

2913#08#02#01

1. Какой крахмал образует более вязкие клейстеры?

- A) картофельный
- B) кукурузный
- C) из сорго
- D) рисовый
- E) пшеничный

2913#03#02#01

2. Чем характеризуется жесткость воды?

- A) только количеством солей кальция
- B) только количеством солей магния
- C) количеством солей калия и магния
- D) количеством минеральных веществ
- E) количеством йода

2913#06#02#01

3. Какие из этих белков растворимы в воде?

- A) глобулины
- B) глюteniны
- C) проламины
- D) альбумины
- E) глютелины

2913#06#02#01

4. Что является первичным продуктам автоокисления?

- A) альдегиды
- B) глицерин
- C) моноглицериды
- D) гидроперекиси
- E) жирные кислоты

2913#08#02#01

5. К атмосферной воде относятся:

- A) дождь, снег, роса, туман
- B) океан, моря, реки, озера, ручьи
- C) родниковая, из колодца, из скважины, из озера, из океана
- D) родниковая, из колодца, из озера, из океана, из моря
- E) дождь, родниковая, из колодца, из озера, из океана

2913#12#02#01

6. Какой цвет придает овощам хлорофилл?

- A) красный
- B) белый
- C) коричневый
- D) зеленый
- E) серый

2913#12#02#01

7. Какой цвет придают овощам каротиноиды?

- A) светло-белый
- B) красно-коричневый
- C) сине-зеленый
- D) бледно-красный
- E) темно зеленый

2913#06#02#01

8. В каком веществе растворяются проламины?

- A) в соляных растворах
- B) в щелочах
- C) в кислотах
- D) в ацетоне
- E) в воде

2913#02#02#01

9. Что такое измельчение?

- A)) процесс механического деления обрабатываемого продукта
- B) процесс гидромеханического деления обрабатываемого продукта
- C) процесс физико-механического деления обрабатываемого продукта
- D) процесс химико-механического деления обрабатываемого продукта
- E) процесс растирания обрабатываемого продукта

2913#08#02#01

10. При каком процессе усиливается ретроградация полисахаридов в крахмалосодержащих изделиях?

- A)) замораживании
- B) нагревании
- C) хранении
- D) варке
- E) жарении

2913#06#02#01

11. Чем обусловлена способность белка образовывать студень?

- A) конфигурацией ее ионов в атомах
- B) водосвязывающей способностью
- C) конфигурацией ее небелковых молекул
- D) конфигурацией ее атомов в молекулах
- E)) конфигурацией ее белковых молекул

2913#10#02#01

12. Какой процесс в жирах происходит при температуре хранения 20-25⁰С?

- A) химическое окисление
- B) термическое окисление
- C)) автоокисление
- D) ферментативное окисление
- E) комплексное окисление

2913#11#02#01

13. Укажите начальную температуру фритюра?

- A)) от 160 до 190⁰ С
- B) от 170 до 190⁰ С
- C) от 180 до 190⁰ С
- D) от 160 до 200⁰ С
- E) от 160 до 210⁰ С

2913#11#02#03

14. Чем выше коэффициент сменяемости жира:

- A) тем меньше он подвергается ферментативным изменениям
- B) тем больше он подвергается окислительным изменениям
- C) тем меньше он подвергается гидролитическим изменениям
- D) тем больше он подвергается гидролитическим изменениям
- E)) тем меньше он подвергается окислительным изменениям

2913#07#02#02

15. Какая из этих кислот обладает наибольшей инверсионной способностью?

- A) янтарная
- B) уксусная
- C) яблочная
- D)) щавелевая
- E) молочная

2913#07#02#01

16. В чем растворяются гуминовые вещества?

- A)) в щелочи
- B) в холодной воде
- C) в горячей воде

- D) в спирте
- E) в кипящей воде

2913#12#02#01

17. Какая окраска желательна для колбасных изделий?

- A) желтоватая
- B) серо-коричневая
- C) розоватая
- D) красная
- E) оранжевая

2913#12#02#01

18. Что используется для придания продуктам желаемого оттенка?

- A) кислота
- B) щелочь
- C) соль
- D) приправа
- E) специи

2913#08#02#01

19. При каком интервале температур происходит процесс клейстеризации.

- A) 55-80⁰C
- B) 55-90⁰C
- C) 55-100⁰C
- D) 75-80⁰C
- E) 65-80⁰C

2913#06#02#02

20. Какую роль играет нагревание при ретроградации полисахаридов?

- A) устраняет
- B) усиливает
- C) замедляет
- D) нейтрализует
- E) не действует

2913#02#02#01

21. Что такое запекание?

- A) способ тепловой обработки продуктов в жарочном шкафу до кулинарной готовности и образования на поверхности изделия румяной корочки
- B) обжарка некоторых продуктов с жиров или без него при температуре не выше 120⁰C
- C) способ тепловой обработки продуктов в жарочном шкафу
- D) кратковременное воздействие на продукт кипящей воды или пара
- E) способ тепловой обработки продуктов в сушильном шкафу

2913#06#02#01

22. В процессе загустения белка яйца при какой температуре студень постепенно уплотняется?

- A) 85-95⁰C
- B) 85-90⁰C
- C) 65-75⁰C
- D) 55-65⁰C
- E) 75-85⁰C

2913#06#02#01

23. Сколько холестерина содержится в яйцах?

- A) 1,6%
- B) 1,7%
- C) 1,8%
- D) 1,9%
- E) 2,0%

2913#11#02#01

24. Одним из основных компонентов жиров являются:

- A) жирные кислоты

- В) аминокислоты
- С) неорганические кислоты
- Д) углекислоты
- Е) галактуроновые кислоты

2913#11#02#01

25. Одним из основных элементов жиров считается:

- А) глицерин
- В) альдегиды
- С) аминокислоты
- Д) кетоны
- Е) углекислый газ

2913#01#02#01

26. Общественное питание относится:

- А) к сфере услуг
- В) к химической промышленности
- С) к тяжелой промышленности
- Д) к легкой промышленности
- Е) к медицинской промышленности

2913#02#02#01

27. Температурой дымообразования называется:

- А) температура, при которой начинается выделение дыма
- В) температура, при которой начинается выделение жиркости
- С) температура, при которой начинается выделение углекислого газа
- Д) температура, при которой начинается выделение аммиака
- Е) температура, при которой начинается выделение кислорода

2913#07#02#01

28. Глюкоза относится:

- А) к моносахаридам
- В) к аминокислотам
- С) к полисахаридам
- Д) к жирным кислотам
- Е) к белкам

2913#07#02#01

29. Фруктоза относится:

- А) к моносахаридам
- В) к аминокислотам
- С) к полисахаридам
- Д) к жирным кислотам
- Е) к белкам

2913#07#02#01

30. Арабиноза относится:

- А) к моносахаридам
- В) к аминокислотам
- С) к полисахаридам
- Д) к жирным кислотам
- Е) к белкам

2913#07#02#01

31. Галактоза относится:

- А) к моносахаридам
- В) к аминокислотам
- С) к полисахаридам
- Д) к жирным кислотам
- Е) к белкам

2913#07#02#01

32. Мальтоза относится:

- A)) к моносахаридам
- B) к аминокислотам
- C) к полисахаридам
- D) к жирным кислотам
- E) к белкам

2913#07#02#01

33. Лактоза относится:

- A)) к моносахаридам
- B) к аминокислотам
- C) к полисахаридам
- D) к жирным кислотам
- E) к белкам

2913#06#02#01

34. Чем заканчивается ограниченное набухание?

- A) образованием студня
- B)) образованием геля
- C) образованием эмульсии
- D) образованием клейстера
- E) образованием воды

2913#06#02#01

35. Сколько молекул воды связывает пептидная связь при гидратации?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D)) 1
- E) 5

2913#06#02#01

36. Увеличении концентрации белка приводит к:

- A) повышению набухаемости пены
- B)) повышению устойчивости пены
- C) повышению растворимости пены
- D) понижению устойчивости пены
- E) понижению набухаемости пены

2913#06#02#01

37. Самая низкая температура денатурации характерна для:

- A) тропомиозин мышечной ткани
- B) лактоглобулин молока
- C)) миоальбумина мяса
- D) лактоальбумин яйца
- E) миоглобулин мяса

2913#06#02#01

38. Что образуют растворы глютина?

- A) пену
- B)) студни
- C) гель
- D) эмульсии
- E) клейстеры

2913#10#02#01

39. Укажите твердые жиры:

- A)) бараний, говяжий, свиной, масло сливочное, маргарин, масло какао, пальмовое, кокосовое
- B) бараний, говяжий, свиной, рыбий, маргарин, масло какао, пальмовое, кокосовое
- C) бараний, говяжий, свиной, масло сливочное, маргарин, масло какао, пальмовое, рапсовое
- D) бараний, рыбий, свиной, хлопковое, маргарин, масло какао, пальмовое, кокосовое
- E) бараний, говяжий, свиной, масло сливочное, маргарин, масло какао, пальмовое, соевое

2913#10#02#01

40. Укажите жидкие жиры:

- A) подсолнечное, соевое, оливковое, кукурузное, хлопковое, рапсовое, жир рыб и морских животных
- B) подсолнечное, кокосовое, оливковое, кукурузное, хлопковое, рапсовое, жир рыб и морских животных
- C) подсолнечное, соевое, кокосовое, кукурузное, хлопковое, рапсовое, жир рыб и морских животных
- D) пальмовое, соевое, оливковое, кокосовое, хлопковое, рапсовое, жир рыб и морских животных
- E) подсолнечное, соевое, оливковое, кукурузное, пальмовое, рапсовое, жир рыб и морских животных

2913#02#02#01

41. Во время варки в бульон глютин переходит:

- A) в начале варки
- B) в конце варки
- C) в середине варки
- D) на отпуске
- E) не переходит

2913#02#02#01

42. Введение различного рода добавок в фаршевые изделия:

- A) повышает их водоудерживающую способность
- B) понижает их водоудерживающую способность
- C) повышает их водопоглощающую способность
- D) понижает их водопоглощающую способность
- E) повышает их способность сохранять структуру

2913#02#02#01

43. В процессе жарки рубленых изделий уменьшается их масса за исключением:

- A) котлеты
- B) зразы
- C) шницели
- D) люля-кебаб
- E) биточки

2913#02#02#01

44. Что такое оссеин?

