

*Экзаменационные тесты по дисциплине*

**«Технология новых форм пищевых продуктов» 300**

1. В бывшем СССР основоположником научных основ производства искусственных продуктов считался:
  - А) Ломоносов
  - В) Пруидзе
  - С) Лунин
  - Д) Павлов
  - Е) Несмеянов
2. Теорию адекватного питания в бывшем СССР впервые выдвинул ?
  - А) А.П.Павлов
  - В) А.М.Уголев
  - С) А.И.Опарин
  - Д) Е.Е.Браудо
  - Е) М.И.Горбачев
3. К числу белковых ресурсов относятся также:
  - А) дрожжи
  - В) субтропические плоды
  - С) тропические бананы
  - Д) отходы крахмала
  - Е) отходы карамельного производств
4. Для чего производятся искусственные продукты?
  - А) с целью увеличения количества витаминов
  - В) с целью увеличения количества белковых ресурсов
  - С) с целью увеличения количества ароматизаторов
  - Д) с целью увеличения количества красителей
  - Е) с целью увеличения количества пищевых добавок
5. Для создания искусственных продуктов в первую очередь необходимо:
  - А) наличие плодов и кислот

В)) наличие белковых препаратов и структурообразователей

С) наличие ароматизаторов и кислот

Д) наличие ароматизаторов и кислот

Е) наличие витаминов и минеральных веществ

6. Сыворотка и копреципитаты относятся:

А) к мясопродуктам

В)) к продуктам переработки молока

С) к рыбопродуктам

Д) к овощным продуктам

Е) к пряностям

7. Какой из этих выражений правильный ?

А)) термин «искусственные продукты питания» используют лишь в научной литературе

В) термин «искусственные продукты питания» применяют лишь в торговых марках

С) термин «искусственные продукты питания» применяют лишь в этикетировании пищевых продуктов

Д) термин «искусственные продукты питания» применяют лишь в производстве охлажденных продуктов

Е) термин «искусственные продукты питания» применяют лишь в производстве замороженных продуктов

8. К каким соединениям относятся альгинаты и пектины?

А) крахмальным полисахаридам

В) нейтральным полисахаридам

С)) кислым полисахаридам

Д) целлюлозным полисахаридам

Е) сладким полисахаридам

9. К каким веществам относится желатин используемой для создания искусственных продуктов питания?

А) к полисахаридам растительного происхождения

- В) к белкам растительного происхождения
- С)) к белкам животного происхождения
- Д) к полисахаридам животного происхождения
- Е) к модифицированным полисахаридам растительного происхождения

10. Среднесуточная потребность человека в белке в среднем оценивается ?

- А)) 80-100 г, в том числе 50 г белка животного
- В) 80-100 г, в том числе 70 г белка растительного
- С) 100-150 г, в том числе 100 г белка животного
- Д) 100-150 г, в том числе 100 г белка растительного
- Е) 100-200 г, в том числе 50 г белка растительного

11. Способ получения искусственных вишен впервые предложен кем ?

- А) Ломоносовым
- В)) Пешардом
- С) Ашкенази
- Д) Траубе
- Е) Браудо

12. Производство искусственных вишен в США было начато, в каком году?

- А) 1980
- В)) 1962
- С) 1880
- Д) 1920
- Е) 1950

13. Способ получения искусственных устриц и других съедобных моллюсков, в каком году и кем предложен?

- А) советским ученым Толстогузовым в 1960 году
- В)) советским ученым Денисенко в 1959 году
- С) молдавским ученым Чумаком в 1980 году
- Д) русским ученым Ломоносовым в 1795 году
- Е) американским ученым Джонсоном в 1800 году

14. Новые формы пищевых продуктов относятся ?

- А) к жировым продуктам
- В)) к белковым продуктам
- С) к пряностям
- Д) к заменителям муки
- Е) к ферментам

15. Какие из этих компонентов используется в производстве искусственных вишен?

- А) вишневое пюре, крахмал и др.
- В)) вишневое пюре, кукурузная патока и др.
- С) вишневое пюре, каррагинан и др
- Д) вишневое пюре, пектин и др.
- Е) вишневое пюре, каштановая мука и др

16. Какой из этих компонентов используется в производстве искусственных вишен?

- А) яблочное пюре, крахмал и др
- В)) вишневое пюре, альгинат натрия и др.
- С) абрикосовое пюре, альгинат натрия и др
- Д) клюквенное пюре, крахмал и др
- Е) земляной орех, кукурузная патока и др.

17. К искусственным мясopодуктам типа ИМР относятся следующие:

- А)) колбаса-сосисочные изделия, котлеты, мясные пасты и др.
- В) котлеты, лангеты, паштеты и др.
- С) мясные пасты, лангеты, паштеты и др.
- Д) лангеты, колбаса-сосисочные изделия, паштеты и др
- Е) колбаса-сосисочные изделия, шашлык-бастурма, паштеты и др.

18. К искусственным мясopодуктам типа ИМР относятся:

- А)) холодные мясные завтраки
- В) натуральные шницели
- С) натуральные бифштексы

Д) натуральные шашлыки

Е) натуральные филе

19. Липиды считаются :

А) недостающими компонентами пищи

В) энергетическими компонентами пищи

С) избыточными компонентами пищи

Д) минеральными компонентами пищи

Е) витаминными компонентами пищи

20. Недостаток белка в пище очень серьезно сказывается?

А) на развитии детского организма

В) на развитии зубов в организме

С) на развитии аппетита в организме

Д) на развитии температуры в организме

Е) на развитии диабета в организме

21. Недостаточное белковое питание вызывает:

А) высокую детскую смертность

В) высокую детскую шалость

С) высокую детскую шалость

Д) повышение аппетита у человека

Е) ) повышение умственной способности человека

22. Одним из потенциальных ресурсов для выработки белка считается:

А) овощные растительные культуры

В) рыбы с хрящевым скелетом

С) нерыбные ценные продукты

Д) плоды бананового дерева

Е) плоды кофейного дерева

23. Из 20 аминокислот содержащихся в белках сколько считается незаменимыми?

А) 6-7

- В)) 8-9
- С) 10-15
- Д) 10-12
- Е) 12-15

24. Потери пищи в развивающихся странах при хранении составляет:

- А) около 10%
- В)) более 25%
- С) более 50%
- Д) менее 10%
- Е) более 60%

25. Молоко относится к каким продуктам ?

- А)) белоксодержащим
- В) кислотосодержащим
- С) пектинсодержащим
- Д) крахмалосодержащим
- Е) агаросодержащим

26. К высокобелковым продуктам относятся:

- А)) соя, говядина и молоко
- В) лимон, говядина и молоко
- С) яблоко, говядина и молоко
- Д) яблоко, лимон и говядина
- Е) лимон, гранат и молоко

27. Валин и триптофан относится :

- А) к жирам
- В)) к аминокислотам
- С) к углеводам
- Д) к полисахаридам
- Е) к витаминам

28. : Ранее «Протоне» в качестве мучного комбинированного продукта вырабатывался ?

А) в Гватемале

В)) в Конго

С) в Колумбии

Д) в Мексике

Е) в Азербайджане

29. Обогащение хлеба белками молока в древности осуществлялось еще в следующих странах:

А)) в Египте, Греции и других

В) в Египте, Сербии и других

С) в Египте, Косово и других

Д) в Египте, Косово и других

Е) в Египте, Дании и других

30. Какая культура из зерновых используется в промышленности для получения белкового препарата-клейковины?

А) соя

В)) пшеница

С) ячмень

Д) кукуруза

Е) овес

31. Фасоль как белковое сырье относится:

А) к злаковым

В)) к бобовым

С) к масличным

Д) к овощным

Е) к крупам

32. Чечевица как источник белки относится:

А) к злаковым

В)) к бобовым

С) к масличным

Д) к овощным

Е) к крупам

33. В какой стране белок из сои вырабатывается приблизительно в тех же количествах, что белок пшеницы?

А) в США

В) в Японии

С) в Англии

Д) в Голландии

Е) в Азербайджане

34. Производство концентрата белка из сои налажено:

А) в США и Японии

В) в США и Грузии

С) в Японии и Грузии

Д) в Японии и Молдове

Е) в США и Дагестане

35. : Способ получения искусственного молока на основе сои более 2000 лет назад был открыт:

А) представителем Японии

В) представителем Китая

С) представителем Ирана

Д) представителем России

Е) представителем Египта

36. : Способ получения искусственного творога на основе сои более 2000 лет назад был открыт:

А) представителем Японии

В) представителем Китая

С) представителем Ирана

Д) представителем России

Е) представителем Египта

37. Содержание углеводов в составе тофу составляет (в %-х):



A) 5,0

B)) 0

C) 4,0

Д) 2,0

Е) 3,0

38. Характерные черты новых форм пищевых продуктов какие?

