

Yeyinti məhsullarının soyuduculuq texnologiyası

1. Какой должна быть температура топленых животных жиров (кроме свиного), упакованных в стеклянную и жестяную тару при приеме их для транспортировки в охлаждаемом железнодорожном транспорте?

3 градуса С

-18 градуса С

-4 градуса С

-3 градуса С

-20 градуса С
2. С какой целью на бумаге, которая стелиться на напольные поддоны и между стенами, в холодильных транспортных средствах перевозящих пищевые жиры, делают отверстия?

для отделения воды

для отделения крошек продукта

для хорошей циркуляции воздуха

для контроля

чтобы товар не прилипал к поддону
3. Какой период считается бактерицидной фазой молока?
период доения молока

период, когда не развиваются микроорганизмы

период охлаждения молока

период, когда количество микроорганизмов не превышает 5 тысяч

период проверки качества молока

4. Какой из методов охлаждения широко применяется на молокоперерабатывающих предприятиях?

охлаждение молока холодной водой

охлаждение молока с помощью снега

бесконтактное охлаждение молока в оборудованных имеющих ванны и танки

охлаждение молока льдом

охлаждение молока в бассейнах в льдо-водяной среде

5. Почему при транспортировке в теплое время года фляги полностью наполняют молоком?

для использования максимум объема тары

чтобы молоко не взбалтывалось и не отделялось масло

для предотвращения повышения температуры молока

чтобы исключить возможность добавления воды в молоко

чтобы предотвратить процесс окисления молока

6. Почему при транспортировке в холодные дни фляги полностью не наполняют молоком?

для предотвращения разрыва тары, в результате увеличения объема молока при замораживании

для достижения однородности молока, в результате происходящего взбалтывания

для ускорения окислительного процесса в молоке под воздействием воздуха

для предотвращения повышения температуры молока

для предотвращения выливания молока из тары во время движения транспорта

7. Какой срок хранения творога в охлаждаемой камере при температуре 0 ;1 градуса С и относительной влажности 80-85%?

5 дней

5 часов

24 часа

10 дней

1 месяц

8. Какой должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах перевозящих Европейские сыры?

-5 градуса C

-10 градуса C

от -5 до 20 градуса C

от 5 градуса C до 0 градуса C

-15 градуса C

9. Можно ли изменить срок хранения сливочного масла, установленного по решению дегустационной комиссии?

срок хранения может только продлиться

срок хранения может только сократиться

срок хранения может и продлиться, и сократиться

срок хранения не может меняться

срок хранения не может только продлиться

10. Какой должна быть температура молочных консервов принятых для транспортировки охлаждаемыми железнодорожными вагонами?

от -5 градуса C до 10 градуса C

25 градуса C

от 0 градуса C до 20 градуса C

от -20 градуса C до 20 градуса C

от 0 градуса C до 5 градуса C

11. Какой срок хранения куриных яиц в холодильных камерах при температуре 2 - 2,5 градуса С?

48 часов

48 дней

7 месяцев

15 дней

2 месяца

12. Какой температуры не должно превышать замороженное мясо, погруженное в охлаждаемые железнодорожные вагоны для транспортирования?

не выше – 6 градуса С

не выше – 18 градуса С

не выше -8 градуса С

не выше – 2 градуса С

не выше 10 градуса С

13. В какой части ткани появляются первые кристаллики льда при медленном замораживании мяса?

внутри клетки

в межклеточном пространстве

в цитоплазме клетки

и внутри клетки, и в межклеточном пространстве

в ядре клетки

14. В какой части ткани появляются первые кристаллики льда при быстром замораживании мяса?

внутри клетки

в межклеточном пространстве

в цитоплазме клетки

и внутри клетки, и в межклеточном пространстве

в ядре клетки

15. Сколько раз измеряют температуру камеры, где хранится замороженное мясо?

1 раз в месяц

1 раз в день

2 раза в день

1 раз в неделю

2 раза в неделю

16. Какие мясо-субпродукты, в зависимости от термического состояния, разрешается транспортировать в охлаждаемом железнодорожном транспорте?

остывшее

охлажденное

замороженное

размороженное

повторно замороженное

17. Какой должна быть температура воздуха в охлаждаемых железнодорожных вагонах с погруженным охлажденным мясом?

-30 градуса С

10 градуса С

от 0 градуса С до 3 градуса С

20 градуса С

от -10 градуса С до 10 градуса С

18.Какой срок транспортировки в вагонах-ледниках рыбы охлажденной 70% льда от ее массы?

9-10 дней

9-10 месяцев

9-10 часов

48-72 часа

2-3 дня

19. Каким способом в основном размораживают замороженную рыбу для производства рыбных товаров?

током промышленной частоты

током высокой и сверхвысокой частоты

в паре конденсирующем в вакууме

в солевом растворе

в воде

20.Какой срок транспортирования охлажденной рыбы с температурой от -1 градуса С до 5 градуса С?

50 дней

3 дня

10 часов

8 - 10 месяцев

5 месяцев

21.Какой должна быть температура замороженной рыбы, принятой для транспортирования на охлаждаемые железнодорожные вагоны?

от 0 градуса С до -6 градуса С

15 градуса С

-3 градуса С

ниже -6 градуса С

3 градуса С

22. Каким льдом нельзя пользоваться при охлаждении рыбы контактным способом?

техническим (мутным)

прозрачным

пищевым

антисептическим

сухим льдом

23. Какой должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах, транспортирующих соленую, вяленую, сушеную и копченую рыбу?

-40 градуса С

-10 градуса С

-3 градуса С

от 0 градуса С до 5 градуса С

20 градуса С

24. Какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу биоа?

создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах

создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инактивации ферментов

создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах

создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров

хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде

25. Какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу анабиоза?

создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах

создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инаktivации ферментов

создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах

создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров

хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде

26. Какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу ценоанабиоза?

создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах

создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инаktivации ферментов

создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах

создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров

хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде

27. Какие процессы лежат в основе методов консервирования продовольственных товаров по принципу абиоза?

создание условий для продолжения жизненных процессов в продовольственных товарах

создание условий для приостановления жизненных процессов в продовольственных товарах, переход микроорганизмов в анабиотическое состояние, инаktivации ферментов

создание условий для развития полезных микроорганизмов и прекращения деятельности вредных микроорганизмов в продовольственных товарах

создание условий для уничтожения всех микроорганизмов в составе продовольственных товаров

хранение продовольственных товаров в безвоздушной среде

28. Что подразумевается под понятием «Непрерывной холодильной цепи» (НХЦ)?

охлаждение продовольственных товаров во время хранения

размораживание замороженных продовольственных товаров во время использования

понижение температуры произведенных продовольственных товаров до требуемой и хранение их при этой температуре до потребления

обработка холодом продовольственных товаров на всех этапах транспортирования

хранение продовольственных товаров в магазине и дома в холодильниках

29. Какой прибор не используют для измерения температуры в холодильных камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?

термометры сопротивления и жидкие

термопары

термографы

электротермометры

психрометр Августа

30. Какой прибор не используют для измерения и контроля относительной влажности воздуха в камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?

психрометр Августа

волосной гигрометр

Аспирационный психрометр Ассмана

гигрограф

логометр

31. Каким прибором измеряют скорость движения воздуха в камерах для замораживания продовольственных товаров?

кататермометр

пружинный манометр

реле

мановакууметр

гигрограф

32. Какой вид из скоропортящихся товаров больше всех перевозится водным транспортом?

рыба

мясо

плоды-овощи

молочные продукты

винные продукты

33. Какой из нижеуказанных контейнеров не входят в состав классификации пяти типов.....

изотермические контейнеры, не имеющие приборы для создания нужной температуры

контейнеры, охлаждающие хладоагентами (сухой лед, сжатый газ и т.д.)

контейнеры, охлаждающие автономными абсорбционными или машинными агрегатами

контейнеры, имеющие установки для нагревания и охлаждения

контейнеры, изготовленные из дерева

34. За счет чего происходит потеря массы скоропортящихся продовольственных товаров при обработке холодом?

за счет жира в составе продукта

за счет белков в составе продукта

за счет углеводов

за счет воды

за счет минеральных веществ

35. В чем заключается основная цель совместного применения ионного и ультрафиолетового облучения, углекислого газа и других консервирующих методов холодильной обработки скоропортящихся продовольственных товаров?

для улучшения сенсорных показателей продукта

для улучшения инструментальных показателей продукта

для удлинения сроков качественного хранения продуктов

для уменьшения потерь массы продукта

для увеличения себестоимости продукта

36. Какие правила берут за основу при межгосударственном транспортировании скоропортящихся продовольственных товаров?

правила страны отправителя

правила страны принимающего

инструкции транспортных организаций

правила транспортного комитета Европейской экономической комиссии ООН

таможенные правила

37. На сколько категорий делят изотермические транспортные средства, используемые для перевозок скоропортящихся продовольственных товаров?

5

9

2

3

11

38. Какие из нижеуказанных средств не используют для создания циркуляции воздушного потока воздуха в камерах при хранении скоропортящихся продовольственных товаров?

естественная вентиляция

механическая вентиляция

эжекторная вентиляция

активная вентиляция

озонатор

39. Какой из нижеуказанных факторов меньше влияет на выбор типа транспортного средства и выбор правил транспортирования продовольственных товаров?

вид продукта

термическое состояние продукта

параметры воздуха окружающей среды, территории по которой проходило транспортное средство до адресата

сроки транспортирования

себестоимость продукта

40. Какие из нижеуказанных факторов не принимаются во внимание, при определении сроков транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров в охлаждаемом железнодорожном транспорте?

