

1117 –RUS

Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası - 1

1. Что означает слово товароведение?

наука о товаре

знание о товаре

товар

наука о торговле

процесс обмена товара

2/Что относится к неорганическим соединениям находящимся в составе пищевых продуктов?

белки

жиры

фенольные соединения

вода

красящие вещества

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

5

2

1

6

3

4. Какой элемент относится к ультра микроэлементам?

P, Cl

Ba, Br

B, J

Cu, S

U, Sm

5. Какое из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

картофель

батат

тырц

топинамбура

зеленый лук

6. На сколько частей делятся капустные овощи?

1

2

3

4

6

7. На сколько частей делится белокочанная капуста по периоду созревания?

2

3

4

5

6

8. Минеральных веществ в овощах и плодах сколько процентов содержится?

0,1-0,5

0,2-2

0,1-0,7

0,1-0,6

0,1-0,8

9. Что означает гигроскопичность?

из окружающей среды принимают влаги и сохраняет его в капиллярах и по всей поверхности продукта

соотношение абсолютной влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенного пара при этой температуре и давлении

вещества – поглощающийся по всему объему продукта

образование жидкой фазы в макро и микро капиллярах в твердых продуктах при поглощении влаги другим веществом

для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция - десорбция

10. Как называется чрезмерное наступление витаминов в организме?

гипервитаминоз

гиперавитаминоз

полиавитаминоз

экзогенвитаминоз

эндогенвитаминоз

11. Какова ежедневная потребительская норма витамина С?

100 – 155 мг

200 мг

70 – 100 мг

180 мг

63 мг

12. Какие вещества улучшают питательную ценность пищевых продуктов?

жиры, белки, углеводы

витамин

минеральные вещества

вода и дубильные вещества

красящие, вкусовые вещества

13. Каким прибором определяется относительная влажность?

термометром

психрометром

термостатом

пикнометром

бюреткой

14. На сколько групп делятся факторы влияющие на качество пищевых продуктов? 3

1

4

5

2

15. Какие факторы влияют на формирование качества продукта?

качество сырья

маркировка

хранение

транспортирование

загрузка

16. Какие показатели проверяются в пищевых продуктах методом дегустации?

лабораторные

физические

химические

органолептические (сенсорные)

биологические

17. В зависимости от технологической сущности консервирования делятся на сколько методов?

6

8

9

5

4

18. Консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится?

45-50 градуса С

55-57 градуса С

63-98 градуса С

101-105 градуса С

106-125 градуса С

19. Какими методами плоды-овощи не замораживают?

нижних, минусовых погодных условиях

быстро замораживающих аппаратах

методами флюдизации в кипяченных пластах

турбоохлаждающих машинах охлажденными

в холодной воде

20. На сколько подгрупп подразделяются субтропические фрукты?

2

3

4

5

6

21. Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

финник

иннюба

гранат

тут

ананас

22. При каких температурах проводится стерилизация?

60-80 градуса С

70-75 градуса С

102-130 градуса С

85-95 градуса С

130-135 градуса С

23. Как называется тара дающая потребителю с товарами?

инвентарная тара

деревянная тара

полимерные тары

металлические тары

потребительская тара

24. Что делается для хранения плодов-овощей в Регулируемой Газовой Среде?

плоды-овощи хранятся в укупоренной таре

в под тару плодов-овощей ставятся подтоварники

в камере хранения изменяется газовый состав воздуха

в камере хранения воздух меняется по чаще

плоды-овощи покрывают специальными материалами

25. Бомбажи в плодоовощных консервах при хранении делится на сколько групп?

2

3

4

5

6

26. Что означает слово консервирование по латинской языке?

закрывать

сохранять

упаковывать

маркировать

охлаждать

27. Какие способы консервирования основаны для уничтожения микроорганизмов?

пастеризация и стерилизация

пастеризация и сушка

замораживание и охлаждение

механическая стерилизация

конвективная сушка

28. Как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующих появлению той или иной болезни

степень использования организмом элементов и соединений содержащихся в продукте

свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения

совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

биологическая, физиологическая ценность, степень переваривания и усвоения, безопасность пищи

29. Как характеризуется факторы формирующие качества продовольственных товаров?

отсутствие в составе продукта вредно воздействующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также

болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни

степень использование организмом элементов и соединений содержащихся в продукте

свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения

совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи

30. Как характеризуется основные свойства продовольственных товаров?

отсутствие в составе продукта вредно воздействующих тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни

степень использование организмом элементов и соединений содержащихся в продукте

свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения

совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание усвоение, безопасность пищи

31. Какой болльной системой определяются качества по органолептическим показателям?

30

100

95

50

10

32. При физико-химической экспертизы какие показатели крупы оцениваются?
внешний вид, консистенция, влажность

целлюлоза, белки, жиры, сахар, крахмал, количество витаминов, вкус запах, вытвля
влажность, развариваемость, увеличение объема, вкус и консистенция

**содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, однородность и
крупность крупы, влажность, кислотность и количество золы в некоторых видах
крупы**

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

33. При органолептической экспертизе какие показатели хлеба оцениваются?
состояние мякина, влажность, кислотность, вкус и запах

внешний вид, состояние мякина, вкус, запах наличие болезней, примеси
минеральные и постороннее

пористость мякина, цвет корки репные хлеба и оценка состояние

консистенция, эластичность, пористость, состояние выпеки, цвет, влажность и
занес тесто

непропечённые места, структура пористостью степень кислотности

34. По какой методике определяют количество сахаров в плодах и овощах?
реологической

электрометрической

поляриметрической

рефрактометрической

по методы Бертрана

35. Как называется образец отобранный из первичного образца взятый для лабораторного
анализа?

первичный образец

образец партии

образец продукта

образец качества

средний образец

36. Консервирования продовольственных товаров путем пастеризации в каких температурах проводится ?

