

1113 – RUS.

**Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının
əmtəəşünaslığı və ekspertizası.**

1. Какой прибор используется для определения плотности масел?

рефрактометр

лактоденсиметр

пикнометр

аэрометр

спиртометр

2. При какой температуре определяют вкус масел?

10 град. Цельсия

35 град. Цельсия

20 град. Цельсия

25 град. Цельсия

30 град. Цельсия

3. Какой показатель масел определяется рефрактометром?

йодное число

коэффициент преломления

кислотность

число омыления

число Рейхерта-Мейссела

4. Какой показатель масел определяется пикнометром?

кислотность

жирность

плотность

коэффициент преломления

йодное число

5. Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка

прозрачность, влажность, кислотность

плотность, влажность, цвет

консистенция, количество осадка, йодное число

количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления

6. На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

жидкие и твердые

замороженные и охлажденные

охлажденные и твердые

жидкие и замороженные

твердые и замороженные

7. При какой температуре оценивают запах растительных масел?

15- 20 град. Цельсия

20- 25 град. Цельсия

10- 15 град. Цельсия

5- 10 град. Цельсия

7- 12 град. Цельсия

8. При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?

25-30 град. Цельсия

30-35 град. Цельсия

10-15 град. Цельсия

15- 20 град. Цельсия

5-10 град. Цельсия

9. Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

внешний вид, коэффициент преломления, консистенция

плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число

йодное число, плотность, консистенция, прозрачность

кислотное число, перекисное число, консистенция

цвет, количество осадка, плотность, вкус

10. Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

растворимость в органических растворителях

окисление

гидрогенизация

гидролиз

растворимость в воде

11. Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

органолептический

физико-химический

микробиологический

биохимический

биологический

12. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

говяжий жир

подсолнечное масло

бараний жир

свиной жир, бараний жир

говяжий, свиной

13. Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?

70-100

60-100

80-100

100- 150

50-100

14. В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

хлопковое

оливковое

кокосовое

подсолнечное

льняное

15. Укажите гидрогенизированный жир.

говяжий

рыбий

бараний

природный

искусственный

16. Какой жир искусственный?

маргарин

хлопковое

кокосовое

пальмовое

рыбий

17. Какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения?

фитостерины

микостерины

изостерины

зоостерины

ситостерины

18. Какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?

фитостерины

микостерины

изостерины

зоостерины

холестерин

19. На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?

2

5

3

4

6

20. Укажите правильный вариант, в котором не указан пищевой заменитель.

мел

вода

мука

сироп

крахмал

21. Укажите правильный вариант, в котором не указан пищевой заменитель.

известь

крахмал

вода

мука

сироп

22. Каким методом определяется консистенция продукции?

осязательным

обонятельным

измерительным

экспресс методом

аудио методом

23. Как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыра)?

букет

аромат

плесневый запах

гнилостный запах

во время созревания запах не возникает

24. Как называется запах, возникающий во время брожения?

букет

аромат

плесневый запах

гнилостный запах

во время брожения запах не возникает

25. Как называется эксперт, который проводить дегустацию?

дегустатор

шеф повар

заведующий лаборатории

помощник повара

руководитель экспертной организации

26. Какой из нижеуказанных относится к общим физическим свойствам товарам?

плотность

количество

качества

щелочестойкость

27. Какой вариант относится к химическим свойствам товара?

водостойкость

пористость

плотность

тембр

масса

28. Укажите химические свойства молочных товаров.

кислотостойкость

пористость

плотность

вес

масса

29. В каком варианте правильно указаны химические свойства товара?

деформация

термостойкость

прозрачность

огнестойкость

отношение к действию света

30. Какой из нижеперечисленных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?

устойчивость товаров к действию бактерии

устойчивость товаров к слипанию

устойчивость товаров к склеиванию

устойчивость товаров к щелочам

устойчивость товаров к кислотам

31. Какой из нижеуказанных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?

устойчивость товаров к кислотам

устойчивость товаров к слипанию

устойчивость товаров к щелочам

устойчивость товаров к склеиванию

устойчивость к действию насекомых

32. В каком из нижеперечисленных вариантов указаны биологические свойства продовольственных товаров?

устойчивость товаров к склеиванию

устойчивость товаров к кислотам

устойчивость к действию грызунов

устойчивость товаров к щелочам

устойчивость товаров к щелочам

33. Как называются самые простейшие моносахариды, молекула которых состоит из трех атомов углерода?

гексозы

тетрозы

триозы

гептозы

пентозы

34. Как называются моносахариды, молекула которых состоит из пяти атомов углерода?

гексозы

тетрозы

триозы

гептозы

пентозы

35. Как характеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?

