



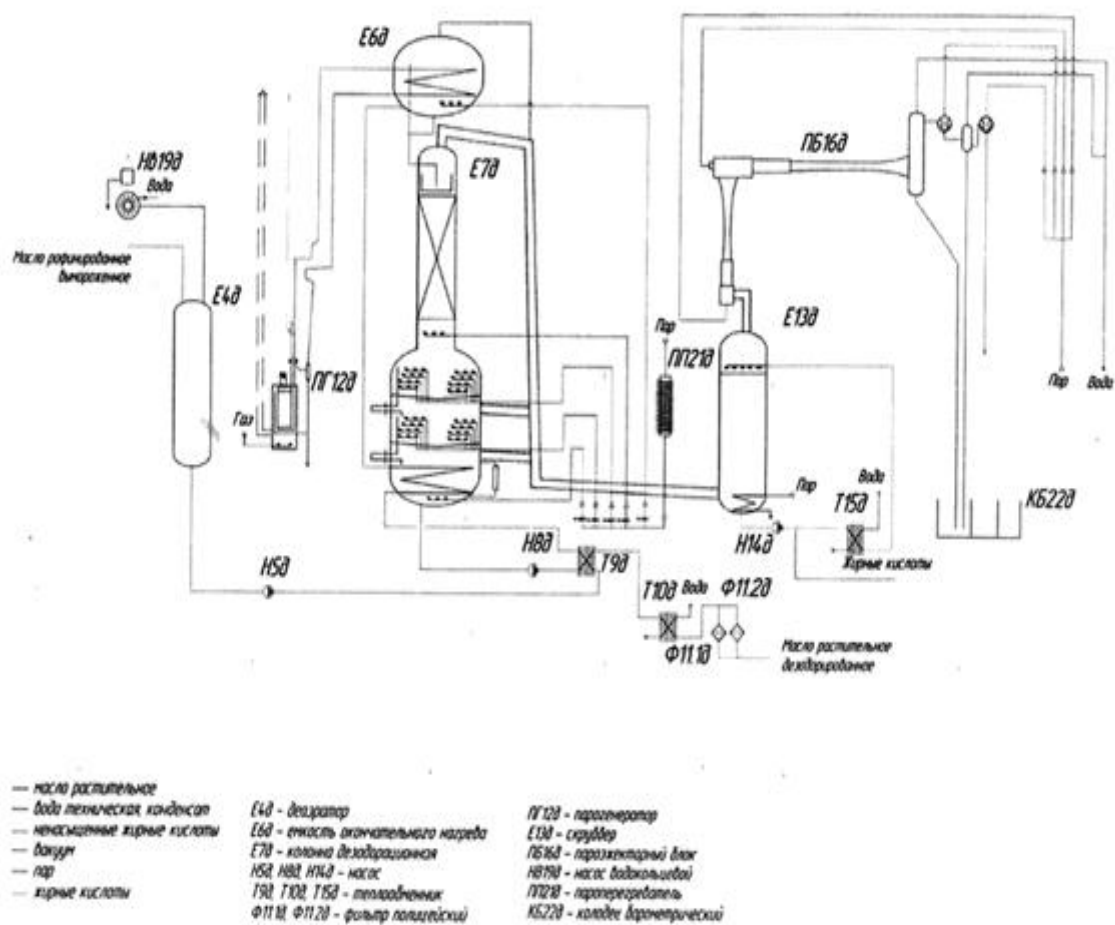
E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебу

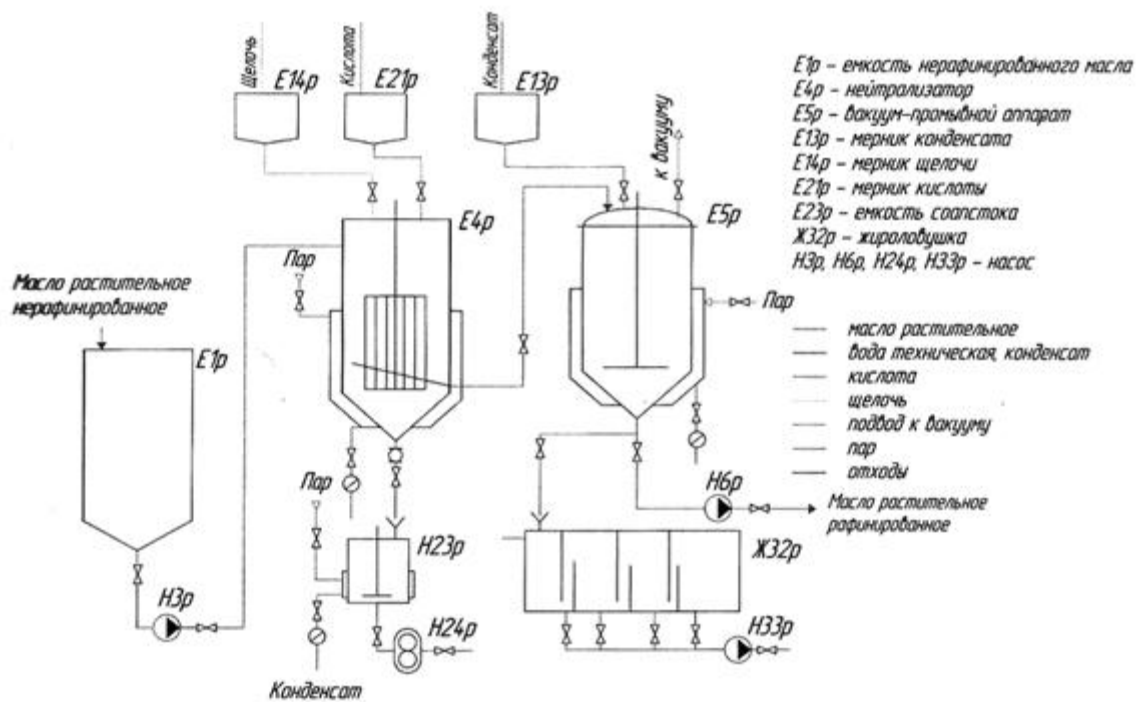
E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - емкость соапстока
 Ж26h - хиралобушка
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

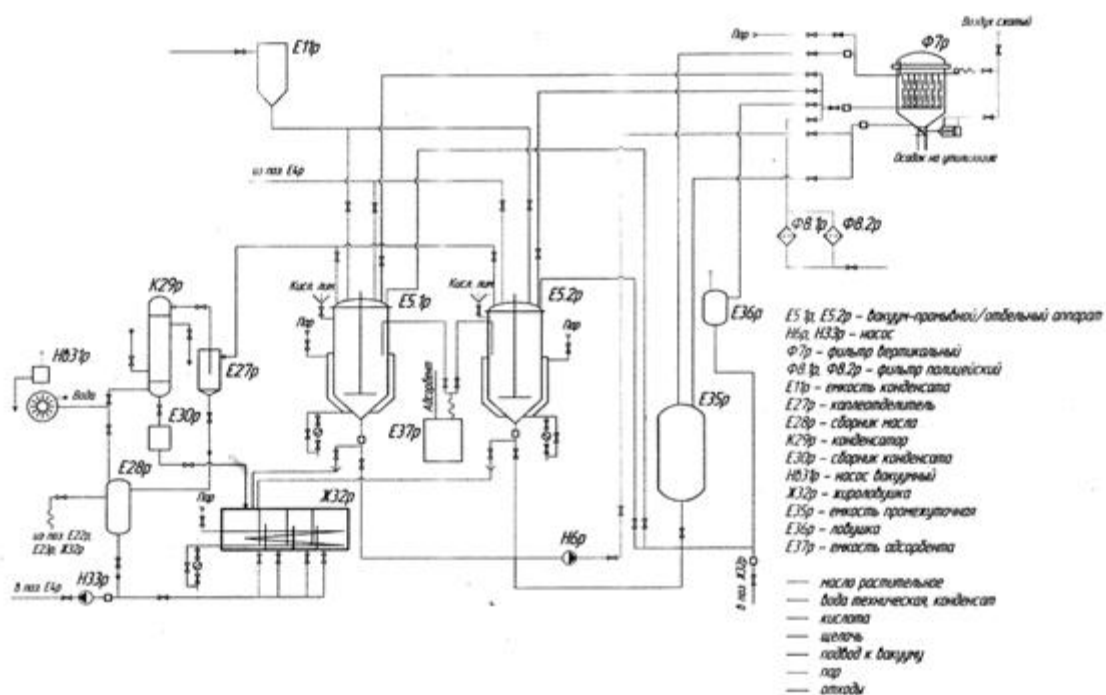
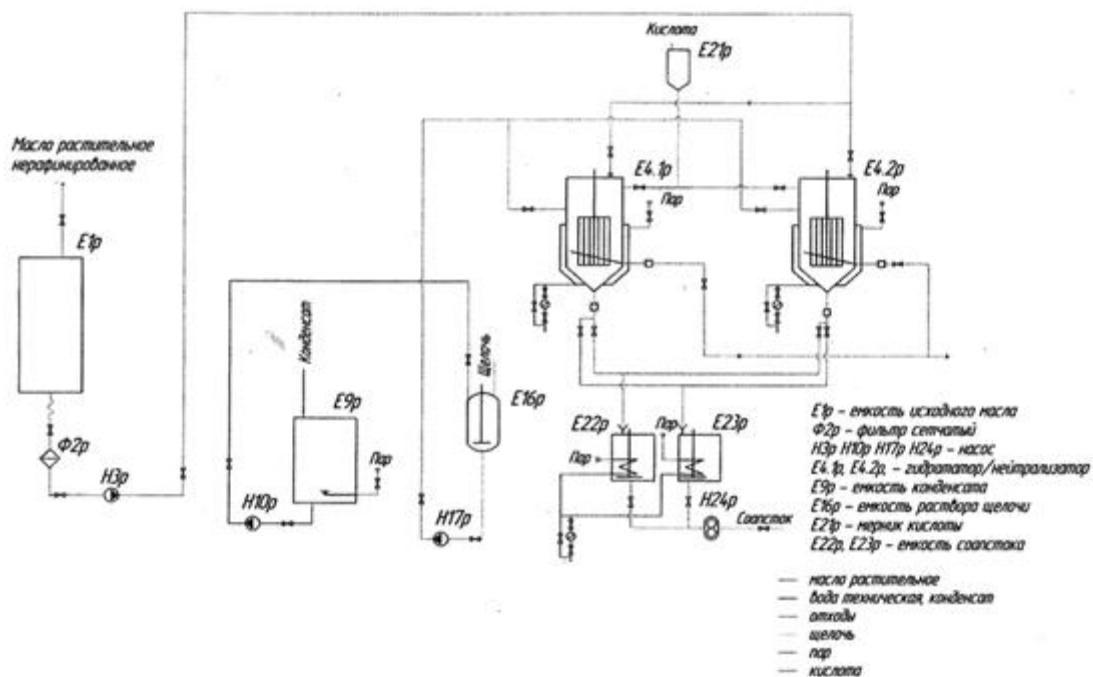
масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

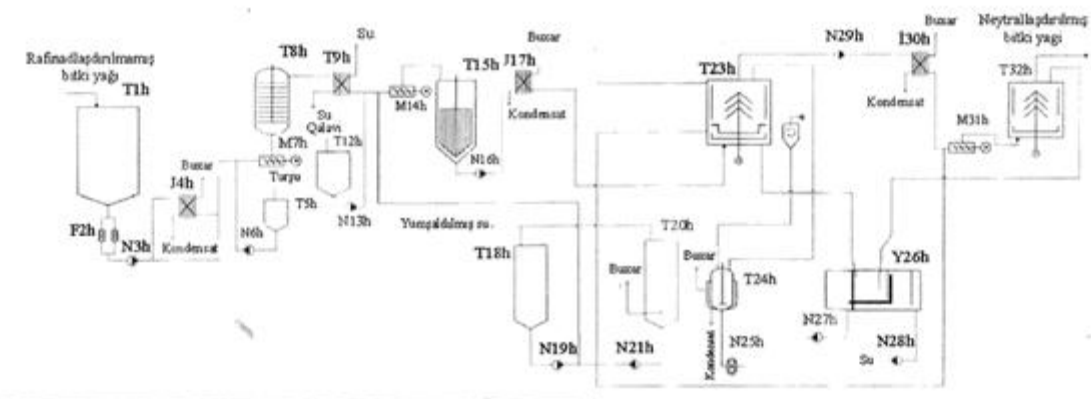
278. Какая их технологических схем является схемой линии дезодорации?