45-50 градуса С

55-60 градуса С

69-98 градуса С

100-120 градуса С

103-125 градуса С

37. Бомбажи в плодо-овощных консервах при хранении делится на сколько группы ?

2

3

4

5

6

38. Сколько видов овощей и плодов поступают на переработку?

30-и 10

40 и 12

45 и 15

60 и 20

50 и 16

39. При какой температуре проводится пастеризация продукта?

85-90 градуса С

60-70 градуса С

65-98 градуса С

100-120 градуса С

65-75 градуса С

40. Что такое микробиологической бомбаж?

вздутие дна и крышки банок

черная пятна

утечка жидкости от банок

ржавчина банок

банка с механической повреждений

41. Что является причиной возникновения физического бомбажа?

механическая повреждения банок

утечка жидкости от банок

черная пятна

ржавление банок

взятие дна и крышки банок

42. Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?

внешний вид потребительской тары

структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов

сроки хранения и внутреннею состоянию поверхностью металлической тары для всех видов консервов

допустимые количество тяжелых металлов

регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах

43. Что характеризуют показатели безопасности плодоовощных консервов?

регламентирующих и основных показателей характеризующих органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах

структуру, чистоту, профилактическую значению, функциональную назначению, пищевую и диетическую ценность консервов

сроки хранения и внутреннюю состоянию поверхности металлической тары для всех видов консервов

допустимые количество тяжелых металлов, микотоксинов, нитратов, пестицидов и радионуклеидов

внешний вид потребительской тары

44. Хлеб в основном из такой муки выпекают?

пшеничной и ячменный

рисовой и ржаной

пшеничный и овсяной

пшеничной и ржаной

кукурузной и пшеничный

45. Объем варенного макарона на сколько раз больше чем сырого макарона?

менее 2 раза

менее 1,5 раза

более 2 раза

более 1,5 раза

более 3 раза

46. Сколько должен быть влажность макаронных изделий?

более 15%

менее 13%

менее 17%

менее 16%

более 20%

47. В товароведных классификациях кондитерские товары делятся на сколько группы ?

2

4

5

6

7

48. В какой области промышленности мука больше применяется?

в кулинарии

в кондитерских

в производстве макарон

в хлебопечении

в производстве сладостей

49. Из какой пшеницы получают макаронную муку?

сильная

твердая

мягкая

слабая

смешанная

50. Какие зерна зерновых культур богаты крахмалом (г в 100 г продукта)?

пшеница 54

рожь 54

кукуруза 59,8

ячмень 48,1

горох 44

51. При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

65%

70%

80%

85%

80%

52. Из чего получают гречневую крупу?

из обыкновенной зерно культуры гречихи

из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы

из твердой пшеницы

из неочищенного риса

из обыкновенной просы

53. На сколько групп подразделяются овощи и фрукты по сроку хранения?

1

2

4

3

5

54. Сколько дней могут храниться овощи и фрукты с малым сроком хранения ?

5- 10

5 -15

5- 20

5- 25

5- 30

55. Какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

картофель

помидоры

фасоль

баклажан

огурец

56. Какие мероприятия не влияют на сохранения качества плодов-овощей?

правила маркировки

упаковка

условия хранения

сроки хранения

транспортирования

57. Содержание какого витамина возрастает в составе фруктов и овощей во время роста?

В₁

В₂

С

А

В₃

58. На основе стандартов до сколько процентов допускается присутствие физиологическое заболевание – ржавой пятнистости?

0,5

1,0

1,5

2,0

2,5

59. Как группируются экспортные товары по происхождению?

растительные, животные, минеральные продукты

сырье, полуфабрикат, готовый продукт

продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами

пищевые и вкусовые товары

сырье, вкусовые товары, готовый товар

60. Как называется тара дающие потребителю с товарами ?

инвентарная тара

деревянные тары

металлические тары

полимерные тары

потребительная тара

61. Какие продовольственные товары входят в бакалейную группу?

крупа, мука, дрожжи, макаронные изделия

сушеные плоды, грибы

крахмал, сахар, соль

чай, кофе, пряности, растительное масло

крупы, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности, растительное масло

62. Согласно учебной классификации все продовольственные товары объединены в скольких основных группах?

6

5

7

9

8

63. Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразно?

через 3 дня после сбора в холодильных камерах

через 3 часа после приема в торговой сети

после сбора в транспортные склады для перевозки

при сборе плодов-овощей на месте

в домашних холодильниках после покупки

64. На основании действующих стандартов в составе овощных консервов жидкая часть сколько процентов должна быть?

30-35%

40-45%

45-50%

55-60%

60-65%

65. Какой балльной системой оценивают органолептические показатели макаронных изделий ?

50

25

10

100

30

66. На сколько классов предусматривается деление твердой пшеницы по стандартом?

9

5

7

8

11

67. До скольких лет продлевается срок хранения муки при низких температурах (около 0 градуса С и ниже)?

до 3

до 2

до 15

до 3,5

до 1

68. При каких температурах 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%

69. По какой площади вычисляются количество партии в крахмале?

в площади кв.0,1 см

в площади кв. 1 дм

в площади 5 кв. дм

в площади 2 кв.дм

в площади 10 кв. дм

70. Сколько процентов крахмала в муке?

70-78%

12-26%

60-75%

50-60%

82%

71. На сколько семейств подразделяются зерновые культуры по ботаническим признакам?

5

3

6

7

9

72. Номер крупа по какому показателю определяются?

по содержанию примесей

по цвету крупа

по крупности крупы

по содержанию влажности

по вкусу

73. На сколько частей по величине делятся специализированные анбары?

1

2

3

4

5

74. Какова вместимость маленьких анбаров?

50- 100 тон

100- 150 тон

100- 200 тон

100- 250 тон

250- 300 тон

75. Что такое натуральная масса зерна и каким прибором его определяют ?

2 л объем зерна в граммах и фаринатомом

5 л 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

76. Что такое патка?