сбалансированным питанием

количеством углеводов

химическим составом, энергетической ценностью и перевариванием веществ дающую энергию

количеством жиров

количеством белков

36. В каком варианте ответов указаны моносахариды, молекула которых состоит из шести атомов углерода?

гексозы

тетрозы

триозы

гептозы

пентозы

37. Укажите варианты ответов, в котором указаны моносахариды, молекула которых состоит из семи атомов углерода.

гептозы

тетрозы

триозы

октозы

пентозы

38. В каком варианте правильно указаны моносахариды, молекула которых состоит из восьми атомов углерода?

октозы

тетрозы

гептозы

пентозы

39. Какие вещества выделяют энергию при сгорании, которые входят в состав продовольственных товаров?

вода, моносахариды, кислоты

белки, жиры, углеводы

минеральные вещества

красительные вещества

дубильные вещества

40. Какой балльной системой определяется качества пищевых продуктов по органолептическим показателям?

30; 95; 55

100; 30; 10

95; 30; 40

50; 100; 25

10; 25; 95

41. Как обозначаются витамины по химическому составу и по физиологическому влиянию?

главной буквой латинского алфавита

главной буквой греческого алфавита

главной буквой испанского алфавита

главной буквой русского алфавита

главной буквой немецкого алфавита

42. При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

20 град. Цельсия

60 град. Цельсия

30 град. Цельсия

10 град. Цельсия

50 град. Цельсия

43. В каком варианте ответов указан прибор определяющий цветность растительных масел?

цветометром

рефрактометром

пикнометром

денсиметром

хронометром

44. Каким прибором определяется цветность растительных масел?

визуальным колориметром

рефрактометром

пикнометром

денсиметром

хронометром

45. С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

с помощью йодного раствора

с помощью раствора NaCl

с помощью раствора KCl

с помощью раствора азотной кислоты

с помощью раствора серной кислоты

46. При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

20 град. Цельсия

10 град. Цельсия

30 град. Цельсия

60 град. Цельсия

50 град. Цельсия

47. При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

20 град. Цельсия

10 град. Цельсия

30 град. Цельсия

60 град. Цельсия

50 град. Цельсия

48. Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

цветность

плотность

удельный вес

перекисное число

йодное число

49. Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

каприновая

пальмитиновая

стеариновая

эруковая

арахиновая

50. При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

процеживание

гидратация

осаждение

дезодарация

винтеризация

51. Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?

подсолнух

соя

лён

кукуруза

хлопок

52. В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?

льна

тунга

конопля

косторки

сои

53. В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей?

А

В

К

D

E

54. Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

15- 22%

23- 49%

50- 72%

70- 89%

50- 58%

55. Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

стероиды

триглицериды

полиглицериды

глицериды

липиды

56. Как называются сложные и циклические липиды вместе?

монопоиды

липоиды

дипоиды

трипоиды

тетрапоиды

57. Под действием, каких ферментов происходит гидролиз жира?

липаз

трансфераз

лигаз

протеаз

лиаз

58. В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

гидратация, дезодорация

синтетический процесс, стерилизация

биологические и химические процессы

прессование, экстракция

прессование, гидратация

59. Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

до 45%

до 65%

до 50%

до 48%

до 55%

60. В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

270

170

185

195

205

61. В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные вещества)?

диглицериды, стерины, алкалоиды

фосфатиды, алкалоиды, гликозиды

фосфолипиды, стерины, воски

фосфоглицериды, стерины, флавоноиды

гликозиды, воски, стерины

62. При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

окисление жира

прогоркание масла

гидролиз жиров

соединение жиров

расщепление жиров

63. Под действием, каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира?

фермент липаза

фермент фосфатаза

фермент редуктаза

фермент каталаза

фермент пероксидаза

64. Какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам?

подсолнечное, хлопковое

льняное, конопляное

оливковое, миндальное

кокосовое, пальмовое

касторовое, соевое

65. В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

льняное, конопляное

миндальное, конопляное

касторовое, кукурузное, оливковое

пальмовое, кокосовое, мускатное

соевое, оливковое, мускатное, какао

66. В каком ряду правильно указаны полувсыхающие масла?

кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое

кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое

какао, миндальное, оливковое, конопляное

касторовое, мускатное, кокосовое, соевое

хлопковое, пальмовое, мускатное

67. Укажите невысыхающие растительные масла.

льняное, горчичное, подсолнечное, соевое

оливковое, горчичное, миндальное, ореховое

оливковое, горчичное, пальмовое, соевое

миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое

соевое, миндальное, горчичное

68. Как называется процесс производства транс-жиров?