вероятность осуществления дополнительных работ в дороге

вероятность осуществления перегрузки груза на судна или паромы переправы

вероятность изменения первичного адреса получателя

путь, пройденный за день

вероятность возникновения дождливой погоды в период транспортирования

41. Какие факторы не учитывают при определении норм погрузки продовольственных товаров в охлаждаемые железнодорожные вагоны?

вид продукта

грузоподъемность

период транспортирования

погрузка продовольственных товаров механическими средствами

термическое состояние продукта

42. Кто должен участвовать при открытии вагонов в случае выявления просроченности сроков транспортирования товаров?

представитель отправителя товара

представитель муниципалитета

инструктор экспертного бюро по качеству товаров

представитель органов юридической охраны

представитель железнодорожной станции

43. Какие действия осуществляются при обнаружении несоответствия качественных и количественных показателей и др. недостатков товара указанных в сопроводительных документах при разгрузке охлаждаемых железнодорожных вагонов?

составляется коммерческий акт

вызывается представитель товаро-отправителя

вызываются представители прессы

обратно загружают товар в вагоны

товар немедленно дается на продажу

44. С какой целью на бумаге, стелящейся на напольные поддоны и между стенами охлаждаемых транспортных средств, делают отверстия?

для отделения воды

для отделения крошек товаров

для хорошей циркуляции воздуха

для контроля

чтобы не прилипало к поддону

45. Какого цвета и размеров бывают опознавательные знаки, наносимые на охлаждаемый автотранспорт?

красного цвета, высотой 3 см

желтого цвета, высотой 1 см

синего цвета, высотой не менее 12 см

зеленого цвета, высотой 10 см

белого цвета, высотой 11 см

46. Как называется тара отдаваемая покупателю вместе с охлажденным товаром?

инвентарная тара

деревянная тара

металлическая тара

полимерная тара

потребительская тара

47. Какой тип контейнеров целесообразно использовать в транспортировании на дальние расстояния плодов, овощей и мяса?

изотермические контейнеры

отапливаемые контейнеры

контейнеры, создающие гипобарические условия

контейнеры, охлаждаемые автономными абсорбционными машинами

контейнеры охлаждаемы хладоагентами

48. До какой высоты должны быть уложены друг на друга ящики с плодами и овощами в изотермических вагонах?

240-350 см

400-500 см

100-150 см

160-180 см

25-50 см

49. До какой высоты должны быть уложены друг на друга ящики с капустой ранних сортов в рефрижераторах, предназначенных для их транспортирования?

15-200 см

25-50 см

400-500 см

220-240 см

100-50 см

50. Какой из типов охлаждаемого железнодорожного транспорта целесообразно использовать для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров, за исключением плодов и овощей?

вагоны с автономным рефрижератором (ВАР)

механические секции с 12 вагонами

в вагоне, присоединенном к поезду

в термос вагонах

в вагонах охлаждаемых льдо-водяной смесью

51. Какой из нижеуказанных вариантов является одним из элементов «Непрерывной холодильной цепи» (НХЦ) плодоовощных товаров?

плодоовощные товары обработанные холодом

стационарные, передвижные холодильники и холодильные установки

поле, где собраны плоды и овощи

рынки, продающие плодоовощные продукты

предприятия производящие плодоовощные полуфабрикаты

52. Где и когда целесообразно охлаждать плоды и овощи?

через 3 дня после складывания в стационарные холодильные камеры

через 3 часа после приема на объекты розничной торговли

после складывания их для перевозки в транспортные склады

на месте сбора плодов и овощей

после покупки плодов и овощей, в бытовых холодильниках у покупателя

53. Когда целесообразнее охлаждать плоды и овощи, рассчитанные для длительного хранения?

сразу после сбора

после укладки в транспортное средство

после 5-ти часового хранения на складах

после поступления из оптовых организаций в торговые

после поступления в организации розничной торговли

54. Какие из способов охлаждения плодов и овощей преимущественно используются в последние годы?

в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

методом гидроохлаждения

методом вакуумного охлаждения

методом гидроаэрозольного охлаждения

наполнением кусочков льда и снега на плоды и овощи

55. Какой из факторов является основным для качественного хранения плодов и овощей в холодильных камерах?

количество плодов и овощей, хранившихся в камерах

параметры воздуха камеры и их стабильность

ассортимент плодов и овощей

объем камеры

способ укладки плодов и овощей в камерах

56. Что делают для хранения плодов и овощей в регулируемой газовой среде(РГС)?

плотно укладывают в тару плоды и овощи

укладывают поддонники под тару с плодами и овощами

меняется газовый состав в камерах

плоды и овощи накрывают специальным материалом

57. О чем свидетельствует появление темных пятен, крапин, побурение сердцевины, возникновение несвойственного вкуса в результате загара в процессе хранения охлажденных плодов ?

микробиологическая

физиологическая

биохимическая

инфекционная

инвезионная

58. Каким способом плодовоощи не замораживают?

в воздушной среде при низкой отрицательной температуре

в быстроморозильных аппаратах

флюзиоционным способом в кипящей среде

воздухом в турбохолодильных машинах (ТХМ)

опусканием в холодную воду

59. По какой причине в результате хранения замороженных плодов, консистенция их становится мягкой?

- в результате гидролиза крахмала
- в результате окисления полифенольных соединений
- в результате уменьшения в составе дубильных веществ
- в результате превращения протопектина в пектин**
- в результате превращения сахарозы в глюкозу и фруктозу

60. Какой должна быть температура в железнодорожных охлаждаемых вагонах, предназначенных для перевозки охлажденного мяса?

- 3 градуса С
- 8 градуса С
- от 0 градуса С до 3 градуса С**
- от 5 градуса С до 10 градуса С
- от -2 градуса С до -4 градуса С

61. Какого цвета опознавательные знаки, наносимые на охлаждаемые транспортные средства предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров? красного

- желтого
- синего**
- белого
- черного

62. Какая буква добавляется к опознавательным знакам, если нет автономного термического оборудования или имеются съемные технические средства?

X

Y

Z

W

V

63. Какие опознавательные знаки наносят на нормально изолированные транспортные средства, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров? JR

RNA

RRA

JN

RRB

64. Какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства, усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров? JN

JR

RNA

RRA

TRC

65. Какие опознавательные знаки наносят на морозильные транспортные средства нормальной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

CRA

CRB

RNA

FRF

FRA

66. Какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства ледники усиленной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

FRA

FNA

RRA

RRC

RRB

67. Какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства ледники усиленной изоляции класса В, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

FNB

FRA

FNA

RRC

RRB

68. Какие опознавательные знаки наносят транспортные средства ледники класса В усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования продовольственных товаров?

FRB

FNB

FRA

RRC

FNA

69. Какие опознавательные знаки наносят на рефрижераторы нормальной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

FNB

FRA

FNA

FRB

FRC

70. Какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства рефрижераторы класса А усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

FNB

FRA

CAN

CRA

FRB

71. Какие опознавательные знаки наносят на рефрижераторы нормальной изоляции класса Е, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров? **FNE**

FRC

CAN

CRA

FRB

72. Какие опознавательные знаки наносят на отопительные транспортные средства группы А нормальной изоляции, предназначенные для транспортирования продовольственных товаров?

RRC

FRE

CRB

CRA

CAN

73. Какие опознавательные знаки наносят на отопительные транспортные средства усиленной изоляции класса А, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

CAN

FRF

FNA

CRA

JN

74. Какие опознавательные знаки наносят на транспортные средства класса В усиленной изоляции, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

FRE

FRF

CNA

CRB

CRA

75. Как по - другому называют системы охлаждения автотранспорта зераторным способом, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров? системы охлаждения сухим льдом

машинные системы охлаждения

аккумуляторные системы охлаждения

эфтектические системы охлаждения

системы охлаждения сжатым газом

76. Какова грузоподъемность холодильного автотранспорта средней мощности?

до 4 тонн

до 6 тонн

10 тонн

до 5 тонн

8 тонн

77. Какова грузоподъемность холодильного автотранспорта малой мощности?

до 5 тонн

более 5 тонн

2 тонны

10 тонн

до 1 тонны

78. Какую температуру можно создать в вагонах-ледниках класса В, при средней температуре воздуха 30 градуса С, если коэффициент теплопереносимости 0,4 Вт/квд.м?

– 10 градуса С

-15 градуса С

- 20 градуса С

-30 градуса С

-40 градуса С

79. Какой из систем охлаждения в охлаждаемом транспорте, предназначенный для перевозки охлажденных скоропортящихся продовольственных товаров, характеризуется высокими техническими, экономическими и товароведными показателями?

система охлаждения сжатым газом

система охлаждения сухим льдом

система охлаждения резатором

машинная система охлаждения

аккумуляционная система охлаждения

80. На сколько типов охлаждения делится холодильный железнодорожный транспорт?

1

2

3

4

5

81. Чем охлаждают или отепляют холодильный железнодорожный транспорт?

холодной водой

газом

электричеством

горячей водой

паром

82. Во сколько вагонов погружают груз в 12-вагонные рефрижераторные поезда с механическими секциями, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

12

10

11

8

7

83. Во сколько вагонов погружают груз 21-вагонные рефрижераторные поезда, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

18

19

20

21

17

В4. о сколько вагонов погружается груз в 23- вагонные рефрижераторные поезда , предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров?

19

20

18

22

23

85. Какой из железнодорожного хладотранспорта высокой грузоподъемностью, топливо и энергосберегающее, не требующее серьезного технического обслуживания и др. считается предпочтительнее ?

