

Test: AAA_1105#02#Q16#01.Eduman

Fenn: 1105 Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası

Sual sayı: 675

1) Sual:В каком ряду верно указан химический способ очистки масел?

- A) осаждение и замораживание
- B) замораживание и дезодорация
- C) гидратация и фильтрация
- D) гидратация и нейтрализация**
- E) фильтрация и осаждение

2) Sual:На каком аппарате проводят нормализацию молока?

- A) стерилизатор
- B) пастеризатор
- C) термостат
- D) сепаратор**
- E) стабилизатор

3) Sual:какие котлы используют для получения масел способом экстракции?

- A) сепараторы
- B) двухстенные
- C) железные и медные
- D) экстракторы**
- E) алюминиевые

4) Sual:Сколько способов нормализации пастеризованного молока?

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

5) Sual:Сколько процентов жира имеет вырабатываемое пастеризованное молоко?

- A) 3,5 və 5,0%
- B) 3,0 və 6,0%
- C) 4,5 və 5,5%
- D) 2,5 və 3,2%**
- E) 4,0 və 6,5%

6) Sual:На сколько видов делят сливочное масло в зависимости от технологии производства и состава

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

7) Sual:От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- A) свободные жирные кислоты
- B) токоферол
- C) фосфатиды**
- D) триглицериды
- E) красящие вещества

8) Sual:В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

- A) прессование, гидратация
- B) биологические и химические процессы
- C) синтетический процесс, стерилизация
- D) гидратация, дезодорация
- E) прессование, экстракция**

9) Sual:Зачем под нижний ряд тары с яйцами укладывают рейки или поддоны?

- A) для лучшего использования емкости камеры

- В) для предотвращения развития микроорганизмов
- С) для предотвращения деформации тары
- D) для лучшей циркуляции воздуха**
- Е) для улучшения санитарного положения

10) Sual:какой способ считается лучшим и наиболее распространенным для длительного хранения яиц?

- А) варенном состоянии
- В) охлажденном состоянии**
- С) в известковой воде
- Д) в слабом растворе жидкого стекла в воде
- Е) замороженном состоянии

11) Sual:При какой температуре копчения происходит обжарка?

- А) 50-60 град. Цельсия
- В) 70-80 град. Цельсия
- С) 80-90 град. Цельсия
- D) 90-110 град. Цельсия**
- Е) 60-70 град. Цельсия

12) Sual:В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO_2)?

- А) для посола
- В) для придания аромата
- С) для улучшения вкуса
- D) для придания окраски**
- Е) для усиления запаха

13) Sual:При какой температуре производят холодное копчение?

- А) 15- 18 град. Цельсия
- В) 8-10 град. Цельсия
- С) 5-8 град. Цельсия
- D) 18-22 град. Цельсия**

Е) 10-15 град. Цельсия

14) Sual: В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

А) для окраски

В) для посола

С) придают аромат

Д) повышают сочность и нежность

Е) усиления запаха

15) Sual: При какой температуре производят горячее копчение?

А) 25 град. Цельсия и выше

В) 15 град. Цельсия и выше

С) 20 град. Цельсия и выше

Д) 35 град. Цельсия и выше

Е) 10 град. Цельсия и выше

16) Sual: какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

А) варка

В) копчение

С) посол

Д) обвалка

Е) сушка

17) Sual: С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

А) для увеличения питательной ценности

В) для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости

С) для придания приятного вкуса

Д) для стойкости при хранении

Е) для придания окраски

18) Sual: Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет:

- A) не выше 20%
- B) выше 10%
- C) не выше 8-10%
- D) не выше 2-5%**
- E) не выше 15%

19) Sual:какое действие не предусмотрено пунктом чистота, касающийся персоналам?

- A) снятие всех украшения и других предметов, которые могут попасть в пищевые продукты, оборудование и контейнеры
- B) потребление лука, чеснока и других пахнущих продуктов**
- C) поддержание соответствующей личной чистоты
- D) ношение рабочей одежды, соответствующей выполняемым операциям
- E) тщательное мытье рук

20) Sual:какое действие не предусмотрено пунктом чистота, касающийся персоналам?

- A) собственноручно мыть стены объекта**
- B) хранение одежды и других личных вещей в местах, удаленных от пищевых продуктов или от мест мытья оборудования и посуды
- C) эффективное использование сеток для волос, косынок, шапок, повязок и других действенных средств предотвращения попадания волос в продукт
- D) поддержание перчаток, которые используется при оперировании продуктами, в целом, чистом и санитарном состоянии
- E) принятие пищи, жевание жевательной резинки, питье и курение должно происходить в местах , удаленных от пищевых продуктов или от мытья оборудования и посуды

21) Sual:какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?

- A) на видном месте должно быть герб Республики**
- B) позволять принимать меры предосторожности для защиты пищевых продуктов в наружных ферментационных емкостях
- C) позволять принимать меры предосторожности для уменьшения потенциального заражения пищевых продуктов, соприкасающихся с продуктами поверхностей и упаковочных материалов
- D) иметь достаточно места для такого расположения оборудования и хранения, которое бы позволяло соблюдать санитарные условия и производить безопасную продукцию
- E) быть построены так, чтобы полы, стены и потолки могли адекватно очищаться и поддерживаться в хорошем состоянии

22) Sual: На пищеперерабатывающем предприятии допустимо присутствие караульных собак?

- A) допускается вокруг стены
- B) допускается только породистых собак
- C) допускается только после второй смены
- D) не допустимо
- E) в некоторых зонах допустимо, если это не приведет к заражению пищевых продуктов, соприкасающихся с продуктами, поверхностей и упаковочных материалов

23) Sual: Что подразумевается в пищевом производстве под понятием "опасные факторы"?

- A) специально добавленные химические вещества
- B) не верный экономический
- C) питательные вещества для микроорганизмов
- D) биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем
- E) нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты

24) Sual: какой показатель неважно принимать во внимание и анализировать в заранее подготовленной программе для производства безвредных и здоровых пищевых продуктов ?

- A) наличие железнодорожного транспорта
- B) стандартные рабочие операции
- C) приборы производства
- D) месторасположение и участок предприятия
- E) контроль получателя за товаром, грузом, сырьем и др.

25) Sual: какой показатель неважно принимать во внимание и анализировать в заранее подготовленной программе для производства безвредных и здоровых пищевых продуктов ?

- A) производственное оборудование
- B) прослеживание товаров и если понадобится возвращение его
- C) гигиена сотрудников
- D) технические условия производства
- E) наличие на территории водяного амбара

26) Sual:Поддержка кого не обязательно для эффективной и полезной работы блок-схемы технологического процесса пищевых продуктов ?

- A) уборщицы
- B) директора
- C) предпринимателя
- D) высшее руководство предприятия
- E) главного исполнителя

27) Sual:какой показатель не входит в общий санитарный уход ?

- A) мытье посуды и оборудования следует проводить только холодной водой
- B) здания, конструкции и другое физическое оборудование на предприятии должны находиться в исправном положении для предотвращения загрязнения продуктов
- C) мытье посуды и оборудования следует проводить так, чтобы не допускать заражения продуктов, упаковочных материалов
- D) здания, конструкции и другое физическое оборудование на предприятии должны находиться в санитарном положении для предотвращения загрязнения продуктов
- E) дезинфекцию посуды и оборудования следует проводить так, чтобы не допускать заражения продуктов, упаковочных материалов

28) Sual:какое санитарное оборудование не обязательно имеет

- A) мусоросборников
- B) легко понимаемых знаков, указывающих персоналу на необходимость вымыть и, если необходимо, продезинфицировать руки
- C) чистых полотенец и подходящих устройств для сушки
- D) эффективных средств для мытья и дезинфицирования рук
- E) одеколоны для мужчин, духи для женщин

29) Sual:какой из перечисленных промышленности относится к первичной переработки сырья?

- A) производство кондитерских изделий
- B) консервное производство
- C) крахмало-паточное производство
- D) мукомольно-крупяное производство
- E) производство спирта

30) Sual:О чем наука реология?

- A) о технологии производства пищевых продуктов
- B) об изучении потребительной стоимости пищевых продуктов
- C) об изучении деформации и текучести пищевых продуктов
- D) о хранении пищевых продуктов
- E) об обработке искусственным холодом пищевых продуктов

31) Sual:какая операция не связана с реологическими и теплофизическими основами пищевого сырья и полуфабрикатов?

- A) дезинфекция
- B) сушка
- C) штампование
- D) формование
- E) конденсация

32) Sual:какая операция не связана с реологическими и теплофизическими основами пищевого сырья и полуфабрикатов?

- A) дератизация
- B) перемешивание
- C) сжатие
- D) измельчение
- E) прессование

33) Sual:как получают аниониты, используемые при очистке жидких пищевых продуктов от мелких взвешенных частиц, имеющих в их составе?

- A) сульфатизации
- B) пористые порошки полученные в результате помола водорослей
- C) синтетических смолы полученных от фенолов формальдегидов
- D) вещества полученных в результате конденсации анилина альдегидами
- E) пористых порошков полученных от измельчения водорослей

34) Sual:Из чего получают катиониты, используемые при очистке жидких пищевых продуктов от мелких взвешенных частиц, имеющих

в их составе?

- A) сульфатизации
- B) пористые порошки полученные в результате помола водорослей
- C) синтетических смолы полученных от фенолов формальдегидов
- D) вещества полученные в результате конденсации анилина альдегидами
- E) пористых порошков полученные измельчением водорослей

35) Sual:каким способом в основном очищают и осветляют жидкие пищевые продукты, в составе которых могут быть мелкие взвешенные частицы?

- A) дезодорацией
- B) добавлением трепела
- C) добавлением кизельгура
- D) ионном- обменным (иониты)**
- E) добавлением диатомита

36) Sual:какое происхождение имеет порошок трепела используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющих в их составе?

- A) синтетическое
- B) органическое
- C) минеральное**
- D) водоросли
- E) искусственное

37) Sual:Из чего получают диатомит органического происхождения, используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющих в их составе?

- A) клевера
- B) мяса
- C) минеральных веществ
- D) водорослей**
- E) рыбы

38) Sual:каким путем в сахаре подвергнутое дефекацию рН доводится до 11?

- A) добавлением в сок 0,5% пектиновых веществ
- B) добавлением в сок 0,2-0,3% СаО**
- C) добавлением в сок КОН
- D) добавлением в сок NaOH
- E) добавлением в сок воды

39) Sual:Отличия процесса абсорбции от адсорбции возникающие в пищевом производстве ?

- A) поглощением только одного компонента содержащихся в составе пара
- B) не участием абсорбента в процессе поглощения
- C) участием определенного объема абсорбента в процессе поглощения
- D) участием вес объема абсорбента в процессе поглощения**
- E) поглощением только одного компонента содержащихся в составе раствора

40) Sual:каким способом не извлекается адсорбирующий адсорбат из адсорбента?

- A) высушиванием адсорбента**
- B) промывкой слоя адсорбента растворителем
- C) пропусканием не инертных газов через слой адсорбента
- D) пропусканием пара через слой адсорбента
- E) пропусканием воды через слой адсорбента

41) Sual:При какой температуре сохраняются макаронные изделия?

- A) 20 – 22 град.С
- B) 8 – 10 град.С
- C) 4 – 6 град.С
- D) 16 – 18 град.С**
- E) 12 – 14 град.С

42) Sual:Макаронные изделия не выпускается в виде:

- A) фигурных
- B) нитеобразных**

- С) лентообразных
- D) треугольных**
- Е) трубчатых

43) Sual:какой вид почв не используется пищевом производстве как натуральный адсорбент ?

- А) трепел
- В) ханларит
- С) гилаби
- D) асканит
- Е) чернозем**

44) Sual:какой показатель не относится к реологическим свойствам пищевых продуктов?

- A) растворимость в воде**
- В) пластичность
- С) искривление
- D) скользкость
- Е) прочность

45) Sual:как получают мелкие кристаллики в кондитерской промышленности?

- А) помешиванием массы во время кристаллизации
- В) повышением температуры во время кристаллизации
- С) добавлением в массу во время кристаллизации воды
- D) добавлением в массу во время кристаллизации анти кристаллизаторов**
- Е) понижением температуры во время кристаллизации

46) Sual:какие изменения не могут произойти в продукте в зависимости от направления силы воздействия, от параметров среды и.т?

- A) увеличение веса атома**
- В) расширение
- С) удлинение
- D) укорачивание
- Е) закручивание

47) Sual:От какого показателя не зависит скользкость продукта?

- A) газового состава
- B) влажности
- C) давления
- D) температура
- E) плотности

48) Sual:При каких условиях осуществляется предварительная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- A) при 10 град.С температуре и 100% относительной влажности воздуха
- B) в расстойных шкафах
- C) в холодильниках
- D) при температуре и относительной влажности воздуха
- E) при 8 град.С температуре и 80% относительной влажности воздуха

49) Sual:По какому показателю устанавливается завершение окончательной расстойки тестовых заготовок?

- A) все выше перечисленные
- B) по цвету
- C) по растворению углеводов
- D) по содержанию белков
- E) по внешнему виду и объему кусков

50) Sual:По каким признакам отличаются виды макаронных изделий?

- A) по составу
- B) по цвету
- C) по геометрическим размерам
- D) по вкусу
- E) по запаху

51) Sual:какой витамин не добавляется в безбелковые макаронные изделия (в виде вермишели) для лечебного питания и для детей?

- A) витамин PP

- В) витамин В6
- С) витамин В2
- Д) витамин В1
- Е) витамин В12**

52) Sual:какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?

- А) упаковка
- В) формование и разделка изделий
- С) гомогенизация полуфабрикатов**
- Д) подготовка сырья к производству
- Е) сушка

53) Sual:В отношении плесневения какой процент влажности макаронных изделий становится опасной?

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

54) Sual:Макаронные изделия предназначенные для длительного хранения, не должны иметь влажности свыше:

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

55) Sual:При какой относительной влажности сохраняются макаронные изделия?

- А) 50 – 55 %
- В) 80 – 85 %
- С) 70 – 75 %
- Д) 60 – 65 %**

Е) 90 – 95 %

56) Sual:В шнековых макаронных прессах при прессовании макаронные изделия до какой температуры подогривается?

А) 65 – 68 град.С

В) 30 – 40 град.С

С) 45 – 50 град.С

Д) 18 – 25 град.С

Е) 55 – 60 град.С

57) Sual:Перегретое выше какой температуры макаронное тесто постепенно белеет, утрачивает свою пластичность?

А) 85 – 90 град.С

В) 75 – 80 град.С

С) 65 – 70 град.С

Д) 45 – 50 град.С

Е) 55 – 60 град.С

58) Sual:Чем отличается пат от других видов фруктово- ягодного мармелада?

А) пат готовят из айвового пюре, а другие виды из яблок и слив

В) пат готовят из грушевого пюре, а другие виды из яблок и слив

С) в пат добавляют модифицированный крахмал

Д) пат готовят из абрикосового пюре, а другие виды из яблок и слив

Е) пат готовят из персикового пюре, а другие виды из яблок и слив

59) Sual:В зависимости от вида сырья и способа формования фруктово-ягодный мармелад делится на:

А) формовой, пластовой и пат

В) формовой, резной, пластовой и пат

С) формовой, резной, пластовой и пористый

Д) формовой, резной, пластовой

Е) формовой, резной

60) Sual:Сколько существует основных видов мармелада:

- A) фруктово-ягодный, паточный и желейный
- B) желейный и сиропный
- C) фруктово-ягодный и сиропный
- D) фруктово-ягодный, фруктово-желейный и желейный**
- E) фруктово-ягодный, желейный и сиропный

61) Sual: Укажите технологическую схему мармелада:

- A) подготовка сырья, смешивание, формование
- B) мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- C) массу формуют, нагревают, извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- D) мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают**
- E) подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание

62) Sual: какие ингредиенты являются основными для приготовления фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- A) фрукты или овощи, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- B) мука, жир, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- C) сахар, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- D) мука, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- E) пектин, агар-агар, агароид, модифицированный крахмал, вода, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции

63) Sual: какие изделия входят в группу фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- A) сушеные фрукты, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- B) какао- порошок, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- C) мед, мармелад, пастила, варенье, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- D) мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр**
- E) сушеные ягоды, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр

64) Sual:какие вещества преобладают в песочных печеньях?

- A) белки и минеральные вещества
- B) жиры и сахара**
- C) углеводы и витамины
- D) органические кислоты и витамины
- E) белки и ферменты

65) Sual:Укажите температуру на поверхности печи в процессе готовки теста сахарного печенья

- A) 250 градусов C
- B) 200 градусов C
- C) 100 градусов C
- D) 50 градусов C
- E) 150 градусов C**

66) Sual:Укажите в течение какого времени и при какой температуре пекут сахарное печенье.

- A) 310-380 градусов C в течение 15-20 минут
- B) 240-300 градусов C в течение 5-10 минут**
- C) 250-360 градусов C в течение 35 минут
- D) 260-330 градусов C в течение 12 минут
- E) 280-350 градусов C в течение 1015 минут

67) Sual:Укажите температуру в печи в процессе готовки теста сахарного печенья

- A) 100 градусов C**
- B) 170 градусов C
- C) 120 градусов C
- D) 180 градусов C
- E) 150 градусов C

68) Sual:На сколько групп делят песочные печенья по составу и способу производства?

- A) 5
- B) 2**

- C) 3
- D) 4**
- E) 6

69) Sual: Во сколько этапов проводят замес теста для производства пряников?

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

70) Sual: В печах какого типа проводят процесс готовки сахарных печений?

- A) шнековых
- B) конвейерных
- C) туннельных**
- D) бункерных
- E) транспортерных

71) Sual: На сколько групп делятся кондитерские изделия в зависимости от используемого сырья и технологии производства?

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

72) Sual: Чем отличаются кондитерские изделия?

- A) низкой калорийностью
- B) высоким содержанием витаминов и минеральных веществ
- C) высокой калорийностью и биологической ценностью
- D) высокой биологической ценностью и низкой калорийностью
- E) высокой калорийностью и низкой биологической ценностью**

73) Sual:Что является желирующей основой мармелада?

- A) агар, агароид, желатин
- B) агар, пектин, крахмал
- C) желатин, агароид
- D) агар, агароид, пектин**
- E) агар, пектин, яичный белок

74) Sual:На сколько подгрупп делятся сахарные кондитерские изделия?

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

75) Sual:какие изделия входят в группу сахаристых кондитерских изделий?

- A) кексы, рулеты, фруктово-ягодные изделия, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости
- B) фруктово-ягодные изделия, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости, мучнистые восточные сладости
- C) фруктово-ягодные изделия, вафли и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, мед
- D) фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости**
- E) шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, печенье, торты

76) Sual:какие изделия входят в группу мучных кондитерских изделий?

- A) халва, рулеты, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок
- B) печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости**
- C) конфеты, карамель, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- D) печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок
- E) ирис, драже, халва, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости

77) Sual:какие кислоты образуются больше всего при созревании теста?

- A) молочная, лимонная

- В) уксусная, янтарная
- С) лимонная, уксусная
- Д) лимонная, муравьиная
- Е) молочная, уксусная**

78) Sual:Для чего необходим протеолиз белков в пшеничном тесте?

- А) пептизации белков
- В) увеличения коэффициента теплопроводности
- С) накопления органических кислот
- Д) для поддержания оптимальных структурно-механических свойств теста**
- Е) для лучшего набухания частичек муки

79) Sual:При созревании теста из пшеничной муки, какие факторы ухудшают физические характеристики теста?

- А) интенсивный замес теста**
- В) растворение основных частичек теста
- С) чрезмерное набухания частичек муки
- Д) пептизация
- Е) увеличение количества жидкой фазы при замеси

80) Sual:Происходит ли в пищевом производстве химическая реакция во время физической адсорбции между адсорбентом и адсорбатом?

- А) происходит лишь в середине процесса
- В) не происходит**
- С) в начале процесса адсорбции происходит, в конце не происходит
- Д) происходит
- Е) происходит лишь в конце процесса

81) Sual:какой показатель рН-а должен быть в сахаре подвергнутое дефекацию?

- А) 9
- В) 2,5
- С) 3,5
- Д) 7,5**

Е) 11

82) Sual: В каком случае в пищевом производстве процесс адсорбции называют химическим?

- А) при образовании тепла в процессе адсорбции
- В) при не притяжении молекул адсорбата и адсорбента
- С) при взаимно притяжении молекул адсорбата и адсорбента
- Д) при не вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом
- Е) при вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом и образовании нового соединения**

83) Sual: как в пищевой технологии называется установка где происходит процесс абсорбции?

- А) муфельная печь
- В) холодильный прилавок
- С) холодильный шкаф
- Д) абсорбер**
- Е) эксикатор

84) Sual: какой из адсорбентов не считается пористым?

- А) аэрозоль**
- В) алюмогель
- С) активированный уголь
- Д) силикагель
- Е) глина

85) Sual: какой из адсорбентов не считается без пористым адсорбентом?

- А) аэрозоль
- В) мелко осадочный кристалл
- С) измельченный кристалл
- Д) силикагель**
- Е) песок

86) Sual: как действует активизация кислотой на полезность естественных адсорбентов?

- А) уменьшает полезность в 3-3,5 раза
- В) увеличивает полезность в 3-3,5 раза**
- С) мало действует
- Д) не действует
- Е) уменьшает полезность

87) Sual:какой адсорбент в основном используется в производстве пива и плодово-ягодных и овощных напитках?

- А) ханларит
- В) активированный уголь**
- С) отбеливающая глина
- Д) вулканический пепел
- Е) диатомит

88) Sual:При какой температуре воды происходит горячий замес макаронного теста?

- А) 95 – 100 град.С
- В) 75 – 85 град.С**
- С) 55 – 65 град.С
- Д) 20 – 25 град.С
- Е) 90 – 93 град.С

89) Sual:В какой отрасли пищевой промышленности не используют адсорбент силикагель?

- А) при очистке металлической стружки возможно находящейся в составе муки**
- В) при очищении неполярных жидкостей методом адсорбции
- С) при выведении поглощенных органических растворителей
- Д) при выведении поглощенного водяного пара
- Е) при осветления пива, плодово-ягодных и овощных напитков

90) Sual:Зачем в сахарной промышленности осуществляется основная дефекация?

- А) для направления рН к кислой среде
- В) для разбавления сока
- С) для сгущения сока**

- D)** для максимального удаления красящих веществ сока и лучшей фильтрации сока
- E) для обогащения сока известью

91) Sual:Для чего проводят процесс дезодорации в производстве маргарина, консервов и других пищевых продуктов ?

- A) чтобы в продукте не происходило окисление
- B) чтобы в процессе производства не образовывались нежелательные вкусы и запахи
- C)** для обезвреживания веществ, придающих нежелательный вкус и запах продукту
- D) для улучшения сенсорных и инструментальных показателей продуктов
- E) для придания продукту приятного вкуса и запаха

92) Sual:В каком аппарате проводится дезодорация масел?

- A) в холодильнике
- B)** в дезодораторе
- C) в анионитом реакторе
- D) в дезинфекционном
- E) в дератизаторе

93) Sual:В каком состоянии находится сахар в карамельной массе?

- A) жидком
- B)** аморфном
- C) мягком
- D) твердом
- E) кристаллическом

94) Sual:В каком состоянии находится сахар в конфетах с ликером?

- A) жидком
- B) аморфном
- C) мягком
- D) твердом
- E)** кристаллическом

95) Sual: В каком состоянии находится сахар в помадных кондитерских изделиях?

- A) мягком
- B) жидком
- C) кристаллическом
- D) аморфном
- E) твердом

96) Sual: какой анти кристаллизатор используют в кондитерской промышленности для получения мелких кристалликов?

- A) сливки
- B) воду
- C) двуокись железа
- D) карамельную патоку
- E) молоко

97) Sual: Может ли во время обработки пищевые продукты перейти из одного реологического состояния в другое?

- A) может в середине процесса
- B) может в начале процесса
- C) не может
- D) может
- E) в конце процесса может

98) Sual: каким способом не измеряется деформация пищевого продукта?

- A) аршином
- B) рентгенографическим
- C) оптическим
- D) тензометрическим
- E) лак покровным

99) Sual: как называют коэффициент, отношение растворенного сахара в продукте к чистой воде?

- A) коэффициент замерзания раствора
- B) коэффициент теплопроводности раствора

- С) коэффициент просачивания раствора
- D) коэффициент насыщенности раствора**
- Е) коэффициент испарения раствора

100) Sual:От количества каких веществ зависит высокая пищевая ценность печенье?

- А) жиров, белка, ароматических веществ
- B) углеводов, жиров, белка**
- С) белка, углеводов, органических кислот
- D) углеводов, жиров, витаминов
- Е) минеральных веществ, витаминов, ферментов

101) Sual:На сколько групп делят печенье по способу производства и рецептуре?

- А) 2
- В) 4
- С) 8
- D) 9
- E) 5**

102) Sual:По каким особенностям вафли отличается от других мучных кондитерских изделий?

- А) физической и биологической ценностью
- В) высоким содержанием минеральных веществ и витаминов
- С) высоким содержанием белка и жира
- D) высокой калорийностью и усвояемостью**
- Е) высоким содержанием углеводов и белка

103) Sual:На сколько условных групп делят сырье для производства вафель?

- A) 2**
- В) 4
- С) 5
- D) 6
- Е) 3

104) Sual:Укажите основное сырье используемое, при производстве мучных кондитерских изделий.

- A) пшеничная мука, масло, сахар
- B) пшеничная мука, яйца, какао, молочные продукты
- C) овсяная мука, мед, кофе, пряности
- D) ржаная мука, яйца, молочные продукты
- E) кукурузная мука, сахар, яйца, молочные продукты

105) Sual:Для какой цели используют при производстве вафель сырье, относящееся к первой группе?

- A) для увеличения биологической ценности вафель
- B) для увеличения питательной ценности вафель
- C) для изготовления вафельных слоев
- D) для увеличения питательной ценности вафель
- E) для увлажнения вафельных слоев

106) Sual:На сколько групп в зависимости от рецептуры делят вафельные слои?

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

107) Sual:каким должно быть тесто приготовленное для производства сахарного печенья?

- A) заварным
- B) эластичным
- C) пластичным**
- D) вязким
- E) пористым

108) Sual:Укажите конечную кислотность теста из пшеничной муки 1 сорта.

- A) 5,6-6,5

- В) 11,5-12,0
- С) 5,6-11,5
- Д) 4,5-5,1
- Е) 3,0-3,5**

109) Sual:Один из них относится к коллоидным процессам, происходящих при брожении теста:

- А) изменение структурно-механических свойств теста
- В) изменение температуры теста
- С) образование углекислого газа
- Д) осмотическое набухание белков теста**
- Е) изменение содержание углеводов в тесте

110) Sual:Заключительным звеном приготовления хлеба является:

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

111) Sual:Установлен максимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:

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

112) Sual:В современных хлебопекарных печах сколько зон, различаются по режиму выпечки?

- А) 6
- В) 4
- С) 3**
- Д) 2

Е) 5

113) Sual: При какой относительной влажности должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- A) 90 %
- B) 70 %
- C) 60 %
- D) 50 %
- E) 80 %**

114) Sual: Сколько процент влажности составляет мягкий замес макаронного теста?

- A) 35,0 – 36,5 %
- B) 31,5 – 32,5 %**
- C) 29,5 – 31,0 %
- D) 28,0 – 29,0 %
- E) 33,0 – 34,5 %

115) Sual: При какой температуре воды происходит холодный замес макаронного теста?

- A) 40 – 45 град.С
- B) 20 – 25 град.С
- C) 15 – 18 град.С
- D) 5 – 10 град.С**
- E) 30 – 35 град.С

116) Sual: Один из этих является способом формования макаронных изделий:

- A) все выше перечисленные
- B) деаэрация
- C) прессование**
- D) фильтрация
- E) гомогенизация

117) Sual: Сколько типов замеса макаронного теста различают в зависимости от температуры

- A) 7
- B) 5
- C) 4
- D) 3**
- E) 6

118) Sual: При какой температуре воды происходит теплый замес макаронного теста?

- A) 95 – 100 град.С
- B) 90 – 93 град.С
- C) 75 – 85 град.С
- D) 55 – 65 град.С**
- E) 20 – 25 град.С

119) Sual: Приготовление из ржаной муки, опары и закваски осуществляется в следующей технологической последовательности:

- A) замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- B) дозирование составных частей, замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- C) дозирование составных частей, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- D) дозирование составных частей, замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку**
- E) дозирование составных частей, брожение. замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку

120) Sual: Из скольких этапов состоит разводочный цикл при приготовлении заквасок?

- A) семь
- B) четыре
- C) два
- D) три**
- E) пять

121) Sual: Что накапливается в тесте при добавлении в него закваски?

- A) ароматические вещества
- B) только дрожжи
- C) только кислотообразующие бактерии

- D) дрожжи, кислотообразующие бактерии
- E) белки

122) Sual:Используются для приготовления закваски:

- A) вода, мука и часть спелой закваски
- B) соль
- C) мука
- D) вода
- E) часть спелой закваски

123) Sual:Сколько минут длительность вакуумирования макаронного теста считается оптимальным?

