

1111-RUS.

Taxıl, un, qənnadı mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1: На сколько сортов по качеству делится пшено шлифованное ?

4

5

3

6

7

2: В каких анатомических частях зерна белки накапливаются больше?

В плодовой оболочке

В семенной оболочке

В зародыше

В эндосперме

В ядре

3: Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

72

65

81

63

58

4: Из каких государств за последние годы привозят больше крупы?

США

Турция

Российская Федерация

Германия

Грузия

5: Содержание какие веществ преобладает в составе крупы ?

Белки

Жиры

Вода

Витамины

Углеводы

6: В какой области промышленности мука применяется больше?

В кулинарии

В кондитерских

В производстве макарон

В хлебопечении

В производстве сладостей

7: Укажите количество потоков размола муки при получении крупах?

до 40

до 35

до 32

до 15

до 14

8: Из какой пшеницы получают макаронную муку?

Сильная

Твердая

Мягкая

Слабая

Смешанная

9: До скольких лет можно продлить срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса. С и ниже)?

до 3

до 2

до 1,5

до 3,5

до 1

10: При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

65%

70%

80%

85%

60%

11: Какая в КДж энергетическая ценность 100 грамм хлеба из пшеничной муки высшего сорта?

800

975

850

900

950

12: Сколько процентов воды составляет в составе зерна и муки?

9-11

8-10

13

17- 19

20- 22

13: Содержание фосфора в хлебных изделиях (в мг/100 г)?

80

100

120

150

170

14: Какие зерна и зерновые культуры богаты крахмалом (г в 100 г продукта)?

Пшеница- 54

Рожь- 54

Кукуруза- 59,8

Ячмень- 48,1

Горох 44

15: На сколько группы делятся зерновые культуры по химическому составу?

5

3

4

6

8

16: На сколько семейств относят зерновые культуры по ботаническим признакам?

5

3

6

7

9

17: Из скольких основных частей состоит зерновка любого злака?

5

6

8

3

7

18: На сколько типов по ботаническим признакам и характеру культуры делят пшеницу?

7

9

6

8

10

19: На сколько классов предусматривается стандартом деление мягкой пшеницы?

7

8

6

9

10

20: На сколько классов по качеству делят зерно?

4

5

7

10

12

21: Сколько процентов составляет содержание крахмала в зерне гречихи?

60- 80

90- 95

50- 70

40- 50

85- 94

22: Сколько процентов белков и жиров имеется в составе сои?

до 30; до 20

до 35; до 15

до 50; до 25

до 40; до 18

до 55; до 45

23: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором ее определяют?

2 л объема зерна в граммах и фаринатомом

5 л объема зерна в граммах и диафоноскопом

1 л объема зерна в граммах и пуркой

10 л объема зерна в граммах и пуркой

15 л объема зерна в граммах и ареометром

24: На сколько сортов по качеству делится пшено шлифованное?

4

5

3

6

7

25: В каких анатомических частях зерна белки накапливаются больше?

В плодовой оболочке

В семенной оболочке

В зародыше

В эндосперме

В ядре

26: На сколько видов на основании международных классификаций делится пшеница?

15

18

22

25

26

27: Сколько сильных сортов относится к яровой пшенице?

72

65

81

63

58

28: Из каких государств за последние годы привозят больше крупы?

США

Турция

Российская Федерация

Германия

Грузия

29: Содержание, какие веществ преобладает в составе крупы?

Белки

Жиры

Вода

Витамины

Углеводы

30: В какой области промышленности мука применяется больше?

В кулинарии

В кондитерских

В производстве макарон

В хлебопечении

В производстве сладостей

31: Укажите количество потоков размола муки при получении крупах?

до 40

до 35

до 32

до 15

до 14

32: Из какой пшеницы получают макаронную муку?

Сильная

Твердая

Мягкая

Слабая

Смешанная

33: До скольких лет можно продлить срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса. С и ниже)?

до 3

до 2

до 1,5

до 3,5

до 1

34: При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

65%

70%

80%

85%

60%

35: Какая в КДж энергетическая ценность 100 грамм хлеба из пшеничной муки высшего сорта?

800

975

850

900

950

36: Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

800

600

700

1000

900

37: При какой температуре и относительной влажности воздуха потребительские свойства хлеба лучше сохраняются?

15- 16 градуса С и 60%

14- 17 градуса С и 50%

20- 25 градуса С и 75%

18- 19 градуса С и 65%

14- 15 градуса С и 55%

38: Какие основные группы объединяет учебная классификация продовольственных товаров?

Зерномучные, плодоовощные

Сахар, крахмал, мед и кондитерские

Вкусовые, пищевые жиры, яичные продукты

Зерномучные, плодоовощные, сахар, крахмал, мед, кондитерские, вкусовые, пищевые жиры, яичные, мясные, рыбные, молочные

мясные, рыбные, молочные

39: Какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?

крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия

сушеные плоды, грибы

крахмал, сахар, соль

чай, кофе, пряности, растительное масло

крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительные масло

40: Какая культура является основным источником марганца в питании человека?

Картофель, помидор, перец

Дыни, арбузы, кабачки

Огурцы, патиссоны, баклажаны

Топинамбур, капуста, лук

Злаковые, бобовые, орехи

41: Покажите основные показатели качества зерна?

внешний вид, цвет, вкус, запах

стекловидность, влажность, загрязненность, клейковидность

натура, стекловидность, кислотность

стекловидность, натура, щелочность

вкус, запах, липкое вещество

42: Покажите общие показатели качества зерна?

натура, стекловидность, влажность

кислотность, клейковидность, стекловидность

влажность, загрязненность, натура

внешность, вкус, запах, цвет, повреждение вредителями

повреждение вредителями, натура, кислотность

43: Какие показатели качества определяются при физико-химической экспертизе злаковых зерен?

внешность, кислотность, вкус, запах

консистенция, внешний вид, количество золы, количество посторонних примесей

цвет, вкус, стекловидность

цвет, консистенция, влажность, кислотность

влажность, зольность, посторонние примеси, стекловидность

44: По физиологической норме, сколько кг крупы должен употреблять человек среднего возраста в год?

15-20

20-25

14-15

10-11

11-13

45: В связи недостатков каких аминокислот биологическое значение круп уменьшается?

гистиолин, трионин

аргинин, серин

глицин, ситин

валин, триозин

лизин, метионин

46: Сколько сортов производится ячменная крупа от зависимости формы и структуры?

3

4

5

6

2

47: Какие химические вещества преобладают в большом количестве в крупах?

жир

белок

углевод

вода

витамины

48: Какая максимальная допустимость влажности крупы в процентах?

12

10

14

15

17

49: Из каких зерновых культур получают рис и сколько видов производят?

из пшеничного зерна в трех видах

из ячменного зерна в четырех видах

из рисового зерна в двух видах

из кукурузного зерна в одном виде

из овсяного зерна и в пяти видах

50: Что такое толокно?

витаминизированная пшеничная мука

рисовая мука с добавлением белка

ферментированная овсяная мука

ячменная с добавлением белка

крупяная мука с добавлением белка

51: Если входящая партия крупы состоит из 80 мешков для определения качества из скольких мешков нужно взять образец во время проведения экспертизы?

15

18

20

17

13

52: Если входящая партия крупы состоит из 120 мешков для определения качества из скольких мешков нужно взять образец во время проведения экспертизы?

16

18

17

22

21

53: Сколько процентов белка содержит овсяная крупа?

12-16

16-18

9-12

17-19

18-20

54: Сколько процентов крахмала содержит овсяная крупа?

60-65

40-45

20-35

50-55

45-50

55: Сколько процентов жира содержит овсяная крупа?

6-8

4-6

2-4

5-7

1-3

56: Сколько процентов белка содержит гречневая крупа?

13-16

10-12

8-11

17-19

9-11

57: Сколько процентов крахмала содержит гречневая крупа?

70-71

60-65

65-69

55-60

50-55

58: Сколько процентов жира содержит гречневая крупа?

2,5-3

3,1-3,3

1,8-2

1,5-1,9

3,1-3,5

59: Сколько процентов белка содержит рисовая крупа?