Правильный ответ









E1h - емкость исходного масла

F2h - фильтр сетчатый

N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,

N27h, N28h, N29h - насос

T4h, T9h, T17h, T30 -

теплообменник пластинчатый

E5h - емкость раствора кислоты

M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажевой

E8h - емкость выдержки с кислотой

E12h - емкость раствора щелочи

E15h - емкость выдержки со щелочью

E18h, E20h - емкость умягченной воды

E23h - сепаратор саморазгружающийся

E24h - емкость сапстака

X26h - жироловушка

E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное

вода техническая, конденсат

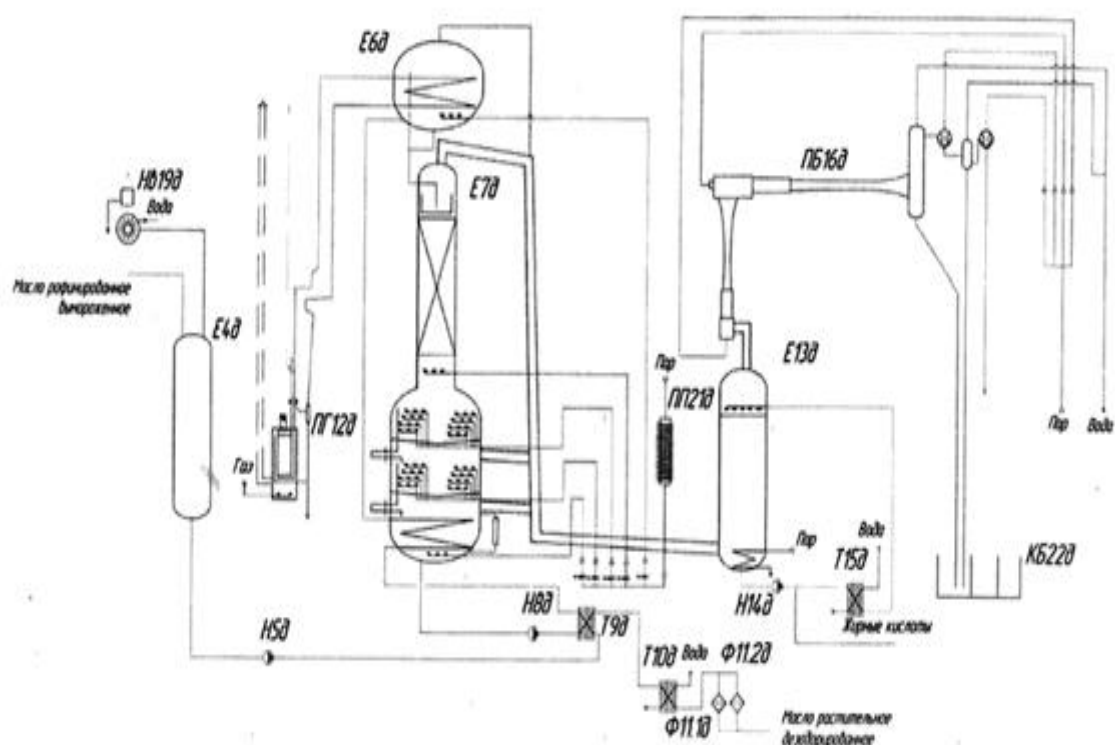
сапстак щелочь

пар

кислота

279. Какая их технологических схем является схемой линии дезодорации?

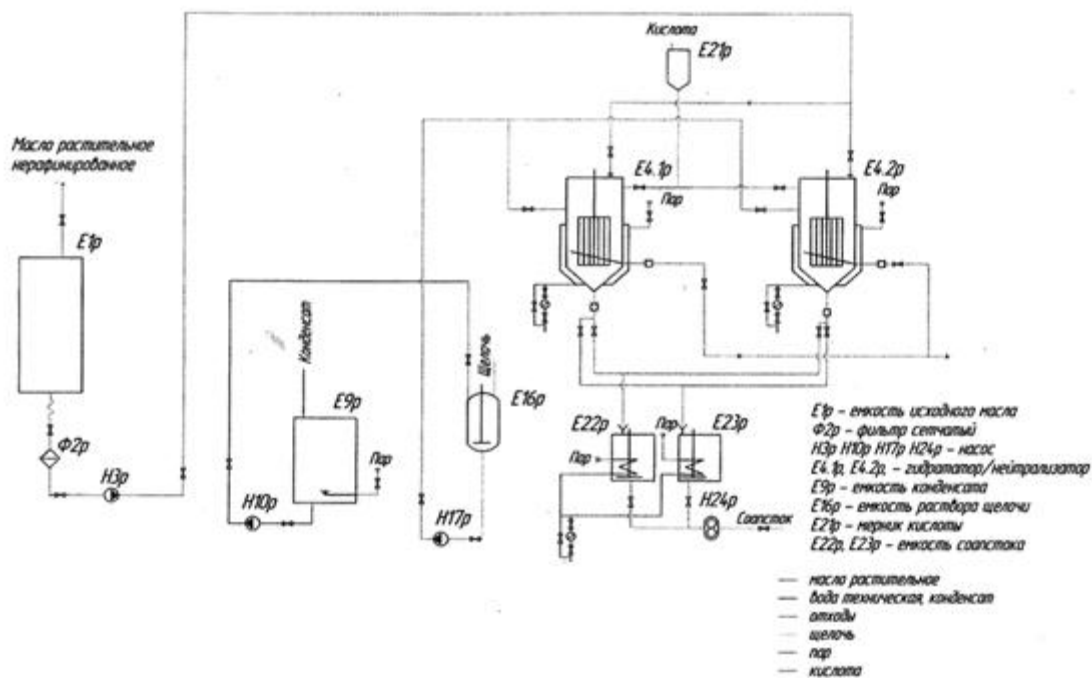
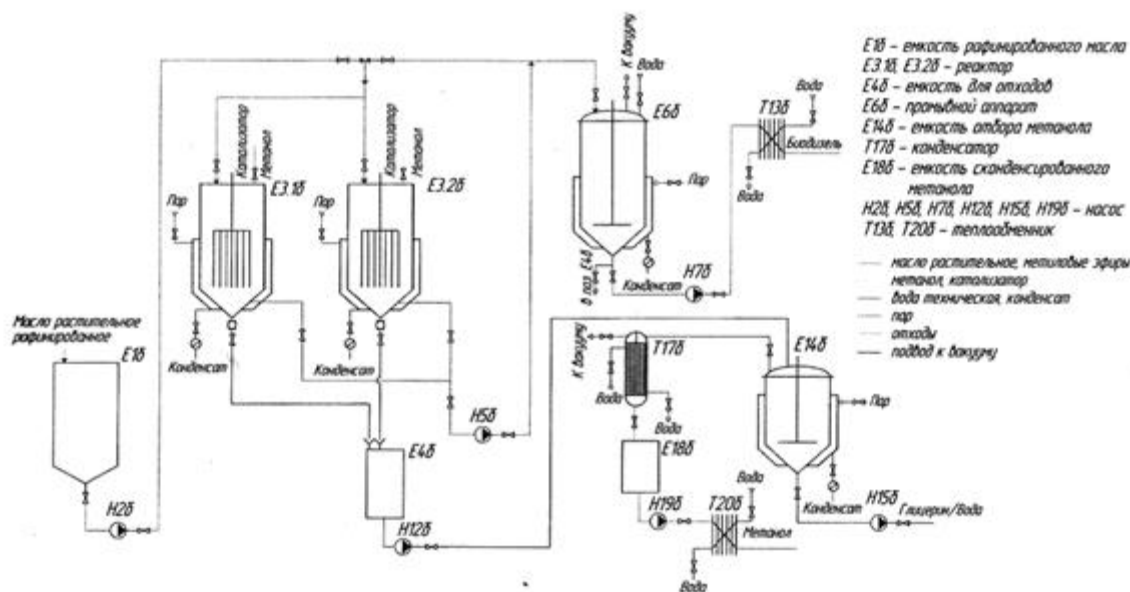
Правильный ответ