- A) 14 – 16 минут
- B) 8 – 10 минут
- C) 5 – 7 минут
- D) 2 – 4 минут
- E) 11 – 13 минут

124) Sual:когда на замес макаронного теста используется мука с пониженным содержанием клейковины, то какая температура воды рекомендуется брать?

- A) 90 – 95 град.С
- B) 30 – 45 град.С**
- C) 15 – 25 град.С
- D) 50 – 60 град.С
- E) 65 – 85 град.С

125) Sual:Теплый замес макаронного теста применяется для муки нормального качества с содержанием клейковины:

- A) 46 %
- B) 15 %
- C) 28 %**
- D) 32 %
- E) 40 %

126) Sual: При каких температурах осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- A) 50 град.С
- B) 20 град.С
- C) 35 – 40 град.С
- D) 20 – 25 град.С
- E) 25 – 30 град.С

127) Sual: Мерные карманы, при делении хлебного теста с какой целью применяются?

- A) для получения одинаковой консистенции теста
- B) все выше перечисленные
- C) для получения одинаковых объемов теста
- D) для получения разных объемов теста
- E) для получения одинаковых форм изделий

128) Sual: Что из них не служит для ускорения брожения хлебного теста:

- A) повышение температуры полуфабрикатов до оптимального значения
- B) добавление раствора хлористого натрия
- C) предварительная активация дрожжей
- D) увеличение дозировки дрожжей
- E) повышение температуры теста до оптимального значения

129) Sual: Накопление в тесте мальтозы необходимо для:

- A) ускорения процесса брожения
- B) поддержания процесса брожения
- C) подслащивания теста
- D) предотвращения процесса брожения
- E) ускорения набухания белков теста

130) Sual: Один из них относится к физическим процессам происходящих при брожении теста:

- A) все выше перечисленные

- B)** изменение температуры теста
- C) осмотическое набухание белков теста
- D) изменение содержание углеводов в тесте
- E) образование углекислого газа

131) Sual:Сколько процентов составляет производство мучных кондитерских изделий от общего количества кондитерских изделий?

- A) 42%
- B) 52%
- C) 55%
- D) 45%**
- E) 30%

132) Sual:какой фермент разлагает только перекись водорода?

- A)** каталаза
- B) пепсин
- C) трипсин
- D) папаин
- E) эстеразы

133) Sual:какой дрожжевой грибок более устойчив к спирту?

- A) все грибки не устойчивы
- B) пивной
- C) хлебный
- D) винный**
- E) все грибки устойчивы

134) Sual:У какого вещества винные грибки не вызывают брожения?

- A)** лактоза
- B) глюкоза
- C) сахароза
- D) мальтоза

Е) 1/3 раффинозы

135) Sual:Согласно повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в 2-4раза.

- А) правилу Вант-Гоффа
- В) закону Ньютона
- С) закону действия масс
- Д) закону Гука
- Е) закону Архимеда

136) Sual:Получение и хранение самых разнообразных пищевых продуктов сопровождаются протеканием процессов.

- А) биохимических
- В) физических
- С) химических
- Д) теплофизических
- Е) микробиологических

137) Sual:какой фермент действует только лишь на одно вещество?

- А) уреазы
- В) пепсин
- С) трипсин
- Д) папаин
- Е) эстеразы

138) Sual:к какому классу относятся ферменты ускоряющие реакции расщепления, происходящие по схеме $AB \rightarrow A + B$?

- А) V классу – изомеразы
- В) IV классу - лиазы
- С) I классу - оксиредуктазы
- Д) II классу - трансферазы
- Е) III классу - гидролазы

139) Sual:От какого фактора не зависит жизнедеятельность ферментов и скорость ферментативных процессов?

- A) от чистоты ферментов
- B) от объема посуды, где хранятся ферменты**
- C) от температуры
- D) от реакции среды (pH)
- E) от плотности среды

140) Sual: В гетерогенном катализе реагирующие вещества, как правило, находятся в или состоянии.

- A) в кристаллическом или твердом
- B) в жидком или газообразном
- C) в жидком или твердом**
- D) в твердом или газообразном
- E) в парообразном или конденсированном

141) Sual: какой фермент не разрушается даже при нагревании до 120 градуса C в течение 10 минут?

- A) пептидазы
- B) высушенный β - фруктофуранозидазы**
- C) каталаза
- D) трипсин
- E) амидаза

142) Sual: как действует на ферменты понижение температуры до 0 градуса C и ниже?

- A) разрушает
- B) понижает активность**
- C) разлагает ферменты
- D) повышает активность
- E) увеличивает численность

143) Sual: какой фермент продолжает свою деятельность в сильно кислой среде?

- A) лиазы
- B) трипсин**
- C) пепсин

- D) тис – транс изомеразы
- E) эпимеразы

144) Sual:какой фермент продолжает свою деятельность в щелочной среде?

- A) лиазы
- B) трипсин**
- C) пепсин
- D) тис – транс изомеразы
- E) эпимеразы

145) Sual:какой показатель pH считается оптимальным для деятельности ферментов?

- A) при стабильной pH среды
- B) pH в направлении кислой среды
- C) pH в направлении щелочной среды
- D) при нейтральной среде ($pH \approx 7$)**
- E) при постоянно меняющемся pH среды

146) Sual:В результате чего при производстве большинства пищевых продуктов происходят биохимические реакции?

- A) ферментов и ферментативных комплексов образующихся в составе сырья и выделенных микроорганизмами**
- B) солнечных лучей
- C) температуры
- D) воды в составе сырья
- E) белков в составе сырья

147) Sual:Какое соединение полученное при брожении моносахаридов под действием пивных дрожжей положительно влияет на вкус и аромат пива?

- A) углекислый газ (CO_2)**
- B) ..
- C) этиловый спирт
- D) сивушные масла
- E) уксусная кислота

Е) ацетон

148) Sual: Укажите формулировку идеально-пластического течения.

А) эластичность потока увеличивает скорость

В) имеются пропорциональность между скоростью и напряжением сдвига

С) скорость и напряжение сдвига не пропорциональны

Д) упругость течения увеличивает скорость

Е) трение потока увеличивает вязкость

149) Sual: какой фермент гидролизует только мочевины?

А) уреазы

В) пепсин

С) трипсин

Д) папаин

Е) эстеразы

150) Sual: какой фермент расщепляет только молочный сахар?

А) лактоза

В) пепсин

С) трипсин

Д) папаин

Е) эстеразы

151) Sual: Согласно правилу Вант-Гоффа повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в раз.

А) 5-7

В) 2-4

С) 4-6

Д) 6-8

Е) 3-5

152) Sual: По виду движущих сил к каким относятся процессы разделены неоднородных систем?

- A) радиационно-тепловых
- B) физических и химических
- C) механических и гидромеханических
- D) химических и биологических
- E) оптических

153) Sual: как получают упруго-пластические тела?

- A) все перечисленное наверху
- B) при последовательном соединении упругого и пластического элементов**
- C) при соединении Гуковского и Ньютоновских элементов
- D) при движении навстречу друг к другу упругого и вязкого тел
- E) в то время, когда предельное напряжение достигает критической точки

154) Sual: Что не входит в цели преддефикации?

- A) нейтрализовать свободные кислоты и осадить не сахара
- B) осветить сок**
- C) осторожным воздействием извести нейтрализовать свободные кислоты
- D) коагулировать коллоидные вещества
- E) осадить не сахара

155) Sual: Что является движущей силой адсорбции в газовой смеси?

- A) поверхность поглотителя и поглощаемого вещества
- B) разность между концентрациями адсорбата в газовой смеси**
- C) химические связи
- D) Ван-дер-Ваальсова сила
- E) сила взаимного притяжения молекул

156) Sual: Что происходит при химической адсорбции?

- A) в результате химической реакции между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя возникает химическая связь**
- B) в результате Броунского движения возрастает скорость молекул

- С) в зависимости от концентрации веществ увеличивается скорость молекул
- Д) под действием температур связи разрываются
- Е) между молекулами образуется Ван-дер-Ваальсова сила

157) Sual:Что происходит при физической адсорбции?

- А) при сохранении некоторых физических параметров образуются химические связи
- В) происходит взаимного притяжения молекул адсорбата под действием сил Ван-дер-Вальса и не сопровождается химическим взаимодействием адсорбированного вещества с поглотителем**
- С) происходит химическая реакция между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя
- Д) при повышении температур веществ происходит Броуновское движение
- Е) расщепления веществ

158) Sual:Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам веществ?

- А) тепло выделяющиеся при физико-химических процессах
- В) оптические свойства**
- С) энтальпия
- Д) внутренняя энергия
- Е) количество энергии затрачиваемое при физико-химических процессах

159) Sual:Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам?

- А) коэффициент температуропроводности
- В) температура окружающей среды**
- С) удельная теплоемкость
- Д) коэффициент теплопроводности
- Е) энтальпия внутренней энергии

160) Sual:При окисление каких органических веществ коэффициент дыхания составляет 0,8?

- А) углеводов
- В) жиров
- С) белков**
- Д) органических кислот

Е) биологически активных веществ

161) Sual:Окисление каких органических веществ указывает на коэффициент дыхания больше 1?

А) углеводов

В) жиров

С) белков

Д) органических кислот

Е) биологически активных веществ

162) Sual:Чем в основном вызваны изменения в составе пищевого сырья во время производства готовой продукции?

А) скорость переработки сырья

В) макро- и микроэлементы в составе сырья

С) ферменты и микроорганизмы в составе сырья, а также добавленные ферменты и микроорганизмы

Д) вода в составе сырья

Е) агрегаты использованные в переработке сырья

163) Sual:как называют сейчас вещество полученное А.Паером и Дж.Персо в 1833 году и названное ими диастазом?

А) оксидаза

В) амилаза

С) протеаза

Д) липаза

Е) каталаза

164) Sual:Влияют ли ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на направление реакции происходящие в природе и в организме?

А) влияет только на расщепляющие реакции

В) не влияют

С) влияют

Д) вначале влияет

Е) в начале не влияет, потом влияет

165) Sual:Влияют ли ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на регулирование обмена веществ в природе и организме?

- A) влияют только лишь на преобразование в жирах
- B) не влияют
- C) влияют
- D) влияют только лишь на газообмен
- E) влияют только лишь на преобразование в белках

166) Sual:Сколько компонентными по химическому составу бывают ферменты?

- A) много компонентными
- B) трех и четырех
- C) пяти и шести
- D) двух и трех
- E) одно и двух

167) Sual:каким методом разделяют низко осмотические растворы?

- A) осаждения
- B) ультрафильтрация
- C) диффузия
- D) экстракция
- E) фильтрация

168) Sual:Из какого вещества состоят однокомпонентные ферменты?

- A) газов
- B) жиров
- C) углеводов
- D) минеральных веществ
- E) белков

169) Sual:какой показатель не является одним из научно обоснованных 4 групп технологии пищевых производств?

- A) химическое производство
- B) производство брожением

- С) смешанное производство
- D) физико-химическое производство
- E) механико-тепло-физическое производство

170) Sual:какой процесс происходящий в составе пищевого сырья обеспечивает потребности в энергии микроорганизмов?

- A) испарение влаги
- B) механический
- C) физический
- D) происходящие в органических соединениях окислительно-редукционные реакции**
- E) биологический

171) Sual:какое вещество в составе пищевого сырья мало значительны для жизнедеятельности и размножения микроорганизмов?

- A) минеральные вещества**
- B) вода
- C) белки
- D) жиры
- E) углеводы

172) Sual:При окислении какого органического вещества коэффициент дыхания составляет 1?

- A) углеводов**
- B) жиров
- C) белков
- D) органических кислот
- E) биологически активных веществ

173) Sual:При окислении какого органического вещества коэффициент дыхания составляет 0,7?

- A) углеводов
- B) жиров**
- C) белков
- D) органических кислот
- E) биологически активных веществ

174) Sual:Из каких веществ состоят двухкомпонентные ферменты?

- A) органической кислоты и микро элемента, входящую с ней в реакцию
- B) белка и соединенных с ним вещества(кофермент)**
- C) жира и соединенных с ним вещества
- D) углевода и соединенных с ним вещества
- E) органической кислоты и макро элемента, входящую с ней в реакцию

175) Sual:За счет чего образуются конденсационно-кристаллические структуры?

- A) за счет возрастания скорости частиц
- B) за счет срастания мелких кристаллов, образующихся в растворах, в пространственные системы или развития химических ковалентных связей**
- C) за счет объединения крупных кристаллов имеющих в системе, в результате Броуновского движения
- D) за счет ковалентных связей
- E) за счет молекулярных сил сцепления

176) Sual:как образуются коагуляционные структуры?

- A) за счет химических ковалентных сил
- B) под действием связей и других нековалентных сил сцепления коллоидных частиц**
- C) за счет объединения мелких кристаллов образующихся в растворе
- D) за счет Броуновского движения
- E) соединения частиц за счет сил Ван-дер-Ваальса

177) Sual:как по-другому называется хемосорбция?

- A) химико-механическая сорбция
- B) химическая сорбция**
- C) физическая сорбция
- D) механическая сорбция
- E) физико-механическая сорбция

178) Sual:какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

- А) банки с «птичками»
- В) красюк**
- С) помятость
- Д) активный подтек
- Е) пассивный подтек

179) Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- А) 6
- В) 3
- С) 2**
- Д) 4
- Е) 5

180) Sual: какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

- А) нарезание на куски
- В) калибровка**
- С) порционирование
- Д) закатка
- Е) стерилизация

181) Sual: Из перечисленных белков, что не относится к водорастворимым белкам?

- А) коллаген**
- В) альбумины
- С) глобулины
- Д) проламины
- Е) глютемины

У каких фильтров марки ВНП площадь фильтрации $3,0 \text{ м}^2$?

182) Sual:

- А) ВНП-75
- В) ВНП-3**

- C) ВНП-10
- D) ВНП-20
- E) ВНП-60

183) Sual: В каких пределах производительность фильтров (в зависимости от процесса) марки ВНП?

- A) от 0,5 до 50 т в сутки
- B) от 4 до 400 т в сутки
- C) от 3 до 200 т в сутки
- D) от 5 до 600 т в сутки
- E) от 1 до 100 т в сутки

У каких фильтров марки ВНП площадь фильтрации 59,6м²?

184) Sual:

- A) ВНП-20
- B) ВНП-3
- C) ВНП-10
- D) ВНП-75
- E) ВНП-60

185) Sual: Какова масса фильтра марки ВНП-3 в кг?

- A) 480
- B) 2600
- C) 710
- D) 250
- E) 300

186) Sual: Какова масса фильтра марки ВНП-75 в кг?

- A) 250
- B) 300
- C) 480
- D) 3100

187) Sual:какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным биологическим факторам"

- A) вирусы
- B) паразитические простейшие и черви
- C) микотоксины
- D) споро необразующие бактерии
- E) спорообразующие бактерии

188) Sual:какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным химическим факторам"?

- A) сенная палочка
- B) гистамины
- C) пестициды
- D) красители
- E) нитриты

189) Sual:В чем заключается основная функция Государственной Инспекции и других регулирующих органов в деле производства безвредных пищевых продуктов ?

- A) штрафовать предприятия выпускающие вредных пищевых продуктов
- B) составление, утверждение и осуществления плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности
- C) определение
- D) составление и утверждение плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности
- E) составление плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности

190) Sual:какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- A) состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами
- B) состояние здоровья рабочих
- C) техническое состояние кровли
- D) техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- E) безопасность воды

191) Sual:какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- A) маркировка, хранение и использование токсичных смесей
- B) санитарное состояние района, где расположен объект
- C) защита от посторонних примесей, снижающих качество
- D) исключение насекомых - вредителей
- E) техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов

192) Sual:Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (кП)?

- A) журналистов
- B) научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- C) нормативные инструкции
- D) законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- E) эксперты (специалисты образовательно- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

193) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплопередачи ?

- A) перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- B) обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)
- C) передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- D) изменение геометрических параметров продукта при его нагревании
- E) движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

194) Sual:какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?

- A) брак
- B) насекомые
- C) грязь
- D) волосы
- E) физические факторы

195) Sual:У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,66 кДж/ (кг.к)?

- A) сахарный песок

- В)** мука макаронного теста
- С) зерно пшеницы
- Д) хлебопекарная мука
- Е) сухое молоко

196) Sual: У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,55 кДж/ (кг.к)?

- А) сухое молоко
- В) зерно пшеницы
- С)** хлебопекарная мука
- Д) мука макаронного теста
- Е) сахарный песок

197) Sual: У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,04-1,17 кДж/ (кг.к)?

- А) мука макаронного теста
- В) хлебопекарная мука
- С)** сахарный песок
- Д) сухое молоко
- Е) зерно пшеницы

198) Sual: У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 2,09 кДж/ (кг.к)?

- А)** сухое молоко
- В) зерно пшеницы
- С) мука макаронного теста
- Д) хлебопекарная мука
- Е) сахарный песок

199) Sual: У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,46 кДж/ (кг.к)?

- А) сухое молоко
- В)** зерно пшеницы
- С) мука макаронного теста
- Д) хлебопекарная мука

Е) сахарный песок

200) Sual:От каких показателей пищевых продуктов не зависит удельная теплоемкость?

А) от химического состава

В) от сухости продукта

С) от количества связанной воды

Д) от количества свободной воды

Е) от количества витамина С в продукте

201) Sual:каким методом не вычисляется теплоемкость пищевых продуктов?

А) с помощью законов биологии

В) термодинамическим методом теоретически

С) статистическим

Д) с помощью законов физики

Е) с помощью квантовой статистики

202) Sual:какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?

А) химические факторы

В) насекомые

С) грязь

Д) волосы

Е) брак

203) Sual:какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным фактором" ?

А) биологические факторы

В) насекомые

С) грязь

Д) волосы

Е) брак

204) Sual:Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (кП)?

- A) журналистов
- B) научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- C) нормативные инструкции
- D) законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- E) эксперты (специалисты образовательно- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

205) Sual:какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- A) маркировка, хранение и использование токсичных смесей
- B) защита от посторонних примесей, снижающих качество
- C) исключение насекомых - вредителей
- D) техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- E) санитарное состояние района, где расположен объект

206) Sual:какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- A) состояние здоровья рабочих
- B) безопасность воды
- C) состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами
- D) техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- E) техническое состояние кровли

207) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием носители тепла ?

- A) движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- B) перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- C) обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним среды теплоносителя (жидкий, газообразный и др.)
- D) передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- E) изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

208) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием расширение от тепла ?

- A) движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- B) перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте

- С) обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)
- D) передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- E) изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

209) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплообмен ?

- A) движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- B) перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- С) обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)
- D) передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента**
- E) изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

210) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплоотдачи ?

- A) движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- B) перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- С) обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)**
- D) передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- E) изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

211) Sual:В каких отраслях пищевой промышленности не используется процесс перемешивания пластических материалов?

- A) вмакароннойпромышленности
- B) в мясной промышленности
- С) в кондитерской промышленности
- D) в сахарной промышленности**
- E) в консервной промышленности

212) Sual:Укажите химическое соединение, применяемое при дефекации диффузионного сока.

- A) двууглекислый кальций
- B) окись кальция**
- С) диоксид серы
- D) диоксид углерода
- E) сернокислый аммоний

213) Sual:Укажите химическое соединение, применяемое при сульфитации диффузионного сока.

- A) двууглекислый кальций
- B) диоксид серы**
- C) диоксид углерода
- D) окись кальция
- E) сернокислый аммоний

214) Sual:Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- A) не полное выращивание
- B) сбор продуктов, образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов**
- C) выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- D) присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
- E) слишком “сухое” приготовление сыра

215) Sual:Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- A) использование молока с высокой кислотностью
- B) неправильная обработка и блокировка частицы сыра**
- C) использование молока коровы заболевшей маститом
- D) высокая кислотность сыра
- E) высокая жирность молока

216) Sual:Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

- A) кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус
- B) выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- C) использование молока с высокой кислотностью**
- D) невыполнение стадии соления
- E) производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра

217) Sual:Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

- A) высокая кислотность сыра**

- В) неаккуратная, неполная обработка частиц, большое количество влаги в сыре
- С) неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
- Д) высокая жирность молока
- Е) неправильное образование слоя сыра

218) Sual: Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- А) 70-75 град. Цельсия
- В) 63-65 град. Цельсия
- С) 85-90 град. Цельсия
- Д) 72-76 град. Цельсия
- Е) 65-69 град. Цельсия

219) Sual: Что подразумевается в пищевом производстве под понятием "опасные факторы"?

- А) нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты
- В) биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем
- С) питательные вещества для микроорганизмов
- Д) не верный экономический анализ
- Е) специально добавленные химические вещества

220) Sual: Результаты какого варианта контроля и критических пределов менее достоверны для установления критических пределов патогенных бактерий на этапе обжаривания рыбных котлет?

- А) экспериментальные исследования
- В) мониторинг патогенных микроорганизмов
- С) контроль температуры внутри котлет
- Д) контроль факторов, влияющих на температуру внутри котлет
- Е) ценные рекомендации работников цеха

221) Sual: Что подразумевается в пищевом производстве под понятием регулирование технологического процесса ?

- А) замена регулирующих винтов
- В) проведение субботника в цехе

- C) мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы
- D) замена аппаратуры
- E) замена отопительной системы

222) Sual: Что подразумевается в пищевом производстве под понятием регулирование технологического процесса ?

- A) замена отопительной системы
- B) мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы
- C) проведение субботника в цехе
- D) замена аппаратуры
- E) замена регулирующих винтов

223) Sual: В конце процесса теплопередачи куда передается тепло от отепленного продукта ?

- A) от отепленного продукта никуда тепло не переносится
- B) к стенам или какой-либо преграде
- C) находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой-либо преграды
- D) к обратной стороне стены или к какой-либо преграде
- E) меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта

224) Sual: В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак обозначает коэффициент теплопроводности твердых материалов?

- A) λ_{bm}
- B) λ_{konv}
- C) λ_i
- D) λ_s
- E) λ_{kond}

225) Sual: В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак обозначает коэффициент теплопроводности смеси жидкостей, пара и воздуха находящийся в порах материала?

- A) λ_{konv}
- B) λ_{bm}
- C) λ_s

D) λ_{kond}

E) λ_i

226) Sual: В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак характеризует перенос тепла за счет воздуха, находящегося внутри материала?

A) λ_{konv}

B) λ_{bm}

C) λ_{kond}

D) λ_s

E) λ_i

227) Sual: В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак характеризует перенос тепла за счет водной массы, находящейся внутри материала?

A) λ_{kond}

B) λ_{bm}

C) λ_{konv}

D) λ_i

E) λ_s

228) Sual: В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак характеризует коэффициент тепловых лучей материала?

A) λ_{kond}

B) λ_{bm}

C) λ_{konv}

D) λ_i

E) λ_s

229) Sual: Результаты какого варианта контроля и критических пределов менее достоверен для установления критических пределов патогенных бактерий на этапе обжаривания рыбных котлет?

A) ценные рекомендации работников цеха

B) контроль температуры внутри котлет

- С) мониторинг патогенных микроорганизмов
- D) контроль факторов, влияющих на температуру внутри котлет
- E) экспериментальные исследования

230) Sual:каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном давлении?

- A) изохорическим
- B) изобарическим**
- С) теплоизлучение
- D) расширение под влиянием тепла
- E) теплопроводным

231) Sual:каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном объеме?

- A) изохорическим**
- B) изобарическим
- С) теплоизлучение
- D) расширение под влиянием тепла
- E) теплопроводным

232) Sual:какой показатель больше влияет на теплоемкость пищевых продуктов?

- A) отношение воды находящийся в жидком состоянии к пару
- B) пористость продукта
- С) воздух имеющийся в продукте
- D) физико- химические изменения происходящие в разных интервалах влажности в сухих веществах продукта
- E) процессы происходящие во время намокания и сушки продукта**

233) Sual:Что подразумевается в пищевой технологии под понятием теплопередача ?

- A) интенсивность передачи тепла во время теплопередачи
- B) передача тепла от отепленного продукта к стенам или какой-либо преграде
- С) передача тепла от стены или какой-либо преграды, к окружающей холодной среды
- D) нагревании обратной стороны стены или какой-либо преграды в результате теплопередачи

Е) обмен тепла между двумя теплоносителями огражденными друг от друга стеной или какой-либо преградой

234) Sual: куда сначала передается тепло от отепленного продукта в процессе теплопередачи?

А) от отепленного продукта никуда тепло не переносится

В) к стенам или какой-либо преграде

С) к обратной стороне стены или к какой-либо преграде

Д) находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой-либо преграды

Е) меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта

235) Sual: В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

А) 50-55 град. Цельсия

В) 72-74 град. Цельсия

С) 63-69 град. Цельсия

Д) 63-65 град. Цельсия

Е) 60-65 град. Цельсия

236) Sual: В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

А) 72-76 град. Цельсия

В) 70-75 град. Цельсия

С) 63-65 град. Цельсия

Д) 65-69 град. Цельсия

Е) 75-85 град. Цельсия

237) Sual: С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?

А) гальвонометр

В) рефрактометр

С) спектрометр

Д) психрометр

Е) фотоэлектрокалориметр

238) Sual: При производстве, каких продуктов не используется метод конденсации

- A) при измельчения сахара в сахарную пудру
- B) в ректификационных аппаратах при получение спирта
- C) в кристаллизации сахара
- D) в выпаривании растворов
- E) в оклейке вин

239) Sual:Выход сахара из тростника составляет _____%.

- A) 4-6
- B) 8-12
- C) 9-14
- D) 12-16
- E) 6-8

240) Sual:как меняется теплоемкость пищевых продуктах при повышении температуры?

- A) сначала увеличивается, потом уменьшается
- B) не меняется
- C) уменьшается
- D) увеличивается
- E) сначала уменьшается, после увеличивается

241) Sual:Чем характеризуется интенсивность передачи тепла во время теплопередачи?

- A) расширением от тепла
- B) коэффициентом теплопередачи (k)
- C) градусом температуры
- D) пористостью продукта
- E) теплоотдачей

На что указывает в формуле $k = \gamma Q / (t \cdot F)$ выражающую в пищевой

242) Sual: ТЕХНОЛОГИИ ТЕПЛОПЕРЕДАЧУ знак t ?

- A) течение тепла проходящее через поверхностей элементов указанных преград

- B) разность температур между теплоносителями
- C) коэффициент истинной теплопередачи
- D) эквивалент коэффициента теплопередачи
- E) коэффициент пропорциональности в формуле Фурье

На что указывает в формуле $k = \gamma Q / (t_{ds})$ выражающую в пищевой

243) Sual: ТЕХНОЛОГИИ ТЕПЛОПЕРЕДАЧУ знак Q ?

- A) течение тепла проходящее через поверхностей элементов указанных преград
- B) разность температур между теплоносителями
- C) коэффициент истинной теплопередачи
- D) эквивалент коэффициента теплопередачи
- E) коэффициент пропорциональности в формуле Фурье

244) Sual: По какой причине не выбираются рабочие пределы?

- A) для эвакуации во время чрезвычайных ситуаций
- B) для обеспечения качества
- C) для избегания превышения критического предела
- D) для учета нормальных значений колебания параметров
- E) для экономии материалов

245) Sual: Выход сырого кукурузного крахмала составляет ____% от массы сухого сырья

- A) 80-87
- B) 50-57
- C) 40-47
- D) 60-67
- E) 70-77

246) Sual: Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- A) агар
- B) крахмал

- С) гликоген
- D) целлюлоза
- E) лактоза**

247) Sual: 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

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

248) Sual: 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

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

249) Sual: Зерно кукурузы содержит _____% белка

- A) 11,0-12,0
- B) 9,3-9,9
- C) 4,2-4,5
- D) 6-7,8
- E) 10-13**

250) Sual: карамельная патока используется в качестве _____ при производстве карамели.

- A) усилителя вкуса
- B) усилителя аромата

- С) придателя прочности
- D) антикристаллизатора**
- Е) как вспомогательное сырье

251) Sual:Зерно кукурузы содержит ____% жира

- A) 4-4,5
- B) 12
- C) 25
- D) 2-3
- E) 6-5**

252) Sual:Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую нейтрализацию и осаждение кислот в виде кальциевых солей в диффузионном соке.

- A) сульфитация
- B) предварительная дефекация**
- C) основная дефекация
- D) II сатурация
- E) I сатурация

253) Sual: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 каши

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

254) Sual:Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую перевод несахаров диффузионного сока в осадок.

- A) предварительная дефекация

- B)** I сатурация
- C) основная дефекация
- D) II сатурация
- E) сульфитация

255) Sual: Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую обесцвечивание диффузионного сока.

- A) предварительная дефекация
- B)** сульфитация
- C) основная дефекация
- D) II сатурация
- E) I сатурация

256) Sual: кислотный гидролиз крахмала проводят при температуре _____ °C

- A) 160-165
- B) 120-125
- C)** 140-145
- D) 130-135
- E) 150-155

257) Sual: какие вещества диффузионного сока, препятствуют кристаллизации сахарозы? 1- инвертиный, 2 -сахар, 3 -органические кислоты, 4 – раффиноза, 5- аминокислоты, 6-пектиновые вещества, 7-белки

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

258) Sual: какие безазотистые органические соединения, содержатся в диффузионном соке? 1-белки, 2 - пектиновые вещества, 3 – аминокислоты, 4 -инвертный сахар, 5 - органические кислоты

- A) 3,2,4
- B)** 2,4,5

C) 1,3,5

D) 4,1,3

E) 3,5,2

259) Sual: как называют продукт, состоящий из смеси кристаллов сахарозы и сиропа?