8-10

6-8

12-14

4-6

14-16

60: Сколько процентов крахмала содержит рисовая крупа?

82-86

78-80

60-65

65-70

70-75

61: Сколько процентов жира содержит рисовая крупа?

0,3-0,6

0,1-0,3

0,1-0,3

0,8- 1

1,2-1,5

62: На сколько товарных сортов делится шлифованный и полированный рис по качеству?

2

3

4

5

6

63: На какие товарные сорта делится шлифованный и полированный рис по качеству?

высший, первый, второй

высший, первый

высший

первый, второй

не делится

64: Сколько процентов белка содержит ячменная крупа?

13-14,5

11-12,5

10-11,5

12-12,5

11-11,5

65: Сколько процентов крахмала содержит ячменная крупа?

72-77

68-74

65-69

78-85

60-68

66: Сколько процентов жира содержит ячменная крупа?

0,7-1

1,7-2,1

1,1-1,6

2-2,5

0,4-0,9

67: Сколько процентов белка содержит кукурузная крупа?

8-12

4-10

2-8

12-18

14-20

68: Сколько процентов крахмала содержит кукурузная крупа?

80-83

70-73

60-63

50-53

40-43

69: Сколько процентов жира содержит кукурузная крупа?

1,5-2,5

0,5-1,4

2,6-3,6

0,8-1,4

0,1-1,1

70: Сколько процентов золы содержит кукурузная крупа?

0,7-0,95

0,3-0,65

0,1-0,35

0,5-0,65

0,4-0,55

71: Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит ячменная крупа?

2-4

4-6

6-8

8-10

5-7

72: Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит овсяная крупа?

4-5

2-3

6-7

1-2

8

73: Сколько витаминов В₁ (в мг/кг) содержит рисовая крупа?

0,7

0,5

0,4

0,3

0,9

74: Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит гречневая крупа?

60

50

40

30

70

75: Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит рисовая крупа?

20

30

40

10

50

76: Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит ячменная крупа?

22

18

19

25

20

77: Сколько витаминов РР (в мг/кг) содержит кукурузная крупа?

5-10

10-15

3-8

2-7

15-20

78: Из каких нижеследующих сортов изготавливаются хлебопекарная пшеничная мука?
крупчатка, высший, 1-й, 2-й и обойный

обойный и 1-й

высший и 1-й

крупчатка и 1-й

1-й-2-й и обойный

79: По химическому и пищевой ценности сколько витаминов В₁ (в мг/кг) в манной крупе?

2

3

4

1

5

80: По химическому и пищевой ценности сколько витаминов РР (в мг/кг) в манной крупе?

10

12

14

16

18

81: Сколько способов хранения зерновых продуктов?

3

2

4

5

6

82: При какой температуре выпекают хлеб?

210-280 градуса С

150-190 градуса С

120-160 градуса С

290-330 градуса С

300-360 градуса С

83: Какие показатели качества определяются при физико-химической экспертизе крупы?
внешний вид, вкус, количество посторонних примесей, номера и сорта,
производственное преимущество

**количество посторонних примесей, повреждение вредителями, номера и сорта,
производственное преимущество**

производственное преимущество, количество посторонних примесей, номера и
сорта, количество золы

влажность, кислотность, количество жиров и белков, повреждение вредителями

повреждение вредителями, количество посторонних примесей, количество золы и
влажности

84: В каком ряду наиболее полностью показано наличие посторонних примесей в крупах?
минеральные, органические примеси, смешанные отходы, кислотные и щелочные
примеси

испорченные зерна, мучная часть, примеси метала

**минеральные, органические примеси, испорченные зерна, зерна не
отделившиеся от семенной оболочки, мучная часть, молотое ядро**

мучная часть, молотое ядро, испорченные крупяные зерна, металлические примеси

молотое ядро, минеральные смеси, органические и минеральные примеси

85: По каким показателям семян определяются сорта и номера круп?

по количеству эндосперма и злаков в зернах

по количеству жиров и белков в зернах

по размеру и количеству полно качественных зерен

по количеству золы и углеводов в зернах

по количеству минеральных веществ и жиров в зернах

86: В каком ряду правильно показаны время варки рисовых и пшеничных круп?

20 – 25 мин

50 – 60 мин

25 – 55 мин

30 – 50 мин

15 – 25 мин

87: В каком ряду правильно показаны время варки овсяной круп?

50 – 80 мин

60 – 90 мин

100 – 120 мин

90 – 125 мин

85 – 100 мин

88: Какие показатели определяются при экспертизе исследования безопасности круп и крупяных изделий?

количество микотоксинов, пестицидов, аммиака и гидросульфида

количество радионуклидов, пестицидов, микотоксинов и антитоксинов

количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов и гормонов

количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов

количество радионуклидов, пестицидов, микроорганизмов и токсических элементов

89: На скольких группах основывается проверка участие микроорганизмов по гигиеническим нормативом микробиологических показателей круп и крупяных изделий?

3

6

2

4

5

90: Какой сорт муки и какой процент общего выхода получается способом простого помола?

I и II сорт муки, выход 0 – 25%

I сорт и зернистая мука, выход 40 – 45%

I сорт и зернистая мука, выход 40 – 45%

II и III сорт муки, выход 72 – 85%

обойная ржаная и пшеничная мука, выход 95 – 96%

обойная ржаная и высший сорт муки, выход 0 – 10%

91: Какой сорт муки и какой процент общего выхода получается способом односортного помола?

обойная и обдирная ржаная мука, выход 40 – 45%

I и II сорт муки, выход 72 – 85%

обойная ржаная и пшеничная мука, выход 0 – 10%

обдирная ржаная и высший сорт муки, выход 0 – 25%

II и III сорт муки, выход 28 – 30%

92: Какой сорт муки и какой процент общего выхода получается способом трехсортного помола?

I и III сорт муки, выход 28 – 30%

высший, зернистый, I и II сорт муки, выход 78%

высший, зернистый, обдирная пшеничная мука, выход 72%

I и II сорт, зернистый, просеянная ржаная мука, выход 58%

высший, I и II сорт муки, выход 85%

93: По каким показателям определяется хлебопекарная способность муки?

обогащенность эндоспермом и белками

способность образование жиров и белков

“Сила” муки и способность газообразования

“Сила” муки и срок формования

Брожение и срок формования

94: Что подразумевается под понятием “сила” муки?

способность образование белка

способность образование жира

способность образование теста

способность образование углевода

способность образование сахара

95: Какое свойство хлеба характеризуется способностью газообразованием муки?

вкус и цвет хлеба

объем и цвет хлеба

объем и пористость хлеба

консистенция и запах хлеба

пористость и хорошая выпечка хлеба

96: Количество, каких углеводов повышается при повышении сорта муки?

глюкозина

целлюлозы

крахмала

глюкозы

сахарозы

97: В каком ряду правильно показаны количество белков в составе муки в зависимости от ее вида и сорта?

13 – 17%

15 – 20%

9 – 21 %

9 – 16%

10 – 15%

98: Из каких основных белков состоит мука?

казеин и коллаген

миоглобин и актин

миозин и актин

глютелин и глиадин

глиадин и миозин

99: Какие ферменты в составе муки играют основную роль?

липаза и эстераза

глюкозооксидаза и липоксигеназа

амилаза и протеаза

протеаза и пектинестераза

липаза и амилаза

100: В каком из указанном ниже ряду правильно показано роль ферментов в составе муки?

созревание и газообразование теста

брожение и созревание теста

выпечка и замес теста

окисление и формование теста

замес и брожение теста

101: Если поступило 31 – 40 партии муки то, какое количество средней пробы (образца) берется из каждой партии?

3 из каждого мешка

5 из каждого мешка

6 из каждого мешка

2 из каждого мешка

4 из каждого мешка

102: Если поступило 20 – 30 партии муки то, какое количество средней пробы (образца) берется из каждой партии?

2 из каждого мешка

4 из каждого мешка

3 из каждого мешка

5 из каждого мешка

6 из каждого мешка

103: Покажите количество первоначальных средних проб выделенных из мешков при экспертизе качества муки?