растворимый реактивный крахмал

жидкокипящий крахмал

модифицированный крахмал

прозрачная или желтоватого цвета густой мёдеобразный продукт полученный от неполного гидролиза кукурузного или картофельного крахмала

пудинговый и желирующий крахмал

77. Сколько месяцев можно хранить муку в весенно летние время года?

8-10 месяцев

6-8 месяцев

12 месяцев

2-3 месяца

4 месяцев

78. Сколько месяцев можно хранить муку в зимнее время года?

4 месяцев

12 месяцев

6-8 месяцев

2-3 месяца

8-10 месяцев

79. Сколько должен быть влажность муки согласно ГОСТ-у?

более 14,5%

меньше 14,5%

более 10%

меньше 25%

более 13%

80. Содержание клейковины для муки сорта крупчатка сколько должен быть?

28%

20%

25%

30%

32%

81. Что относится к крупяным концентратом?

горох, фасоль, блюда мясным с добавлением сахара

сухие концентраты, жидких и десертных блюд

блюда из овощей, крупы, молока, мясо с луком и без жира

горох, фасоль, чечевица, жидкие блюда

супы, чина, крупа, пшенная крупа

82. Пшеница на основании международных классификаций делится на сколько видов?

15

18

22

25

24

83. В последние годы из каких государств крупу больше привозят ?

Российская Федерация

США

Канада

Корго

Грузия

84. В составе крупы какие вещества содержатся больше ?

белки

углеводы

жиры

вода

витамины

85. Мука в какой области промышленности больше применяется ?

в кулинарии

в кондитерских

в хлебопечении

в производстве макарона

в производстве сладости

86. Макаaronные муки из какой пшеницы получают ?

сильная

твердая

мягкая

слабая

смешанная

87. При каких относительных влажностях хранятся макаaronные изделия ?

65%

70%

80%

82%

85%

88. При брожении теста какие вещества играют основную роль ?

жиры

витамины

ферменты

углеводы

минеральные вещества

89. В составе кондитерских товаров какие вещества содержит больше ?

мед

сахар

патка

молоко

масло

90. При производстве мучных кондитерских изделий из каких изделий из какой муки используется ?

соевая

пшеничная

ржаная

кукурузная

пшено

91. На сколько видов делится на основании международной классификаций пшеница?

15

18

22

25

26

92. Какие вещества в составе крупы содержатся больше?

белки

жиры

вода

витамины

УГЛЕВОДЫ

93. Какого энергетическая ценность 100 грама хлеба из пшеничной муки высшего сорта?

800

975

850

900

950

94. Сколько сортов и разновидностей ассортимента хлебобулочных изделий?

800

600

700

1000

900

95. Что такое понятие среднего образца при экспертизы качества муки?

нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях

количество муки для определения отдельных показателей качества муки

общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки

количество муки взятое от однородной партии муки

количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смеси и поступившее и принимаемых по одному документу муки

96. Что такое понятие навески образца при экспертизы качества муки?

нужное количество муки взятой от первичного образца для определяется качества в лабораторных условиях

нужное количество муки взятой от среднего образца для анализа отдельных показателей качества муки

общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии мука

количество муки взятое от однородной партии муки

количество муки одного наименования в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну слепы и поступившие по одному документу муки

97. Кислотность муки высшего сорта сколько градуса составляют?

3-3,5 градуса

2-3 градуса

4-4,5 градуса

4,5-5,0 градуса

5,0-5,5 градуса

98.

Для выработки макаронных изделий какая мука используются?

пшеничная мука первого сорта

пшеничная мука второго сорта

пшеничная жира выработается из мягких сортов пшеницы

крупчатка высшего сорта и полукрупчатка первого сорта

обойная пшеничная мука

99. Что такое партия муки?

общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки

количество муки для определения отдельных показателей качества муки

количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смену и поступившее и принимаемое по одному документу муки

количество муки взятое от однородной партии муки

нужное количество муки взятой от первичного образца для определения качества в лабораторных условиях

100. Что означает первичный образец при экспертизе качества муки?

общее количество муки взятое из отдельных слоев однородной партии муки

количество муки одного наименования, в однородной упаковке, выработанное одной бригадой за одну смену и поступившее и принимаемое по одному документу муки

количество муки для определения отдельных показателей качества муки

нужное количество муки взятой от первичного образца для определения качества в лабораторных условиях

количество муки взятое от однородной партии муки

101. На сколько групп делятся сахарные изделия в зависимости от рецептуры и по назначению?

3

7

5

4

12

102. Сколько должен быть влажность в манной и рисовой крупе?

15%

не более 15,5%

не более 12,5%

13%

не более 10,5%

103. Сорт крупы по какому показателю определяются?

по потребительской достоинстве

по крупности крупы

по содержанию сорной примеси

по количеству доброкачественного зерна

по зараженности вредителей

104. По каком способе определяют потребительные достоинства крупы?

по способу выборки

по способу определения запаха

по способу определения вкуса

по способу взвешивания

по способу варки

105. Гарантийный срок хранения для гречневой, пшенной и кукурузной крупы сколько?

6 месяцев

12 месяцев

3 месяцев

15 дней

3-4 месяцев

106. Что такое мука?

пищевой продукт широко используемых для детского и диетического питания

порошкообразный продукт, получаемый разногам зерновых культур

пищевой продукт получаемый из целых, измельченных и освобожденных от примесей зерновых и зернобобовых знаков

продукт получаемый из нескольких видов зерновых культур

зерновые продукты относящихся классов основных зерновых культур

107. Какие из нижеследующих относятся к зернобобовым культурам?

овес, рожь, пшеница, соя, гречиха

рожь, соя, ячмень, бобы, нут, пшено

пшено, рис, кукуруза, гречиха, чипа

пшеница, рожь, ячмень, овес, соя

горох, нут, фасоль, чечевица, чина, бобы, соя

108. Что относится к основным хлебным злакам?