A) инвертным сахаром

B) утфелем

C) шербетом

D) кристаллическим сахаром

260) Sual: Сульфитация – обработка фильтрованного диффузионного сока диоксидом серы для снижения его _____ и _____.

A) увеличении концентрации сахаров

B) цветности и щелочности

C) уменьшении кислотности

D) увеличение кислотности

E) изменения среды

261) Sual: От каких веществ очищается диффузионный сок в результате технологических операции- дефекации?

A) солей кальция

B) не сахаров

C) сапонинов

D) меланоидинов

E) углеводов

262) Sual: Сколько % содержит отход свеклосахарного производства меласса?

A) 56-61

B) 46-51

C) 25-30

D) 30-35

E) 36-41

263) Sual:Потемнение диффузионного сока обусловлено образованием _____ - в результате реакции между неразложившимися монозами и аминокислотами.

- A) Меланоидинов
- B) сахаров
- C) белков
- D) углеводов
- E) солей кальция

264) Sual:Поверхностно-активное вещество _____ вызывает образование в диффузионном соке стойкой пены, что осложняет очистку диффузионного сока.

- A) сернистый ангидрид
- B) сапонин**
- C) мезга
- D) протопектин
- E) известковое молоко

265) Sual:Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- A) манноза
- B) гемицеллюлоза
- C) пектиновые вещества
- D) агар
- E) гликоген

266) Sual:Эндосперм зерновки пшеницы состоит в основном изи

- A) 35-45% жира и 20-40% белков
- B) 25-35% жира и 20-40% белков**
- C) 15-20% жира и 10-20% белков
- D) 15-25% жира и 30-50% белков
- E) 10-15% жира и 40-50% белков

267) Sual:По какой причине ухудшаются физические свойства теста при замесе?

- A) из-за добавления углеводов
- B) из-за ферментативного гидролиза белков**
- C) интенсивный замес теста в начальной стадии смешивания ингредиентов теста
- D) за счет поглощения влаги
- E) из-за растворения органических кислот

268) Sual:как называется притяжение молекул адсорбата и адсорбента в пищевой промышленности?

- A) дефекация
- B) химическая абсорбция
- C) физическая адсорбция**
- D) диффузия
- E) десорбция

269) Sual:как ингибируются процессы окисления в виноградном соке при производстве?

- A) к виноградному соку добавляют уксусную кислоту
- B) повышением температуры виноградного сока
- C) понижением температуры виноградного сока
- D) к виноградному соку добавляют сернистый газ в количестве от 50 до 200 мг/л**
- E) к виноградному соку добавляют глицерин

270) Sual:как меняется количество сахарозы, гексозы и пентозы во время приготовления сухих столовых вин?

- A) в начале процесса уменьшается, в конце увеличивается
- B) не меняется
- C) увеличивается
- D) сахара отсутствуют, гексозы и пентозы содержатся в очень малом количестве (0,1÷0,3%), изменения не чувствительны**
- E) в некоторых количествах уменьшается

271) Sual:каково количество растворимого кислорода в конце производства вин?

- A) 0%**
- B) 1%

- C) 5%
- D) 10%
- E) 8%

272) Sual: Чем объясняется увеличение количества аминокислот, ферментов и витаминов в период с конца брожения и до начала формирования вина?

- A) изменением количества углекислого газа в указанный период
- B) автолитических процессов идущих в указанный период**
- C) испарением воды в указанный период
- D) ни каких процессов в указанный период не происходит
- E) изменением количества кислорода в указанный период

273) Sual: какой процесс не происходит в отдельных периодах получения вина из виноградного сока?

- A) беление цвета, помутнение вина в период старения**
- B) гидролиз углеводов и азотистых веществ
- C) окислительное– восстановительные реакции
- D) этерификация спирта и кислот
- E) полимеризация азотистых и фенольных соединений

274) Sual: какой из способов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый эффективный?

- A) отделение жидкости с помощью мембраны
- B) извлечение одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей, из сложных жидких и твердых веществ
- C) осаждение в жидкой среде под действием удельного веса взвешенных частиц
- D) отделение суспензии с помощью пористой перегородки**
- E) осаждение под действием центробежной силы

275) Sual: какой из методов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый выгодный?

- A) отделения жидкостей с помощью мембраны
- B) осаждения
- C) фильтрации
- D) прессования**

Е) осаждения под действием центробежной силы

276) Sual:какой способ применяется для очищения и осветления раствора при производстве фруктовых соков, сахара, вин?

- А) адсорбции
- В) абсорбции
- С) дефекации
- Д) сатурации
- Е) десорбции

277) Sual:какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

- А) теплопередачи
- В) десорбции
- С) адсорбции
- Д) абсорбции
- Е) дефекации

278) Sual:какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

- А) теплоотдача
- В) сатурация
- С) дезодорация
- Д) варка
- Е) кристаллизация

279) Sual:какой способ применяется для очищения красящих веществ при производстве растительных масел?

- А) физико-химический
- В) физический
- С) химический
- Д) теплофизический
- Е) теплоизлучение

280) Sual:какой способ применяется для очищения масляных кислот при производстве растительных масел?

- A) физико-химический
- B) физический
- C) химический
- D) теплофизический
- E) теплоизлучение

281) Sual:какой способ не применяется для очищения и осветления раствора в производстве сахара?

- A) диффузии
- B) адсорбции
- C) дефекации
- D) I и II сатурации
- E) сульфитации

282) Sual:С помощью чего в крахмально-паточной промышленности выделяют картофельный крахмал?

- A) раствора сахара
- B) серной кислоты**
- C) щелочи
- D) жира
- E) воды

283) Sual:Что подразумевается под понятием адсорбция?

- A) процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- B) процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела**
- C) процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- D) процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- E) процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

284) Sual:Что подразумевается под понятием десорбция?

- A) процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

- В) процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- С) процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- Д) процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- Е) процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

285) Sual:Что подразумевается под понятием абсорбция?

- А) процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- В) процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- С) процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- Д) процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом**
- Е) процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

286) Sual:Что подразумевается под понятием дефекация?

- А) процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- В) процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- С) процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- Д) процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- Е) процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей**

287) Sual:Что подразумевается под понятием дезодорация?

- А) процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- В) процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- С) процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- Д) процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха**
- Е) процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой

адсорбентом или поверхностями твердого тела

288) Sual:От какого фактора не зависит возникновение, направление и степень процесса адсорбции?

- A) присутствие углекислый газ в среде
- B) свойств адсорбента
- C) притягательность адсорбента к адсорбату
- D) свойств адсорбирующего вещества
- E) температуры адсорбирующего вещества

289) Sual:Сколько процентов жидких дрожжей должно быть в без опарном тесте?

- A) 30%-40%
- B) 40%-50%**
- C) 10%-20%
- D) 20%-25%
- E) 20%- 30%

290) Sual:Укажите среди перечисленных процессов правильную последовательность. 1- замес, 2- брожения, 3- обминка теста, 4- предварительная расстойка теста, 5- разделка теста на куски

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

291) Sual:В полуфабрикаты из ржаной муки кислотообразующие бактерии вносятся с:

- A) все выше перечисленные
- B) водой
- C) ароматизаторами
- D) заквасками**
- E) сырьем

292) Sual:Вкус и аромат хлеба в значительной степени обусловлен накоплением в тесте:

- A) все выше перечисленные
- B) спирта
- C) сахаров
- D) углекислого газа
- E) органических кислот**

293) Sual:При какой относительной влажности осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- A) 90 %
- B) 60 %
- C) 60 – 65 %
- D) 70 %
- E) 75 – 85 %**

294) Sual:Повышение температуры (не более 45 град.С) и относительной влажности воздуха (не более 90%) сокращает длительность расстойки на:

- A) 60 – 65 %
- B) 20 – 30 %**
- C) 30 – 40 %
- D) 40 – 50 %
- E) 50 – 60 %

295) Sual:Установлен минимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:

- A) 3 ч
- B) 0,5 ч
- C) 1,0 ч**
- D) 1,5 ч
- E) 2,0 ч

296) Sual:какие свойства зерновой массы, способствуют ликвидации процесса самосогревания зерна?

- A) Самосортирование

- B)** Сорбционные
- C) Скважистость
- D) Сыпучесть
- E) Теплофизические

297) Sual: Укажите предел оптимальной температуры для жизнедеятельности дрожжей

- A) 30-40 град.С
- B)** 22-30 град.С
- C) 30-35 град.С
- D) 15-20 град.С
- E) 50-60 град.С

298) Sual: При производстве кахетинских вин, окислительные процессы происходящие в виноградном соке активизируют или нет?

- A) не воздействуют на процессы
- B) активизируют
- C)** пассивирует
- D) в начале активизируют, в конце пассивирует
- E) в начале пассивирует, в конце активизируют

299) Sual: Что образуют белки пшеничной муки?

- A) меланоидные соединения
- B)** клейковину
- C) органические соединения
- D) витамины
- E) кислоты

300) Sual: Укажите главное условие образования эмульсий.

- A) наличие эмульгатора
- B)** нерастворимость вещества дисперсной фазы в дисперсионной среде
- C) наличие твердой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды
- D) наличие газовой дисперсионной среды а дисперсная фаза -жидкость

Е) наличие стабилизатора

301) Sual:какой фактор во время брожения виноградного сока не влияет на количество образовавшегося глицерина, янтарной кислоты, уксусной кислоты, ацетальдегида, 2,3 – бутулен гликоля, ацетона, лимонной кислоты, изоамилового- и изопропилового спирта, эфира?

A) размер виноградных ягод

В) вид дрожжей

С) аэрация

D) рН среды

Е) температура среды

302) Sual:какой срок хранения крепких вин?

A) 200 лет

В) 5 лет

С) 10 лет

D) 30 лет

Е) 100 лет

303) Sual:какой срок хранения белых вин?

A) 200 лет

В) 5 лет

С) 10 лет

D) 30 лет

Е) 100 лет

304) Sual:каков срок хранения красных вин?

A) 200 лет

В) 5 лет

С) 10 лет

D) 30 лет

Е) 100 лет

305) Sual: В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение (гомоферментативное)?

- A) в производстве колбасы
- B) из молока в кисломолочные продукты
- C) квашение овощей
- D) в хлебопечении
- E) в производстве сливочного масла из сметаны

306) Sual: Желательно ли происхождение масляно кислого брожения в период производства и хранения молока и овощей?

- A) допускается только во время хранения
- B) желательно
- C) не допускается
- D) допускается в начале процесса производства
- E) допускается в конце процесса производства

307) Sual: Что подразумевается в пищевой технологии под термином экстракция?

- A) отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- B) осаждение под действием центробежной силы
- C) отделение продукта с помощью мембраны
- D) извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
- E) осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц

308) Sual: В чем значение понятия фильтрации в пищевой технологии?

- A) отделение продукта с помощью мембраны
- B) отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- C) осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
- D) извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
- E) осаждение под действием центробежной силы

309) Sual: Что подразумевается под понятием процесс осаждения в пищевой технологии?

- A) отделение жидкости с помощью мембраны
- B) отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- C) осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
- D) извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
- E) осаждение под действием центробежной силы

310) Sual: В основном каким путем извлекается сахар из измельченной сахарной свеклы?

- A) осаждением под действием центробежной силы
- B) осаждением
- C) экстракцией
- D) прессованием
- E) фильтрацией

311) Sual: каким способом извлекается сок из сырья при производстве ягодных соков?

- A) прессованием
- B) осаждением
- C) экстракцией
- D) диффузией
- E) фильтрацией

312) Sual: как называют вещество поглощённое абсорбентом в процессе абсорбции?

- A) глиноподобные адсорбенты
- B) адсорбат
- C) активированный уголь
- D) отбеливающая глина
- E) глина

313) Sual: С помощью происходит разделение частиц отличающихся размерами

- A) дифракционной решетки
- B) поставов

- С) сит
- D) триер
- E) дуршлака

314) Sual:Чем удерживают металлические примеси, засоряющие зерновое сырье?

- A) магнитным полем
- B) автоматическимиудержателями
- С) магнитные сепараторы
- D) электромагнитные лучи
- E) механическимиудержателями

315) Sual:какая кислота выполняет роль санитарного кордона, предотвращающего развитие в тесте нежелательных микроорганизмов?

- A) масляная кислота
- B) янтарная кислота
- С) молочная кислота
- D) уксусная кислота
- E) муравьиная кислота

316) Sual:конечная кислотность теста приготовленной из 2 сорта пшеничной муки составляет:

- A) 5,7 – 6,00
- B) 4,5 – 5,10**
- C) 3,2 – 4,10
- D) 2,3 – 3,10
- E) 5,2 – 5,50

317) Sual:Основным показателем качества работы тестоделительной машины является

- A) точность запаха тестовых заготовок
- B) точность консистенции тестовых заготовок
- С) точность массы тестовых заготовок
- D) точность формы тестовых заготовок
- E) точность цвета тестовых заготовок

318) Sual: При процессе предварительной расстойки тестовых заготовок выдерживают в состоянии покоя в течение:

- A) 10 – 15 мин
- B) 5 – 8 мин**
- C) 4 – 5 мин
- D) 1 – 3 мин
- E) 9 – 10 мин

319) Sual: какой из них не происходит при предварительной расстойке тестовых заготовок?

- A) улучшение пористости
- B) улучшение физических свойств
- C) уменьшение в объеме**
- D) увеличение в объеме
- E) улучшение структуры

320) Sual: Свойства пшеничной муки, характеризующие состояние ее белково-амилазного комплекса:

- A) Способность к слеживанию
- B) Газообразующая способность
- C) Способность к пожелтению
- D) Водопоглощительная способность**
- E) Способность к потемнению

321) Sual: Сорт пшеничной муки, содержащий наименьшее количество пищевых волокон:

- A) Обойная
- B) Первый
- C) Крупчатка
- D) Высший**
- E) Второй

322) Sual: 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

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

323) Sual:какую муку получают при сложных повторительных помолах ржи без обогащения крупок?

- A) II сорта
- B) ржаную
- C) обойную
- D) сеяную**
- E) I сорта

324) Sual:Основным аппаратом для измельчения зерна и крупок является _____.

- A) дробилка
- B) лузговейка
- C) триер
- D) вальцовый станок**
- E) мельница

325) Sual:Анатомическая часть зерновки пшеницы, содержащая наибольшее количество пищевых волокон:

- A) Щиток
- B) Алейроновый слой
- C) Эндосперм
- D) Семенные плодовые оболочки**
- E) Зародыш

326) Sual:какую муку получают при сложных повторительных помолах пшеницы с обогащением крупок?

- A) обойную
- B) I сорт
- C) сеяную

- D) сортовую
- E) пшеничную

327) Sual: Укажите правильную последовательность операций подготовки зерна к помолу: 1-Гидротермическая обработка зерна; 2-Предварительная очистка зерна; 3- Обработка поверхности; 4- Составление помольных партий зерна

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

328) Sual: какие параметры не относятся к физиологическим характеристикам дрожжей?

- A) степень флокуляции (осаждения)
- B) активность брожения
- C) скорость размножения
- D) интенсивность дыхания
- E) степень брожения

329) Sual: В результате чего возникает кислый вкус творога?

- A) глубокого разложения белка гнилостными бактериями
- B) распада белков под влиянием пептонизирующих бактерий
- C) переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах
- D) недостаточной связности частиц творога
- E) газообразования

330) Sual: При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

- A) 63-65 град. Цельсия
- B) 85-90 град. Цельсия
- C) 80-85 град. Цельсия
- D) 76-80 град. Цельсия
- E) 72-76 град. Цельсия

331) Sual:Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

- A) 30-40 мин.
- B) 5-10 мин.**
- C) 10-15 мин.
- D) 20-25 мин.
- E) 25-30 мин.

332) Sual:какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- A) идентичность характерных признаков**
- B) не идентичность характерных признаков
- C) пересортица
- D) не сходства потребительских свойств
- E) способы подделки

333) Sual:какая влажность в яичном порошке?

- A) 17-20%
- B) 10-13%
- C) 8-10%
- D) 4 8%**
- E) 13-17%

334) Sual:какие процессы происходит в курином яйце при хранении?

- A) физико- химические, гистологические, физиологические
- B) физические, микробиологические и биохимические**
- C) физические, гистологические, физико-химические
- D) физиологические, микробиологические, цитологические
- E) химические, цитологические, микробиологические

335) Sual:Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов:

- A) фильтрация

- B)** стерилизация
- C) пастеризация
- D) сортировка яиц
- E) замораживание

336) Sual:какие физические процессы происходит после кладки яиц?

- A) гидролиз углеводов, черная гниль
- B)** усушка, перемещение желтка
- C) гидролиз белков, розовая гниль
- D) перемещение желтка, зеленая гниль
- E) гидролиз липидов, смешанная гниль

337) Sual:Что такое меланж?

- A) смесь желтка и желточной оболочки
- B)** смесь белка и желтка в естественном соотношении
- C) смесь плотного и жидкого белка
- D) замороженный белок и замороженный желток
- E) измельченный сухой яичный порошок

338) Sual:какой показатель не указывает преимущества вертикальных пластичных саморазгружающих перед фильтров рамными?

- A)** большим габаритом
- B) не используется фильтровальная ткань
- C) автоматизированный сброс осадка
- D) простота в обслуживании
- E) не накапливается фуза

339) Sual:В пищевой промышленности где не применяются фильтры вертикальные напорные пластичные саморазгружающие ?

- A)** фильтрование пива, соков и прочих жидкостей
- B) первичной очистке растительных масел
- C) вторичной очистке растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- D) в линиях отбеливания растительных масел

Е) в процессе испарения

340) Sual:С какой целью в пищевой промышленности используется кристаллизаторы?

А) для улавливания случайно попавших твердых частиц

В) для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации

С) для выделения твердых частиц из жидкостей

Д) для замораживания масел

Е) для выделения жировых капель из фазы пара или из фазы воздуха

341) Sual:Область применения дезодорационной колонны непрерывного действия?

А) вторичной очистке растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

В) для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации

С) для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

Д) в первичной очистке растительных масел

Е) для улавливания случайно попавших твердых частиц

342) Sual:Область применения экспозиторов в пищевой промышленности?

А) вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

В) для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации

С) для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

Д) для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымораживании) с целью фортирования кристаллов воска

Е) для улавливания случайно попавших твердых частиц

343) Sual:С какой целью в пищевой промышленности используется фильтр полицейский?

А) вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

В) для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации

С) для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

Д) для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымораживании) с целью фортирования кристаллов воска

Е) для улавливания небольшого количества твердых частиц случайно попавших в жидкость

344) Sual:С какой целью используется затвор поваротный в пищевой промышленности?

- A) вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- B) для различных целей
- C) для улавливания небольшого количества твердых частиц
- D) как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбелной глины)**
- E) для отделения твердых частиц от жидкости

345) Sual:С какой целью используется вибросито в пищевой промышленности?

- A) для сушки масла
- B) для различных целей
- C) для улавливания небольшого количества твердых частиц
- D) как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбелной глины)
- E) для отделения твердых частиц от жидкости**

346) Sual:С какой целью используется в пищевой промышленности вибратор пневматический горизонтальный?

- A) для отделения твердых частиц от жидкости
- B) для визуального контроля наличия (состояния) среды
- C) для вибробочки фильтровальных пластин**
- D) для различных целей
- E) для сбора конденсата, загрязненного маслом при продувке фильтра паром

347) Sual:В пищевой промышленности с какой целью используется фонари смотровые?

- A) для визуального контроля наличия (состояния) среды**
- B) для вибробочки фильтровальных пластин
- C) для различных целей
- D) для сбора конденсата, загрязненного маслом при продувке фильтра паром
- E) для отделения твердых частиц от жидкости

348) Sual:какой прибор не является одним из вспомогательных оборудования для производства растительных масел?

- A) фонари смотровые

- В) фильтр полицейский
- С) вибратор пневматический
- Д) затвор поворотный
- Е) дезодоратор

349) Sual:Какой показатель не считается одним из методов соответствующего ухода за территорией пищевого предприятия, находящаяся его контролем?

- А) соответствующее управление системами переработки и утилизации отходов
- В) правильное хранение оборудования, удаление мусора и отходов, сорняков или травы в непосредственной близости от предприятия или предметов
- С) уход дорогами, дворами и парковками
- Д) обеспечение адекватного осушения территорий
- Е) организовать телепередачи на территории

350) Sual:какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?

- А) обеспечить достаточный уровень устранения паразитов
- В) обеспечить достаточное освещение в местах мытья рук, раздевалках, туалетах, а также всех местах, где продукты осматривается , перерабатывается и хранятся
- С) лампочки, осветительные приборы, потолочный свет и другие источники света должны быть безопасными , предусмотрены меры защиты продуктов от попадания осколков стекла
- Д) обеспечить достаточную вентиляцию
- Е) каждый квартал покрасить стены

351) Sual:какое санитарное оборудование не обязательно имеет пищеперерабатывающие предприятия?

- А) оборудование для очищения воды
- В) водоснабжение
- С) водопроводные трубы
- Д) очистка сточных вод
- Е) туалетное оборудование

352) Sual:Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием паразиты?

- A) все насекомые и животные
- B) нежелательные насекомые
- C) нежелательные животные
- D) все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок, но не ограничиваясь ими**
- E) все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок

353) Sual:какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?

- A) химические факторы**
- B) насекомые
- C) грязь
- D) волосы, шерсть
- E) брак

354) Sual:какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?

- A) физические факторы**
- B) насекомые
- C) грязь
- D) волосы, шерсть
- E) брак

355) Sual:какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным биологическим факторам"?

- A) паразитические простейшие и черви
- B) спорообразующие бактерии
- C) не спорообразующие бактерии
- D) микротоксины**
- E) вирусы

356) Sual:какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным химическим факторам"?

- A) нитриты
- B) гистамины
- C) красители

- D) пестициды
- E) сенная палочка**

357) Sual:какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным физическим факторам"?

- A) провод
- B) бутылки
- C) термометр
- D) удобрение**
- E) оборудование

358) Sual:В какой промежуток времени проверяется охлажденные места и помещения для хранения продуктов, а также дренажная система в объектах пищевой промышленности ?

- A) раз в год
- B) раз в месяц
- C) раз в неделю
- D) раз в день**
- E) каждый час

359) Sual:В какой промежуток времени проверяется рабочая поверхность, пункты мойки и рабочая одежда работников объекта пищевой промышленности ?

- A) не проверяется
- B) несколько раз в день**
- C) раз в неделю
- D) раз в год
- E) раз в месяц

360) Sual:какой вопрос не требует рассмотрения безопасного и безвредного пищевого производства?

- A) определения ожидаемого способа использования продукта, а также его потребителей
- B) приготовление технических процессов блок-схемы
- C) проверка блок-схемы
- D) форма мягкой мебели, установленной в комнате отдыха**

Е) характеристика продуктов и схема его исполнения

361) Sual: В каком ответе блок-схем общего технологического процесса пищевых продуктов верно ?

А) используемый материал → обработка → продажа

В) используемый материал → обработка → упаковка → хранение → продажа

С) обработка → упаковка → хранение → продажа

Д) упаковка → хранение → продажа

Е) хранение → продажа

362) Sual: какой продукт считается кислым или окисленным?

А) имеющий уровень кислотности pH 4,6 или ниже

В) имеющий уровень кислотности pH 6 или выше

С) имеющий уровень кислотности pH 6 или ниже

Д) имеющий уровень кислотности pH 6

Е) имеющий уровень кислотности pH 3 или ниже

363) Sual: какой показатель в пищевой промышленности относится к "опасным факторам" ?

А) биологические факторы

В) насекомые

С) грязь

Д) волосы, шерсть

Е) брак

364) Sual: Какой из перечисленных промышленности относится к первичной переработки сырья?

А) производство кондитерских изделий

В) мукомольно-крупяное производство

С) крахмало-паточное производство

Д) консервное производство

Е) производство спирта

365) Sual: Какой показатель по стандарту не учитывается при выборе тары для упаковки яиц?

- A) обработана глянцевой краской
- B) чистым
- C) сухим
- D) без плесни
- E) без посторонних запахов

366) Sual:Какой вариант технологии покрытия яиц защитными пленками верный?

- A) яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают – яйца подсушивают
- B) яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой
- C) яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают
- D) яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата
- E) яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата – яйца подсушивают

367) Sual:Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей.

- A) галтовку
- B) калибровку
- C) приготовление теста
- D) получение мясного сырья
- E) формовку

368) Sual:Во время сжатие со всех сторон теста макароны, давления со стороны оси, какой процент больше сравнению со стороны радиана ?

- A) давление по направлению оси $10 \div 15\%$ больше
- B) бывает не больше, а наоборот меньше
- C) радианная и осевая давления равны
- D) давление по направлению оси, меньше
- E) давление по направлению оси $1 \div 2\%$ больше

369) Sual:какой системой считается сырье, материалы и продукты пищевой промышленности ?

- A) связанные
- B) идеальные
- C) реальные (не идеальные)
- D) коллоидные
- E) гетерогенные**

370) Sual:какой показатель в пищевой промышленности не относится к тепло -физическим показателям продукта?

- A) влага поглощаемость**
- B) специальный тепло объем
- C) коэффициент теплопередачи
- D) внутренняя энергия продукта
- E) энтальпия

371) Sual:Может ли изменится структура продукта в зависимости от скорости и методов отопления пищевых продуктов?

- A) может, только в конце отопления
- B) может**
- C) не может
- D) может, только в зависимости от методов отопления
- E) может, только в зависимости от скорости отопления

372) Sual:Может ли изменится свойства продукта в зависимости от скорости и методов отопления пищевых продуктов?

- A) может, только в зависимости от скорости отопления
- B) может**
- C) не может
- D) может, только в зависимости от методов отопления
- E) может, только в конце отопления

373) Sual:какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

- A) интегральное поглощение
- B) диалектические потери**

- С) угол восстановления
- D) спектральное поглощение
- E) количество биологически активных веществ в составе продукта**

374) Sual:С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в прессах, используемых в изготовлении макарон, масла и соков?

- A) со всех сторон**
- B) справа
- C) слева
- D) спереди
- E) сзади

375) Sual:какое мероприятие влияющий на дисперсный систем в пищевой технологии разрушая его агрегативную прочности не может вызывать коагуляцию ?

- A) изменение газового состава окружающей среды**
- B) повышение температуры
- C) смешивание систем
- D) взбалтывание систем
- E) добавление коагулятора в систему

376) Sual:Это какой вид коагуляции если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц отделяется от коллоидного раствора ?

- A) восстановительная
- B) очевидная**
- C) скрытая
- D) возвратная
- E) поворотная

377) Sual:Это какой вид коагуляции, если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц хорошо видно и изменяется цвет раствора ?

- A) очевидная**

- В) скрытая
- С) возвратная
- Д) поворотная
- Е) восстановительная

378) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием конденсация – кристаллизация ?

- А) структура, образованная во время прессования технических видов пищевых продуктов
- В) структура, образованная за счет силы коллоидных частиц, находящихся в интенсивной движении
- С) структура, образованная за счет электролиза и химической реакции пара, раствора, жидкой смеси, аморфных и структурных кристаллов
- Д) структура, образованная за счет увеличения мелких частиц раствора или развития ковалентных химических связей**
- Е) структура, приобретенное тиксотропными продуктами во время хранения определенный период в спокойном состоянии

379) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием прочность ?

- А) приобретение продуктом первоначальной формы и объема после прекращения воздействия внешней силы
- В) величина остатка деформации после разрушения
- С) величина отношения силы движения к скорости движения
- Д) оказанное продуктом сопротивление против силы направленного для разрушения, в зависимости от условия эксплуатации, вида и свойства деформации, напряжении и других факторов**
- Е) вид деформации

380) Sual:как в науке называют явление прилипания мяса к поверхности блок формы, плиты замораживания?

- А) прочность
- В) адгезия**
- С) тиксотропия
- Д) скольжение
- Е) релаксация

381) Sual:как в науке называют явление прилипания рыбы к поверхности блок формы, плиты замораживания и посуды?

- А) прочность
- В) адгезия**
- С) тиксотропия

- D) скольжение
- E) релаксация

382) Sual: как в науке называют явление прилипания бисквита к поверхности металлической посуды во время тепловой обработки?

- A) прочность
- B) адгезия**
- C) тиксотропия
- D) скольжение
- E) релаксация

383) Sual: Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии специфической адгезии?

- A) отталкивающих друг от друга однородных продуктов
- B) переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механической прилипания
- C) силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов**
- D) с самовольного отделения друг от друга прилипающих продуктов
- E) с не возможного отделения друг от друга прилипающих продуктов

384) Sual: Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии механической адгезии?

- A) с невозможного отделения друг от друга прилипающих продуктов
- B) силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов
- C) переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механическое прилипание**
- D) с самовольных отделения друг от друга прилипающих продуктов
- E) отталкивающих друг от друга однородных продуктов

385) Sual: В науке каким термином выражают затверждение продукта со временем?