не менее 1 кг

не менее 3 кг

не менее 1,5 кг

не менее 2 кг

не менее 0,5 кг

104: Какие качества определяются при органолептической экспертизе муки?

внешний вид, вкус, влажность, цвет

внешний вид, вкус, цвет, хруст

вкус, запах, кислотность, цвет, аромат

аромат, запах, вкус, щелочность, внешний вид

запах, вкус, цвет, аромат, консистенция

105: Покажите аппарат определяющий цвет муки?

Пурка

Фариномом

Овоскоп

Пекарь

Лукьянов

106: Какие показатели определяются при экспертизе физико-химических показателей качества муки?

влажность, зольность, кислотность, цвет, вкус, клейковина, консистенция муки

зольность, кислотность, наличие примесей, способность газообразования, ферментативная активность, влажность муки

кислотность, зольность, аромат, запах, способность газообразования, влажность муки

влажность, кислотность, вкус, запах, способность газообразования, ферментативная активность муки

кислотность, зольность, влажность, консистенция, клейковина муки

107: Покажите влажность муки по стандарту?

10 – 15%

12 – 18%

13 – 15%

11 – 14%

11 – 17%

108: В каком ряду правильно показано количество золы в разных сортах муки по стандарту?

в высшем сорту – 0,6% ; в I сорту – 0,7% ; в II сорту – 1,3%

в высшем сорту – 0,7% ; в I сорту – 0,75% ; в II сорту – 1,35%

в высшем сорту – 0,75% ; в I сорту – 0,80% ; в II сорту – 1,85%

в высшем сорту – 0,50% ; в I сорту – 0,70% ; в II сорту – 1,25%

в высшем сорту – 0,55% ; в I сорту – 0,75% ; в II сорту – 1,25%

109: В каком ряду правильно показано количество кислотности в разных сортах муки по стандарту?

в высшем сорту – 3 – 40 ; в I сорту – 4 – 4,50 ; в II сорту – 4 – 50

в высшем сорту – 2 – 30 ; в I сорту – 3 – 3,50 ; в II сорту – 4,5 – 50

в высшем сорту – 2 – 30 ; в I сорту – 3 – 3,50 ; в II сорту – 4 – 4,50

в высшем сорту – 3 – 3,50 ; в I сорту – 3,5 – 40 ; в II сорту – 4 – 4,50

в высшем сорту – 2 – 30 ; в I сорту – 3 – 40 ; в II сорту – 4 – 4,50

110: Покажите аппарат определяющий крупность муки?

Микроскоп

Колориметр

Сито Иванова

Сито Журавлева

Пурка

111: В каком ряду правильно показано количество остатка муки в сите при просеивание различных сортов по стандарту?

в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 4% ; в II сорту – 8%

в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 4% ; в II сорту – 6%

в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 5% ; в II сорту – 7%

в высшем сорту – 1% ; в I сорту – 2% ; в II сорту – 3%

в высшем сорту – 2% ; в I сорту – 2,5% ; в II сорту – 4%

112: По каким показателям определяется качество клейковины (сырая вязкость) муки?

по количеству жира, белка и углеводов

по количеству жира, кислотности и золы

по цвету, растяжимости и эластичности

по вкусу, количеству целлюлозы и крахмала

по цвету, количеству крахмала и белка

113: В каком ряду правильно показано количество остатка муки в сите при просеивание различных сортов по стандарту?

в зернистой муке – 32% ; в высшем сорту – 28% ; в I сорту – 30% ; в II сорту – 25

в зернистой муке – 28% ; в высшем сорту – 30% ; в I сорту – 26% ; в II сорту – 23%

в зернистой муке – 30% ; в высшем сорту – 28% ; в I сорту – 30% ; в II сорту – 25%

в зернистой муке – 35% ; в высшем сорту – 28% ; в I сорту – 30% ; в II сорту – 20%

в зернистой муке – 31% ; в высшем сорту – 30% ; в I сорту – 28% ; в II сорту – 27%

114: Каким аппаратом определяется клейковина муки?

ИДК – 1

ИДК – 3

Пурка

Колориметр

Сахарометр

115: Какие показатели определяются при экспертизе исследования безопасности муки?

количество микотоксинов, кислот, жиров и токсических элементов

количество токсических элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов

количество микотоксинов, токсических элементов, радионуклидов, летучих веществ на основе азота, пестицидов

количество радионуклидов, микотоксинов, аммиака, ДДТ и его метаболитов

количество микотоксинов, радионуклидов, экстрактина и пестицидов

116: В какой промышленности больше всего используется мука?

в производстве кондитерских изделий

в кулинарии

в производстве макарон

в производстве сладостей

в хлебопекарной промышленности

117: Какие факторы не влияют на хранение качества муки?

упаковка

условия хранения

способ маркировки

транспортировка

срок хранения

118: Сколько грамм хлеба должен употреблять человек среднего возраста по физиологической норме и сколько из этого должен составлять пшеничный и ржаной хлеб?

500 г ; 200 г пшеничный и 300 г ржаной

450 г ; 280 г пшеничный и 170 г ржаной

300 г ; 150 г пшеничный и 150 г ржаной

400 г ; 250 г пшеничный и 150 г ржаной

530 г ; 150 г пшеничный и 200 г ржаной

119: Связи недостатком, каких аминокислот уменьшается биологическая ценность хлеба?

гистидин, треонин, аргинин, серин

лизин, метионин, треонин, триптофан

аргинин, серин, метионин, триптофан

глицин, ситин, лизин, триптофан

метионин, треонин, гистидин, аргинин

120: Сколько процентов хлеба и хлебных изделий удовлетворяет потребность организма к растительному маслу?

40%

35%

30%

38%

36%

121: В каком ряду правильно показано энергетическая ценность в 100 грамма хлебобулочных изделий?

130 – 395 ккал или 790 – 1635 кДж

120 – 390 ккал или 760 – 1630 кДж

190 – 397 ккал или 795 – 1661 кДж

150 – 300 ккал или 750 – 1600 кДж

100 – 250 ккал или 730 – 1500 кДж

122: Связи с недостатком, каких химический элементов уменьшается биологическая ценность хлеба приготовленного из высшего сорта муки?

Na, F, Cr

Cl, Br, Zn

Fe, Al, Zn

K, Cr, Co

Cr, Br, Cu

123: Сколько наименований хлебобулочных изделий производится в хлебопекарной промышленности нашей республики в настоящее время?

128

138

118

148

158

124: В каком варианте правильно показано количество национальных хлебных изделий?

30

23

22

21

27

125: В каком варианте правильно показано количество диетических хлебных изделий?

10

12

15

14

13

126: В каком варианте правильно показано количество лечебных хлебных изделий?

6

7

4

3

5

127: От каких факторов зависит ассортимент хлебобулочных изделий?

от сорта, вида муки, от добавок и обогащения белками

от вида, сорта муки, от добавок и обогащения углеводами

от сорта, вида муки, от добавок, от выпечки и формование

от вида муки, от выпечки, от формование и обогащения сахаром

от сорта, вида муки, от добавок и обогащения жиром

128: В каком варианте показано количество хлебобулочных изделий от зависимости сорта использованной муки?

6

5

3

2

4

129: Сколько видов хлебобулочных изделий изготавливается по рецепту приготовления хлеба?

2

5

4

6

3

130: В основном, какое сырье используется в приготовление простого хлеба?

мука, вода, соль, сахар

вода, мука, соль, сахар, молочные продукты

вода, мука, соль, дрожжи, бродившее тесто

соль, вода, мука, дрожжи, не бродившее тесто

мука, соль, вода, бродившее тесто, сливки

131: Какое сырье используется в приготовление улучшенного хлеба?

мука, вода, соль, бродившее тесто, витамины, изюм, мак, яйцо

мука, вода, соль, дрожжи, бродившее тесто, масло, сахар, молочные продукты, экстракт ячменного и ржаного солода

мука, вода, соль, дрожжи, ржаной солод, изюм, яйцо, молочные продукты

вода, соль, дрожжи, масло, сахар, молочные продукты, витамины, вкусоароматические вещества

дрожжи, вода, соль, масло, сахар, фруктовые пюре, пряности и вкусовые добавки

132: Какое сырье используется в приготовление сдобных хлебобулочных изделий?