гидрогенизация

дезодорация

винтеризация

гомогенизация

гидратация

69. Что такое транс-жиры?

это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

70. Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?

эруковая

миристиновая

элаидиновая

петрозелиновая

изоолеиновая

71. От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

триглицериды

фосфатиды

токоферол

красящие вещества

свободные жирные кислоты

72. В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

линолевая

каприловая

пальмитиновая

капринолеиновая

стеариновая

73. В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?

миристиновая

элаидиновая

эруковая

линоленовая

капринолеиновая

74. В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?

масляная, лауриновая, линолевая

масляная, капроновая, каприновая

капроновая, стеариновая, олеиновая

арахидоновая, пальмитиновая, каприновая

лауриновая, капроновая, стеариновая

75. На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению?

2

5

8

7

3

76. На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

4

5

2

6

3

77. Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

большим содержанием животного жира

большим содержанием растительного жира

количеством минеральных веществ

консистенцией

устойчивостью к хранению

78. В каком ряду указаны животные жиры?

говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное

говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное

соевое, свиной, сальник, жир-сырец

бараний, свиной, миндальное, жир-сырец

горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное

79. Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

жирность

щелочность

кислотность

свежесть

цветность

80. На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

4

5

2

3

не делятся

81. В каком ряду указаны животные жиры?

говяжий, бараний, свиной, костный, сборный

свиной, бараний, говяжий, сливочное

свиной, бараний, рыбный

бараний, сборный, сливочное

свиной, кулинарные, маргарин

82. На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

2

5

3

4

не делятся

83. Что приводит к окислению жира?

присоединение кислорода к непредельным жирным кисло

действие с кислородом воздуха

расщепление белков

изменение лактозы

образование молочной кислоты

84. При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров?

50 град. Цельсия

10 град. Цельсия

30 град. Цельсия

60 град. Цельсия

20 град. Цельсия

85. При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров?

50 град. Цельсия

10 град. Цельсия

30 град. Цельсия

60 град. Цельсия

20 град. Цельсия

86. Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

антиоксиданты

щелочь

вода

кислота

соль

87. Укажите температуру плавления бараньего жира.

39- 42 град. Цельсия

25- 28 град. Цельсия

48- 52 град. Цельсия

49- 54 град. Цельсия

44- 45 град. Цельсия

88. Укажите температуру плавления говяжьего жира.

25- 27 град. Цельсия

32- 35 град. Цельсия

35- 39 град. Цельсия

22- 31 град. Цельсия

38- 40 град. Цельсия

89. Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. Какой это жир?

свиной топлёный

кулинарный

рыбий жир

суррогатный

говяжий

90. Как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?

хорошо

средне

очень плохо

плохо

очень хорошо

91. На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?

90- 95%

60- 70%

30- 40%

80- 85%

97- 98%

92. На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

80%

78%

93%

90%

50%

93. Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

число Рейхерта-Мейсселя

кислотное число

число Поленске

перекисное число

эфирное число

94. Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

число Рейхерта-Мейсселя

кислотное число

число Поленске

перекисное число

эфирное число

95. Какие жиры усваиваются организмом на 97-98%?

жиры, имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию

жиры, имеющие температуру плавления ниже 39 градусов по Цельсию

жиры, имеющие температуру плавления ниже 43 градусов по Цельсию

жиры, имеющие температуру плавления ниже 47 градусов по Цельсию

жиры, имеющие температуру плавления ниже 51 градусов по Цельсию

96. Какие жиры усваиваются организмом на 90%?

жиры, имеющие температуру плавления 37-50 град. Цельсия

жиры, имеющие температуру плавления 27-37 град. Цельсия

жиры, имеющие температуру плавления 50-55 град. Цельсия

жиры, имеющие температуру плавления 55-60 град. Цельсия

жиры, имеющие температуру плавления 60-65 град. Цельсия

97. От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

от триглицеридов

от фосфатидов

от токоферола

от красителей

от свободных жирных кислот

98. Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

получение и очищение водорода

подготовка катализатора

процеживание жиров

насыщение жиров водородом

очищение гидрогенизованного жира

99. Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект какого жира?

говяжьего

бараньего

сборного

свиного

рыбьего

100. При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

свиной жир

говяжий жир

рыбий жир

кокосовое масло

пальмовое масло

101. В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?

бараний жир

говяжий жир

рыбий жир

кокосовое масло

пальмовое масло

102. Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.

рыбий жир

говяжий жир

костный жир

кокосовое масло

пальмовое масло

103. Что образуется в результате процесса окисления жиров?