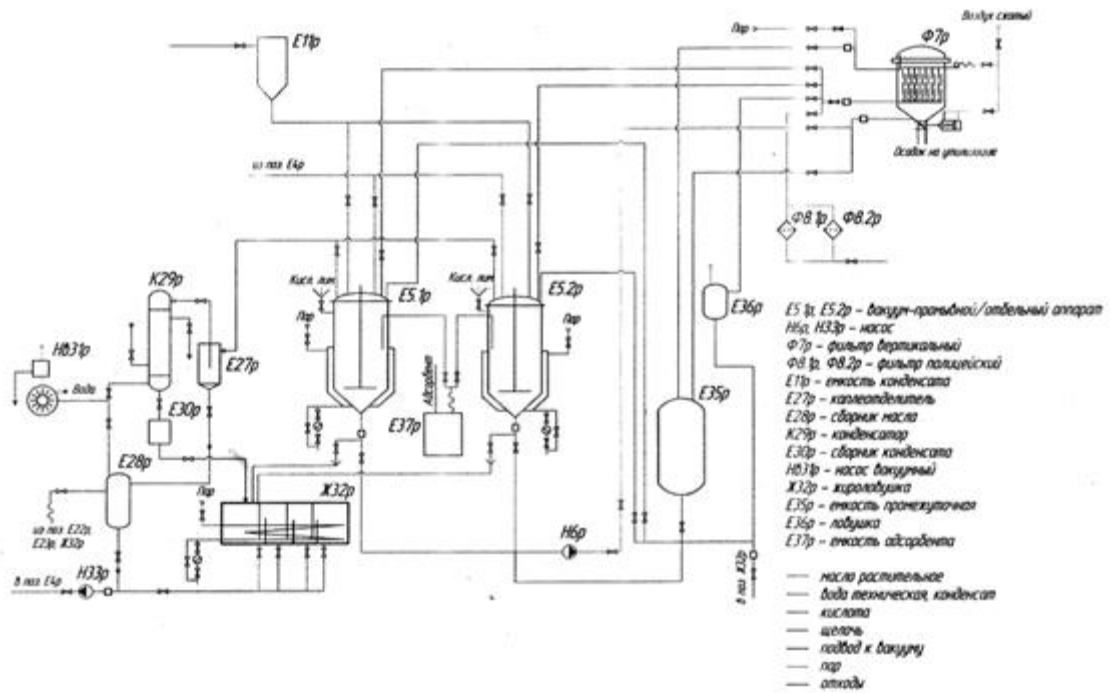


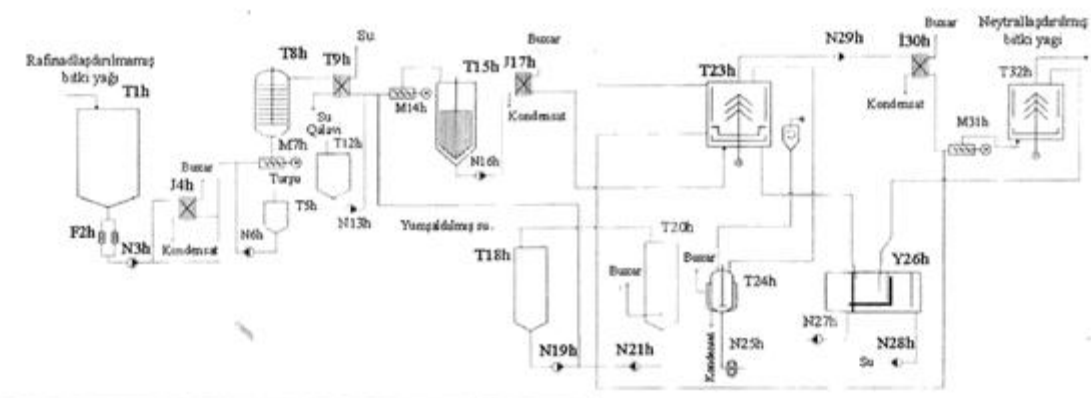
- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- ненасыщенные жирные кислоты
- вакуум
- пар
- жирные кислоты

E40 - дегидратор
E60 - емкость окончательного нагрева
E70 - колонна дезодорационная
H50, H80, H140 - насос
T90, T100, T150 - теплообменник
Ф11.1, Ф11.20 - фильтр полигидроскопический

ПТ120 - парогенератор
E130 - скруббер
ПБ160 - паровытеснительный блок
H8190 - насос водопользователь
ПТ210 - пароперегреватель
K5220 - колонна дробительная







E1h - емкость исходного масла

F2h - фильтр сетчатый

N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,

N27h, N28h, N29h - насос

T4h, T9h, T17h, T30 -

теплообменник пластинчатый

E5h - емкость раствора кислоты

M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажевой

E8h - емкость выдержки с кислотой

E12h - емкость раствора щелочи

E15h - емкость выдержки со щелочью

E18h, E20h - емкость умягченной воды

E23h - сепаратор саморазгружающийся

E24h - емкость сапстака

J26h - жироловушка

E32h - сепаратор саморазгружающийся

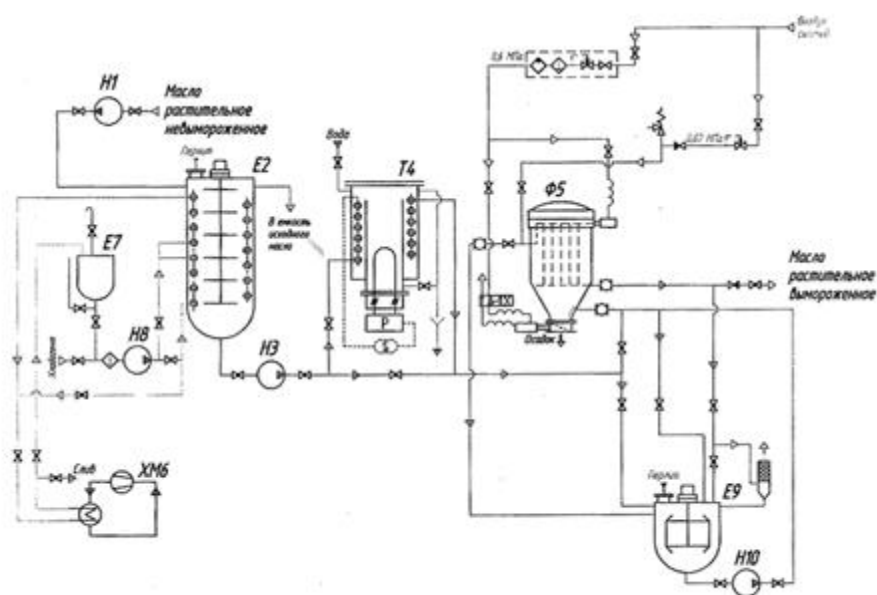
масло растительное

вода техническая, конденсат

сапстака щелочь

пар

кислота

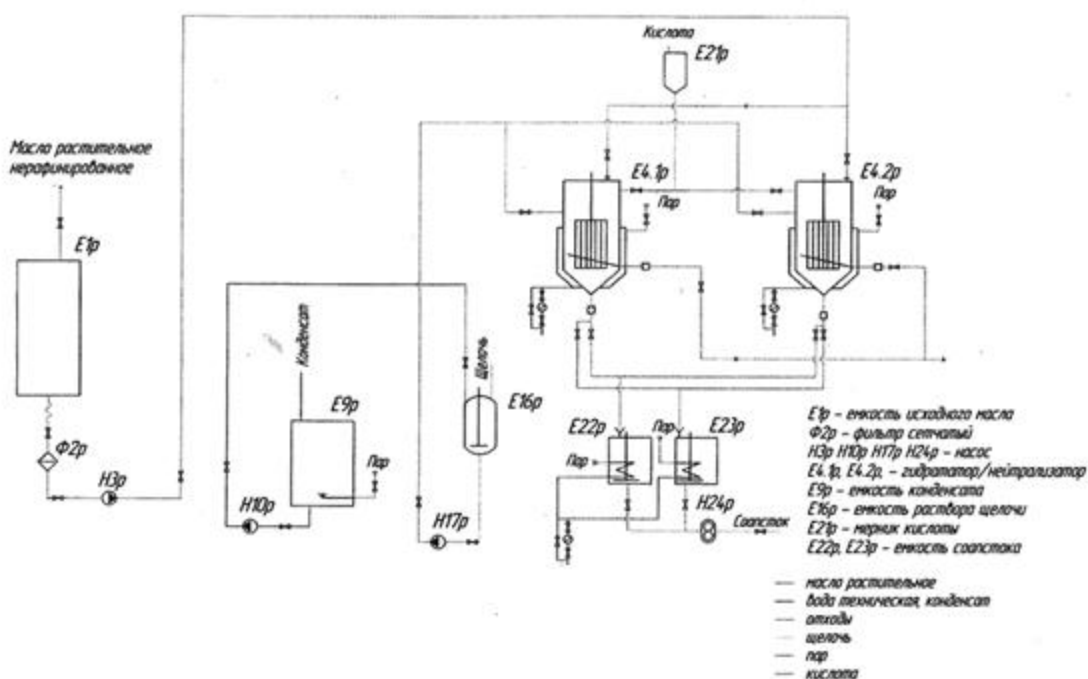


АРМАТУРА:

- хранилище
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фланец с прокладкой
- фильтр сетчатый
- фильтр-влагоотделитель
- насос

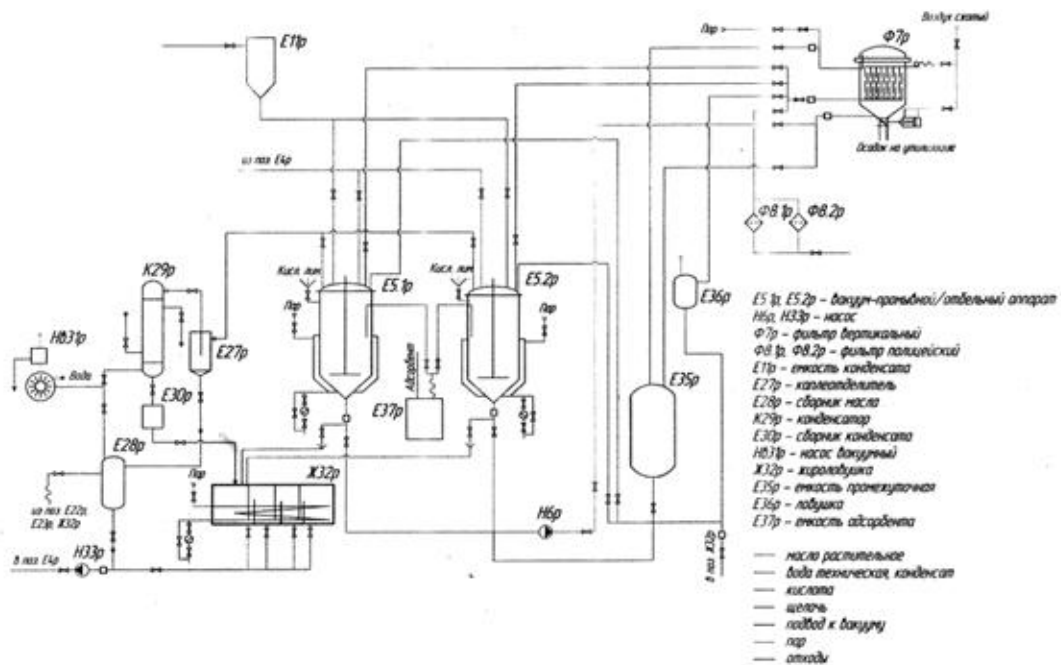
- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H3 - насос подачи охлажденного масла
- T4 - теплообменник
- Φ5 - фильтр вертикальный натерный пластинчатый
- H8 - насос холодильника
- E7 - емкость холодильника
- H9 - насос холодильника
- E9 - емкость насоса
- H10 - насос насоса

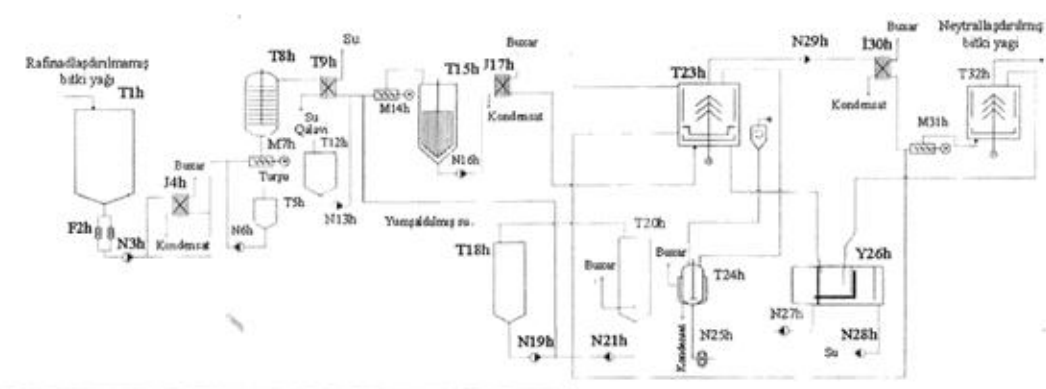
- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла
- хладагент
- вода техническая