машинная система охлаждения

вагон- термос

охлаждающее льдосоляной смесью

с электрической автономной установкой

с автономной установкой охлаждения и отопления

86. До какой отрицательной температуры можно опустить температуру 18-ти погруженных вагонов 21-вагонного рефрижераторного поезда?

-12

-10

-15

-20

-25

87. Какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

10 – 15 градуса С

0 - 4 градуса С

-3 - 5 градуса С

-6 - 10 градуса С

30 - 20 градуса С

88. Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

выше – 5 градуса С

0 - 5 градуса С

10 - 15 градуса С

– 10 градуса С

выше – 8 градуса С

89. Какой из железнодорожного хладотранспорта считается наивысшей грузоподъемностью, топливо и энергосберегающим, не требующем серьёзного технического обслуживания и т.д ?
машинная система охлаждения

вагон-термос

охлаждающей льдосоляной смесью

с электрической автономной установкой

с автономной установкой охлаждения и отопления

90. До какой отрицательной температуры можно опустить температуру 18-ти погруженных вагонов 21 вагонного рефрижераторного поезда ?

– 12 градуса С

– 10 градуса С

- 15 градуса С
- 20 градуса С
- 25 градуса С

91. Во сколько вагонов погружают груз в 23 вагонные рефрижераторные поезда, предназначенные для транспортирования скоропортящихся продовольственных товаров? 19

- 20**
- 18
- 22
- 23

92. Какой должна быть температура охлаждённого мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

- 10 - 15 градуса С
- 0 - 4 градуса С**
- 3 - 5 градуса С
- 6 -10 градуса С
- 30 - 20 градуса С

93. В каком термическом состоянии можно перевозить мясо субпродукты в охлажденном железнодорожном транспорте?

- парном
- остывшим
- замороженном**
- подмороженном
- охлаждённом

94. С какой целью на бумаге, которая стелется на напольные поддоны, в охлаждающих железнодорожных вагонах, погруженных мясом делаются несколько отверстий?

для хорошей циркуляции воздуха

чтобы не пачкался товар

чтобы товар не высыхал

чтобы товар не увлажнялся

чтобы товар не прилипал к поддону

95. Какие сроки транспортирования полукопчёных колбас температурой 4°C в охлаждающем железнодорожном транспорте?

1 час

1 месяц

15 дней

1 год

5 дней

97. На каком свойстве основан принцип размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

физическом

химическом

диэлектрическом

микробиологическом

сенсорном

98. Как размораживают замороженную рыбу электронным способом?

прохождением через интенсивно электрическое поле высокой частоты

опусканием в насыщенный солевой раствор

опусканием в прохладную воду

воздействуя током промышленной частоты

воздействием вакуумного конденсационного пара

99. Каким образом размораживают замороженную рыбу микроволновым способом?

опусканием в насыщенный солевой раствор

воздействием промышленным скоростным напряжением

током сверхвысокой частоты

оставить на открытом воздухе

опусканием в горячую воду

100. Как иногда называют способ размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

диэлектрический

вакуумный

воздушный

воздушно-паровой

горячая металлическая плитка

101. Как иногда называют способ размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

вакуумный

электронный способ

способ размораживания на воздухе

способ размораживания в воздушно-паровой среде

способ размораживания в солевом растворе

102. Почему при размораживании замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты все слои рыб размораживаются равномерно?

тепло равномерно распространяется во всех слоях рыбы

напряжение сильнее воздействует на внутренние слои рыбы

напряжение сильнее воздействует на внешние слои рыбы

напряжение сильнее воздействует на средние слои рыбы

напряжение сильнее воздействует на мясистые слои рыбы

103. Происходит ли изменения в массе рыбы при размораживании её микроволновым способом?

масса увеличивается

масса уменьшается

масса остаётся стабильной

масса сначала увеличивается, а потом уменьшается

масса сначала уменьшается, а потом увеличивается

104. Какая из дополнительных операций не воздействует на конечный результат размораживания замороженной рыбы электронным способом?

встряска рыбы

опускание в воду

насыпка мелкого льда

продувание холодным воздухом (-15°C)

соление

105. Куда расходуется энергия при размораживании замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

на увеличение массы рыбы

на увеличение объема рыбы

на размораживание замороженной рыбы

на испарение влаги в составе рыбы

на плавление жира в составе рыбы

106. Какой срок хранения у размороженной рыбы?

длительный срок хранения

срок хранения несколько дней

непродолжительный

продолжительный

можно хранить 5 дней при низкой температуре

107. Что необходимо предпринять, если по каким-то причинам размороженную рыбу не использовали в данный период времени?

повторно заморозить

отбраковать

повторно охладить

хранить в морозильнике

поместить в дефростатор

108. Какой недостаток в методе размораживания замороженной рыбы током высокой и сверхвысокой частоты?

большой расход энергии и воды на размораживание

медленное размораживание

равномерное распределение по всей поверхности рыбы электрического напряжения

одновременное оттаивание поверхности всех слоёв и рыбы

превращение в теплоту электрического напряжения данной замороженной рыбы

109. Какой показатель не выявляет достоинств метода размораживания замороженной рыбы парами вакуумного конденсата?

количество потери массы

расход пара

возможность загрязнения и заражения микроорганизмами

скорость размораживания

уровень сохранения первоначального качества

110. К чему приведёт несоблюдение режима размораживания замороженной рыбы?

увеличивается продолжительность размораживания

уменьшается продолжительность размораживания

ухудшаются сенсорные показатели рыбы

не удовлетворяется потребность в размороженной рыбе

предназначенные для размораживания установки выходят из строя

111. От каких факторов в основном зависит продолжительность размораживания замороженной рыбы?

от пола рыбы

от чистоты рыбы

от размера рыбы

от того чешуйчатая рыбы или нет

от химического состава рыбы

112. Что происходит в соленом растворе при размораживании замороженной рыбы в нём?

во время размораживания из солевого раствора приблизительно 1-1,5% соли переходит в рыбу

увеличивается концентрация солевого раствора в период размораживания

не меняется концентрация солевого раствора в период размораживания

из состава рыбы часть соли переходит в солевой раствор

концентрация солевого раствора сначала увеличивается, а потом уменьшается

113. Меняется ли масса замороженной рыбы размороженной в солевом растворе?

масса не меняется

масса увеличивается

масса уменьшается на 1,5-2,5 %

масса увеличивается, а потом уменьшается

масса уменьшается, а потом увеличивается

114. В каких пределах должна быть температура воды при размораживании замороженных рыб в ней? горячая вода

кипящая вода

холодная вода

холодная кипячёная вода

от 15 - 18°C

115. Какие изменения в весе происходят при размораживании замороженной рыбы в воде?

масса уменьшается

масса остаётся стабильной

масса увеличивается на 2-3 %

масса сначала уменьшается, а потом увеличивается

масса сначала увеличивается, а потом уменьшается

116. Что происходит с растворимыми в воде экстрактивными и минеральными веществами входящими в состав размороженной рыбы?

их количество в составе рыбы не меняется

их количество в составе рыбы увеличивается

их количество уменьшается

их количество сперва уменьшается, а потом увеличивается

их количество увеличивается, а потом уменьшается

117. Почему не рекомендуют размораживать крупные замороженные рыбы в воде?

дорого обходится

из-за загрязнения и увеличения температуры воды

из-за большой порчи воды

впитывая в себя воду становится водянистой и качество понижается

масса рыбы уменьшается

118. Почему размороженные в воде рыбы должны немедленно выниматься из воды?

из-за уменьшения массы рыбы

из-за экономии воды

из-за опасности заражения рыбы микроорганизмами

из-за экономии времени

чтобы не допустить ухудшения качества, из-за впитывания большого количества воды

119. В чем причина превосходства метода размораживания замороженной рыбы на воздухе?
размораживание длится долго

больше используется ручной труд

больше потерь (2-3 %)

осуществляется просто и дешево

осуществляется круглогодично

120. Продолжительность размораживания замороженной рыбы должно быть не более ...?

3-5 дней

1 месяца

1-2 часов

20-30 часов

5-10 часов

121. В каких пределах должна быть относительная влажность и температура при размораживании замороженной рыбы на воздухе?

температура 30 - 35°C ; относительная влажность 99-100 %

температура 40 - 45°C ; относительная влажность 80-89 %

температура 8 - 20°C ; относительная влажность 90-95 %

температура 0 - 5°C ; относительная влажность 50-60 %

температура 5 - 10°C ; относительная влажность 80-85 %

122. До какой отметки должна дойти температура при размораживании замороженной рыбы, чтобы было понятно процесс размораживания закончен?

0 - 5°C

5 - 10°C

0 - -1°C

-3 - -5°C

-3 - -6°C

123. Почему при размораживании замороженной рыбы не рекомендуется повышать температуру выше 0 ÷ -1°C ?

увеличение расходов в связи с повышением температуры

сокращение времени потраченного на размораживание продукта

повышение температуры выше указанной приводит к развитию микроорганизмов и увеличению скорости автолитических процессов

уменьшение массы рыбы

усложняется укладка в тару размороженной рыбы

124. Какой из факторов не влияет на изменение массы замороженной рыбы?

качество рыбы до замораживания

способ и правила замораживания рыбы

способ и правила размораживания рыбы

условия и сроки хранения замороженной рыбы

форма и размер головы рыбы

125. Какой из факторов не влияет на соотношение выделенной из рыбы и впитанной мышцами рыбы воды при размораживании замороженной рыбы?

качество рыбы до замораживания

способ и правила замораживания рыбы

условия и сроки хранения замороженной рыбы

способ и правила размораживания

число и местонахождение плавников у рыбы

126. Сколько наименований рыб можно хранить в одной камере?