- A) вязкость
- B) дилетантная текучесть
- C) реопексия**
- D) коагуляция
- E) кристаллизация

386) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием коагуляция ?

- A) образование более крупных частиц в результате объединения дисперсных частиц в коллоидном системе
- B) изменение объема растворителя при перемешивании компонентов
- C) увеличение скорости движения с увеличением вязкости
- D) соразмерность (пропорциональность) напряжения скорости деформации
- E) отделение составных частей при взбалтывании раствора

387) Sual:С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая конфетная масса в формовальных машинах?

- A) сзади
- B) справа
- C) слева
- D) спереди
- E) со всех сторон

388) Sual:какая задача не решается при изучении объема деформации продукта под действием давления?

- A) процесс напряжения и релаксации трения
- B) сжатие материала в следствии оказанного давления
- C) распространение давлении в объеме массы
- D) зависимость плотности продукта от давления
- E) расход электроэнергии

389) Sual:С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в машинах для замешивания и комкования теста?

- A) со всех сторон
- B) справа
- C) слева
- D) спереди
- E) сзади

390) Sual:какой терм - физический показатель учитывается при выборе оптимального варианта термической обработки пищевых продуктов?

- A) терморadiационная характеристика

- В) интенсивность энергоподачи
- С) теплопередача и влага передача
- Д) диалектическая характеристика
- Е) все теплофизические показатели

391) Sual:какую единицу измерения применяют для выхода хлеба?

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

392) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием релаксация напряжения?

- А) возможность возвращения энергий используемых для деформации
- В) установление термодинамического и статистического равновесия
- С) один из видов деформации продуктов
- Д) сопротивление на силу, направленное на продукт
- Е) накопление в продукте энергий, используемых для деформации

393) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием скольжение ?

- А) установление молекулярной связи между двумя соприкасающимися продуктами различных свойства
- В) не возможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- С) изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величине направленное противоположные стороны
- Д) установление термодинамического и статистического равновесия
- Е) резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

394) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием тиксотропия ?

- А) изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величине направленное противоположные стороны
- В) невозможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости

- С) переход в жидкое состояние и восстановление своей разрушенную структуру во время хранения отдельных дисперсных систем под интенсивным механическим воздействием
- Д) резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации
- Е) установление термодинамического и статистического равновесия

395) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием адгезия ?

- А) резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации
- В) невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- С) изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстоянии между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны
- Д) установление термодинамического и статистического равновесия
- Е) установление молекулярной связи между двумя соприкасающимся продуктами различного свойств

396) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием когезия ?

- А) сила прилипания поверхностей двух однородных жидких или твердых продуктов друг- другу
- В) невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- С) изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстоянии между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны
- Д) установление термодинамического и статистического равновесия
- Е) резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

397) Sual:Что подразумевается под понятием раствор ?

- А) выдуманная смесь имеющая коэффицент теплопроводности и вязкость равной нулю
- В) смесь двух и более жидкостей
- С) имеющее высокое внутреннее трение
- Д) макроскопическая однородная смесь
- Е) не испаряющаяся при нагревании

398) Sual:Что в пищевой технологии подразумевается под понятием кристаллизация ?

- А) структура, образованная во время прессовании технических видов пищевых продуктов
- В) структура, образованная за счет силы коллоидных частиц, находящихся в интенсивной движении

- С) структура, образованная за счет электролиза и химической реакции пара, раствора, жидкой смеси, аморфных и структурных кристаллов
- D) структура, образованная за счет увеличения мелких частиц раствора или развития ковалентных химических связей
- E) структура, приобретенное тиксотропными продуктами во время хранения определенный период в спокойном состоянии

399) Sual:какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

- A) количество железа в его составе
- B) испарение
- C) конденсация
- D) сублимация
- E) гидротермическое воздействие

400) Sual:какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

- A) сушка
- B) варка
- C) жарка
- D) коэффициент масса передачи
- E) количество витаминов в его составе

401) Sual:какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

- A) количество витаминов в его составе
- B) относительная масса емкость
- C) коэффициент масса – вода проводимость
- D) коэффициент диффузии продукта
- E) оптические (термодинамические) свойства

402) Sual:При какой температуре должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- A) 280 град.С
- B) до 110 – 120 град.С**
- C) 120 – 130 град.С
- D) 130 – 140 град.С
- E) 160 – 180 град.С

403) Sual: За какое время выпекаются батоны, изготовленные из пшеничной муки массой 0,4 – 0,5 кг:

- A) 28 мин
- B) 18 мин
- C) 12 мин
- D) 23 мин**
- E) 32 мин

404) Sual: При каких температурных интервалах происходит тепловая денатурация белков и клейстеризация крахмала в тесте хлеба при выпечки:

- A) свыше 100 град.С
- B) 50 – 70 град.С**
- C) 10 – 20 град.С
- D) 30 – 40 град.С
- E) 80 – 100 град.С

405) Sual: Активная кислотность жидких продуктов питания с помощью какого прибора определяется?

- A) психрометр
- B) pH-метр**
- C) рефрактометр
- D) спектрофотометр
- E) калориметр

Какое изменение не происходит во время хранения яиц при температуре 20⁰С

406) Sual: В течение 15 дней ?

- A) толщина скорлупы уменьшается 5 раз**
- B) снижается масса яиц до 3,2 %
- C) увеличивается размер воздушной камеры до 5-6 мм
- D) уменьшается индекс желтка на 10%
- E) фракция белка разжижается

407) Sual:Какому способу относится хранения без защиты поверхности яйца от внешней среды ?

- A) под снегом
- B) в жидкостях
- C) в растворах
- D) на воздухе**
- E) в вакууме

408) Sual:Какому способу относится хранения с защитой поверхности яйца от внешней среды?

- A) в жидкостях
- B) в растворах
- C) на воздухе**
- D) в вакууме
- E) под снегом

409) Sual:Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

- A) для увеличения массы
- B) для предотвращения деформации тары
- C) для предотвращения развития микроорганизмов
- D) для улучшения санитарного положения
- E) чтобы избежать отпотевание яиц**

410) Sual:Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

- A) для увеличения массы
- B) для предотвращения деформации тары
- C) для предотвращения развития микроорганизмов
- D) для улучшения санитарного положения
- E) чтобы избежать увлажнение упаковочных материалов**

411) Sual:Какое вещество не применяется для покрытия яиц защитными пленками?

- A) парафино-канифольные препараты

- В) фракция медицинского вазелинового масла
- С) гидрохлорида каучука
- Д) этилцеллюлоза
- Е) мыло

412) Sual:Какой показатель не делает хранение яиц в известковом растворе малоэффективным?

- А) отсутствие холодильной емкости
- В) ограниченный срок хранения
- С) влияние жидкости на вкус яйца
- Д) влияние жидкости на запах яйца
- Е) большая трудоемкость операции по загрузке и разгрузке цистерн яйцами

413) Sual:Какое из перечисленных изменений является нежелательным при хранении яиц в атмосфере содержащий 2,5÷3% углекислого газа ?

- А) уменьшается интенсивность дыхания
- В) приостановление развития микроорганизмов
- С) не происходит разжижения белка
- Д) не происходит разжижения желтка
- Е) белок и желток приобретают острый запах

414) Sual:Пищевые неполноценные яйца с каким дефектом нельзя использовать в кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности ?

- А) кровяное кольцо
- В) Бой
- С) запашистые
- Д) малое пятно
- Е) присушка

415) Sual:какой процент составляют углеводы в макаронных изделиях:

- А) 80 – 85 %
- В) 28 – 35 %

- C) 40 – 48 %
- D) 60 – 65 %
- E) 70 – 72 %**

416) Sual: При упеке хлеба за счет чего уменьшается вес?

- A) альдегидов
- B) влаги**
- C) спирта
- D) углекислого газа
- E) летучих кислот

417) Sual: В каком ассортименте производится гречневая крупа?

- A) полированная, шлифованная, пропаренная
- B) шлифованная и измельченная
- C) полированная, шлифованная, долгого приготовления
- D) обычная, пропаренная и быстрого приготовления**
- E) обычная, пропаренная и долгого приготовления

418) Sual: Укажите дневную физиологическую норму потребления крупы?

- A) 14-15**
- B) 5-10
- C) 3-5
- D) 6-14
- E) 8-12

419) Sual: Что относится к белкам пшеничной муки

- A) глобулины
- B) альбумины
- C) протамины
- D) глиадин и глютелин**
- E) гистоны

420) Sual:как образуется ацилглицерин во время окисления виноградного сока?

- A) в результате окисления кислот
- B) в результате усвоения дрожжами аммиака и амин азотистых веществ
- C) в результате погибания определенной части дрожжей
- D) восстановления хинонов за счет водорода глутатиона
- E) в результате взаимодействия осадочных танатов и уксусного альдегида

421) Sual:как происходит окисление кислот виноградного сока в присутствии дрожжей?

- A) дрожжи не могут влиять на кислоту содержащуюся в виноградном соке
- B) в начале получают дикарбонатные, а потом трикарбонатные кислоты
- C) в начале получают трикарбонатные, а потом дикарбонатные кислоты
- D) кислоты, содержащиеся в виноградном соке в присутствии дрожжей не окисляются
- E) в виноградном соке отсутствуют кислоты

422) Sual:как меняется количество окислительных ферментов во время брожения виноградного сока?

- A) во время брожения не происходит окисления
- B) не меняется
- C) в конце брожения увеличивается
- D) в период брожения уменьшается, в конце брожения инактивируются
- E) во время брожения увеличивается, в конце доходит до максимума

423) Sual:Укажите дневную физиологическую норму потребления крупы?

- A) 25-30
- B) 10-15
- C) 30-35
- D) 20-40
- E) 40-45

424) Sual:Сколько процентов из общего количества крупы составляет гречневая крупа?

- A) 18-25

- В) 10-15
- С) 15-20
- Д) 25-30**
- Е) 10-18

425) Sual:какие показатели в основном учитываются при определении вида крупы?

- А) чистота, качество, количество испорченных и поврежденных зерен**
- В) качество, химический состав, усвояемость
- С) содержанием большого количества белка, жира, углеводов и минеральных веществ
- Д) органолептические, физико-химические и показатели безопасности
- Е) органолептические, физико-химические, качество, количество испорченных зерен

426) Sual:Из каких частей состоит измельченная ячменная крупа?

- А) из измельченного ячменя, освобожденного от цветочной оболочки**
- В) из ячменя, освобожденного от плодовой оболочки
- С) из пшеницы, освобожденной от семенной оболочки
- Д) из измельченного ячменя освобожденной от цветочной оболочки
- Е) из пшеницы, освобожденной от алейронового слоя

427) Sual:Укажите превосходство овсяной крупы по сравнению с другими крупами.

- А) быстро варится и содержанию здорового ядра**
- В) по количеству в составе углеводов и минеральных веществ
- С) по количеству в составе белка и жира
- Д) по количеству в составе витаминов и азотистых веществ
- Е) по количеству в составе аминокислот и органических кислот

428) Sual:Чем отличается шлифованный рис от полированного?

- А) цвет серый, поверхность гладкая**
- В) цвет белый, поверхность не гладкая**
- С) цвет зеленый, поверхность выпуклая
- Д) цвет красный, поверхность гладкая

Е) цвет коричневый, поверхность шероховатая

429) Sual: По каким отличительным признакам различают различные виды пшеницы?

А) по форме, внешнему и внутреннему строению зерна

В) по внешнему виду, строению зерна, форме и размеру крахмальных зерен

С) по цвету, вкусу, консистенции и физико-химическим показателям

Д) по содержанию количества жира, белка, минеральных веществ и меньшей усвояемости

Е) по цвету зерен, физико-химическим свойствам, форме и размеру крахмальных зерен

430) Sual: При изготовлении каких блюд используют крупную перловую крупу?

А) сухих блюд и жидких каш

В) жидких блюд и зернистых каш

С) жидких каш и вторых блюд

Д) сладких и сухих блюд

Е) жидких каш и первых блюд

431) Sual: Чем обуславливается осаждение солей калия и кальция винной и щавелевых кислот при производстве вин?

А) высоким показателем первоначальной титруемой кислотности

В) получением спирта и уменьшением растворимости

С) испарением спирта

Д) увеличением растворимости спирта

Е) меньшим показателем первоначальной титруемой кислотности

432) Sual: В производстве пищевых продуктов в аэробных условиях почему не допускается нетипичное молочнокислое (гетероферментативное) брожение?

А) потому что, при аэробном брожении углеводы быстро расщепляются

В) потому что, при аэробном брожении образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт

С) потому что, при аэробном брожении не образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт

Д) потому что, при аэробном брожении образуется газ

Е) потому что, при аэробном брожении образуется пена

433) Sual:какая бактерия не вызывает брожение?

- A) Bacht. Streptooccus
- B) Clostr. Pasteeerianum
- C) Clostr. Butylicum
- D) Clostr. Felsineum
- E) Clostr. Butyricum

434) Sual:как называют вещество, поглотившее один или несколько компонентов в составе раствора, пара смеси газов в процессе абсорбции?

- A) опилки
- B) адсорбент**
- C) адсорбат
- D) глина
- E) активированный уголь

435) Sual:Чем обусловлена прерывность или непрерывность процесса адсорбции в пищевой промышленности ?

- A) присутствием активированного угля в среде
- B) подвижности или неподвижности адсорбента**
- C) удалением адсорбата
- D) отношением адсорбента к адсорбату
- E) скорости процесса хемосорбции

436) Sual:Что не относится к химическим свойствам зерна?

- A) вязкость**
- B) влажность
- C) зольность
- D) кислотность
- E) качеством клейковины

437) Sual:Длительность окончательной расстойки в зависимости от массы кусков и рецептуры теста колеблется:

- A) от 210 до 250 мин

- В) от 5 до 20 мин
- С) от 25 до 120 мин**
- Д) от 120 до 150 мин
- Е) от 160 до 200 мин

438) Sual: При какой температуре интенсивность спиртового брожения в тесте резко падает?

- А) 60 град.С
- В) 45 град.С**
- С) 30 град.С
- Д) 35 град.С
- Е) 40 град.С

439) Sual: Сколько времени могут сохраняться макаронные изделия без заметных изменений?

- А) более 5 лет
- В) более 1 года**
- С) более 2 года
- Д) более 3 года
- Е) более 4 года

440) Sual: какая из этих характеристик является основным достоинством макаронных изделий, как продукт питания?

- А) пластичность
- В) сохраняемость
- С) высокая питательность**
- Д) низкая влажность
- Е) ассортиментность

441) Sual: какой процент белковых веществ содержится в макаронных изделиях?

- А) 9,0 %
- В) не менее 12 %**
- С) не более 12 %
- Д) 3,0 %

Е) 5,0 %

442) Sual: В каких пределах колеблется содержание жира в составе макаронных изделий?

А) от 0,95 до 1,0 %

В) от 0,1 до 0,3 %

С) от 0,35 до 0,45 %

Д) от 0,5 до 0,7 %

Е) от 0,75 до 0,95 %

443) Sual: какой из этих обогатительных добавок применяется в производстве макаронных изделий?

А) порошок из картофеля

В) сушеная и измельченная в порошок морковь

С) яблочный порошок

Д) аскорбиновая кислота

Е) жирные кислоты

444) Sual: какой из этих компонентов не применяется в производстве макаронных изделий:

А) сухое молоко

В) сушеная измельченная в порошок морковь

С) натуральное молоко

Д) яблочный порошок

Е) томатные продукты

445) Sual: На сколько типов подразделяется по стандарту весь ассортимент макаронной продукции?

А) 6

В) 2

С) 3

Д) 4

Е) 5

446) Sual: В двухшнековом прессе Актива при производстве макаронных изделий тестомеситель какой длины цилиндрической камеры

имеет?

- A) 4,0 метр
- B) 0,5 метр
- C) 1,0 метр
- D) 2,0 метр
- E) 3,0 метр**

447) Sual:Сколько тип замеса макаронного теста различают в зависимости от влажности?

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

448) Sual:Сколько процент влажности составляет твердый замес макаронного теста?

- A) 35,0 – 36,5 %
- B) 28,0 – 29,0 %**
- C) 29,5 – 31,0 %
- D) 31,5 – 32,5 %
- E) 33,0 – 34,5 %

449) Sual:Сколько процент влажности составляет средний замес макаронного теста?

- A) 35,0 – 36,5 %
- B) 28,0 – 29,0 %
- C) 29,5 – 31,0 %**
- D) 31,5 – 32,5 %
- E) 33,0 – 34,5 %

450) Sual:В каком диапазоне температур достигается оптимальные свойства макаронного теста?

- A) 80 – 85 град.С
- B) 50 – 55 град.С**

- С) 40 – 45 град.С
- D) 60 – 65 град.С
- E) 70 – 75 град.С

451) Sual:какое из нижеперечисленных высказываний относится к достоинством без опарного способа?

- A) образование меланоидинов
- B) требование меньших производственных площадей**
- С) корка хлеба
- D) большое количество декстринов
- E) большое количество сахара

452) Sual:какое из нижеперечисленных высказываний не относится к достоинством опарного способом?

- A) большого накопление молочной кислоты
- B) требование меньшего количества оборудования**
- С) хорошая пористость
- D) высокий объемный выход
- E) более высокие физические свойства хлеба

453) Sual:Сколько процентов составляет влажность опары при приготовлении теста на жидкой опаре?

- A) 45%-50%
- B) 65%-70%**
- С) 50%-60%
- D) 30%-46%
- E) 55%-60%

454) Sual:какая бактерия не вызывает нетипичное молочнокислое брожение? (гетероферментативное)

- A) Bact. Pertacetium
- B) кишечная палочка
- С) Bact. coli
- D) Bact. lactis
- E) Bact. streptococcus**

455) Sual:Что является движущей силой процесса фильтрации?

- A) коэффициент теплопроводности
- B) перепад давления над и под перегородкой**
- C) объём жидкости
- D) вид адсорбента
- E) закон Фикса

456) Sual:Где, кем и когда была утверждена современная классификация ферментов?

- A) в Париже на съезде биологов в 1900 году
- B) в Москве на Международном съезде биохимиков в 1961 году**
- C) в Риме на Международном симпозиуме онкологов в 1950 году
- D) в Ташкенте на конференции биологов в 2000 году
- E) в Нахичевани на собрании химиков в 1924 году

457) Sual:кто и в каком году впервые высказал мнение о белковой природе ферментов?

- A) А. Гасанов, 1976
- B) А. Ахмедов, 1965
- C) Г. Гасимова, 1900
- D) Н. Алиев, 1940
- E) М. Лясковски, 1961**

458) Sual:как влияют ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на скорость реакции происходящие в организме и природе?

- A) в начале замедляют, после ускоряют
- B) не влияют
- C) замедляют
- D) ускоряют в несколько раз**
- E) в начале ускоряют, потом замедляют

459) Sual:какой ученый в Азербайджане не занимался в области ферментации и ферментов?

- А) Х. Гасимова
- В) А. Гасанов
- С) Г. Джафаров
- Д) С. Исфандияров**
- Е) Н. Алиев

460) Sual: как предложил Дюкло в 1898 году называть ферменты?

- А) названием научно – исследовательского учреждения, где изобретен фермент
- В) именем ученого открывший фермент
- С) названием катализирующей реакции
- Д) к названиям действующих веществ прибавить окончание «аза»**
- Е) названием страны, где получен фермент

461) Sual: какой показатель не связан с деятельностью ферментов?

- А) хранение мясных, молочных и рыбных консервов**
- В) урожайность растений и продуктивность животных
- С) скороспелость растений и животных
- Д) особенности хранения пищевых продуктов растительного и животного происхождения
- Е) упаковка продуктов питания растительного и животного происхождения

462) Sual: как называется наука о ферментах ?

- А) микробиология
- В) биология
- С) ферментология
- Д) природоведение
- Е) энзимология**

463) Sual: когда и кем впервые был получен и изучен чистый ферментативный препарат?

- А) В 1980- 1990 годах Х. Гасимовой и ее сотрудниками
- В) В 1990-2010 годах А. Ахмедовым и его сотрудниками
- С) В 1922-1928 годах Р. Вилештеттером и его сотрудниками**

D) В 1970- 1980 годах А. Гасановым и его сотрудниками

E) В 1960-1970 годах Н. Алиевым и его сотрудниками

464) Sual:кто в науке впервые предложил термин фермент?

A) А. Искендеров

B) Авиценна

C) Ньютон

D) Натаван

E) Ван-Хельмонт

465) Sual:кто впервые высказал мнение о ферментах и ферментативных процессах?

A) Авиценна

B) Ньютон

C) Натаван

D) Ван- Хельмонт

E) А. Искендеров

466) Sual:С каких времен началось изучение с научной точки зрения ферментативных процессов, происходящих во время производства пищевых продуктов?

A) с XIX века

B) с XIII века

C) с XX века

D) с начала XXI века

E) до нашей эры

467) Sual:С каких времен люди начали использовать микроорганизмы, ферменты и ферментативные процессы в производстве хлеба, вина, сыра?

A) с XIX века

B) с XVII века

C) с начала XXI века

D) с XX века

Е) с древних времен

468) Sual:какой процесс считается основным в производстве слабо-алкогольных напитков?

А) криобиология

В) физико-химический

С) механико-теплофизический

Д) химический

Е) брожение

469) Sual:какой процесс считается основным в производстве спирта?

А) криобиология

В) физико-химический

С) механико-теплофизический

Д) химический

Е) брожение

470) Sual:какой процесс считается основным в производстве виноградных вин?

А) брожение

В) механико-теплофизический

С) физико-химический

Д) химический

Е) криобиология

471) Sual:какой процесс считается основным в производстве пива?

А) механико-теплофизический

В) физико-химический

С) криобиология

Д) брожение

Е) химический

472) Sual:какой процесс считается основным в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?

- A) механико-теплофизический
- B) физико-химический
- C) криобиология
- D) брожение**
- E) химический

473) Sual:Производство каких продуктов не осуществляется в соответствии с научными законами брожения?

- A) слабоалкогольных напитков
- B) хлеба и хлебобулочных изделий
- C) виноградных вин
- D) айвового варенья**
- E) пива

474) Sual:Что является предметом технологии пищевых производств?

- A) изучение способов маркировки и упаковки продтоваров
- B) изучение способов производства продовольственных товаров из пищевого сырья**
- C) изучение способов транспортирования пищевого сырья
- D) изучение способов хранения пищевого сырья
- E) изучение ассортимента и видов продовольственных товаров

475) Sual:каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- A) не менее 40%
- B) не менее 50%**
- C) не более 20%
- D) не более 35%
- E) не более 30%

476) Sual:Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- A) морской водой, охлажденном рассолам
- B) толко мелкодробленным льдом
- C) морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам**

- D) мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- E) только морской водой

477) Sual:каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- A) 20- 23 дня
- B) 10- 12 дней**
- C) 3- 5 дней
- D) 15- 18 дней
- E) 5- 8 дней

478) Sual:какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- A) кислоты
- B) антибиотики**
- C) загустители
- D) стабилизаторы
- E) консерванты

479) Sual:При какой температуре происходит стерилизация молока?

- A) 130-140 град. Цельсия
- B) 140-155 град. Цельсия
- C) 140-150 град. Цельсия
- D) 138-145 град. Цельсия
- E) 120-130 град. Цельсия**

480) Sual:как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

- A) сублимированный
- B) восстановленный**
- C) допускается использовать любой из перечисленных терминов
- D) гомогенизированный
- E) нормализованный

481) Sual:Под действием какого вещества свертывается молоко?

- A) метилоранж
- B) йод
- C) сода
- D) сычужный фермент**
- E) фенолфталеин

482) Sual:Что такое нормализованное молоко?

- A) это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- B) это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям**
- C) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- D) это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
- E) это продукт, прошедший термическую обработку

483) Sual:При какой температуре проводится пастеризация сливок?

- A) 75 град. Цельсия
- B) 85 град. Цельсия**
- C) 90 град. Цельсия
- D) 95 град. Цельсия
- E) 65 град. Цельсия

484) Sual:как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

- A) сублимированное
- B) нормализованное**
- C) ничего из перечисленных терминов
- D) гомогенизированное
- E) восстановленное

485) Sual:Укажите продолжительность пастеризация сливок.

- A) 50-55 минут
- B) 30-50 секунд
- C) 15-20 секунд
- D) 40-45 минут
- E) 55-60 минут

486) Sual: В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

- A) 60-65 град. Цельсия
- B) 72-74 град. Цельсия
- C) 63-65 град. Цельсия
- D) 63-69 град. Цельсия
- E) 50-55 град. Цельсия

487) Sual: В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

- A) 70-75 град. Цельсия
- B) 63-65 град. Цельсия
- C) 75-85 град. Цельсия
- D) 72-76 град. Цельсия**
- E) 65-69 град. Цельсия

488) Sual: Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- A) 70-75 град. Цельсия
- B) 63-65 град. Цельсия
- C) 85-90 град. Цельсия
- D) 72-76 град. Цельсия
- E) 65-69 град. Цельсия

489) Sual: При какой температуре происходит стерилизация молока?

- A) 130-140 град. Цельсия
- B) 140-155 град. Цельсия
- C) 140-150 град. Цельсия

D) 138-145 град. Цельсия

E) 120-130 град. Цельсия

490) Sual: Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

A) перемаркировка

B) сходство

C) не сходство

D) не идентичность

E) повышенная цена

491) Sual: какое молоко называют восстановленным?

A) молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей

B) молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока

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

D) молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока

E) молоко, которое прошло термическую обработку

492) Sual: Какой показатель в пищевой промышленности не относится к "опасным физическим факторам"?

A) провод

B) бутылки

C) термометр

D) удобрение

E) оборудование

493) Sual: Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (КП)?

A) журналистов

B) научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)

C) нормативные инструкции

D) законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне

E) эксперты (специалисты образовательное- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

494) Sual:Какие продукты относятся к капиллярным системам?

- A) шампанское, пиво
- B) шоколад, какао-порошок
- C) мармелад, бисквитное тесто
- D) пастила, пористый шоколад
- E) молоко, сметана

495) Sual:Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием завод?

- A) здание используемые для маркировки или хранения продуктов питания
- B) здание используемые для производства и маркировки продуктов питания
- C) здание или его часть, используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания
- D) здание используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания
- E) здание используемые для производства или хранения продуктов питания

496) Sual:На какой показатель руководство предприятия не должно обратит внимание, касающийся персоналам?

- A) контроль за соблюдением персоналом всех требований этой части
- B) контроль заболеваемости
- C) обучение и подготовка
- D) чистота
- E) национальность

497) Sual:Какого токсичного материала нельзя применять и хранить на пищеперерабатывающем предприятии?

- A) необходимые для функционирования предприятия
- B) токсичного материала для оборону
- C) необходимые для ухода за чистотой и санитарным состоянием
- D) необходимые для ухода за оборудованием и для работы
- E) необходимые для проведения лабораторных испытаний

498) Sual:Белковые бобовые культуры содержат около% белков и% углеводов.

- A) около 40% белков и 30-35% углеводов

- В) около 50% белков и 60-65% углеводов
- С) около 30% белков и 50-55% углеводов**
- Д) около 20% белков и 30-35% углеводов
- Е) около 10% белков и 40-45% углеводов

499) Sual:какой показатель не влияет на количество жидкой фазы, полученной при прессовании масленичных семян фруктов и ягод?

- А) число и количество витаминов содержащихся в семенах**
- В) температура процесса
- С) толщина прессованного слоя
- Д) время прессования
- Е) величина рабочего давления

500) Sual:как в науке называется продукты, возвратившие свою первоначальную структуру, после определенного времени покоя?

- А) неидеальные (реальные)
- В) тиксотропные**
- С) дилетантные
- Д) вязкие
- Е) идеальные

501) Sual:Что происходит в начале, при постоянном сжатии со всех сторон обрабатываемой массы в прессах, используемых при изготовлении макарон, масла и соков?

- А) происходит пластическая деформация
- В) масса уплотняется
- С) из массы выходит воздух или жидкость**
- Д) масса разжижается
- Е) масса твердеет

502) Sual:Что происходит в начале, при постоянном сжатии со всех сторон пищевой массы в машинах для замешивания и деления теста?

- А) происходит пластическая деформация
- В) масса уплотняется**

- С) из массы выходит воздух или жидкость
- D) масса разжижается
- E) масса твердеет

503) Sual:Что происходит в начале, при постоянном сжатии со всех сторон пищевой конфетной массы в формовальных машинах?

- A) происходит пластическая деформация
- B) масса уплотняется
- С) из массы выходит воздух или жидкость
- D) масса разжижается
- E) масса твердеет

504) Sual:От чего зависит степень конденсации при постоянном давлении на макаронное тесто со всех сторон?

- A) от количества углеводов в составе макаронного теста
- B) от количества белков в составе макаронного теста
- C) от количества минеральных веществ в составе макаронного теста
- D) от количества витаминов в составе макаронного теста
- E) от количества воды в составе макаронного теста

505) Sual:При оценке пластичности продукта величина какого показателя принимается во внимание?

- A) величина сопротивляемости течению
- B) величина остатка деформации после разрушения
- C) величина отношения силы движения к скорости движения
- D) величина силы воздействия на продукт
- E) величина прочности продукта

506) Sual:В производстве, транспортировании и хранении каких продуктов пластичность не имеет значение?

