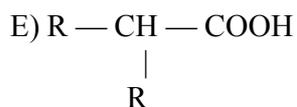
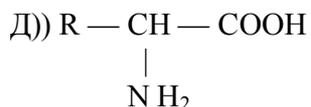
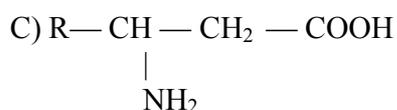
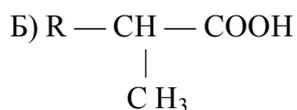
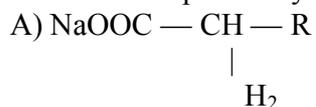


**ТЕСТЫ ПО ПРЕДМЕТУ
«ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

1. Укажите правильную структуру



2. Что относится к энергетическим ценностям пищевых продуктов?

- А) минеральные вещества, углеводы, белки
- Б) жиры, красящие вещества, органические кислоты
- С) белки, углеводы, жиры
- Д) витамины, белки, ферменты
- Е) органические кислоты, витамины, ферменты

3. Суточная потребность организма взрослого человека в витамине С составляет:

- А) 70 – 100 мг/сут
- Б) 100 – 150 мг/сут
- С) 150 – 200 мг/сут
- Д) 200 – 270 мг/сут
- Е) 300 – 500 мг/сут

4. Что соответствует составу жиров?

- А) белки и аскорбиновая кислота
- Б) углеводы и азотистые соединения
- С) органические кислоты и глицерин
- Д) жирные кислоты и глицерин
- Е) глицерин и белки

5. Какое качество зависит от органических кислот в продуктах питания?

- А) цвет
- Б) форма
- С) вкус
- Д) консистенция
- Е) запах

6. От чего зависит энергетическая ценность продуктов питания?

- А) органических кислот, белков, красящих веществ
- Б) углеводов, белков, жиров
- С) углеводов, жиров, органических кислот
- Д) витаминов, углеводов, макроэлементов
- Е) воды, углеводов, гликозидов

7. Какое из нижеперечисленных свойств не характеризует пищевую ценность продуктов питания:

- А) доброкачественность
- Б) автолиз
- С) энергетическая способность
- Д) сенсорные свойства
- Е) физиологические свойства

8. На доброкачественность продуктов питания влияет отрицательно:

- А) содержание углеводов
- Б) содержание белков
- С) содержание красящих веществ
- Д) содержание солей тяжелых металлов
- Е) содержание солей Na и Ca

9. Средней физиологической нормой соотношения между белками, жирами и углеводами является:

- А) 4:1:1
- Б) 1:1:4
- С) 1:4:1
- Д) 1:2:4
- Е) 4:1:2

10. Энергетическая ценность 100 гр. продукта с составом: 3,0% - жира; 1,5% - белка и 10,0% - углевода составляет:

- А) ~ 295,0
- Б) ~ 312
- С) ~ 97,0
- Д) 400,0
- Е) 424,0

11. При хранении на качество готовых продуктов питания не влияет:

- А) температура

- Б) влажность воздуха
- С) содержание сухих веществ в продуктах
- Д) количество продукции
- Е) вид тары

12. Международная организация по стандартизации ИСО организована:

- А) 1928 г.
- Б) 1936 г.
- С) 1941 г
- Д) 1946 г.
- Е) 1950 г.

13. Что не является целью стандартизации?

- А) повышение качество продукции
- Б) ускорение технического прогресса
- С) повышение цены продукции
- Д) обеспечение охраны окружающей среды
- Е) развитие международного сотрудничества

14. Один из них является отраслью первичной переработки сырья:

- А) хлебопекарная
- Б) макаронная
- С) чаеразвесочная
- Д) консервная
- Е) кондитерская

15. Один из них не является сахар содержащим сырьем

- А) плоды
- Б) соя
- С) картофель
- Д) свекла
- Е) ягоды

16. К комбинированным схемам извлечения полезных веществ из пищевого сырья, включающие прессование, а затем экстракцию, выход полезных веществ увеличивается до:

- А) 50 – 60 %
- Б) 75 – 78 %
- С) 85 – 92 %
- Д) 95 – 98 %
- Е) 100 %

17. Основной закон молекулярной диффузии сформулирован:

- А) Гинзбургом
- Б) Колесником
- С) Фиком
- Д) Назаровым
- Е) Алехиной

18. Один из этих факторов влияет на скорость осаждения взвешенных частиц в растворе:

- А) физические свойства жидкостей
- Б) запах взвешенных частиц
- С) цвет жидкости
- Д) форма взвешенных частиц
- Е) все выше перечисленные

19. К физико-химическим методам очистки пищевых суспензий относится:

- А) дезодорация
- Б) фильтрация
- С) осаждение
- Д) дробление
- Е) все выше перечисленные

20. Метод «дезодорация» основан на:

- А) летучести ароматических компонентов продукта, определяющих его запах
- Б) проницаемость оболочки клеток
- С) растворимости продуктов в воде
- Д) растворимости продуктов в органических растворителях
- Е) нерастворимости продуктов с водой

21. Что из перечисленных относится к адсорбентам:

- А) кизельгур
- Б) дробленное яблоко
- С) мелкие куски железа
- Д) фильтровальная бумага
- Е) все выше перечисленные

22. Движущей силой «адсорбции» является:

- А) разность температуры
- Б) разность давлений
- С) разность концентраций
- Д) разность объемов
- Е) все выше перечисленные

23. Что из перечисленных не относится к адсорбентам:

- А) целлюлозная масса
- Б) активированные угли
- С) дробленный камень
- Д) кизельгур
- Е) силикагель

24. Какой процесс не относится к физико-химическим методам очистки пищевых суспензий?

- А) адсорбция
- Б) 1 сатурация
- С) 2 сатурация

- Д) фильтрация
- Е) основная дефекация

25. Процесс «осаждение под действием центробежной силы» относится к:

- А) физическим методам очистки пищевых суспензий
- Б) физико-химическим методам очистки пищевых суспензий
- С) основному дефекацию
- Д) дополнительным методам очистки суспензий
- Е) все выше перечисленные

26. Какая формула правильна для расчета осмотического давления?

- А) $p = \frac{GRT}{M}$
- Б) $p = \frac{M}{GRT}$
- С) $p = \frac{R \cdot r}{J \cdot K}$
- Д) $p = 1,5 \frac{RT}{GM}$
- Е) $p = \frac{\Pi \cdot M}{R} \cdot (A - B)$

27. Какие химические улучшители не влияют на процесс созревания теста

- а) поверхностно-активные вещества влияющие на структурно-механические свойства
- б) окислительно-восстановительные улучшители
- с) органические кислоты
- д) амилолитические и протеолитические ферменты
- е) неорганические кислоты

28. Из перечисленных продуктов питания, что относится к эмульсиям

- а) фруктовые и овощные пасты
- б) молоко, сливки, сливочное масло, сметан
- с) помадная масса, какао тертое
- д) высушенные соки, пюре, молоко
- е) спирт, белки

29. Ферментативные реакции протекают нормально:

- А) при умеренной температуре и нормальном атмосферном давлении
- Б) при отрицательной температуре и вакууме
- С) при кипячении воды
- Д) при вакууме
- Е) все выше перечисленные

30. Температурный оптимум для ферментов животного происхождения лежит в пределах:

- А) 10 – 20⁰С
- Б) 20 – 30⁰С

- С) 30 – 40⁰С
- Д) 40 – 50⁰С
- Е) 50 – 60⁰С

31. Температурный оптимум для ферментов растительного происхождения лежит в пределах:

- А) 10 – 20⁰С
- Б) 20 – 30⁰С
- С) 30 – 40⁰С
- Д) 40 – 50⁰С
- Е) 50 – 60⁰С

32. Что из перечисленного не является составной частью дрожжевой клетки:

- А) ядро
- Б) митохондрии
- С) вакуоли
- Д) мицелин
- Е) гликоген

33. Что из перечисленного оказывает влияние на жизнедеятельность дрожжей:

- А) изменение атмосферного давления
- Б) количество субстрата
- С) влияние рН среды
- Д) изменение цвета продукта
- Е) все выше перечисленные

34. При производстве сахара основным процессом извлечения сахара из свекловичной стружки является:

- А) фильтрование
- Б) экстракция
- С) поглощение
- Д) перемешивание
- Е) осаждение

35. Процесс «преддефекции» относится к:

- А) хлебопекарной промышленности
- Б) сахарной промышленности
- С) мясной промышленности
- Д) молочной промышленности
- Е) консервной промышленности

36. Что не относится к реологическим свойствам пищевых продуктов:

- А) упругость
- Б) вязкость
- С) растворимость
- Д) прочность

Е) пластичность

37. Что из них характеризует реологические свойства пищевых продуктов:

- А) ползучесть
- Б) теплоемкость
- С) проницаемость
- Д) теплоемкость
- Е) все выше перечисленные

38. Величина, обратная вязкости, называется

- А) пластичность
- Б) прочность
- С) текучесть
- Д) ползучесть
- Е) упругость

39. Вязкость пищевых продуктов не зависит от:

- А) температуры
- Б) давления
- С) концентрации
- Д) объема жидкости
- Е) степени дисперсности

40. Сколько промежуточных моделей идеализированных материалов известны?