A) вырабатывают в основном с использованием жиров и сахара научными методами

B) вырабатывают в основном с использованием коровьего молока и полисахаридов научными методами

C) вырабатывают с использованием сухого молока и жиров научными методами

Д)) вырабатывают в основном с использованием фракций белков и полисахаридов научными методами

Е) вырабатывают с использованием сухого молоко и витаминов

39. К основным особенностям технологии новых форм пищевых продуктов относятся ?

A)) сокращение пищевой цепи (цепи питания) в производстве, получение с использованием полисахаридов и добавок, уменьшение потери, стандартизация состава и свойства и т.д.

B) сезонность производства, получение с использованием полисахаридов и добавок, уменьшение потери, стандартизация состава и свойства и т.д.

C) учет calorических показателей в производстве, получение с использованием полисахаридов и добавок, уменьшение потери, стандартизация состава и свойства и т.д.

Д) применение тепловой обработки в производстве, получение с использованием полисахаридов и муки, уменьшение потери, стандартизация состава и свойства и т.д.

Е) применение замораживание в производстве, получение с использованием

полисахаридов и добавок, уменьшение потери, стандартизация состава и свойства и т.д.

40. По компонентным составом и структуре искусственные продукты питания являются:

- А) двухкомпонентными продуктами с жидкой структурой
- В) трехкомпонентными продуктами с твердой структурой
- С) четырехкомпонентными продуктами с твердой структурой
- Д) многокомпонентными продуктами со студнеобразной структурой
- Е) пятикомпонентными продуктами с витаминным составом

41. С учетом их многокомпонентности как должно изучаться структуры искусственных продуктов питания?

- А) с учетом того, что они относятся к твердым и студнеобразным системам
- В) с учетом того, что они относятся к вязким и твердым системам
- С) с учетом того, что они относятся к системам с тиксотропной структурой
- Д) с учетом того, что они относятся к системам с пенообразной структурой
- Е) с учетом того, что они относятся к системам жидкой и студнеобразной структурой

42. К комплексным физическим показателям белков и полисахаридов для получения искусственных продуктов питания относятся:

- А) растворимость в растворах с разным рН и ионной силы, способность к взаимодействию с другими пищевыми компонентами и т.д.
- В) растворимость в растворах с разной жирностью и ионной силы, способность к взаимодействию с другими пищевыми компонентами и т.д.
- С) растворимость в растворах с разной сладостью и ионной силы, способность к взаимодействию с другими пищевыми компонентами и т.д.
- Д) растворимость в растворах с разной солености и ионной силы, способность к взаимодействию с другими пищевыми компонентами и т.д.
- Е) растворимость в растворах с разной концентрацией соли и ионной силы, способность к взаимодействию с другими пищевыми компонентами и т.д.

43. Термодинамическое соответствие белков и полисахаридов с чем связано?

- А)) взаимодействием отрицательно заряженных макромолекул друг к другу в растворах
- В) нагреванием отрицательно заряженных макромолекул друг к другу в растворах
- С) плавлением отрицательно заряженных макромолекул друг к другу в растворах
- Д) замораживанием отрицательно заряженных макромолекул друг к другу в растворах
- Е) нерастворимостью отрицательно заряженных макромолекул друг к другу в растворах

44. Когда образуются ионотропные студнеобразные системы?

- А) когда образование студней в анизотропных студнях происходит при помощи атомов
- В) когда образование студней в анизотропных студнях происходит при помощи молекул
- С)) когда образование студней в анизотропных студнях происходит при помощи ионов
- Д) когда образование студней в анизотропных студнях происходит при помощи солей
- Е) когда образование студней в анизотропных студнях происходит при помощи щелочей

45. К трем категориям новых форм искусственных молочных продуктов относятся:

- А) энергетические компоненты полностью или частично замененные продукты; сахарные компоненты полностью или частично замененные продукты; продукты, не содержащие натуральные молочные компоненты
- В) энергетические компоненты полностью или частично замененные продукты; белковые компоненты полностью или частично замененные продукты; продукты, не содержащие натуральные белковые компоненты
- С) энергетические компоненты полностью или частично замененные

продукты; натуральные полисахаридные компоненты полностью или частично замененные продукты

Д) энергетические компоненты полностью или частично замененные продукты; натуральные жировые компоненты полностью или частично замененные продукты

Е)) энергетические компоненты полностью или частично замененные продукты; натуральные молочные компоненты полностью или частично замененные продукты

46. Студни альгината стабильны :

А) в присутствии щелочей при нагреве до температуры кипения воды

В)) при нагреве до температуры кипения растворителя-воды

С) при изменении ионного состава окружающей среды

Д) при замораживании до температуры минус 12°C

Е) при замораживании до температуры минус 6°C

47. С точки зрения способов получения искусственных продуктов питания первостепенное значение имеет:

А) перевод смеси структурообразующих и пищевых веществ в нерастворимое состояние

В)) перевод смеси структурообразующих и пищевых веществ в студнеобразное состояние

С) перевод смеси структурообразующих и пищевых веществ во взбитое состояние

Д) перевод смеси структурообразующих и пищевых веществ в пенообразное состояние

Е) перевод смеси структурообразующих и пищевых веществ в эмульгированное состояние

48. В особую группы студней при получении искусственных продуктов питания относят:

А) наполненные студни

- В) смешанные студни
- С)) анизотропные студни
- Д) комплексные студни
- Е) замороженные студни

49. Отличительная особенность ионотропных студней:

- А) переход растворов в студнеобразное состояние вызывается щелочами
- В) переход растворов в студнеобразное состояние вызывается кислотами
- С) переход растворов в студнеобразное состояние вызывается ионами
- Д) переход растворов в студнеобразное состояние вызывается целлюлозой
- Е) переход растворов в студнеобразное состояние вызывается моносахаридами

50. При изготовлении смешанных студней для получения искусственного жареного картофеля глюконат кальция используют с какой целью?

- А)) в качестве источника ионов кальция, освобождающихся при нагреве системы
- В) в качестве комплексообразователя нагретой системы
- С) в качестве наполнителя нагретой системы
- Д) в качестве энергетического носителя нагретой системы
- Е) в качестве вкусообразователя системы

51. Что является основой для получения структуры искусственной зернистой икры?

- А) гранулы студня из клейстеризованного крахмала
- В)) гранулы студня из альгината кальция
- С) гранулы студня из высокометоксилированного пектина
- Д) гранулы студня из низкометоксилированного пектина
- Е) гранулы студня из карбоксиметилцеллюлозы

52. Что используют для получения искусственных орехов и как?

- А)) белковые волокна, которые готовят обычным способом мокрого прядения

- В) целлюлозные волокна, которые готовят обычным способом сухого прядения
- С) белковые волокна, которые готовят обычным способом путем растворения
- Д) белковые волокна, которые готовят обычным способом путем набухания
- Е) белковые волокна, которые готовят обычным способом путем гидролиза)

53. Первая стадия процесса мокрого прядения белковых волокон для применения в производстве искусственных мясопродуктов состоит:

- А) в приготовлении прядильного раствора крахмала
- В) в приготовлении прядильного раствора белка
- С) в приготовлении прядильного раствора амилопектина
- Д) в приготовлении прядильного раствора агара
- Е) в приготовлении прядильного раствора пектина

54. Созревание прядильного раствора белка для получения искусственных мясопродуктов волокнистой структуры осуществляют:

- А) в воде в течение 24 часа
- В) в щелочи при рН 12-13 в течение 24 часа
- С) в кислотной среде в течение 24 часа
- Д) в охлажденном состоянии в течение 24 часа
- Е) в нагретом состоянии в течении 24 часа

55. Один из видов студнеобразующих систем для получения мясопродуктов типа ИМР относятся:

- А) растворы или разбавленные дисперсии белков, образующие студни при охлаждении
- В) растворы или разбавленные дисперсии белков, образующие студни при нагреве
- С) растворы или разбавленные дисперсии белков, образующие студни при замораживании
- Д) растворы или разбавленные дисперсии белков, образующие студни при взбивании

Е) растворы или разбавленные дисперсии белков, образующие студни при эмульгировании

56. Искусственные мясopодукты, имитирующие изделия из рубленого мяса производят:

А) на основе белков сои и пшеницы, растительного масла, казеина или их смесей

В)) на основе белков сои и пшеницы, яичного альбумина, казеина или их смесей

С) на основе полисахаридов сои и пшеницы, яичного альбумина, казеина или их смесей

Д) на основе карбоксиметилцеллюлозы, яичного альбумина, казеина или их смесей

Е) на основе белков сои и пшеницы, творога, казеина или их смесей

57. Для студней используемых в производстве искусственных продуктов питания присуще:

А)) содержат большое количество воды и обладают способностью сохранять формы

В) содержать малое количество воды и обладают способностью сохранять формы

С) содержат большое количество щелочи и обладают способностью сохранять формы

Д) содержат большое количество воды и не обладают способностью сохранять формы

Е) содержат большое количество кислоты и не обладают способностью сохранять формы

58 К физико-химическим воздействиям в консервировании пищевых продуктов относится:

А)) сушка, нагрев, глубокое замораживание и др

В) сушка, плавление, глубокое замораживание и др

С) сушка, растворимость, глубокое замораживание и др.