- A) колбасных изделий
- B) хлебных изделий
- C) мармелада
- D) творога
- E) сахарного песка

507) Sual:какой показатель в пищевой технологии не способствует уменьшению возникновения адгезии?

- A) в изготовлении плиты, блоков- формы, посуды использовать более прогрессивные материалы
- B) обработка пищевой маслой внутри посуды блоков- формы, рилиты
- C) постелить внутри продукта блоков- формы, плиты спец бумагой
- D) использовать не ровных материалов при изготовленной посуды блоков- формы, плиты
- E) шлифовать внутри посуды, блоков- формы, плиты

508) Sual:В температуре ближе криоскопической (низкая температура) какой показать жидкостей не приближается к паказателью твердого продукта?

- A) емкость
- B) плотность
- C) тепло-проводимость
- D) электро- проводимость
- E) вязкость

509) Sual:какая жидкость, используемая в пищевой технологии считается идеальной?

- A) не испаряющаяся при нагревании
- B) имеющее высокое внутреннее трение
- C) смесь двух и более жидкостей
- D) макроскопическая однородная смесь термодинамической равновесии
- E) выдуманная смесь имеющая коэффицент теплопроводности и вязкость равной нулю

510) Sual:как называется раствор , если энтальпия смешивания компонентов равно нулю, формула энтальпии смешивания как у идеальных газов, объем не изменяется при смешивании компонентов?

- A) раствор имеющий щелочную реакцию
- B) не идеальный (реальный) раствор
- C) идеальный раствор
- D) нормальный раствор
- E) раствор имеющий кислую реакцию

511) Sual: к каким продуктам относится дилетантная текучесть?

- A) к продуктам, у которых повышается вязкость с увеличением скорости движения
- B) к водорастворимым продуктам
- C) к продуктам, при помешивании которых растворимость в воде уменьшается
- D) к продуктам, у которых со временем структура твердеет
- E) к продуктам, которые со временем теряют первоначальную структуру

512) Sual: крахмалистые зерновые культуры содержат% углеводов и% белков.

- A) 30-40% углеводов и 10-15% белков
- B) 70-80% углеводов и 10-15% белков**
- C) 60-70% углеводов и 15-20% белков
- D) 50-60% углеводов и 20-25% белков
- E) 40-50% углеводов и 30-35% белков

513) Sual: как в пищевой технологии называется удаление адсорбата адсорбированного адсорбентом ?

- A) дезодорация
- B) адсорбция
- C) десорбция**
- D) дефекация
- E) сатурация

514) Sual: какой показатель является общим для всех адсорбентов используемых в пищевой технологии?

- A) изменение свойства адсорбента с изменением параметров окружающей среды в процессе адсорбции
- B) свойства подбора адсорбата селективность, т.е. поглощения одного адсорбата только одним адсорбентом в процессе адсорбции**
- C) поглощения одного адсорбата любым адсорбентом в процессе адсорбции
- D) поглощение адсорбата адсорбентом с повышением температуры в процессе адсорбции
- E) изменения свойства подбора с изменением температуры и влажности в процессе адсорбции

515) Sual: В какой отрасли пищевого производства не используется отбеливающая глина, как абсорбат?

- A) в производстве мясных полуфабрикатов**
- B) в производстве животных жиров

- С) в производстве растительных масел
- D) в производстве уксуса
- Е) в производстве вина

516) Sual:Какое вещество во время дефекации, в производстве сахара соединяясь с известью не образует осадка?

- A) сахар
- B) щавелевая кислота
- С) винная кислота
- D) лимонная кислота
- Е) серная кислота

Что делают для образования CaCO_3 и разрушения сахарата кальция во время

517) Sual: I сатурации сока ?

- A) сок замораживают
- B) к соку добавляют воду
- С) сок обрабатывается сатурированным газом
- D) к соку прибавляют соль
- Е) сок кипятят

518) Sual:как очищаются мелкие взвешенные частицы, оставшиеся в составе сока и сиропа после осуществляется сатурации и дефекации?

- A) осуществляется процесс дезодорации
- B) дефекация осуществляется повторная
- С) осуществляется повторная I сатурация
- D) повторно осуществляется II сатурацию
- Е) в сок добавляют различные пористые пыли или поверхности фильтра обрабатывается суспензией пористых порошков

519) Sual:как отделяют в соках и сиропах нежные, мельчайшие взвешенные частицы не отделяемые с помощью обычного фильтра?

- A) осуществляется процесс дезодорации
- B) дефекация осуществляется повторная
- С) осуществляется повторная I сатурация

D) повторно осуществляется II сатурацию

E) в сок добавляют различные пористые пыли или поверхности фильтра обрабатывается суспензией пористых порошков

520) Sual: как очищают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах при помощи добавленные пористых порошков ?

A) добавленные пористые порошки адсорбируют сахара соков и сиропов

B) добавленные пористые порошки поглощают в соках и сиропах минеральные вещества

C) добавленные пористые порошки адсорбируют в соках и сиропах органические соединения

D) добавленные пористые порошки схватывают поглащают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах

E) добавленные пористые порошки входят в реакция с сахарами соков и сиропов

521) Sual: как называется деформация, моментально или постепенно исчезающая после прекращения силы воздействия на продукт?

A) возвращающаяся

B) пластичная

C) эластичная

D) восстанавливающая

E) исправляющаяся

522) Sual: как называется деформация, не исчезающая моментально или постепенно после прекращения силы воздействия на продукт?

A) возвращающаяся

B) пластичная

C) эластичная

D) восстанавливающая

E) исправляющаяся

523) Sual: Зачем во время кристаллизации сахарозы в раствор добавляют определенное количество сахара-песка?

A) для присоединения к добавленным кристалликам сахара сахаров раствора

B) для увеличения сладости раствора

C) для уменьшения воды в растворе

D) для увеличения удельного веса раствора

E) для отделения сахарозы во время варки

524) Sual:Из какого раствора может выделиться сахараза в кристаллическом виде?

- A) из не насыщенного и полу насыщенного
- B) из не насыщенного раствора
- C) из полу не насыщенного раствора
- D) из насыщенного раствора
- E) из полностью насыщенного раствора

525) Sual:к какому процессу иногда относят кристаллизации сахаразы в растворе?

- A) сульфитации
- B) дефекации
- C) дезодорации
- D) диффузии
- E) сатурации

526) Sual:какую операцию проводят для кристаллизации сахаразы в растворе?

- A) раствор охлаждают
- B) на раствор воздействуют ультра короткими волнами
- C) на раствор воздействуют радиоактивными лучами
- D) раствор варится
- E) раствор замораживают

527) Sual:Укажите технологическую схему пастилы:

- A) получение фруктово-сахарной смеси, кипячение смеси, охлаждение массы, формование, подсушивание и упаковка
- B) подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание
- C) желирование массы, формование, извлечение из форм, обсыпка сахаром, сушка
- D) подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, сбивание, стабилизация пены, формование, подсушивание и упаковка
- E) подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, желирование массы, формование, подсушивание и упаковка

528) Sual:Для изделий, изготовленных из пшеничной муки массой 200 г время выпечки составляет:

- A) 20 мин.
- B) 7 мин.

- С) 10 мин.
- D) 14 мин
- E) 17 мин.**

529) Sual: При приготовлении теста из пшеничной муки на жидком опаре сколько требуется муки для опары?

- A) 40% от общего количества муки имеющегося в тесте
- B) 30% от общего количества муки имеющегося в тесте**
- C) 10% от общего количества муки имеющегося в тесте
- D) 20% от общего количества муки имеющегося в тесте
- E) 40% от общего количества муки имеющегося в тесте

530) Sual: Во сколько раз отличается количество при приготовлении теста опарным способом по сравнению с без опарным?

- A) в 4 раза меньше
- B) в 2 раза меньше**
- C) в 2 раза больше
- D) одинаково
- E) в 3 раза меньше

531) Sual: В промышленности применяются различные методы приготовления ржаного теста. Чем они отличаются?

- A) по всем перечисленным выше факторам**
- B) по количеству фаз в приготовление заквасок
- C) по производственному циклу приготовления заквасок
- D) по рецептуре
- E) по параметру режимов различных фаз

532) Sual: В зависимости от вида сырья и способа формования жележный мармелад делится на:

- A) формовой, пат, фигурный
- B) формовой, резной, пластовой
- C) формовой, резной, фигурный**
- D) формовой, фигурный
- E) формовой, пластовой, фигурный

533) Sual:Что является особенностью производства мармелада?

- A) применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- B) применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами**
- C) применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- D) применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- E) применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

534) Sual:Что является особенностью производства пастилы?

- A) применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- B) применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- C) применение пенообразующего сырья и сбивание массы**
- D) применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- E) применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

535) Sual:какие виды пастилы вырабатывают?

- A) клеевую и желейную
- B) клеевую и заварную**
- C) клеевую и формовую
- D) клеевую и резную
- E) заварную и фигурную

536) Sual:какие бывают виды заварной пастилы?

- A) желейная, пластовая, рулетная
- B) резная, пластовая, фигурная
- C) резная, пластовая, рулетная**
- D) резная, формовая, рулетная
- E) резная, пластовая, клеевая

537) Sual:Что является основным сырьем для производства клеевой резной пастилы?

- A) сливовое пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп

- В) грушевое пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп
- С) яблочное пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп**
- Д) яблочное пюре, сахар, яичные белки и агаро-сахарную массу

538) Sual:Каким образом сушат пастилу кондуктивным способом?

- А) изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 70-75 град С
- В) изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 65-70 град С**
- С) изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 45-55 град С
- Д) изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 55-65 град С
- Е) изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 75-85 град С

539) Sual:При какой температуре сушат пастилу в туннельных сушилках?

- А) при 70-75 град С
- В) при 45-55 град С**
- С) при 55-65 град С
- Д) при 65-75 град С
- Е) при 75-85 град С

540) Sual:На какие группы подразделяют повидло по способу изготовления?

- А) пастеризованное, стерилизованное и нестерилизованное
- В) стерилизованное и нестерилизованное**
- С) не делят на группы
- Д) пастеризованное и стерилизованное
- Е) нестерилизованное и пастеризованное

541) Sual:Каким образом сушат пастилу радиационно-конвективным способом?

- А) изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 3-3,5 часов
- В) изделия обдувают горячим воздухом из сопла в течение 2-2,5 часов**
- С) изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 4-4,5 часов
- Д) изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 5-5,5 часов
- Е) изделия обдувают горячим воздухом из сопла в течение 6-6,5 часов

542) Sual:Что является особенностью производства варенья?

- A) применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- B) применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- C) применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- D) применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- E) применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

543) Sual:Что является особенностью производства джема?

- A) применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- B) применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- C) применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- D) применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- E) применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

544) Sual:Поверхность карамели подвергают защитной обработке одним из следующих способов. Укажите неверный ответ:

- A) глазированием — покрытие карамели тонким слоем пастилы
- B) глянцеваанием — наносят на поверхность тончайший слой жира-восковой смеси (жир, воск, парафин)
- C) дражированием — обработка поверхности изделий сахаро-паточным сиропом, затем сахарной пудрой и глянцем
- D) кондированием — покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой
- E) обсыпкой — поверхность карамели покрывают сахаром-песком или сахарной пудрой в смеси с какао-порошком

545) Sual:По способу обработки шоколад делят на:

- A) не делится
- B) обыкновенный и десертный
- C) обыкновенный и улучшенный
- D) натуральный и десертный
- E) натуральный и улучшенный

546) Sual:В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на:

- A) затяжное и сдобное

- В)** сахарное, затяжное и сдобное
- С) сахарное, затяжное и бисквитное
- Д) сдобное и сахарное
- Е) сахарное и затяжное

547) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют крахмал?

- А) для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- В)** для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- Д) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

548) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют патоку?

- А) для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- В) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С)** для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- Д) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

549) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют сахар?

- А) для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- В) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- Д)** придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

550) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют жир?

- А) для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости

- В) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- Д) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

551) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют яичные продукты?

- А) для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- В) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- Д) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

552) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют молочные продукты?

- А) для получения пористой структуры
- В) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- Д) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для повышения содержания полноценного белка и улучшению технологических свойств изделию

553) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют яичные продукты?

- А) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- В) для повышения содержания полноценного белка и улучшению технологических свойств изделию
- С) для получения пористой структуры
- Д) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- Е) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки

554) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют инвертный сахар?

- А) для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

- В) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки**
- Д) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости

555) Sual:Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют мед?

- А) для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- В) для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- С) для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки**
- Д) придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- Е) для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

556) Sual:Какие смесители применяются на хлебзаводах?

- А) взбивалки
- В) шнековые дозировщики-смесители**
- С) лопасти
- Д) винты
- Е) пневматические смесители

557) Sual:какое соединение не считается активаторами т.к. не активизируют деятельность ферментов?

- А) соединения имеющие в своем составе SH
- В) аскорбиновая кислота
- С) цистин
- Д) трипептидглутатион
- Е) пероксид водорода**

558) Sual:По какому показателю ферменты (биокатализаторы) не отличаются от неорганических катализаторов?

- А) ускоряет действие реакции**
- В) имеют специфическое действие
- С) катализирует скорость реакции в двух направлениях

- D) имеют более длительный срок действия
- E) расходуется мало энергии на катализирующую реакцию

559) Sual:какой фермент катализирует и реакции разложения и синтеза?

- A) папаин
- B) липаза**
- C) уреазы
- D) лактоза
- E) каталаза

560) Sual:какой показатель дает возможность использовать дрожжевые грибки в производстве вин и пива?

- A) неустойчивость к низкой отрицательной температуре
- B) устойчивость к низким положительным температурам**
- C) устойчивость к высокой температуре
- D) неустойчивость к высокой температуре
- E) неустойчивость к низким положительным температурам

561) Sual:При каком количестве сахара в среде клетки умирают, а винные грибки подвергаются плазмолизу?

- A) 21÷25%
- B) 30÷35%**
- C) 21÷25%
- D) 26÷29
- E) 13÷20%

562) Sual:какие углеводы не сбраживаются спиртовыми дрожжами при анаэробном дыхании?

- A) декстрины**
- B) глюкоза
- C) сахароза
- D) мальтоза
- E) 1/3 раффинозы

563) Sual: По какому этапу происходит спиртовое брожение в виноградном соке под действием винных дрожжей?

- A) созревание, старение, порча
- B) старение вина, его порча
- C) порча полученного вина
- D) получение вина, формирование, созревание, старение, порча**
- E) формирование, созревание, старение, порча

564) Sual: Скорость перехода какого вещества из клетки тканей в сок не зависит от степени выжимания виноградного сока?

- A) жиров**
- B) пигментов
- C) фенолов
- D) ароматических веществ
- E) азотистых веществ

565) Sual: какое вещество образуется при окислении полифенолов виноградного сока под действием ферментов полифенолоксидазы и кислорода имеющихся в молекулах ?

- A) аминокислоты
- B) оксикислоты
- C) хиноны**
- D) аскорбиновая кислота
- E) глицерин

566) Sual: Какой фермент изомеразы (V класс) превращает один оптический изомер в другой, например: глюкозу в галактозу?

- A) β – амилазы
- B) эпимеразы**
- C) цис – транс изомеразы
- D) фумараза
- E) фосфортазы

567) Sual: В каких местах образуются дрожжевые грибки?

- A) в концентрированном солевом растворе

- B)** в местах, где имеются сахаристые вещества
- C) в местах, где имеется масло
- D) в местах, где имеется белок
- E) в местах, где имеются неорганические вещества

До скольких процентов осадочные пивные дрожжи при низких температурах ($6\div 8^{\circ}\text{C}$) бродят моносахариды?

568) Sual:.

- A) 100
- B) 20
- C) 30
- D) 40
- E) 60

До скольких процентов плохо осажденные пивные дрожжи бродят

569) Sual:. моносахариды при высокой температуре ($12\div 15^{\circ}\text{C}$)?

- A) 100
- B) 20
- C) 30**
- D) 40
- E) 60

570) Sual: как называется газообразная фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтрации?

- A) концентрат
- B) фильтрат
- C) экстракт
- D) эксудат**
- E) вытяжка

571) Sual: как называется жидкая фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтровании?

- A) концентрат
- B) фильтрат**
- C) экстракт
- D) эксудат
- E) вытяжка

572) Sual: В каких случаях применяют центробежную силу?

- A) для разделения мутей, содержащих мелкие частицы
- B) для разделения тонких суспензий
- C) для разделения мутей
- D) для разделения эмульсий
- E) для разделения грубых суспензий**

573) Sual: Для каких целей не применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- A) для интенсификации теплообменных процессов
- B) для интенсификации химических процессов
- C) для интенсификации биохимических процессов
- D) для интенсификации микробиологических процессов**
- E) для интенсификации массообменных процессов

574) Sual: Для каких целей применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- A) для всех выше перечисленных целей**
- B) для равномерного распределения продуктов, составляющих смесь
- C) для интенсификации массообмена
- D) для интенсификации теплообмена
- E) для получения суспензий, эмульсий

575) Sual: В каких случаях применяют центробежную силу?

- A) для процесса гомогенизации
- B) для разделения тонких суспензий**
- C) для разделения грубых суспензий

- D) для разделения промышленных пылей
- E) для процесса фильтрации

576) Sual:Что используют для отделения пыли в газовых системах?

- A) силу тяжести
- B) электрическое поле
- C) динамическое поле
- D) электростатическое поле**
- E) центробежную силу

577) Sual:как называется процесс разделения неоднородных систем за счет просеивания их через фильтрующую перегородку?

- A) фильтрование**
- B) разделение
- C) осаждение
- D) гомогенизация
- E) центрофугирование

578) Sual:какие системы разделяют методом фильтрования?

- A) однородные
- B) гомогенные
- C) гетерогенные
- D) однодисперсные
- E) неоднородные**

579) Sual:Для разделения каких систем используются процессы фильтрования?

- A) эмульсий
- B) твердых систем
- C) тонких систем
- D) мутей
- E) жидких систем**

580) Sual:какие системы называют грубодисперсными

- A) частиц этих систем наблюдаются только при нагревании
- B) частицы этих систем видны только в микроскоп, в газовой или жидкой фазе они оседают или поднимаютсяны только в микроскоп, в газовой или жидкой фазе они оседают
- C) частицы видны визуально в газовой или жидкой среде они постепенно оседают или всплывают
- D) частицы этих систем не оседают и не поднимаются порами не удерживаются частицы настолько малы, что вещество из которого они состоят находятся в коллоидном состоянии
- E) частицы этих систем состоят из поверхностных атомов и молекул

581) Sual:какой из нижеуказанных не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

- A) сахарозы
- B) оксиредуктазы
- C) трансферазы
- D) гидролазы
- E) лиазы

582) Sual:какой из них не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

- A) липазы
- B) оксиредуктазы
- C) изомеразы
- D) лигазы (синтетазы)
- E) лиазы

583) Sual:как называют чужеродные соединения увеличивающие активность ферментов?

- A) бесконкурентные ингибиторы
- B) парализаторы
- C) ингибиторы
- D) активаторы**
- E) коферменты

584) Sual:как называют чужеродные соединения уменьшающие активность ферментов?

- A) бесконкурентные ингибиторы
- B) парализаторы**
- C) ингибиторы
- D) активаторы
- E) коферменты

585) Sual:какие показатели не действуют или почти недействуют на деятельность дрожжевых грибов?

- A) плотность воздуха в определенных пределах**
- B) температура
- C) реакция среды (pH)
- D) состав субстрата
- E) влага

586) Sual:В пределах каких температур хорошо развиваются дрожжевые грибки?

- A) 40°C
- B) 22-30°C**
- C) 45°C
- D) 10-15°C
- E) 5-9°C

587) Sual:В пределах каких показателей реакции среды (pH) хорошо развиваются дрожжевые грибки?

- A) 9,5÷ 10
- B) 1,5÷2,0
- C) 3,7÷3,3**
- D) 7,0÷7,5
- E) 8,0÷9,0

588) Sual:какое количество сахара должно быть в среде для нормальной деятельности винных дрожжей?

- A) 21÷25%
- B) 30÷35%
- C) 21÷25%**

D) $26 \div 29$

E) $13 \div 20\%$

589) Sual: При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

A) Агдама 777

B) столового красного вина

C) столового белого вина

D) Кахетинского вина

E) Кагора

590) Sual: При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

A) Агдама 777

B) столового красного вина

C) шампанского

D) Кахетинского вина

E) Кагора

591) Sual: При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод больше соприкасались друг с другом?

A) Агдама 777

B) столового красного вина

C) столового белого вина

D) Кахетинского вина

E) Кагора

592) Sual: От какого фактора не зависит интенсивность диффузионные ферментативные процессы происходящие в соке во время производства вина?

A) температуры сока

B) технологических операций

- C) степени насыщенности соков ферментами
- D) количества в соке соединений
- E) цвета сока

593) Sual:какой из них не является одним из гидролаз?

- A) протеазы
- B) цитохромы**
- C) карбогидролазы
- D) эстеразы
- E) глюкозидазы

Как называются грибки выдерживающие относительно высокую температуру, например: 45°C?

594) Sual:

- A) арбофильные
- B) термофильные**
- C) мезофильные
- D) геофильные
- E) мезоильные

595) Sual:какие виды дрожжей используют в хлебопечении?

- A) усваивающие и сбраживающие жиры в субстрате
- B) сбраживающие и усваивающие сахара в субстрате**
- C) сбраживающие и усваивающие белки в субстрате
- D) не сбраживающие и неусваивающие сахара в субстрате
- E) не усваивающие и не сбраживающие белки в субстрате

596) Sual:С какого процесса начинается получение вина?

- A) с окислительного- восстановительного процесса
- B) с процессов 1-го и 2-го окисления**
- C) с процесса экстракции

D) с процессов экстракции (диффузии) и ферментации, а так же 1 -го и 2-го окисления

E) с процесса ферментации

597) Sual: При производстве шампанского окислительные процессы, происходящие в виноградном соке активизируют или пассивируют?

A) не вмешиваются в процессы

B) активизируют

C) пассивирует

D) в начале активизируют, в конце пассивирует

E) в начале пассивирует, в конце активизируют

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

A) правилу Вант-Гоффа

B) закону Ньютона

C) закону действия масс

D) закону Гука

E) закону Архимеда

599) Sual: По каким признакам классифицируют дисперсионные системы

A) по всему перечисленному выше

B) по величине частиц дисперсной фазы

C) по агрегатному состоянию дисперсной фазы

D) по природе дисперсной фазы

E) по агрегатному состоянию и природе дисперсной фазы

600) Sual: В зависимости от агрегатного состояния взаимодействующих веществ химические реакции могут бытьи

A) гомогенными и гетерогенными

B) гомогенными и экзогенными

C) гетерогенными

D) экзогенными

E) эндогенными

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

- A) Эндогенных, чем в гомогенных
- B) Гомогенных, чем в эндогенных
- C) Гомогенных, чем в гетерогенных
- D) Гетерогенных, чем в гомогенных
- E) Экзогенных, чем в эндогенных

602) Sual: какие из них относятся к системам микрогетерогенов?

- A) все перечисленное наверху
- B) суспензии
- C) пены
- D) аэрозоли
- E) порошки

603) Sual: какие дисперсионные системы называются суспензиями

- A) системы, частицы которых обладают способностью набухать
- B) системы состоящие из жидкой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды
- C) системы состоящие из твердой дисперсионной фазы и жидкой дисперсионной среды
- D) системы, в которых дисперсионная среда является газ, а дисперсионная фаза твердые частички
- E) системы, в которых дисперсионная среда- жидкость, а дисперсионная- газ среда

604) Sual: какой из них не является одним из оксиредуктаз?

- A) каталаза
- B) аэробные дегидрогеназы
- C) анаэробные дегидрогеназы
- D) дипептидазы
- E) цитохромы

605) Sual: какой из них не является одним из трансфераз?

- A) ацилтрансферазы
- B) фосфотрансферазы
- C) аминотрансферазы
- D) метилтрансферазы
- E) пероксидаза

606) Sual:Основные факторы, влияющие на скорость всех реакций, — это.....

- A) концентрация реагирующих веществ, температура, давление
- B) концентрация реагирующих веществ, температура, наличие катализатора**
- C) концентрация реагирующих веществ, давление, наличие катализатора
- D) наличие катализатора, температура, давление
- E) сила трения, температура, давление

607) Sual:каким образом производится дробление?

- A) удара
- B) размазывания**
- C) истирания
- D) раскалывания
- E) разрывания

608) Sual:какой из перечисленных процессов не относится к физико-механическим процессам?

- A) обработка материалов давлением
- B) осаждение
- C) перемешивание
- D) обработка материалов паром**
- E) фильтрация

609) Sual:когда применяют осаждение под действием силы тяжести?

- A) в системах, состоящих из гомогенных компонентов
- B) в системах, где плотность компонентов существенно различна**
- C) в системах, где плотность компонентов одинакова

- D) в системах, состоящих из множества компонентов
- E) в системах, состоящих из гетерогенных компонентов

610) Sual:Процесс осаждения используются для разделения

- A) твердых частиц
- B) масляных суспензий
- C) мелкодисперсных суспензий
- D) грубых суспензий**
- E) масляных эмульсий

611) Sual:На какие свойства обращают внимание при выборе способа воздействия?

- A) на оптические свойства измельчаемых материалов
- B) на механические свойства измельчаемых материалов**
- C) на химические свойства измельчаемых материалов
- D) на адсорбционные свойства измельчаемых материалов
- E) на абсорбционные свойства измельчаемых материалов

612) Sual:Цель сортирования сыпучих материалов состоит:

- A) выделение примесей на основе отличия их физиологических свойств от свойств материала
- B) выделение примесей на основе отличия их физических свойств от свойств материала**
- C) выделение примесей на основе отличия их химических свойств от свойств материала
- D) выделение примесей на основе отличия их микробиологических свойств от свойств материала
- E) выделение примесей на основе отличия их биохимических свойств от свойств материала

613) Sual:.....применяется там, где система составлена из компонентов, плотность которых существенно различна.

- A) процесс диффузии
- B) процесс осаждения**
- C) процесс разделения
- D) процесс отделения
- E) процесс фильтрации

614) Sual:Что из нижеперечисленного относится к дисперсным системам

- A) все перечисленное
- B) хлеб
- C) мука
- D) шоколад
- E) пиво

615) Sual:Что называется дисперсной средой

- A) те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10^{-7} -- 10^{-5} см
- B) раздробленные вещества
- C) среда , содержащая раздробленные вещества в раздробленном состоянии
- D) те системы, размер частиц которых отличен
- E) те системы, размер частиц которых различны

616) Sual:Что называется коллоидной системой

- A) системы с микрогетерогенными частицами
- B) те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10^{-7} - 10^{-5} см
- C) те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10^{-5} - 10^{-3} см
- D) те системы, размер частиц которых превышает 10^{-3} см
- E) системы с грубодисперсными частицами

617) Sual:Что является одним из основных свойств высокомолекулярных соединений?

- A) оседание
- B) рассыпчатость
- C) набухание
- D) неэластичность
- E) слипание

618) Sual:Для чего используют метод адсорбции?

- A) для получения эмульсий
- B) для осветления жидкостей

- C) для осаждения жидкостей
- D) для получения жидкостей
- E) для получения суспензии

619) Sual: как называют процесс разделения суспензий с использованием пористых перегородок, которые задерживают её жидкую фазу?

- A) впитывания
- B) фильтрация**
- C) абсорбция
- D) осаждения
- E) разделения

620) Sual: В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- A) макаронных изделий
- B) рыбных полуфабрикатов
- C) мясных полуфабрикатов
- D) дрожжей**
- E) молочных консервов

621) Sual: какой из перечисленных отраслей не относится ко вторичной переработки сырья?

- A) производство дрожжей
- B) производство спирта**
- C) хлебопекарная промышленность
- D) макаронная промышленность
- E) кондитерская промышленность

622) Sual: Что не относится к химической группе производств?

- A) производство различных жиропродуктов
- B) производство алкогольных напитков**
- C) производство патоки
- D) производство этилового спирта
- E) производство пищевой глюкозы

623) Sual:В чем причина ухудшения вкусовых качеств цитрусовых, хранившихся при низкой температуре?

- A) испарение влаги
- B) быстрое окисление органических кислот, содержащихся в их составе**
- C) быстрое окисление сахаров содержащихся в их составе
- D) медленное окисление органических кислот
- E) медленное окисление сахаров

624) Sual:какой процесс, происходящий в субстрате при анаэробном дыхании не зависит от расы, вида и др. показателей микроорганизмов и ферментов?

- A) высыхание**
- B) брожение в спирт
- C) брожение в молочную кислоту
- D) брожение в масляную кислоту
- E) брожение в уксусную кислоту

625) Sual:В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- A) виноградных вин
- B) микробиологического сырья**
- C) колбасных изделий
- D) икры рыб
- E) спирта

626) Sual:В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- A) салатов из ламинарий
- B) колбасных изделий
- C) паштета
- D) котлет
- E) ферментативных препаратов**

627) Sual:В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?

- A) сухого молока
- B) сиропа
- C) конфет
- D) спирта**
- E) овощей

628) Sual: В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?