- A) коллаген, содержащийся в костях
- B) коллаген, содержащийся в мясе
- C) коллаген, содержащийся в субпродуктах
- D) коллаген, содержащийся в птице
- E) коллаген, содержащийся в свинине

2913#02#02#01

45. Продолжительность варки мозгов составляет:

- A) 10-15 минут
- B) 15-20 минут
- C) 20-25 минут
- D) 25-30 минут
- E) 35-40 минут

2913#02#02#01

46. Для обеспечения максимального выхода готового продукта следует варить:

- A) мясо крупными кусками массой 1,5-2кг, языки, мозги, сердце, легкие, почки-целиком, вымя-крупными кусками (1,5-2кг)
- B) мясо крупными кусками массой 1,0-1,5кг, языки, мозги, сердце, легкие, почки-целиком, вымя-крупными кусками (1,5-2кг)
- C) мясо крупными кусками массой 0,5-1 кг, языки, мозги, сердце, легкие, почки-целиком, вымя-крупными кусками (1,5-2кг)
- D) мясо крупными кусками массой 0,5-2 кг, языки, мозги, сердце, легкие, почки-целиком, вымя-крупными кусками (1,5-2кг)
- E) мясо крупными кусками массой 2-2,5 кг, языки, мозги, сердце, легкие, почки-целиком, вымя-крупными кусками (1,5-2кг)

2913#02#02#01

47. Градиента давления и влагосодержания влияют на:

- A)) скорость удаления влаги
- B) скорость удаления жира
- C) скорость удаления газа
- D) скорость удаления концентратов веществ
- E) скорость удаления растворимых веществ

2913#02#02#01

48. Продолжительность жарки и потери массы изделиями зависят от:

- A)) температуры в центре изделия
- B) температуры в периферии изделия
- C) температуры жира
- D) температуры жарочной поверхности
- E) температуры и давления в центре изделия

2913#11#02#02

49. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:

- A)) варка путем припускания после жаренья и выпечки в шкафу
- B) варка в воде
- C) жаренье с малым количеством жира
- D) жаренье во фритюре
- E) варка на пару

2913#02#02#02

50. К каким процессам обработки относится замачивание?

- A) к тепловым
- B) к первичным
- C) к механическим
- D)) к гидромеханическим
- E) к жаренью

2913#08#02#02

51. Какой из полисахаридов в растительном сырье с йодом окрашивается в синий цвет?

- A) агар
- B)) крахмал
- C) пектин
- D) галактан
- E) клетчатка

2913#12#02#02

52. Какая основная аминокислота является причиной потемнения картофеля при первичной обработке?

- A)) тирозин
- B) глютаминовая кислота
- C) лизин
- D) триптофан
- E) лейцин

2913#02#02#02

53. К первичной обработке сырья относятся:

- A)) мойка, очистка, нарезка
- B) формование
- C) дозирование
- D) механическое взбивание
- E) фарширование

2913#07#02#02

54. Что происходит при сухом нагреве моносахаров?

- A) гидратация
- B)) дегидратация
- C) полимеризация

- D) автолиз
- E) конденсация

2913#08#02#02

55. Какие вещества преобладают в составе клейковины муки?

- A) жиры
- B) крахмал
- C) витамины
- D) минеральные соединения
- E) белковые соединения

2913#03#02#02

56. Что представляет собой прочность продукта?

- A) свойство продукта противостоять деформации и механическому разрушению
- B) твердость
- C) упругость
- D) эластичность
- E) пластичность

2913#03#02#02

57. Что представляет собой упругость продукта?

- A) способность тел мгновенно восстанавливать свою первоначальную форму или объем после прекращения действия деформирующих сил
- B) прочность
- C) твердость
- D) эластичность
- E) пластичность

2913#03#02#02

58. Что представляет собой вязкость продукта?

- A) способность жидкости оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешних сил
- B) прочность
- C) твердость
- D) эластичность
- E) пластичность

2913#03#02#02

59. Что представляет собой пластичность продукта?

- A) способность тела необратимо деформироваться под воздействием внешних сил
- B) прочность продукта
- C) твердость продукта
- D) вязкость продукта
- E) текучесть продукта

2913#03#02#02

60. Что представляет собой деформация продукта?

- A) изменение формы и размера тела под действием внешних сил
- B) способность тела (продукта) мгновенно восстанавливать первоначальную структуру под действием внешних сил
- C) свойство продукта постепенно восстанавливать структуру, разрушенную механическим воздействием
- D) свойство тел постепенно восстанавливать свою разрушенную форму или объем в течении некоторого времени, без внешнего воздействия
- E) свойство тел (продукта), самопроизвольно восстанавливать разрушенную структуру

2913#04#02#02

61. Что представляет собой энергетическая ценность продукта?

- A) количество в их составе белков, углеводов и жиров
- B) количество в их составе белков, витаминов и минеральных веществ
- C) количество в их составе углеводов, витаминов и минеральных веществ
- D) количество в их составе жиров, витаминов и минеральных веществ
- E) общее количество энергии, в Дж или Ккал, выделяемой при усвоении организмом белков, жиров и углеводов находящихся в продуктах

2913#12#02#02

62. Присутствием каких соединений объясняется наличие зеленого цвета в плодах и овощах?

- A) наличием минеральных веществ
- B)) наличием пигмента хлорофилла
- C) наличием каротиноидов
- D) наличием аскорбиновой кислоты
- E) наличием сахаров

2913#12#02#02

63. С каким соединением связано изменение зеленого цвета овощей при тепловой обработке?

- A) с дисахаридами
- B) с витаминами
- C) с минеральными
- D)) хлорофильным пигментом
- E) с каротиноидами

2913#06#02#02

64. Что образуется в результате гидротермического распада коллагена?

- A) глютамин
- B) креатинин
- C) креатин
- D) миоглобин
- E)) глютин

2913#03#02#02

65. Какие относятся к основным реологическим свойствам пищевых систем?

- A) масса и объем
- B)) вязкость и упругость
- C) количество и удельный вес
- D) полноценность белка
- E) способность продукта впитывать воду.

2913#06#02#02

66. При какой температуре начинается денатурация яичных белков?

- A)) от +45° и выше
- B) +10°
- C) +20°
- D) от +100°
- E) +18°

2913#09#02#02

67. Чем объясняется размягчения структуры овощей при тепловой обработке?

- A) денатурацией белковых соединений
- B) окислением жиров
- C)) расщеплением протопектина
- D) карамелизацией сахаров
- E) изменением крахмальных полисахаридов

2913#02#02#02

68. К процессам первичной обработки пищевых продуктов относятся:

- A) охлаждение, нагревание и конденсация
- B)) измельчение, перемешивание и формование
- C) измельчение, припускание и охлаждение
- D) измельчение, перемешивание и нагревание
- E) измельчение, формование и нагревание.

2913#06#02#02

69. Неполюценные белки пищевых продуктов это:

- A) актомиозин и эластин
- B)) коллаген и эластин
- C) миоген и коллаген
- D) актомиозин и коллаген

Е) миоген и эластин

2913#06#02#02

70. Какой белок при деструкции образует растворимый глютин?

- А) коллаген
- В) миоген
- С) миоглобин
- Д) актомиозин
- Е) актин

2913#06#02#02

71. Какие из этих белков денатурируют при более низкой температуре?

- А) белки яиц
- В) белки желтка
- С) белки мяса
- Д) белки рыбы
- Е) белки молока

2913#06#02#02

72. Какой белок молока уже при 75°C денатурирует и оседает в виде хлопьев на дне и стенках посуды?

- А) лактоальбумин
- В) лактоглобулин
- С) казеин
- Д) авидин
- Е) фосвитин

2913#06#02#02

73. При добавлении воды к пшеничной муке образуется белковый студень, который называется:

- А) клейковина
- В) коллаген
- С) эластин
- Д) миоглобин
- Е) гемоглобин

2913#08#02#02

74. Полисахариды, составляющие крахмал, подразделяются на две фракции:

- А) амилозу и амилопектин
- В) амилоза и глюкоза
- С) амилоза и фруктоза
- Д) амилопектин и глюкоза
- Е) амилоза и сахароза

2913#08#02#02

75. Ретроградация крахмалосодержащих изделий сопровождается:

- А) уменьшением набухаемости
- В) увеличением жесткости изделий
- С) увеличением растворимости полисахаридов
- Д) увеличением чувствительности крахмала к действию ферментов
- Е) увеличением количества глюкозы

2913#06#02#02

76. Какой процесс приводит к разрушению первичной структуры белковой молекулы?

- А) денатурация
- В) дегитратация
- С) гидролиз
- Д) гидратация
- Е) встряхивание

2913#06#02#02

77. Какие процессы протекают с белками при изготовлении котлетной массы?

- А) гидратация
- В) денатурация
- С) коагуляция

- D) дегидратация
- E) деструкция

2913#06#02#02

78. Факторы, стабилизирующие качество фритюрных жиров:

- A) присутствие хлорофилла
- B) присутствие токоферола
- C) наличие холодной зоны
- D) присутствие металла переменной валентности
- E) высокая температура

2913#06#02#02

79. Какие процессы усиливаются в белковой молекуле в изоэлектрической точке?

- A) денатурация
- B) гидратация
- C) дегидратация
- D) деструкция
- E) диссоциация

2913#06#02#02

80. В процессе реакции карамелизации не образуется:

- A) карамелан
- B) карамелен
- C) карамелон
- D) все вышеперечисленное
- E) сахароза

2913#06#02#02

81. Назовите белок с наименьшей температурой денатурации

- A) миоальбумин
- B) гемоглобин
- C) ретикулин
- D) актомиозин
- E) коллаген

2913#06#02#02

81. Назовите способ тепловой обработки, при котором потери азотистых веществ мясом наибольшие:

- A) жарка
- B) припускание
- C) варка
- D) варка на пару
- E) варка на водяной бане

2913#08#02#02

82. Какие сахара являются конечным продуктом кислотного гидролиза крахмала?

- A) фруктоза, сахароза
- B) глюкоза, мальтоза
- C) мальтоза, сахароза
- D) фруктоза, галактоза
- E) арабиноза, галактоза

2913#06#02#02

83. Какой из процессов является тепломассообменным?