просо, рис, кукуруза

овес, рожь, пшеница, соя, гречиха

пшеница, рожь, ячмень, овес

рожь, соя, ячмень, бобы, нут, просо

просо, рис, кукуруза, гречиха, чипа

109. Содержание влаги в зерновых культурах в среднем сколько процент составляют?

17%

8-10%

13%

14-15%

18-20%

110. Из каких зерновых культур получают рисовую крупу?

из обыкновенной не очищенной злаков риса

оклейстеризованной пильной зерновой крахмала

из обыкновенной зерна гречихи

из обыкновенной зерна проса

из белозерновой и желтозерновой твердой кукурузы

111. В различных сортах картофеля на 100 г продукта крахмал в среднем в скольких граммах может быть?

8,7-10,7

15,5-17,2

12,3-26,3

27,5-30,2

33,1-33,8

112. В каком относительном влажности сохраняются плоды-овощи, имеющие в составе много воды?

45-55%

56-66%

66-75%

77-80%

85-95%

113. Сколько процентов влажности внутри осушенных фруктов?

10-15

15-16

16-17

18-20

18-25

114. На сколько групп делятся обработанные продукты овощей и фруктов в зависимости от способа производства?

7

3

5

6

2

115. На сколько групп делятся консервированные закуски?

1

2

3

4

5

116. При какой процентной влажности хранятся консервы овощей и фруктов?

65

70

75

80

85

117. В различных сортах картофеля крахмал в среднем каких процентах может быть ?

1-5%

6-11%

12-22%

23-30%

31-35%

118. Каких относительных влажностях сохраняют плодов-овощей имеющих в составе много воды ?

45-55%

56-66%

66-76%

77-84%

85-95%

119. Ниже указанном в каком ряде правильно указаны корнеплодные овощи?
картофель, морковь, батат, шавел

морковь, свекла, рапе, редис

укроп, свекла, батат, картофель

редис, рапе, кинза, морковь

картофель, батат, капуста

120. Что такое конфетное изделия?

изделия приготовленных из пшеничной муки и сахара с добавлением различных добавок и химических разрыхлителей

из карамельной массы с начинкой и без начинки

высокопитательное изделия приготовленных из сахарно-паточного сиропа с добавлением различных пищевых и вкусовых добавок

нежный десертный изделий приготовленных из какао масло и шоколадной массы с добавлением сахара, вкусовых и ароматических веществ

высокопарный , питательный и легкоусвояемый нежный, пористый и узорной поверхностью изделий

121. На сколько групп делятся плоды и овощи по биологическим особенностям?

8

10

2

3

5

122. При сколькои градусах проводится быстрое охлаждение овощей и фруктов в промышленном способе?

-15-20

-20-25

-25-30

-30-35

-35-40

123 Какова концентрация соли применяемой при солении овощей?

5-6

6-8

6-7

8-9

8-10

124. На сколько групп делятся консервы детского питания по составу, производственным технологиям и назначению?

1

3

4

5

2

125. На сколько групп делятся консервированные овощные и фруктовые соки по способу приготовления?

3

4

5

6

2

126. Сколько видов бомбажа образуется при хранении консервированных овощей и фруктов?

1

2

3

4

5

127. В кофе кофеин должен содержать менее сколько процент ?

0,5

0,7

0,9

1,2

2

128. Из каких источников добывается поваренная соль ?

из солончаков

путем испарения

соли из бассейна

каменная соль

йодированная соль

129. Какие органолептические показатели определяют качества чая ?

внешний вид, цвет, аромат и вкус, влажность

внешний вид, содержание танина, вкус и аромат

внешний вид, цвет, вкус и аромат, запах, цвет после заварки и открытие листа

цвет, вкус и аромат, содержание танина, внешний вид, запах

содержание экстракта, кофеина и танина

130. Из ниже указанных показателей качества плодов-овощей какие относятся к основным показателем качества?

запах, вкус, кислотность, внешний вид и цвета

внешний вид, крупности, болезни, характер переработки

крупности, вкус, щелочности, внешний вид

кислотности, сахаристость, вкус и запах

внешний вид, крупности, сахаристости, цвет

131. Сколько методов сушки фруктов и овощей используется?

1

2

3

4

5

132. На сколько групп делятся дубильные вещества?

1

2

3

4

5

133. На сколько групп делятся вкусовые товары по учебной классификации?

5

6

7

8

9

134. На сколько групп делятся вкусовые продукты по физиологическому влиянию на организм?

5

4

3

2

6

135. В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

в Масаллы

в Ярдымлы

в Астаре

в Лянкаране

в Закатале

136. Сколько сортов чая существует?

96

180

260

380

420

137. Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

2

4

6

8

10

138. Какое вещество чая оказывает на организм большое физиологическое воздействие?

танин

кофеин

теобромин

теофиллин

витамин С

140. При производстве черного бархатного чая сколько технологических процессов существуют?

4

5

8

7

6

141. При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

70-75%

75-80%

80-85%

95-98%

90-98%

142. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета

запах сухого чая

вкус заваренного чая

консистенция листьев заваренного чая

внешний вид сухого чая

142. В скольких странах мира выращивают кофе?

30

40

50

60

70

143. На сколько групп делятся сорта кофе?

2

4

3

5

6

144. Какой из компонентов кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

кофейная кислота

эфирьы

кофеин

хлорогеновая кислота

кефалин и кефалевая кислота

145. Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

внешний вид

цвет

вкус

запах

отложения заваренного кофе

146. В каком виде натуральный кофе не поступает на продажу?

натуральные сырые кофейные зерна

натуральные прожаренные кофейные зерна

сырой молотый кофе

прожаренный молотый кофе

молотый кофе с добавлением корня цикория

147. В зависимости от качества на сколько товарных сортов делится кофе?