перекисные соединения, вода, триглицериды

спирты, кислоты, кетоны

органические кислоты, альдегиды, триглицериды

вода, триглицериды и спирты

перекисные соединения, альдегиды и кетоны

104. Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

перекисные соединения, альдегиды и кетоны

спирты, кислоты, кетоны

органические кислоты, альдегиды, триглицериды

вода, триглицериды и спирты

перекисные соединения, вода, триглицериды

105. Укажите перекисное число (в %-ах) при экспертизе жиров сомнительной свежестью.

0,06-0,1%

0,1-0,3%

0,02-0,05%

0,3-0,5%

0,2-0,5%

106. Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

метод прессовки

метод экспульсии

прерывистый и непрерывный метод

метод экстракции

метод осаждения

107. На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

6

4

3

5

7

108. В какой стране впервые был выработан маргарин?

Россия

США

Франция

Азербайджан

Германия

109. На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?

2

4

3

5

6

110. На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

2

4

6

5

3

111. Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет

количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет

количество жира, воды, кислотность, температура плавления

температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус

количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии

112. По каким результатам определяют сорт маргарина?

физико-химической оценки

органолептической оценки

биологической оценки

микробиологической оценки

пищевой ценности

113. Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

свободные жирные кислоты и стерол

ненасыщенные жирные кислоты и витамины

триглицериды и красители

насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота

высокая дисперсия жира и воды

114. Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

белки и красители

ферменты и вода

насыщенные жирные кислоты и воск

незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск

циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты

115. Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

бензойная и ацетатная кислоты

поваренная соль и уксусная кислота

аскорбиновая и бензойная кислоты

бензойная кислота и поваренная соль

аскорбиновая и уксусная кислоты

116. В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог

животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос

натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла

натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масла

117. В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

льняное и конопляное

оливковое и миндальное

подсолнечное и хлопковое

ореховое и кукурузное

касторовое и миндальное

118. Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

545-600 ккал

345-450 ккал

296-400 ккал

637-746 ккал

475-598 ккал

119. В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?

0,2-0,5%

0,3-0,6%

0,4-0,6%

0,2-0,7%

0,3-0,8%

120. В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?

38-17%

35-15%

32-17%

38-10%

34-13%

121. Сколько процентов воды содержится в молоке?

80-85 %

83-89 %

75-80 %

85-90 %

82-86 %

122. В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

1,027-1,032

1,028-1,035

1,025-1,030

1,025-1,030

1,020-1,025

123. Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

буйволиное молоко

коровье молоко

верблюжье молоко

лошадиное молоко

овечье молоко

124. Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?

буйвол

зебра

кобылье

коза

корова

125. В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?

витамин D

витамин C

витамин K

витамин E

витамин A

126. Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция

единица йода, температура таяния и замерзания

консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах

плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность

единица омыления, перекисное число и консистенция

127. Каким прибором определяется плотность молока?

рефрактометром

влажномером

лактоденсиметром

спиртометром

жиромером

128. На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

2

4

5

6

3

129. Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

цвет, вкус, жирность, влажность, кислотность

жирность, влажность, кислотность, стойкость эмульсии

влажность, кислотность, консистенция, цвет

стойкость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность

влажность, кислотность, содержание жира, вкус, запах

130. В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид

вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид

вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии

вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид

вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии

131. При какой температуре вырабатывается топленое молоко и сколько процентов жира оно содержит?

75 град. Цельсия; 2-3%

80 град. Цельсия; 4-5%

95 град. Цельсия; 4-6%

60 град. Цельсия; 1-2%

70 град. Цельсия; 3-4%

132. Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

50

100

25

30

50

133. Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока? \

72-74 град. Цельсия

63-69 град. Цельсия

63-65 град. Цельсия

59-62 град. Цельсия

60-65 град. Цельсия

134. Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

62-65 град. Цельсия

70-75 град. Цельсия

65-69 град. Цельсия

72-76 град. Цельсия

75-85 град. Цельсия

135. Какова температура моментальной пастеризации молока?

90 град. Цельсия

79 град. Цельсия

80 град. Цельсия

85 град. Цельсия

75 град. Цельсия

136. При какой температуре проводится стерилизация молока?

при 140-155 град. Цельсия

при 130-140 град. Цельсия

при 135-150 град. Цельсия

при 138-145 град. Цельсия

при 140-150 град. Цельсия

137. Что такое гомогенизация молока?

замораживание молочного жира

топление молочного жира при высокой температуре

сбор в одно место молочного жира

размельчение молочного жира и равномерное распределение жировых капель по поверхности молока

сбор молочного жира

138. Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

фермент фосфатаза

фермент редуктаза

фермент каталаза

фермент липаза

фермент пероксидаза

139. Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

фермент фосфатаза

фермент протеиназа

фермент каталаза

фермент редуктаза

фермент липаза

140. Какой фермент выделяется бактериями в составе молока?