- А) 2
- Б) 3
- С) 5
- Д) 6
- Е) 10

41. Сколько видов адгезии различают?

- А) 2
- Б) 3
- С) 5
- Д) 7
- Е) 8

42. Что такое релаксация напряжений?

- А) сопротивление тела действию касательной составляющей приложенной силы
- Б) мера сопротивления течению
- С) предельное напряжение сдвига
- Д) процесс постепенного рассасывания, запасенной в теле энергии упругой деформации путем перехода ее в тепло
- Е) все выше перечисленные

43. На сколько групп разделяют высокомолекулярные системы?

- A) 2
- Б) 4
- С) 5
- Д) 7
- Е) 8

44. Дилатантное течение характерно для веществ, у которых с увеличением:

- А) упругости сдвига возрастает вязкость
- Б) пластичности сдвига возрастает вязкость
- С) скорости сдвига возрастает вязкость
- Д) ползучести сдвига возрастает вязкость
- Е) температуропроводности возрастает вязкость

45. Релаксации напряжений в пищевых массах при всестороннем сжатии сопутствует:

- А) упругость
- Б) пластичность
- С) вязкость
- Д) ползучесть
- Е) все выше перечисленные

46. Что из них относится к теплофизическим характеристикам пищевых продуктов:

- А) удельная теплоемкость
- Б) гигроскопичность
- С) упругость
- Д) ползучесть
- Е) температура окружающей среды

47. Диэлектрические характеристики пищевых продуктов необходимы:

- А) для изучения реологических свойств
- Б) для расчета энергии
- С) для расчета удельной теплоемкости
- Д) для расчета микробиологических свойств
- Е) для изучения биохимических свойств

48. Коэффициент теплопроводности обозначается буквой:

- А) α
- Б) β
- С) μ
- Д) λ
- Е) a

49. В зависимости от целевого назначения зерна и семян, на сколько групп классифицируют?

- А) 2
- Б) 3
- С) 4
- Д) 5
- Е) 6

50. Один из свойств не относится к качеству зерна:

- А) органолептические показатели
- Б) физические свойства
- С) химические свойства
- Д) косметические свойства
- Е) механические свойства

51. Что из этих показателей не относится к механическим свойствам зерна:

- А) модуль упругости
- Б) время растворения
- С) время релаксации
- Д) вязкость
- Е) ползучесть

52. Какой технологический процесс при хлебопечении является решающим звеном?

- А) приготовление сырья
- Б) приготовление воды
- С) приготовление хлебного теста
- Д) приготовление опары
- Е) приготовление тары

53. Один из них относится к технологической схеме приготовления хлеба:

- А) калибровка сырья
- Б) очистка кожицы
- С) фильтрование
- Д) окончательная расстойка
- Е) стерилизация готовой продукции

54. После какой операции выполняется «окончательная расстойка» при хлебопечении?

- А) формирование тестовых заготовок
- Б) выпечка
- С) брожение
- Д) деление теста на куски
- Е) замес теста

55. Начальная температура теста при безопасном способе приготовления составляет:

- А) 10 – 12⁰ С
- Б) 18 – 22⁰ С
- С) 23 – 27⁰ С

- Д)) 28 – 30° С
- Е) 35 – 38° С

56. При производстве хлеба после брожения теста, какая технологическая операция выполняется?

- А) формование тестовых заготовок
- Б) выпечка хлеба
- С)) деление теста на куски
- Д) окончательная расстойка
- Е) округление тестовых кусков

57. Выпечка хлеба, после какой операции выполняется?

- А) деление теста на куски
- Б)) окончательная расстойка
- С) обминка теста
- Д) формование тестовых заготовок
- Е) округление кусков

58. Расчет воды при производстве хлеба подсчитывается по формуле:

- А) $v = (A - 100) / (100 - W_T)$
- Б) $v = A (100 - x) / (W_T - x)$
- С)) $v = q_c (100 - W_c) / (100 - W_T)$
- Д) $v = q_c (100 - W_T) / (100 - W_c)$
- Е) $v = (q_c - 100 + W_c) / (100 - W_T)$

59. При безопасном способе приготовления теста длительность брожения в зависимости от качества и количества дрожжей достигает:

- А) 0,5 – 1,0 ч
- Б) 1,0 – 2,0 ч
- С)) 2,0 – 4,0 ч
- Д) 5,0 – 5,5 ч
- Е) 6,0 – 8,0 ч

60. Сколько процентов дрожжей составляет безопасное тесто?

- А) 0,5 – 1,0%
- Б) 1,0 – 1,5%
- С)) 1,5 – 2,5%
- Д) 2,5 – 3,0%
- Е) 3,0 – 3,5%

61. Один из них не используется при приготовлении опары:

- А) мука
- Б) дрожжи
- С) вода
- Д)) соль
- Е) все выше перечисленные

62. При опарном способе приготовления теста для опары расходуется:

- А) примерно $\frac{1}{4}$ часть общего количества муки
- Б)) примерно $\frac{2}{4}$ часть общего количества муки
- С) примерно $\frac{3}{4}$ часть общего количества муки
- Д) примерно $\frac{4}{4}$ часть общего количества муки
- Е) все выше перечисленные

63. При опарном способе приготовления теста для опары расходуется:

- А) до $\frac{1}{3}$ часть общего количества воды
- Б)) до $\frac{2}{3}$ часть общего количества воды
- С) до $\frac{3}{3}$ часть общего количества воды
- Д) до $\frac{3}{4}$ часть общего количества воды
- Е) все выше перечисленные

64. Какой % муки расходуется при опарном способе замеса пшеничного теста на густых опарах?

- А) 45 – 50 %
- Б) 50 – 55 %
- С) 60 – 65 %
- Д)) 65 – 70 %
- Е) 70 – 75 %

65. При опарном способе замеса пшеничного теста на густых опарах, влажность опары составляет:

- А) 31 – 35 %
- Б) 36 – 40 %
- С)) 41 – 45 %
- Д) 46 – 50 %
- Е) 51 – 55 %

66. При опарном способе замеса пшеничного теста на густых опарах, продолжительность брожения опары составляет:

- А) 1 – 2 ч
- Б) 2 – 3 ч
- С) 3 – 4 ч
- Д)) 4 – 5 ч
- Е) 5 – 6 ч

67. При опарном способе замеса пшеничного теста на густых опарах, продолжительность брожения теста составляет:

- А) 10 – 15 мин
- Б)) 20 – 25 мин
- С) 30 – 35 мин
- Д) 40 – 45 мин
- Е) 50 – 55 мин

68. Конечная кислотность опары, при замесе пшеничного теста из муки 1 сорта на густых опарах составляет:

- А) $3,8 - 4,0^0$
- Б) $4,1 - 4,7^0$
- С) $5,0 - 5,5^0$
- Д) $5,6 - 5,8^0$
- Е) $6,1 - 6,5^0$

69. При опарном способе замеса пшеничного теста на густых опарах из муки 1 сорта, конечная кислотность теста составляет:

- А) $2,5^0$
- Б) $3,6^0$
- С) $4,0^0$
- Д) $4,3^0$
- Е) $5,0^0$

70. Какой процент муки расходуется при опарном способе замеса пшеничного теста на жидких опарах?

- А) 20 %
- Б) 30 %
- С) 40 %
- Д) 50 %
- Е) 60 %

71. При опарном способе замеса пшеничного теста на жидких опарах, влажность опары составляет:

- А) 40 – 45 %
- Б) 50 – 55 %
- С) 55 – 60 %
- Д) 65 – 70 %
- Е) 70 – 75 %

72. При опарном способе замеса пшеничного теста на жидких опарах, какой процент от массы муки в тесто вносится прессованные дрожжи?

- А) 0,5 – 1,0 %
- Б) 1,0 – 1,5 %
- С) 1,5 – 2,0 %
- Д) 2,0 – 2,5 %
- Е) 2,5 – 3,0 %

73. При опарном способе замеса пшеничного теста на жидких опарах, сколько процентов от массы муки в тесто вносятся жидкие дрожжи?

- А) 15 %
- Б) 20 %
- С) 25 %
- Д) 30 %
- Е) 35 %

74. При приготовлении жидких опар для замеса пшеничного теста опарным способом, продолжительность брожения опары составляет:

- А) 2 – 3 ч
- Б) 3 – 4 ч
- С) 4 – 5 ч
- Д) 5 – 6 ч
- Е) 6 – 7 ч

75. При приготовлении жидких опар для замеса пшеничного теста опарным способом, начальная температура опары составляет:

- А) 20 – 26⁰С
- Б) 27 – 30⁰С
- С) 31,0 – 31,5⁰С
- Д) 32,0 – 33,5⁰С
- Е) 35⁰С

76. По какому показателю тесто из ржаной муки отличается от других?

- А) мягкостью
- Б) кислотность
- С) горкостью
- Д) сладкостью
- Е) все выше перечисленные

77. Укажите показатель, отличающий хлеб от опарного и безопарного теста?

- А) вкус
- Б) форма
- С) запах
- Д) консистенция
- Е) время выпечки

78. За какое время происходит полное брожение теста из ржаной муки на густых заквасках?