мука, вода, соль, сахар, масло, молочные продукты, витамины, фруктовые пюре, пряности и изюм

мука, вода, соль, дрожжи, бродившее тесто, масло, молоко, сливки, яйцо, изюм и мак

мука, вода, соль, дрожжи, масло, сахар, молоко, витамины, фруктовые пюре, экстракт ячменного и ржаного солода

молоко, соль, замороженные дрожжи, изюм, мак, фруктово-овощные пюре, пряности

соль, замороженные дрожжи, яйцо, мороженное, молоко, сливки и молочные продукты

133: В скольких формах выпекают хлебобулочные изделия по способу выпечки?

3

4

5

2

134: От каких факторов зависит биологическая ценность макаронных изделий?

от химического состава муки, от количество углеводов и белков

от химического состава, сорта муки и от количество добавок обогатительными особенностями

от сорта муки, от количество добавок, минералов и жиров

от количество белков, жиров, углеводов и витаминов

от сорта муки, от количество минеральных веществ и углеводов

135: Какие минеральные вещества входят состав макаронных изделий больше всего?

фосфор (P), калий (K), алюминий (Al), медь (Cu)

калий (K), натрий (Na), хром (Cr), бор (B)

фосфор (P), калий (K), натрий (Na), магний (Mg)

калий (K), натрий (Na), железо (Fe), бром (Br)

кальций (Ca), железо (Fe), бром (Br), бор (B)

136: Недостатком количество, каких аминокислот связано неполноценность белков содержащихся макаронных изделий?

гистидин, треонин, серин

лизин, триптофан, глицин

глицин, серин, лизин

лизин, метионин, треонин

метионин, лизин, серин

137: В каком ряду правильно показано энергетическая ценность макаронных изделий?

250 ккал или 1327 кДж

450 ккал или 1450 кДж

150 ккал или 1250 кДж

350 ккал или 1426 кДж

341 ккал или 1427 кДж

138: На сколько групп и классов подразделяются макаронные изделия от зависимости качества и сорта муки?

5 и 3

4 и 4

2 и 2

6 и 4

3 и 2

139: Из какого зерна полученной муки вырабатываются макаронные изделия входящие группу А?

из обойной пшеничной муки

из обдирной ячменной муки

из мягкой пшеничной муки

из твердой пшеничной муки

из высшего сорта муки

140: Из какого зерна полученной муки вырабатываются макаронные изделия входящие группу Б?

из твердой пшеничной муки с высокой стекловидностью

из мягкой пшеничной муки с высокой стекловидностью

из обойной пшеничной муки

из обдирной ячменной муки

из высшего сорта муки

141: По каким особенностям отличаются сорта макаронных изделий?

по множеству содержащихся белков, ферментов и жиров

по составу, по пищевой и энергетической ценности

по пищевой ценности, по составу и обогащению минеральными веществами

по пищевой ценности, по составу и обогащению углеводами

по составу, по витаминной и энергетической ценности

142: На сколько типов подразделяются макаронные изделия?

5

3

6

2

4

143: На сколько подтипов подразделяются трубчатые макаронные изделия?

3

4

6

2

5

144: На скольких видах производятся макаронные изделия?

4

5

6

3

2

145: В каком из нижеперечисленном варианте правильно отмечено длина трубки макаронных изделий?

15, 18, 20 и 35 см

25,20, 35 и 40 см

20,15,35 и 45 см

15, 22, 30 и 40 см

10, 18, 25 и 30 см

146: На скольких видах производятся макаронные изделия формой ракушки?

3

5

2

4

6

147: На скольких видах производятся макаронные изделия формой перья?

6

5

2

4

3

148: На скольких видах производятся нитеобразные макаронные изделия от зависимости диаметра?

3

2

4

5

6

149: Из какого пшеничного сорта получают муку, которую используют для производства макаронных изделий?

из пшена с бородкой богатой углеводом и эндоспермом

из пшена с бородкой богатой белком

из пшена без бородки богатой углеводом

из твердого и высокостекловидного пшена

из твердого и малостекловидного мягкого пшена

150: Сколько процента средней пробы должны брать от поступившей партии при экспертизе макаронных изделий?

1,5%

2,5%

1,0%

2,0%

2,5%

151 : Сколько килограмма средней пробы должны отделять для анализа органолептических и физико-химических показателей качества макаронных изделий?

не менее 2 кг -а

не менее 3 кг -а

не менее 4 кг -а

не менее 1 кг -а

не менее 0,5 кг -а

152: Какие показатели определяются при органолептической экспертизе макаронных изделий?

внешний вид, цвет, вкус, запах и влажность

цвет, вкус, запах, кислотность и консистенция

запах, вкус, влажность и состояние поверхности

внешний вид, цвет, вкус, запах и характер поверхности

цвет, вкус, запах, внешний вид и количество металлического лома

153: Каким баллом оцениваются органолептические показатели качества макаронных изделий?

50

25

10

100

30

154: Какие показатели определяются при физико-химической экспертизе макаронных изделий?

количество деформированных изделий, повреждение вредителями, внешний вид, количество сломанных и раздавленных изделий, набухание (увеличение массы) при варке

количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, кислотность, влажность, цвет, повреждение вредителями и набухание (увеличение массы) при варке

влажность, кислотность, количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, количество деформированных изделий, повреждение вредителями и набухание (увеличение массы) при варке

кислотность, влажность, запах, количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, набухание (увеличение массы) при варке и количество деформированных изделий

влажность, кислотность, вкус, количество сломанных, раздавленных изделий и крошек, повреждение вредителями и набухание (увеличение массы) при варке

155: На сколько групп подразделяются макаронные изделия по оценки качества?

2

3

4

5

6

156: В каком варианте правильно показано кислотность макаронных изделий от зависимости сорта?

высший сорт – 3,50, I сорт – 40, сорт с добавленной томатной пасты – 100

высший сорт – 3,50, I сорт – 50, сорт с добавленной томатной пасты – 120

высший сорт – 40, I сорт – 50, сорт с добавленной томатной пасты – 130

высший сорт – 4,50, I сорт – 40, сорт с добавленной томатной пасты – 110

высший сорт – 50, I сорт – 5,50, сорт с добавленной томатной пасты – 100

157: Какой процент влажности должен быть в макаронных изделиях по действующему ГОСТу?

не более 11%

не более 17%

не более 15%

не более 13%

не более 12%

158: Каким методом определяется прочность макаронных изделий?

органолептическим методом

физико-химическим методом

методом Строгонова

методом Журавлева

методом Фолджи

159: Какую процентную часть должны составлять сломанные макароны во взвешенно – упакованных макаронных изделиях группы А в соответствии со стандартом?

7 – 8%

4 – 5%

2 – 3%

3 – 5%

1 – 2%

160: Какую процентную часть должны составлять сломанные макароны в макаронных изделиях группы Б в соответствии со стандартом?

7 – 8%

4 – 6%

3 – 5%

2 – 4%

8 – 10%

161: Какую процентную часть должны составлять крошки в макаронных изделиях группы Б в соответствии со стандартом?

более 15%

более 12%

более 10%

более 17,5%

более 16,5%

162: Какую процентную часть должны составлять крошки в макаронных изделиях группы А в соответствии со стандартом?

более 9 – 10%

более 2 – 12%

более 5 – 15%

более 6 – 17%

более 8 – 16%

163: Какую процентную часть должны составлять крошки в весовых макаронных изделиях группы Б в соответствии со стандартом?

более 3,5 – 13%

более 4,5 – 14%

более 5,5 – 16%

более 6 – 17%

более 2 – 8%

164: Какую процентную часть должны составлять крошки в весовых макаронных изделий группы В в соответствии со стандартом?

более 6 – 16%

более 5 – 15%

более 3 – 10%

более 2 – 12%

более 3,5 – 13%

165: Какую процентную часть должны составлять деформированные изделие во взвешенно –упакованных макаронных изделий группы А в соответствии со стандартом?

более 3,5 – 7%

более 2,5 – 6%

более 1,5 – 5%

более 4,5 – 8%

более 1,5 – 7%

166: Какую процентную часть должны составлять деформированные изделие во взвешенно –упакованных макаронных изделий группы В в соответствии со стандартом?