- A) экстракция, осаждение
- B) адсорбция, экстракция
- C) сушка, адсорбция
- D) кристаллизация, сушка
- E) экстракция, адсорбция

2913#06#02#02

84. Как называется структурный белок клеточных стенок растений?

- A) коллаген
- B) ретикулин

- C)) экстенсин
- D) эластин
- E) миоглобин

2913#08#02#02

85. На какие два типа разделяются содержание воды в пищевых продуктах?

- A) свободное и диссоциированное
- B)) свободное и связанное
- C) свободное и тяжелое
- D) тяжелое и связанное
- E) тяжелое и диссоциированное

2913#02#02#02

86. Укажите вспомогательный способ тепловой обработки?

- A) мойка
- B) варка в воде
- C) варка на пару
- D)) опаливание
- E) измельчение

2913#02#02#02

87. К какому процессу относится обработка с подачей тепла и холода?

- A) комбинированный
- B)) термический
- C) механический
- D) одnorазовый
- E) многоразовый

2913#02#02#02

88. Укажите гидромеханическую обработку?

- A) размол
- B) измельчение
- C) деление на части
- D)) замачивание
- E) нарезка

2913#06#02#02

89. Как называется процесс потери воды при обработке?

- A)) дегидратация
- B) гидратация
- C) автолиз
- D) плазмолиз
- E) вязкость

2913#11#02#02

90. Какой показатель характеризует количество свободных жирных кислот?

- A) радикальное число
- B) щелочное число
- C) ацетильное число
- D) кетонное число
- E)) кислотное число

2913#08#02#02

91. Какое окрашивание дает йод с крахмалом в растительном сырье?

- A) оранжевое
- B) розовое
- C) красное
- D) зеленое
- E)) синее

2913#02#02#02

92. К какой обработке сырья относится мойка, очистка, нарезка?

- A) основной
- B) вторичной
- C) первичной
- D) вспомогательной
- E) гидромеханической

2913#08#02#02

93. Какой структурой обладает амилоза?

- A) открытой
- B) разветвленной
- C) цепной
- D) замкнутой
- E) линейной

2913#06#02#02

94. Состав какого вещества состоит из глютена и глиада?

- A) белок
- B) клейковина
- C) углевод
- D) клейстер
- E) витамины

2913#03#02#02

95. Какая вода в пищевых продуктах обладает свойствами чистой воды?

- A) связанная
- B) свободная
- C) межклеточная
- D) клеточная
- E) тканевая

2913#03#02#02

96. Как называется свойство продукта противостоять деформации и механическому разрушению?

- A) прочность
- B) упругость
- C) эластичность
- D) плотность
- E) жесткость

2913#03#02#02

97. Как называется способность тел мгновенно восстанавливать свою первоначальную форму или объем после прекращения действия деформирующих сил?

- A) эластичность
- B) прочность
- C) упругость
- D) пластичность
- E) жесткость

2913#03#02#02

98. Как называется способность жидкости оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешних сил?

- A) прочность
- B) вязкость
- C) эластичность
- D) пластичность
- E) упругость

2913#03#02#02

99. Как называется способность тела необратимо деформироваться под воздействием внешних сил?

- A) прочность
- B) пластичность
- C) эластичность
- D) вязкость
- E) упругость

2913#03#02#02

100. Как называется изменение формы и размера тела под действием внешних сил?

- A) упругость
- B) прочность
- C) эластичность
- D) пластичность
- E) деформация

2913#04#02#02

101. Что определяет общее количество энергии, в дж или ккал, выделяемой при усвоении организмом белков, жиров и углеводов, находящихся в продуктах?

- A) энергетическую ценность
- B) биологическую ценность
- C) химическую ценность
- D) физиологическую ценность
- E) пищевую ценность

2913#06#02#02

102. В результате чего образуется глютин?

- A) химического распада коллагена
- B) гидротермического распада коллагена
- C) термического распада коллагена
- D) механического распада коллагена
- E) биологического распада коллагена

2913#13#02#02

103. Для чего используется папаин и пепсин в пищевой промышленности?

- A) для размягчения птицы
- B) для размягчения овощей
- C) для размягчения морепродуктов
- D) для размягчения жиров
- E) для размягчения мясопродуктов

2913#03#02#02

104. К каким свойствам пищевых веществ относятся вязкость и упругость?

- A) физическим
- B) реологическим
- C) механическим
- D) химическим
- E) термическим

2913#07#02#02

105. По какой реакции образуются фурфурол и редуктоны?

- A) Майара
- B) Майора
- C) Фика
- D) Ньютона
- E) Ваха

2913#07#02#02

106. Жиры мышечной ткани мяса баранины, обуславливают образование:

- A) специфического запаха
- B) запаха свежего мяса
- C) запаха пригорелого
- D) запаха морской рыбы
- E) запаха пресноводной рыбы

2913#02#03#02

107. Что такое фильтрование?

- A) деление суспензий на жидкую и твердые части путем пропускания их через пористую перегородку
- B) деление продуктов на жидкую и твердые части путем пропускания их через пористую перегородку

- С) деление белков на жидкую и твердые части путем пропускания их через пористую перегородку
- Д) деление жиров на жидкую и твердые части путем пропускания их через пористую перегородку
- Е) деление растворов на жидкую и твердые части путем пропускания их через сплошную перегородку

2913#06#02#02

108. К каким белкам относятся коллаген и эластин?

- А) неполноценным
- В) полноценным
- С) незаменимым
- Д) заменимым
- Е) полузаменимым

2913#08#02#02

109. В результате чего способность крахмала к набуханию в горячей воде и клейстеризации снижается?

- А) деструкции
- В) ретроградации
- С) денатурации
- Д) диффузии
- Е) градации

2913#02#02#02

110. Как на практике судят о кулинарной готовности продуктов?

- А) по органолептическим показателям и соответствующей температуре
- В) по химическим показателям и соответствующей температуре
- С) по органолептическим показателям и соответствующей консистенции
- Д) по органолептическим показателям и соответствующей влажности
- Е) по физическим показателям и соответствующей температуре

2913#02#02#02

111. Укажите важное гигиеническое требование, предъявляемое ко всем видам тепловой обработки?

- А) максимальная сохранность пищевой ценности продуктов
- В) максимальная сохранность биологической ценности продуктов
- С) максимальная сохранность физиологической ценности продуктов
- Д) максимальная сохранность энергетической ценности продуктов
- Е) максимальная сохранность химической ценности продуктов

2913#02#02#02

112. В зависимости от какого процесса различаются, используемые в кулинарной практике способы жарки продуктов?

- А) теплопередачи
- В) излучения
- С) теплопроводности
- Д) СВЧ
- Е) ИК

2913#11#02#02

113. При жарке во фритюре в жарочных аппаратах непрерывного действия каково соотношение жир:продукт?

- А) 20:1
- В) 4:1
- С) 6:1
- Д) 10:1
- Е) 30:1

2913#11#02#02

114. До какой температуры нагревается жир при жарке во фритюре?

- А) 175-190⁰С
- В) 150-160⁰С
- С) 100-110⁰С
- Д) 120-130⁰С
- Е) 180-200⁰С

2913#11#02#02

115. До какой температуры нагревается жир при жарке с небольшим количеством жира?

- A) 150-180⁰C
- B) 175-190⁰C
- C) 100-110⁰C
- D) 120-130⁰C
- E) 180-200⁰C

2913#02#02#02

116. Как называется доведение мучных или кондитерских изделий до полной готовности в специальных пекарных печах или жарочных шкафах?

- A) выпекание
- B) запекание
- C) тушение
- D) жарка
- E) припускание

2913#02#02#02

117. Как называется способ тепловой обработки продуктов в жарочном шкафу до кулинарной готовности и образования на поверхности изделия румяной корочки?

- A) запекание
- B) выпекание
- C) тушение
- D) жарка
- E) припускание

2913#02#02#02

118. Как называется обжарка некоторых продуктов с жиром или без него при температуре не выше 120⁰ C?

- A) пассерование
- B) выпекание
- C) тушение
- D) запекание
- E) припускание

2913#02#02#02

119. Как называется кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара?

- A) бланширование
- B) пассерование
- C) тушение
- D) запекание
- E) припускание

2946#03#02#02

120. Каковы потери массы рыбы при тепловой обработке?

- A) 20-22%
- B) 18-20%
- C) 22-24%
- D) 24-26%
- E) 26-28%

2913#02#03#02

121. От чего зависит диффузия при варке мясных продуктов?

- A) от увеличения жидкостного коэффициента
- B) от уменьшения жидкостного коэффициента
- C) от увеличения поверхностного коэффициента
- D) от уменьшения поверхностного коэффициента
- E) от увеличения температурного коэффициента

2913#02#03#02

122. Повышение гидромодуля до 3 ведет к увеличению выделения растворимых веществ на:

- A) 25%
- B) 24%
- C) 23%

- D) 26%
- E) 27%

2913#02#03#02

123. Повышение гидромодуля до 5:

- A)) не оказывает существенного влияния на выделение растворимых веществ
- B) оказывает существенное влияние на выделение растворимых веществ
- C) оказывает существенное влияние на выделение нерастворимых веществ
- D) не оказывает существенного влияния на выделение нерастворимых веществ
- E) не оказывает существенного влияния на выделение водорастворимых веществ

2913#02#03#02

124. Что такое фарш?

- A)) Вещество имеющее вязкопластическую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде
- B) Вещество имеющее вязкую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой массовой концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде
- C) Вещество имеющее вязкопластическую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в жидкой среде
- D) Вещество имеющее пластическую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде
- E) Вещество имеющее упругопластическую структуру и представляет собой жидкую фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде

2913#02#03#02

125. Расширить ассортимент жареных изделий из говядины можно путем нарушения целостности структуры соединительной ткани за счет:

1. резания на порционные и мелкие куски
2. воздействием на прочную соединительную ткань протеолитическими ферментами с углеводной активностью
3. их рыхления
4. воздействием на прочную соединительную ткань протеолитическими ферментами с коллагеназной активностью
5. воздействием на прочную соединительную ткань протеолитическими ферментами с белковой активностью
6. органических кислот
7. измельчением до фарша

- A)) 1,3,4,6,7
- B) 1,2,3,4,5
- C) 2,3,4,5,6
- D) 1,2,5,6,7
- E) 3,4,5,6,7

2913#06#02#02

126. Какие аминокислоты отсутствуют в коллагене?