1

2

3

4

5

127. Как образуется аммиак и летучие аминокислоты в составе замороженной рыбы при хранении?

окисление жиров

расщепление витаминов

расщепление белков

замораживанием воды (замерзанием

воздействием воздуха на соединения в химическом составе рыбы

128. Какой показатель не меняется при усушке во время хранения замороженной рыбы?

кожа рыбы и цвет её мяса

консистенция мяса

запах рыбы

вкус

жирность

129. Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

потому, что короткий срок хранения

чтобы не загрязнялась

чтобы не уменьшилась масса

чтобы вода в её составе испарилась мало

для рационального использования производства

130. Сколько раз измеряют относительную влажность воздуха в период хранения замороженной рыбы?

2 раза в день

1 раз в день

в неделю 1 раз

в месяц 1 раз

1 раз в 6 месяцев

131. Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре ($-25 \div -30^{\circ}\text{C}$)?
чтобы не допустить потери массы

чтобы кристаллы льда образовавшиеся в клетках не увеличились

чтобы кристаллы льда образовавшиеся в межклеточном пространстве не увеличивались

чтобы замедлить процесс окисления жира

чтобы не разорвалась оболочка клетки

132. Какой из нижеуказанных показателей меньше всего влияет на сохраняемость замороженной рыбы?

вес рыбы

особенности первоначальной обработки

правила и методы замораживания

температура хранения

выдержка постоянной температуры хранения

133. Какой срок хранения замороженной рыбы в магазинах при температуре $-5 \div -6^{\circ}\text{C}$?

1 месяц

5 месяцев

3 дня

14 дней

1 год

134. Как меняется скорость физических, физико-химических, гистологических, микробиологических и других процессов при понижении температуры в период хранения замороженной рыбы?

не меняется

временами ускоряется, временами замедляется (иногда)

ускоряется

резко замедляется

немного замедляется

135. В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы?

чтобы получить высококачественную замороженную рыбу

чтобы сэкономить время

чтобы сэкономить воду

для рационального использования отраслей производства

чтобы увеличить массу замороженной рыбы

136. В каких случаях разрешается одновременное замораживание рыб, выловленных в разное время?

если рыбы мелкие

если рыбы одного размера и пола

если разница вылавливания рыб меньше 3 дней

если на поверхности рыб нет слизи и плесени

не разрешается смешивания

137. Как действует на качество замороженной рыбы повышение температуры при погрузке с кораблей в портовые морозильники в охлаждающие железнодорожные вагоны , в охлаждающий автотранспорт?

никак не действует

действует отрицательно

действует положительно

сначала отрицательно, а потом положительно

действует только на поверхность рыбы

138. Для чего завернутую рыбу, оставленную на 5-10 секунд в камере с паром или обдуваемую горячим воздухом, где обертка прилипает к рыбе замораживают?

чтобы защитить рыбу от загрязнения

чтобы масса рыба оставалась постоянной

чтобы продлить срок качественного хранения

чтобы при укладке в тары они не прилипали

чтобы увеличить массу рыбы

139. Какой должна быть температура воздуха и плотность поваренной соли используемой в морозильных аппаратах для замораживания рыбы?

плотность 1,18 ÷ 1,19 г/куб.см, температура -18 ÷ 20°C

плотность 0,1 ÷ 0,2 г/ куб.см , температура -1 ÷ -3°C

плотность 1,18 ÷ 1,19 г/куб.см, температура -1 ÷ -3°C

плотность 1,18 ÷ 1,19 г/куб.см, температура -5 ÷ -6°C

плотность 1,15 ÷ 1,20 г/куб.см, температура – 18 ÷ -20°C

140. Каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

только контактным

только бесконтактным

и контактным, и бесконтактным

не замораживают контактным и бесконтактным

рыбы замораживаются наджидкостным воздухом

141. Для чего моют рыбу в холодной воде после их замораживания в жидкой среде бесконтактным способом в морозильных камерах?

чтобы очистить от загрязнений

чтобы увеличить массу

чтобы облегчить укладку в тары

чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы

чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние её слои

142. Что не действует на уменьшение прилипания (адгеза) поверхности рыбы при замораживании на поверхности плит, форм и т.д. ?

обёртывание рыб в пергамент

замораживание

замораживание в формах, блоках и т.д. изготовленных из материалов с антиадгезными свойствами

исследование флюдизационных замораживающих аппаратов

увеличение размеров блок-форм и т.д

143. В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

без головы

без внутренностей

нарезанной на куски

в целом состоянии

без головы и внутренностей

144. До какой отметки должна дойти температура в средних слоях, блоках или в спинной части рыбы замороженной в морозильных аппаратах?

-5°C

-10°C

-15°C

-20°C

-18°C

145. Какой отметки не должна превышать масса замороженных рыбных блоков (За исключением контактного способа замораживания) ?

50 кг

11 кг

30 кг

10 кг

12 кг

146. Какой метод не является замораживанием в зависимости от среды охлаждения?

замораживание воздухом

в масле

прикосновение с поверхностью металла

льдо-соляном растворе

в кипящем охлаждающем агенте

147. Чем отличается контактный способ замораживания рыб от бесконтактного?

соприкосновение с хладагентом

не соприкосновением с хладагентом

соприкосновение хладагента посредством перегородки

соприкосновение с хладагентом с перерывами

количество хладагента должно быть не менее определенного уровня

148. Что такое процесс замораживания рыб?

во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена

температура воды в составе рыбы ниже -1°C

температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже -3°C и образуются кристаллы льда

в следствии понижения температуры мышцы твердеют

слабо соединенная вода в составе рыбы превращаясь в лёд замерзает

149. Какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условием действующего стандарта?

$0 \div 4^{\circ}\text{C}$

-6°C

-18°C , при которой большая часть воды в составе рыбы замерзает

ниже криоскопической температуры на $1-2^{\circ}\text{C}$

хранившейся 24 часа при температуре -1°C после улова

150. Какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными?

качество выше

срок хранения больше

мясо более нежное

питательная ценность выше

жир меньше окисляется и гидролизуется

151. Чем можно объяснить более высокое качество и питательную ценность охлажденной рыбы, чем у подмороженной?

при подмораживании pH понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке

при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет

при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов

при подмораживании ферменты активизируются

мышечная ткань становится мягкой

152. При какой температуре нужно хранить уложенную в ящики и маркированную подмороженную рыбу?

3 ÷ 5°C

-4 ÷ -5 °C

-2 ÷ -3°C

0 ÷ -1,5°C

0 ÷ 1,5°C

153. При какой температуре воздуха и продолжительности времени подмораживают рыбу в быстрозамораживающих аппаратах

при -5 ÷ -10°C 5-10 часов

при -15 ÷ -20°C 4-5 часов

при -20 ÷ -25°C 2-3 часа

при -25 ÷ -30°C 0,5-1 часа

при -30 ÷ -35°C 1-2 часа

154. Почему доски на дне ящика, вместимостью 80 кг предназначенных для охлаждения рыб с помощью воды, имеют промежутки?

чтобы проникал воздух

чтобы временами добавлять лёд

чтобы полученная вода в результате оттаивания льда отделялась

чтобы мелкий лёд отделялся

чтобы рыба не мялась

155. Почему на дне бака вместимостью 150-180 кг предназначенного для укладки рыбы для охлаждения льдом, делают 4-5 отверстия в размере 10 мм?

для регулирования температуры

для входа и выхода воздуха

для того, чтобы периодически (временами) добавлять кусочки льда

чтобы отделялась вода полученная в результате оттаивания льда

для того, чтобы не менялись физические и химические показатели

156. Сколько процентов используемого льда высыпают в ящики при охлаждении рыб?

10%

20%

50%

25%

90%

157. Как укладывают большие рыбы (более 30 см) в ящики для охлаждения со льдом?

на бок

в ряд, на спину (рядами)

вертикально

в ряд, головой вниз

в ряд, головой вверх

158. Какую последующую операцию проводят после сортировки по виду, размеру, качеству рыб, предназначенных для охлаждения?

высушивают

протирается полотенцем

засаливают

укладывают на поверхность лёд

её анатомия

159. Каким способом рыбу не охлаждают?

охлаждение в ящиках

охлаждение в бочках

охлаждение в анбарах кораблей

охлаждение в жидкой среде

в быстросамораживающих аппаратах

160. На какие изменения в составе яиц не влияет их охлаждение?

на деятельность микроорганизмов

на развитие зародыша

на испарение воды

на отделение углекислого газа

изменение размера

161. Какой должна быть температура, относительная влажность воздуха и скорость движения воздуха в камерах охлаждающих яйца?

температура 1 °С, относительная влажность 75-80%, скорость движения воздуха 0,3-0,5 м/сек

температура -1 °С, относительная влажность 50-55%, скорость движения воздуха 1-2 м/сек

температура -5 °С, относительная влажность 99-100%, скорость движения воздуха 0,5-0,9 м/сек

температура 6 °С, относительная влажность 80-90%, скорость движения воздуха 0,1-0,2 м/сек

температура 15 °С, относительная влажность 85-90%, скорость движения воздуха 5-6 м/сек

162. Что делают для уменьшения внедрения с воздухом микроорганизмов в результате уменьшения объема белка и желтка охлажденных яиц?

покрывают плёнкой скорлупу яиц

медленно охлаждают яйца в течении 1-2 часов после обработки углекислым газом

понижают температуру до 1°C в камерах охлаждающих яйца

быстро охлаждают яйца

плотно закрывают крышки картонных коробок

163. Что приводит к порче яиц, если сразу поместить их в холодильную камеру без постепенного снижения температуры?