- А) 1,0 ч
- Б) 1,5 – 1,7 ч
- С) 2,0 ч
- Д) 2,2 – 2,5 ч
- Е) 3,0 ч

79. Начальная температура теста, приготовленного из ржаной муки на густых заквасках составляет:

- А) 25⁰
- Б) 30 – 31⁰
- С) 33⁰
- Д) 34 – 37⁰
- Е) 40⁰

80. При производстве ржаного хлеба спелую закваску делят на следующие равные части:

- А) 1 – 2

- Б) 2 – 3
- С)) 3 – 4
- Д) 4 – 5
- Е) 5 – 6

81. Температура при замесе увеличивается за счет:

- А)) гидратации частичек муки
- Б) растворенных углеводов
- С) растворенных органических кислот
- Д) растворенных красящих веществ
- Е) все выше перечисленные

82. При созревании теста это явление не происходит:

- А) спиртовое брожение
- Б) развитие кислотообразующих бактерий
- С)) уменьшение объема теста
- Д) накопление органических кислот
- Е) все выше перечисленные

83. Целью брожения хлебного теста является:

- А) накопление углеводов в тесте
- Б)) накопление в полуфабрикатах и тесте вкусовых и ароматических веществ
- С) накопление красящих веществ в тесте
- Д) уменьшение объема теста
- Е) растворение белков в тесте

84. При брожении хлебного теста не происходит:

- А) увеличение объема теста
- Б)) уменьшение объема теста
- С) превращение углеводов муки
- Д) размножение микроорганизмов
- Е) появление углекислого газа

85. Один из них не является продуктом кислотообразующих бактерий:

- А) молочная кислота
- Б) уксусная кислота
- С)) сорбиновая кислота
- Д) янтарная кислота
- Е) муравьиная кислота

86. При жизнедеятельности кислотообразующих бактерий главную роль играют:

- А) уксусная кислота
- Б)) молочная кислота
- С) муравьиная кислота
- Д) янтарная кислота
- Е) масляная кислота

87. В полуфабрикатах из ржаной муки доли этих кислот примерно равны:
- А) молочной и уксусной кислот
 - Б) уксусной и янтарной кислот
 - С) янтарной и муравьиной кислот
 - Д) уксусной и муравьиной кислот
 - Е) молочной и янтарной кислот
88. В полуфабрикаты из ржаной муки кислотообразующие бактерии вносятся с:
- А) водой
 - Б) ароматизаторами
 - С) заквасками
 - Д) сырьем
 - Е) все выше перечисленные
89. Вкус и аромат хлеба в значительной степени обусловлен накоплением в тесте:
- А) спирта
 - Б) сахаров
 - С) углекислого газа
 - Д) органических кислот
 - Е) все выше перечисленные
90. Какая кислота выполняет роль санитарного кордона, предотвращающего развитие в тесте нежелательных микроорганизмов?
- А) уксусная кислота
 - Б) молочная кислота
 - С) янтарная кислота
 - Д) муравьиная кислота
 - Е) масляная кислота
91. Конечная кислотность теста приготовленной из 2 сорта пшеничной муки составляет:
- А) 2,3 – 3,1⁰
 - Б) 3,2 – 4,1⁰
 - С) 4,5 – 5,1⁰
 - Д) 5,2 – 5,5⁰
 - Е) 5,7 – 6,0⁰
92. Один из них относится к коллоидным процессам, происходящих при брожении теста:
- А) осмотическое набухание белков теста
 - Б) образование углекислого газа
 - С) изменение температуры теста
 - Д) изменение содержание углеводов в тесте
 - Е) изменение структурно-механических свойств теста
93. Один из них относится к физическим процессам происходящих при брожении теста:
- А) изменение содержание углеводов в тесте
 - Б) изменение температуры теста
 - С) осмотическое набухание белков теста

- Д) образование углекислого газа
- Е) все выше перечисленные

94. Накопление в тесте мальтозы необходимо для:

- А) подслащивания теста
- Б) предотвращения процесса брожения
- С) поддержания процесса брожения
- Д) ускорения набухания белков теста
- Е) ускорения процесса брожения

95. Что из них не служит для ускорения брожения хлебного теста:

- А) увеличение дозировки дрожжей
- Б) предварительная активация дрожжей
- С) добавление раствора хлористого натрия
- Д) повышение температуры теста до оптимального значения
- Е) повышение температуры полуфабрикатов до оптимального значения

96. Мерные карманы, при делении хлебного теста с какой целью применяются?

- А) для получения одинаковых объемов теста
- Б) для получения разных объемов теста
- С) для получения одинаковых форм изделий
- Д) для получения одинаковой консистенции теста
- Е) все выше перечисленные

97. Разделка теста из ржаной муки включает следующие процессы:

- А) деление теста на куски, окончательная расстойка, выпечка
- Б) замес теста, первичная расстойка, формование изделий
- С) брожение обминку теста, округление кусков
- Д) деление теста на куски, формование кусков, окончательная расстойка
- Е) все выше перечисленные

98. Основным показателем качества работы тестоделительной машины является:

- А) точность формы тестовых заготовок
- Б) точность массы тестовых заготовок
- С) точность консистенции тестовых заготовок
- Д) точность цвета тестовых заготовок
- Е) точность запаха тестовых заготовок

99. При процессе предварительной расстойки тестовых заготовок выдерживают в состоянии покоя в течение:

- А) 1 – 3 мин
- Б) 4 – 5 мин
- С) 5 – 8 мин
- Д) 9 – 10 мин
- Е) 10 – 15 мин

100. Какой из них не происходит при предварительной расстойке тестовых заготовок?

- А) увеличение в объеме

- Б)) уменьшение в объеме
- С) улучшение физических свойств
- Д) улучшение структуры
- Е) улучшение пористости

101. При каких температурах осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- А) 20⁰С
- Б) 20 – 25⁰С
- С) 25 – 30⁰С
- Д) 35 – 40⁰С
- Е) 50⁰С

102. При какой относительной влажности осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- А) 60 %
- Б) 60 – 65 %
- С) 70 %
- Д) 75 – 85 %
- Е) 90 %

103. При каких условиях осуществляется предварительная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- А) в холодильниках
- Б) в расстойных шкафах
- С) при температуре и относительной влажности воздуха
- Д) при 80⁰С температуре и 80% относительной влажности воздуха
- Е) при 10⁰С температуре и 100% относительной влажности воздуха

104. По какому показателю устанавливается завершение окончательной расстойки тестовых заготовок?

- А) по содержанию белков
- Б) по растворению углеводов
- С) по цвету
- Д) по внешнему виду и объему кусков
- Е) все выше перечисленные

105. Длительность окончательной расстойки в зависимости от массы кусков и рецептуры теста колеблется:

- А) от 5 до 20 мин
- Б) от 25 до 120 мин
- С) от 120 до 150 мин
- Д) от 160 до 200 мин
- Е) от 210 до 250 мин

106. При какой температуре должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- А) до 110 – 120⁰С
- Б) 120 – 130⁰С
- С) 130 – 140⁰С
- Д) 160 – 180⁰С
- Е) 280⁰

107. За какое время выпекаются батоны, изготовленные из пшеничной муки массой 0,4 – 0,5 кг:

- А) 12 мин
- Б) 18 мин
- С) 23 мин
- Д) 28 мин
- Е) 32 мин

108. Для изделий, изготовленных из пшеничной муки массой 200 гр. время выпечки составляет:

- А) 7 мин.
- Б) 10 мин.
- С) 14 мин.
- Д) 17 мин.
- Е) 20 мин.

109. Повышение температуры (не более 45⁰С) и относительной влажности воздуха (не более 90%) сокращает длительность расстойки на:

- А) 20 – 30 %
- Б) 30 – 40 %
- С) 40 – 50 %
- Д) 50 – 60 %
- Е) 60 – 65 %

110. Заключительным звеном приготовления хлеба является:

- А) окончательная расстойка
- Б) выпечка
- С) охлаждение
- Д) доставка
- Е) реализация

111. При какой температуре интенсивность спиртового брожения в тесте резко падает?

- А) 30⁰С
- Б) 35⁰С
- С) 40⁰С
- Д) 45⁰С
- Е) 60⁰С

112. При каких температурных интервалах происходит тепловая денатурация белков и клейстеризация крахмала в тесте хлеба при выпечки:

- А) 10 – 20⁰С

- Б) 30 – 40⁰С
- С)) 50 – 70⁰С
- Д) 80 – 100⁰С
- Е) свыше 100⁰С

113. Установлен минимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:

- А) 0,5 ч
- Б)) 1,0 ч
- С) 1,5 ч
- Д) 2,0 ч
- Е) 3 ч

114. Установлен максимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:

- А) 1,0 ч
- Б) 3,0 ч
- С) 4,0 ч
- Д)) 6,0 ч
- Е) 8,0 ч

115. Какую единицу измерения применяют для выхода хлеба?

- А) тонн
- Б)) килограмм
- С) процент
- Д) тысяча условных банок
- Е) кубический метр

116. При упеке хлеба за счет чего уменьшается вес?

- А)) влаги
- Б) спирта
- С) углекислого газа
- Д) летучих кислот
- Е) альдегидов

117. В современных хлебопекарных печах сколько зон, различаются по режиму выпечки?