более 3 – 6%

более 2 – 5%

более 5 – 12%

более 4 – 8%

более 5 – 10%

167: Какую процентную часть должны составлять деформированные изделие в весовых макаронных изделий группы А в соответствии со стандартом?

более 5 – 10%

более 3,5 – 13%

более 3 – 6%

более 4 – 8%

более 2 – 10%

168: Какую процентную часть должны составлять деформированные изделия в весовых макаронных изделиях группы Б в соответствии со стандартом?

более 2 – 10%

более 4 – 8%

более 3 – 6%

более 6 – 9%

более 2 – 5%

169: Какую процентную часть должны составлять деформированные изделия в весовых макаронных изделиях группы В в соответствии со стандартом?

более 3 – 5%

более 5 – 15%

более 1,5 – 3%

более 8 – 10%

более 6 – 12%

170: Количество, каких веществ определяется при проведении экспертизы показателей безопасности макаронных изделий?

белки, жиры, полисахариды, токсические элементы, микотоксины

микотоксины, антитоксины, сахара, радионуклиды

токсические элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды

пестициды, сахара, токсические элементы, радионуклиды

радионуклиды, азотистые вещества, токсические элементы, жиры

171: В каком ряду правильно показано наименование токсических элементов, встречающихся в составе макаронах?

свинец, арсен, кадмий, йод, бор, алюминий

цинк, ртуть, кислген, йод, железо, хром

арсен, ртуть, медь, олово, йод, железо

свинец, арсен, кадмий, ртуть, медь, цинк

ртуть, медь, цинк, железо, золото, бром

172: В каком ряду правильно показано наименование микотоксинов встречающихся в составе макаронах?

афлатоксин, антибиотики, дезоксинилваленол, пестициды

афлатоксин, пестициды, T₂ – токсин, микотоксины

радионуклиды, зеоараленон, афлатоксин, цезий

дезоксинилваленол, афлатоксин, зеоараленон, гексахлорбензол

афлатоксин, дезоксинилваленол, зеоараленон, T₂ – токсин

173: В каком ряду правильно показано наименование радионуклидов встречающихся в составе макаронных изделий?

радий, цезий

цезий, стронций

уран, цезий

стронций, уран

бериллий, радон

174: Какие показатели определяются при бактериологической экспертизе макаронных изделий?

поваренная соль, количество болезнетворных бактерий

влажность, количество патогенных микроорганизмов

патогенные микроорганизмы, а также количество бактерий сальмонелл

кислотность, количество аэробных и анаэробных микроорганизмов

количество белков и жиров

175: Какие зерновые культуры преобладают крахмалом больше всего?

овес

ячмень

кукуруза

пшено

рис

176: В каком ряду правильно показано энергетическая ценность 100 грамма картофельного крахмала?

400 ккал или 1360 кДж

300 ккал или 1251 кДж

150 ккал или 1150 кДж

200 ккал или 1500 кДж

250 ккал или 1300 кДж

177: Какие вещества составляют химический состав крахмала?

белки, углеводы

витамины, азотистые вещества

амилопектин, амилоза

амилоза, галактоза

целлюлоза, амилопектин

178: Какую структуру имеет цепь молекулы амилопектина и из сколько остатков глюкозы она состоит?

симподиальную и 1550 – 2000

моноподиальную и 1000 – 1500

линейную и 1500 – 2000

разветвленную и 2000 – 6000

ветвистую и 2500 – 5500

179: Какую структуру имеет цепь молекулы амилопектина и из сколько остатков глюкозы она состоит?

ветвистую и 2500 – 5500

разветвленную и 2000 – 6000

симподиальную и 1000 – 1500

моноподиальную и 550 – 1000

линейную и 250 – 1000

180: Покажите форму и размер картофельного крахмала?

овальная, 15 – 100 мкм

цилиндрическая, 30 – 150 мкм

многоугольная, 5 – 25 мкм

круглая, 3 – 10 мкм

эллипсоидная, 3 – 8 мкм

181: Что является основным сырьем для производства крахмала?

фасоль, картофель, рис

картофель, кукуруза, рис

овес, горох, пшеница

ячмень, пшеница, рожь

гречиха, ячмень, пшеница

182: Покажите форму и размер кукурузного крахмала?

круглая, 10 – 15 мкм

яйцевидная, 15 – 20 мкм

многоугольная, 5 – 25 мкм

овальная, 3 – 10 мкм

эллипсоидная, 20 – 35 мкм

183: При каком относительном влажности воздуха в сухих чистых помещениях хранятся макаронные изделия?

70%

60%

80%

65%

75%

184: При относительной влажности 70 % в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия без добавок?

12

10

8

6

4

185: При относительной влажности 70 % в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия с добавлением яиц?

6

4

2

8

12

186: При относительной влажности 70 % в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия с добавлением молока?

6

4

2

3

1

187: При относительной влажности 70 % в сухих чистых помещениях, сколько месяцев хранятся макаронные изделия с томатной добавкой?

2

3

4

1

6

188: Какое должно быть вид в изломе макаронных изделий?

стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,5мм

стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,7мм

стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1мм

стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,9мм

стекловидный, толщина стенок всех трубчатых изделий должна быть 1,1мм

189: Потребляя 400-500 г хлеба в сутки, человек на сколько процентов удовлетворяет потребность в энергии?

30-38%

20-28%

10-18%

25-30%

40-48%

190: Так как при выпечке и остывании происходит потеря массы хлеба, куски теста хлеба, сколько процентов весят больше?

6-15%

1-8%

20-29%

16-22%

18-28%

191: По какой формуле вычисляется влажность зерна с предварительным подсушиванием?

$$x = 100 + m_1 * m_2$$

$$x = 100 - m_1 * m_2$$

$$x = 200 - m_1 * m_2$$

$$x = 200 + m_1 * m_2$$

$$x = 100 *(m_1 - m_2)$$

192: По какой формуле вычисляется влажность зерна без предварительного подсушивания в процентах?

$$x = 20(m_1 - m_2)$$

$$x = 15(m_1 - m_2)$$

$$x = 30(m_1 - m_2)$$

$$x = 10(m_1 - m_2)$$

$$x = 5(m_1 - m_2)$$

193: По какой формуле вычисляется влажность макаронных изделий без предварительного подсушивания в процентах?

$$x = 20(m_1 - m_2)$$

$$x = 10(m_1 - m_2)$$

$$x = 5(m_1 - m_2)$$

$$x = 15(m_1 - m_2)$$

$$x = 30(m_1 - m_2)$$

194: Какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием углеводов?

76-90%

50-75%

40-65%

55-70%

60-75%

195: Какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием жиров?

0,1-10%

11-20%

22-30%

31-40%

41-50%

196: Какая пищевая ценность карамели обусловлена высоким содержанием белков?

0,1-1,8%

1,9-2,5%

2,6-3,3%

2,9-3,9%

3,0-4,4%

197: Какая энергетическая ценность 100г карамели?

348-422 ккал

248-322 ккал

148-222 ккал

448-522 ккал

455-598 ккал

198: Сколько содержит процентов редуцирующих веществ в карамельной массе?

до **23%**

до 33%

до 30%

до 28%

до 38%

199: По какой формуле вычисляют количество начинки в карамели, процентах?

$$X = \frac{100 + m}{m}$$

Düzgün cavab:

$$\frac{m}{1}$$

$$X = \frac{200 + m}{m}$$

$$\frac{m}{1}$$

$$X = \frac{150 + m}{m}$$

$$\frac{m}{1}$$

$$X = \frac{1000 + m}{m}$$

$$\frac{m}{1}$$

$$X = \frac{10 + m}{m}$$

$$\frac{m}{1}$$

200: У каких видов карамелей сроки хранения 6 месяцев?

для леденцовой, фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутой

с шоколадными начинками и шоколадной глазурью, завернутой

для леденцовой, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью, завернутой
с шоколадной глазурью, витаминизированной, завернутой
с шоколадными начинками, медовыми и помадными начинками, завернутой

201: У каких видов карамелей сроки хранения 4 месяцев?