- A)) триптофан, цистин, цистеин, метионин, тирозин
- B) триптофан, цистин, цистеин, метионин, аланин
- C) триптофан, цистин, цистеин, фенилаланин, тирозин
- D) аланин, цистин, цистеин, метионин, тирозин
- E) триптофан, цистин, аланин, метионин, тирозин

2913#06#02#02

127. При действии кислот на коллаген в его структуре возникает:

- A) электричество
- B) заряд
- C) сила притяжения
- D) сила отталкивания
- E) сила всемирного тяготения

2913#06#02#03

128. Чем выражена свободная часть аминогрупп в молекуле коллагена?

- A) аминокислотные группы, N-концевые группы главных полипептидных связей
- B) аминокислотные группы, N-концевые группы главных полипептидных связей
- C) аминокислотные группы, O-концевые группы главных полипептидных связей
- D) аминокислотные группы, C-концевые группы главных полипептидных связей
- E) аминокислотные группы, C-концевые группы главных полипептидных связей

2913#06#02#03

129. Чем выражены карбоксильные группы в молекуле коллагена?

- A) карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой моноаминодикарбоновых кислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
- B) карбоксильные группы аскорбиновой и глутаминовой моноаминодикарбоновых кислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
- C) карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой диаминодикарбоновых кислот, C-концевые группы главных полипептидных связей
- D) карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой моноаминодикарбоновых кислот, N-концевые группы главных полипептидных связей
- E) карбоксильные группы аспарагиновой и глутаминовой диаминодикарбоновых кислот, N-концевые группы главных полипептидных связей

2913#06#02#02

130. Как называется макромолекула коллагена?

- A) мезоколлаген
- B) протоколлаген
- C) тропоколлаген
- D) изоколлаген
- E) макроколлаген

2913#06#02#03

131. Какова общепризнанная модель строения тропоколлагена?

- A) три полипептидные цепи плотно скручены в виде трехжильного каната
- B) две полипептидные цепи плотно скручены в виде двухжильного каната
- C) четыре полипептидные цепи плотно скручены в виде четырехжильного каната
- D) три полипептидные цепи плотно прижаты друг к другу
- E) две полипептидные цепи плотно прижаты друг к другу

2913#06#02#02

132. Укажите размеры тропоколлагена?

- A) длина-300нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-300000
- B) длина-200нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-200000
- C) длина-150нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-150000
- D) длина-100нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-100000
- E) длина-250нм, толщина-1,5нм, молекулярная масса-200000

2913#06#02#02

133. Чем обусловлена тройная спираль тропоколлагена?

- A) свободными радикалами
- B) пептидной связью
- C) аминокислотным составом
- D) атомным строением
- E) количеством эластина

2913#06#02#02

134. Что придает молекуле тропоколлагена жесткую изогнутую конформацию?

- A) пролин и миоцин
- B) миоцин и оксипролин
- C) пролин и оксипролин
- D) аланин и оксипролин
- E) пролин и аланин

2913#06#02#03

135. В коллагене ковалентные связи образуются:

- A) пролином и оксипролином
- B) лизином и гидроксипролином

- С) лизином и оксипролином
- Д) пролином и гидроксипролином
- Е) оксипролином и гидроксипролином

2913#06#02#02

136. Как уложены фибриллы тропоколлагена в молекуле?

- А) голова к боку
- В) голова к бедру
- С) голова к хвосту
- Д) голова к плечу
- Е) голова к голове

2913#06#02#03

137. Чем объясняется характерная для коллагеновых волокон поперечная исчерченность?

- А) головки параллельно расположенных молекул тропоколлагена сдвинуты относительно друг друга ступенчатым образом на одном и том же расстоянии в продольном направлении
- В) головки параллельно расположенных молекул тропоколлагена сдвинуты относительно друг друга ступенчатым образом на одном и том же расстоянии в поперечном направлении
- С) головки перпендикулярно расположенных молекул тропоколлагена сдвинуты относительно друг друга ступенчатым образом на одном и том же расстоянии в поперечном направлении
- Д) головки параллельно расположенных молекул тропоколлагена сдвинуты относительно друг друга перпендикулярным образом на одном и том же расстоянии в продольном направлении
- Е) головки параллельно расположенных молекул тропоколлагена сдвинуты относительно друг друга ступенчатым образом на разном расстоянии в продольном направлении

2913#06#02#02

138. Макромолекула, волокно и фибрилла-это:

- А) реальная форма существования коллагена
- В) гипотетическая форма существования коллагена
- С) идеальная форма существования коллагена
- Д) псевдоформа существования коллагена
- Е) теоретическая форма существования коллагена

2913#06#02#03

139. Протофибрилла-это:

- А) реальная форма, которая введена для наглядности представления коллагена
- В) гипотетическая форма, которая введена для наглядности представления коллагена
- С) идеальная форма, которая введена для наглядности представления коллагена
- Д) теоретическая форма, которая введена для наглядности представления коллагена
- Е) псевдоформа, которая введена для наглядности представления коллагена

2913#06#02#02

140. Стабилизация структуры молекул коллагена и их агрегатов осуществляется за счет:

- А) внутри и межмолекулярных поперечных связей
- В) внешних и межмолекулярных поперечных связей
- С) внутри и околмолекулярных поперечных связей
- Д) внешних и околмолекулярных поперечных связей
- Е) внутри и межмолекулярных продольных связей

2913#06#02#02

141. К нековалентным связям относятся:

- А) водородные, ионные, гидрофобные
- В) кислородные, ионные, гидрофобные
- С) водородные, атомные, гидрофобные
- Д) водородные, ионные, гидрофильные
- Е) водородные, атомные, гидрофильные

2913#02#04#02

142. Какой показатель продукта определяется сопротивлением?

- А) запах
- В) вкус
- С) консистенция

- D) прочность
- E) вязкость

2913#02#04#02

143. К органическим веществам, выделяемым при варке мясных продуктов относятся:

- A)) экстрактивные вещества, растворимые белки, липиды, продукты деструкции коллагена, витамины
- B) экстрактивные вещества, нерастворимые белки, липиды, продукты деструкции коллагена, витамины
- C) экстрактивные вещества, растворимые белки, липиды, продукты деструкции эластина, витамины
- D) экстрактивные вещества, растворимые белки, липиды, продукты деструкции коллагена, сахара
- E) экстрактивные вещества, нерастворимые белки, липиды, продукты деструкции глютина, сахара

2913#02#04#02

144. Экстрактивные вещества представлены в мясе двумя группами:

- A) азотистыми и органическими
- B) неорганическими и органическими
- C) минеральными и органическими
- D)) азотистыми и безазотистыми
- E) азотистыми и минеральными

2913#02#04#02

145. Потери питательных веществ при варке мяса условно делят на:

- A)) восполнимые и невосполнимые
- B) полноценные и неполноценные
- C) заменимые и незаменимые
- D) растворимые и нерастворимые
- E) органические и неорганические

2913#02#04#02

146. Какой процесс зависит от увеличения жидкостного коэффициента?

- A) деструкция
- B) денатурация
- C)) диффузия
- D) гидролиз
- E) гидратация

2913#02#04#02

147. Гликоген, фруктоза, рибоза, инозит относятся к:

- A)) безазотистым веществам
- B) серосодержащим веществам
- C) азотистым веществам
- D) неорганическим веществам
- E) химическим веществам

2913#02#04#02

148. Для мелких кусков мяса характерна:

- A)) Высокая сохранность витаминов
- B) Высокая сохранность белков
- C) Высокая сохранность углеводов
- D) Высокая сохранность ферментов
- E) Высокая сохранность питательной ценности

2913#02#04#02

149. Наиболее тонкая поджаристая корочка готового продукта повышает:

- A) питательную ценность
- B) физиологическую ценность
- C)) биологическую ценность
- D) физическую ценность
- E) химическую ценность

2913#06#02#02

150. Гидрофобные связи возникают между:

- A) полярными группами
- B)) неполярными группами

- С) соседними группами
- D) радикальными группами
- E) ковалентными группами

2913#06#02#01

151. Водородные и ионные связи возникают между:

- A) неполярными группами
- B) полярными группами
- С) соседними группами
- D) радикальными группами
- E) ковалентными группами

2913#06#02#01

152. К ковалентным связям относятся:

- A) эфирные, альдегидные и пептидные
- B) эфирные, кетонные и пептидные
- С) эфирные, альдегидные и полипептидные
- D) эфирные, кетонные и полипептидные
- E) спиртовые, альдегидные и пептидные

2913#06#02#02

153. В образовании ковалентных связей в коллагене наряду с его функциональными группами принимают участие:

- A) пентозы
- B) оксозы
- С) гексозы
- D) тетразы
- E) маннозы

2913#06#02#02

154. Сколько гексоз содержится в коллагене?

- A) 1,0-1,5%
- B) 0,5-1,0%
- С) 1,5-2,0%
- D) 2,0-2,5%
- E) 2,5-3,0%

2913#06#02#03

155. Эфирная связь образуется между:

- A) карбоксильными и кетонными группами боковых цепей
- B) карбоксильными и альдегидными группами боковых цепей
- С) карбоксильными и эфирными группами боковых цепей
- D) карбоксильными и гидроксильными группами боковых цепей
- E) карбоксильными и водородными группами боковых цепей

2913#06#02#02

156. Пептидная связь образуется между:

- A) карбоксильными и кетонными группами боковых цепей
- B) карбоксильными и альдегидными группами боковых цепей
- С) кислыми и основными группами боковых цепей
- D) карбоксильными и эфирными группами боковых цепей
- E) карбоксильными и гидроксильными группами боковых цепей

2913#06#02#02

157. Нить толщиной 1 мм из коллагена способна выдержать нагрузку:

- A) 10 н
- B) 100 н
- С) 15 н
- D) 150 н
- E) 200 н

2913#06#02#01

158. Молекулярная масса тропоэластина:

- A) 75000
- B) 78000
- C) 80000
- D) 72000
- E) 85000

2913#06#02#02

159. Сколько аминокислотных остатков в тропоэластине?