- А) 2
- Б)) 3
- С) 4
- Д) 5
- Е) 6

118. При какой относительной влажности должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- А) 50 %
- Б) 60 %
- С) 70 %
- Д)) 80 %

Е) 90 %

119. При какой температуре должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

А) до 110 – 120⁰С

Б) 120 – 130⁰С

С) 130 – 140⁰С

Д) 160 – 180⁰С

Е) 280⁰С

120. Сколько времени могут сохраняться макаронные изделия без заметных изменений?

А) более 1 года

Б) более 2 года

С) более 3 года

Д) более 4 года

Е) более 5 лет

121. Какая из этих характеристик является основным достоинством макаронных изделий, как продукт питания?

А) сохраняемость

Б) высокая питательность

С) низкая влажность

Д) ассортиментность

Е) пластичность

122. Какой процент составляют углеводы в макаронных изделиях:

А) 28 – 35 %

Б) 40 – 48 %

С) 60 – 65 %

Д) 70 – 72 %

Е) 80 – 85 %

123. Какой процент белковых веществ содержится в макаронных изделиях?

А) не менее 12 %

Б) не более 12 %

С) 3,0 %

Д) 5,0 %

Е) 9,0 %

124. В каких пределах колеблется содержание жира в составе макаронных изделий?

А) от 0,1 до 0,3 %

Б) от 0,35 до 0,45 %

С) от 0,5 до 0,7 %

Д) от 0,75 до 0,95 %

Е) от 0,95 до 1,0 %

125. Какой из этих обогатительных добавок применяется в производстве макаронных изделий?

- А) сушеная и измельченная в порошок морковь
- Б) яблочный порошок
- С) аскорбиновая кислота
- Д) жирные кислоты
- Е) порошок из картофеля

126. Какой из этих компонентов не применяется в производстве макаронных изделий:

- А) сушеная измельченная в порошок морковь
- Б) натуральное молоко
- С) яблочный порошок
- Д) томатные продукты
- Е) сухое молоко

127. На сколько типов подразделяется по стандарту весь ассортимент макаронной продукции?

- А) 2
- Б) 3
- С) 4
- Д) 5
- Е) 6

128. Макароны не выпускаются в виде:

- А) трехугольных
- Б) лентообразных
- С) нитеобразных
- Д) трубчатых
- Е) фигурных

129. Какой витамин не добавляется в безбелковые макаронные изделия (в виде вермишели) для лечебного питания и для детей?

- А) витамин В₁
- Б) витамин В₂
- С) витамин В₆
- Д) витамин В₁₂
- Е) витамин РР

130. По каким признакам отличаются виды макаронных изделий?

- А) по цвету
- Б) по геометрическим размерам
- С) по вкусу
- Д) по запаху
- Е) по составу

131. Какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?

- А) подготовка сырья к производству
- Б) гомогенизация полуфабрикатов

- С) формование и разделка изделий
- Д) сушка
- Е) упаковка

132. В двухшнековом прессе «Актив» при производстве макаронных изделий тестомеситель какой длины цилиндрической камеры имеет?

- А) 0,5 метр
- Б) 1,0 метр
- С) 2,0 метр
- Д) 3,0 метр
- Е) 4,0 метр

133. Сколько тип замеса макаронного теста различают в зависимости от влажности?

- А) 2
- Б) 3
- С) 4
- Д) 5
- Е) 6

134. Сколько процент влажности составляет твердый замес макаронного теста?

- А) 28,0 – 29,0 %
- Б) 29,5 – 31,0 %
- С) 31,5 – 32,5 %
- Д) 33,0 – 34,5 %
- Е) 35,0 – 36,5 %

135. Сколько процент влажности составляет средний замес макаронного теста?

- А) 28,0 – 29,0 %
- Б) 29,5 – 31,0 %
- С) 31,5 – 32,5 %
- Д) 33,0 – 34,5 %
- Е) 35,0 – 36,5 %

136. Сколько процент влажности составляет мягкий замес макаронного теста?

- А) 28,0 – 29,0 %
- Б) 29,5 – 31,0 %
- С) 31,5 – 32,5 %
- Д) 33,0 – 34,5 %
- Е) 35,0 – 36,5 %

137. Сколько типов замеса макаронного теста различают в зависимости от температуры

- А) 3
- Б) 4
- С) 5
- Д) 6
- Е) 7

138. При какой температуре воды происходит теплый замес макаронного теста?

- A) 20 – 25⁰С
- Б) 55 – 65⁰С
- С) 75 – 85⁰С
- Д) 90 – 93⁰С
- Е) 95 – 100⁰С

139. При какой температуре воды происходит горячий замес макаронного теста?

- A) 20 – 25⁰С
- Б) 55 – 65⁰С
- С) 75 – 85⁰С
- Д) 90 – 93⁰С
- Е) 95 – 100⁰С

140. При какой температуре воды происходит холодный замес макаронного теста?

- A) 5 – 10⁰С
- Б) 15 – 18⁰С
- С) 20 – 25⁰С
- Д) 30 – 35⁰С
- Е) 40 – 45⁰С

141. Теплый замес макаронного теста применяется для муки нормального качества с содержанием клейковины:

- A) 15 %
- Б) 28 %
- С) 32 %
- Д) 40 %
- Е) 46 %

142. Когда на замес макаронного теста используется мука с пониженным содержанием клейковины, то какая температура воды рекомендуется брать?

- A) 15 – 25⁰С
- Б) 30 – 45⁰С
- С) 50 – 60⁰С
- Д) 65 – 85⁰С
- Е) 90 – 95⁰С

143. Сколько минут длительность вакуумирования макаронного теста считается оптимальным?

- A) 2 – 4 минут
- Б) 5 – 7 минут
- С) 8 – 10 минут
- Д) 11 – 13 минут
- Е) 14 – 16 минут

144. Один из этих является способом формования макаронных изделий:

- A) фильтрация
- Б) прессование
- С) деаэрация

- Д) гомогенизация
- Е) все выше перечисленные

145. В отношении плесневения какой процент влажности макаронных изделий становится опасной?

- А) свыше 6 %
- Б) свыше 8 %
- С) свыше 12 %
- Д) свыше 16 %
- Е) все выше перечисленные

146. Макароны изделия предназначенные для длительного хранения, не должны иметь влажности свыше:

- А) 11 %
- Б) 13 %
- С) 15 %
- Д) 17 %
- Е) 19 %

147. При какой температуре сохраняются макаронные изделия?

- А) 4 – 6⁰С
- Б) 8 – 10⁰С
- С) 12 – 14⁰С
- Д) 16 – 18⁰С
- Е) 20 – 22⁰С

148. При какой относительной влажности сохраняются макаронные изделия?

- А) 50 – 55 %
- Б) 60 – 65 %
- С) 70 – 75 %
- Д) 80 – 85 %
- Е) 90 – 95 %

149. В шнековых макаронных прессах при прессовании макаронные изделия до какой температуры подогревается?

- А) 18 – 25⁰С
- Б) 30 – 40⁰С
- С) 45 – 50⁰С
- Д) 55 – 60⁰С
- Е) 65 – 68⁰С

150. Перегретое свыше какой температуры макаронное тесто постепенно белеет, утрачивает свою пластичность?

- А) 45 – 50⁰С
- Б) 55 – 60⁰С
- С) 65 – 70⁰С
- Д) 75 – 80⁰С
- Е) 85 – 90⁰С

151. В каком диапазоне температур достигается оптимальные свойства макаронного теста?

- А) 40 – 45⁰С
- Б) 50 – 55⁰С
- С) 60 – 65⁰С
- Д) 70 – 75⁰С
- Е) 80 – 85⁰С

152. Активная кислотность жидких продуктов питания с помощью какого прибора определяется?

- А) спектрофотометр
- Б) рефрактометр
- С) рН-метр
- Д) калориметр
- Е) психрометр

153. С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?

- А) рефрактометр
- Б) психрометр
- С) спектрометр
- Д) фотоэлектрокалориметр
- Е) гальвонометр

Ғәһриууә

154. Из перечисленных белков, что не относится к водорастворимым белкам?

- а) альбумины
- б) глобулины
- с) проламины
- д) глютемины
- е) коллаген

155. Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- а) крахмал
- б) глюкоген
- с) целлюлоза
- д) лактоза
- е) агар

156. Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- а) гемицеллюлоза
- б) пектиновые вещества
- с) агар

- d) гликоген
- e)) манноза

157. Какой из перечисленных промышленностей относится к первичной переработки сырья?

- a) мукомольно-крупяное производство
- b) крахмало-паточное производство
- c) консервное производство
- d) производство спирта
- e) производство кондитерских изделий

158. Какой из перечисленных отраслей не относится ко вторичной переработки сырья?

- a) хлебопекарная промышленность
- b) макаронная промышленность
- c) кондитерская промышленность
- d) производство дрожжей
- e) производство спирта

159. Что не относится к химическим свойствам зерна?