только высший

только 1-ый

высший и 1-ый

1-ый и 2-ой

высший, 1-ый и 2-ой

148. Каков срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

1-5 месяцев

2-5 месяцев

3-6 месяцев

2-6 месяцев

4-7 месяцев

149. Какого влажность растворимого кофе?

3%

4%

6%

5%

7%

150. Какого количество кофеина в растворимом кофе?

1,5%

2,0%

2,5%

2,8%

3,2%

151. На сколько сортов подразделяется имбирь в зависимости от выращенного места?

3

2

4

5

6

152. При какой температуре и относительной влажности хранятся пряности?

5-10 градусов по Цельсию; 60-65% относительной влажности

8-10 градусов по Цельсию; 60-70% относительной влажности

10-15 градусов по Цельсию; 65-70% относительной влажности

15-18 градусов по Цельсию; 70-75% относительной влажности

18-20 градусов по Целсию; 75% относительной влажности

153. В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

в Дашкесене

в Нахчивани

на Абшероне

в Балакяне

с Кавказских гор

154. Количество сахаров у винограда до сколько процентов составляют?

до 20

до 18

до 28

24

25

155. Какое основные вещество составляет в дубильном веществе чая?

катехин

каротиноид

танин

флавоны

хромопротеид

156. Максимальная процентная влажность высушенных овощей?

5-10

10-11

11-12

11-13

11-14

157. При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и фрукты?

65- 70

70- 75

75- 80

80- 90

90- 95

158. Какое из дубильных веществ преобладает в фруктах?

в хурме

в терне

в айве

в яблоке

в груше

159. В каком из овощей и фруктов больше всего эфирного масла?

в луке

в чесноке

в репе

в кожуре апельсина

в кожуре лимона

160. Сколько процентов углеводов имеющихся в составе овощей и фруктов усваиваются организмом?

50-60

60-70

70-80

80-85

89-90

161. Какова процентная влажность в составе осушенных овощей?

5-10

10-11

11-12

11-13

11-14

162. Родина чая

? **Китай**

Индия

Шри-Ланка

Азербайджан

Грузия

163. На сколько родов делятся растения относящиеся к семейству чая?

8

12

20

23

28

164. На сколько групп делится товарный чай на основании классификации?

2

3

4

5

6

165. На сколько групп делится бархатный чай?

3

2

4

5

6

166. Сколько процентов составляет экстрактивные вещества в составе товарного чая?

15-20

21-26

27-30

31-46

47-50

167. Сколько процента эфирных масел в среднем имеется в чае?

0, 011

0, 012

0, 013

0, 014

0, 015

168. Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

B₁

B₂

B₃

B₉

D

168. Сколько процентов минеральных веществ должно быть в составе товарного чая?

4-5

5-6

6-7

7-8

8-9

169. Во сколько технологических процессов завершается при производстве зеленого бархатного чая?

4

5

6

7

8

170 Для ароматизации чая эфирное масла каких растений используется?

герань

бергамот

жасмин

лимон

апельсин

171. При какой температуре и относительной влажности хранится чай?

0-10 градусов по Цельсию и 65% относительной влажности

0-15 градусов по Цельсию и 70% относительной влажности

10-15 градусов по Цельсию С и 75% относительной влажности

15-18 градусов по Цельсию и 65% относительной влажности

18-20 градусов по Цельсию и 70% относительной влажности

172. На сколько групп делятся ароматные и лечебные чайные напитки?

3

4

5

6

173. Родина кофе?

Эфиопия

Бразилия

Индия

Колумбия

Гватемала

174. При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

110-120 градусов по Цельсию

120-130 градусов по Цельсию

140-160 градусов по Цельсию

160-220 градусов по Цельсию

220-240 градусов по Цельсию

175. Какое вещество получается при обжаривании кофе?

кофейная кислота

кофейное эфирное масло

кофейный альдегид

кофеин

кофеол

176. По какому стандарту определяется качество кофе?

ГОСТ 1939- 90

ГОСТ 1938- 90

ГОСТ 6805- 90

ГОСТ 6420- 90

ГОСТ 7247- 90

177. Сколько процентов экстрактивных веществ может быть в составе натурального кофе?

5-10%

10-15%

15-20%

20-30%

30-35%

178. В зависимости от рецепта на сколько групп делятся кофейные напитки?

7

6

5

4

3

179. В мире из скольких сортов ароматически-пряных растений получают эфирные масла?

30

50

70

90

120

180. Какое количество красителей имеется в шафране?

1,5%

2,5%

3,5%

4,2%

5,6%

181. Какое вещество составляет большинство эфирного масла аниса?

анетол

фенхен

пинен

фелландрен

метихавенол

182. Какой гликозид придает горькость горчице?

капсаицин

пиперин

синигрин

кросин

кросетин

183. Сколько процентов эфирного масла имеется в мускатном орехе?

3-6%

4-8%

5-10%

6-12%

7-15%

184. Охлаждение плодов-овощей где и когда целесообразна ?

через 3 дня после сбора в холодильные камеры

через 3 часа после приема в торговой сети

после сбора в транспортные склады для перевозки

при сбора плодов овощей на месте

в домашних холодильнике после покупки

185. Что делается для хранения плодов овощей в Регулируемой Газовой Среде ?

плоды-овощи хранят в укупоренной таре

в под таре плодов-овощей ставится подтоварники

в камере хранения изменяется газовый состав воздуха

в камере хранения воздух меняется по чаще

плоды-овощи покрывают специальными

186. Какими методами плоды-овощи не замораживают ?

нижних, минусовых погодных условиях

быстро замораживающих аппаратах

методами флудизация в кипяченных пластах

турбоохлаждающих машинах в охлажденном воздухе

в холодной воде

188. Какая операция не применяется при производстве черного байхового чая?
заваливание чайного листа

применение пара для чайного листа

ферментация чайного листа

скручивание листа

сушка листа

189. Согласно стандарту производимый черного байхового чая экстрактивные вещества сколько процент должна ?