с шоколадными начинками и шоколадной глазурью, завернутой

для леденцовой, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью, завернутой
с шоколадными начинками, медовыми и помадными начинками, завернутой

для леденцовой, фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками,
завернутой

с шоколадной глазурью, витаминизированной, открытой

202: У каких видов карамелей сроки хранения 3 месяцев?

для молочной карамели, карамели с ликерными, сбивными и масляно-сахарными начинками

для молочной карамели, карамели с ликерными, фруктово-ягодными и шоколадной
глазурью

с шоколадной глазурью, витаминизированной, открытой

сбивными и масляно-сахарными начинками карамели с ликерными, фруктово-
ягодными и шоколадной глазурью

для леденцовой, фруктово-ягодными и шоколадной глазурью, завернутой

203: У каких видов карамелей сроки хранения 1,5 месяцев?

для мягкой, полутвердой, глазированной шоколадной глазурью, завернутой

для мягкой, полутвердой, сбивными и масляно-сахарными начинками карамели

для молочной карамели, карамели с ликерными, сбивными и масляно-сахарными
начинками

с шоколадной глазурью, витаминизированной, открытой

с шоколадными начинками, медовыми и помадными начинками, завернутой

204: Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ?

2 л объем зерна в граммах и фаринатомом

5л объем зерна в граммах и диафоноскопом

1 л объем зерна в граммах и пуркой

20 л объем зерна в граммах и пуркой

15 л объем зерна в граммах и ареометром

205: Какой балльной системой оценивают органолептические показатели макаронных изделий?

50

25

10

100

30

206: Сколько содержание жира достигает в конфетах?

35%

38%

41%

43%

45%

207: Сколько содержание углеводов достигает в конфетах?

50-90%

10-20%

20-30%

30-40%

40-50%

208: Какая из ниже перечисленных технологических схем правильна при изготовлении конфет?

приготовление конфетных масс, формование конфетных корпусов, обработка поверхности, завертка и упаковка

приготовление конфетных масс, обработка поверхности, формование конфетных корпусов, завертка и упаковка

формование конфетных корпусов, приготовление конфетных масс, обработка поверхности, завертка и упаковка

обработка поверхности, приготовление конфетных масс, формование конфетных корпусов, завертка и упаковка

приготовление конфетных масс, формование конфетных корпусов, завертка и упаковка, обработка поверхности

209: При производстве ириса рецептурную смесь подвергают томлению, при каком температуре?

110-115 градуса С в течение 1 минуты

80-107 градуса С в течении 1 минуты

120-125 градуса С в течении 1 минуты

125-130 градуса С в течении 1 минуты

100-105 градуса С в течении 1 минуты

210: До какой влажности уваривают ирисную массу ?

6-10 %

2-6%

10-14%

12-16%

16-20%

211: В течении скольких минут при температуре 110-115 градус. С подвергают томлению рецептурную смесь при производстве ириса?

в течение 1 минуты

в течение 2 минут

в течение 3 минут

в течение 4 минут

в течение 5 минут

212: В каком ряду правильно показано наименование токсических элементов в составе крахмала?

свинец, кадмий, хлор, медь, бор, арсен

цинк, железо, медь, аргон, арсен, бром

медь, арсен, ртуть, йод, бром, кадмий

свинец, кадмий, арсен, ртуть, медь, цинк

арсен, ртуть, олово, бром, медь, свинец

213: На сколько групп делится рафинированный сахар по формованию и производству?

3

5

6

4

2

214: Что является основным сырьем для производства рафинированного сахара?

сахарная свекла содержащая 45% глюкозы

сахарная свекла содержащая 55% глюкозы

сахарный песок содержащий 99,7% сахарозы

искусственный сахар содержащий 99,8% фруктозы

сахарный тростник содержащий 55% сахара

215: В скольких направлениях производится сахарный песок по назначению?

6

5

4

3

2

216: Покажите размеры кристаллов сахарного песка?

0,3 – 0,9 мм

0,1 – 0,2 мм

0,8 – 1,0 мм

0,5 – 0,8 мм

0,2 – 0,5 мм

217: На сколько групп делится рафинированный сахар в зависимости от размера кристаллов?

3

2

5

4

6

218: Покажите размеры кристаллов выпускаемой сахарозы для производства шампанского?

0,2 – 0,8 мм

1,0 – 2,5 мм

0,5 – 1,2 мм

2,0 – 2,5 мм

0,1 – 0,5 мм

219: Какой процент и сколько раз должны брать первоначальную пробу (образец) от поступивших мешков при экспертизе качества сахарного песка?

5 % и 3 раза

8% и 2 раза

10% и 1 раз

3% и 1 раз

12% и 4 раза

220: Покажите количество средней пробы (образца) которая откладывается для лабораторного анализа в проведения экспертизы сахарного песка?

500 г

450 г

300 г

650 г

600 г

221: Сколько килограмма средней пробы (образца) должны брать от места 5 единиц весового рафинированного сахара?

500 г

3 кг

1,0 кг

0,5 г

2 кг

222: Какие показатели определяются при органолептической экспертизе качества сахара?

внешний вид, запах, вкус, растворимость и отсутствие посторонних примесей

запах, вкус, внешний вид, количество сахарозы и растворимость

запах, вкус, растворимость, влажность и внешний вид

растворимость, внешний вид, вкус, запах и количество восстановленных веществ

отсутствие посторонних примесей, запах, вкус, внешний вид и показатели безвредности

223: Какие показатели определяются при физико-химической экспертизе качества сахара?
влажность, вкус, запах, количество сахарозы

влажность, количество сахарозы и крошки

количество крошки, количество сахарозы, растворимость в воде

количество сахарозы, внешний вид, запах, вкус

отсутствие посторонних примесей, количество сахарозы и крошки

224: Какой процент влажности должен быть в сахарном песке по действующему стандарту?

более 0,24%

более 0,12%

более 0,14%

более 0,1%

более 0,3%

225: Сколько процента сахарозы по сухому веществу должно быть в сахарном песке?

более 98,9%

менее 99,85%

менее 98,9%

менее 99,75%

более 99,95%

226: Сколько процента восстановленного вещества по сухому веществу должно быть в сахарном песке?

0,06%

0,07%

0,01%

0,03%

0,05%

227: Сколько процента золы по сухому веществу должно быть в сахарном песке?

0,03%

0,06%

0,02%

0,01%

0,04%

228: Не более, сколько градусов должен быть цвет сахарного песка по единице Штаммера?

0,5

0,8

0,3

0,1

0,6

229: Сколько процента влажности должно быть в рафинированном сахаре от зависимости ассортимента по действующему стандарту?

0,2 – 0,3%

0,1 – 0,6%

0,3 – 0,5%

0,1 – 0,4%

0,4 – 0,7%

230: Не менее, сколько процента сахарозы по сухому веществу должно быть в рафинированном сахаре по действующему стандарту?

98,8%

99,9%

95,6%

98,5%

99,2%

231: Какое количество крошки (%–ах) должно быть в твердом прессованном рафинированном сахаре по действующему стандарту?

2 – 2,5%

1 – 3,5%

2 – 4,0%

1,5 – 2,0%

1,8 – 2,5%

232: Какое количество крошки (в %–ах) должно быть в быстрорастворимом рафинированном сахаре по действующему стандарту?

4,5%

1,5%

3,0%

2,0%

2,5%

233: Каким методом определяется количество сахарозы в сахаре?

органолептическим

физико-химическим

поляриметрическим

фотометрическим

колориметрическим

234: Каким прибором определяется цвет сахарного песка?

сахариметр или рефрактометр

рефрактометр или диафаноскоп

диафаноскоп или колориметр

колориметр или штаммер

фаринотом или диафаноскоп

235: В каком варианте правильно показано время водорастворимости литого сахара?

10 мин

5 мин

20 мин

15 мин

8 мин

236: На сколько групп подразделяется мед по источнику сбора?

2

3

4

5

6

237: На сколько групп подразделяется цветочный мед?

3

2

4

5

6

238: На сколько групп подразделяется сиропный мед по происхождения?

4

3

2

6

5

239: На сколько групп подразделяется мед по способу обработки?