- a) влажность
- b) зольность
- c) кислотность
- d) качеством клейковины
- e) вязкость

160. Что относится к белкам пшеничной муки

- a) альбумины
- b) протамины
- c) глиадин и глютелин
- d) гистоны
- e) глобулины

161. Что из перечисленных внизу не относится к физико-химическому производству

- a) производство слабоалкогольных напитков
- b) производство растительных масел
- c) производство сахара
- d) производство крахмала
- e) производство некоторых кондитерских изделий

162. Что из перечисленных внизу не относится к механическо-теплофизическим производствам

- a) производство виноградных вин
- b) производство макарон
- c) консервное производство
- d) мукомольное и крупяное производство
- e) кондитерское производство

163. Что не относится к химической группе производств

- a) производство патоки
- b) производство этилового спирта
- c) производство пищевой глюкозы
- d) производство различных жиропродуктов
- e) производство алкогольных напитков

164. В какой фазе развития дрожжей накапливается до 10% биомассы

- a) лаг-фаза
- b) логарифмическая фаза
- c) стационарная фаза
- d) фаза затухания
- e) активная фаза

165. Что является одним из основных свойств высокомолекулярных соединений

- a) рассыпчатость
- b) набухание
- c) неэластичность
- d) слипание
- e) оседание

166. Укажите предел оптимальной температуры для жизнедеятельности дрожжей

- a) 22⁰С-30⁰С
- b) 30⁰С-35⁰С
- c) 15⁰С-20⁰С
- d) 35⁰С-40⁰С
- e) 30⁰С-40⁰С

167. Какие параметры не относятся к физиологическим характеристикам дрожжей

- a) скорость размножения
- b) активность брожения
- c) степень брожения
- d) степень флокуляции (осаждения)
- e) интенсивность дыхания

168. Как называют процесс разделения суспензий с использованием пористых перегородок, которые задерживают её жидкую фазу

- a) фильтрации
- b) абсорбция
- c) осаждения
- d) разделения
- e) впитывания

169. Что является движущей силой процесса фильтрации

- a)) перепад давления над и под перегородкой
- b) объём жидкости
- c) вид адсорбента
- d) закон Фикс
- e) коэффициент теплопроводности

170. Каким методом разделяют низкоосмотические растворы

- a) фильтрация
- b) ультрафильтрации
- c) диффузия
- d) экстракция
- e) осаждения

171. Для чего используют метод адсорбции

- a) для осветления жидкостей
- b) для осаждения жидкостей
- c) для получения жидкостей
- d) для получения суспензии
- e) для получения эмульсий

172. Как по-другому называется хемосорбция

- a) химическая сорбция
- b) физическая сорбция
- c) механическая сорбция
- d) физико-механическая сорбция
- e) химико-механическая сорбция

173. Что происходит при физической адсорбции

- a) происходит взаимного притяжения молекул адсорбата под действием сил Ван-дер-Ваальса и не сопровождается химическим взаимодействием адсорбированного вещества с поглотителем
- b) происходит химическая реакция между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя
- c) при повышении температур веществ происходит Броуновское движение
- d) расщепления веществ
- e) при сохранении некоторых физических параметров образуются химические связи

174. Что происходит при химической адсорбции

- a) в результате химической реакции между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя возникает химическая связь
- b) в результате Броуновского движения возрастает скорость молекул
- c) в зависимости от концентрации веществ увеличивается скорость молекул
- d) под действием температур связи разрываются
- e) между молекулами образуется Ван-дер-Ваальсова сила

175. Что является движущей силой адсорбции в газовой смеси

- a) разность между концентрациями адсорбата в газовой смеси
- b) химические связи
- c) Ван-дер-Ваальсова сила
- d) сила взаимного притяжения молекул
- e) поверхность поглотителя и поглощаемого вещества

176. Что не входит в цели преддефикации

- a) осторожным воздействием извести нейтрализовать свободные кислоты
- b) коагулировать коллоидные вещества
- c) осадить не сахара
- d) нейтрализовать свободные кислоты и осадить не сахара
- e) осветить сок

177. Укажите формулу характерную для идеально вязкой жидкости

- a) $\tau = \eta\gamma$
- b) $\eta = \tau\gamma$
- c) $\gamma = \eta\tau$
- d) $\tau = \frac{\eta}{\gamma}$
- e) $\tau = \frac{\gamma}{\eta}$

178. Как получают упруго-пластические тела

- a) при последовательном соединении упругого и пластического элементов
- b) при соединении гукковского и ньютоновских элементов
- c) при движении навстречу друг к другу упругого и вязкого тел
- d) в то время, когда предельное напряжение достигает критической точки
- e) все перечисленное наверху

179. Укажите формулировку идеально-пластического течения

- a) имеются пропорциональность между скоростью и напряжением сдвига
- b) скорость и напряжение сдвига не пропорциональны
- c) упругость течения увеличивает скорость
- d) трение потока увеличивает вязкость
- e) эластичность потока увеличивает скорость

180. Как образуются коагуляционные структуры

- a) под действием связей и других нековалентных сил сцепления коллоидных частиц
- b) за счет объединения мелких кристаллов образующихся в растворе
- c) за счет Броуновского движения
- d) соединения частиц за счет сил Ван-дер-Ваальса
- e) за счет химических ковалентных сил

181. За счет чего образуются конденсационно-кристаллические структуры

- a) за счет срастания мелких кристаллов, образующихся в растворах, в пространственные системы или развития химических ковалентных связей
- b) за счет объединения крупных кристаллов имеющих в системе, в результате Броуновского движения
- c) за счет ковалентных связей
- d) за счет молекулярных сил сцепления
- e) за счет возрастания скорости частиц

182. Во время обработки материала эластичность массы не зависит от нижеперечисленных факторов

- a) от дисперсности материала
- b) от температуры материала
- c) от конечного объема спрессованного материала
- d) от физических свойств перерабатываемого материала
- e) от габаритных размеров оборудования

183. Что из нижеперечисленного не относится к свойствам масса обмена

- a) удельная массоемкость
- b) энергия связи влаги с материалам
- c) коэффициент массовлагопроводности
- d) гигроскопичность
- e) коэффициент диффузии материала

184. Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам

- a) удельная теплоемкость
- b) коэффициент теплопроводности
- c) энтальпия внутренней энергии
- d) коэффициент температуропроводности
- e) температура окружающей среды

185. Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам веществ

- a) тепло выделяющиеся при физико-химических процессах
- b) количество энергии затрачиваемое при физико-химических процессах
- c) внутренняя энергия
- d) энтальпия
- e) оптические свойства

186. Укажите среди перечисленных процессов правильную последовательность

1- замес, 2- брожения, 3- обминка теста, 4- предварительная расстойка теста, 5- разделка теста на куски

- a) 1,2,3,5,4
- b) 1,3,5,4,2
- c) 2,3,1,5,4
- d) 5,4,1,2,3
- e) 3,4,2,5,3

187. Сколько процентов жидких дрожжей должно быть в безопарном тесте

- a) 10%-20%
- b) 20%-25%
- c) 20%- 30%
- d) 30%-40%
- e) 40%-50%

188. Во сколько раз отличается количество при приготовлении теста опарным способом по сравнению с безопарным

- a) в 2 раза меньше
- b) в 2 раза больше
- c) одинаково
- d) в 3 раза меньше
- e) в 3 раза больше

189. Сколько вариантов приготовления опарным способом

- a) 2
- b) 3
- c) 1
- d) 4
- e) 5

190. При приготовлении теста из пшеничной муки на жидком опаре сколько требуется муки для опары

- a) 10% от общего количества муки имеющегося в тесте
- b) 20% от общего количества муки имеющегося в тесте
- c) 30% от общего количества муки имеющегося в тесте
- d) 40% от общего количества муки имеющегося в тесте
- e) 50% от общего количества муки имеющегося в тесте

191. Сколько процентов составляет влажность опары при приготовлении теста на жидкой опаре

- a) 50%-60%
- b) 65%-70%
- c) 30%-46%
- d) 55%-60%
- e) 45%-50%

192. Какое из нижеперечисленных высказываний не относится к достоинствам опарного способа

- a) хорошая пористость
- b) высокий объемный выход
- c) более высокие физические свойства хлеба
- d) требование меньшего количества оборудования
- e) большее накопление молочной кислоты

193. Какое из нижеперечисленных высказываний относится к достоинством без опарного способа

- a) требование меньших производственных площадей
- b) корка хлеба
- c) большое количество декстринов
- d) большое количество сахара
- e) образование меланоидинов

194. Какое из нижеперечисленных высказываний не относится к достоинством без опарного способа

- a) требование меньших производственных площадей
- b) требование меньшего количества оборудования
- c) требование меньшего количества оборудования и производственных площадей
- d) количества хлеба выше
- e) за более короткое время брожения на этой процессе расходуется меньше сухих веществ

195. В промышленности применяются различные методы приготовления ржаного теста. Чем они отличаются.