20-25

25-28

43-45

30-40

41-44

190. Какой из нижеуказанных сортов кофе не относят к Американским кофейным группам ?

Сантос

Мокко

Руо

Бахия

Виктория

191. Какой продукт является сырьем для изготовления шоколада и какао порошка?
сахар

какао бобы

жир

желчеобразующие вещества

патка

192. При рациональном питании человек в день должен потреблять сколько разнообразных видов плодов и овощей?

7

10

8

9

6

193. Сколько процентов жира содержатся в орехоплодных ядрах?

10-50%

20-40%

10-60%

30-70%

30-80%

194. Сколько витаминов содержится в черной смородине?

150 мг%

272 мг%

400 мг%

30 мг%

10 мг%

195. Причина мутности заварного чая?

несоблюдение технологии производства и повышение влажности чая при хранении

чай собранный в мае и июне и высушенное длительное время

плохая сортировка чая и потеря однородности при купаже черного чая

длительная ферментация чая

ферментация и сушка чая в длительное время, а также не соблюдение технологических процессов производстве

197. Какой должна быть процентная влажность абрикоса и кураги прошедших заводскую обработку?

16

8

20

23

25

198. Каким должно быть процентное содержание уксусной кислоты в маринованных фруктах и овощах для смертельного воздействия на организмы?

1,1- 1,2

1,2- 1,5

1,5- 1,7

1,8- 2,0

1,7- 1,8

199. При сколькои градусах по С проводится срочное замораживание овощей и фруктов?

-18-20

-20-25

-25-30

-30-35

-35-40

200. При сколькои градусах по С хранятся замороженнын овощи и фрукты?

-14

-16

-18

-20

-25

201. Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

2,0- 2,5

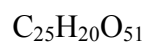
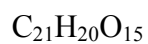
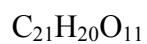
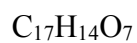
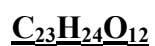
2,5- 3,0

3,5- 4,0

4,5- 5,0

4,9- 6,0

202. Какое из красильных веществ соответствует каротину?



204. В каком из овощей больше всего витамина РР (в мг/процентах)?

в зеленом горохе

в картофеле

в шпинате

в чесноке

в зеленом луке

205. Какова масса картофеля расположенной на куб.1 м?

400- 450 кг

500- 550 кг

600- 620 кг

630- 670 кг

680- 700 кг

206. В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

1890

1896

1912

1918

1928

207. В каком году был создан трест “Азербайджан чай”?

1932

1937

1940

1950

1960

208. Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

50

100

150

300

350

209. Сколько мг витамина С содержится в 100 граммах сухого чая?

5-6

7-10

10-134

135-200

200-250

210. Сколько процента составляет влажность при реализации черного бархатного чая?

не более 6,5%

не более 7,0%

не более 7,5%

не более 8,5%

не более 8,0%

211. При производстве зеленого бархатного чая какой технологический процесс применяется?

выпаривание чайных листьев

скручивание

ферментация

зеленая сортировка и сушка

сортировка высушенного чая

212. При производстве черного бархатного чая какой технологический процесс применяется?

осушка чайного листа

фиксация чайного листа

скручивание чайных листьев

ферментация

рассасивание чая

213. Какой из нижеперечисленных ароматически–пряных растений используется для изготовления ароматизированного чая?

листья герани

листья мяты

листья базилика

ЦВЕТКИ ГОЛОВЧАТКИ

цветки жасмина

214. Какой чай используется при производстве одноразового чая?

Пекое

Broken Пекое

Пекое Dust

Broken Пекое Souchong

Fanings Dust

215. Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатного чая?

5%

6%

7%

8%

9%

216. Каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатного чая?

1,8%

1,4%

1,6%

1,2%

2,8%

217. Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

неправильное заваривание чая

жесткость используемой воды жесткость используемой воды при заваривании чая

добавление красителей в чай

добавление соды в заварку

кристаллизация насыщенного раствора танина в составе чая

218. Какой из нижеперечисленных Государственных Стандартов относится к черному бархатному чаю?

ГОСТ 1939- 90

ГОСТ 1938- 90

ГОСТ 6805- 90

ГОСТ 6420- 90

ГОСТ 7247- 90

219. Сколько процентов молотого корня цукарария имеется в кофе с добавками?

5%

10%

15%

20%

25%

220. Сколько процентов общего количества золы должно быть в составе натурального кофе?

5%

3%

4%

6%

7%

221.. Какого количество кофеина в кофейных напитках?

от 0,3% до 0,8%

от 0,2% до 0,6%

от 0,1% до 0,5%

от 0,4% до 0,9%

от 0,4% до 0,8%

222. Родина гвоздики является

Занзибарские острова

Остров Цейлон

Мадагаскар

Острова Молукк

Бразилия

223. В какой области Азербайджана добывают больше всего минеральные воды?

в Карабахе

в Нахчивани

у подножья Кавказских гор

в Лянкорань-Астаринской зоне

в Кяльбяджаре

224. Укажите процентное содержание сахара в безалкогольных напитках.

4-5%

5-6%

6-7%

7-8%

7-10%

225. На сколько групп делятся спиртные напитки на основании учебной классификации?

2

3

4

6

8

226.. Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

10%

12%

14%

16%

18%

227. Сколько месяцев можно хранить воду, содержащую железо в своем составе?

3 месяца

4 месяца

5 месяца

6 месяца

8 месяца

228.. В сколько баллов оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

10

30

50

85

100

229. При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

0-5 град. Цельсия

5-10 град. Цельсия

0-12 град. Цельсия

5-15 град. Цельсия

10-15 град. Цельсия

230.. Какие методы применяются для увеличения срока хранения безалкогольных напитков?

безалкогольные напитки упаковываются в герметично закрытые бутылки

безалкогольные напитки пастеризуются

в безалкогольные напитки добавляются органические кислоты

в безалкогольные напитки добавляются стабилизаторы

повышается количество сахара

231. В какой стране впервые было изготовлено пиво?