фермент амилаза

фермент каталаза

фермент редуктаза

фермент пероксидаза

фермент фосфатаза

141. При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

60 град. Цельсия

75 град. Цельсия

80 град. Цельсия

85 град. Цельсия

90 рад. Цельсия

142. Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

20

50

10

30

100

143. Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

67%; 25%

69%; 30%

50%; 35%

77%; 22%

70%; 33%

144. Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

3,1%; 2,6%

3,6%; 2,9%

4,2%; 3,2%

1,7%; 0,7%

1,9%; 0,8%

145. В каком ряду указан состав столового майонеза?

животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок

сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы

растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар

растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки

животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки

146. В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?

внутреннее строение, прозрачность

прозрачность, внешний вид

прозрачность, внешний вид

внешний вид, консистенция

вкус и запах

147. Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

период остывания молока

период неспособности микроорганизмов к развитию

период дойки молока

период проверки качества молока

период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке

148. Какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?

горький вкус

чесочно-луковый запах

распад

запах лекарства

слизистый

149. Какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

ярко желтый цвет

синий цвет

творожистый

слизистый

прогоркание

150. При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

65 град. Цельсия

70 град. Цельсия

60 град. Цельсия

75 град. Цельсия

72 град. Цельсия

151. В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

в коровьем

в кобыльем

в буйволином

в козьем

в верблюжьем

152. Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко стародойного молока?

горький вкус

окисление

резкий вкус

соленость

вкус метала

153. Какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

запах лекарства

запах рыбы

запах аммиака

вспенивание

запах серы

154. В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы

сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты

растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты

белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар

сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы

155. Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.

727

527

827

627

701

156. В чем измеряется кислотность молока?

в процентах

в граммах

в килокалориях

в градусах Тернера

в градусах Цельсия

157. Сколько компонентов содержится в молоке?

50

70

100

120

90

158. Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

77,8%

87,5%

92%

69,9%

73,8%

159. В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

16- 18 град. Тернера

19- 21 град. Тернера

22- 24 град. Тернера

25- 27 град. Тернера

20- 22 град. Тернера

160. Укажите температуру кипения молока.

100,5 град. Цельсия

100,6 град. Цельсия

100,2 град. Цельсия

100,7 град. Цельсия

100,4 град. Цельсия

161. В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

2,5 и 3,2%

3,5 и 4%

3,6 и 3,8%

3,7 и 4,0%

3,6 и 4,1

162. В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

23- 25 град. Тернера

25- 27 град. Тернера

27- 29 град. Тернера

29- 31 град. Тернера

20- 22 град. Тернера

163. Какой углевод содержится в молоке?

фруктоза

лактоза

сахароза

мальтоза

галактоза

164. С помощью какого прибора определяется жирность молока?

рефрактометр

пикнометр

поляриметр

сахариметр

центрифуга

165. В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

в молоке

в мёде

в шоколаде

в конфете

в варенье

166. Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

жирность

зольность

влажность

кислотность

сухое вещество

167. Вода, в среднем содержащаяся в молоке составляет процента.

81,5

82,1

87,5

91,5

95,8

168. В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция

плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка

титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, паковка

вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность

осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка

169. Что такое казеин?

молочный жир

молочная кислота

молочный сахар

молочный белок

небелковое азотистое соединение

170. Под действием, какого вещества свертывается молоко?

йод

сода

сычужный фермент

фенолфталеин

метилоранж

171. Какое брожение является причиной порчи молока?

спиртовое

маслянокислое

пропионовокислое

уксуснокислое

молочнокислое

172. Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

72 ч

36 ч

24 ч

64 ч

48 ч

173. На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

2

3

4

5

6

174. Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. Какое это молоко?

пастеризованное цельное

топленое

нежирное с кофе

стерилизованное в бутылках

белковое

175. К уничтожению подлежит только ... молочная продукция.

опасная

стандартная

условно пригодная

потенциально опасная

отбракованная

176. Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

отбракованной

условно пригодной

стандартной

потенциально опасной

опасной

177. Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов.

физиологические процессы

патологические процессы

генетические процессы

биохимические процессы

физические процессы

178. Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

витамин D

витамин A

витамин PP

витамин B

витамин E

179. Какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего?

витамин А

витамин D

витамин PP

витамин B

витамин E

180. Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

провитамин А

витамин D

витамин PP

витамин B

витамин E

181. Как называется молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

восстановленный

сублимированный

нормализованный

гомогенизированный

допускается использовать любой из перечисленных терминов

182. Что такое нормализованное молоко?