Д) сушка, молекулярная масса, глубокое замораживание и др

Е) сушка, минеральный состав, глубокое замораживание и др

59. Обычно при изготовлении обогащенных продуктов питания корректируя их химический состав к ним добавляют следующие незаменимые компоненты:

А)) белки, аминокислоты, витамины и др.

В) крахмал, аминокислоты, витамины и др.

С) целлюлоза, аминокислоты, витамины и др

Д) сахароза, аминокислоты, витамины и др.

Е) агар, пектин, белки и др.

60. Недостающие незаменимые аминокислот растительных белков в основном следующие:

А) тирозин, метионин, триптофан и треонин

В)) лизин, метионин, триптофан и треонин

С) фенилаланин, метионин, триптофан и треонин

Д) валин, метионин, триптофан и треонин

Е) лейцин, метионин, триптофан и треонин

61. Когда говорят лимитирующие аминокислоты белков понимают

А)) это недостаток их в составе

В) это избыток их в составе

С) это отсутствие их в их составе

Д) это наличие их с витаминами в составе

Е) это наличие их с солями в составе

62. Фракционирование пищевого сырья обуславливает при традиционном производстве пищи:

А)) удобность в хранении и переработке

В) снижение качество пищи

С) уменьшение количество пищи

Д) снижение эффективности использования белковых компонентов

Е) увеличение потери при хранении



63. При традиционной технологии в ходе «фракционирования» пищевого сырья белковые компоненты как изменяются ?

- А) денатурируют и теряют функциональные свойства
- В) увеличиваются в массе и улучшают функциональные свойства
- С) расщепляются до аминокислот и ухудшают функциональные свойства
- Д) образуют комплексы и ухудшают функциональные свойства
- Е) образуют меньше отходов и ухудшают функциональные свойства

64. Искусственные продукты питания производятся:

- А) в стерильных условиях и не содержат ферментов, вызывающих порчу
- В) в условиях вакуума и не содержат ферментов, вызывающих порчу
- С) синтетическим путем и не содержат ферментов, вызывающих порчу
- Д) синтетическим путем и не содержат микроорганизмов, вызывающих их порчу
- Е) в условиях вакуума и не содержат микроорганизмов, вызывающих их порчу

65. Пектины как студнеобразователи являются :

- А) сильными полиэлектролитами с карбоксильными боковыми группами
- В) слабыми полиэлектролитами с карбоксильными боковыми группами
- С) слабыми полиэлектролитами с карбонильными
- Д) сильными полиэлектролитами с карбонильными
- Е) сильными полиэлектролитами с сульфогидрильными

66. Альгинаты как студнеобразователь:

- А) токсичны и перевариваются в желудке
- В) не токсичны и не перевариваются в желудке
- С) не токсичны и перевариваются в желудке
- Д) не токсичны и образуют соли в желудке
- Е) токсичны и образуют соли в желудке

67. Белковые препараты для получения комбинированных мясопродуктов можно применять:

А)) в сухом виде, после набухания или в гель форме, после структурирования и текстурирования

В) в сухом виде, после набухания или в гель форме, после гидролиза и текстурирования

С) в сухом виде, после набухания или в гель форме, после перевода в аминокислот и текстурирования

Д) в сухом виде, после набухания или в гель форме, после денатурирования и текстурирования

Е) в сухом виде, после набухания или в гель форме, после обжаривания и текстурирования

68. Глютелины пшеницы образуют с проламинам ?

А)) клейковина

В) миоглобин

С) гемоглобин

Д) актоимозин

Е) альбумин

69. Соевые белки содержат антиканцерогены ?

А)) ингибиторы протеаз, фитаты, фитостеролы и др.

В) ингибиторы протеаз, хлориды, фитаты, фитостеролы и др

С) ингибиторы протеаз, хлориды, фториды и др

Д) ингибиторы протеаз, хлориды, сульфаты и др.

Е) ингибиторы протеаз, хлориды, сероводород и др

70. Ингибиторы протеолитических ферментов соевых бобов :

А) улучшают перевариваемость белков

В)) снижают перевариваемость белков

С) активизируют перевариваемость белков

Д) снижают набухаемость белков

Е) улучшают гигиеническое качества белков

71. Тепловая обработка соевых бобов при их промышленной переработке:

А) разрушает до 20% ингибиторов

- В)) разрушает до 80% ингибиторов
- С) разрушает до 10% ингибиторов
- Д) активизирует до 20% ингибиторов
- Е) активизирует до 10% ингибиторов

72. К термодинамической не совместимости белков и полисахаридов в водных растворах можно отнести:

- А)) расслаивание их на две жидкие фазы
- В) расслаивание их на три жидкие фазы
- С) расслаивание их на четыре жидкие фазы
- Д) расслаивание их на пять жидкие фазы
- Е) расслаивание их на шесть жидкие фазы

73. С точки зрения несовместимости условие благоприятное для системы альбумин-нейтральный полисахарид-вода:

- А)) ИЭТ (изоэлектрическая точка) белка и низкая ионная сила
- В) ИЭТ (изоэлектрическая точка) белка и высокая ионная сила
- С) рН систем и высокая ионная сила
- Д) рН системы выше ИЭТ белка и высокая ионная сила
- Е) рН системы и присутствие сахарозы

74. Условия благоприятные для проявления несовместимости в системе альбумин-кислый полисахарид-вода следующие :

- А) ИЭТ (изоэлектрическая точка) белка и низкая ионная сила
- В)) ИЭТ (изоэлектрическая точка) белка и высокая ионная сила
- С) рН систем и высокая ионная сила
- Д) рН систем и низкая ионная сила
- Е) низкая температура и низкая ионная сила

75. Явления комплексообразования стабильных систем белок-полисахарид-вода сопровождается характерным изменением:

- А) молекулярной массы систем
- В)) реологических свойств систем
- С) щелочных свойств систем

- Д) переваривающих свойств систем
- Е) ингибирующих свойств систем

76. Крахмал храниться :

- А) в медной посуде
- В)) дольше, чем сливочное масло
- С) вместе с мукой
- Д) в небольших порциях
- Е) не больше 2-х суток

77. Крахмал продается:

- А) в растворенном виде
- В)) в виде порошка
- С) в виде брикетов
- Д) в горячем виде
- Е) в набухшем виде

78. Сливочное масло храниться:

- А) дольше, чем мука
- В)) дольше, чем молоко
- С) дольше, чем маргарин
- Д) дольше, чем растительное масло
- Е) дольше, чем крупа

79. Сахар храниться:

- А)) дольше, чем сахарный тростник
- В) смешанном виде с мукой
- С) смешанном виде с крупой
- Д) смешанном виде с макаронами
- Е) смешанном виде с вермишелью

80. Растительное масло храниться:

- А) меньшее время, чем сливочное масло
- В)) дольше, чем молоко
- С) меньшее время, чем сахар

Д) меньшее время, чем свежее мясо

Е) меньшее время, чем свежая рыба

81. Для увеличения белковых ресурсов в мире целесообразно:

А) повышение уровня знания у населения

В) повышение продуктивности животноводства

С) повышение уровня рождаемости у населения

Д) снижение уровня заболеваемости у населения

Е) снижение смертности у населения

82. Пшеница используется для получения:

А) клейковины

В) пектина

С) органических кислот

Д) гликогена

Е) сахарозы

83. Крахмал бывает:

А) картофельный, кукурузный и т.д

В) картофельный, яблочный и т.д.

С) кукурузный, грушевый и т.д.

Д) ячменный, грушевый и т.д.

Е) пшеничный, яблочный и т.д.

84. При потере функциональных свойств:

А) белки, пригодны для получения искусственное мясо

В) белки, не пригодны для получения искусственного мясо

С) белки, пригодны для получения искусственного картофеля

Д) белки, пригодны для получения искусственного икры

Е) белки, пригодны для получения искусственных макарон

85. Масличные и зерновые культуры эффективны :

А) для получения меда

В) для получения белковых препаратов

С) для получения мясопродуктов

Д) для получения молочных продуктов

Е) для получения рыбных продуктов

86. Соевые бобы эффективны:

А) для получения меда

В) для получения сахара

С) для получения патоки

Д) для получения белковых препаратов

Е) для получения крахмала

87. Рыбные отходы могут применяться:

А) для получения меда

В) для получения сахара

С) для получения патоки

Д) для получения белковых препаратов

Е) для получения крахмала

88. Рыбные отходы могут использоваться:

А) для выработки пектина

В) для выработки патоки

С) для выработки крахмала

Д) белковых препаратов

Е) выработки мёда

89. Горох и нут могут использоваться :

А) для выработки агара

В) для выработки мёда

С) для выработки пектина

Д) для получения белковых препаратов

Е) для получения сахара

90. Бобовые пригодны для выработки:

А) меда

В) белков

С) сахара

Д) агароида

Е) икры

91. Бобовые пригодны для выработки:

А) меда

В)) муки

С) сахара

Д) икры

Е) галактуроновой кислоты

92. Бобовые культуры пригодны для выработки :

А) белковых паштет

В)) белковых концентратов

С) белковых омлет

Д) белковых зефиров

Е) белковой икры

93. Семена бобовых культур пригодны :

А) белковых паштет

В)) белковых изолятов

С) белковых омлет

Д) белковых зефиров

Е) белковой икры

94. Семена бобовых культур могут использоваться для получения ?