- a) по количеству фаз в приготовление заквасок
- b) по производственному циклу приготовления заквасок
- c) по рецептуре
- d) по параметру режимов различных фаз
- e) по всем перечисленным выше факторами

196. Что накапливается в тесте при добавлении в него закваски

- a) дрожжи
- b) кислотообразующие бактерии
- c) ароматические вещества
- d) белки
- e) дрожжи кислотообразующие бактерии

197. Что используются для приготовления закваски

- a) вода
- b) мука
- c) соль
- d) часть спелой закваски
- e) вода, мука и часть спелой закваски

198. Из скольких этапов состоит разводочный цикл при приготовлении заквасок

- a) 1
- b) 4
- c) 2
- d) 3
- e) 57

199. Приготовление из ржаной муки, опары и закваски осуществляется в следующей технологической последовательности:

- а) дозирование составных частей, замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- б) дозирование составных частей, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- в) дозирование составных частей, замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- г) дозирование составных частей, брожение, замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- д) замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку

200. Что образуют белки пшеничной муки

- а) клейковину
- б) органические соединения
- в) витамины
- г) кислоты
- д) меланоидные соединения

201. По какой причине ухудшаются физические свойства теста при замесе

- а) из-за ферментативного гидролиза белков
- б) интенсивный замес теста в начальной стадии смешивания ингредиентов теста
- в) за счет поглощения влаги
- г) из-за растворения органических кислот
- д) из-за добавления углеводов

202. Крахмалистые зерновые культуры содержат% углеводов и% белков

- а) 70-80% углеводов и 10-15% белков
- б) 60-70% углеводов и 15-20% белков
- в) 50-60% углеводов и 20-25% белков
- г) 40-50% углеводов и 30-35% белков
- д) 30-40% углеводов и 10-15% белков

203. Белковые бобовые культуры содержат около% белков и% углеводов

- а) около 20% белков и 30-35% углеводов
- б) около 30% белков и 50-55% углеводов
- в) около 10% белков и 40-45% углеводов
- г) около 40% белков и 30-35% углеводов
- д) около 50% белков и 60-65% углеводов

204. Масличные культуры содержат% жира и% белков

- а) 15-20% жира и 10-20% белков
- б) 15-25% жира и 30-50% белков
- в) 25-35% жира и 20-40% белков
- г) 10-15% жира и 40-50% белков
- д) 35-45% жира и 20-40% белков

205. Эндосперм зерновки пшеницы состоит в основном изи

- а) из крахмала и белков
- б) из жиров и белков
- в) из крахмала и углеводов
- г) из углеводов и белков
- д) из крахмала и жиров

206. Какие свойства зерновой массы, способствуют ликвидации процесса самосогревания зерна

- а) Сыпучесть
- б) Скважистость
- в) Сорбционные
- г) Теплофизические
- д) Самосортирование

207. Анатомическая часть зерновки пшеницы, содержащая наибольшее количество жиров

- а) Семенные оболочки
- б) Плодовые оболочки
- с) Эндосперм
- д) Зародыш
- е) Щиток

208. Анатомическая часть зерновки пшеницы, содержащая наибольшее количество пищевых волокон

- а) Семенные плодовые оболочки
- б) Эндосперм
- в) Алейроновый слой
- г) Зародыш
- д) Щиток

209. Основным аппаратом для измельчения зерна и крупок является _____

- а) вальцовый станок
- б) триер
- в) лузговейка
- г) мельница
- д) дробилка

210. Какую муку получают при сложных повторительных помолах ржи без обогащения крупок

- а) обойную
- б) ржаную
- в) I сорта
- г) сеяную
- д) II сорта

211. Какую муку получают при сложных повторительных помолах пшеницы с обогащением крупок

- а) обойную
- б) пшеничную
- в) 1 сорт
- г) сеяную
- д) сортовую

212. Укажите правильную последовательность операций подготовки зерна к помолу:

1-Гидротермическая обработка зерна, 2-Предварительная очистка зерна, 3- Обработка поверхности, 4- Составление помольных партий зерна

- а) 1,2,3,4
- б) 4,3,1,2
- в) 3,4,1,2
- г) 1,3,4,3
- д) 2,1,4,3

213. Правильная последовательность операций помола зерна в муку

1- процесс обогащения крупок , 2-размольный процесс, 3-драной процесс , 4 -драной вымол, 5- сортировочный процесс,6 -шлифовочный процесс

- а) 5,3,4,6,1
- б) 4,5,2,1,3
- в) 3,5,4,1,6
- г) 1,6,2,4,5
- д) 3,6,4,1,5

214. Сорт пшеничной муки, содержащий наименьшее количество пищевых волокон

- а) Крупчатка
- б) Высший
- в) Первый
- г) Второй
- д) Обойная

215. Свойства пшеничной муки, характеризующие состояние ее белково-амилазного комплекса

- а) Способность к пожелтению
- б) Газообразующая способность
- в) Способность к потемнению
- г) Способность к слеживанию
- д) Водопоглощительная способность

216. Потемнение диффузионного сока обусловлено образованием _____ - в результате реакции между неразложившимися монозами и аминокислотами

- а) Меланоидинов
- б) сахаров
- в) белков
- г) углеводов
- д) солей кальция

217. Поверхностно-активное вещество _____ вызывает образование в диффузионном соке стойкой пены, что осложняет очистку диффузионного сока

- а) мезга
- б) сапонин
- в) протопектин
- г) известковое молоко
- д) сернистый ангидрид

218. Выход сахара из тростника составляет _____ %

- а) 9-14
- б) 12-16
- в) 8-12
- г) 6-8
- д) 4-6

219. Сколько % содержит отход свеклосахарного производства меласса

- а) 25-30
- б) 30-35
- в) 36-41
- г) 46-51
- д) 56-61

220. От каких веществ очищается диффузионный сок в результате технологических операции - дефекации

- а) сапонинов
- б) меланоидинов
- в) углеводов
- г) солей кальция
- д) нес сахаров

221. Сульфитация – обработка фильтрованного диффузионного сока диоксидом серы для снижения его _____ и _____

- а) увеличение кислотности
- б) уменьшении кислотности
- в) цветности и щелочности
- г) изменения среды
- д) увеличении концентрации сахаров

222. Как называют продукт, состоящий из смеси кристаллов сахарозы и сиропа,

- а) шербетом
- б) утфелем
- в) сгушенным соком
- г) кристаллическим сахаром
- д) инвертным сахаром

223. Какие безазотистые органические соединения, содержатся в диффузионном соке : 1- белки 2 - пектиновые вещества 3 - аминокислоты 4 -инвертный сахар 5 - органические кислоты

- а) 1,3,5
- б) 2,4,5
- в) 4,1,3
- г) 3,5,2
- д) 3,2,4

224. Какие вещества диффузионного сока, препятствуют кристаллизации сахарозы:

1- инвертный, 2 – сахар, 3 - органические кислоты, 4 – раффиноза, 5- аминокислоты, 6- пектиновые вещества, 7- белки

- а) 1,4,6
- б) 2,4,5
- в) 4,7,3
- г) 3,5,6
- д) 3,6,4

225. Укажите процессы, происходящие при дефекации диффузионного сока

1-нейтрализация и осаждение кислот в виде кальциевых солей, 2-снижение концентрации извести и растворимых солей кальция, 3- коагуляция коллоидных веществ, 4-обесцвечивание диффузионного сока, 5- снижение щелочности диффузионного сока, 6 - создание избытка извести

- а) 1,4,6
- б) 2,4,5
- в) 4,7,3
- г) 1,3,6
- д) 3,6,4

226. Укажите процессы, происходящие при сатурации диффузионного сока

1 -нейтрализация и осаждение кислот в виде кальциевых солей, 2-снижение концентрации извести и растворимых солей кальция, 3- коагуляция коллоидных веществ, 4-обесцвечивание диффузионного сока, 5-снижение щелочности диффузионного сока, 6- отделение осадка несахаров

- а) 1,4
- б) 2,6
- в) 4,6
- г) 1,3
- д) 3,6

227. Укажите процессы, происходящие при сульфитации диффузионного сока

1 -нейтрализация и осаждение кислот в виде кальциевых солей, 2-снижение концентрации извести и растворимых солей кальция, 3- коагуляция коллоидных веществ, 4-обесцвечивание сока, 5- отделение осадка несахаров, 6-снижение щелочности сока

- а) 1,4
- б) 4,6
- в) 4,5
- г) 1,3
- д) 3,6

228. Укажите химическое соединение, применяемое при дефекации диффузионного сока

- а) диоксид углерода

- б)) окись кальция
- в) диоксид серы
- г) сернокислый аммоний
- д) двууглекислый кальций

229. Укажите химическое соединение, применяемое при сульфитации диффузионного сока

- а) диоксид углерода
- б) окись кальция
- в)) диоксид серы
- г) сернокислый аммоний
- д) двууглекислый кальций

230. Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую перевод несахаров диффузионного сока в осадок

- а) основная дефекация
- б) II сатурация
- в)) I сатурация
- г) сульфитация
- д) предварительная дефекация

231. Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую обесцвечивание диффузионного сока

- а) основная дефекация
- б) II сатурация
- в) I сатурация
- г)) сульфитация
- д) предварительная дефекация

232. Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую нейтрализацию и осаждение кислот в виде кальциевых солей в диффузионном соке

- а) основная дефекация
- б) II сатурация
- в) I сатурация
- г) сульфитация
- д)) предварительная дефекация

233. Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого кукурузного крахмала: 1-выделение зародыша, 2- дробление зерна, 3- промывание крахмала, 4-выделение крахмала из белково-крахмальной суспензии, 5- замачивание зерна, 6- отцеживание и промывание мезги и зародыша на ситах, 7 -помол кукурузной кашки