это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям

это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока

это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока

это продукт прошедший термическую обработку

это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей

183. Какое молоко называют восстановленным?

молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока

молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава

молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока

молоко, которое прошло термическую обработку

молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей

184. Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

нормализованное

восстановленное

сублимированное

гомогенизированное

ничего из перечисленных терминов

185. Что такое восстановленное молоко?

это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям

это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока

это продукт прошедший термическое обработку

это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов

это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей

это продукт прошедший термическое обработку

186. Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

эргостерин

лецитин

кефилины

холестерин

стигмостерин

187. Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

фосфатиды

холестерин

минеральные вещества

органические кислоты

молочный сахар

188. Укажите энергетическую ценность 100 грамма коровье молоко в ккал – ях.

289

330

350

250

310

189. Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока?

300000

200000

350000

250000

230000

190. При какой температуре происходит стерилизация молока?

140-155 град. Цельсия

130-140 град. Цельсия

120-130 град. Цельсия

138-145 град. Цельсия

140-150 град. Цельсия

191. В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

72-74 град. Цельсия

63-69 град. Цельсия

63-65 град. Цельсия

50-55 град. Цельсия

60-65 град. Цельсия

192. В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

63-65 град. Цельсия

70-75 град. Цельсия

65-69 град. Цельсия

72-76 град. Цельсия

75-85 град. Цельсия

193. Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

63-65 град. Цельсия

70-75 град. Цельсия

65-69 град. Цельсия

72-76 град. Цельсия

85 град. Цельсия

194. В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

15-20 секунд

25-30 секунд

40-45 минут

50-60 минут

30 минут

195. В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

15-20 секунд

25-30 секунд

40-45 минут

50-60 минут

несколько минут

196. При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?

63-65 град. Цельсия

65-75 град. Цельсия

85-90 град. Цельсия

72-76 град. Цельсия

90-95 град. Цельсия

197. Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности?

15-20 секунд

25-30 секунд

40-45 минут

50-60 минут

30 минут

198. Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

8 часов

10 часов

12 часов

несколько дней

несколько недель

199. При какой температуре проводится пастеризация сливок?

65 град. Цельсия

75 град. Цельсия

85 град. Цельсия

90 град. Цельсия

95 град. Цельсия

200. Укажите продолжительность пастеризация сливок.

15-20 секунд

30-50 секунд

40-45 минут

50-55 минут

55-60 минут

201. Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

йогурт

катык

сюзма

простокваша

ряжанка

202. В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ

внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах

запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции

запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары

внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число

203. Получают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. Какой это кисломолочный напиток?

ацидофилин

кефир

йогурт

простокваша

кумыс

204. На сколько групп делится диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

4

2

3

5

1

205. Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацидофильном катыке?

1,8%

3,2%

2,5%

4,6%

3,9%

206. В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов?

микробиологические процессы

физические процессы

генетические процессы

физиологические процессы

патологические процессы

207. Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыса?

нагреть до 30 град. Цельсия

добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия

нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия

нагреть до 20 град. Цельсия остудить

при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане

208. В каком ряду правильно указана жирность сызмы по стандарту?

13%

12%

15%

18%

20%

209. Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сызмы?

3,2%

4,5%

3,8%

3,6%

3,5%

210. В каком ряду правильно указано содержание воды в сызме?

70%

60%

65%

72%

75%

211. В каком ряду правильно указана кислотность сызмы по стандарту?

190- 200 град. Тернера

180- 190 град. Тернера

175- 178 град. Тернера

185- 195 град. Тернера

170- 180 град. Тернера

212. Сколько источников различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?

3

2

6

5

4

213. При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

85-90 град. Цельсия

63-65 град. Цельсия

72-76 град. Цельсия

76-80 град. Цельсия

80-85 град. Цельсия

214. Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

цвет

консистенция

вкус

запах

кислотность

215. В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах

упаковка, внешний вид, цвет, кислотность

упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет

запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ

запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид

216. В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

75 – 95 град. Тернера

96 – 106 град. Тернера

110 – 120 град. Тернера

120 – 130 град. Тернера

60 – 70 град. Тернера

217. Какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?

4

2

1

5

3

218. Укажите основное сырье для производства сметаны?

свежие сливки, сухие сливки, сухие молоко и творог

свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко

свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин

сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин

сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко

219. В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

3

2

4

1

5

220. Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога?

влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера

влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера

влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера

влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера

влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера

221. Сколько процентов жира содержится в сметане?