- A) яиц
- B) мясных консервов
- C) винограда
- D) алкогольных напитков**
- E) мяса

629) Sual: Сколько тепла (энергии) выделяется при аэробном дыхании от 180 г глюкозы?

- A) 10 ккал
- B) 674 ккал**
- C) 100 ккал
- D) 50 ккал
- E) 28 ккал

630) Sual: Сколько тепла (энергии) выделяется при анаэробном дыхании от 180г глюкозы?

- A) 10 ккал
- B) 674 ккал
- C) 100 ккал
- D) 50 ккал
- E) 28 ккал**

631) Sual: к чему не приводит большой расход соединений в составе продукта при анаэробном дыхании?

- A) к понижению массы**
- B) к понижению потребительской стоимости
- C) к накоплению спирта, ацетальдегидов

- D) к уменьшению использования тканями кислорода
- E) к отравлению клеток

632) Sual: как называли А.Пайер и Дж.Персо в 1833 году вещество, полученное при добавлении спирта к соку ячменного солода, которое расщепляло крахмал на сахар?

- A) оксидаза
- B) диастаза**
- C) протеаза
- D) липаза
- E) каталаза

633) Sual: Под действием сил неоднородные системы могут быть разделены ...

- A) физических сил
- B) химических сил
- C) Ван-дер-Вальсовых сил
- D) капиллярных сил
- E) механических сил**

634) Sual: При применении центробежного поля, сила тяжести в этом случае заменяется центробежной силой пропорциональной....

- A) скорости и давлению
- B) скорости и радиусу вращения частиц**
- C) объему и радиусу вращения частицы
- D) длине и диаметру окружности лопасти
- E) скорости и силе вращения частицы

635) Sual: Что из перечисленных внизу не относится к физико-химическому производству?

- A) производство растительных масел
- B) производство слабоалкогольных напитков**
- C) производство некоторых кондитерских изделий
- D) производство крахмала
- E) производство сахара

636) Sual:Что из перечисленных внизу не относится к механическо-теплофизическим производствам?

- A) мукомольное и крупяное производство
- B) производство виноградных вин
- C) производство макарон
- D) консервное производство
- E) кондитерское производство

637) Sual:Что из нижеперечисленного не относится к свойствам масса обмена?

- A) энергия связи влаги с материалам
- B) удельная массоемкость
- C) гигроскопичность
- D) коэффициент массовлагопроводности
- E) коэффициент диффузии материала

638) Sual:Во время обработки материала эластичность массы не зависит от нижеперечисленных факторов:

- A) от физических свойств перерабатываемого материала
- B) от габаритных размеров оборудование
- C) от конечного объема спрессованного материала
- D) от дисперсности материала
- E) от температуры материала

639) Sual:Какой формулой выражается коэффициент теплопередачи в Международной системе единиц?

- A) $\lambda \text{ ekv}$
- B) $k = \gamma Q / (\Delta t ds)$
- C) $\lambda \text{ kond}$

D) $\lambda [\text{Вт/м}^2 \times \text{К}]$

E) $\text{Вт} / (\text{м}^2 \text{К})$

640) Sual:Какое из уравнений считается коэффициентом эквивалентной теплопередачи?

A) $\lambda [\text{Вт/м}^2 \times \text{К}]$

B) $k = \gamma Q / (\Delta t_{\text{дс}})$

C) $\lambda_{\text{экв}}$

D) $\lambda_{\text{кond}}$

E) $\text{Вт/} (\text{м}^2 \times \text{К})$

641) Sual:Какое из уравнений выражает коэффициент истинной теплопередачи?

A) $\lambda_{\text{кond}}$

B) $\text{Вт/} (\text{м}^2 \times \text{К})$

C) $k = \gamma Q / (\Delta t_{\text{дс}})$

D) $\lambda [\text{Вт/м}^2 \times \text{К}]$

E) $\lambda_{\text{экв}}$

642) Sual:Какая жидкость является наиболее часто используемой для хранения яиц?

A) слабый раствор жидкого стекла в воде

B) дистиллированная вода

насыщенный CO_2

C) ..

D) минеральная вода

E) вода

643) Sual:В каком варианте указана жидкость, которая наиболее часто используется для хранения яиц?

A) дистиллированная вода

B) известковая вода

насыщенный CO_2

- C) ..
- D) вода
- E) минеральная вода

644) Sual:Какой показатель не оправдывает хранение яиц в известковом растворе?

- A) яйцо изолируется от воздуха
- B) меняется товарные показатели**
- C) защищается от потери углекислого газа
- D) защищается от потери усушки
- E) предохраняется от проникновения микроорганизмов

645) Sual:В какой газовой среде происходит аэробное дыхание микроорганизмов?

с высоким содержанием углекислого газа (CO_2)

- A) ..
- B) где количество кислорода менее 2%
без кислородной (O_2)
- C)
без кислородной или при малом количестве O_2 , менее 2%, при высоком количестве CO_2
- D) ...
кислородной (O_2)
- E) .**

646) Sual:В какой газовой среде происходит анаэробное дыхание микроорганизмов?

- A) где количество кислорода менее 2%

без кислородной или при содержании менее 2% O_2 , при высоком количестве CO_2

- B) .**
кислородной (O_2)
- C) ..
без углекислого газа (CO_2)
- D) ...
где присутствует сульфит водорода (H_2S)
- E)

Должен ли участвовать O_2 в период старения вина?

647) Sual:.

должен при участии в среде CO_2

- A) ...
- B) не должен участвовать**
- C) должен участвовать
- D) должен участвовать в конце периода старения
- E) должен участвовать в начале периода старения

Сколько этилового спирта и CO_2 получается из одной молекулы глюкозы во время спиртового брожения?

648) Sual:.

5 молекул этилового спирта и 5 молекул CO_2

- A)
- B) .**
2 молекулы этилового спирта и 2 молекулы CO_2
- 1 молекула этилового спирта и 1 молекула CO_2
- C) ..

3 молекулы этилового спирта и 3 молекулы CO_2

D) ...

4 молекулы этилового спирта и 4 молекулы CO_2

E)

649) Sual:Какой ион металлов не считаются активаторами т.к. не активизируют деятельность определенных ферментов?

CO^{2+}

A)

B) соли Si

C) .. Mg^{2+}

Ca^{2+}

D) ...

Zn^{2+}

E)

650) Sual:На какое превращение расходуется часть энергии полученной во время спиртового брожения глюкозы?

на использование NH_3 , полученного при брожении

A) ..

B) на распад аминокислот

на улетучивание CO_2 , полученного при брожении

C) ...

D) на восстановление белков

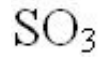
E) на превращение АТФ в 2 молекулы АДФ

651) Sual:Какое вещество не образуется во время нетипичного молочнокислого брожения (гетероферментативное)?

A) янтарная кислота

B) этиловый спирт

C) уксусная кислота



D) .



E) ...

652) Sual: При участии какого газа происходит период созревания вина?



A) ..



B) .

C) CO



D)



E) ...

653) Sual: Что такое коэффициент дыхания?

A) нет правильного ответа

это отношение одновременно выделенного объема углекислого газа к объему поглощённого кислорода $v\text{CO}_2 / v\text{O}_2$

B) .

это количество одновременно выделенного CO_2

C) ..

количество одновременно поглощенное CO_2

D) ...

динамика поглощенного O_2 за отведенный период времени

E)

654) Sual:Какой газ необходим для использования клеток и тканей для получения необходимой энергии при окислении органических веществ?

углекислый газ (CO_2)

A) ...

водород (H_2)

B) ..

C) аргон (Ar)

D) гелий (He)

кислород (O_2)

E) .

655) Sual:Какое вещество не образуется во время маслянокислого брожения углеводов?

A) бутиловая кислота

B) пировиноградная кислота

C) масляная кислота

CaCO_3

D) .

E) ацетиловая кислота

656) Sual:Что подразумевается в пищевой технологии под понятием “теплоемкость”?

A) теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта

B) необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус

C) теплоемкость продукта в 1 моль

теплоемкость продукта в стабильной емкости (C_p)

D) ..

Е) ... **теплоемкость продукта при стабильном давлении (C_p)**

657) Sual:Что подразумевается в пищевой технологии под понятием “удельная” теплоемкость?

A) теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта

В) ... **теплоемкость продукта при стабильном давлении (C_p)**

С) .. **теплоемкость продукта в стабильной емкости (C_v)**

D) теплоемкость продукта в 1 моль

Е) необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус

658) Sual:Что подразумевается в пищевой технологии под понятием “молярная теплоемкость”?

A) необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус

В) ... **теплоемкость продукта при стабильном давлении (C_p)**

С) .. **теплоемкость продукта в стабильной емкости (C_v)**

D) теплоемкости единицы массы (1 г, 1 кг) продукта

Е) теплоемкость продукта в 1 моль

659) Sual:Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать кран?

A) .. 

В) . 

С) ... 



D)



E)

660) Sual: В каком варианте ответов указан прибор, который не является вспомогательным оборудованием для производства растительных масел?

A) затвор поворотный

B) дезодоратор

C) вибратор пневматический

D) фильтр полицейский

E) затвор поворотный

F) фонари смотровые

661) Sual: Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан обратный?



A)



B) .



C) ..



D) ...



E)

662) Sual:Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан регулирующий?



A)



B) .



C) ..



D) ...



E)

663) Sual:Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан предохранительный?



A)



B) ..



C) .



D) ...



E)

664) Sual:Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать фонарь смотровой?



A) .



B)



C)



D) ...



E) ..

665) Sual:Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать маслораспылитель?



A) ..



B)



C) .



D)



E) ...



F) .

666) Sual: Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать влагоотделитель?



A)



B) ...

C) ..

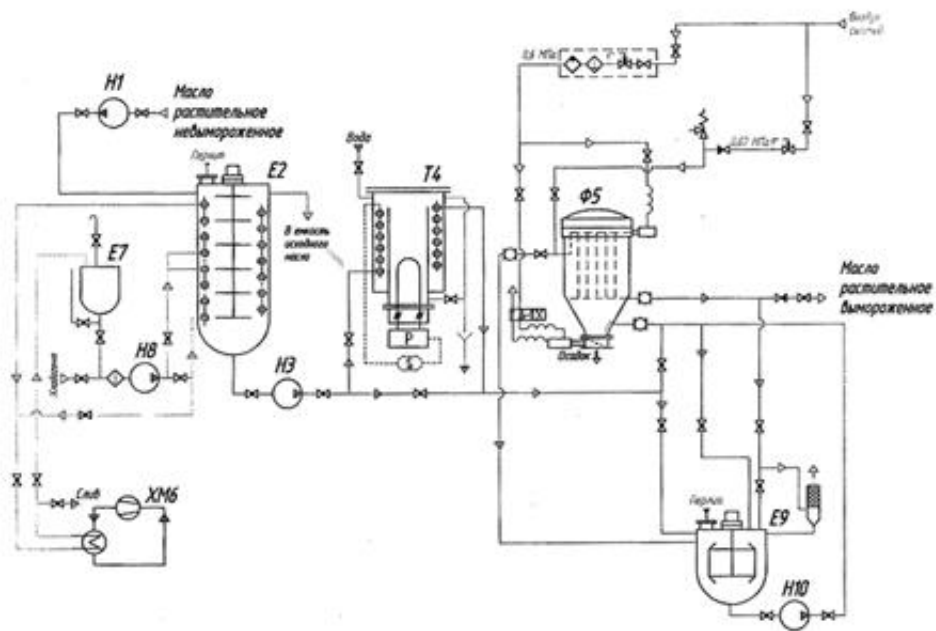


D) .



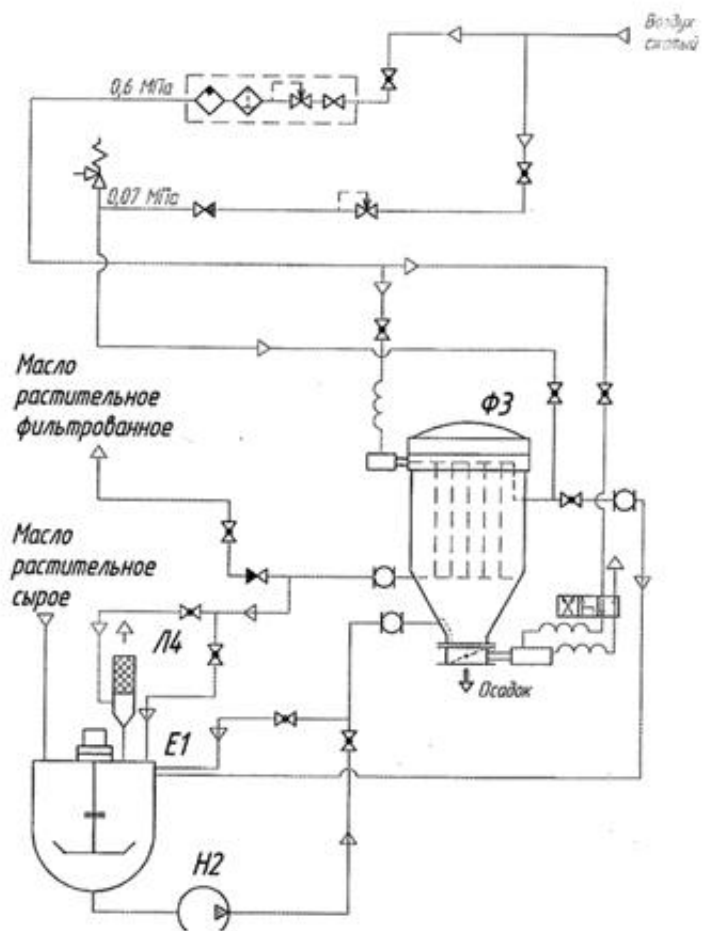
E)

667) Sual:Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?



- АРМАТУРА:**
- хранилище
 - клапан обратный
 - клапан регулирующий
 - клапан предохранительный
 - фанера стеновая
 - фильтр сетчатый
 - фильтр-благородитель
 - насос
- Н1** - насос подачи исходного масла
Е2 - кристаллизатор
Н3 - насос подачи очищенного масла
Т4 - теплообменник
Е5 - фильтр вертикальный тарельчатый
ХМ6 - насос хладагента
Е7 - емкость хладагента
Н8 - насос хладагента
Е9 - емкость масла
Н10 - насос масла
- масло растительное
 — воздух жидкий
 — смесь воздуха и масла
 — хладагент
 — вода техническая

А) ...



Условные обозначения

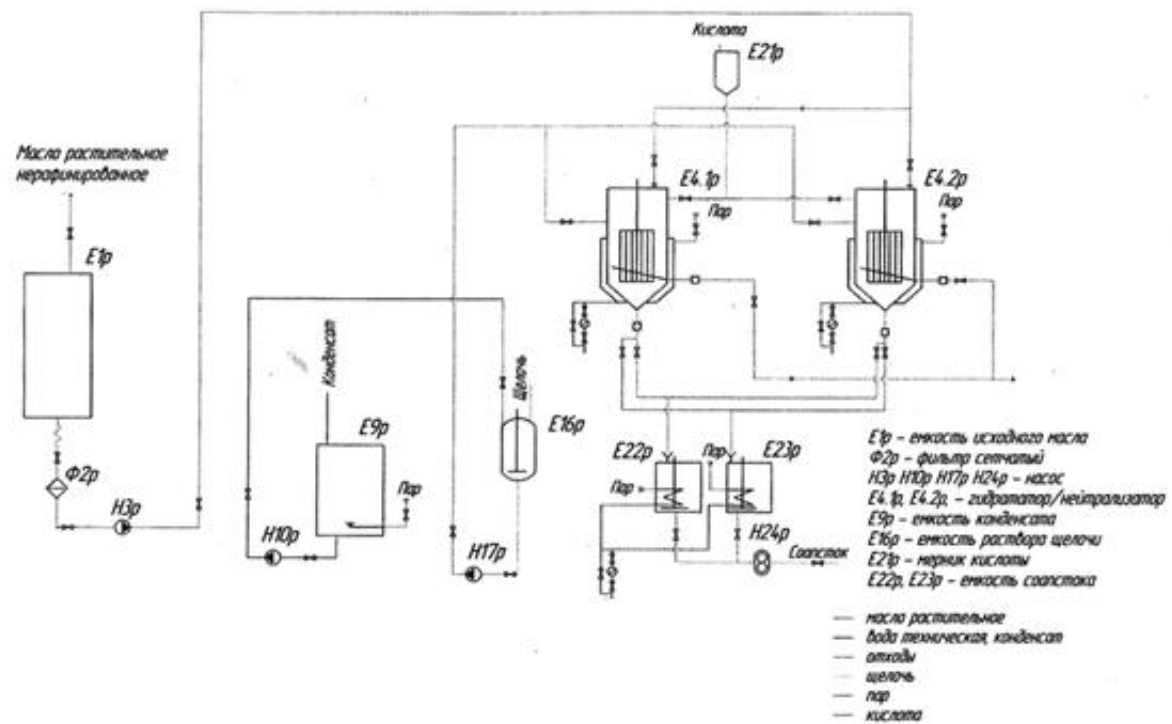
АРМАТУРА:

- ⌘ - кран
- ⌘ - клапан обратный
- ⌘ - клапан регулирующий
- ⌘ - клапан предохранительный
- ⊙ - фонарь смотровой
- ⬠ - фильтр - влагоотделитель
- ⬠ - маслораспылитель

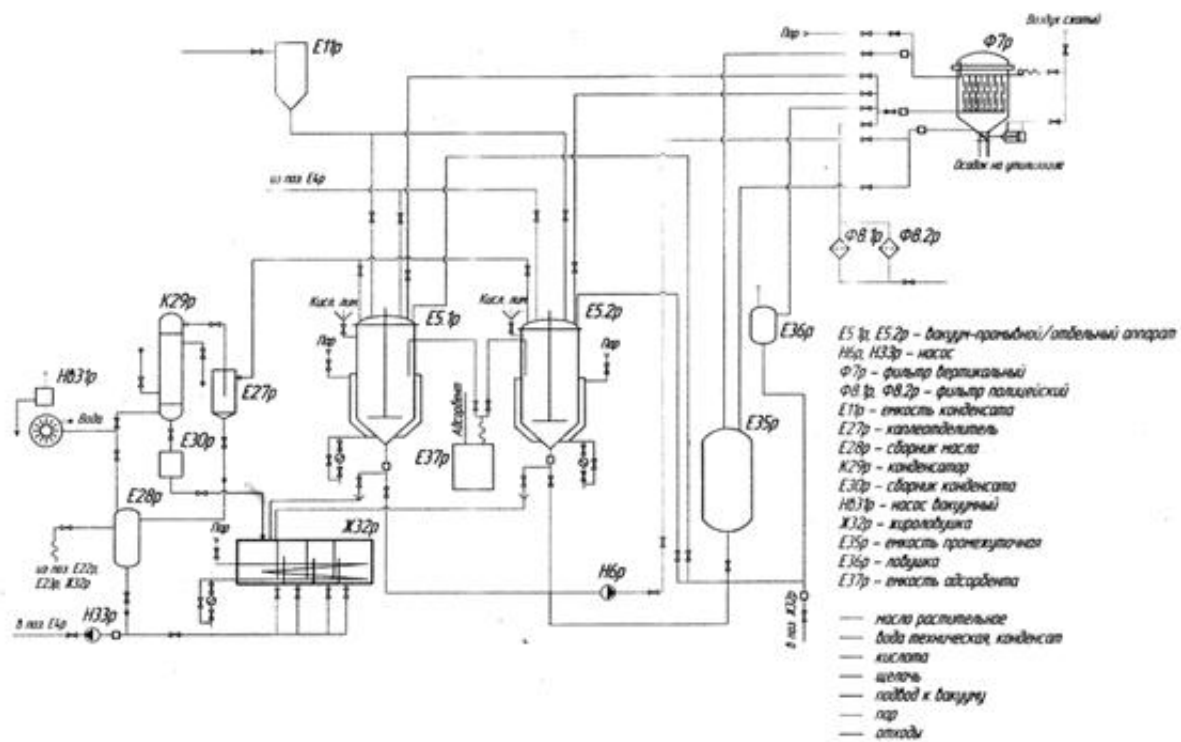
- Е1* - емкость исходного масла
- Н2* - насос подачи исходного масла
- Φ3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

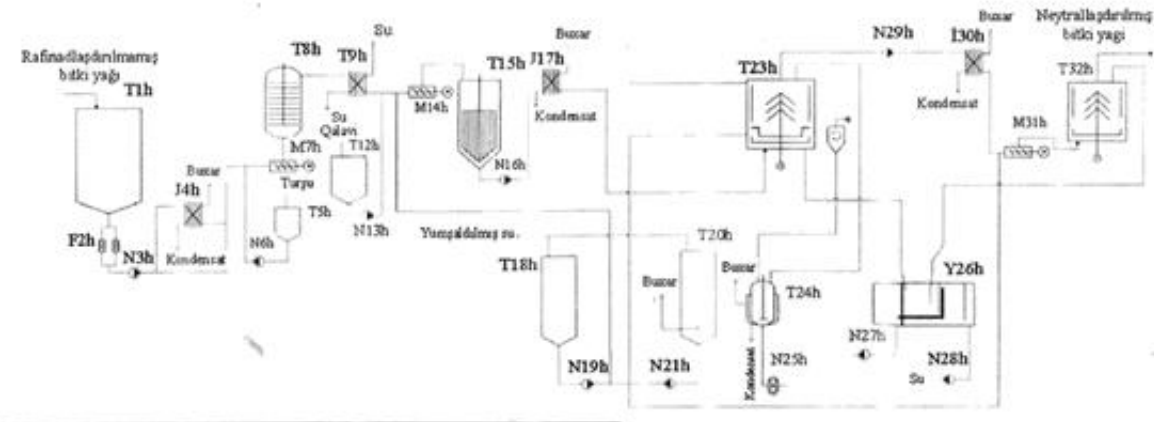
В) ..



С).



D)

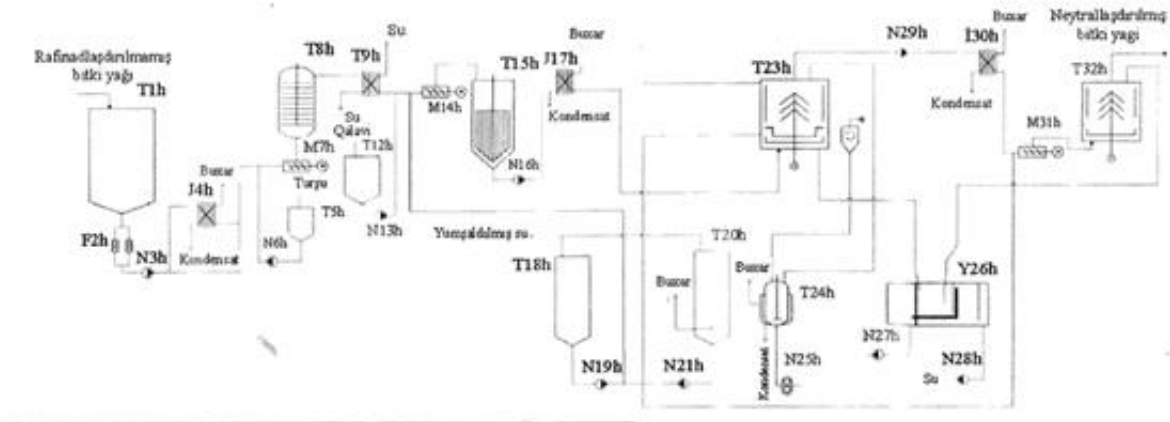


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - ёмкость бидержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость бидержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость соапстока
 Ж26h - жироловушка
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

Е)

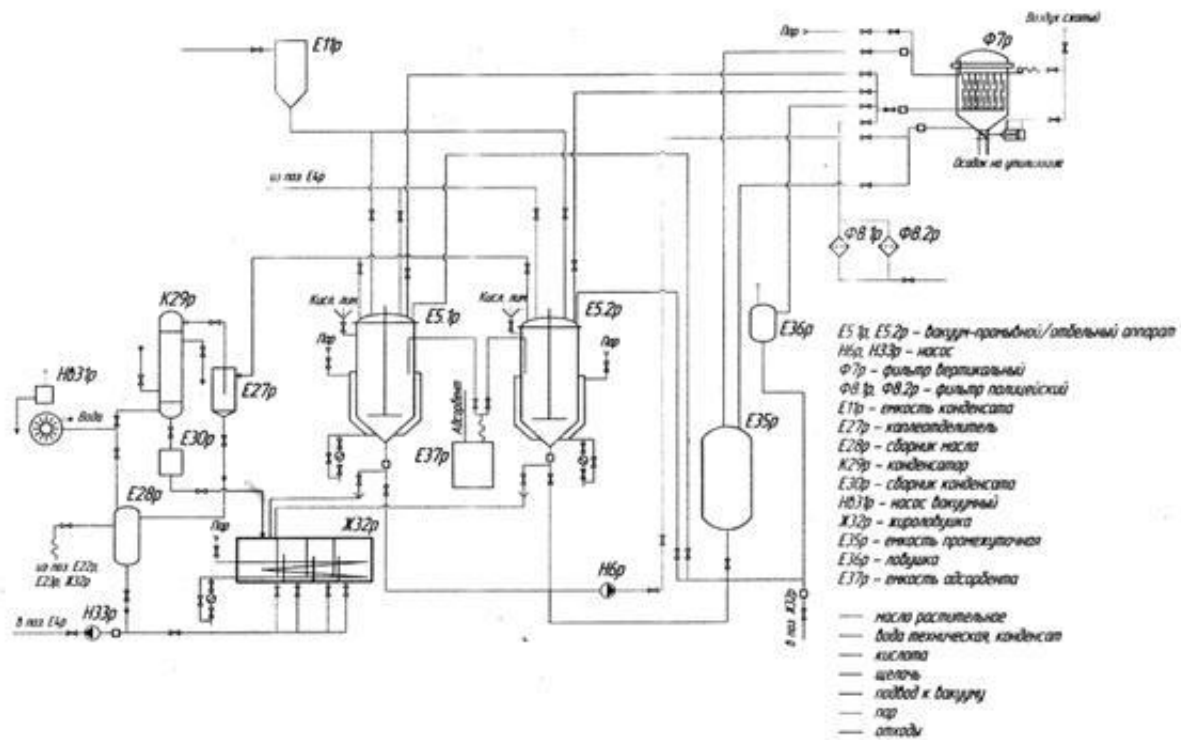


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нахвост

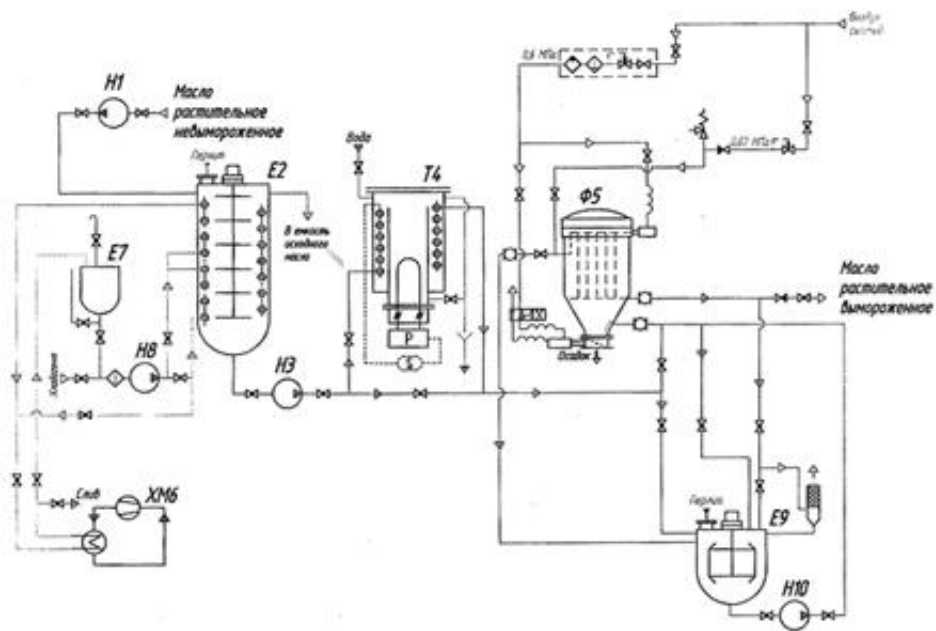
E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость soapstocka
 Ж26h - жироловушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 soapstock щелочь
 пар
 кислота

F)

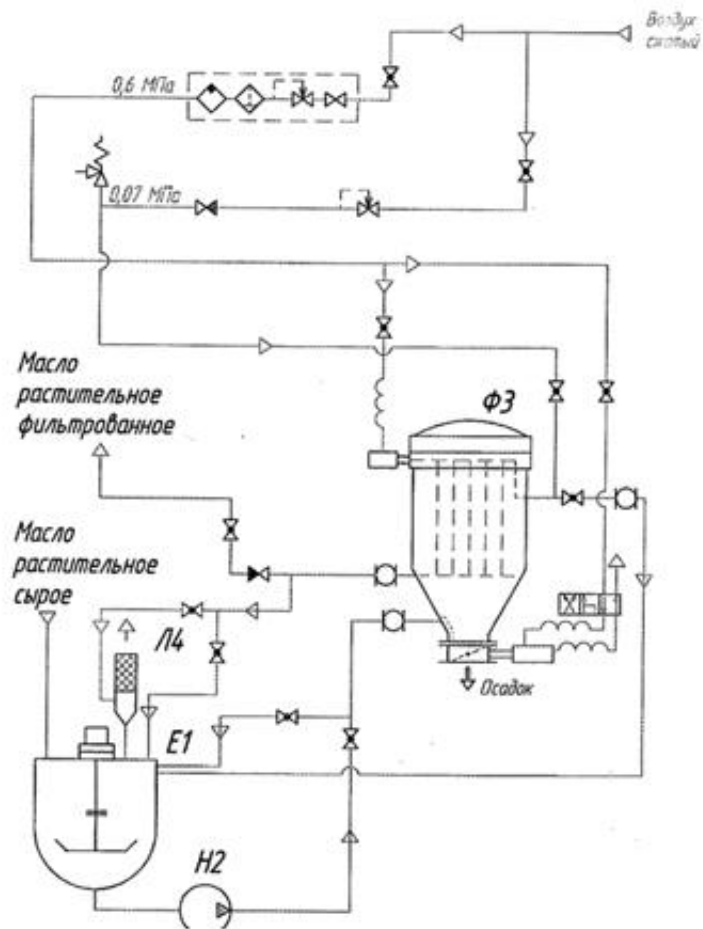


M)



- АРМАТУРА:**
- ⊕ — кран
 - ⊕ — клапан обратный
 - ⊕ — клапан регулирующий
 - ⊕ — клапан предохранительный
 - ⊕ — фанерный стеновой
 - ⊕ — фильтр сетчатый
 - ⊕ — фильтр-благородитель
 - ⊕ — насос
- H1 — насос подачи исходного масла
 E2 — кристаллизатор
 H3 — насос подачи выжженного масла
 T4 — теплообменник
 Φ5 — фильтр вертикальный тарельчатый
 H6 — насос холодильника
 E7 — емкость хладагента
 H8 — насос хладагента
 E9 — емкость масла
 H10 — насос масла
- — — — — масло растительное
 — — — — — воздух сжатый
 — — — — — смесь воздуха и масла
 — — — — — хладагент
 — — — — — вода техническая

N) ...



Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

E1 - емкость исходного масла

H2 - насос подачи исходного масла

ФЗ - фильтр вертикальный напорный
пластинчатый

Л4 - ловушка

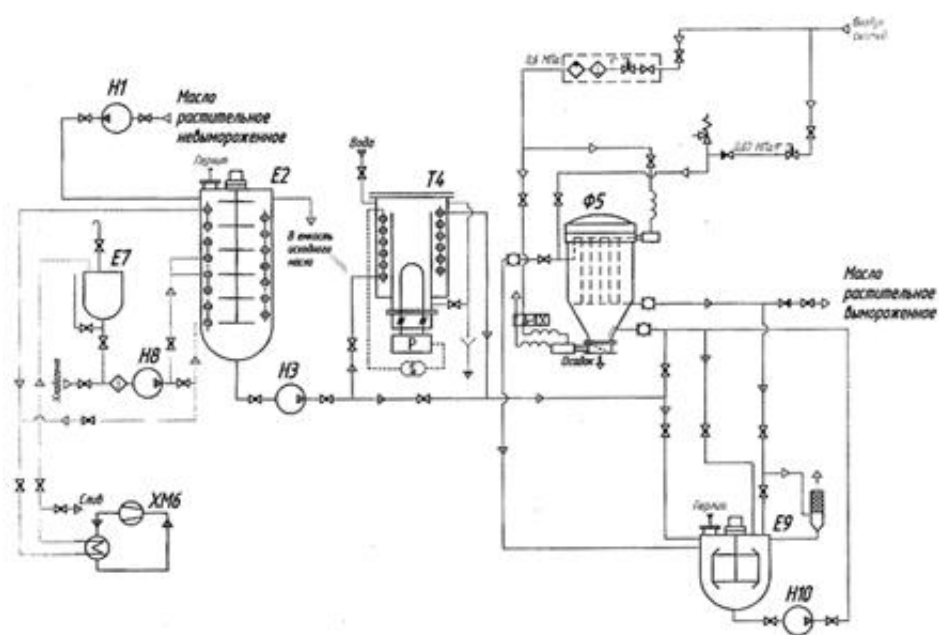
— - масло растительное

— - воздух сжатый

— - смесь воздуха и масла

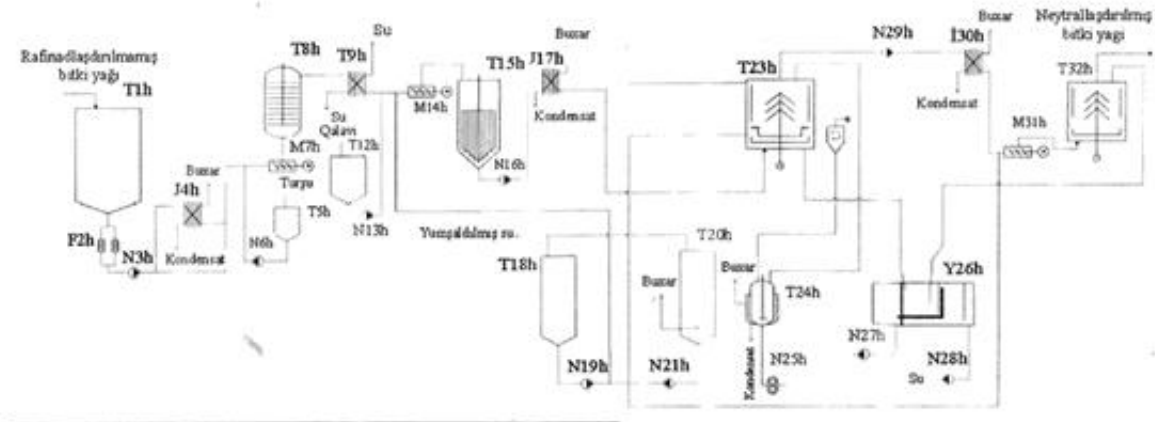
) ..

668) Sual:Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?



- АРМАТУРА:**
- хрон
 - клапан обратный
 - клапан регулирующий
 - клапан предохранительный
 - фанарь сигнальный
 - фильтр сетчатый
 - фильтр-благородитель
 - маслонасос
- Н1** - насос подачи охлажденного масла
Е2 - кристаллизатор
Н3 - насос подачи охлажденного масла
Т4 - теплообменник
Φ5 - фильтр вертикальный натерный пластинчатый
ХМ6 - машина холодильная
Е7 - емкость холодильная
Н8 - насос холодильный
Е9 - емкость налива
Н10 - насос налива
- масло растительное
 — воздух сжатый
 — смесь воздуха и масла
 — хладагент
 — вода техническая

А) ..



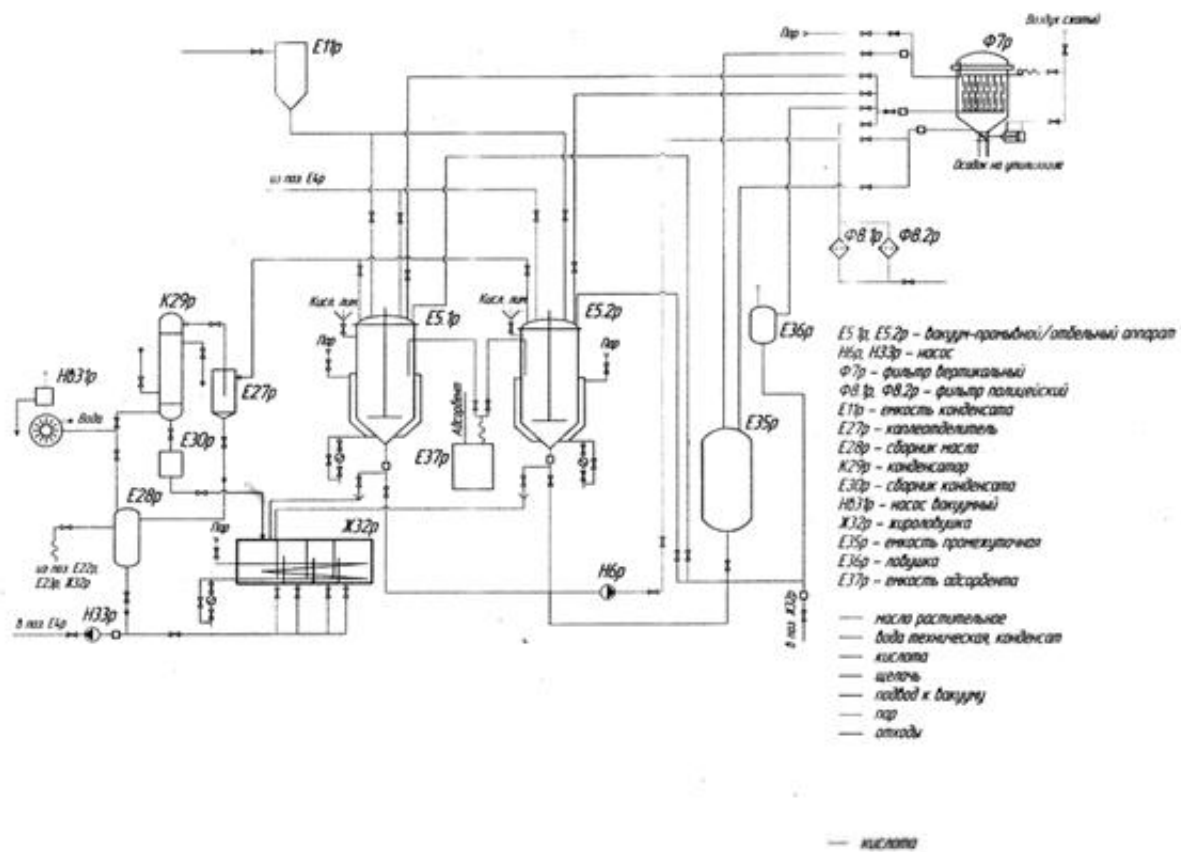
E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажевой

E8h - ёмкость бидержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость бидержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость soapстака
 X26h - жироловушка
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 soapстак щелочь
 пар
 кислота

— кислота

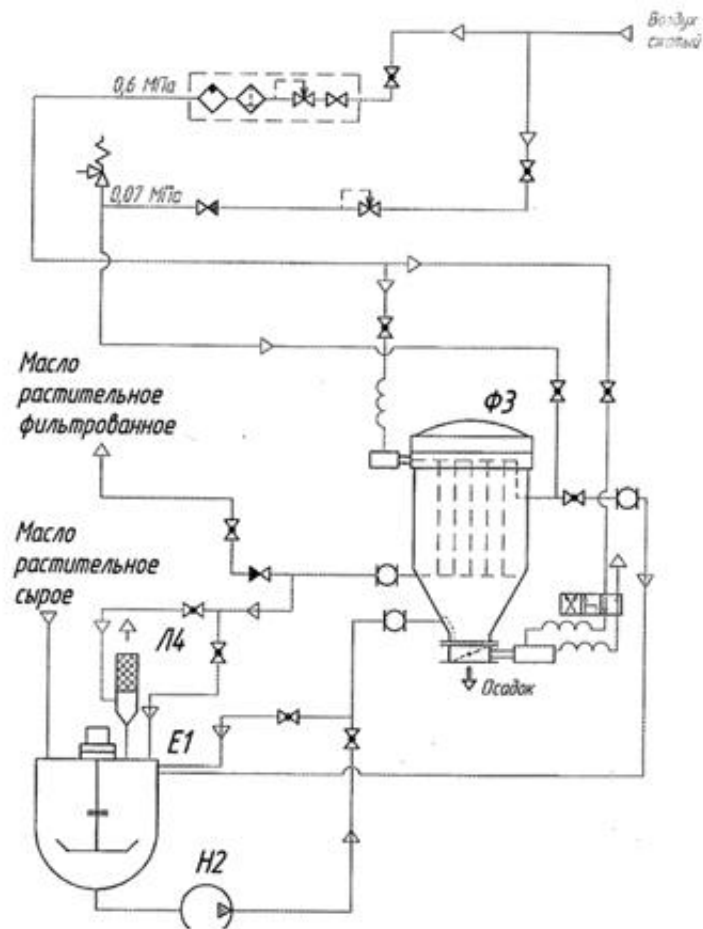
В)



C)



D) ...



Условные обозначения

АРМАТУРА:

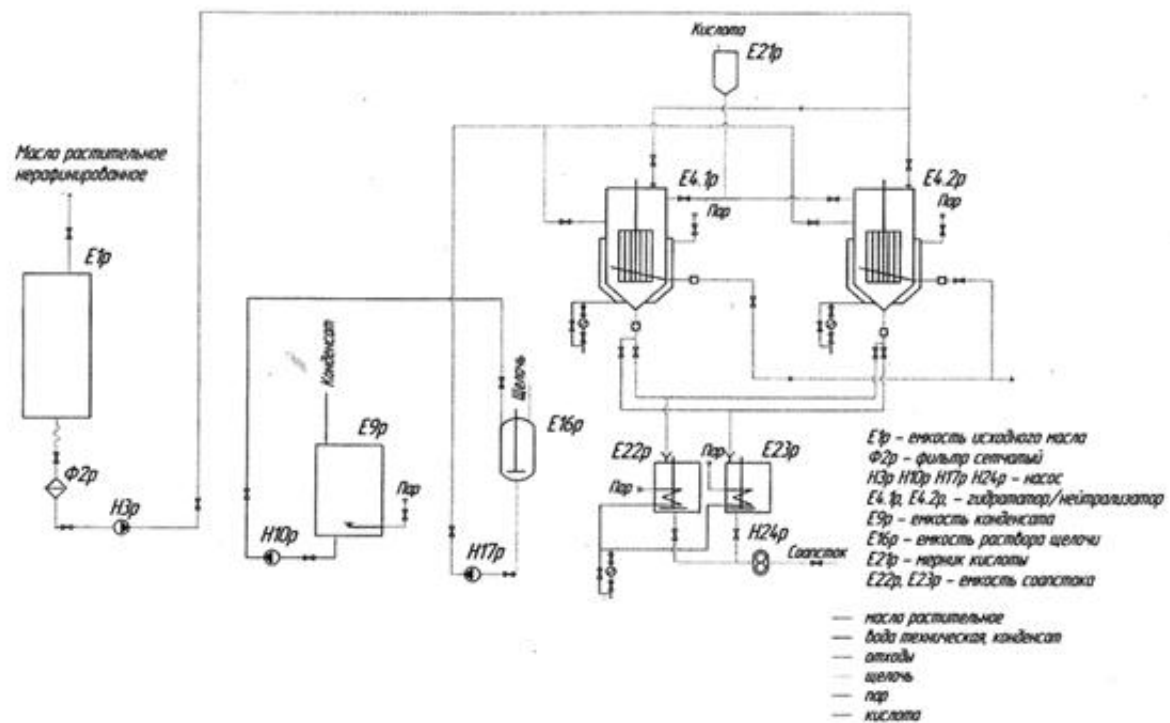
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- распылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

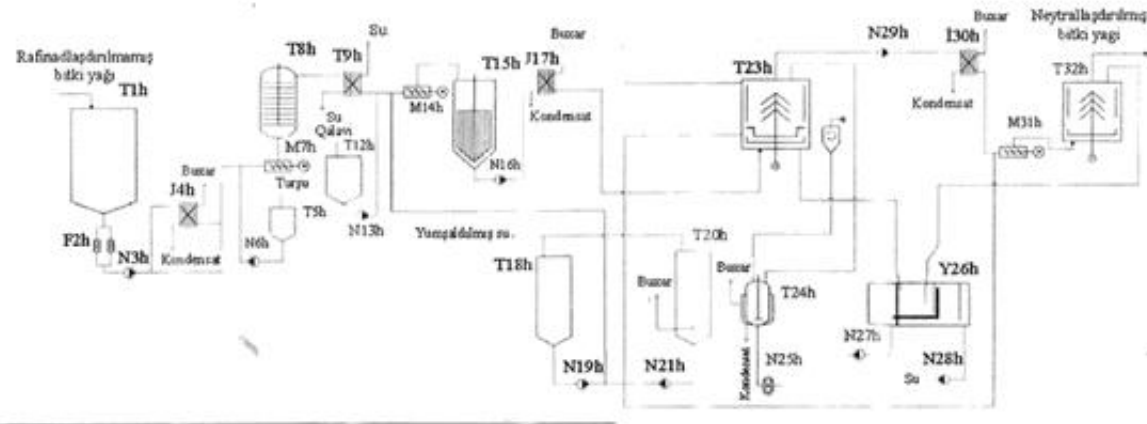
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

Е) .

669) Sual:Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?



А) ...

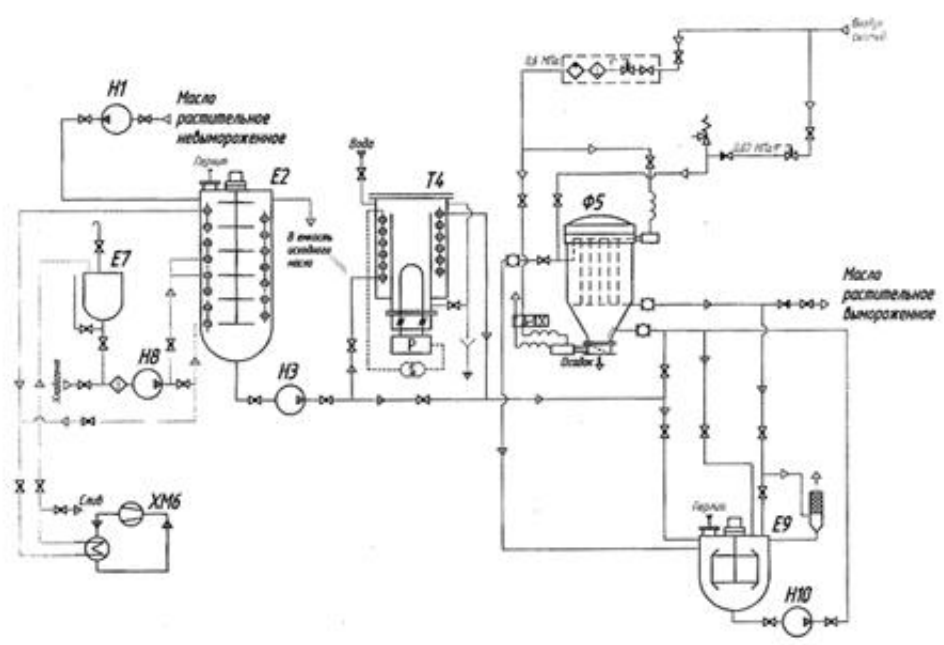


E1h - ёмкость исходного масла
 F2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - ёмкость ёдыержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость ёдыержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость саопстока
 X26h - хиралабужка
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

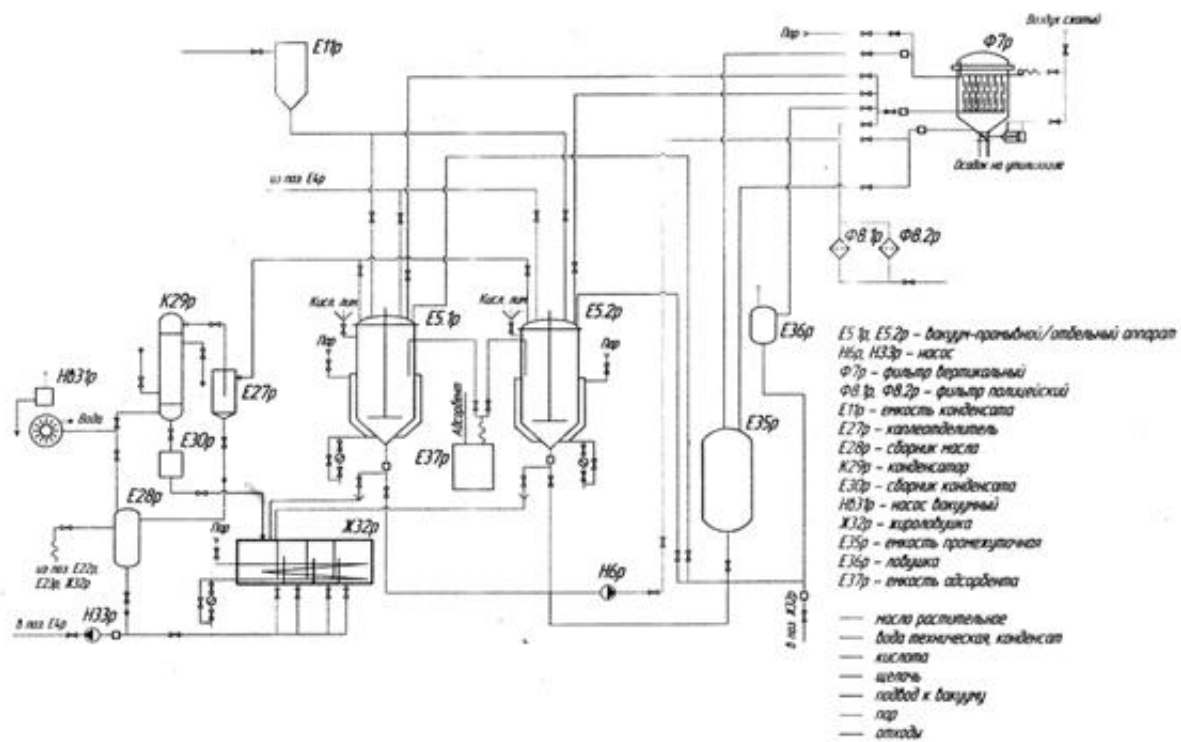
масло растительное
 вода техническая, конденсат
 саопсток щелочь
 пар
 кислота

B)

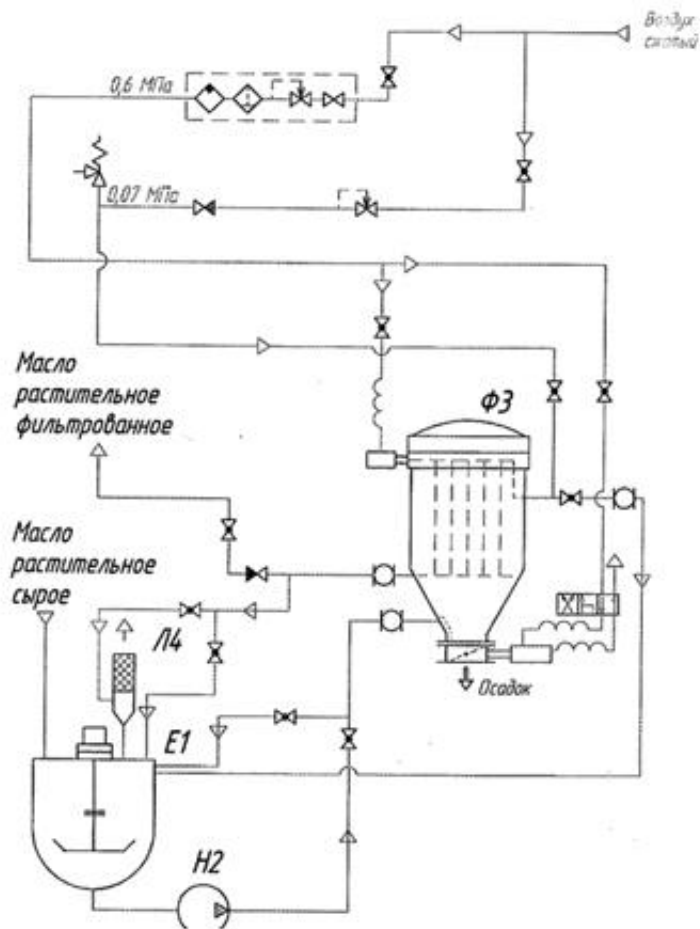


- АРМАТУРА:**
- хранилище
 - клапан обратный
 - клапан регулирующий
 - клапан предохранительный
 - фанера стеновая
 - фильтр сетчатый
 - фильтр-благородитель
 - насос-размешиватель
- H1 — насос подачи исходного масла
 E2 — кристаллизатор
 H3 — насос подачи охлажденного масла
 T4 — теплообменник
 Ф5 — фильтр вертикальный натерный пластинчатый
 ХМ6 — машина холодильная
 E7 — емкость хладагента
 H8 — насос хладагента
 E9 — емкость масла
 H10 — насос масла
- масло растительное
 — воздух сжатый
 — смесь воздуха и масла
 — хладагент
 — вода техническая

С).



D)



Условные обозначения

АРМАТУРА:

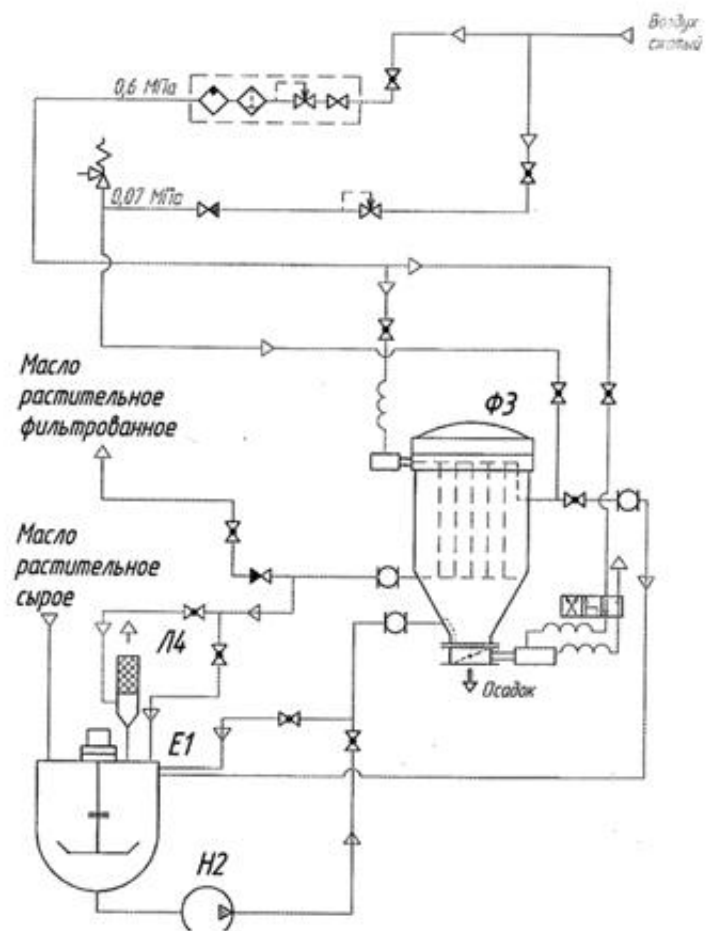
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Φ3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

Е) ..

670) Sual:Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбелевания)?



Условные обозначения

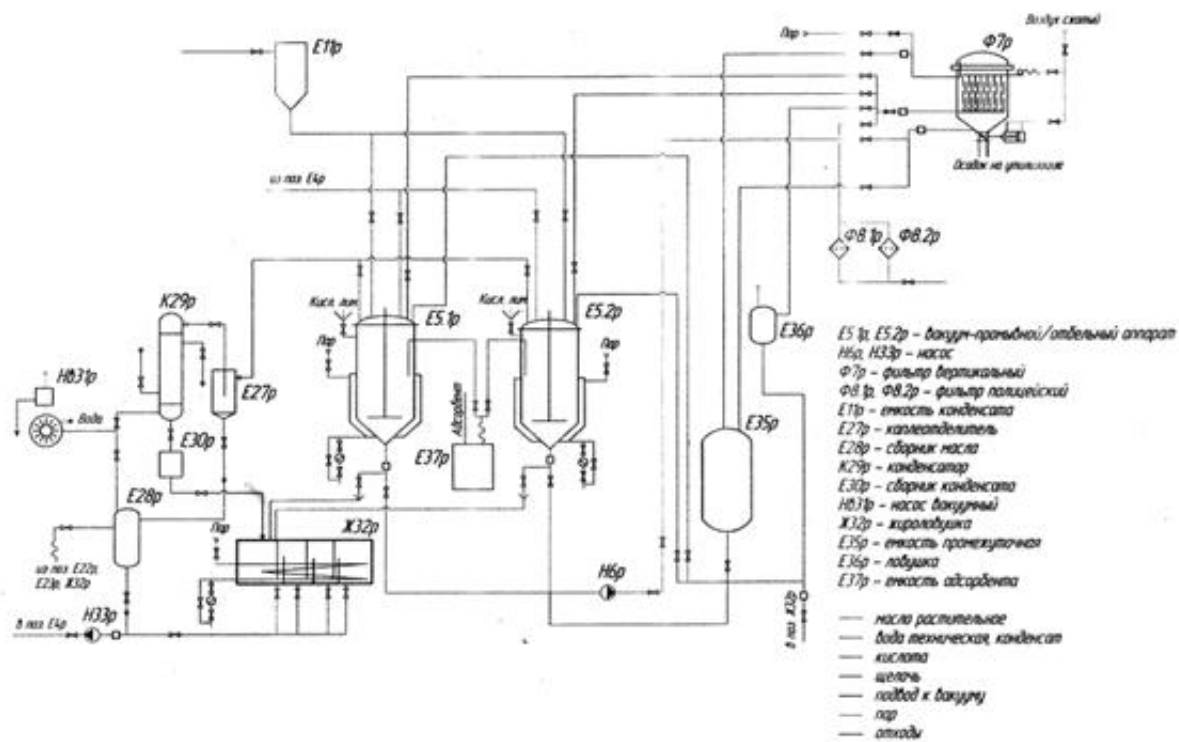
АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Φ3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

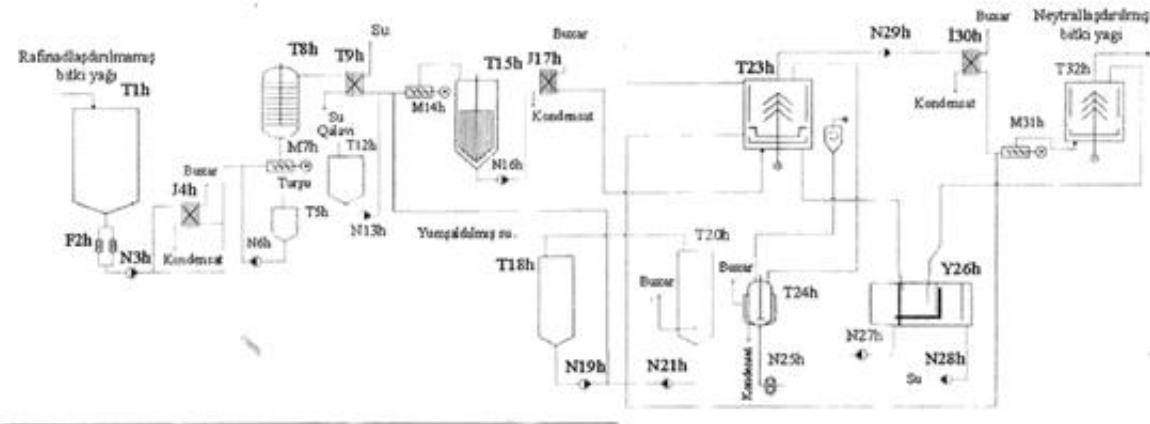
А) ...