- Eф - емкость исходного масла
- Φ2р - фильтр сетчатый
- H3р H10р H17р H24р - насос
- E4.1р E4.2р - гидротатор/нейтрализатор
- E9р - емкость конденсата
- E16р - емкость раствора щелочи
- E2р - емкость кислоты
- E22р E23р - емкость сопла

- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- щелочь
- пар
- кислота



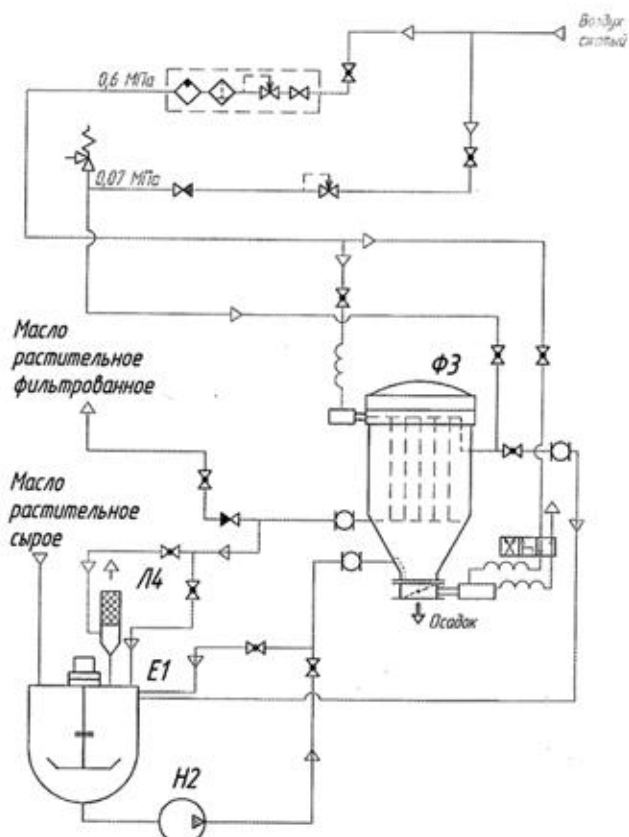


E1n - емкость исходного масла
 Ф2н - фильтр сетчатый
 Н3н, Н6н, Н13н, Н16н, Н19н, Н21н, Н25н,
 Н27н, Н28н, Н29н - насос
 Т4н, Т9н, Т17н, Т30 -
 теплообменник пластинчатый
 Е5н - емкость раствора кислоты
 М7н, М14н, М21н, М31н - смеситель нажедой

Е8н - емкость выдержки с кислотой
 Е12н - емкость раствора щелочи
 Е15н - емкость выдержки со щелочью
 Е18н, Е20н - емкость умягченной воды
 Е23н - сепаратор саморазгружающийся
 Е24н - емкость soapstocka
 Ж26н - жироловушка
 Е32н - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 soapstock щелочь
 пар
 кислота

281. Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?



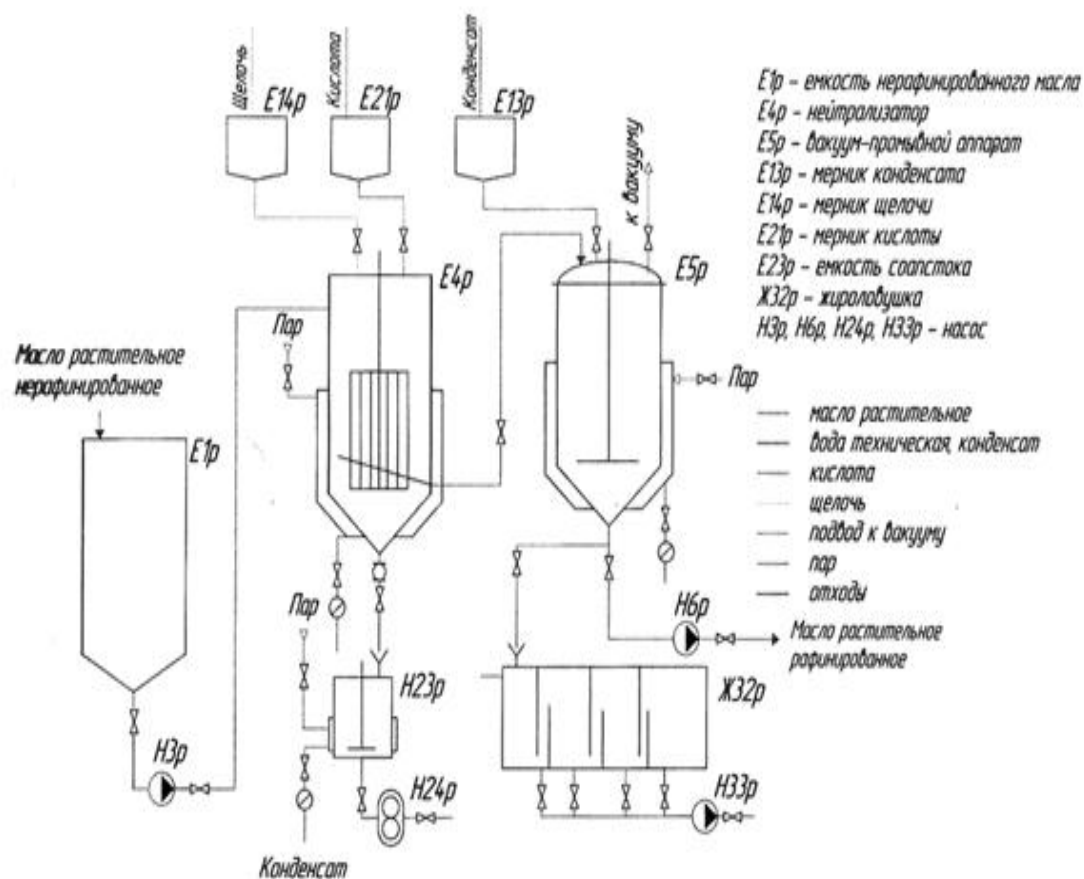
Условные обозначения

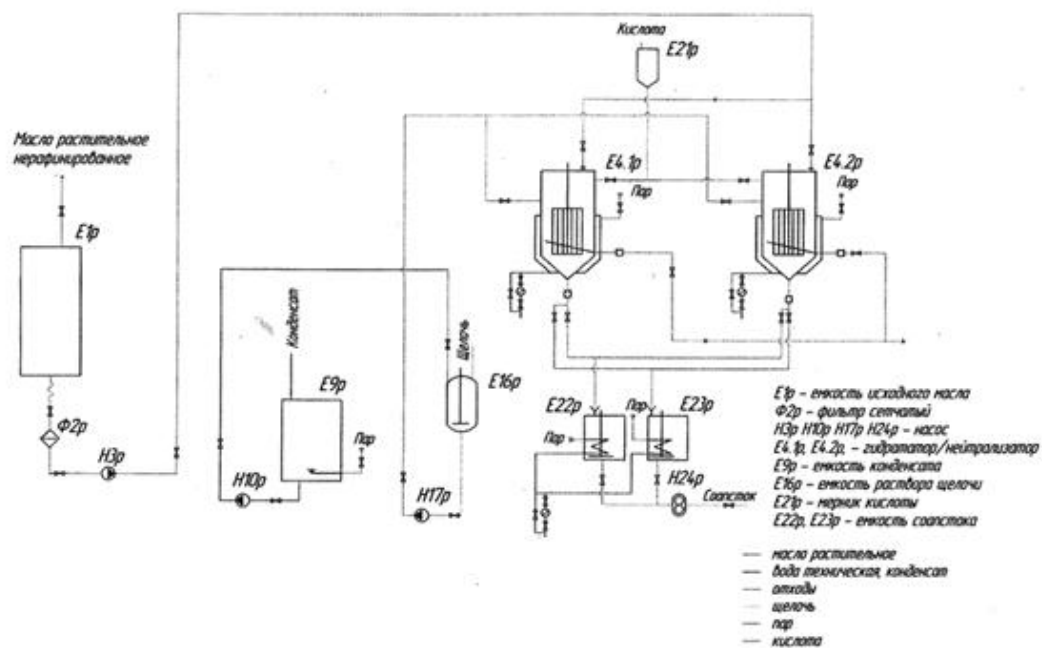
АРМАТУРА:

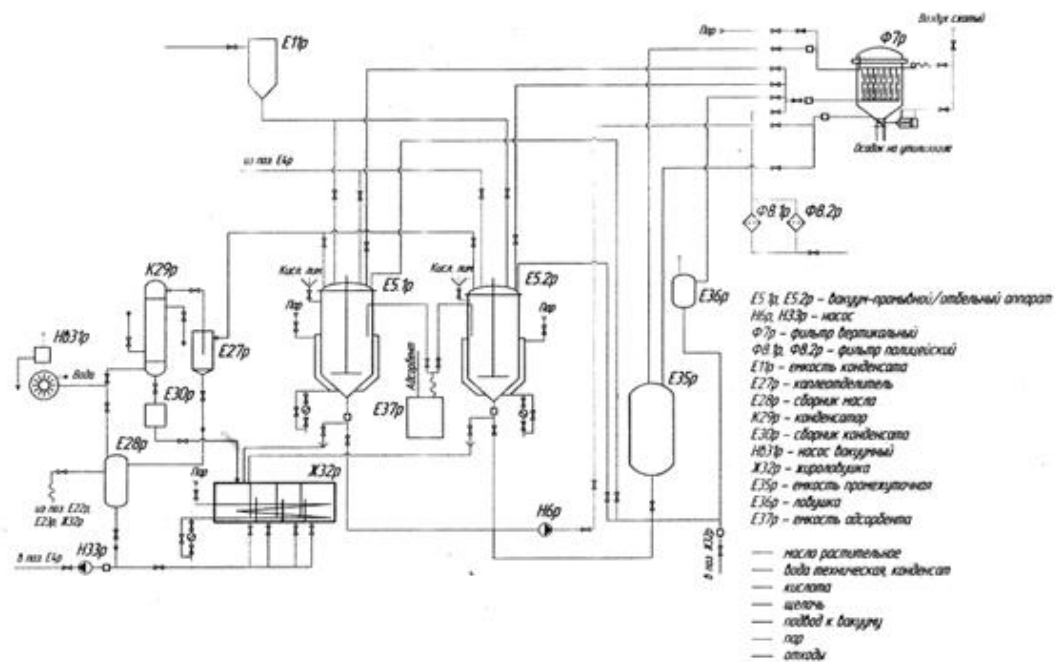
- ⌘ - кран
- ⌘ - клапан обратный
- ⌘ - клапан регулирующий
- ⌘ - клапан предохранительный
- ⊙ - фонарь смотровой
- ⬠ - фильтр - влагоотделитель
- ⬠ - маслораспылитель