« потение » поверхности

усушка поверхности

испарение влаги (воды)

трещины на скорлупе

смешивание белка и желтка

164. Во сколько рядов собирают (складывают)ящики с яйцами для хранения в охлажденных камерах?

не более 5 рядов

не более 8 рядов

не более 9 рядов

не более 10 рядов

не более 7 рядов

165. При какой температуре можно хранить яйца в холодильных камерах?

-10 – (-15)°C

-5 – (-10)°C

-3 – (-5)°C

– 0.5 – (-1,5) и -2 – (-2,5)°C

1 - 3°C

166. Зачем не разрешают замораживать и хранить в замороженном виде яйца?

ухудшается качество и происходит в составе необратимые процессы

повышается себестоимость

увеличивается объем желтка и белка

трескается скорлупа

потребность в замороженных яйцах низкая

167. Почему не разрешают колебание температур более $\pm 0,5$ градуса С в камерах для хранения охлажденных яиц ?

создаются условия для всасывания микроорганизмов с поверхности во внутрь

разрывается пленка белка и зародыша

появляются различные пятна на скорлупе

разрывается пленка белка

развивается зародыш

168. Как меняется масса, кислотность яйца после хранения их в холодильных камерах при температуре 0 ± 1 градуса С в течение 6 месяцев?

в указанных показателях изменений не происходит

уменьшается только масса, количество кислотности и не меняется

масса увеличивается, кислотность повышается, количество не меняется

увеличивается кислотность с 5,2 до 11,5- ти, количество с 1,8 до 4 мг%, а масса уменьшается на 3,2%

указанные показатели не меняются, жир в составе желтка окисляется

169, Какой фактор не влияет на качественное хранение яиц в холодильных камерах?

температура воздуха

срок хранения

тара

правила складывания ящиков и коробок для яиц

марки приборов измеряющих температуру, относительную влажность и скорость движения воздуха

170, Какой из продуктов не относится к замороженным жидким яичным продуктам?

меланж

замороженный белок

замороженный желток

замороженный соленый белок

желток

171. Зачем яйца предназначенные для производства яичных продуктов пастеризуют до замораживания ?

для уничтожения патогенных микроорганизмов, в частности сальмонеллы

для затвердевания желтка

для затвердевания белка

для затвердевания желтка и белка, и отделения от скорлупы

для затвердевания желтка и белка

172. Что делают с загрязненными яйцами в случае обнаружения их во время производства замороженных жидких яичных продуктов?

отбраковывают

уничтожают

возвращают

отдают на повторную проверку

моют 5%-ным раствором хлорной извести или 0,1- 0,2 %-ным раствором

173. Какая операция не предусмотрена в схеме производства меланжа?

пастеризация свежих и качественных, чистых, целых и прошедших овоскопию яиц, температура которых $3 \div 5$ градуса С

разбивание яиц, отделение от пленок желтка и белка с помощью железной сетки, очищение от кусочков скорлупы и перемешивание

пастеризация однородной массы при 60°C в течение 40 секунд, охлаждение до $13-15^{\circ}\text{C}$ и заливка в жестяные банки, картонные коробки, полимерные мешки др.

упаковка меланжа на поддоны для транспортирования

упаковка белка на поддоны для транспортирования

174. Почему не рекомендуют замораживать яичные продукты при температуре выше - $18 \div 25$ градуса С?

размеры образовавшихся кристаллов большие, а это отрицательно влияет на качество товара, составные части слоются и полностью не смешиваются

аппараты и установки создающие температуру выше $-18 \div -25$ градуса С дорогие

продукты изготовленные при $-18 \div -25$ градуса С не возможно перевозить на дальние расстояния

выход яичных жидких продуктов замороженных при температуре выше $-18 \div -25$ градуса С малый

спрос на яичные жидкие продукты замороженные при температуре выше $-18 \div -25$ градуса С малый

175. При какой температуре замораживают жидкие яичные продукты интенсивным воздушным потоком в быстрозамораживающих аппаратах?

при $-5 \div -10$ градуса С

при- $10 \div -15$ градуса С

при $-15 \div -20$ градуса С

при $-20 \div -25$ градуса С

при $-30 \div -40$ градуса С

176. Какой срок качественного хранения яиц при соблюдении правил хранения в холодильных при температуре $2 \div 2,5$ градуса С и относительной влажности воздуха 85-88% ?

7 дней

1-2 месяца

6-7 месяцев

10-12 месяцев

12-24 месяцев

177. Какое принимают решение о яйцах с законченным гарантийным сроком хранения в холодильниках?

отбраковывают

уничтожают (утилизируют)

дают на реализацию

проверяют качество, при положительном результате срок хранения увеличивают

возвращают поставщику

178. Что происходит при хранении в холодильных камерах при температуре $-0,5 \div 1,5$ градуса С и относительной влажности воздуха 85-88%, если не переворачивать коробки с яйцами один раз в 2 месяца?

желток, находящийся в центре яйца перемещается ближе к скорлупе и прилипает к ней

картонная коробка мокнет с боковых сторон и рвется

размер воздушной камеры яйца увеличивается с одной стороны

картонные коробки деформируются

микроорганизмы, находящиеся на поверхности яиц проникают во внутрь

179. Какой должна быть температура и относительная влажность воздуха в камерах для хранения замороженных жидких яичных продуктов в течении 24 месяцев ?

температура – 10градуса С, относительная влажность 75-80 %

температура -12 градуса С, относительная влажность 80-85 %

температура – 18 градуса С, относительная влажность 85-87 %

температура – 20 градуса С, относительная влажность 87- 90 %

температура – 26 градуса С, относительная влажность 85- 87 %

180. Сколько времени потребуется для охлаждения плодов и овощей с начальной температурой 25 градуса С до 4 градуса С в камерах с температурой 0 градусов С, относительной влажностью 90-95%, скоростью движения воздуха 3-4 м/сек?

20-24 часа

10-14 часов

5-14 часов

1-5 часов

20-24 минуты

181. Зачем подготовленные и упакованные плоды и овощи не укладывают плотно, а штабелями размещают на расстоянии 3-4 см в охлаждаемых камерах с интенсивным воздухообменом?

для лучшей циркуляции воздуха и охлаждения продукта

чтобы продукты не помялись

чтобы запах продукта быстрее распространился по всей камере

чтобы случайно собранные остатки продуктов не кучковались

при надобности , освободить место для продуктов

182. Как происходит гидроохлаждение плодов и овощей?

охлаждение плодов и овощей опусканием их в ледяную воду или опрыскиванием их ледяной водой

подготовленные и упакованные плоды и овощи укладывают на движущийся конвейер в камерах с холодным воздухом

подготовленные и упакованные плоды и овощи обдувают холодным воздухом

частичное извлечение воздуха из упакованных в тары плодов и овощей и охлаждение их с помощью увлажненного воздуха

охлаждение плодов и овощей упакованных в тару с помощью снега

183. В чем сущность вакуумного охлаждения плодов и овощей?

охлаждение плодов и овощей за счет складывания их в герметичную и разряжения воздуха, понижение температуры на 10-15 мм ртутного столба и испарения влаги на 1-2 %

охлаждение плодов и овощей в охлажденных камерах, упакованных в герметичные контейнеры с разряженным воздухом

охлаждение плодов и овощей в охлажденных камерах, упакованных в герметичные контейнеры с разряженным воздухом и опусканием в холодную воду

охлажденные плоды и овощи складывают в тару и вытягивают из нее воздух

плоды и овощи и небольшое количество льда укладывается в тару и воздух в нем разряжается

184. В чем сущность гидроаэрозольного метода охлаждения плодов и овощей?

охлаждение плодов и овощей увлажненным воздухом

охлаждение плодов и овощей в герметичной таре наполненной охлажденной водой

охлаждение плодов и овощей в холодильных камерах в герметичной таре наполненной охлажденной водой

охлаждение плодов и овощей водой со снегом

охлаждение плодов и овощей до определенной температуры, сначала холодной водой, а потом холодным воздухом

185. Какой фактор не влияет на срок качественного хранения охлажденных плодов и овощей?

ботанический сорт плодов и овощей

степень зрелости плодов и овощей

место выращивания плодов и овощей

правило укладки в холодильную камеру

доставка плодов и овощей в холодильную камеру на автокарах, электрокарах или в тележке

186. Какой из показателей не имеет значения при укладке охлажденных плодов и овощей в холодильную камеру упакованных в тару и контейнеры?

уровень потока воздуха вокруг продукта

использование оптимального объема камеры

обеспечение свободной работы погрузочно- разгрузочных механизмов

создание режима для качественного хранения продуктов в камере

размещение термометра, только лишь у двери, а не в трех местах

187. В какую тару рекомендуется укладывать охлажденный виноград для длительного хранения в холодильниках?

в решетке

в суме

в контейнерах

в корзинах и ящиках

в мешках

188. В какую тару рекомендуется укладывать охлажденные ягоды для длительного хранения в холодильниках?

в решетке, сите

в ящиках

в контейнерах

мешках

в торбе

189. Одинакова ли потребляемая энергия для длительного хранения всех ботанических сортов и видов охлажденных плодов и овощей?

одинакова

не одинакова

одинакова при создании низко отрицательной температуры

одинакова при создании низкой положительной температуры

одинакова при доставке в холодильник в охлажденном виде

190. Для хранения каких плодов и овощей 0 градусов С не считается оптимальной?

яблоки, груши

ягоды, косточковые

свежие овощи

клубнеплоды

лимоны, грейпфрут, банан, ананас, незрелые помидоры

191. Для хранения каких плодов и овощей -7 градусов С оптимальной не считается ?