А) паштет

В)) белковых паст

С) белковой икры

Д) мясных рулетов

Е) колбасных изделий

95 . Одноклеточные организмы могут использоваться ..

А) для получения глюкозных препаратов

В)) для получения белковых препаратов

С) для получения пектиновых препаратов

Д) для получения препаратов агара

Е) для получения уксусной кислоты

96. Одноклеточные организмы могут использоваться ?

А) для получения глюкозы

В)) для получения белковых концентратов

С) для получения кондитерской патоки

Д) для получения лимонной кислоты

Е) для получения растительных масел

97. Выращивание одноклеточных организмов целесообразно:

А) для получения глюкозы

В)) для получения белковых изолятов

С) для получения кондитерской патоки

Д) для получения лимонной кислоты

Е) для получения растительных масел

98. У искусственных продуктов питания искусственным путем создается :

А) однородная структура и растворимость

В)) физическая структура и свойства

С) пористая структура и растворимость

Д) красная и желтая структура

Е) структура не похожая традиционным

99. Производство искусственных продуктов питания позволяет увеличить:

А) количество медовой пищи

В)) количество белковой пищи

С) количество углеводной пищи

Д) количество жировой пищи

Е) количество трудно усвояемой пищи

100. Особенность технологии новых форм пищевых продуктов состоит в том:

А) приводит к сокращению энергоресурсов

В)) приводит к сокращению перевозок и затрат

С) приводит к сокращению срока годности



Д) приводит к повышению цен на них

Е) приводит к ухудшению потребности на них

101. Запас белка необходим прежде всего для получения каких продуктов ?

А) сладких изделий

В) натурального винограда

С) натурального изюма

Д) искусственных продуктов

Е) органических кислот

102. Полисахариды с кислыми свойствами используются в производстве этих продуктов:

А) искусственных

В) синтетических

С) натурального молока

Д) сгущенного молока

Е) натуральной икры

103. Для получения искусственных мясопродуктов применяют:

А) анизотропные студни

В) взбитые студни

С) жиросодержащие студни

Д) денатурированные студни

Е) синтетические студни

104. Белковые препараты делят:

А) на порошки, коагуляты и экстракты

В) на муку, концентраты и изоляты

С) муку, концентраты и коагуляты

Д) муку, коагуляты и изоляты

Е) муку, концентраты и экстракты

105. Концентраты белка должны содержать:

А) 20-30% белка

В)) 65-70% белка

С) 30-35% белка

Д) 40-45% белка

Е) 25-30% белка

106. Изоляты белковых препаратов должны содержать:

А) 60-65% белка

В)) не менее 91% белка

С) 40-45% белка

Д) 50-60% белка

Е) 40-50% белка

107. Соя содержит:

А) 10% белка

В)) 46% белка

С) 20% белка

Д) 30% белка

Е) 15% белка

108. Концентраты белка должны содержать:

А) 10-15% белка

В)) 65-70% белка

С) 20-25% белка

Д) 60-65% белка

Е) 90-92% белка

109. Изоляты белковых препаратов должны содержать:

А) 20-25% белка

В)) не менее 91% белка

С) 10-15% белка

Д) 50-60% белка

Е) 40-50% белка

110. Соя содержит:

А) 5% белка

- В)) 46% белка
- С) 6% белка
- Д) 7% белка
- Е) 8 % белка

111. Комбинированные обогатители повышенной биологической ценности получают:

- А) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим жирнокислотным составом
- В)) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим аминокислотным составом
- С) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим витаминным составом
- Д) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим кислотным составом
- Е) смешением белоксодержащих продуктов со взаимодополняющим щелочным составом

112. К комбинированным обогатителям повышенной биологической ценности можно отнести:

- А) смесь яблочного пектина и ячменной муки
- В)) смесь обезжиренного творога и мясо трески (белип)
- С) смесь муки пшеничного и ячменного
- Д) смесь цитрусового пектина и пшеничной муки
- Е) смесь агара и мясо говядины

113. К комбинированным обогатителям повышенной биологической ценности можно отнести:

- А) смесь яблочного пектина и ячменной муки
- В)) смесь белков обратного молока и боенской крови
- С) смесь муки пшеничного и ячменного
- Д) смесь цитрусового пектина и пшеничной муки
- Е) смесь агара и мясо говядины

114. Основной недостаток для комбинированных продуктов:

А) высокая биологическая ценность и др.

В)) низкие вкусовые качества и др.

С) плохая перевариваемость и др.

Д) не плотная структура и др

Е) слабая выдержка при тепловой обработке

115. В масштабе бывшего СССР кто впервые разрабатывал теорию адекватного питания?

А) М.В.Ломоносов

В)) А.М.Уголев

С) В.С.Баранов

Д) В.Б.Толстогузов

Е) А.А.Покровский

116. Модифицированные белки получают из белковых продуктов:

А) с использованием щелочей и хлористого кальция

В)) с применением протеолитических ферментных препаратов или кислотного гидролиза

С) с применением протеолитических ферментных препаратов или щелочного гидролиза

Д) с использованием лимонной и уксусной кислоты

Е) с использованием пшеничной муки и лимонной кислоты

117. Пепсин и папаин относятся:

А) к витаминным препаратам

В)) к ферментным препаратам

С) к жирным кислотам

Д) к заменимым аминокислотам

Е) к белкам сои

118. Какое сочетание состава и свойства студням аналогично как у пищевых продуктах?

- А) содержат большое количество воды (25-30%) и в то же время не сохраняют форму
- В)) содержат большое количество воды (50-90%) и в то же время сохраняют форму
- С) содержат большое количество воды (30-40%) и в то же время сохраняют форму
- Д) содержат большое количество белков (50-90%) и в то же время сохраняют форму
- Е) содержат большое количество полисахаридов (50-90%) и в то же время сохраняют форму

119. Значение белков и полисахаридов для создания новых форм пищевых продуктов определяется не только их пищевой функцией, но и тем, что:

- А)) они обеспечивают пространственной структуры продукта и определяют его физико-химические свойства
- В) они обеспечивают пространственной структуры продукта и определяют степень их продажу
- С) они обеспечивают пространственной структуры продукта и определяют их вкус и аромат
- Д) они обеспечивают пространственной структуры продукта и определяют степень их чистоту
- Е) они обеспечивают пространственной структуры продукта и определяют степень их дешевизны

120. Степень этерификации пектина это:

- А)) процентное содержание метоксилированных карбоксильных групп в их молекулах
- В) количество ацетильных групп в их молекулах
- С) количество гидроксильных групп в их молекулах
- Д) количество карбоксильных групп в их молекулах
- Е) количество галактуроновой кислоты в их молекулах

121. Нейтральные полисахариды группы D-глюканов (крахмалах и его компоненты, гликоген) являются:

- А)) структурными и энергетическими компонентами пищи
- В) вкусовыми и кислотными компонентами пищи
- С) аминокислотными носителями пищи
- Д) жирнокислотными носителями пищи
- Е) носителями фенольных соединений пищи

122. Глюкоза относится:

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

123. Фруктоза относится:

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

124. Лактоза относится:

- А)) к молочному сахару
- В) к белкам
- С) к жирам
- Д) к кислотам
- Е) к полисахаридам

125. Температура и рН среды оказывают существенное влияние:

- А)) на разделение фаз в системе полисахаридов и белков
- В) на разделение фаз в системе жиров и углеводов
- С) на разделение фаз в системе глицерина и сахарозы

Д) на разделение фаз в системе жиров и сахарозы

Е) на разделение фаз в системе ароматизаторов и жиров

126. При сухом нагреве какого продукта происходит карамелизация?

А) мяса говядины

В) сахара

С) рыбы

Д) мяса кролика

Е) картофеля

127. При сухом нагреве этого продукта происходит карамелизации ?

А) шпината

В) сахарозы

С) моркови

Д) свеклы

Е) капусты

128. Для создания искусственных продуктов питания по молекулярной структуре белки являются:

А) полимерами

В) ароматизаторами

С) подкислителями

Д) полиглицеридами

Е) растворителями

129. Глютенины растворяются:

А) в воде

В) в кислотах

С) в щелочах

Д) в масле

Е) в молоке

130. Альбумины растворяются:

А) в растительном масле

- В)) в воде
- С) в спирте
- Д) в ацетона
- Е) в эфирах

131. При добавлении какого компонента в смесь желатина и гумми арабика происходит комплексная коацервация смеси?

- А)) уксусной кислоты
- В) сахарозы
- С) глюкозы
- Д) фруктозы
- Е) витамина А

132. Изменение миоглобина какого продукта обуславливает изменение цвета при тепловой денатурации?