2

4

5

6

3

240: Покажите количество компонентов в составе меда?

200

100

150

300

250

241: Сколько процента меда в среднем составляет сухое вещество и вода?

90% и 10%

50% и 50%

70% и 30%

60% и 40%

80% и 20%

242: Какой процент фруктозы и глюкозы по сухому веществу содержится в меде?

40% фруктозы и 35% глюкозы

50% фруктозы и 25% глюкозы

60% фруктозы и 15% глюкозы

70% фруктозы и 10% глюкозы

80% фруктозы и 20% глюкозы

243: Чем отличается шоколад от других кондитерских изделий?

превосходством белка, жира, углевода

превосходством минеральных веществ, витаминов, ферментов

биологической, пищевой, энергетической ценностью и хорошей водорастворимостью

высокой энергетической ценностью, тонус повышающей особенностью, очень приятным ароматом, вкусом, нежной консистенцией и легко таянием во рту

тонус повышающей особенностью, энергетической ценностью, приятным ароматом, вкусом и в жире растворимостью

244: Количеством, каких веществ определяется пищевая ценность шоколадного изделия?

углеводов, жиров и белков

углеводов, минеральных веществ и влаги

жиров, кислот и ферментов

кислот, ферментов и углеводов

минеральных веществ, ферментов и жиров

245: Количеством, каких веществ определяется физиологическая ценность шоколадного изделия?

углеводов, жиров и белков

кофеина, теобромина и дубильных веществ

углеводов, минеральных веществ и влаги

кислот, ферментов и жиров

минеральных веществ, ферментов и жиров

246: В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма шоколадного изделия?

350 – 357 ккал или 2550 – 2889 кДж

455 – 525 ккал или 2660 – 2890 кДж

540 – 547 ккал или 2259 – 2289 кДж

560 – 568 ккал или 2360 – 2290 кДж

575 – 670 ккал или 2450 – 2560 кДж

247: Количеством, каких веществ определяется биологическая ценность шоколадного изделия?

углеводов и белков

жиров и минеральных веществ

ферментов и полунасыщенных жирных кислот

минеральных веществ и полиненасыщенных жирных кислот

насыщенных и ненасыщенных жирных кислот

248: В каком ряду правильно показано наименования основного и добавочного сырья используемого в производстве шоколадного изделия?

какао порошок и пшеничная крупа, сухое молоко, цукат, вафли, яичный белок

какао бобы и ржаная крупа, цельное молоко, цукат, вафли, сливочное масло

какао порошок и сливки, снятое молоко, цукат, ароматные вещества, органические кислоты

сахарный песок, ароматные вещества, цукат, вафли, цельное молоко, продукты яичной обработки

какао бобы и ядро орехоплодных растений, сухое молоко, цукат, ароматные вещества, вафли

249: Какие показатели шоколадного изделия определяются органолептическим методом?

внешний вид, цвет, вкус, форма, консистенция и структура

цвет, вкус, аромат, количество начинки, консистенция и прозрачность

вкус, аромат, структура, количество жиров, белков, минеральных веществ

форма, консистенция и жирность

консистенция, аромат, вкус, жирность, количество начинки и белка

250: Какие показатели шоколадного изделия определяются физико-химическим методом?
количество белка, жира, минеральных веществ и степень

количество влаги, общего сахара, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и степень размельчение

количество золы, влаги, углеводов, начинки, белка и общего сахара

степень размельчение, количество начинки, консистенция, количество общего сахара и степень водорастворимости

количество общего сахара, витаминов, углеводов и степень размельчение

251: Какой процент влажности должен быть в шоколадных изделиях с добавками по действующему стандарту?

1 – 6%

3 – 15%

1,2 – 5,0%

5 – 10%

4 – 6%

252: Какой процент влажности должен быть в шоколадных изделиях без добавок по действующему стандарту?

4,5%

3,0%

3,5%

1,2%

5,5%

253: Какое количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте (%-ах) должно быть в шоколадном изделии по действующему стандарту?

0,5%

0,4%

0,3%

0,2%

0,1%

254: Какое количество начинки (% -ах) должно быть в шоколадном изделии по действующему стандарту?

не менее 35%

не менее 30%

не менее 20%

не менее 10%

не менее 5%

255: Какое количество начинки (% -ах) должно быть в шоколадном изделии массой более 50 грамма по действующему стандарту?

не менее 30%

не менее 20%

не менее 35%

не менее 25%

не менее 15%

256: Сколько процента степени размельчение должно быть в простом шоколадном изделии по действующему стандарту?

75%

80%

92%

60%

82%

257: Сколько процента степени размельчение должно быть в десертном шоколадном изделии по действующему стандарту?

86%

92%

80%

96%

36%

258: Количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности шоколадного изделия?

токсических элементов, микотоксинов, радионуклидов

микотоксинов, нитратов, антибиотиков, пестицидов

радионуклидов, пестицидов, минеральных веществ

пестицидов, антибиотиков, белков, жиров

минеральных веществ, белков, жиров, нитратов

259: От какого вещества в основном зависит масса карамельного изделия?

от жиров

от белков

от углеводов

от минеральных веществ

от витаминов

260: Количеством, каких веществ определяется пищевая ценность карамели?

фруктозы, углеводов и минеральных веществ

глюкозы, мальтозы и сахарозы

минеральных веществ, углеводов и жиров

углеводов, жиров и белков

витаминов, соли, ферментов и жиров

261: Какие вещества содержится в меньшем количестве в карамельном изделии в отличие от других сахарно кондитерских изделий?

углеводы и жиры

ферменты и углеводы

минеральные вещества и витамины

белки и жиры

влага и целлюлоза

262: В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма карамельного изделия?

348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж

350 – 450 ккал или 1520 – 1770 кДж

420 – 480 ккал или 1550 – 1780 кДж

450 – 490 ккал или 1570 – 1800 кДж

460 – 495 ккал или 1620 – 1880 кДж

263: На сколько групп подразделяется карамельные изделия в зависимости от рецептуры и способа изготовления?

3

2

4

5

6

264: Если в поступившей транспортной таре количество карамельной партии составляет 51 – 150 единиц то, сколько штук карамели должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

2

- 3
- 5
- 10
- 12

265: Если в поступившей транспортной таре количество карамельной партии составляет 151 – 500 единиц то, сколько штук карамели должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- 4
- 5
- 2
- 8**
- 3

266: Если в поступившей транспортной таре количество карамельной партии составляет 501 – 1200 единиц то, сколько штук карамели должны брать для первоначальной средней пробы (образца)?

- 2
- 3
- 5
- 8
- 13**

267: Сколько процента влажности должно быть в массе карамели по действующему стандарту?

- 3 – 4%**
- 5 – 7%
- 8 – 10%
- 6 – 8%

10 – 12%

268: Какое количество редуцирующих веществ (% -ах) должно быть в массе карамели по действующему стандарту?

20 – 25%

22 – 23%

15 – 20%

18 – 23%

10 – 12%

269: Из сколько штук конфеты состоит 1 килограмм карамели зависимости от ассортимента?

70 – 120

60 – 130

65 – 110

75 – 100

80 – 110

270: Какие показатели определяются в карамели физико-химическим методом?
кислотность, количество редуцирующего сахара, белка и жира

количество сухого вещества, сахара, сахарозы и витаминов

количество сахара, целлюлозы, мальтозы и сухого вещества

кислотность, количество редуцирующего сахара, общего сахара, сахарозы и сухого вещества

количество общего сахара, белка, углеводов, жиров и кислотность

271: В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в карамели?

медь, цинк, олово, ртуть, йод, бром

ртуть, медь, цинк, никель, олово, йод

кадмий, арсен, ртуть, железо, йод, бром

арсен, бор, бром, ртуть, железо, медь, цинк

свинец, арсен, кадмий, ртуть, медь, цинк

272: В каком ряду правильно показаны радионуклиды, содержащиеся в карамели?

Se – 145; Sr – 95

Se – 145; Sr – 95

Se – 150; Sr – 85

Se – 160; Sr – 98

Se – 165; Sr – 100

273: Количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности карамельного изделия?