апельсины, мандарины

картофель

огурцы

фасоль

яблок, груш, косточковых плодов, ягод, свежих овощей, клубнеплодов

192. Для хранения каких плодов и овощей -12градусов С оптимальной не считается ?

лимонов

грейпфрутов

банан

ананасов

яблок, груш, косточковых плодов, ягод, свежих овощей, клубнеплодов

193. Как должна меняться температура, при длительном хранении плодов и овощей, чтобы они не заразились болезнями?

постепенно по правилам программирования

быстро

с перерывами

в начале быстро, а потом медленно

в начале медленно, а потом быстро

194. На какой показатель отрицательно действует изменение газового состава воздуха охлаждаемых камер для хранения плодов и овощей?

на сохранение качества плодов и овощей

на повышение продуктивности хранения

на увеличение срока хранения плодов и овощей

выгодное с экономической точки зрения

на здоровье работников не одетых в спецодежду при работе в больших камерах

195. В чем сущность регулирования биологическим способом газового состава воздуха охлаждаемых камер для хранения плодов и овощей?

в результате дыхания плодов и овощей, постепенное изменение естественного газового состава воздуха камер

изменение естественного газового состава воздуха с помощью особых, специальных приборов

изменение естественного газового состава воздуха охлаждаемых камер с помощью специфически пахучих пряностей

изменение естественного газового состава воздуха охлаждаемых камер с помощью резкого запаха диких растений

изменение естественного газового состава воздуха охлаждаемых камер с помощью жжения резко пахнущих предметов

196. Как регулируется газовый состав воздуха холодильных камер для хранения плодов и овощей искусственным путем?

за счет дыхания хранящихся плодов и овощей

с помощью специальных приборов и аппаратов

с помощью пряностей со специфическим запахом

с помощью жжения тел с резким запахом

с помощью регулятора

197. На какой показатель не воздействует резкое изменение газового состава, температуры, влажности воздуха в охлаждаемых камерах, контейнерах для хранения плодов и овощей?

на интенсивность дыхания плодов и овощей

на повышение скорости созревания плодов и овощей

на ухудшение качества плодов и овощей

на повышение влажности на поверхности и внутри пластмассовых и полимерных тар

на состояние окружающих (боковые стены, пол, потолок)

198. До какой отрицательной температуры можно опустить температуру 18-ти погруженных вагонов 21-вагонного рефрижераторного поезда?

-12

-10

-15

-20

-25

199. Какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

10÷15 градуса С

0÷ 4 градуса С

-3÷ 5 градуса С

-6÷ 10 градуса С

30÷ 20 градуса С

200. Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

выше – 5 градуса С

0÷ 5 градуса С

10÷ 15 градуса С

– 10 градуса С

выше – 8 градуса С

201. В чем сущность хранения плодов и овощей в холодильных камерах гипобарическим методом?

создание низкого давления в камерах для хранения плодов

повышение влажности в камерах для хранения плодов и овощей

повышение влажности и уровня углекислого газа в камерах

обогащение воздуха в камерах

обработка камер

202. Какая из пороков не относится к физиологической болезни плодов, возникающих во время хранения их в холодильных камерах?

»загар» плодов

побурение сердцевины
возникновение другого вкуса
гниение
уменьшение веса

203. Какая из показателей не влияет на борьбу с микробиологическими заболеваниями, используемые в период хранения плодов и овощей в охлаждаемых камерах?

применение SO
применение влажность
применение кислотности
использование хлористого кальция, как абсорбента
покрытие поверхности плодов и овощей различными веществами с антибактериальными свойствами

204. Во сколько раз повышается интенсивность дыхания плодов и овощей по закону Ван-Гоффа в камерах в пределах 0-40 градусов С на каждые 10 градусов С?

в 3-4 раза
в 1-2 раза
в 0,1- 0,5 раз
не действует
уменьшается

205. Зачем не разрешают замораживать и хранить в замороженном виде яйца?

ухудшается качество и происходит в составе необратимые процессы
повышается себестоимость
увеличивается объем желтка и белка
трескается скорлупа
потребность в замороженных яйцах низкая

206. Какой из перечисленных способов консервирования пищевых продуктов считается наиболее оптимальным?

консервирование солью

консервирование уксусом

консервирование ультрафиолетовыми лучами

консервирование искусственным холодом

с применением антибиотиков

206. Какой из факторов больше влияет на скорость изменения питательной ценности в период хранения пищевых продуктов?

общий химический состав продукта

форма продукта

относительная плотность продукта

материал тары, в который упакован продукт

давление воздуха в помещении, где хранится продукт

207. Какой из цехов в больших холодильниках основной?

технологический

механический

электрический

ремонтно-строительный

компрессорный

208. Какой из камер в холодильнике не относится к технологическому цеху?

холодильная камера

холодильные камеры для хранения охлажденных продуктов

морозильные камеры

камеры для хранения замороженных продуктов

камеры, где не хранятся подготовленные, упакованные, взвешенные продукты

209. Кем, где и когда впервые был получен искусственный холод с помощью машины?
Пталомеем в Греции до н.э.

Ибн Синоу в Узбекистане, в 1 столетии н.э.

Джекоба Перкиным в Лондоне в 1934 году

Ахмед Мехмедом в Турции в 1930 году

Иваном Ивановым в России в 1877 году

210. В какой отрасли народного хозяйства искусственный холод не применяется?

в производстве, транспортировании, реализации и хранении продовольственных товаров

в медицине, при проведении некоторых операций

при подземном строительстве, особенно метро

при космических исследованиях

при орошении садов и огородов для регулирования температуры воды

211. Когда впервые была осуществлена перевозка на охлаждаемом водном транспорте скоропортящихся продуктов?

во Франции и Англии с конца 70-х годов XIX века

в Османском государстве с 70-х годов XV века

в СССР с 30-х годов XX века

в Японии с середины XVIII века

в Германии с середины XIX века

212. С какого года скоропортящиеся продукты транспортируются в охлаждаемых железнодорожных вагонах?

с 1914 года

с 1858 года

с 1800 года

с 1917 года

с 1941 года

213. Где и когда впервые была создана установка для замораживания мяса?

в Пекине в 1750 году

в Сиднее в 1861 году

в Стамбуле в 1350 году

в Нахчыване до н.э.

в Токио в 1935 году

214. Какие холодильники и где в Азербайджане целесообразнее применять для обработки холодом и хранения плодов и овощей ?

в райцентрах, в заготовительных холодильниках

на посевных, в полевых холодильниках

на перекрестках дорог

в разделочных холодильниках больших городов

в производственных холодильниках на предприятиях питания

215. Как воздействует на себестоимость продукта охлаждение искусственным холодом скоропортящихся товаров ?

не действует на себестоимость

понижает себестоимость

повышает себестоимость в 1,5-2 раза

повышает себестоимость на 10-12%

некоторых продуктов повышает, а некоторых понижает

216. Какое количество электроэнергии ил топлива расходуется на замораживание 1 тонны рыбы?

1÷2 кВт электроэнергии; 0,3 топлива

11 ÷12 кВт электроэнергии; 1т топлива

0,1÷0,2 кВт электроэнергии; 0,3 т топлива

80÷150 кВт электроэнергии; 30т топлива

0,8÷0,15 кВт электроэнергии; 0,3т топлива

217. Какой показатель не считается предохранительной конструкцией холодильников?

стены

пол

потолок

дверь

охлаждающие батареи

218. На что расходуется более 40% холода в холодильниках?

на охлаждение продуктов, сложенных в камеры

на охлаждение воздуха поступающего с наружи

на охлаждение нагревающихся осветительных ламп

на охлаждение тепла, выделяемого рабочими камер

на охлаждение продуктов, выделяемого камер

219. Какой показатель не учитывается при выборе материала для предохранительных конструкций холодильников?

на хорошую сохраняемость тепла

водопоглощаемые свойства

морозоустойчивость (морозостойкость)

гигроскопичность

эластичность

220. Какой из методов обработки холодом скоропортящихся продуктов не считается новым?

покрытие продуктов накидкой

гипербарическое хранение

использование криогенных жидкостей

замораживание под давлением

использование льдо-соляной смеси

221. Действие, какого показателя мало влияет на получение высокого конечного результата в холодильных хозяйствах?

экономия энергии

экономия материала

экономия труда

уменьшение видимых и невидимых потерь

своевременное заключение хозяйственного договора

222. По какому показателю определяют, в какую группу по длительности хранения в обычных условиях относятся те или иные продовольственные товары?

количество воды и жира в составе продовольственного товара

размер продовольственного товара

консистенция продовольственного товара

цвет продовольственного товара

морфологическая структура продовольственного товара

223. Как называется наука изучающая процессы, происходящие во время охлаждения и влияние холода на ткани и клетки?

товароведение

биология

зоология

криобиология

гистология

224. Какой из процессов не замедляется при охлаждении мяса и рыбы?

физические процессы

автолитические процессы

микробиологические процессы

химические процессы

процессы дыхания

225. Почему не рекомендуют размораживать замороженные яичные продукты в воде с температурой выше 45 градуса С ?

яичный продукт может «свариться»

увеличится себестоимость

не все слои размораживаются одновременно

меняется состояние тары

продукт разжижается

226. Какой отметки не должна превышать температура размороженных жидких яичных продуктов?

15 ÷ 20 градуса С

10 ÷ 15 градуса С

5 ÷ 10 градуса С

0 ÷ 4 градуса С

-1 ÷ -2 градуса С

227. Какой период действия бактерицидной фазы, если температура свежесвыдоенного молока 37 градуса С ?