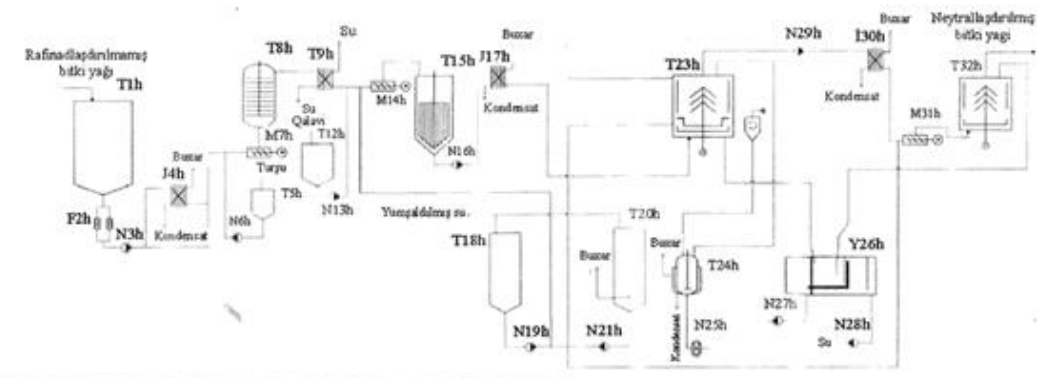
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

Правильный ответ







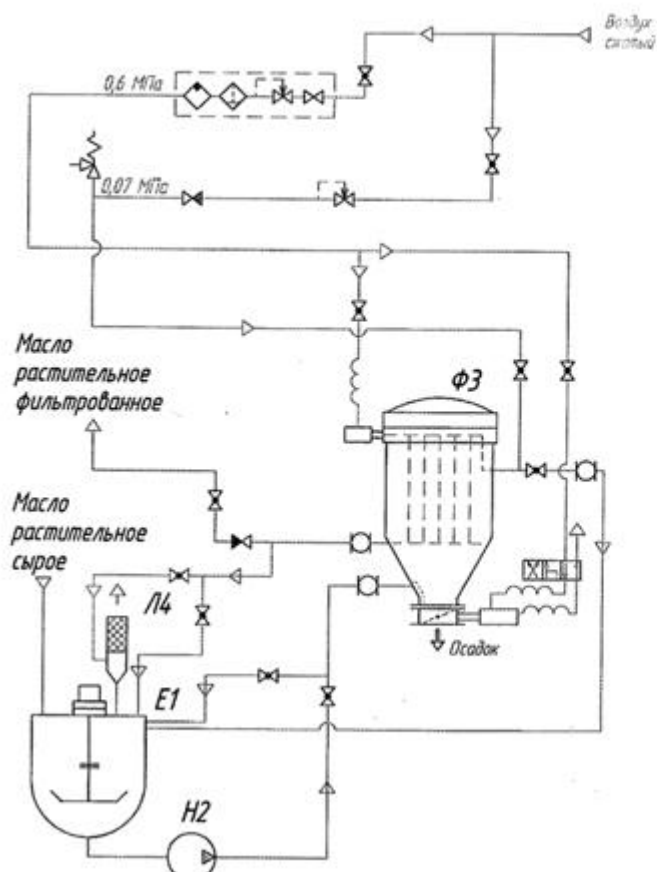


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебу

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость soapstock
 X26h - хиралабушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 soapstock щелочь
 пар
 кислота

283. Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?



Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспределитель

E1 - емкость исходного масла

H2 - насос подачи исходного масла

ФЗ - фильтр вертикальный напорный
пластинчатый

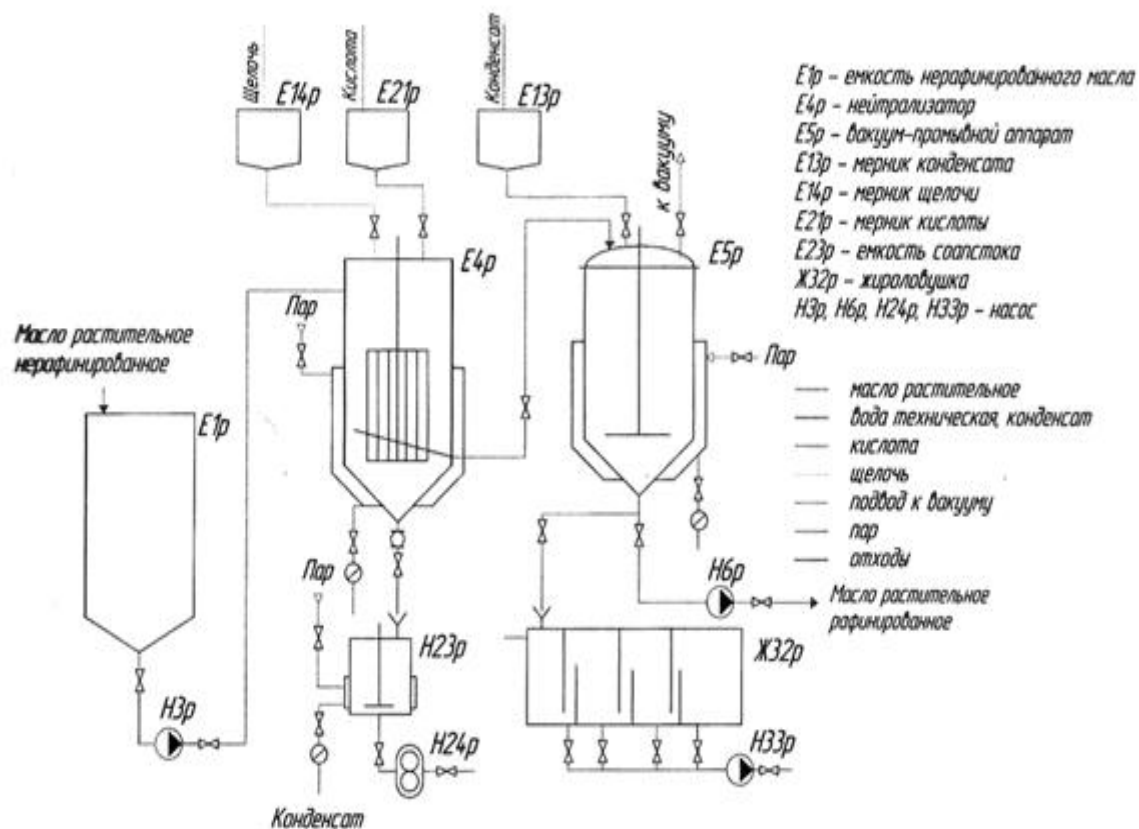
Л4 - ловушка

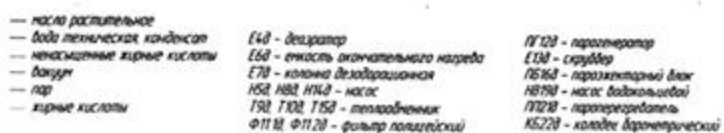
— - масло растительное

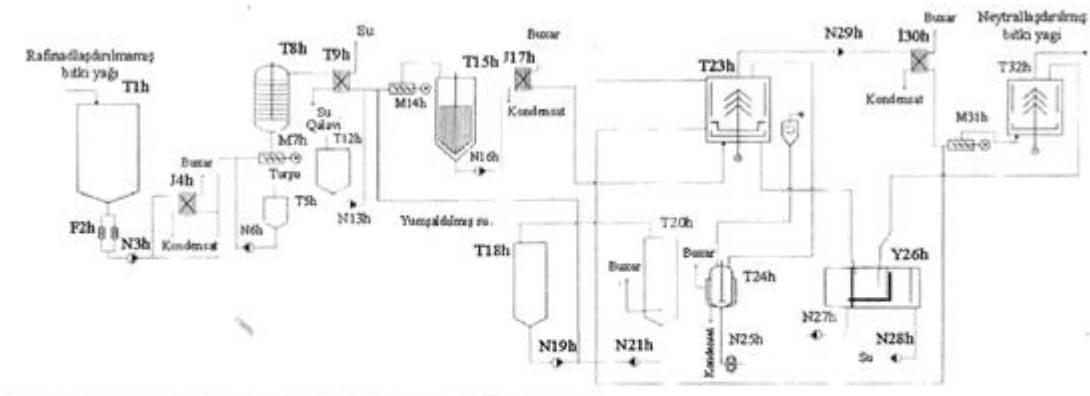
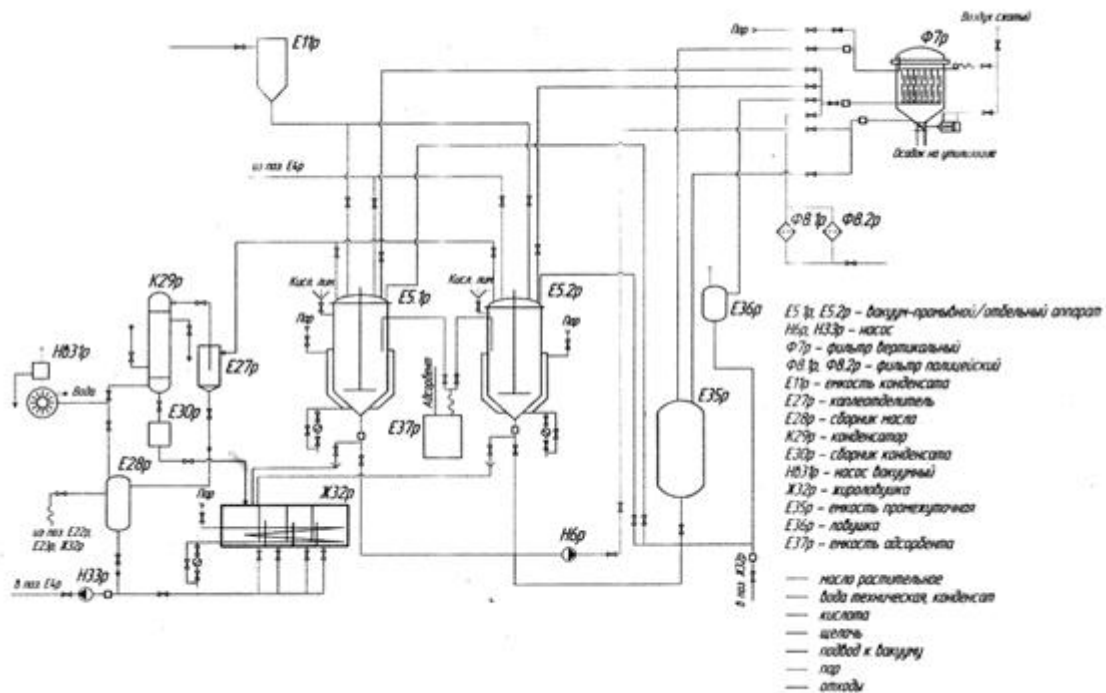
— - воздух сжатый