- А) плодов
- В)) мяса
- С) корнеплодов
- Д) картофеля
- Е) шпината

133. Глобулярные белки растворяются:

- А) в щелочных растворах
- В)) в солевых растворах
- С) в кислотных растворах
- Д) в эфирах
- Е) в спиртах

134. При получении искусственной пищи являются полиамфолитами:

- А)) белки
- В) углеводы
- С) жиры
- Д) кислоты
- Е) витамины



135. Белки сои больше всего используется:

- А)) в производстве искусственных продуктов
- В) в производстве лимонной кислоты
- С) в производстве лимонной кислоты
- Д) в производстве витаминов
- Е) в производстве красителей

136. Этот белок входит в состав молпродуктов ?

- А)) казеин
- В) миозин
- С) глютин
- Д) эластин
- Е) коллаген

137. Дрожжи и одноклеточные организмы также относятся:

- А)) к белковым источникам
- В) к молочным источникам
- С) к жировым источникам
- Д) к источникам агара
- Е) к источникам коллагена

138. Сахар относится:

- А)) к углеводам
- В) к белкам
- С) к витаминам
- Д) к кислотам
- Е) к жирам

139. В производстве искусственных продуктов используются:

- А)) соевую муку
- В) концентрат лимона
- С) концентрат рыбы
- Д) концентрат мяса
- Е) концентрат спирта

140. Лидерами в производстве белковых препаратов из сои являются:

- А) Азербайджан, Грузия, Ингушетия
- В) США, Япония, Нидерланды и др
- С) США, Япония, Узбекистан и др
- Д) США, Япония, Иран и др.
- Е) США, Япония, Литва и др.

141. Производство белка из зерновых налажено:

- А) в Грузии
- В) в Молдове
- С) в Дагестане
- Д) в Иране
- Е) в США

142. Производство искусственной икры налажено:

- А) в США
- В) в Азербайджане
- С) в Молдове
- Д) в Грузии
- Е) в Мадагаскаре

143. Производство белка из зерновых налажено:

- А) в США и Канаде
- В) в Молдове и Дагестане
- С) в Молдове и Азербайджане
- Д) в Азербайджане и в Грузии
- Е) в Азербайджане и в Иране

144. По качеству изолят белка из зерновых дороже:

- А) чем белок в мясе говядины
- В) чем белок в мясе баранины
- С) чем белок в мясе свинины
- Д) чем белок в мясе кролика
- Е) чем концентрат белка из сои

145. Вырабатывают белок из картофеля:

- А) в России
- В) в Грузии
- С) в Дагестане
- Д) в Голландии
- Е) в Кубе

146. Вырабатывают белок из сои много:

- А) в Азербайджане
- В) в Грузии
- С) в Дагестане
- Д) в Кабардино-Балкарии
- Е) в Японии

147. Вырабатывают белковые изоляты много:

- А) в Белорусьжане
- В) в Белорусьжане
- С) в Дагестане
- Д) в Ингушетии
- Е) в США

148. Вырабатывают белковые концентраты много:

- А) в США и Канаде
- В) в Молдове и Дагестане
- С) в Азербайджане и в Грузии
- Д) в Азербайджане и в Иране
- Е) в Молдове и Азербайджане

149. Концентрат белка сои дороже:

- А) чем белок в мясе говядины
- В) чем белок в мясе баранины
- С) чем белок в мясе свинины
- Д) чем белок в мясе кролика
- Е) чем мука из сои

150. Глюкоза относится:

- А)) к углеводам
- В) к белкам
- С) к витаминам
- Д) к жирам
- Е) к кислотам

151. Клейковина пшеницы содержит:

- А) 80-90% белков, 5-10% липидов и крахмал
- В)) 75-80% белков, 5-10% липидов и крахмал
- С) 30-40% белков, 5-10% липидов и крахмал
- Д) 15-20% белков, 5-10% липидов и крахмал
- Е) 35-45% белков, 5-10% липидов и крахмал

152. Проламины как белки растворяются:

- А)) в разбавленном спирте
- В) в растительном масле
- С) в оливковом масле
- Д) в растворе поваренной соли
- Е) в масле арахиса

153. Глютелины это белки:

- А) из мяса
- В)) щелочерастворимые
- С) из рыбы
- Д) растворимые в масле
- Е) водорастворимые

154. Глобулины из числа белков это:

- А)) солерастворимые
- В) растворимые в масле
- С) щелочерастворимы
- Д) спирторастворимы
- Е) нерастворимые

155. Пахла как белковое сырье относится:

- А) к злаковым
- В)) к бобовым
- С) к масличным
- Д) к овощным
- Е) к крупам

156. Горох как источник белка относится:

- А) к злаковым
- В)) к бобовым
- С) к масличным
- Д) к овощным
- Е) к крупам

157. Соя как источник белка относится:

- А) к злаковым
- В)) к бобовым
- С) к масличным
- Д) к овощным
- Е) к крупам

158. Арахис как источник белка относится:

- А)) к масличным
- В) к злаковым
- С) к бобовым
- Д) к крупам
- Е) к рыбам

159. Альгинаты и пектины применяемые в создании искусственных продуктов питания ?

- А)) циклические слабые полиэлектролиты с карбоксильными боковыми группами
- В) линейные слабые полиэлектролиты с карбоксильными боковыми группами

- С) линейные сильные полиэлектролиты с карбоксильными боковыми группами
- Д) линейные слабые полиэлектролиты с аминными боковыми группами
- Е) это амфотерные полиэлектролиты с аминогруппами

160. Анизотропные студни капиллярной структуры могут получены?

- А) на основе жидких растворов соли и щелочей
- В)) на основе эмульсий и пен
- С) на основе эмульсий и щелочей
- Д) на основе эмульсий и органических кислот
- Е) на основе пен и растворов аминокислот

161. Оливковое масло содержит:

- А) много насыщенных жирных кислот
- В)) много ненасыщенных жирных кислот
- С) много стеариновых кислот
- Д) много олеиновых кислот
- Е) много органических кислот

162. Для получения искусственных продуктов питания эти белки наиболее подходящие:

- А) белки нерастворимые в воде
- В)) белки растворимые в воде
- С) белки растворимые в щелочах
- Д) белки растворимые в кислотах
- Е) белки растворимые при гидролизе

163. Они обладают хорошими технологическими свойствами:

- А)) вязкие растворы и прочные студни белков
- В) вязкие растворы и непрочные студни белков
- С) замороженные растворы и непрочные студни белков
- Д) гидролизуемые растворы и непрочные студни белков
- Е) гидролизуемые растворы и прочные студни белков

164. Какими свойствами обладают чистые белковые препараты?

- А)) обладают высокими функциональными свойствами
- В) не обладают высокими функциональными свойствами
- С) кислоты нерастворимы и обладают кислым вкусом
- Д) щелочерастворимы и безвкусны
- Е) солерастворимы и обладают сладким вкусом

165. Полисахариды хранившихся в обычных условиях:

- А)) обладают хорошими функциональными свойствами
- В) не растворимы и не образуют студни при нагреве
- С) растворимы и не образуют студни при нагреве
- Д) обладают кислотными свойствами и кислым вкусом
- Е) обладают щелочными свойствами и кислым вкусом

166. В процессе встряхивания улучшается:

- А)) В процессе встряхивания улучшается
- В) способность белка к самокоагуляции
- С) способность белка растворяться в воде
- Д) способность белка растворяться в щелочи
- Е) способность белка к расщеплению

167. Тепловая денатурация белков:

- А) улучшает их растворимость
- В) улучшает их структуры
- С)) улучшает их перевариваемость
- Д) увеличивает их массы
- Е) вызывает их расщепления до аминокислот

168. Снижение влажности белковых препаратов увеличивает:

- А)) их срок хранения
- В) их нерастворимость
- С) их способность к дегидратации
- Д) их способность к слипанию
- Е) их способность к слипанию

169. При гидролизе белков образуется:

- А)) аминокислоты
- В) хлористый натрий
- С) хлористый кальций
- Д) хлористый аммоний
- Е) хлористый калий

170. В состав соевых жиров входят:

- А) много насыщенных жирных кислот
- В)) много ненасыщенных жирных кислот
- С) много стеариновых кислот
- Д) много олеиновых кислот
- Е) много органических кислот

171. Тепловая денатурация белков:

- А) улучшает их свойства
- В)) ухудшает их растворимость
- С) улучшает биологическую ценность
- Д) улучшает их растворимость
- Е) улучшает их диссоциации в растворах

172. В этом случае белковые препараты примерно одинаковы:

- А) по содержанию аминокислот
- В) по степени денатурации
- С) по величине молекулярной массы
- Д) по степени гидратации
- Е)) по наличию пептидных цепей в молекулах

173. Качество белков можно изменить в лучшую сторону:

- А) путем взвешивания
- В) путем смешивания с сахаром
- С) путем хранения на воздухе
- Д) путем изменение технологии выделения
- Е) путем хранение в пакетах



174. Глютелины пшеницы образуют с проламинами белковый комплекс известный как:

- А)) клейковина
- В) миоглобин
- С) гемоглобин
- Д) актоимозин
- Е) альбумин

175. К каким соединениям относится желатин?