- A) 800
- B) 700
- C) 600
- D) 500
- E) 400

2913#02#04#03

160. К азотистым экстрактивным веществам относятся:

- A) свободные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, пуриновые основания, карнитин, холин, инозиновая кислота, мочевины, аденозинтрифосфорная кислота
- B) свободные аминокислоты, трипептиды, производные гуанидина, пуриновые основания, карнитин, холин, инозиновая кислота, мочевины, аденозинтрифосфорная кислота
- C) свободные аминокислоты, полипептиды, производные гуанидина, пуриновые основания, карнитин, холин, инозиновая кислота, мочевины, аденозинтрифосфорная кислота
- D) свободные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, пуриновые основания, карнитин, холестерин, инозиновая кислота, мочевины, аденозинтрифосфорная кислота
- E) связанные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, пуриновые основания, карнитин, холин, инозиновая кислота, мочевины, аденозиндифосфорная кислота

2913#02#04#03

161. К безазотистым экстрактивным веществам относятся:

- A) гликоген, фруктоза, рибоза, мальтоза, глюкоза, инозит и их фосфорные эфиры, органические кислоты
- B) карнозин, фруктоза, рибоза, мальтоза, глюкоза, инозит и их фосфорные эфиры, органические кислоты
- C) ансерин, фруктоза, рибоза, мальтоза, глюкоза, инозит и их фосфорные эфиры, органические кислоты
- D) гипоксантин, фруктоза, рибоза, мальтоза, глюкоза, инозит и их фосфорные эфиры, органические кислоты
- E) гликоген, фруктоза, рибоза, мальтоза, глюкоза, ансерин и их фосфорные эфиры, неорганические кислоты

2913#02#04#03

162. Экстрактивные вещества, растворимые белки, липиды, выделяемые при варке мясных продуктов относятся к:

- A) органическим веществам
- B) азотистым веществам
- C) безазотистым веществам
- D) неорганическим веществам
- E) химическим веществам

2913#02#04#03

163. Свободные аминокислоты, дипептиды, производные гуанидина, пуриновые основания относятся к:

- A) азотистым экстрактивным веществам
- B) органическим экстрактивным веществам
- C) безазотистым экстрактивным веществам
- D) неорганическим экстрактивным веществам
- E) химическим экстрактивным веществам

2913#10#02#01

164. Олефиновые жирные кислоты содержат:

- A) одинарные связи
- B) двойные связи
- C) тройные связи
- D) водородные связи
- E) пептидные связи

2913#10#02#01

165. Ацетиленовые жирные кислоты содержат:

- A) двойные связи
- B) пептидные связи
- C) тройные связи
- D) водородные связи
- E) ординарные связи

2913#10#02#02

166. Жиры, подвергшиеся действию молекулярного кислорода и других окислителей, могут содержать довольно значительное количество кислот с:

- A) карбонильными и гидроксильными группами
- B) карбонильными и кислородными группами
- C) кислородными и гидроксильными группами
- D) карбонильными и сульфитными группами
- E) сульфитными и гидроксильными группами

2913#10#02#02

167. Наиболее часто в образовании жиров участвуют:

- A) стеариновая, пальмитиновая, линолевая кислоты
- B) стеариновая, пальмитиновая, линоленовая кислоты
- C) олеиновая, пальмитиновая, линолевая кислоты
- D) стеариновая, олеиновая, линолевая кислоты
- E) стеариновая, пальмитиновая, олеиновая кислоты

2913#10#02#02

168. Характерная составная часть жирных масел из семейства крестоцветных:

- A) линолевая кислота
- B) эруковая кислота
- C) олеиновая кислота
- D) пальмитиновая кислота
- E) стеариновая кислота

2913#10#02#02

169. В зависимости от локализации первой двойной связи ненасыщенные жирные кислоты делятся на:

- A) ω_3 , ω_6 и ω_9
- B) ω_2 , ω_4 и ω_9
- C) ω_2 , ω_6 и ω_{10}
- D) ω_1 , ω_2 и ω_3
- E) ω_3 , ω_6 и ω_{12}

2913#10#02#01

170. Омега - 3 и омега - 6 являются:

- A) ненасыщенными
- B) полиненасыщенными
- C) насыщенными
- D) мононенасыщенным
- E) диненасыщенным

2913#10#02#01

171. Омега-9 является:

- A) ненасыщенными
- B) насыщенными
- C) мононенасыщенным
- D) полиненасыщенными
- E) диненасыщенным

2913#10#02#03

172. Укажите продукты, представляющие собой практически безводные смеси различных видов натуральных и переработанных жиров:

- A) кулинарные, кондитерские, переработанные
- B) кулинарные, кондитерские, рафинированные
- C) кулинарные, саломасса, переработанные

- D) саломасса, кондитерские, переработанные
- E) кулинарные, кондитерские, саломаса

2913#10#02#02

173. Какие из этих изомеров не характерны для жиров?

- A)) изомерия положения тройной связи
- B) изомерия положения кислотного остатка
- C) оптическая изомерия
- D) цис-транс-изомерия
- E) изомерия положения двойной связи

2913#10#02#03

174. К физическим показателям жиров относятся:

- A)) растворимость, плотность, вязкость, консистенция, коэффициент преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура вспышки, электропроводность, теплопроводность
- B) растворимость, прочность, вязкость, консистенция, коэффициент преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура вспышки, электропроводность, теплопроводность
- C) растворимость, плотность, вязкость, консистенция, коэффициент двойного преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура вспышки, электропроводность, теплопроводность
- D) растворимость, плотность, вязкость, консистенция, коэффициент преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура вспышки, светопоглощаемость, теплопроводность
- E) растворимость, плотность, вязкость, консистенция, коэффициент преломления, температура плавления и застывания, температура дымообразования, температура вспышки, светопоглощаемость, теплоизоляция

2913#10#02#01

175. При перемешивании жира с водой получается:

- A) пена
- B)) эмульсия
- C) мыло
- D) гель
- E) студень

2913#10#02#02

176. Количество жира, эмульгирующегося в 100 граммах воды составляет:

- A)) для свиного-50 мг, для говяжьего-10 мг
- B) для свиного-40 мг, для говяжьего-50 мг
- C) для свиного-20 мг, для говяжьего-20 мг
- D) для свиного-30 мг, для говяжьего-40 мг
- E) для свиного-60 мг, для говяжьего-100 мг

2913#10#02#01

177. Какова плотность жира:

- A)) $900-960 \text{ кг/м}^3$
- B) $900-970 \text{ кг/м}^3$
- C) $900-980 \text{ кг/м}^3$
- D) $900-990 \text{ кг/м}^3$
- E) $900-1000 \text{ кг/м}^3$

2913#10#02#02

178. Увеличение плотности жира связано с:

- A)) появлением гидроксильных групп
- B) появлением радикальных групп
- C) появлением кислородных групп
- D) появлением водородных групп
- E) разрушением гидроксильных групп

2913#10#02#02

179. Плотность жира уменьшается с:

- A)) увеличением свободных жирных кислот
- B) увеличением ненасыщенных жирных кислот
- C) увеличением мононенасыщенных жирных кислот

- D) увеличением диненасыщенных жирных кислот
- E) увеличением полиненасыщенных жирных кислот

2913#10#02#02

180. Наличие гидроксильных групп в молекуле глицерида:

- A)) повышает температуру плавления
- B) понижает температуру плавления
- C) понижает температуру застывания
- D) повышает температуру застывания
- E) повышает плотность жиров

2913#11#02#02

181. Чем больше в жирах жидких низкомолекулярных и непредельных кислот:

- A) тем выше температура его плавления
- B)) тем ниже температура его плавления
- C) тем ниже температура его застывания
- D) тем выше температура его застывания
- E) тем ниже температура его кипения

2913#10#02#01

182. Способность глицеридов приобретать при застывании различную кристаллическую структуру объясняется:

- A)) явлением двух точек плавления
- B) явлением трех точек плавления
- C) явлением четырех точек плавления
- D) явлением двух лучей преломления
- E) явлением трех лучей преломления

2913#11#02#03

183. Коэффициент преломления характеризует:

- A)) чистоту жира и степень их плавления
- B) чистоту жирных кислот и степень их окисления
- C) чистоту жира и степень их застывания
- D) чистоту жира и степень их преломления
- E) чистоту исходного сырья и степень их окисления

2913#11#02#03

184. Преломляющая способность жира возрастает с:

- A)) увеличением молекулярного веса и непредельности жирных кислот, увеличением содержания в них оксигрупп
- B) уменьшением молекулярного веса и непредельности жирных кислот, увеличением содержания в них оксигрупп
- C) увеличением молекулярного веса и предельности жирных кислот, увеличением содержания в них оксигрупп
- D) увеличением молекулярного веса и непредельности жирных кислот, увеличением содержания в них гидроксильных групп
- E) уменьшением молекулярного веса и предельности жирных кислот, увеличением содержания в них гидроксильных групп

2913#10#02#02

185. Когда увеличивается электропроводность жира:

- A)) при возрастании в них доли свободных кислот
- B) при уменьшении в них доли свободных кислот
- C) при возрастании в них доли предельных кислот
- D) при уменьшении в них доли предельных кислот
- E) при уменьшении в них доли непредельных кислот

2913#11#02#01

186. Теплопроводность жиров составляет:

- A) 0,16...0,18
- B)) 0,15...0,17
- C) 0,17...0,19

- D) 0,19...0,20
- E) 0,20...0,22

2913#10#02#02

187. Характерная особенность жиров-это:

- A)) способность поглощать и прочно удерживать различные ароматические вещества
- B) способность испарять различные ароматические вещества
- C) способность поглощать и прочно удерживать различные питательные вещества
- D) способность поглощать и прочно удерживать различные химические вещества
- E) способность растворять витамины

2913#10#02#02

188. При их недостатке нарушается жировой обмен в организме, начинаются неблагоприятные изменения в печени, кровеносных сосудах, возникают заболевания кожи. Что это за вещества?

- A)) полиненасыщенные жирные кислоты
- B) ненасыщенные жирные кислоты
- C) насыщенные жирные кислоты
- D) предельные жирные кислоты
- E) непредельные жирные кислоты

2913#06#02#01

189. К каким связям относятся эфирные, альдегидные и пептидные связи?