2 дня

1 день

полтора дня

10 часов

2 часа

228. Какой период действия бактерицидной фазы, если температура свежесвыдоенного молока 30 градуса С?

1 день

10 часов

5 часов

3 часов

1 час

229. Какой период действия бактерицидной фазы свежесвыдоенного молока , если температура ее понижена до 10 градуса С?

3 дня

3 часа

3 месяца

20 часов

24 часа

230. Как меняется период действия бактерицидной фазы при понижении температуры свежесвыдоенного молока?

период действия бактерицидной фазы не меняется

период действия бактерицидной фазы увеличивается

период действия бактерицидной фазы укорачивается

период действия бактерицидной фазы до определенной температуры увеличивается, а потом сокращается

период действия бактерицидной фазы до определенной температуры укорачивается, а потом увеличивается

231. Какой период действия бактерицидной фазы свежесвыдоенного молока, если ее температура понижена до 0 С?

48 месяцев

48 дней

48 часов

48 минут

48 секунд

232. Какой способ охлаждения молока чаще используют на молокоперерабатывающих предприятиях ?

с водой

со снегом

со льдом

в вакуум охлаждающих устройствах

бесконтактным в оборудовании с ваннами и танками

233. Какая операция не входит в технологическую схему охлаждения молока в бассейнах с водой?
замораживание бассейна с водой

установка деревянных реек на дно бассейна

опускание тары с молоком в воду

определение жирности молока

замораживание бассейна с водой и опускание тары с молоком в воду

234. Какой должна быть температура молока транспортируемая в летние и зимние месяцы ?

летом не выше 10 градуса С, зимой не ниже 0 градуса С

летом не выше 15 градуса С, зимой не ниже 1 градуса С

летом не выше 20 градуса С, зимой не ниже 3 градуса С

летом не выше 25 градуса С, зимой не ниже 3 градуса С

летом не выше 30 градуса С, зимой не ниже 5 градуса С

235. На сколько фляги заполняют охлажденным молоком для транспортирования в летние и зимние месяцы?

летом заполняют полностью, а зимой не полностью

и летом, и зимой заполняют полностью

и летом, и зимой заполняют не полностью

летом не полностью, а зимой полностью

летом и зимой заполняют наполовину

236. Какая операция не проводится в секциях железнодорожной цистерны после опорожнения?

---- секций холодной водой

ополаскивание раствором щелочи и горячей водой

дезинфекция известковым хлорным раствором через каждые 5-6 рейсов

мойка горячей водой

покраска цистерны

237. Почему не хранят молоко на перерабатывающих предприятиях?

портится качество

нет камер для хранения

хранение экономически не выгодно

масса при хранении уменьшается

нет необходимости в хранении

238. Почему между стенками резервуаров и танков, позволяющих хранить молоко на перерабатывающих предприятиях в течении 36-48 часов, имеются изоляционные материалы?

чтобы при появлении дыр молоко не вытекло

для диффузии стен, изготовленных из нержавеющей стали

чтобы изготовленные из алюминия стены не помялись

чтобы не было воздушного обмена с окружающей средой

чтобы уменьшить обмен температур с окружающей средой

239. Почему на молоко перерабатывающих предприятиях в танках и резервуарах устанавливают лопату?

чтобы при хранении на нем собиралось масло

чтобы на всей территории была одинаковая температура

чтобы при помешивании молока масло отделялось

чтобы при помешивании не допустить отделения масла

чтобы при помешивании, добиться впитывания воздуха в состав молока

240. Какой показатель не учитывается при определении оптимальной температуры хранения молока на перерабатывающих предприятиях?

- условия приемки молока
- степень заражения молока микроорганизмами
- период после дойки до охлаждения
- химический состав молока**
- срок хранения молока

241. Какая операция не входит в технологическую схему замораживания молока?

- последовательно наливают 2-3 литра молока в ванну и замораживают до -25 градуса С
- для полного затвердевания замороженное молоко оставляют при этой температуре на 3-4 часа
- опускают ванну в кипяток на несколько секунд, чтобы извлечь замороженное молоко
- извлечение молока из нагретой ванны
- изучение спроса на замороженное молоко**

242. Что нужно делать, чтобы фляги наполненные молоком при замораживании трескались?

- проверить состав молока
- отбирать для замораживания только жирное молоко
- наполнять молоком только 85-90% объема фляги**
- не перемешивать молоко
- быстро замораживать молоко

243. В каких товароведных показателях не происходит изменений при замораживании и хранении молока?

- большая часть белков
- частично разрушается жир эмульсии
- увеличивается концентрация коллоидных частиц и электролитов
- частицы не растворяются в растворителях

появление неприятного запаха

244. Какие вещества называются хладоносителями?

вещества выделяющие тепло из охлаждаемого объекта и передающее ее на определенное расстояние

вещества понижающие температуру объекта

вещества повышающие температуру объекта

вещества препятствующие передачи выделенного тепла на определенное расстояние

вещества повышающие температуру объекта за счет выделенного из него тепла

245. Какой из показателей относится к экономическим требованиям, предъявляемым к хладоагентам?

большой объем продуктивности хладоотдачи

дешевизна, не скудное количество

не влияет на здоровье и жизнь человека

простое и сложное обнаружение в воздухе агента во время аварии

большая масса и высокая вязкость

246. Какой вариант непрерывной холодильной цепи был использован при перевозке лимон и апельсинов из Астары в Москву?

охлаждаемым автомобильным транспортом

охлаждаемым морским транспортом

охлаждаемым речным транспортом

охлаждаемым судном

охлаждаемым железнодорожным транспортом

247. Какой вариант непрерывной холодильной цепи был использован при перевозке плодов и овощей из Ленкорани в Москву?

охлаждаемым автомобильным транспортом

охлаждаемым морским транспортом

охлаждаемым речным транспортом

охлаждаемым судном

охлаждаемым железнодорожным транспортом

248. Какой фактор считается маловажным для экономии электроэнергии в холодильных хозяйствах Азербайджана?

использование солнечной энергии

использование энергии ветра

использование естественного холода

использование перепад температур днем и ночью

широкое использование быстрозамораживающих аппаратов

249. Почему температуру в тушах говядины, баранины и свинины измеряют в бедренной части?

самая большая часть в туше

самая выпуклая часть

самый большой выход мягкого мяса

относительно других частей, самый толстый слой мяса

мало костной ткани в бедренной части

250. В какой части тушки птицы измеряют температуру?

в области бедра ближе к кости

в грудной области

в спинной области

в области шеи

в области живота

251. В какой части буйволиной туши измеряют температуру?

в спинной части

в области шеи

в области бедра

в грудной части

в области живота

252. Какое мясо считается дефростируемым?

мясо, размороженное в воде

мясо, размороженное на теплом воздухе

мясо, размороженное электрическим разрядом

мясо, размороженное в дефростаторе

мясо, размороженное в соленой воде

253. Какой должна быть температура подмороженной замороженной свинины по действующему ГОСТу?

5 градуса C ÷ 10 градуса C

0 градуса C ÷ 4 градуса C

0 градуса C ÷ минус 1,5 градуса C

минус 2,5 градуса C ÷ минус 6 градуса C

минус 6 градуса и ниже

254. Какой должна быть температура подмороженной баранины по действующему ГОСТ-у?

5 градуса C ÷ 10 градуса C

0 градуса C ÷ 4 градуса C

0 градуса С ÷ минус 1,5 градуса С

минус 2,5 градуса С ÷ минус 6 градуса С

минус 6 градуса и ниже

255. Какой должна быть температура переохлажденной говядины по действующему ГОСТ-у?

5 градуса С ÷ 10 градуса С

0 градуса С ÷ 4 градуса С

0 градуса С ÷ минус 1,5 градуса С

минус 2 градуса С ÷ минус 6 градуса С

минус 6 градуса и ниже

256. Какой должна быть температура остывшего мяса по действующему ГОСТ-у?

минус 2 градуса С

36 градуса С

21 градуса С ÷ 4 градуса С

минус 10 градуса С

0 градуса С ÷ 9 градуса С

257. Какой должна быть температура охлажденного мяса по действующему ГОСТ-у?

от минус 4 градуса С до минус 2 градуса С

0 градуса С ÷ 4 градуса С

6 градуса С

минус 8 градуса С

10 градуса С

258. Какой лед не считается водным льдом?

сухой лед

технический (мутный) лед

прозрачный лед

пищевой лед

антисептический лед

259. Какой лед можно использовать при контактном охлаждении пищевых продуктов?

технический (мутный) лед

натуральный водный лед

лед, хранившийся в морозильнике 3 месяца

лед из питьевой воды

лед из проточной замерзшей речной воды

260. Какое вещество не используют как хладоноситель?

этиленгликоль (антифриз)

этиловый спирт

толуол

летучие жирные кислоты

изопропил бензол

261. Какое вещество применяют, как ингибитор для уменьшения воздействия (коррозии) хладоносителя раствора кальций-хлорида на металлические конструкции?

хромат натрия

хромат кальция

бихромат натрия

поверхностно активные вещества

этиленгликоль

262. Зачем подкрашивают жидкость в стеклянных термометрах в красный или синий цвет?

чтобы ясно различать уровень жидкости в шкале термометра

чтобы привлекательно смотрелось

чтобы было видно в темноте

чтобы увидеть и убрать, если жидкость разлилась

чтобы увидеть на расстоянии есть или нет жидкость в резервуаре

263. Почему мясо и рыбу относят к группе скоропортящихся товаров?