- А)) к белкам
- В) к жирам
- С) к кислотам
- Д) к витаминам
- Е) к углеводам

176. Агар относится каким продуктам?

- А)) к водорослям
- В) к рыбным продуктам
- С) к мясным продуктам
- Д) к овощным продуктам
- Е) к моллюскам

177. Фурцеллоран это:

- А)) водоросль
- В) моллюска
- С) рыбный продукт
- Д) мясной продукт
- Е) это овощи

178. Производство изолятов белка из рыбы развито:

- А) в Грузии, Узбекистане и Туркменистане
- В)) в Скандинавских странах, Канаде и Перу
- С) в Скандинавских странах, в Азербайджане и Грузии

- Д) в Скандинавских странах, в Молдове и Грузии
- Е) в Скандинавских странах, в Дагестане и Молдове

179. Относится к водорослям:

- А)) спирулины
- В) боярышник
- С) желатин
- Д) стевия
- Е) солодка

180. Какая водоросль является перспективным источником белка?

- А) агар
- В)) спирулина
- С) фуцелларан
- Д) желатин
- Е) агароид

181. Белок пшеницы наравне вырабатывается, как белок сои:

- А) в США
- В) в Японии
- С) в Англии
- Д) в Голландии
- Е) в Азербайджане

182. В этих странах вырабатывают белковые концентраты:

- А) в Англии, в Молдове, в Беларусь и др.
- В)) в Англии, в Канаде, в Перу и др.
- С) в США, Индии, в Азербайджане и др.
- Д) в США, Шри-Ланки, в Азербайджане и др.
- Е) в Англии, Шри-Ланки, в Азербайджане и др.

183. В составе спирулины белки составляет в среднем:

- А) 30-35%
- В)) 62-68%
- С) 40-45%

Д) 50-55%

Е) 30-40%

184. Для получения студней пригодны эти полисахариды:

А)) пектин и агар

В) гликоген и крахмал

С) гликоген и агароид

Д) гликоген и агар

Е) гликоген и целлюлоза

185. Для обогащения искусственных продуктов аминокислоты добавляют:

А)) в количестве 1-1,5%

В) в количестве 5-10%

С) в количестве 20-25%

Д) в количестве 25-30%

Е) в количестве 30-40%

186. Биологическая ценность искусственных продуктов повышают путем добавления:

А)) аминокислот

В) лимонной кислоты

С) крахмала

Д) сахарозы

Е) глюкозы

187. В составе пищевых казеинатов содержится:

А) примерно 70-80% белка

В)) примерно 85-88% белка

С) примерно 40-50% белка

Д) примерно 50-60% белка

Е) примерно 15-20% белка

188. Недостающая аминокислота в составе спирулины?

А) триптофан

В) изолейцин

С)) метионин

Д) лизин

Е) лейцин

189. Белок этого морского растения пригодна для производства бисквитов:

А)) спирулины

В) агара

С) фулцелларана

Д) планктона

Е) агароида

190. Белки рыбы используются в производстве этих продуктов:

А)) молочных и мясных

В) сладких напитков и мясных

С) сладких напитков и макарон

Д) сладких напитков и кондитерских изделий

Е) сладких напитков и крупы

191. Оптимум рН для развития спирулины в морской воде?

А) рН 6-7

В)) рН 8,5-11

С) рН 3-4

Д) рН 5-6

Е) рН 4-5

192. При добавлении метионина в белки дрожжей что происходит?

А)) повышение биологической ценности

В) повышение их растворимости

С) снижение их растворимости

Д) увеличение их молекулярной массы

Е) улучшение их вкус

193. В составе пищевых казеинатов содержание белка составляет:

А) около 30-40%

В)) 85-88%

С) 50-60%

Д) 20-25%

Е) 10-15%

194. Студни желатина плавятся:

А)) при температуре около 30°C

В) при температуре около 20°C

С) при температуре около 15°C

Д) при температуре около 10°C

Е) при температуре около 6°C

195. Студни желатина не плавятся:

А)) при температуре около 20°C

В) при температуре около 70°C

С) при температуре около 40°C

Д) при температуре около 50°C

Е) при температуре около 60°C

196. Глобулярные белки в растворах способны образовывать:

А) жирные кислоты и аминокислоты

В)) нерастворимые и растворимые комплексы

С) нерастворимые и растворимые эмульсии

Д) урсонные кислоты и аминокислоты

Е) жирные кислоты и ионные группы

197. Если макромолекулы белка размещены в ячейках пространственной сетки студня, то введение нативных или денатурированных белков в студни желатины:

А) оказывает существенного влияния на степень набухания

В)) не оказывает существенного влияния на степень набухания

С) обуславливает полное их растворение и нарушает систему

Д) обуславливает частичное их растворение и нарушает систему

Е) обуславливает их гидролиз в системе

198. При этой температуре студни желатина не плавятся:

- A)) 20°C
- B) 40°C
- C) 50°C
- Д) 60°C
- Е) 70°C

199. Студни желатине плавятся:

- A)) при 60°C
- B) при 10°C
- C) при 6°C
- Д) при 7°C
- Е) при 8°C

200. Студни желатине не плавятся:

- A)) при температуре 15°C
- B) при температуре 40°C
- C) при температуре 60°C
- Д) при температуре 70°C
- Е) при температуре 80°C

201. Студни желатина плавятся:

- A)) при температуре около 30°C
- B) при температуре около 10°C
- C) при температуре около 8°C
- Д) при температуре около 9°C
- Е) при температуре около 11°C

202. Если макромолекулы белка размещены в ячейках пространственной сетки студня, то введение нативных или денатурированных белков в студни желатины:

- A) оказывает существенного влияния на температуры их плавления
- B)) не оказывает существенного влияния на температуры их плавления
- C) обуславливает полное их растворение и нарушает систему

Д) обуславливает частичное их растворение и нарушает систему

Е) обуславливает их гидролиз в системе

203. Наблюдаемое иногда резкое возрастание степень набухания студней желатины 5-7% и казеина в воде подавляется:

А)) при введении в иммерсионную жидкость электролита (поваренной соли)

В) при введении в иммерсионную жидкость серную кислоту с сахаром

С) при введении в иммерсионную жидкость соляной кислоты с сахаром

Д) при введении в иммерсионную жидкость пищевой соды с сахаром

Е) при введении в иммерсионную жидкость пепсина с сахаром

204. Смесь растворов желатина и сывороточного альбумина человека при рН 2 :

А)) не обуславливает их взаимодействие

В) обуславливает их взаимодействие

С) обуславливает их полное набухание

Д) обуславливает их полный гидролиз

Е) обуславливает их частичный гидролиз

205. При введении белков студни желатина характеризуются:

А) аномально высокой гидрофильностью

В)) аномально высокой гидрофобностью

С) они хорошо смачиваются с водой

Д) они быстро гидролизуются

Е) они быстро набухают

206. Студни желатины наполненные каплями раствора декстрана, имеют более высокую податливость:

А) чем студень из желатины и агара

В)) чем студень из желатины

С) чем студень из желатины и пектина

Д) чем студень из желатины и агароида

Е) чем студень из желатина и пектина с сахаром

207. Слабое влияние белковых наполнителей на объемные свойства студней показывает:

- А)) перспективность приема наполнения студней белками в плане регулирования состава искусственных продуктов
- В) перспективность приема наполнения студней белками в плане регулирования цены продуктов
- С) перспективность приема наполнения студней белками в плане регулирования срок хранения
- Д) перспективность приема наполнения студней белками в плане регулирования прочности
- Е) перспективность приема наполнения студней белками в плане регулирования степень перевариваемости

208. Путем диффузии уксуснокислого кальция в студень желатины, содержащий альгинат натрия получали:

- А) простые студни в жидком виде
- В)) смешанные студни желатины и альгината кальция
- С) наполненные студни с желатином
- Д) комплексные студни желатина и альгината натрия
- Е) анизотропные студни желатина и альгината натрия

209. Для определенных смешанных студней желатины и альгината кальция явление аномальной деформируемости наблюдается:

- А) при хранении их в комнатной температуре
- В)) при многократном нагреве или охлаждении системы
- С) при хранении их в стеклянном сосуде
- Д) при хранении их в нержавеющей посуде
- Е) при хранении их с мукой в одной камере

210. Студни содержащие белки и полисахариды относятся:

- А)) к термонеобратимым студням
- В) к комплексным студням
- С) к анизотропным студням



Д) к холодоустойчивым студням

Е) к слизистым студням

211. В производстве искусственных макарон используется:

А)) смешанные альгинат-крахмальные студни

В) белковые студни

С) пектиновые студни

Д) желатиновые студни

Е) студни из белка яиц

212. С этой аминокислотой повышают биологическую ценность белка из дрожжей:

А) гистидином

В) цистеином

С) триптофаном

Д) глицином

Е)) метионином

213. Этот белок больше всего термоустойчив:

А) желатин

В) миозин

С)) казеин

Д) альбумин

Е) глобулин

214. Продукты применения анизотропных студней:

А) искусственные макароны

В) искусственная зернистая икра

С)) искусственные мясопродукты

Д) искусственное молоко

Е) искусственные конфеты

215. Основное условие для получения смешанных студней это :

А) наличие специфического запаха между студнеобразователями

- В)) отсутствие специфического взаимодействия между студнеобразователями
- С) наличие пищевых жиров в растворе студнеобразователей
- Д) наличие сахара в растворе студнеобразователей
- Е) присутствие солей в растворе студнеобразователей

216. В этих условиях студни альгината не разрушаются:

- А) в присутствии щелочей при нагреве до температуры кипения воды
- В)) при нагреве до температуры 100°C растворителя-воды
- С) при изменении ионного состава окружающей среды
- Д) при охлаждении до температуры плюс 12°C
- Е) при охлаждении до температуры плюс 6°C

217. Искусственное молоко «Плантмилк» из белков зеленых листьев и растений ранее производился:

- А) в Азербайджане
- В) в США
- С)) в Англии
- Д) в Германии
- Е) в Иране

218. Искусственное молоко «Плантмилк» по вкусу напоминает:

- А) компот
- В) кисель
- С)) молоко
- Д) шербет
- Е) чай

219. Категории искусственных продуктов бывают:

- А) 5
- В)) 3
- С) 6
- Д) 7
- Е) 8

220. Заменитель сливочного мороженого «Меллорин» ранее изготовили:

А) в России

В)) в США

С) в Грузии

Д) в Австрии

Е) в Туркменистане

221. Искусственное молоко из сои в древности впервые получен:

А) в США

В)) в Китае

С) в Грузии

Д) в Азербайджане

Е) в Австрии

222. Автором открытия способа получения искусственного молока был:

А) китайский физик

В)) китайский философ

С) китайский учитель

Д) китайский медик

Е) китайский агроном

223. Искусственный творог из сои в древности был получен:

А) в США

В)) в Китае

С) в Грузии

Д) в Азербайджане

Е) в Египте

224. Из сои в древности в Китае был получен:

А)) искусственный творог

В) искусственный рис

С) искусственный картофель

Д) искусственный ячмень

Е) искусственный сахар

225. Японский «тофу» содержит:

- А) 0% углеводов
- В) 10% углеводов
- С) 20% углеводов
- Д) 30% углеводов
- Е) 40% углеводов

226. Из сои и продуктов его переработки вырабатывают:

- А) искусственное молоко
- В) лимонная кислота
- С) желирующие вещества
- Д) ароматизаторы
- Е) красители

227. «Плантмилк» это искусственное молоко полученный:

- А) из рыбы
- В) из мяса говядины
- С) из мяса свинины
- Д) из белков растений
- Е) из мяса баранины

228. Лактоза это составная часть:

- А) белков
- В) витаминов
- С) молока
- Д) жиров
- Е) глицерина

229. Получение искусственного молока необходимо:

- А) для детского, диетического и лечебного питания
- В) для питания космонавтов, для диетического и лечебного питания
- С) для питания шахтеров, для диетического и лечебного питания
- Д) для питания подводников, для диетического и лечебного питания

Е) для питания людей с большим доходом, для диетического и лечебного питания

230. Для диетических целей при изготовлении мороженого молочный жир заменяют:

- А) яичным белком
- В) мясным белком
- С) растительными маслами
- Д) раствором сахара
- Е) раствором лимонной кислоты

231. Для диетических целей при изготовлении сыра молочный жир заменяют:

- А) мясом
- В) растительными маслами
- С) сахарозой
- Д) спиртом
- Е) ацетоном

232. Второй тип искусственных продуктов готовится:

- А) для питания шахтеров
- В) для детского питания
- С) для питания медиков
- Д) для питания учителей
- Е) для питания спортсменов

233. Японский «Тофу» это:

- А) соевый творог
- В) соевый белок
- С) соевый рис
- Д) соевый напиток
- Е) соевый жир

234. Японский «тофу» содержит:

- А) 13,0% белка

- В) 5,0% белка
- С) 6,0% белка
- Д) 7,0% белка
- Е) 8,0% белка

235. Ионитное молоко для искусственных молочных продуктов обогащают:

- А) белками и сахарами
- В)) витаминами и сахарами
- С) молочной кислотой
- Д) лимонной кислотой
- Е) аминокислотами

236. Является эмульгатором искусственного молока:

- А)) лецитин
- В) хлорофиллин
- С) феофитин
- Д) миозин
- Е) актин

237. Белки и лецитин могут использоваться в качестве эмульгатора:

- А) искусственного мяса
- В)) искусственного молока
- С) искусственного картофеля
- Д) искусственного риса
- Е) искусственного майонеза

238. Пектины могут использоваться в качестве эмульгатора:

- А)) искусственного молока
- В) искусственного мяса
- С) искусственного риса
- Д) искусственного картофеля
- Е) искусственного майонеза

239. Альгинаты могут использоваться в качестве эмульгатора:

- А)) искусственного молока

- В) искусственного мяса
- С) искусственного риса
- Д) искусственного картофеля
- Е) искусственного майонеза

240. В производстве некоторых искусственных продуктов к разрушению белковой молекулы может привести:

- А)) денатурация
- В) растворение
- С) гидратация
- Д) дегидратация
- Е) взбивание

241. При тепловой обработке искусственной котлетной массы с белками могут происходить:

- А) набухания и растворение
- В)) денатурация и деструкция
- С) денатурация и растворение
- Д) деструкция и растворение
- Е) взбивание и растворение

242. В производстве искусственных продуктов денатурация в молекулах белка усиливается:

- А)) в изоэлектрической точке
- В) в точке замерзания
- С) при растворении в воде
- Д) при их встряхивании
- Е) при их смачивании с водой

243. Искусственные макароны марки «Голден элбоу» первоначально производился:

- А) в Азербайджане и Грузии
- В)) в США и Бразилии
- С) в Чили и Азербайджане

Д) в ЮАР и России

Е) в Китае и России

244. Крупа «Пронутро» ранее производилась в какой стране?

А) США

В) Франции

С) ЮАР

Д) Япония

Е) Австралия

245. Эти волокна являются основой для искусственных орехов:

А) мышечные

В) белковые

С) крахмальные

Д) волокна метилцеллюлозы

Е) волокна хлопка

246. Оливковые и подсолнечные масла содержат:

А) фосфатиды и токоферолы

В) крахмал и витамины

С) поваренная соль и лимонная кислота

Д) пектин и агар

Е) поваренная соль и уксус

247. В составе растительных маслах преобладают:

А) ненасыщенные жирные кислоты

В) аминокислоты и белки

С) углекислота и ферменты

Д) белки и крахмал

Е) витамин С и фосфатиды

248. Они содержат в основном насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты:

А) бананы



В)) растительные масла

С) мяса буйволов

Д) филе карпа

Е) корнеплоды моркови

249. Насыщенные жирные кислоты содержатся:

А) в воде

В)) в пищевых жирах

С) в спирте

Д) в ацетоне

Е) в крахмале

250. Жирные кислоты содержатся:

А) в воде

В)) в пищевых жирах

С) в спирте

Д) в крахмале

Е) в ацетоне

251. Ненасыщенные жирные кислоты содержатся:

А) в воде

В)) в растительных маслах

С) в ацетоне

Д) в глицерине

Е) в крахмале

252. Для дезодорации искусственного молока «Мильтон» ранее в Индии применяли:

А) соль поваренный

В)) острый пар

С) острый перец

Д) томат паста

Е) холодная вода

253. Для повышение биологической ценности пасты на основе молока молочный жир заменяют:

- А)) растительными маслами
- В) растительными маслами
- С) яблочным пюре
- Д) морковным соком
- Е) хлористым кальцием

254. В составе нерафинированных растительных масел содержатся:

- А)) токоферолы и фосфатиды
- В) аминокислоты и глицерин
- С) углекислота и глицерин
- Д) белки и глицерин
- Е) витамин А и глицерин

255. Для получения студней используются:

- А) морские животные
- В)) морские водоросли
- С) морские свиньи
- Д) морские рыбы
- Е) морские гребешки

256. Эти компоненты используются для выработки искусственных устриц:

- А) серная и соленая кислота
- В)) альгинат натрия и яичный альбумин
- С) масло и соевый белок
- Д) крахмал и клейковина
- Е) яблоко и абрикос

257. Для улучшения структуры и обогащения рубленых продуктов добавляют:

- А) витамин А
- В)) соевый белок
- С) аскорбиновая кислота

Д) растительное масло

Е) маргарин

258. Натуральные продукты считаются аналогом в производстве каких продуктов?