10-15%

15-25%

25-35%

10-40%

35-40%

222. В каком ряду правильно указаны жирности творога?

16%, 8%, 3%

12%, 5%, 7%

18%, 9%, 5%

19%, 10%, 7%

18%, 7%, 6%

223. Какое молоко используется в производстве творога?

замороженное молоко

стерилизованное молоко

топленое молоко

пастеризованное молоко

белковое молоко

224. Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

термофильные палочки

грибковые дрожжи

ацидофильные палочки

мезофильные палочки

грибковые дрожжи спиртового брожения

225. Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?

5

2

6

3

4

226. В результате чего возникает кислый вкус творога?

распада белков под влиянием пептонизирующих бактерий

глубокого разложения белка гнилостными бактериями

газообразования

недостаточной связности частиц творога

переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах

227. С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

прозрачности

вкуса

запаха

консистенции

внешнего вида

228. Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

микробиологические, гистологические процессы

физиологические, биохимические процессы

генетические, химические процессы

физические, генетические процессы

микробиологические, биохимические процессы

229. В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

190- 200 град. Тернера

160- 170 град. Тернера

170- 180 град. Тернера

140- 150 град. Тернера

180- 190 град. Тернера

230. При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?

-18 град. Цельсия

-14 град. Цельсия

-15 град. Цельсия

-17 град. Цельсия

-20 град. Цельсия

231. Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

15- 20%

20- 26%

25- 30%

15- 18%

23- 27%

232. Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

8%

6%

9%

7%

10%

233. При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

20 град. Цельсии

12 град. Цельсии

15 град. Цельсии

18 град. Цельсии

14 град. Цельсии

234. При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

15 град. Цельсия

16 град. Цельсия

18 град. Цельсия

20 град. Цельсия

14 град. Цельсия

235. В результате, какой порчи консервов происходит закисание продукта без образования газов?

плоское скисание

физический бомбаж

химический бомбаж

ржавление

микробиологический бомбаж

236. При какой температуре хранят охлажденные продукты?

-4 град. Цельсия

+5 град. Цельсия

0 град. Цельсия

-6 град. Цельсия

+3 град. Цельсия

237. Какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

не идентичность характерных признаков

пересортица

не сходства потребительских свойств

способы подделки

идентичность характерных признаков

238. Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

сходство

не сходство

не идентичность

повышенная цена

перемаркировка

239. На сколько методов делится консервирования в зависимости от технологической сущности?

5

7

9

10

12

240. При какой температуре проводится консервирования пищевых продуктов путем пастеризации?

60-98 град. Цельсия

100-105 град. Цельсия

105-110 град. Цельсия

115-120 град. Цельсия

120-130 град. Цельсия

241. При какой температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?

65-75 град. Цельсия

75-95 град. Цельсия

60-98 град. Цельсия

135-155 град. Цельсия

102-130 град. Цельсия

242. Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

28%

29%

30,5%

26,5%

18,7%

243. Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

43,5%

46,7%

33,3%

49,2%

38, 4%

244. Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

20%

25%

30%

40%

35%

245. Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

44%

48%

50%

49%

47%

246. Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

29,3%

27,5%

30,1%

31,6%

29,8%

247. Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

47,5%

48,5%

49,5%

43,5%

50,5%

248. На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?

3

4

5

2

6

249. К каким методам консервирования относится консервирование с солью и сахаром?

химическим

биохимическим

физическим

физико-химическим

комбинированным

250. Что такое микробиологический бомбаж?

вздутие дна и крышки банок

появление черных пятен на дне банок

утечка жидкости от банок

ржавление банок

механическое повреждение банок

251. Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

вкус и запах, консистенция, цвет

вкус и запах, кислотность, цвет

консистенция, запах, цвет, число омыления

цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность

прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот

252. Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. Какое это масло?

Вологодское

Кисломолочное

Сладкосливочное

Любительское

Крестьянское

253. Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла?

15%

20%

25%

30%

35%

254. Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

25

30

100

50

10

255. Какое масло содержит самое высокое количество жира?

сливочное масло

растительное масло

говяжий жир

топленое масло

бараний жир

256. Сколько жира в составе топленого масла?

48%

79%

85%

100%

99%

257. В каком ряду указаны консервные виды масла?

молочный жир, диетическое

плавленное, стерилизованное

масло с разными наполнителями

сладкосливочное

топленое

258. Что означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

достаточная промывка и обработка сливочного масла

добавка соли больше положенного

при солении использование некачественной соли

нарушение температурного режима при обработке

длительное механическое действие при обработке сливочного масла

259. В каком ряду правильно указано содержание воды в Крестьянском масле?