— - смесь воздуха и масла

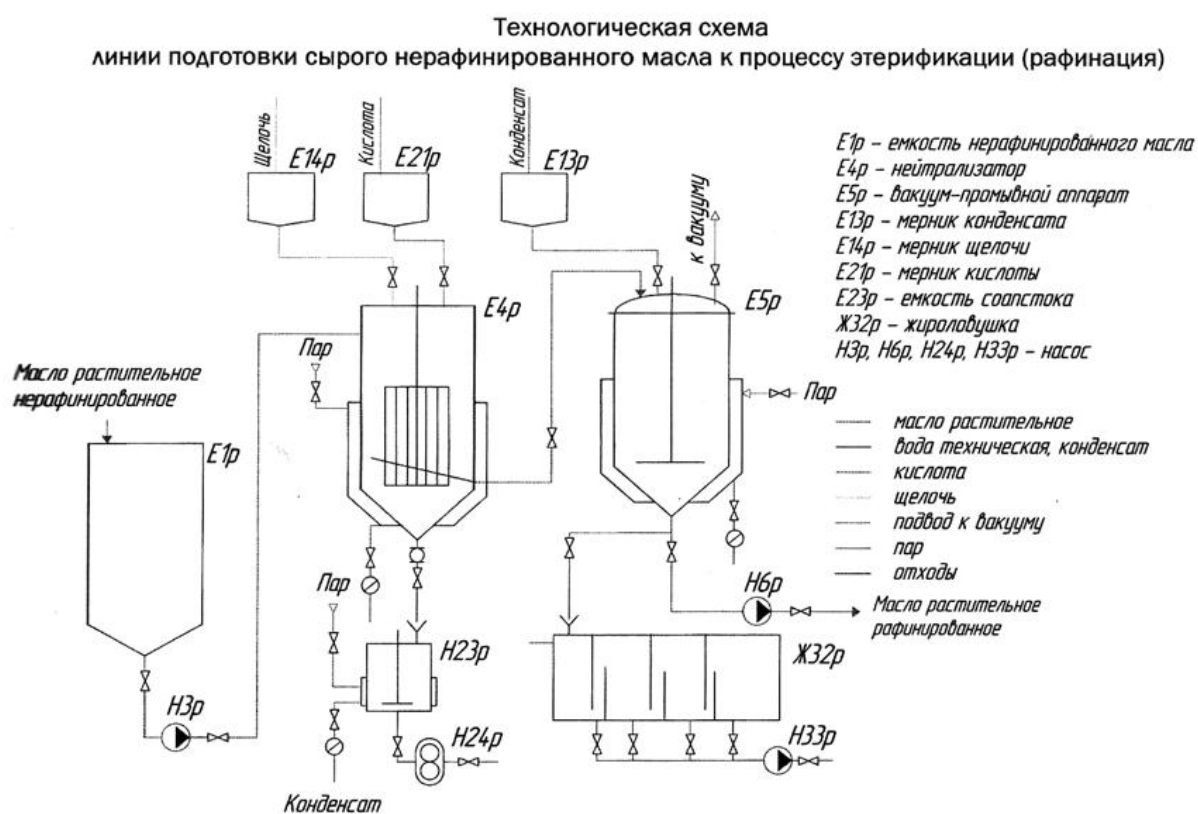
Правильный ответ





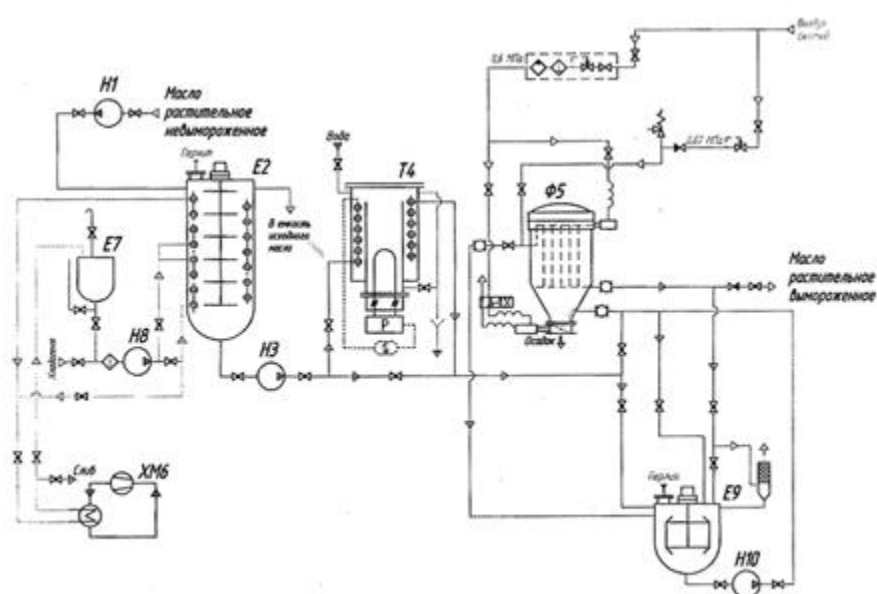


283. Какая из технологических схем является схемой линии этерификации (получение биодизеля)?



Технологическая схема линии подготовки сырого нерафинированного масла к проце

Щелочь E14p Кислота E21p Конденсат E13a

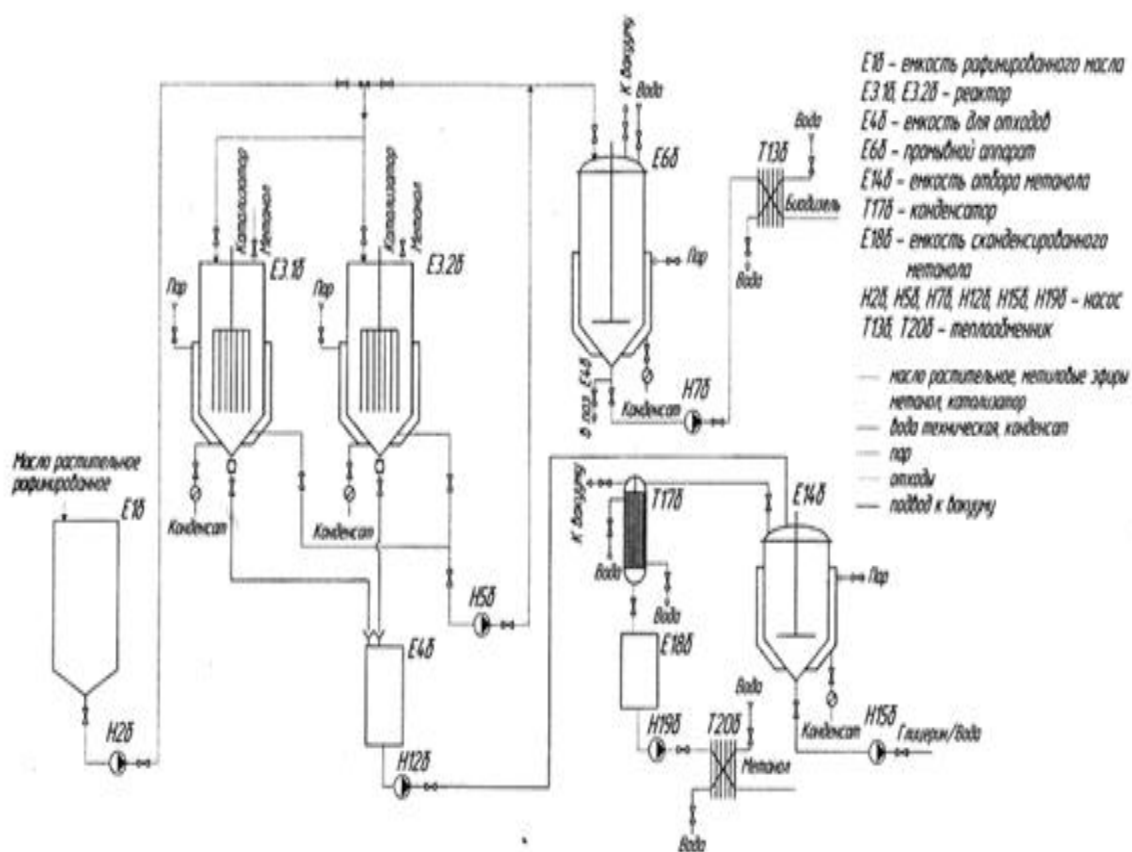


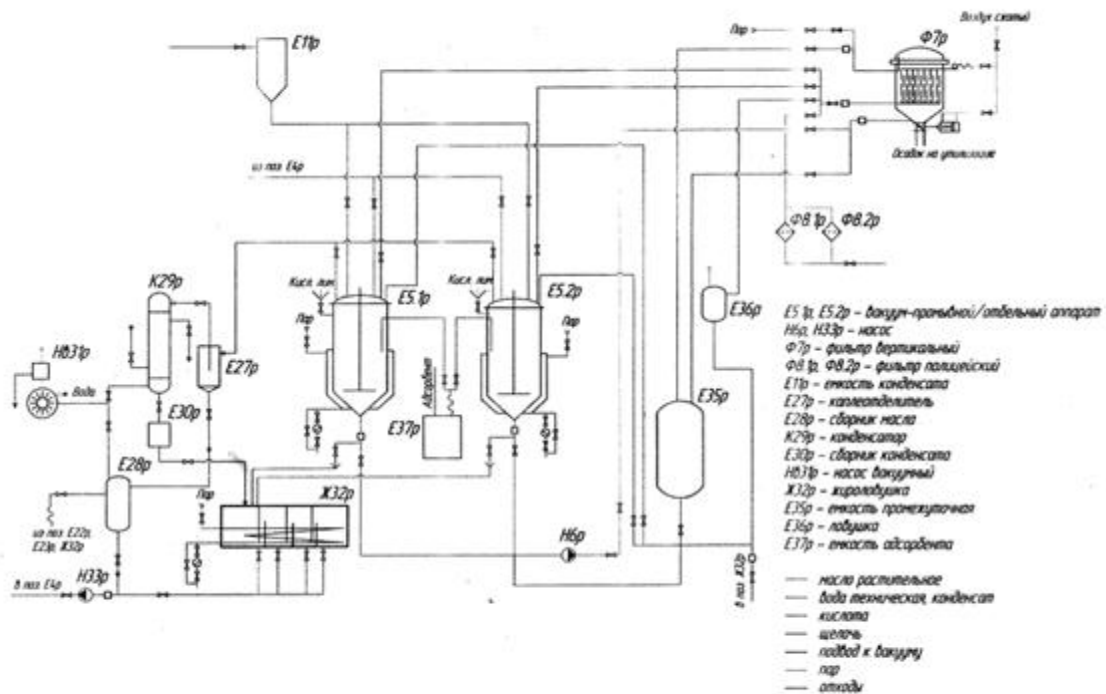
АРМАТУРА:

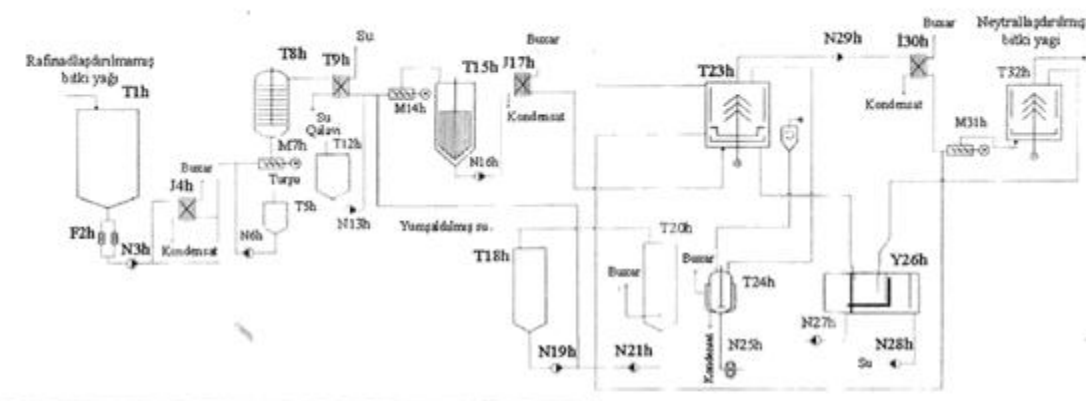
- кран
 - клапан обратный
 - клапан регулирующий
 - клапан предохранительный
 - фланец сгонный
 - фильтр сетчатый
 - фильтр-благородитель
 - маслонасос
- H1 - насос подачи исходного масла
E2 - кристаллизатор
H3 - насос подачи охлажденного масла
T4 - теплообменник
Φ5 - фильтр вертикальный натерный пластинчатый
XH6 - машина холодильная
E7 - емкость хладагента
H8 - насос хладагента
E9 - емкость масла
H10 - насос масла

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла
- хладагент
- вода техническая

Правильный ответ





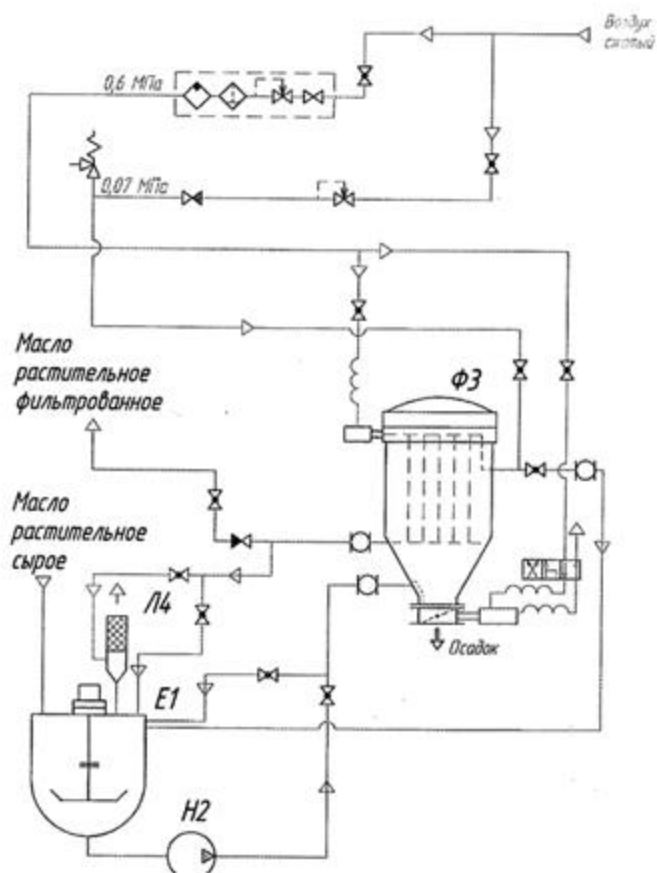


E1h - емкость исходного масла
F2h - фильтр сетчатый
N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
N27h, N28h, N29h - насос
T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость умягченной воды
E23h - сепаратор саморазгружающийся
E24h - емкость саопстока
J26h - хиралобушка
E32h - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 саопсток щелочь
 пар
 кислота

284. Какая их технологических схем является схемой линии этерификации (получение биодизеля)?



Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- распылитель

E1 - емкость исходного масла

H2 - насос подачи исходного масла

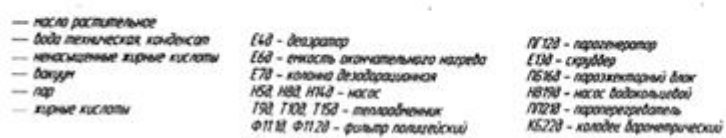
Φ3 - фильтр вертикальный напорный
пластинчатый

Л4 - ловушка

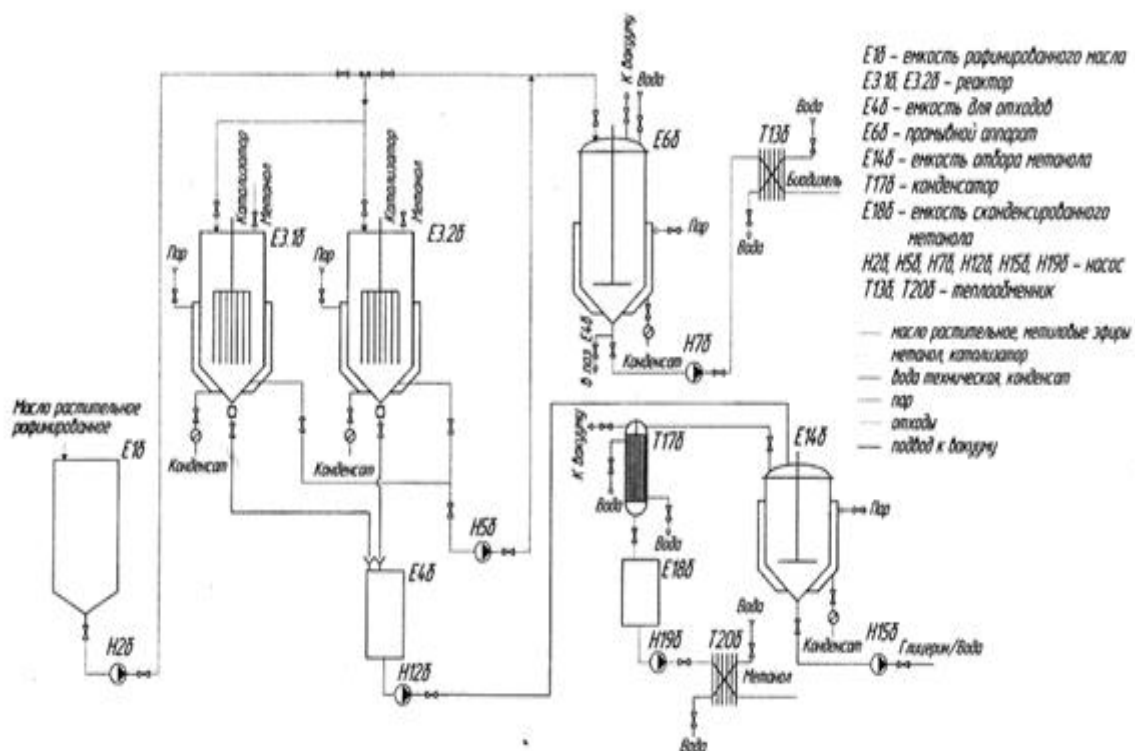
— - масло растительное

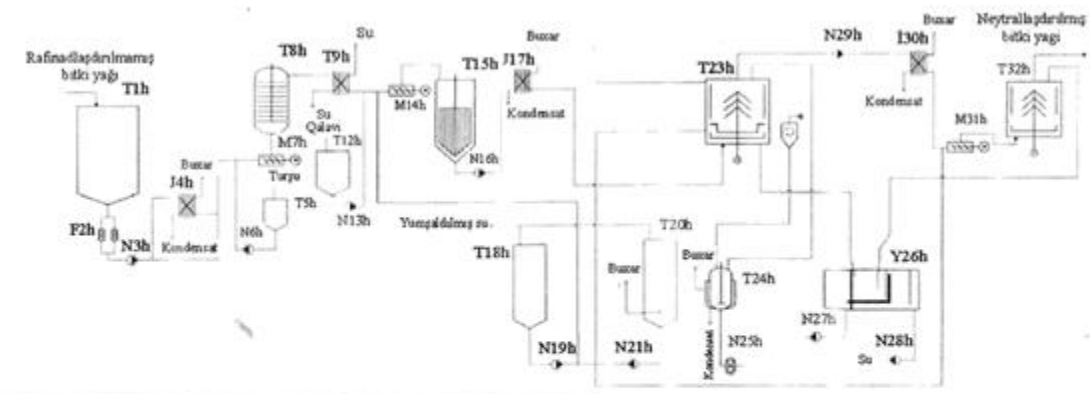
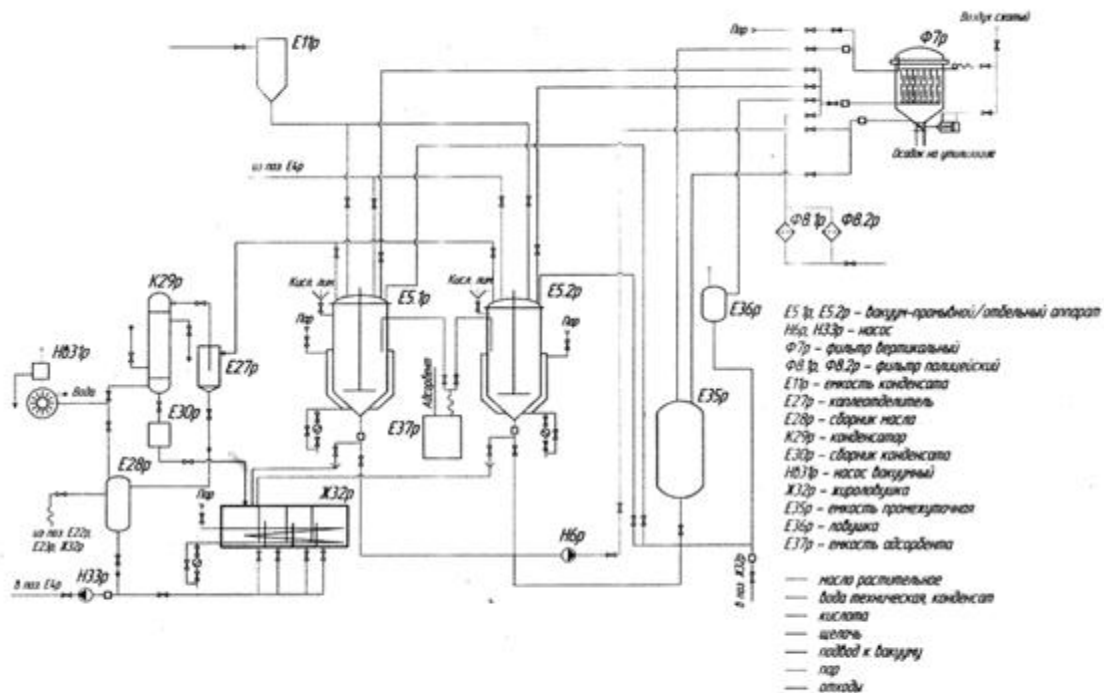
— - воздух сжатый