- а)) 5,2,1,7,6,4,3
- б) 2,1,7,3,6,5,4
- в) 1,7,5,3,4,2
- г) 6,7,3,4,2,1
- д) 7,5,3,1,2,4,6

234. Укажите правильную последовательность технологических операций производства крахмальной патоки: 1- обесцвечивание фильтрованных сиропов адсорбентами, 2-

подготовка крахмала к гидролизу, 3- нейтрализация гидролизатов, 4-уваривание густых сиропов до патоки, 5- охлаждение патоки, 6- гидролиз крахмала, 7- фильтрование гидролизатов-сиропов, 8- уваривание жидких сиропов до густых сиропов

- а) 5,2,1,7,6,4,3,8
- б) 2,1,7,3,6,5,4,8
- в) 1,7,5,3,4,2,8
- г) 6,7,3,4,2,1,8
- д) 2,6,3,7,1,4,8,5

235. Укажите правильную последовательность операций гидролиза крахмала при производстве патоки: 1- осахаривание крахмала, 2- клейстеризация крахмала хорошо, 3- разжижение крахмала, 4- добавление соляной кислоты, 5 – нагревание кислой крахмальной суспензии

- а) 3,4,2,5,1,
- б) 1,2,3,4,5
- в) 5,3,2,4,1
- г) 2,4,5,3,1
- д) 4,3,2,1,5

236. Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого картофельного крахмала: 1 – тонкое измельчение картофеля на терочных машинах; 2 – мойка картофеля; 3 – выделение свободного крахмала; 4 – промывание крахмала; 5– отделение и промывание мезги; 6 – рафинирование крахмального молока.

- а) 2,1,5,3,6,4
- б) 5,2,1,4,3,6
- в) 2,5,6,3,4,1,
- г) 4,6,3,2,1,5
- д) 6,5,4,3,2,1

237. Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого кукурузного крахмала: 1 – выделение зародыша; 2 – дробление зерна; 3 – замачивание зерна; 4 – отцеживание и промывание мезги и зародыша на ситах; 5–выделение крахмала из белковокрахмальной суспензии; 6– промывание крахмала.

- а) 3,1,2,4,5,6
- б) 3,2,1,4,5,6
- в) 2,1,3,5,6,4
- г) 4,2,5,6,1,3
- д) 5,4,3,2,1,6

238. Укажите правильную последовательность технологических операций производства сухого крахмала: 1 – обработка сухого крахмала (дробление, прессование, упаковка); 2 – высушивание обезвоженного крахмала; 3 – подготовка крахмальной суспензии к механическому удалению влаги; 4 – механическое обезвоживание крахмала

- а) 3,2,4,1
- б) 3,4,2,1
- в) 3,4,1,2
- г) 1,2,3,4
- д) 2,3,4,1

239. Укажите правильную последовательность технологических операций производства крахмальной патоки: 1– обесцвечивание фильтрованных сиропов адсорбентами; 2 – подготовка крахмала к гидролизу; 3 – нейтрализация гидролизатов; 4 – гидролиз крахмала; 5 – фильтрация гидролизатов-сиропов; 6 – уваривание густых сиропов до патоки; 7 – уваривание жидких сиропов до густых сиропов; 8– охлаждение патоки.

- а) 2,4,3,6,5,1,7,8
- б) 2,4,3,5,1,7,6,8
- в) 2,5,4,3,1,6,7,8
- г) 1,2,3,4,5,6,7,8
- д) 5,3,4,2,1,6,7,8

240. Углеводы, придающие патоке вязкие свойства

- а) мальтоза
- б) декстрины
- в) глюкоза
- г) фруктоза
- д) арабиноза

241. Цель проведения операции замачивания зерна при производстве сырого кукурузного крахмала

- а) активация ферментов дрожжей;
- б) размягчение зерна;
- в) проращивание зерна;
- г) ослабление связей между анатомическими частями зерна;
- д) образование водорастворимых веществ зерна.

242. Правильная последовательность стадий гидролиза крахмала

1 – осахаривание крахмала; 2 – клейстеризация крахмала; 3 – разжижение крахмала

- а) 3,1,2
- б) 3,2,1,
- в) 2,3,1,
- г) 1,2,3
- д) 3,1,2

243. Как называют смесь, состоящую из свободного крахмала, разрушенных клеточных стенок, нескрытых клеток картофеля и клеточного сока

- а) картофельной кашкой
- б) картофельной мезгой
- в) рафинированным молоком
- г) крахмальным соком
- д) картофельным соком

244. Аминокислота тирозин окисляется под действием фермента полифенолоксидазы, образуя темноокрашенные соединения _____

- а) полифенолы
- б) хлорофил
- в) меланины

- г) антоцианы
- д) лейкопласты

245. Выход сырого картофельного крахмала составляет _____% к перерабатываемому сырью.

- а) 10,3
- б) 15,7
- в) 12,7
- г) 24,2
- д) 19

246. Зерно кукурузы содержит ____% крахмала к массе сухого зерна

- а) 50,2
- б) 43,4
- в) 56
- г) 70
- д) 99,9

247. Выход сырого кукурузного крахмала составляет _____% от массы сухого сырья

- а) 50-57
- б) 40-47
- в) 60-67
- г) 70-77
- д) 80-87

248. Кислотный гидролиз крахмала проводят при температуре _____ °С

- а) 120-125
- б) 140-145
- в) 130-135
- г) 150-155
- д) 160-165

249. Карамельная патока используется в качестве _____ при производстве карамели.

- а) усилителя вкуса
- б) усилителя аромата
- в) придателя прочности
- г) антикристаллизатора
- д) как вспомогательное сырье

250. Зерно кукурузы содержит _____% белка

- а) 9,3-9,9
- б) 4,2-4,5
- в) 6-7,8
- г) 10-13
- д) 11,0-12,0

251. Зерно кукурузы содержит _____% жира

- а) 12

- б) 25
- в) 2-3
- г) 6-5
- д) 4-4,5

252. Какие кислоты образуются больше всего при созревании теста

- а) лимонная, муравьиная
- б) лимонная, уксусная
- с) уксусная, янтарная
- д) молочная, уксусная
- е) молочная, лимонная

253. При созревании теста из пшеничной муки, какие факторы ухудшают физические характеристики теста

- а) пептизация
- б) чрезмерное набухания частичек муки
- с) растворение основных частичек теста
- д) увеличение количества жидкой фазы при замеси
- е) интенсивный замес теста

254. Укажите конечную кислотность теста из пшеничной муки 1 сорта

- а) 4,5-5,1
- б) 3,0-3,5
- с) 5,6-6,5
- д) 11,5-12,0
- е) 5,6-11,5

255. Для чего необходим протеолиз белков в пшеничном тесте

- а) для поддержания оптимальных структурно-механических свойств теста
- б) накопления органических кислот
- с) увеличения коэффициента теплопроводности
- д) для лучшего набухания частичек муки
- е) пептизации белков

256. Что из нижеперечисленного относится к дисперсным системам

- а) хлеб
- б) мука
- с) шоколад
- д) пиво
- е) все перечисленное

257. Что называется дисперсной средой

- а) раздробленные вещества
- б) среда, содержащая раздробленные вещества в раздробленном состоянии
- с) те системы, размер частиц которых отличен

- d) те системы, размер частиц которых различны
- e) те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10^{-7} - 10^0 см

258. Что называется коллоидной системой

- a) те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10^{-7} - 10^{-5} см
- b) те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10^{-5} - 10^{-3} см
- c) те системы, размер частиц которых превышает 10^{-3} см
- d) системы с грубодисперсными частицами
- e) системы с микрогетерогенными частицами

259. Какие системы называют грубодисперсными

- a) частицы этих систем видны только в микроскоп, в газовой или жидкой фазе они оседают или поднимаются
- b) частицы видны визуально в газовой или жидкой среде они постепенно оседают или всплывают
- c) частицы этих систем не оседают и не поднимаются порами не удерживаются частицы настолько малы, что вещество из которого они состоят находится в коллоидном состоянии
- d) частицы этих систем состоят из поверхностных атомов и молекул
- e) частиц этих систем наблюдаются только при нагревании

260. Какие продукты относятся к капиллярным системам

- a) шоколад, какао-порошок
- b) мармелад, бисквитное тесто
- c) пастила, пористый шоколад
- d) молоко, сметана
- e) шампанское, пиво

261. Какие условия необходимы для образования коллоидных систем

- a) нерастворимость вещества дисперсной фазы в дисперсной среде
- b) достижением частицами дисперсной фазы коллоидной дисперсности
- c) наличие стабилизатора, сообщающего коллоидной системе агрегатную устойчивость
- d) частицы этой системы состоят только из поверхностных атомов и молекул
- e) все перечисленное наверху

262. Сколько способов образования коллоидных систем существует

- a) 3
- b) 2
- c) 9
- d) 6
- e) 1

263. При производстве, каких продуктов не используется метод конденсации

- a) в ректификационных аппаратах при получении спирта
- b) в кристаллизации сахара
- c) в выпаривании растворов
- d) в оклейке вин

е)) при измельчения сахара в сахарную пудру

264. Которые из них относятся к системам микрогетерогенов?