Греция

Египет

Китай

Индия

Италия

232.. Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

3 дня

4 дня

5 дней

6 дней

7 дней

233. Из скольких этапов состоит приготовления сусла сырого пива?

4

5

6

7

234.. В скольких баллах оценивается качество пива?

10

30

50

75

100

235.. Максимально сколькими баллами оценивается запах и вкус пива?

28-30

28-40

10-15

45-50

30-40

236. Укажите срок хранения пива с добавками – стабилизатора.

4 месяца

6 месяцев

8 месяцев

10 месяцев

12 месяцев

237.. Какого процентное содержание этилового спирта в хлебном квасе?

0,2-0,3%

0,3-0,4%

0,4-0,5%

0,4-0,6%

0,5-0,8%

238.. Укажите срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта.

2-3 дня

3-4 дня

4-5 дней

2-7 дней

4-8 дней

239. Укажите срок хранения пастеризованного хлебного кваса.

1 месяц

2 месяца

3 месяца

4 месяца

6 месяцев

240. На сколько групп подразделяется ликеро-водочные изделия?

8

9

10

12

15

241.. Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели ликеро-водочных изделий?

20

40

10

30

50

242.. По ГОСТ –у на сколько групп подразделяются ликеро-водочные продукты?

4

8

10

12

14

243. Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

позднеспелые столовые сорта винограда

раннеспелые технические сорта винограда

бессемянные сорта винограда

технические сорта винограда

столовые, технические и винные сорта винограда

244. Какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

Баяншире

Ркацители

Ширваншахи

Аг Тебризи

Хемешере

245. Какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

Аг шасла

Аг Тебризи

Агадайы

Хемешере

Гусейни (дамские пальчики)

246. Сколько процентов спирта содержится в столовых винах?

7-9%

9-11%

7-12%

9-14%

8-12%

247.. Сколько процентов спирта содержится в подкрепленных винах?

14-16%

16-17%

17-20%

18-20%

20-25%

248.. Сколько процентов спирта содержится в десертных винах?

12-14%

12-15%

10-15%

12-17%

12-13%

249.. На сколько групп подразделяются шампанские вина по содержанию сахара?

3

5

6

8

10

250.. Сколько технологических процессов имеется в производстве вина?

4

6

8

10

12

251. На сколько групп подразделяются столовые сорта винограда по цвету?

2

3

4

5

6

252. Укажите минимальное время хранения коллекционных вин в бочках или бутылках после приготовления.

3 года

4 года

5 лет

8 лет

10 лет

253. Чем отличается марочное вино от обычного?

наличием большого количества спирта

наличием большого количества сахара

из-за осаждения по несколько раз и доведению до прозрачного состояния в производстве

длительной выдержкой

пастеризацией и хранением

254.. На сколько групп подразделяются шампанские вина по количеству содержащегося сахара?

3

4

5

6

7

255. Сколько существует способов производства вина?

2 способа

3 способа

4 способа

5 способа

6 способа

256.. Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

по количеству CO₂ в составе

по вторичному окислению вина

добавлением в вина добавок

наполнением бутылок газом при вливании в них вина

пастеризацией вина

257.. Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели вин?

10

25

30

50

258.. На сколько групп подразделяется обычный коньяк?

2

3

4

5

6

259.. Что такое букет вина?

показатель качества характеризующие места, способа производство и сорта вина, которое формируют органолептические показатели как виде, хромат и внешние вид вина

ощущение вкуса рецепторами слизистой оболочки языка и варку нелетучих компонентов вина

наблюдение показателей окраски вина при спектральном отражение света

сложный эфир выдержанного и созревшего вина

характерный запах винограда переходящих виноградный в сок и вина

260.. Что такое пиво?

алкогольный напиток

безалкогольный напиток

слабоалкогольный напиток

напиток полученный из обработанного забреженного виноградного сока

настой полученных из эфиромасличного сырья

261.. По какой балльной системой оцениваются органолептические показатели вин?

100

10

25

30

53

262.. В пределах скольких процентов содержится сахар в безалкогольных напитках?

5-6%

7-10%

12-13%

14-15%

16%

263.. Минимальное количество спирта в пиве (%)?

1,8

2,2-2,8

2,8-3,2

3,2-3,4

3,6-3,8

264.. Максимальное процентное количество спирта в пиве?

5%

7%

9%

12%

14%

264. Основное сырье пива?

зерновые растения и вода

ячмень, хмель, вода, пивные дрожжи

ячмень, кукуруза и сечка

пивные дрожжи и сахарная меласса

ячмень и хмель

265.. Какие вещества в составе пива придают ему специфический горький вкус и запах?

смола

эфирное масло

лупулин

смола и эфирное масло

лупулин и гликозиды

266.. Сколько часов нужно прокипятить хмелем водный раствор ячменного солода?

0,5-0,8 часов

0,8-1,0 часов

1,0-1,5 часов

1,5-2,0 часов

2,0-2,5 часов

267.. До какой температуры проводят охлаждение и брожение пивного сусла приготовленного вскипяченного с хмелью

до 6-8 градусов по Цельсию

до 10-12 градусов по Цельсию

до 14-16 градусов по Цельсию

до 16-20 градусов по Цельсию

до 20-28 градусов по Цельсию

268.. Какие вещества способствуют образованию пивной пены?

количество крахмала в ячмени

количество белка в ячмени

количество спирта в составе пива

количество сахара в составе пива

количество углекислого газа в составе пива

269.. При какой температуре и время проводится пастеризация пива?

62-65 град. Цельсия, 25-30 мин.

65-68 град. Цельсия, 25-20 мин.

65-70 град. Цельсия, 20-25 мин.

65-75 град. Цельсия, 15-20 мин.

75-80 град. Цельсия, 10-15 мин.

270.. Какова цель ректификации спирта?