— - смесь воздуха и масла

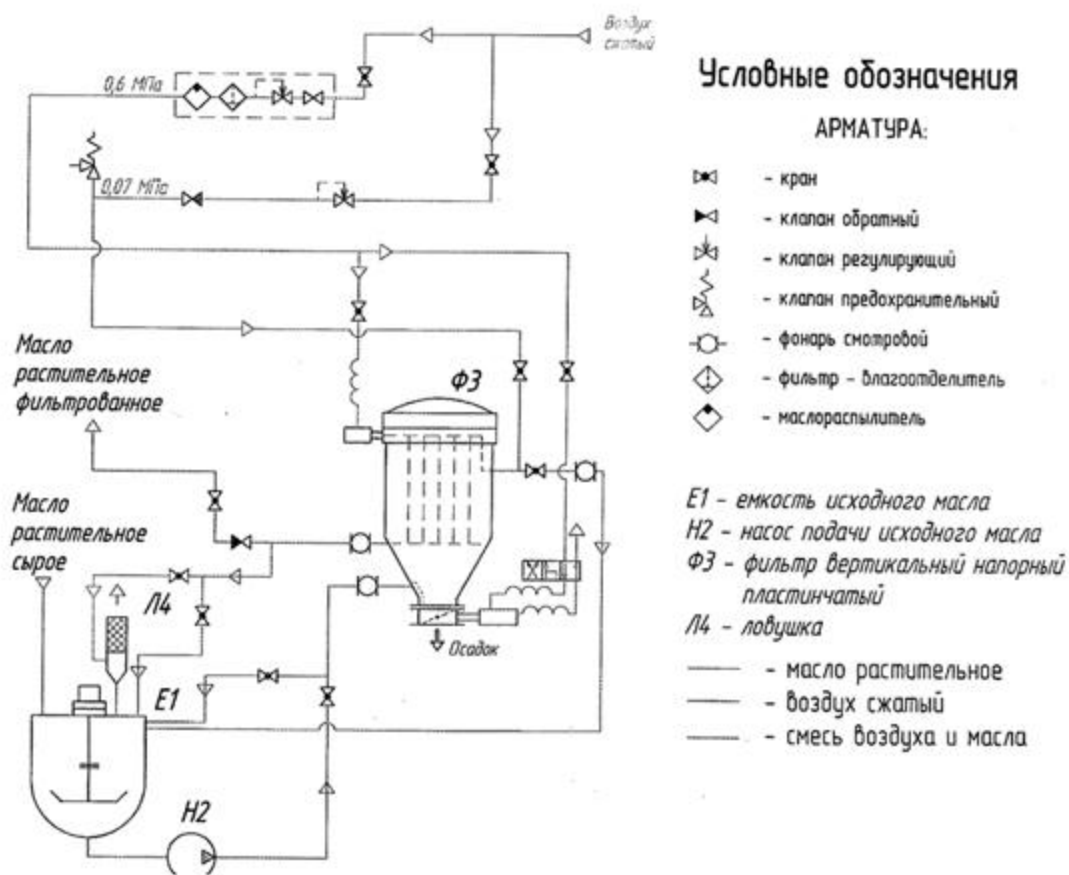


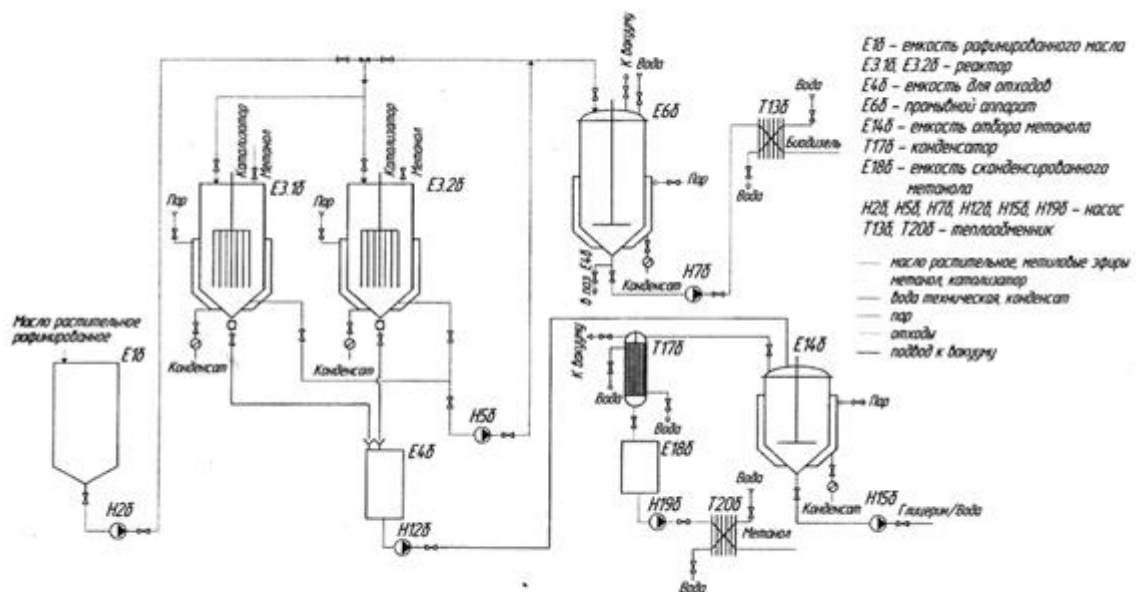
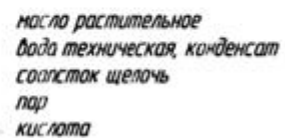
Правильный ответ

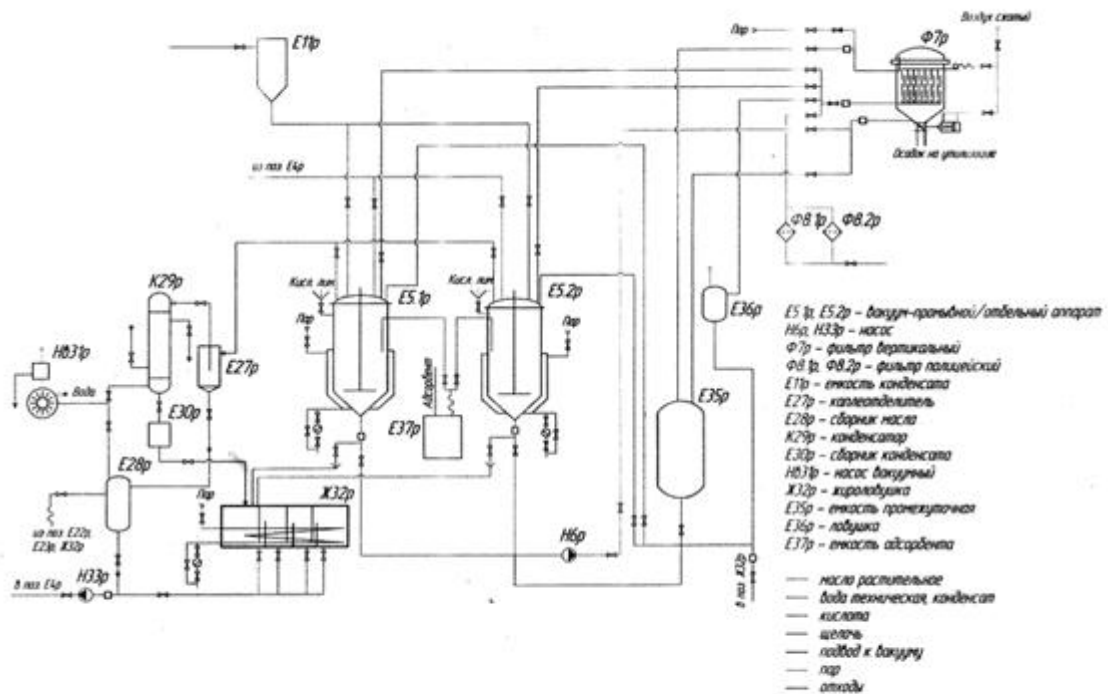




285. Какая из технологических схем является схемой линии этерификации (получение биодизеля)?







для предотвращения развития микроорганизмов

для улучшения санитарного положения

для лучшего использования емкости камеры

288. Какому способу относится хранения без защиты поверхности яйца от внешней среды?

в жидкостях

в растворах

на воздухе

в вакууме

под снегом

289. Какому способу относится хранения с защитой поверхности яйца от внешней среды?

в жидкостях

в растворах

на воздухе

в вакууме

под снегом

290. Какая жидкость является наиболее часто используемой жидкости для хранения яиц?

вода

дистиллированная вода

известковая вода

минеральная вода

насыщенный CO₂

291, Какая жидкость является наиболее часто используемой для хранения яиц?

вода

дистиллированная вода

слабый раствор жидкого стекла в воде

минеральная вода

насыщенный CO_2

292. Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

для предотвращения деформации тары

для предотвращения развития микроорганизмов

для улучшения санитарного положения

чтобы избежать отпотевание яиц

для увеличения массы

293. Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

для предотвращения деформации тары

для предотвращения развития микроорганизмов

для улучшения санитарного положения

чтобы избежать увлажнение упаковочных материалов

для увеличения массы

294. Какое вещество не применяется для покрытия яиц защитными пленками?
фракция медицинского вазелинового масла

гидрохлорида каучука

этилцеллюлоза

МЫЛО

парафино-канифольные препараты

295. Какой показатель не делает хранение яиц в известковом растворе малоэффективным?
ограниченный срок хранения

влияние жидкости на вкус яйца

влияние жидкости на запах яйца

большая трудоемкость операции по загрузке и разгрузке цистерн яйцами

ОТСУТСТВИЕ ХОЛОДИЛЬНОЙ ЕМКОСТИ

296. Какое из перечисленных изменений является нежелательным при хранении яиц в атмосфере содержащий 2,5÷3% углекислого газа ?

приостановление развития микроорганизмов

не происходит разжижения белка

не происходит разжижения желтка

БЕЛОК И ЖЕЛТОК ПРИОБРЕТАЮТ ОСТРЫЙ ЗАПАХ

уменьшается интенсивность дыхания

297. Пищевые неполноценные яйца с каким дефектом нельзя использовать в кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности ?

Бой

запашистые

малое пятно

присушка

КРОВЯНОЕ КОЛЬЦО

298. Какой показатель по стандарту не учитывается при выборе тары для упаковки яиц?

чистым

сухим

без плесни

без посторонних запахов

обработана глянцевой краской

299. Какой показатель не оправдывает хранение яиц в известковом растворе?

яйцо изолируется от воздуха

предохраняется от проникновения микроорганизмов

защищается от потери усушки

меняется товарные показатели

300. Какой вариант технологии покрытия яиц защитными пленками верный?

яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой

яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают

яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата

яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата – яйца подсушивают

яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают – яйца подсушивают