- A) гидрофобным
- B) гидрофильным
- C) пептидным
- D)) ковалентным
- E) кислородным

2913#06#02#01

190. Между кислотными и основными группами боковых цепей коллагена образуется:

- A)) пептидная связь
- B) ковалентная связь
- C) эфирная связь
- D) водородная связь
- E) ионная связь

2913#02#06#01

191. Серосодержащие аминокислоты замедляют:

- A) гидратацию жиров
- B) меланоидинообразование
- C) гидролиз белков
- D) окисление жиров
- E)) образование красящих веществ

2913#02#06#01

192. Начальные денатурационные изменения мышечных белков отмечаются при температуре:

- A) 15-20°C
- B) 25-30°C
- C)) 35-40°C
- D) 25-40°C
- E) 15-40°C

2913#02#06#01

193. При какой температуре альбумины полностью денатурируют?

- A)) 60-65°C
- B) 65-70°C
- C) 70-75°C
- D) 75-80°C
- E) 80-85°C

2913#02#06#01

194. При нагреве мяса до 65°C диаметр волокон уменьшается на:

- A) 12...16%
- B) 2...6%
- C) 4...8%
- D) 8...12%
- E) 10...12%

2913#02#06#01

195. Количество миоглобина увеличивается с:

- A) работой мышц животного
- B) уменьшением возраста животного
- C) упитанностью животного
- D) увеличением возраста животного
- E) отдыхом животного

2913#02#06#02

196. Длительный нагрев мяса приводит к снижению:

- A) перевариваемости белков
- B) денатурации белков
- C) деструкции белков
- D) гидролизу белков
- E) гидратации белков

2913#10#02#02

197. Почему у нерафинированного масла органолептические показатели изменяются значительно быстрее, чем у рафинированного?

- A) в составе нерафинированных масел имеются фосфатиды, которые дают реакцию меланоидинообразования
- B) в составе нерафинированных масел имеются фосфатиды, которые дают реакцию фосфолирования
- C) в составе нерафинированных масел имеются азоты, которые дают реакцию аминирования
- D) в составе нерафинированных масел имеются серосодержащие вещества, которые дают реакцию сульфитирования
- E) в составе нерафинированных масел имеются эфиры, которые дают реакцию пиролиза

2913#07#02#02

198. Гемицеллюлозами называют группу полисахаридов, включающих:

- A) арабинаны, ксиланы, маннаны и галактаны
- B) глюкозаны, ксиланы, маннаны и галактаны
- C) фруктозаны, ксиланы, маннаны и галактаны
- D) раффинозаны, ксиланы, маннаны и галактаны
- E) кестозаны, ксиланы, маннаны и галактаны

2913#07#02#02

199. Они являются хорошими структурообразователями, обладая высокими желирующими свойствами, формируют структуру желе, самбуков, фруктовых начинок, джема и повидла и других. Что это за вещества?

- A) камеди
- B) пектин
- C) желатин
- D) студень
- E) агар

2913#07#02#02

200. Как называются нейтральные полисахариды, состоящие из остатков маннозы и галактозы?

- A) ксиланы
- B) камеди
- C) маннаны
- D) галактаны
- E) фруктозаны

2913#07#02#02

201. Эти вещества обладают повышенной вязкостью, набухаемостью, клейкостью и применяются в качестве связующих веществ и загустителей?

- A) ксиланы
- B) маннаны

- C)) камеди
- D) пектин
- E) фруктозаны

2913#07#02#03

202. В мышечной ткани мяса на стадии послеубойного созревания из гликогена в анаэробных условиях образуется:

- A)) молочная кислота
- B) уксусная кислота
- C) лимонная кислота
- D) щавелевая кислота
- E) янтарная кислота

2913#07#02#03

203. В процессе брожения дрожжевого теста и в начальный период выпечки изделий из него, а также в производстве пива, кваса, вина и других продуктов какой гидролиз сахарозы и мальтозы имеет место?

- A) щелочной
- B) кислотный
- C) ферментативно- кислотный
- D)) ферментативный
- E) спиртовой

2913#07#02#03

204. Какие из этих веществ участвуют в формировании качества изделий из дрожжевого теста?

- A)) этиловый спирт, углекислый газ и молочная кислота
- B) этиловый спирт, углекислый газ и янтарная кислота
- C) этиловый спирт, сернистый газ и молочная кислота
- D) метиловый спирт, углекислый газ и молочная кислота
- E) метиловый спирт, углекислый газ и яблочная кислота

2913#07#02#03

205. Как называется сложный процесс глубокого термического разложения сахаров под воздействием высоких температур с образованием аморфной массы сложного состава с характерным цветом, вкусом и запахом?

- A) инверсия
- B) меланоидинообразование
- C) гидролиз
- D) пиролиз
- E)) карамелизация

2913#07#02#03

206. По схеме Ходжа в начальной стадии реакции Майяра происходит:

- A)) карбонильный углерод редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- B) карбонильный кислород редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- C) карбонильный углерод редуцирующего сахара в закрытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- D) карбонильный водород редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- E) карбонильный углерод редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеотидной атаке свободной электронной парой аминного азота

2913#07#02#03

207. По схеме Ходжа в промежуточной стадии реакции Майяра происходит:

- A)) образуются множество стабильных и нестабильных соединений
- B) карбонильный кислород редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- C) образуются окрашенные вещества, многочисленные летучие и нелетучие вещества
- D) карбонильный водород редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- E) карбонильный углерод редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке

свободной электронной парой аминного азота

2913#07#02#03

208. По схеме Ходжа в конечной стадии реакции Майяра происходит:

- A)) образуются окрашенные вещества, многочисленные летучие и нелетучие вещества
- B) карбонильный кислород редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- C) образуются множество стабильных и нестабильных соединений
- D) карбонильный водород редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота
- E) карбонильный углерод редуцирующего сахара в открытой цепи подвергается нуклеофильной атаке свободной электронной парой аминного азота

2913#07#02#03

209. Что такое распад аминокислот по Штреккеру?

- A)) присоединение аминокислоты к дикарбонильным соединениям
- B) присоединение белка к дикарбонильным соединениям
- C) присоединение аминокислоты к монокарбонильным соединениям
- D) присоединение белка к монокарбонильным соединениям
- E) отщепление аминокислоты от дикарбонильных соединений

2913#07#02#03

210. Укажите «альдегиды Штреккера»?

- A)) формальдегид, ацетальдегид, метиональ, изомасляный альдегид, фенилацетальальдегид
- B) формальдегид, ацетальдегид, метиональ, изовалериановый альдегид, фенилацетальальдегид
- C) формальдегид, ацетальдегид, этиональ, изомасляный альдегид, фенилацетальальдегид
- D) формальдегид, кетоальдегид, метиональ, изомасляный альдегид, фенилацетальальдегид
- E) формальдегид, ацетальдегид, метионин, изомасляный альдегид, фенилацетальальдегид

2913#07#02#03

211. Укажите негативное последствие реакции Майяра?

- A)) потеря белков и аминокислот
- B) потеря сахаров
- C) потеря витаминов
- D) потеря липидов
- E) потеря минеральных веществ

2913#08#02#01

212. Какие вещества тормозят набухание крахмала?

- A) витамины
- B) сахара
- C)) жиры
- D) кислоты
- E) щелочи

2913#08#02#01

213. Какие крахмалы получают деполимеризацией?

- A) окисленные
- B) набухающие
- C)) расщепленные
- D) стабилизированные
- E) сшитые

2913#08#02#01

214. Какие крахмалы используются для приготовления майонезов, соусов, кремов, продуктов детского и диетического питания?

- A)) стабилизированные
- B) расщепленные
- C) набухающие
- D) окисленные
- E) сшитые

2913#08#02#01

215. Каким крахмалам характерна пониженная скорость набухания и клейстеризации?

- A) сшитым
- B) расщепленным
- C) набухающим
- D) окисленным
- E) стабилизированным

2946#08#02#01

216. Промышленность выпускает эти виды крахмалы:

- A) картофельный, кукурузный и т.д.
- B) картофельный, топинамбурный и т.д.
- C) рисовый, кукурузный и т.д.
- D) ячменный, яблочный и т.д.
- E) картофельный, пшеничный и т.д.

2913#08#02#02

217. Под микроскопом освещенные поляризованным светом зерна крахмала проявляются в виде характерной формы?

- A) альпийского креста
- B) мальтийского креста
- C) итальянского креста
- D) английского креста
- E) немецкого креста

2913#08#02#02

218. Как называется процесс термического расщепления сухого крахмала?

- A) декстринизация
- B) гидролиз
- C) пиродиз
- D) деструкция
- E) ретроградация

2913#08#02#02

219. Ферменты, осуществляющие гидролиз крахмала, относятся к подклассу:

- A) пероксидаз
- B) оксидаз
- C) гликозидаз
- D) инвертаз
- E) пектинэстераз

2913#08#02#02

220. Скорость расщепления крахмала α -амилазой не зависит от:

- A) продолжительности
- B) вида и состояния крахмала
- C) pH
- D) концентрации фермента
- E) температуры

2913#08#02#02

221. Какие крахмалы получают физической модификацией нативного крахмала с формированием способности набухать и растворяться в холодной воде с образованием клейстеров?

- A) окисленные
- B) расщепленные
- C) набухающие
- D) стабилизированные
- E) сшитые

2913#08#02#02

222. В результате действия перманганата калия образуются крахмалы с более короткими молекулярными цепями? Какие укажите их?

- A) набухающие
- B) расщепленные

- C)) окисленные
- D) стабилизированные
- E) сшитые

2913#08#02#02

223. Какие крахмалы используются для получения экструдированных продуктов?

- A) окисленным
- B) расщепленным
- C) набухающим
- D)) сшитым
- E) стабилизированным

2913#02#08#02

224. Повышенные концентрации какого вещества уменьшают скорость клейстеризации крахмала и снижают пик вязкости?

- A) белки
- B) витамины
- C) жиры
- D)) сахара
- E) аминокислоты

2913#02#08#02

225. В какой среде скорость набухания крахмала сильно увеличивается?

- A)) сильнощелочной
- B) слабощелочной
- C) сильнокислой
- D) слабокислой
- E) нейтральной

2913#08#02#03

226. Какой из этих процессов не происходит при длительном нагревании крахмальной дисперсии с избыточным количеством воды?