25%

30%

20%

27%

23%

260. В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

20%

26%

25%

21%

23%

261. В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

20%

27%

30%

25%

23%

262. Какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

89%

82,5%

85,5%

83,7

84,5%

263. При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок?

85- 90 град. Цельсия

80- 85 град. Цельсия

75- 80 град. Цельсия

70- 73 град. Цельсия

83- 86 град. Цельсия

264. При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога?

70 град. Цельсия

75 град. Цельсия

63 град. Цельсия

80 град. Цельсия

78 град. Цельсия

265. На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

1

2

3

4

5

266. Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

3- 7

9- 11

13- 15

1,5- 2,6

2,5- 2,8

267. Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов

выращивание и хранение сыра при высокой температуре

присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту

слишком “сухое” приготовление сыра

не полное выращивание

268. Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?

неаккуратная, неполная обработка частиц, большое количество влаги в сыре

неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания

высокая жирность молока

неправильное образование слоя сыра

высокая кислотность сыра

269. Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

неправильная обработка и блокировка частицы сыра

использование молока с высокой кислотностью

высокая жирность молока

высокая кислотность сыра

использование молока коровы заболевшей маститом

270. Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

20

80

40

70

60

271. Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

20

30

40

50

60

272. На сколько подклассов подразделяются сычужные сыры?

2

3

5

6

4

273. На сколько групп подразделяются мягкие сычужные сыры?

4

5

3

6

274. На сколько групп подразделяется плавленные сыры в зависимости от консистенции и назначения?

5

3

6

2

4

275. Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр?

кисломолочный

плавленный

Голландский

Рокфор

сулугуни

276. Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: - укажите причину этого дефекта.

воздействие сероводорода на соли железа и меди

пересолка

присутствие большой дозы красящих веществ

нарушение условий окрашивания молока

низкая температура первого этапа созревания

277. Укажите йодное число твердых сыров.

120-200

50-60

75-100

28-40

80-90

278. Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

твердые сыры

полутвердые сыры

мягкие сыры

рассольные сыры

плавленные сыры

279. Каким сырам свойствен привкус копчености?

плавленным ломтевым

плавленным пастообразным

плавленным колбасным

сырными пастам

плавленным к обеду

280. Какой сыр содержит 50% жира?

кисломолочный

Голландский

плавленный

сулугуни

Рокфор

281. Какой процент соли содержит кисломолочный сыр?

6,5%

6,9%

7,5

7,9%

8,1%

282. В составе, какого сыра содержится 3-7% соли?

Брынза

Рокфор

Голландский

Чанах

сулугуни

283. Сколько процентов жира содержит сливочное мороженое?

11- 13%

12- 15%

15- 20%

14- 16%

8- 10%

284. Сколько процентов жира содержит мороженое пломбир?

12- 15%

16- 18%

19- 21%

18- 20%

17- 19%

285. Оцените вкус и аромат мороженого по балльной системе?

60 балла

70 балла

65 балла

75 балла

80 балла

286. Сколькими баллами оценивается структура и консистенция мороженого?

60

30

40

20

10

287. Сколькими баллами оценивается цвет и внешний вид мороженого?

5

10

15

20

25

288. Сколькими баллами оценивается тара и упаковка мороженого?

5

10

15

20

289. Какой показатель качества мороженого оценивается 60 баллом?

вкус

цвет

структура

консистенция

внешний вид

290. Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.

вкус

аромат

консистенция

внешний вид

цвет

291. Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели качества мороженого?

60; 30; 5; 5

70; 20; 5; 5

50; 20; 20; 10

80; 10; 5; 5

60; 20; 10; 5

292. Не более, сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность ягодного мороженого?

50

55

60

65

70

293. Не более, сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность клубничного, малинового мороженого?

70

73

75

80

83

294. Не более, сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность молочного мороженого?

22

26

30

28

32

295. Не более, сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность сливочного мороженого?

22

26

30

28

32

296. В каком виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?

в молочном

в сливочном

в пломбированном

в ароматизированном

в фруктово-ягодном

297. Содержание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. Какой это вид мороженого?

молочное

сливочное

пломбир

ароматизированное

фруктово-ягодное

298. В каком виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?

в молочно-шоколадном

в сливочно-шоколадном

в эскимо

в пломбированном

в фруктово-ягодном

299. Содержание жира 10%, белков 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%.

Какой это вид мороженого?

молочно-шоколадное

сливочно-шоколадное

эскимо

пломбир

фруктово-ягодное

300. Укажите вид мороженого, в котором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.

любительское

пломбир

эскимо

ароматизированное

фруктово-ягодное