- a) суспензии
- b) пены
- c) аэрозоли
- d) порошки
- e)) все перечисленное наверху

265. По каким признакам классифицируют дисперсионные системы

- a) по величине частиц дисперсной фазы
- b) по агрегатному состоянию дисперсной фазы
- c) по природе дисперсной фазы
- d) по агрегатному состоянию и природе дисперсной фазы
- e)) по всему перечисленному выше

266. Какие дисперсионные системы называются суспензиями

- a) системы состоящие из жидкой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды
- b)) системы состоящие из твердой дисперсионной фазы и жидкой дисперсионной среды
- c) системы, в которых дисперсионная среда является газ, а дисперсионная фаза твердые частички
- d) системы, в которых дисперсионная среда- жидкость, а дисперсионная-газ среда
- e) системы, частицы которых обладают способностью набухать

267. Укажите главное условие образования эмульсий

- a)) нерастворимость вещества дисперсной фазы в дисперсионной среде
- b) наличие твердой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды
- c) наличие газовой дисперсионной среды а дисперсная фаза -жидкость
- d) наличие стабилизатора
- e) наличие эмульгатора

268. 2929#02#03#01

В зависимости от агрегатного состояния взаимодействующих веществ химические реакции могут бытьи

- a)гомогенными и экзогенными
- b)гетерогенными
- c)экзогенными
- d)эндогенными
- e))гомогенными и гетерогенными

269. 03#01

Реакции в системах протекают обычно быстрее, чем в, т.к. механизм технологического процесса проще и управлять им легче.

- a) Гомогенных, чем в эндогенных
- b) Гомогенных, чем в гетерогенных
- c) Гетерогенных, чем в гомогенных
- d) Экзогенных, чем в эндогенных
- e) Эндогенных, чем в гомогенных

270. 03#02

Основные факторы, влияющие на скорость всех реакций, — это.....

- a) концентрация реагирующих веществ, температура, наличие катализатора
- b) концентрация реагирующих веществ, давление, наличие катализатора
- c) наличие катализатора, температура, давление
- d) сила трения, температура, давление
- e) концентрация реагирующих веществ, температура, давление

271. 03#03

Согласно этому скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ в степени, равной стехиометрическому коэффициенту, стоящему перед формулой вещества в уравнении реакции

- a) закону Ньютона
- b) закону действия масс
- c) закону Гука
- d) закону Архимеда
- e) правилу Вант-Гоффа

272. 03#01

Согласно правилу Вант-Гоффа повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в ...-... раза

- a) 2-4
- b) 4-6
- c) 6-8
- d) 3-5
- e) 5-7

6. 03#01

273. 03#01

Согласно повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в 2-4 раза

- a) закону Ньютона
- b) закону действия масс
- c) закону Гука
- d) закону Архимеда
- e) правилу Вант-Гоффа

274. 03#01

В гетерогенном катализе реагирующие вещества, как правило, находятся в или..... состоянии

- a) в жидком или газообразном
- b) в жидком или твердом
- c) в твердом или газообразном
- d) в парообразном или конденсированном

е) в кристаллическом и литвердом

275. 03#02

Получение и хранение самых разнообразных пищевых продуктов сопровождаются протеканием.....процессов.

- а) физических
- б) химических
- в) теплофизических
- г) микробиологических
- е) биохимических

276. 03#02

Какой из перечисленных процессов не относится к физико-механическим процессам?

- а) осаждение
- б) перемешивание
- в) обработка материалов паром
- г) фильтрация
- е) обработка материалов давлением

277. 03#01

Каким образом производится дробление?

- а) размазывания
- б) истирания
- в) раскалывания
- г) разрывания
- е) удара

278. 03#03

На какие свойства обращают внимание при выборе способа воздействия?

- а) на механические свойства измельчаемых материалов
- б) на химические свойства измельчаемых материалов
- в) на адсорбционные свойства измельчаемых материалов
- г) на абсорбционные свойства измельчаемых материалов
- е) на оптические свойства измельчаемых материалов

279. 03#03

Цель сортирования сыпучих материалов состоит:

- а) выделение примесей на основе отличия их физических свойств от свойств материала
- б) выделение примесей на основе отличия их химических свойств от свойств материала
- в) выделение примесей на основе отличия их микробиологических свойств от свойств материала
- г) выделение примесей на основе отличия их биохимических свойств от свойств материала
- е) выделение примесей на основе отличия их физиологических свойств от свойств материала

280. 03#01

С помощьюпроисходит разделение частиц отличающихся размерами

- а) триер
- б) сит
- в) поставов
- г) дуршлака
- е) дифракционной решетки

281. 03#03

Чем удерживают металлические примеси, засоряющие зерновое сырье?

- a) электромагнитные лучи
- b) магнитные сепараторы
- c) автоматическими удержателями
- d) механическими удержателями
- e) магнитным полем

282. 03#03

Прессованию подвергается определенный слой материала, где происходит выделение жидкости?

- a) по всей толщине слоя
- b) в поверхностных слоях
- c) во всю глубину в одной точке
- d) в глубинных слоях
- e) в тонких слоях

283. 03#03

Для каких целей применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- a) для равномерного распределения продуктов, составляющих смесь
- b) для интенсификации массообмена
- c) для интенсификации теплообмена
- d) для получения суспензий, эмульсий
- e) для всех вышеперечисленных целей

284. 03#03

Для каких целей не применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- a) для интенсификации химических процессов
- b) для интенсификации биохимических процессов
- c) для интенсификации микробиологических процессов
- d) для интенсификации массообменных процессов
- e) для интенсификации теплообменных процессов

285. 03#02

В каких отраслях пищевой промышленности не используется процесс перемешивания пластических материалов?

- a) в мясной промышленности
- b) в кондитерской промышленности
- c) в сахарной промышленности
- d) в консервной промышленности
- e) в макаронной промышленности

286. 03#01

Под действием сил неоднородные системы могут быть разделены

- a) химических сил
- b) физических сил
- c) механических сил

- d) капиллярных сил
 - e) Ван-дер-Вальсовых сил
- 287.03#02

По виду движущих сил к каким относятся процессы разделены неоднородных систем?

- a) физических и химических
 - b) механических и гидромеханических
 - c) химических и биологических
 - d) оптических
 - e) радиационно-тепловых
288. 03#02

Когда применяют осаждение под действием силы тяжести?

- a) в системах, где плотность компонентов существенно различна
 - b) в системах, где плотность компонентов одинакова
 - c) в системах, состоящих из множества компонентов
 - d) в системах, состоящих из гомогенных компонентов
 - e) в системах, состоящих из гетерогенных компонентов
289. 03#01

.....применяется там, где система составлена из компонентов, плотность которых существенно различна.

- a) процесс осаждения
 - b) процесс разделения
 - c) процесс отделения
 - d) процесс фильтрации
 - e) процесс диффузии
290. 03#01

Процесс осаждения используются для разделения

- a) масляных суспензий
 - b) мелкодисперсных суспензий
 - c) грубых суспензий
 - d) масляных эмульсий
 - e) твердых частиц
291. 03#01

Какие смесители применяются на хлебзаводах?

- a) лопасти
 - b) шнековые дозировщики-смесители
 - c) винты
 - d) взбивалки
 - e) пневматические смесители
292. 03#02

При применении центробежного поля, сила тяжести в этом случае заменяется центробежной силой пропорциональной....

- a) скорости и радиусу вращения частиц
 - b) объему и радиусу вращения частицы
 - c) длине и диаметру окружности лопасти
 - d) скорости и силе вращения частицы
 - e) скорости и давлению
293. 03#02

В каких случаях применяют центробежную силу?

- a) для разделения тонких суспензий
- b) для разделения мутей
- c) для разделения эмульсий
- d) для разделения грубых суспензий
- e) для разделения мутей, содержащих мелкие частицы

294.03#02

В каких случаях применяют центробежную силу?

- a) для разделения тонких суспензий
- b) для разделения грубых суспензий
- c) для разделения промышленных пылей
- d) для процесса фильтрации
- e) для процесса гомогенизации

295.03#01

Что используют для отделения пыли в газовых системах?

- a) электрическое поле
- b) динамическое поле
- c) электростатическое поле
- d) центробежную силу
- e) силу тяжести

296.03#01

Как называется процесс разделения неоднородных систем за счет просеивания их через фильтрующую перегородку?

- a) разделение
- b) осаждение
- c) гомогенизация
- d) центрофугирование
- e) фильтрование

297.03#01

Какие системы разделяют методом фильтрования?

- a) гомогенные
- b) гетерогенные
- c) однодисперсные
- d) неоднородные
- e) однородные

298.03#01

Для разделения каких систем используются процессы фильтрования?

- a) твердых систем
- b) тонких систем
- c) мутей
- d) жидких систем
- e) эмульсий

299.03#01

Как называется жидкая фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтровании?

- a) фильтрат
- b) экстракт
- c) эксудат
- d) вытяжка

е) концентрат

300.03#01

Как называется газообразная фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтрации?

а) фильтрат

б) экстракт

с) эксудат

д) вытяжка

е) концентрат