токсических элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов

микотоксинов, пестицидов, минеральных веществ, белков

микотоксинов, пестицидов, белков, жиров

пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, гормонов

радионуклидов, пестицидов, антибиотиков, минеральных веществ

274: Количество, каких микроорганизмов определяется при экспертизе микробиологических показателей карамельного изделия?

мезофилл аэробных и факультативных микроорганизмов, палочковидных и цилиндрических микроорганизмов

патогенных, извитых, палочковидных бактерий, дрожжей и плесени

мезофилл аэробных и факультатив анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечные палочки, дрожжей и плесени

бактерий группы кишечные палочки, круглых бактерий (кокков), дрожжей и плесени

дрожжей и плесени, факультатив анаэробных, мезофилл аэробных, палочковидных и цилиндрических бактерий

275: Чем отличаются конфетные изделия от карамели?

твердой консистенцией и превосходством белка

мягкой консистенцией и превосходством минеральных веществ

твердой консистенцией и превосходством углевода

мягкой консистенцией и пищевой ценностью

твердой консистенцией и пищевой ценностью

276: В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма конфетного изделия?

348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж

355 – 425 ккал или 1520 – 1770 кДж

360 – 430 ккал или 1530 – 1780 кДж

370 – 450 ккал или 1540 – 1790 кДж

358 – 498 ккал или 1523 – 2514 кДж

277: Какие биологические активные вещества содержатся в меньшем количестве в конфетных изделиях?

минеральные соли и витамины

витамины и белки

ферменты и минеральные вещества

жиры и органические вещества

углеводы и жиры

278: В каком варианте правильно показано количество видов конфетных изделий в зависимости от способа изготовления и оформления внешности?

4

3

2

5

279: В каком ряду показан ассортимент конфет с помадкой?

“Суфле”, “Зоологическая”, “Солнечное”, “Эльбрус”, “Цветочное”

“Весна”, “Ракета”, “Апельсин”, “Волейбол”

“Ракета”, “Лето”, “Абрикосное”, “Черничное”, “Рекорд”

“Коровка”, “Старт”, “Кавказ”, “Золушка”

“Юг”, “Кристалл”, “Кофейное”, “Ракета”

280: В каком ряду показан ассортимент конфет “Марципан”?

“Суфле”, “Клубника содовая”, “Юг”

“Суфле”, “Эльбрус”, “Восток”

“Эльбрус”, “Миндальное”, “Хортица”

“Эльбрус”, “Солнечное”, “Восток”

“Медовой грильяж”, “Солнечное”, “Хортица”

281: В каком ряду показан ассортимент конфет “Пралине”?

“Чародейка”, “Восток”, “Ромовый”, “Ликерочный”, “Кристалл”

“Тузик”, “Зоологическая”, “Кристалл”, “Юг”, “Кофейное”

“Суфле”, “Ананасовый”, “Гвоздика”, “Метеор”

“Солнечное”, “Гулливёр”, “Восток”, “Кунжутное”

“Цукатная нуга”, “Зоологическая”, “Юг”, “Кофейное”

282: Количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности в печенках?

токсических элементов, нитратов, белков, микотоксинов, пестицидов, ДДТ и его метаболитов, радионуклидов

токсические элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов

микотоксинов, пестицидов, углеводов, жиров, радионуклидов, токсических элементов, ДДТ и его метаболитов

пестицидов, минеральных веществ, витаминов, токсических элементов, микотоксинов, радионуклидов, ДДТ и его метаболитов

радионуклидов, пестицидов, белков, токсических элементов, микотоксинов, ДДТ и его метаболитов

283: В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в печенье?

цинк, мед, кобальт, ртуть, арсен, кадмий

свинец, никель, ртуть, мед, цинк, арсен

арсен, кадмий, ртуть, мед, цинк, свинец

кадмий, ртуть, бор, бром, мед, цинк

ртуть, железо, мед, цинк, арсен, кадмий

284: В каком ряду правильно показаны радионуклиды, содержащиеся в печених?
стронций – 92; уран – 90

цезий – 140; радий – 95

уран – 90; радон – 137

цезий – 137; стронций – 90

радон – 135; радий – 95

285: Чем отличается вафли от других мучных кондитерских изделий?

высокой калорийностью и легким пищеварением

превосходством белка и жира

превосходством минеральными веществами и витаминами

превосходством углевода и белка

физиологической и биологической ценностью

286: В каком варианте правильно показано энергетическая ценность 100 грамма печенье?

348 – 422 ккал или 1517 – 1766 кДж

342 – 530 ккал или 1431 – 2218 кДж

420 – 455 ккал или 1515 – 1589 кДж

350 – 460 ккал или 1525 – 1595 кДж

400 – 495 ккал или 1816 – 1915 кДж

287: В каком варианте правильно показано количество жира в составе вафли в зависимости от вида?

62,2 – 74%

21 – 54,3%

6,9 – 60,2%

49 – 54%

32,4 – 43,4%

288: На сколько групп подразделяется сырье используемой в производстве вафли?

6

5

4

3

2

289: Для какой цели предназначено сырье первой группы используемой в производстве вафли?

для повышения пищевой ценности вафли

для изготовления вафельных прослоек

для изготовления начинок

для размягчения вафельных прослоек

для повышения биологической ценности вафли

290: Для какой цели предназначено сырье второй группы используемой в производстве вафли?

для повышения биологической ценности вафли

для повышения пищевой ценности вафли

для изготовления начинок

для изготовления вафельных прослоек

для повышения физиологической ценности вафли

291: В сколько ассортимента выпускается вафли без начинки в зависимости от вида добавленных вкусоароматических веществ?

6

5

2

3

4

292: На сколько групп подразделяется вафельные прослойки в зависимости от рецептуры?

3

2

4

1

5

293: Какие показатели качества вафельных изделий определяются физико-химическим методом?

количество общего сахара, жира, токсических элементов, белков, влаги, золы и щелочности

количество общего сахара, жира, влаги, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности

количество золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте, минеральных веществ, токсических элементов

количество жира, токсических элементов, сахара, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности

количество жира, влаги, микотоксинов, золы не растворяющееся в 10% -ой соляной кислоте и щелочности

294: Покажите количество щелочности в вафлях без начинок?

1 градуса

2 градуса

3 градуса

4 градуса

5 градуса

295: Количество, каких веществ определяется при экспертизе показателей безопасности вафельных изделий?

токсических элементов, пестицидов, углеводов, радионуклидов

радионуклидов, пестицидов, минеральных веществ, микотоксинов

микотоксинов, пестицидов, жиров, радионуклидов, белков

пестицидов, нитратов, токсических элементов, радионуклидов

токсических элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов

296: В каком ряду правильно показано наименования токсических элементов содержащихся в вафельных изделиях?

цезий – 137; стронций – 90

уран – 90; радон – 115

стронций – 95; радон – 85

селен – 75; радон – 90

радон – 90; стронций – 90

297: В каком ряду правильно показано наименования микотоксинов содержащиеся в вафельных изделиях?

цезий, стронций

афлатоксин Б, дезоксиниваленол

гексахлортсиклогексан, тетрахлортсиклопентан

афлатоксин, гексахлортсиклогексан

дезоксиниваленол, стронций

298: От превосходства, каких веществ зависит пищевая и энергетическая ценность тортов?

органических кислот

жиров

углеводов

минеральных веществ

белков

299: Какие показатели качества тортов определяются органолептическим методом?

консистенция, форма, вкус выпеченного полуфабриката, цвет крема для оформления и структура поверхности

аромат, структура поверхности, форма, вкус, состояния материалов для оформления и консистенция

вкус, консистенция, цвет крема для оформления, состояния материалов для оформления и структура поверхности

структура поверхности, цвет выпеченного полуфабриката, вкус, аромат и консистенция

форма, структура поверхности, вкус, аромат, консистенция и цвет

300: Какие показатели качества тортов определяются физико-химическим методом?

количество жира, белков, углеводов и золы

количество влаги, жира, золы и сахара

количество золы, жира, микотоксинов и влаги

количество сахара, пестицидов, жира и золы

количество влаги, радионуклидов, золы, жира и сахара