потому, что быстро портятся при комнатной температуре

потому, что при повышении температуры, срок хранения уменьшается

потому, что при понижении температуры, срок хранения увеличивается

потому, что чувствительны к перепадам температур

потому, что в его составе больше мышечной ткани, чем костной

264. Какой из продуктов относится к группе скоропортящихся пищевых товаров?

минеральная вода «Бадамлы»

пшеница

ячмень

полусладкое вино

инжир

265. Какой из хладоносителей самый дешевый и безвредный?

вода

водный раствор натрия- хлорид

водный раствор магнезиум-хлорид

этиловый спирт

водный раствор этиленгликоля

266. Какой показатель не учитывается при оценке доступности и пригодности холодильников?
во сколько обходится

воздействие на организм

воздействие металлов и других веществ на аппараты и устройства

свойств теплоемкости и теплопроводности

продолжительность хранения

267. Какой показатель не отражает превосходство жидкого азота в сравнении с другими криогенами?

дешевизна

нейтральность с химической точки зрения

не взаимодействует с частями холодильников

при утечке в атмосферу, безвреден

обладает высокой химической активностью

268. Где в холодильнике по инструкции не меряют и не контролируют температуру?

внутри и с наружи холодильных камер

температуру компрессорных , насосных и испаряющих жидкостей

температуру хладоносителей (рассолов)

температуру смазочных масел

в механическом цехе

269. Как называется лед, приготовленный из воды с добавлением антисептических веществ (аскорбиновая кислота, биомидин, хлортетрациклин и др.)?

кислород

твердый углекислый газ

антисептический лед

медицинский лед

смешанный

270. Какую форму имеют ледяные генераторы, производящие меньшее количество искусственного льда?

кубическую

трубчатую

цилиндрическую

мелочную

в виде звезды

271. Какое количество холода выделяется в окружающую среду при таянии водяного льда?

8 кал/кг

80 кал/кг

800 кал/кг

0,8 кал/кг

8000 кал/кг

272. Какая азеотропная смесь получается при смешивании хладоагентов R-12 - 48% и R-115 – 51,8%?

R 500

R 502

R 505

R 507

273. Какие соединения называют азеотропной смесью?

не меняющие состав при кипении и конденсации

меняющее цвет при нагревании

при сжатии возгораются

не меняющее консистенцию при охлаждении

меняющее свойства при обогащении кислородом

274. Что не разрешается делать рядом с работающими устройствами с хладагентами?

пить воду

курить сигареты

пользоваться сварка

пользоваться нагревательными приборами

хранить химические вещества

275. Какой из перечисленных веществ был впервые использован как хладагент?

аммиак

серный ангидрид

вода

оксид углерода

метилхлорид

276. Какое количество в воздухе хладагента R-12(фреон-12), относящееся к VI группе безвредности, убивает человека за 2 часа?

3%

30%

0,3%

0,03%

0,003%

277. Какое количество в воздухе хладагента R-717 (аммиак), относящееся к II группе вредности, убивает человека за пол часа?

0,5...1,0%

5...10%

0,05...0,1%

50-100%

30%

278. Какой из показателей не относится к физиологическим требованиям, предъявляемым к хладагентам?

не должны быть ядовитыми

не должны воздействовать на дыхательные пути

не должны воздействовать на глаза

не должны быть удушающими

не должны быть в недостаточном (малом) количестве

279. Какие показатели не относятся к физико - химическим требованиям, предъявляемым к хладагентам?

стоимость

растворение в воде и масле

свойство горение и взрывное свойство

разрушение при высокой температуре

цвет, запах

280. Какой из показателей не характеризует термодинамические свойства хладагентов?

критическая температура

продуктивность массы и объема хладоотдачи

вязкость

теплопроводность и теплоотдача

себестоимость

281. Какое рабочее вещество называют хладагентом?

вещество, обеспечивающее понижение температуры, отнимая ее из окружающей среды во время цикла охлаждения

вещество, испаряющееся во время цикла охлаждения

вещество, тающее во время цикла охлаждения

вещество, замерзающее во время цикла охлаждения

вещество, подвергающееся сублимации во время цикла охлаждения

282. При какой температуре сохраняются первоначальные качества охлажденного творога ?

15÷ 18 градуса С

10÷ 13 градуса С

8÷ 9 градуса С

2÷ 4 градуса С

5÷ 7 градуса С

283. Какой показатель не подтверждает целесообразность охлаждения творога в вакууме?

творог не заражается микроорганизмами

творог не загрязняется

всего 5% влаги в составе творога испаряется

увеличивается себестоимость

хорошая консистенция творога, в силу того, что охлаждение в вакууме проходит в замкнутом пространстве

284. При какой температуре и относительной влажности воздуха качественное хранение охлажденного творога в холодильных камерах продлевается на 5 дней?

при температуре 0 ± 1 градуса С, относительной влажности 80-85%

при температуре $-12 \div -3$ градуса С, относительной влажности 85-90%

при температуре $-4 \div +5$ градуса С, относительной влажности 90-95%

при температуре $+10 \div 15$ градуса С, относительной влажности 75-80%

при температуре $15 \div 20$ градуса С, относительной влажности 80-85%

285. Какой тарой нельзя пользоваться на основании инструкции «О приеме и хранении творога на базах и холодильниках»?

картонные коробки большей вместимостью, застланные внутри полиэтиленом или пергаментом

деревянные ящики большой вместимостью, застланные внутри полиэтиленом или пергаментом

бочонок, застланный или не застланный внутри полиэтиленом

фляги

глинянные горшки

286. Какая операция не влияет на высокий качественный результат при замораживании творога?
камеры не должны заполняться творогом до предела

температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в камере должна поддерживаться в пределах указанных в паспорте

при окончании замораживания вентилятор немедленно выключается

очистка холодильных установок от снега

проверка шин электрокаров и автокаров, перевозящих товары

287. В течение какого срока нужно закончить размораживание замороженного творога, чтобы микроорганизмы не развивались ?

за 15 дней

за 15 часов

за 15 минут

за 15 секунд

за 15 месяцев

288. Какой показатель не действует на срок хранения сливочного масла в холодильниках?

качество сливочного масла

сезон производства масла

ассортимент сливочного масла

параметры воздуха хранилища

высота сложенных коробок со сливочным маслом

289. Какая из операций не относится к подготовке плодов и овощей к процессу охлаждения?

сортировка плодов и овощей по виду и сорту

сортировка плодов и овощей по степени зрелости

сортировка плодов и овощей по размеру

сортировка плодов и овощей по срокам сборки

выяснение есть ли в холодильных камерах измерительные и контролирующие приборы

290. Какой обычно бывает температура собранных плодов и овощей?

10 градуса С

15 градуса С

20 градуса С

25 градуса С

меняется в зависимости от погоды (температуры воздуха)?

291. Какой показатель не считается важным для быстрой обработки холодом, только что собранных плодоовощей?

продолжение процесса дыхания

продолжение обмена веществ

протекание биологических, микробиологических процессов

испарение влаги (усушка)

повышение коэффициента полезного действия живой силы , приборов холодильных камер используемых при обработке холодом.

292. Почему считают целесообразнее обрабатывать холодом некоторые сорта плодов и овощей в тарах из полимерной пленки?

в таре газообмен ограничен, поэтому вокруг продукта образуется модифицированная атмосфера

масса нетто увеличивается незначительно, так как тара легкая и изготовлена из полимерной пленки

не допускается проникновение насекомых, жучков в плоды и овощи

при погрузке, разгрузке, хранении устойчивы к разравам

обходится дешево

293. Из какого материала в последние годы изготавливают тару, в которой обрабатывают плодоовощи?

бумаги

дерева

фанеры

хлопка-ткани

полимерных материалов

294. Из какого материала раньше изготавливали корзины, в которых обрабатывали их холодом?

полиэтилена

полипропилена

полистирола

полиамидов(нейлон, саран, рилсон)

дерева и травы

295. Каким способом целесообразнее охлаждать овощи с большей поверхностью и листьями(петрушка, шпинат и др.)?

в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

гидроохлаждением

вакуумное охлаждение

гидроаэрозольное охлаждение

охлаждение с помощью снега и кусочков льда

296. Каким способом целесообразнее охлаждать виноград, капусту, клубнику и др?

в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

гидроохлаждением

вакуумное охлаждение

гидроаэрозольное охлаждение

охлаждение с помощью снега и кусочков льда

297. Каким способом целесообразнее охлаждать вишню, дыню, косточковые плоды?

в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

гидроохлаждением

вакуумное охлаждение

гидроаэрозольное охлаждение

охлаждение с помощью снега и кусочков льда

298. Каким способом целесообразнее охлаждать лук, редис, огурцы, салат, петрушку?

в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

гидроохлаждением

вакуумное охлаждение

гидроаэрозольное охлаждение

охлаждение с помощью снега и кусочков льда

299. Каким способом целесообразнее охлаждать плоды и овощи, транспортируемые на дальние расстояния, в охлаждающих вагонах железнодорожного транспорта или в авторефрижераторах?

в холодильных камерах с интенсивным воздухообменом

гидроохлаждением

вакуумное охлаждение

гидроаэрозольное охлаждение

охлаждение с помощью снега и кусочков льда

300. Какой должна быть температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в камерах для охлаждения плодов и овощей?

0 градуса С, относительная влажность 90-95%, скорость движения воздуха 3-4 м/сек

10 градуса С, относительная влажность 80-85%, скорость движения воздуха 0,3-0,4 м/сек

15 градуса С, относительная влажность 75-80%, скорость движения воздуха 0,1-0,2 м/сек

-3 градуса С, относительная влажность 90-95%, скорость движения воздуха 2-3 м/сек

-5 градуса С, относительная влажность воздуха 90-95%, скорость движения воздуха 5-8 м/сек