- A)) образуется вязкий коллоидный раствор
- B) потеря двойного лучепреломления
- C) набухание зерен крахмала
- D) частичное растворение крахмала
- E) разрушение крахмальных зерен

2913#08#02#03

227. Температура плавления амилопектиновых кристаллитов и амилозы липидных комплексов снижается с:

- A)) увеличением содержания свободной воды
- B) увеличением содержания связанной воды
- C) увеличением содержания кристаллической воды
- D) увеличением содержания молекулярной воды
- E) увеличением содержания межкристалльной воды

2913#08#02#03

228. Превращение моно и олигосахаридов, а также декстринов с образованием новых связей, не имевшихся в исходной амилозе называется:

- A) реконструкция
- B) реставрация
- C)) рекомбинация
- D) ретроградация
- E) гидролиз

2913#08#02#03

229. Укажите основные типы модификации крахмалов:

- A)) набухание, деполимеризация, стабилизация и поперечное смешивание
- B) набухание, деполимеризация, стабилизация и продольное смешивание
- C) набухание, деполимеризация, стабилизация и вертикальное смешивание
- D) набухание, деполимеризация, стабилизация и горизонтальное смешивание
- E) набухание, деструкция, стабилизация и поперечное смешивание

2913#08#02#03

230. Этерифицированные крахмалы, включающие сложные эфиры, полученные ацелированием называются?

- A) набухающие
- B) расщепленные
- C) стабилизированные
- D) окисленные
- E) сшитые

2913#02#08#03

231. Клейстеры, полученные при низких значениях pH характеризуются пониженной вязкостью. Чем это обусловлено?

- A) образованием незагустевающих декстринов в результате гидролиза крахмала
- B) образованием загустевающих декстринов в результате гидролиза крахмала
- C) образованием растворимых аминокислот в результате деструкции белков
- D) образованием нерастворимых аминокислот в результате деструкции белков
- E) образованием свободной воды в результате гидратации белков

2946#06#02#02

232. Основу этих соединений составляют аминокислоты?

- A) крахмалы
- B) пектина
- C) олигосахаридов
- D) жиров
- E) углеводов

2913#10#02#02

233. По консистенции кулинарные жиры должны быть:

- A) однородными, твердыми или мазеобразными
- B) однородными, твердыми или кремообразными
- C) однородными, жидкими или мазеобразными
- D) неоднородными, твердыми или мазеобразными
- E) однородными, жидкими или кремообразными

2946#10#02#02

234. Как долго хранится сливочное масло?

- A) дольше, чем риса
- B) дольше, чем молоко
- C) дольше, чем перловой крупы
- D) дольше, чем кулинарный жир
- E) дольше, чем маргарин

2913#02#12#01

235. На вкус и аромат готовых мясных изделий оказывают влияние:

1. возраст и пол животных
2. вид механической обработки
3. условия кормления и содержания животных
4. вид тепловой обработки
5. особенности предубойного содержания
6. характер и глубина автолитических процессов при созревании мяса

- A) 1,3,5,6
- B) 1,2,3,4
- C) 1,3,4,5
- D) 2,4,5,6
- E) 3,4,5,6

2913#02#12#01

236. Согласно имеющимся данным сколько из вареной говядины выделено и идентифицировано соединений?

- A) 498
- B) 400
- C) 410

- D) 420
- E)) 398

2913#02#12#01

237. Какие серосодержащие соединения играют важную роль в формировании аромата мяса?

- A)) метилмеркаптан, диметил моносульфид, дисульфид, сероводород
- B) уксусный альдегид, пировиноградный альдегид, диацетил
- C) цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, пролин
- D) пиразины, пиридины, фураны, тиофены, оксалозы, тиазолы, имидазолы
- E) фураны, тиофены, тиазолы, теразины

2913#02#02#01

238. Температура греющей среды при атмосферном давлении составляет:

- A) 70-80°C
- B) 80-90°C
- C)) 90-100°C
- D) 60-70°C
- E) 85-95°C

2913#02#12#01

239. Температура греющей среды при избыточном давлении составляет:

- A)) 110-119°C
- B) 100-110°C
- C) 100-115°C
- D) 115-119°C
- E) 110-125° C

2913#02#12#01

240. Пирозины обладают запахом:

- A)) жареного мяса
- B) вареного мяса
- C) тушеного мяса
- D) припущенного мяса
- E) сырого мяса

2913#02#12#01

241. Ансерин и карнозин относятся к:

- A) полипептидам
- B) трипептидам
- C) монопептидам
- D)) дипептидам
- E) тетрапептидам

2946#12#02#02

242. Что используется для придания продуктам желаемого оттенка?

- A) щелочь
- B)) кислота
- C) соль
- D) приправа
- E) специи

2946#12#02#02

243. В какой посуде не следует обрабатывать зеленые овощи и свеклу?

- A)) в алюминиевой
- B) в железной
- C) в медной
- D) в фарфоровой
- E) в деревянной

2913#02#12#02

244. В результате деструкции азотистых соединений в вареном мясе появляются:

- A)) сероводород, фосфористый водород
- B) сероводород, углекислый газ

- С) углекислый газ , фосфористый водород
- D) сероводород, азот
- E) сероводород, аммиак

2913#02#12#02

245. Сколько сероводорода обнаруживается при нагревании в течение 6 часов при 100° С в вареной говядине:

- A) 4-6мг%
- B) 2-3 мг%
- C) 6-8 мг%
- D) 8-10мг%
- E) 10-12мг%

2913#02#12#02

246. Продукт термического распада метионина имеет запах перца или лука. Что это за продукт?

- A) метионин
- B) метанол
- C) метианаль
- D) метилуксусный альдегид
- E) фенилуксусный альдегид

2913#02#12#02

247. Какой продукт образующийся при разложении фенилаланина обладает цветочным запахом?

- A) фенилуксусный альдегид
- B) метианаль
- C) метилуксусный альдегид
- D) этилуксусный альдегид
- E) метанол

2913#02#12#02

248. Сахароаминная реакция обычно происходит:

- A) в четыре стадии
- B) в две стадии
- C) в три стадии
- D) в пять стадий
- E) в шесть стадий

2913#02#12#02

249. Вторая стадия сахароаминной реакции связана:

- A) состоит из многочисленных превращений в результате, которых выделяются летучие или водорастворимые компоненты
- B) с взаимодействием аминокислот и углеводов без образования продуктов покоричневения
- C) ведет к образованию нерастворимых коричневых полимеров
- D) с взаимодействием аминокислот и углеводов с образованием продуктов покоричневения
- E) состоит из многочисленных превращений в результате, которых выделяются нерастворимые компоненты

2913#02#12#02

250. Третья стадия сахароаминной реакции связана:

- A) ведет к образованию нерастворимых коричневых полимеров
- B) с взаимодействием аминокислот и углеводов без образования продуктов покоричневения
- C) состоит из многочисленных превращений в результате, которых выделяются летучие или водорастворимые компоненты
- D) с взаимодействием аминокислот и углеводов с образованием продуктов покоричневения
- E) состоит из многочисленных превращений в результате, которых выделяются нерастворимые компоненты

2913#02#12#02

251. На средней стадии сахароаминной реакции образуется значительное количество летучих соединений. Укажите их?

- A) уксусный альдегид, пировиноградный альдегид, диацетил
- B) пиразины, пиридины, фураны, тиофены, оксалоэ, тиазолы, имидазолы
- C) цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, пролин
- D) фураны, тиофены, тиазолы, теразины
- E) метилмеркаптан, диметил моносульфид, дисульфид, сероводород

2913#02#12#02

252. Для получения мясного запаха необходимо присутствие следующих аминокислот:

- A) цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, пролин
- B) цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, гуанидин
- C) цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, гуанин
- D) цистин, глютаминовая кислота, гистидин, пролин
- E) цистин, глютаминовая кислота, гистидин, гуанидин

2913#02#12#02

253. Изделия из мяса с низкими значениями pH (5,5...6,0) имеют более выраженные вкус и аромат. Чем это связано?

- A) сахароаминной реакцией
- B) реакцией Майяра
- C) реакцией Штеккера
- D) реакцией меланоидинообразования
- E) реакцией карамелизации

2913#02#12#02

254. Что выделяется при термическом разложении тиамина?

- A) уксусный альдегид
- B) сероводород
- C) фураны
- D) пиразины
- E) дисульфид

2913#02#02#02

255. Продолжительность варки для субпродуктов составляет:

- A) от 1,5 до 4,5 часа
- B) от 1,0 до 4,0 часа
- C) от 1,5 до 3,5 часа
- D) от 1,5 до 2,5 часа
- E) от 1,5 до 5,5 часа

2913#02#12#02

256. Фенилуксусный альдегид, образующийся при разложении фенилаланина обладает:

- A) запахом чеснока
- B) уксусным запахом
- C) запахом лука и перца
- D) цветочным запахом
- E) запахом ванилина

2913#02#12#02

257. При разложении какой аминокислоты образуется фенилуксусный альдегид?

- A) фенилаланина
- B) метионина
- C) ниацина
- D) лизина
- E) лейцина

2913#02#12#02

258. Продукт термического разложения метионина метиональ обладает:

- A) запахом лука и перца
- B) уксусным запахом
- C) цветочным запахом
- D) запахом чеснока
- E) запахом ванилина

2913#02#12#02

259. Метиональ-продукт термического разложения какого вещества?

- A) метионина
- B) фенилаланина
- C) ниацина

- D) лизина
- E) лейцина

2913#02#12#02

260. На какой стадии сахароаминной реакции образуются пирозины, пиридины, ураны, имидазолы?

- A) конечной
- B) начальной
- C) средней
- D) промежуточной
- E) не образуется

2913#02#12#02

261. На какой стадии сахароаминной реакции образуются уксусный альдегид, пировиноградный альдегид, диацетил?

- A) конечной
- B) начальной
- C) средней
- D) промежуточной
- E) не образуется

2913#02#12#02

262. Цистеин, глутаминовая кислота, гистидин, пролин используют для получения:

- A) запаха мяса
- B) запаха птицы
- C) запаха овощей
- D) запаха фруктов
- E) запаха перца

2913#02#12#02

263. Фураны, тиофены, тиазолы являются носителями:

- A) ванилина
- B) фруктового аромата
- C) цветочного аромата
- D) перцового аромата
- E) мясного аромата

2913#02#12#02

264. Метаналь, этаналь, пропаналь отсутствует в:

- A) свинине
- B) говядине
- C) баранине
- D) печени
- E) почках

2913#02#12#02

265. Сероводород выделяется при разложении:

- A) тиамина
- B) фенилаланина
- C) ниацина
- D) лейцина
- E) гистидина

2913#02#12#02

266. Какая стадия сахароаминной реакции не связана с взаимодействием аминокислот и углеводов без образования продуктов покоричневения?