А) синтетических

В) жирных

С) кислых

Д) искусственных

Е) холодных

259. В 1938 году в Англии разработано:

А) технология получения текстильных волокон на основе арахиса

В) технология получения текстильных волокон на основе персиков

С) технология получения текстильных волокон на основе абрикос

Д) технология получения текстильных волокон на основе вишен

Е) технология получения текстильных волокон на основе черешня

260. Аналоги и разбавители относятся к категориям каких искусственных продуктов?

А) мясопродуктов

В) макарон

С) вишен

Д) абрикос

Е) картофеля

261. Аналоги и разбавители относятся к категориям каких искусственных продуктов?

А) мясопродуктов

В) абрикос

С) слив

Д) яблок

Е) картофеля

262. Добавление их обеспечивают цвет искусственных продуктов:

- А) аминокислоты, целлюлоза, жиры и др
- В) каротиноиды, кармин, аннато и др.
- С) аспартам, ксилит, кармин и др.
- Д) метионин, ксилит, аннато и др.
- Е) метионин, целлюлоза, кармин и др.

263. Основные продукты для получения искусственных вишен это:

- А) белки, крахмал и др.
- В) вишневое пюре, кукурузная патока и др
- С) жиры, каррагинан и др.
- Д) углеводы, пектин и др.
- Е) белки, каштановая мука и др.

264. Котлеты и паштеты производимые искусственными путем относятся:

- А) к искусственным мясопродуктам типа ИМР
- В) к искусственным вишням
- С) к искусственным крупам
- Д) к искусственным макаронам
- Е) к искусственным каштанам

265. К каким искусственным продуктам относится холодные мясные завтраки?

- А) к мясопродуктам типа ИМР
- В) к моллюскам типа ИМР
- С) к макаронным изделиям типа ИМР
- Д) к изолятам типа ИМР
- Е) к экстрактам типа ИМР

266. Мясной хлеб относится к каким искусственным продуктам?

- А) натуральным шницелям
- В) мясопродуктам типа ИМР
- С) молпродуктам типа ИМР
- Д) эмульсиям типа ИМР
- Е) зернопродуктам типа ИМР

267. К каким продуктам относятся котлеты вырабатываемые искусственным путем?

- А)) к мясопродуктам типа ИМР
- В) к молпродуктам типа ИМР
- С) к эмульсиям типа ИМР
- Д) к зернопродуктам типа ИМР
- Е) к хлебопродуктам типа ИМР

268. Колбасо-сосисочные изделия полученные искусственно относятся:

- А)) к мясопродуктам типа ИМР
- В) к молпродуктам типа ИМР
- С) к зернопродуктам типа ИМР
- Д) к макаронам типа ИМР
- Е) к хлебопродуктам типа ИМР

269. Сухое молоко содержит:

- А)) лактоза
- В) глюкоза
- С) арабиноза
- Д) галактоза
- Е) ксилоза

270. Молоко богат:

- А)) лактозой
- В) ксилозой
- С) арабинозой
- Д) галактозой
- Е) маннозой

271. Сухое молоко содержит:

- А)) казеин
- В) кислоту
- С) галактозу

Д) поваренное соль

Е) глюкоза

272. Молоко богат:

А)) белками

В) щавелевой

С) полисахаридами

Д) фитиновой кислотой

Е) галактуроновой кислотой

273. К разновидностям каких искусственных продуктов относятся паштеты:

А) к молпродуктам типа ИМР

В)) к мясопродуктам типа ИМР

С) к хлебопродуктам типа ИМР

Д) к макаронам типа ИМР

Е) к зернопродуктам типа ИМР

274. К разновидностям каких искусственных продуктов относятся рубленые шницели?

А)) мясопродуктам типа ИМР

В) к молпродуктам типа ИМР

С) к зернопродуктам типа ИМР

Д) к макаронам типа ИМР

Е) к эмульсиям типа ИМР

275. Этот продукт впервые предложен Боером в 1947 году ?

А)) пищевые соевые волокна

В) пищевые мясные волокна

С) пищевые вишневые волокна

Д) пищевые хлопковые волокна

Е) пищевые кукурузные волокна

276. В производстве искусственных моллюсков используют какие жиры?

А) маргарин и подсолнечное масло

- В)) кокосовое масло и рыбий жир
- С) маргарин и облепиховое масло
- Д) маргарин и кунжутное масло
- Е) маргарин и мятное масло

277. При получении искусственного жареного картофеля применяют 15% какого студнеобразователя?

- А)) клейковины
- В) агара
- С) пектина
- Д) фуруцелларана
- Е) агароид

278. При получении искусственного жареного картофеля применяют 15% какого студнеобразователя?

- А)) клейковины
- В) сахарозы
- С) фруктозы
- Д) глюкозы
- Е) маннозы

279. Основы искусственного жареного картофеля составляют:

- А)) студнеобразные системы альгината кальция, пектинатов и крахмала
- В) смесь молока и жиров
- С) смесь маргарина и агара
- Д) смесь коллагена, жиров и молока
- Е) смесь коллагена и крахмала

280. Биологическую ценность искусственного жареного картофеля повышают:

- А)) путем добавления пшеничной клейковины
- В) путем добавления пшеничной муки
- С) путем добавления пшеничной крупы

Д) путем добавления пшеничного крахмала

Е) путем добавления пшеничных отрубей

281. Агар как студнеобразователь используется :

А) при получении искусственных абрикос

В) при получении искусственных вишен

С) при получении искусственных фундук

Д) при получении искусственных каштан

Е) при получении искусственных персиков

282. Студни желатина составляют основы какого искусственного продукта?

А)) зернистой икры

В) искусственных макарон

С) искусственных вишен

Д) искусственных крупа

Е) искусственного молока

283. Гранулы студня из альгината кальция является основой для получения какого искусственного продукта?

А) мяса

В)) зернистой икры

С) макарон

Д) конфет

Е) вермишель

284. Кокосовое масло и рыбий жир используют в производстве какого продукта?

А)) искусственных моллюсков

В) искусственных макарон

С) искусственных вишен

Д) искусственных плодов

Е) искусственных конфет

285. Кокосовое масло и рыбий жир используют в производстве какого продукта?



А)) искусственных моллюсков

В) искусственных слив

С) искусственных абрикос

Д) искусственных конфет

Е) искусственных яблок

286. В чем растворятся альбумины?

А) в спиртах

В)) в воде

С) в эфирах

Д) в солевых растворах

Е) в жирах

287. «Идеальный» белок из какого продукта вырабатывается?

А) мяса

В) риса

С) рыбы

Д) яйца

Е) коровье молоко

288. Для полиненасыщенных жирных кислот является главным источником?

А) спиртные напитки

В)) растительные масла

С) горячие напитки

Д) обезжиренное молоко

Е) жирное молоко

289. Искусственные крупы из чего вырабатывают ?

А) из разного вида сухого молока и круп, из смеси обогащенных добавок и смеси крахмала с водой

В)) из смеси разных сортов муки, из смеси обогащенных добавок и смеси крахмала с водой

С) из смеси разных сортов ячменной муки и круп, из смеси обогащенных добавок и смеси крахмала с водой

Д) из смеси разного вида сухого молока и бобов, из смеси обогащенных добавок и смеси крахмала с водой

Е) из разных видов соевой муки, из смеси обогащенных добавок и смеси крахмала с водой

290. Для искусственных вишен кукурузную патоку получают:

А) из коллагена

В) из глютина

С) из желатина

Д) из крахмала

Е) из целлюлозы

291. Из чего получают патоку?

А) Патоку получают

В) из крахмала

С) из жиров

Д) из пектина

Е) из гемицеллюлоз

292. В чем растворяются глютелины?

А) в воде

В) в щелочах

С) в кислотах

Д) в спиртах

Е) в эфирах

293. Что происходит при очистке белка?

А) его биологическая ценность увеличивается

В) его биологическая ценность снижается

С) он становится не растворимым в воде

Д) он становится упругим

Е) он становится пластичным

294. Для производства пектина является сырьем?

А) плоды

В) моллюски

С) креветки

Д) птицы

Е) рыбы

295. Что считается эталоном для многих белков ?

А)) белки яиц

В) белки рыбы

С) белки гороха

Д) белки баранины

Е) белки свинины

296. Для улучшения биологической ценности зерновых какую аминокислоту добавляют?

А)) лизина

В) треонина

С) триптофана

Д) метионина

Е) лейцина

297. Как называют соевый творог тофу иногда ?

А)) растительным мясом

В) растительным белком

С) растительным жиром

Д) растительным маслом

Е) растительным красителем

298. Какое растение содержит сладкий глицирризин?

А)) солодка

В) пшеница

С) кукуруза

Д) лимоны

Е) мандарин

299. Для белков самые большие трудности связаны с их:

- А) с их введением в рационы питания
- В)) потреблением для широких слоев населения
- С) выделением из сельскохозяйственного сырья
- Д) использованием в разработке рецептур
- Е) заменой с растительными жирами

300 .Какое содержание у пищевого казеината?

- А) примерно 40-50% белка
- В)) примерно 85-88% белка
- С) примерно 50-60% белка
- Д) примерно 30-40% белка
- Е) примерно 15-20% белка