увеличить количество этилового спирта в растворе

очистить этиловый спирт от токсичных веществ

очистить этиловый спирт от сивушных масел, метилового спирта и фурфурола

очистить этиловый спирт от осадков

сделать этиловый эфир прозрачным

271.. Какой этиловый спирт используется в водочном, ликеро-водочном и винном производстве в зависимости от степени очистки?

экстра

экстра и высший

высший и 1-ый

1-ый и 2-ой

только высший

272.. Основное сырье виски?

ректифицированный этиловый спирт

зерновой этиловый спирт

этиловый спирт полученный из картофеля

этиловый спирт полученный из сахарной свеклы

сахарный тростник полученный из патки этилового спирта

273. Сколько процентов спирта содержат ром и виски?

40%

45%

50%

55%

60%

274.. Какие физико-химические показатели ликеро-водочных изделий нормируются по стандарту?

количество этилового спирта

количество этилового спирта и сахара

количество этилового спирта и экстрактивных веществ

количество этилового спирта и кислотность

количество этилового спирта, сахара и органических кислот

275.. Сколько месяцев можно хранить сладкие настойки и десертные напитки?

8-10

6-8

4-6

3-4

2-3

276. На сколько групп делятся вина по количеству содержащегося сахара?

3

5

7

8

10

277. На сколько групп делятся вина по количеству содержащегося спирта?

2

3

4

5

6

278. Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется

смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда

смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда

в вино добавляется этиловый спирт

в вино добавляется концентрированный виноградный сок

279. Какие процессы отражаются в производстве при эгализации вина?

винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется

смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда

смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда

в вино добавляется этиловый спирт

в вино добавляется концентрированный виноградный сок

280. На сколько стадий подразделяется процесс созревания вина по М.А.Герасимову?

2

3

4

5

6

281. Что из нижеперечисленного не относится к процессу созревания вина?

формирование вина

доведение до полной готовности

созревание вина

стабилизация органолиптических и физико-химических показателей

выдержка и непригодное состояние вина

282. Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

Токайские вина

Малага

Кагор

Мадера

Мускатные вина

283. Какой из нижеперечисленных вин не относится к группе подкрепленных вин?

Портвейн

Малага

Мадера

Маршала

Херес

284. Какой физико-химический показатель вина не считается стандартным?

этиловый спирт

кислотность

летучесть кислот

экстрактивные вещества

сахар

285. Как называются моносахариды молекула, которых состоит из трех атомов?

гексозаны

рентозаны

триозамины

сахароза

пентозаны

286. Как называются моносахариды молекула, которых состоит из четырех атомов углерода?

гексозаны

пентозаны

тризомины

сахар

пектозаны

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

гексоамины

пентозамины

триозамины

пептозамины

гектозамины

288. Как называется моносакхариды молекула которых состоит из семи атомов углерода?

гексозамины

пентозамины

триозамины

гегтозамины

пептозамины

289. Чем являются пектиновые вещества?

органические вещества, которые широко распространены в природе

полисахариды, которые играют важную роль в питание человека

они являются растворимыми, высокомолекулярными коллоидами

самые важные, запасные пищевые вещества растений

они являются альдегидами – спиртами

290. Где используется сахар?

в приготовлении некоторых столовых блюд

в кондитерской промышленности, в производстве безалкогольных напитков, вина, варенья, джема и других консервированных плодоягодных продуктов

в подслащивание лекарств

для консервирования плодов и ягод

в производстве безалкогольных напитков, вина

291... Какие из указанных являются крепкими винами?

«Жемчужина Азербайджана», «Шамахи», «Кюрдемир»

«Портвейн», «Мадейра», «Хорес», «Марсала»

«Агсу», «Семь красавиц», «Кероглы», «Кавказ»

«Черный Чанах», «Азербайджан», «Шахбуз»

«Портвейн 777», «Золотой шербет», «Агстафа»

292.. Какие дефекты переходить из винограда в вино?

брожение, ожирение

прогорание, помутнение

дрожжевой вкус, вкус выжимки

землистый вкус, вкус замороженного винограда, вкус мидиума

прокисление вино, заплесневение

293.. На сколько группы делятся вины в зависимости от состава и производственной технологии?

3

8

5

2

4

294. На сколько степеней делятся столовые вины?

6

2

8

3

5

295. На сколько типов делятся столовые кислые вины в зависимости от цвета и способов производстве? 10

8

5

2

7

296.. Какие вины производятся по количеству содержащегося сахара?

«Семь красавиц», «Кероглы», «Агсу», «Мугам»

«Чёрный Чанах», «Азербайджан», «Миль», «Карабах»

«Шелковый путь», «Кавказ», «Полусладкий»

кислый, полукислый, полусладкий, сладкий, десертный

«Агдам», «Золотой шербет», «Деллер»

297.. По какой причине образуется дефект потемнение вина?

в присутствии солей меди в вине

в результате деятельности грибов и дрожжей

при разливе вино обработано серой, но не очищенных в бочках

в результате распада ароматирующих веществ при хранении вина длительное время в открытом состоянии

в результате окисление дубильных веществ с железой в вине

298. По какой причине образуется дефект медный вкус вина?

в результате окисление дубильных веществ с железой в вине

при дефекте образуется коричневый осадок, а это случается в присутствии солей меди

взаимодействием анаэробных микроорганизмами

при малой кислотности вина

при нарушении состава сырья и производственной технологии

299. По какой причине образуется дефект слабого аромата вина?

при малой кислотности вина

в результате окисление дубильных веществ с железой в вине

при правильном исполнении производственной технологии и санитарно-гигиенических норм

в результате распада ароматирующих веществ при хранении вина длительное время в открытом состоянии

при разливе вино обработано серой, но не очищенных в бочках

300. По какой причине образуется дефект белый вкус вина?

в присутствии солей меди в вине

в результате распада ароматирующих веществ при хранении вина длительное время в открытом состоянии

при попадании вино фермента эноксидазы

в результате окисление дубильных веществ с железой в вине

при малой кислотности вина и в результате попадания вино солей фосфора, железа