- A) никакая
- B) вторая
- C) третья
- D) промежуточная
- E) первая

2913#02#12#02

267. Значительные различия в окраске мяса и мясopодуkтов зависит от:

- A)) концентрации в них миоглобина, связывания им кислорода и от заряда иона железа
- B) концентрации в них миоглобина, связывания им водорода и от заряда иона железа
- C) концентрации в них миоглобина, связывания им серы и от заряда иона железа
- D) концентрации в них миоглобина, связывания им кислорода и от заряда иона калия
- E) концентрации в них миоглобина, связывания им кислорода и от заряда иона натрия

2913#02#12#02

268. При нагревании железо гемма окисляется в трехвалентное и гемм превращается в:

- A)) гематин
- B) гематит
- C) гемадион
- D) гемофин
- E) гемодин

2913#02#12#02

269. Интенсивность коричневой окраски кулинарно готового мяса зависит от:

- A)) исходного содержания в нем миоглобина
- B) исходного содержания в нем глобина
- C) исходного содержания в нем оксимиоглобина
- D) исходного содержания в нем глобина
- E) исходного содержания в нем глобулина

2913#02#12#02

270. В каком мясе реакции меланоидинообразования проходят особенно заметно?

- A) не происходит
- B) говядине
- C) баранине
- D) птице
- E)) свинине

2913#02#12#02

271. Красный цвет промышленно выработанных мясopодyктов обусловлен введением в их состав:

- A) нитрита калия
- B) нитрата натрия
- C) гидрата натрия
- D)) нитрита натрия
- E) нитрата калия

2913#02#12#02

272. Укажите трипептид?

- A)) глyтатион
- B) креанитин
- C) ансерин
- D) карнозин
- E) гликоген

2913#02#12#02

273. Укажите продукты распада нyклеотидов?

- A)) АТФ и гипоксантин
- B) АТФ и пуриновые основания
- C) АТФ и ансерин
- D) гипоксантин и пуриновые основания
- E) ансерин и карнозин

2913#02#12#02

274. АТФ и гипоксантин продукты распада:

- A) дезоксирибонyклеотидов
- B) рибонyклеотидов
- C)) нyклеотидов
- D) фосфорной кислоты
- E) рибозы

2913#02#12#02

275. Глютатион-это?

- A) тетрапептидам
- B) дипептидам
- C) монопептидам
- D) полипептидам
- E) трипептидам

2913#02#12#02

276. При гидролизе АТФ и нуклеиновых кислот увеличивается:

- A) количество адениловой кислоты
- B) количество уридиновой кислоты
- C) количество гуаниловой кислоты
- D) количество инозиновой кислоты
- E) количество салициловой кислоты

2913#02#12#02

277. Укажите химические превращения обуславливающие аромат и вкус мясных изделий?

1. расщепление белков
2. распад аминокислот и сахаров
3. сахароаминные реакции
4. окисление и гидролиз липидов
5. реакции меланоидинообразования
6. термическая дегидратация витаминов
7. гидролиз ферментов

A) 2,3,4,6

B) 1,2,3,4

C) 2,3,4,5

D) 3,4,5,6

E) 2,4,5,6,

2913#02#12#02

278. Какие соединения играют огромную роль в формировании аромата баранины?

- A) азотистые
- B) карбонильные
- C) серные
- D) органические
- E) неорганические

2913#02#12#02

279. Карбонильные соединения придают готовому продукту аромат:

- A) баранины
- B) говядины
- C) свинины
- D) птицы
- E) сырого мяса

2913#02#12#03

280. При тепловой обработке протекают различные типы химических превращений. Укажите их:

- A) распад аминокислот, сахаров, сахароаминные реакции, окисление и гидролиз липидов, термическая дегидратация витаминов
- B) распад аминокислот, сахаров, сахароаминные реакции, окисление и гидролиз белков, термическая дегидратация витаминов
- C) распад витаминов, сахаров, сахароаминные реакции, окисление и гидролиз липидов, термическая дегидратация аминокислот
- D) распад аминокислот, сахаров, сахароаминные реакции, окисление и гидролиз липидов, термическая дегидратация белков
- E) распад аминокислот, белков, сахароаминные реакции, окисление и гидролиз липидов, термическая дегидратация витаминов

2913#02#12#03

281. Какие из этих веществ обладают запахом жареного мяса?

- A) теразины
- B) пиридины
- C) фураны
- D) пиразины
- E) тиофены

2913#02#12#03

282. Какие вещества отсутствуют в баранине?

- A) метаналь, этаналь, пропаналь, фурфурол
- B) метаналь, этаналь, пропаналь, фурфурол
- C) метаналь, этаналь, пропаналь, бутаналь
- D) метаналь, этаналь, бутаналь, фурфурол
- E) метаналь, бутаналь, пропаналь, фурфурол

2913#02#12#03

283. Какие вещества отсутствуют в говядине?

- A) пентпдеканаль, тетрадеканаль, деканоин
- B) метаналь, этаналь, пропаналь, фурфурол
- C) метаналь, этаналь, тетрадеканаль, деканоин
- D) метаналь, этаналь, бутаналь, фурфурол
- E) метаналь, бутаналь, пропаналь, деканоин

2913#02#12#03

284. Из гетероциклических соединений носителями мясного аромата являются:

- A) фураны, тиофены, тиазолы, теразины
- B) уксусный альдегид, пировиноградный альдегид, диацетил
- C) цистеин, глютаминовая кислота, гистидин, пролин
- D) пиразины, пиридины, фураны, тиофены, оксало́зы, тиазолы, имидазолы
- E) метилмеркаптан, диметил моносουλфид, дисулфид, сероводород

2913#02#12#03

285. На какой стадии сахароаминной реакции образуется значительное количество летучих веществ?

- A) конечной
- B) начальной
- C) средней
- D) промежуточной
- E) не образуется

2913#02#12#03

286. Пентадеканаль, тетрадеканаль отсутствует в:

- A) печени
- B) баранине
- C) свинине
- D) говядине
- E) почках

2913#02#12#03

287. Метилмеркаптан, диметил моносулфид играют огромную роль в формировании:

- A) вкуса мяса
- B) вкуса птицы
- C) вкуса фруктов
- D) вкуса овощей
- E) вкуса специй

2913#02#12#03

288. Укажите дипептиды?

- A) ансерин и карнозин
- B) креанитин и ансерин
- C) глутатион и карнозин
- D) гликоген и ансерин
- E) гликоген и карнозин

2913#02#12#03

289. Чем связано увеличение при варке мяса количества адениловой кислоты?

- A) гидролизом аденозинтрифосфатов и нуклеиновых кислот
- B) гидролизом аденозиндифосфатов и нуклеиновых кислот
- C) гидролизом аденозинтрифосфатов и рибонуклеиновых кислот
- D) гидролизом аденозинтрифосфатов и дезоксирибонуклеиновых кислот
- E) гидролизом аденозиндифосфатов и рибонуклеиновых кислот

2913#02#13#02

290. В хорошо поджаренных изделиях какие компоненты полностью инактивируются?

- A) липиды
- B) витамины
- C) ферменты
- D) углеводы
- E) минеральные вещества

2913#02#13#02

291. Вещество имеющее вязкопластическую структуру и представляет собой дисперсную фазу высокой объемной концентрации равномерно распределяемую в дисперсной среде называется:

- A) студнем
- B) рубленным изделием
- C) эмульсией
- D) гелю
- E) фаршем

2946#14#02#02

292. Какой витамин связывает авидин?

- A) витамин Н
- B) витамин С
- C) витамин А
- D) витамин Е
- E) витамин К

2913#02#14#02

293. Жарка мяса вызывает разрушение витаминов:

- A) тиамин-16-42%, рибофлавин-14-18%, ниацин-15-19%
- B) тиамин-18-45%, рибофлавин-12-18%, ниацин-15-19%
- C) тиамин-19-40%, рибофлавин-10-18%, ниацин-15-19%
- D) тиамин-10-22%, рибофлавин-15-18%, ниацин-15-19%
- E) тиамин-15-32%, рибофлавин-16-18%, ниацин-15-19%

2913#02#14#02

294. Высокая сохранность витаминов характерна для:

- A) крупных кусков
- B) мелких кусков
- C) средних кусков
- D) вырезки
- E) тонкого края

2913#11#02#03

295. Эти вещества относятся к классу кремнийорганических соединений и представляют собой полимеры линейной структуры. Что это за вещества?

- A) полиметилсилоксановые жидкости
- B) полидиметилсилоксановые жидкости
- C) политриметилсилоксановые жидкости
- D) политетраметилсилоксановые жидкости
- E) полиметилглиоксановые жидкости

2913#11#02#03

296. На степень и глубину изменений, происходящих в жирах при фритюрной жарке влияют многочисленные факторы. Один из нижеследующих не является таким фактором, укажите его:

- A) состав исходного сырья
- B) качество жира

- С) степень ненасыщенности жира
- Д) антиокислители и катализаторы окисления
- Е) температура и продолжительность жарки

2946#08#02#02

297. Как долго хранится крахмал?

- А)) дольше, чем картофель
- В) до 3-х суток
- С) не больше 5 суток
- Д) не больше 4-х суток
- Е) влажным состоянии

2913#08#02#03

298. Каким способом устраняется ретроградация в крахмалосодержащих изделиях?

- А)) нагревании
- В) замораживании
- С) хранении
- Д) варке
- Е) жарении

2946#06#02#02

299. Основу этих соединений составляют аминокислоты?

- А) крахмалы
- В) пектина
- С)) олигосахаридов
- Д) жиров
- Е) углеводов

2913#02#12#03

300. Первая стадия сахароаминной реакции связана:

- А)) с взаимодействием аминокислот и углеводов без образования продуктов покоричневения
- В) состоит из многочисленных превращений в результате, которых выделяются летучие или водорастворимые компоненты
- С) ведет к образованию нерастворимых коричневых полимеров
- Д) с взаимодействием аминокислот и углеводов с образованием продуктов покоричневения
- Е) состоит из многочисленных превращений в результате, которых выделяются нерастворимые компоненты