В).



C) ..

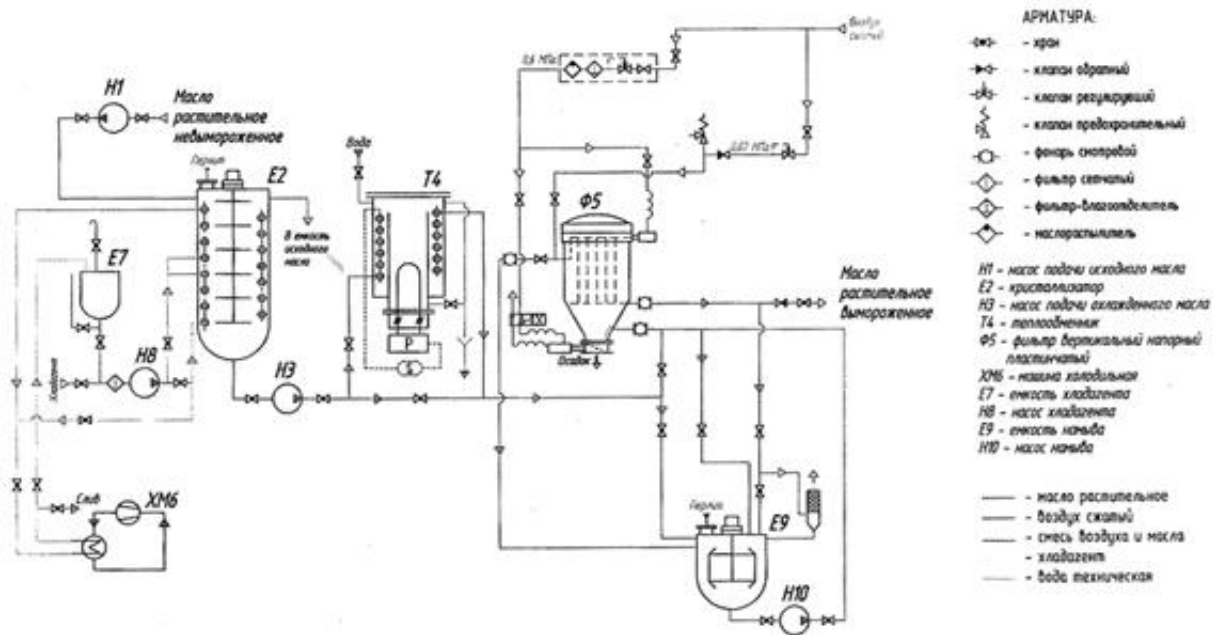


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость саопстока
 X26h - хиралабушка
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

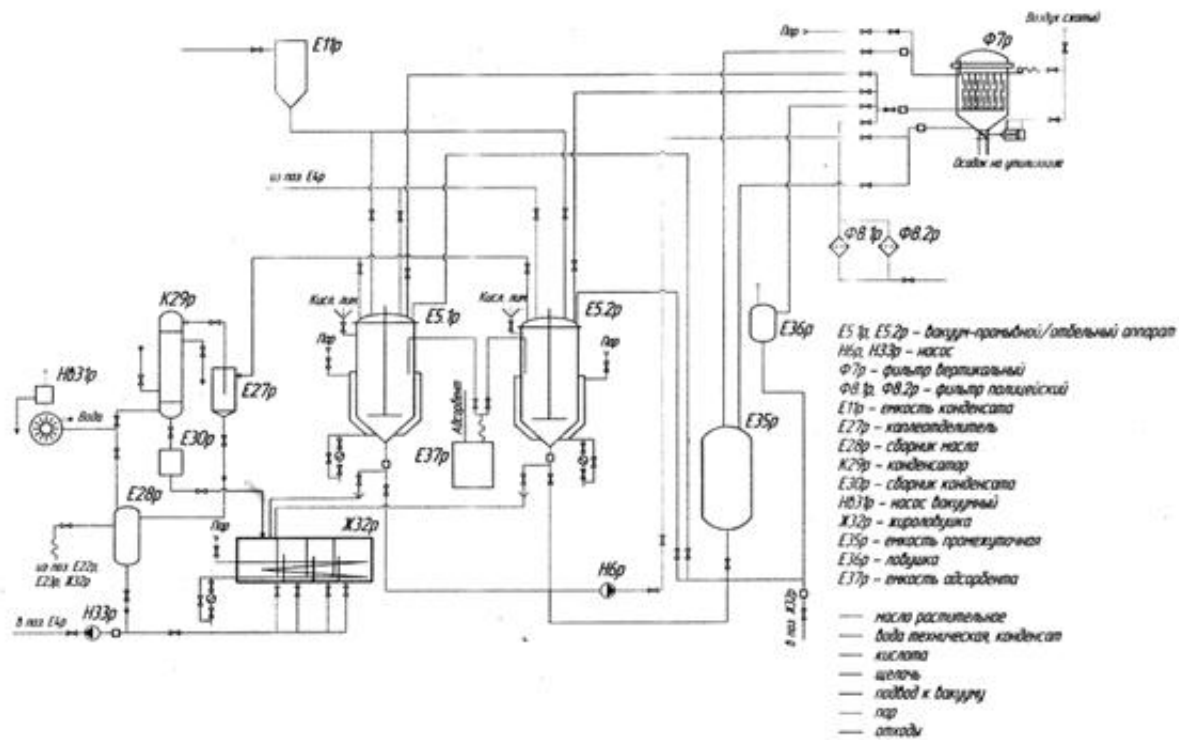
масло растительное
 вода техническая, конденсат
 саопсток щелочь
 пар
 кислота

D)

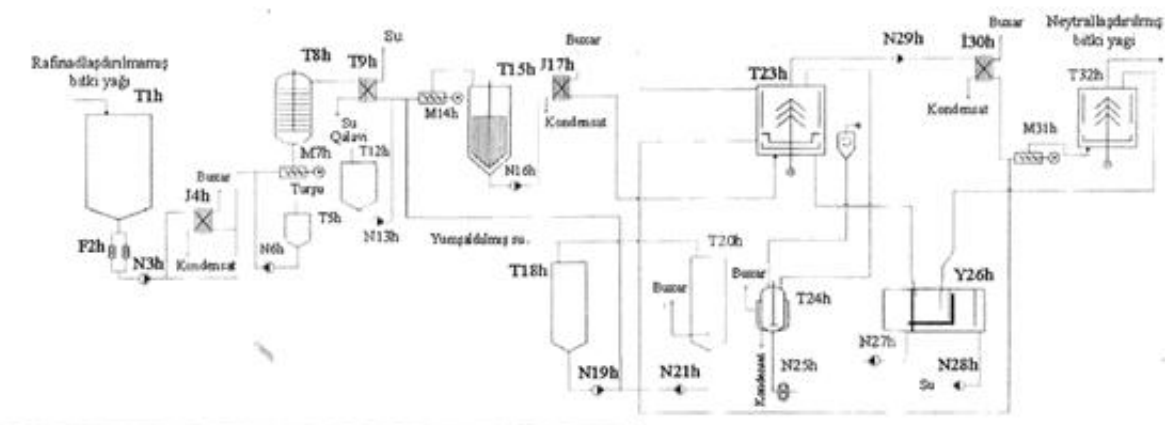


Е)

671) Sual:Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сеператоров?



A)



E1n - ёмкость исходного масла
 Ф2н - фильтр сетчатый
 Н3н, Н6н, Н13н, Н16н, Н19н, Н21н, Н25н,
 Н27н, Н28н, Н29н - насос
 Т4н, Т9н, Т17н, Т30 -
 теплообменник пластинчатый
 Е5н - ёмкость раствора кислоты
 М7н, М14н, М21н, М31н - смеситель нажедой

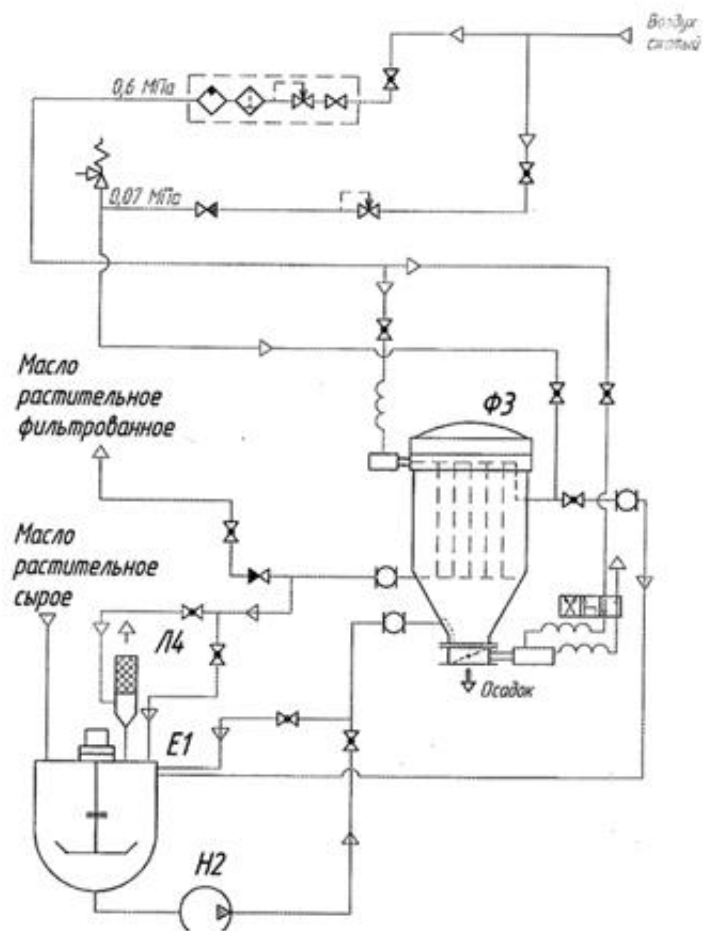
Е8н - ёмкость бидержки с кислотой
 Е12н - ёмкость раствора щелочи
 Е15н - ёмкость бидержки со щелочью
 Е18н, Е20н - ёмкость умягченной воды
 Е23н - сепаратор саморазгружающийся
 Е24н - ёмкость соапстока
 Ж26н - жироловушка
 Е32н - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

В).



C) ...



Условные обозначения

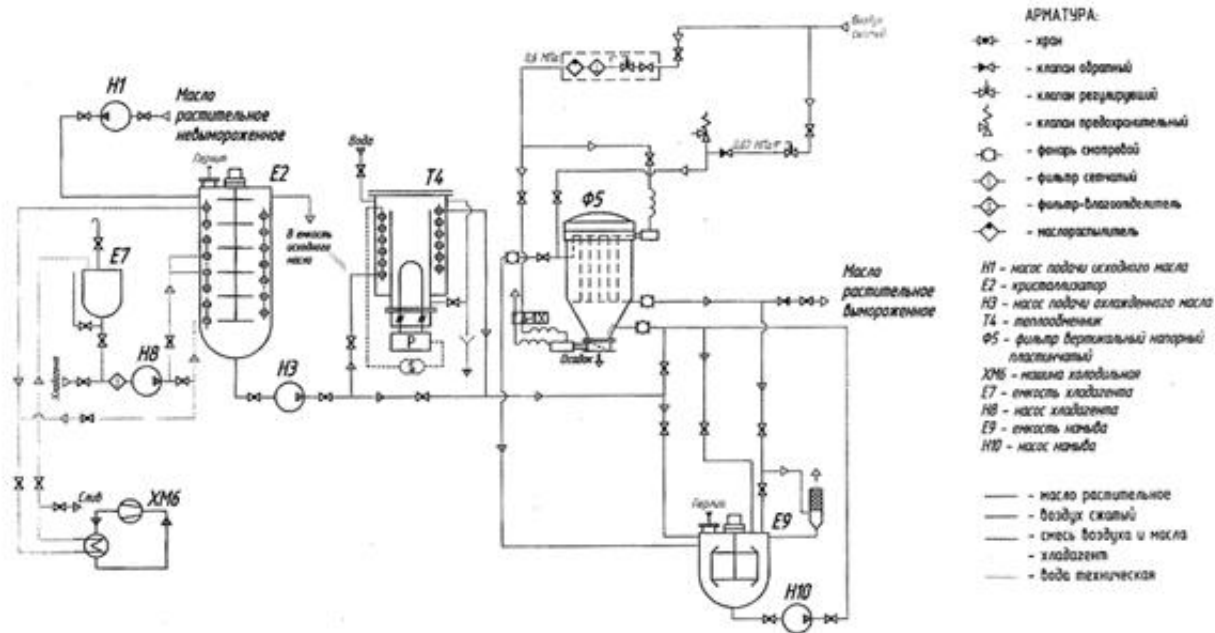
АРМАТУРА:

- ✕ - кран
- ▶ - клапан обратный
- ✱ - клапан регулирующий
- ⚡ - клапан предохранительный
- ☼ - фонарь смотровой
- ◊ - фильтр - влагоотделитель
- ◆ - маслораспылитель

- Е1 - емкость исходного масла
- Н2 - насос подачи исходного масла
- Φ3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

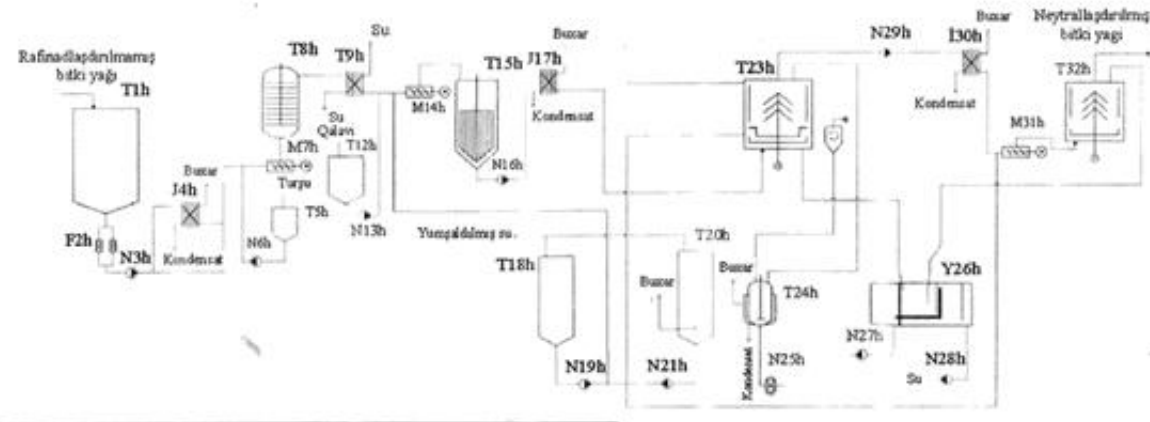
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

D) ..



Е) ...

672) **Sual:** Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?

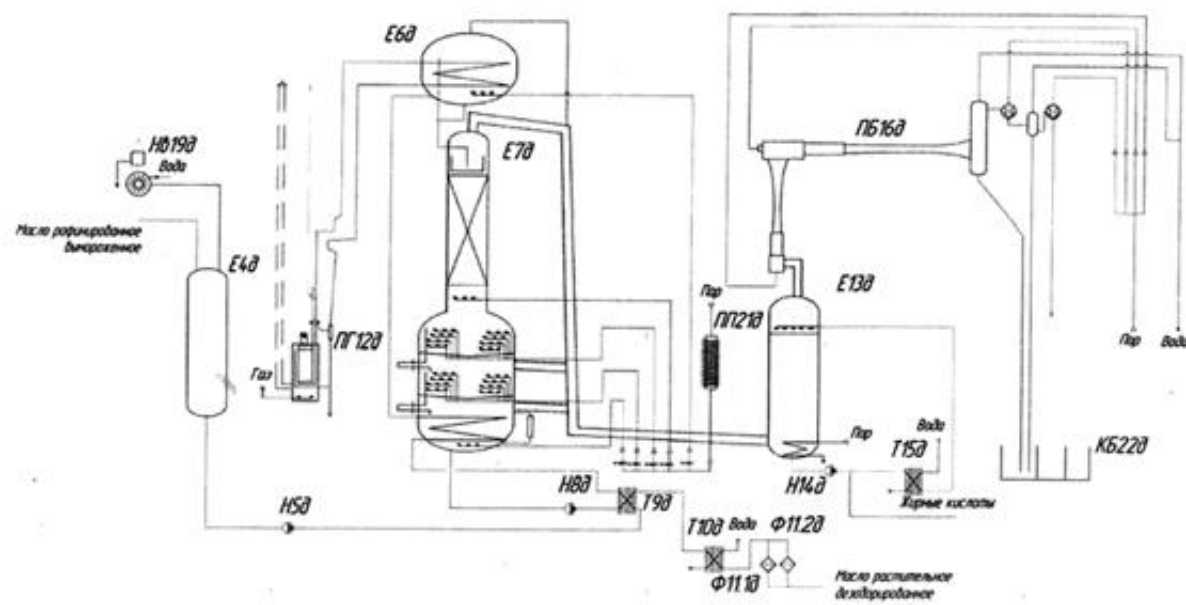


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость сапостока
 Ж26h - жироловушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапосток щелочь
 пар
 кислота

A)

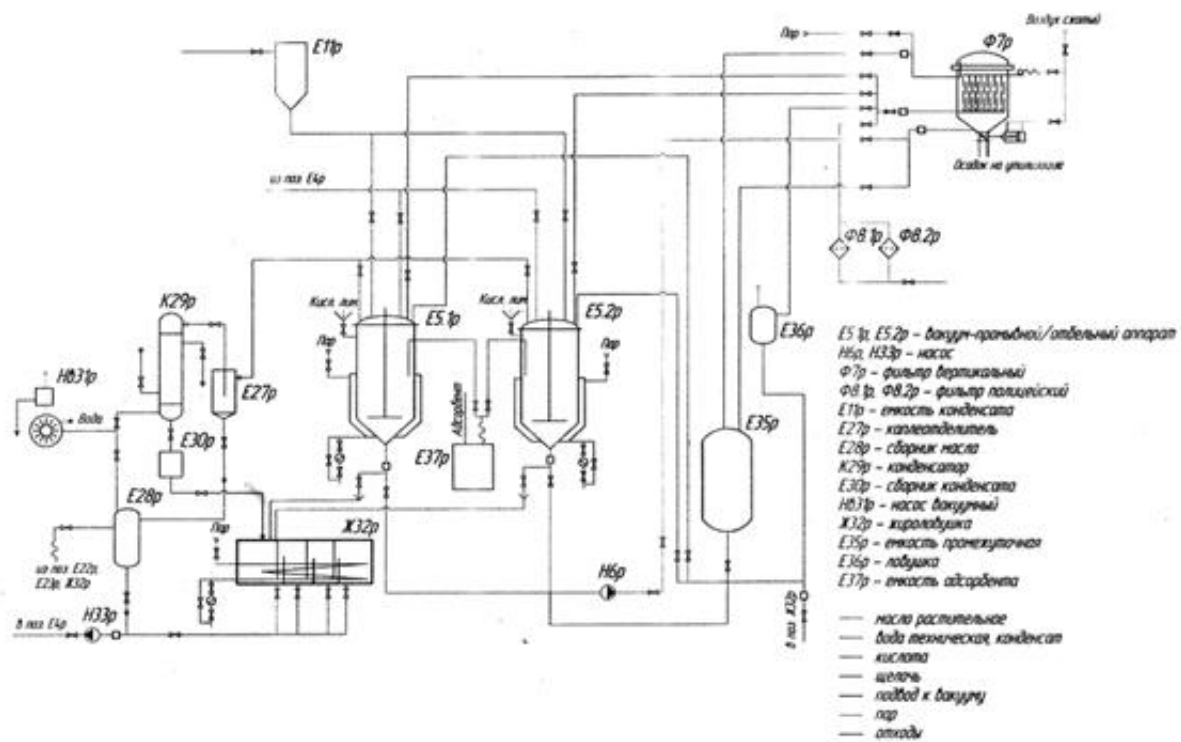


- насло растительное
- вода техническая конденсат
- ненасыщенные жирные кислоты
- вакуум
- пар
- жирные кислоты

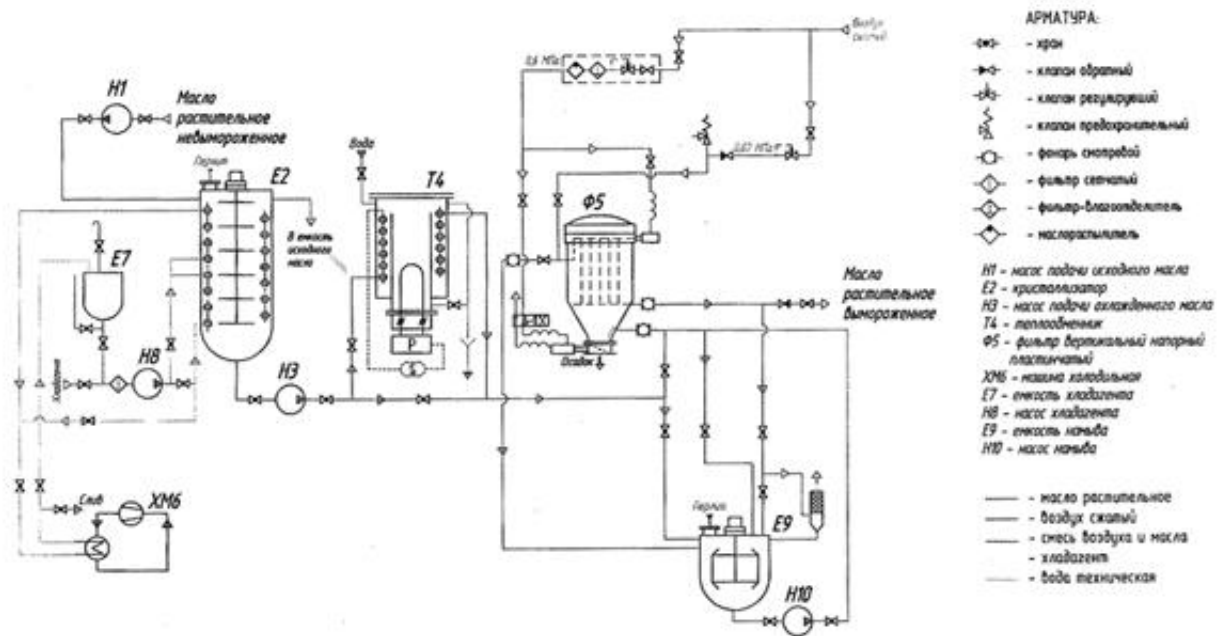
E40 - дегазатор
 E60 - емкость окончательного нагрева
 E70 - колонна дегазационная
 H50, H80, H140 - насос
 T90, T100, T150 - теплообменник
 Ф11.10, Ф11.20 - фильтр полиэфирный

ПГ120 - парогенератор
 E130 - скруббер
 П6.160 - паровый двигатель
 H190 - насос водоподогрева
 ПГ210 - пароперегреватель
 K6.220 - колонна дегидратационная

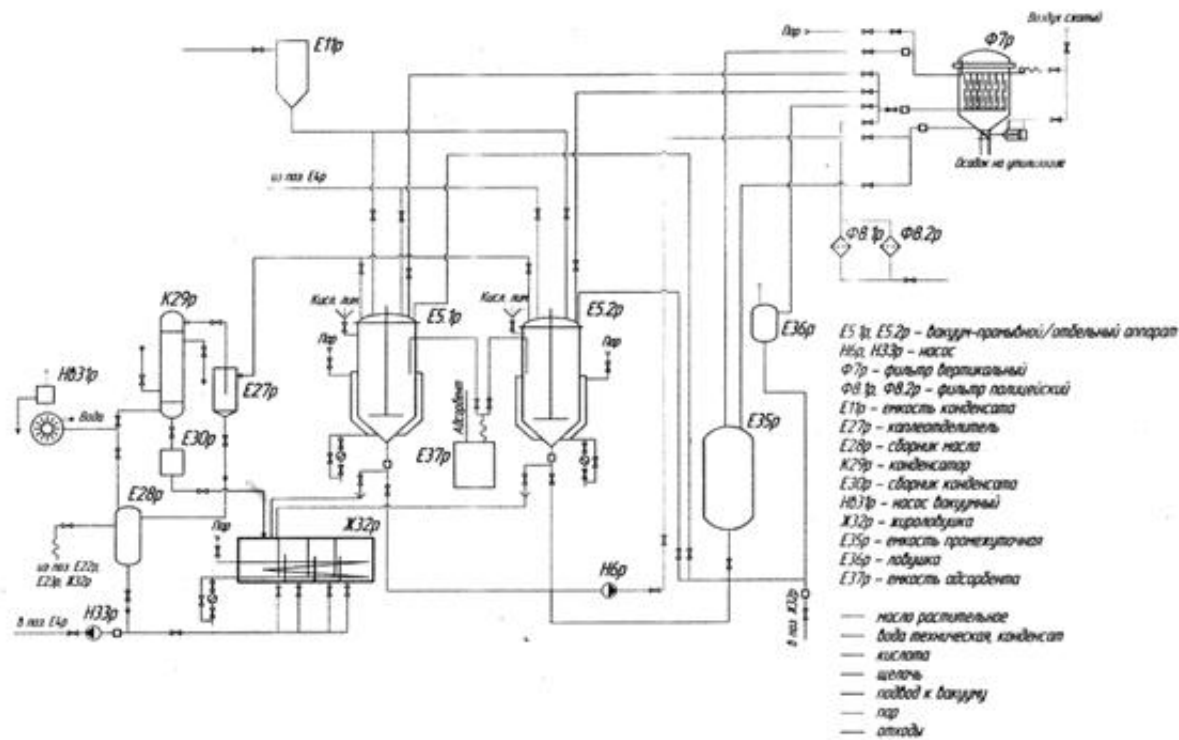
В).



C)

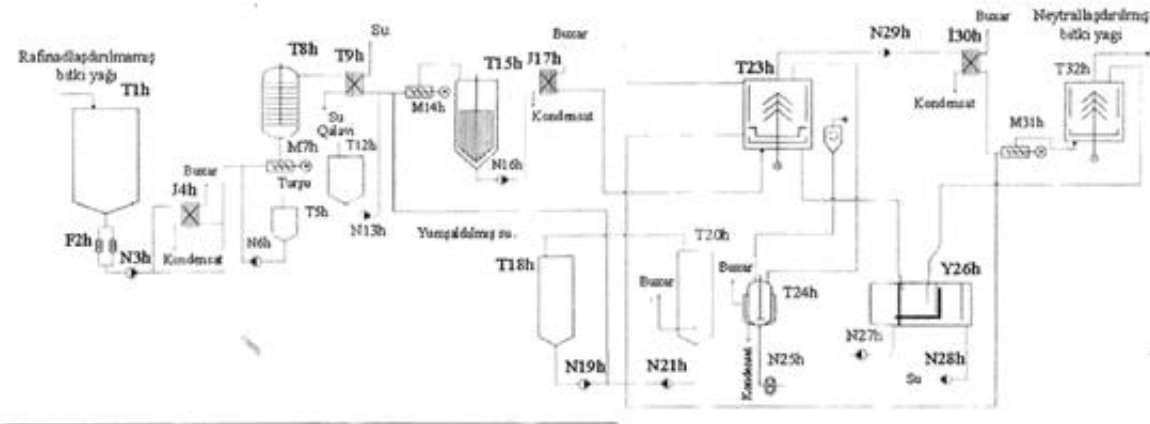


D) ..



Е) ...

673) Sual:Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?

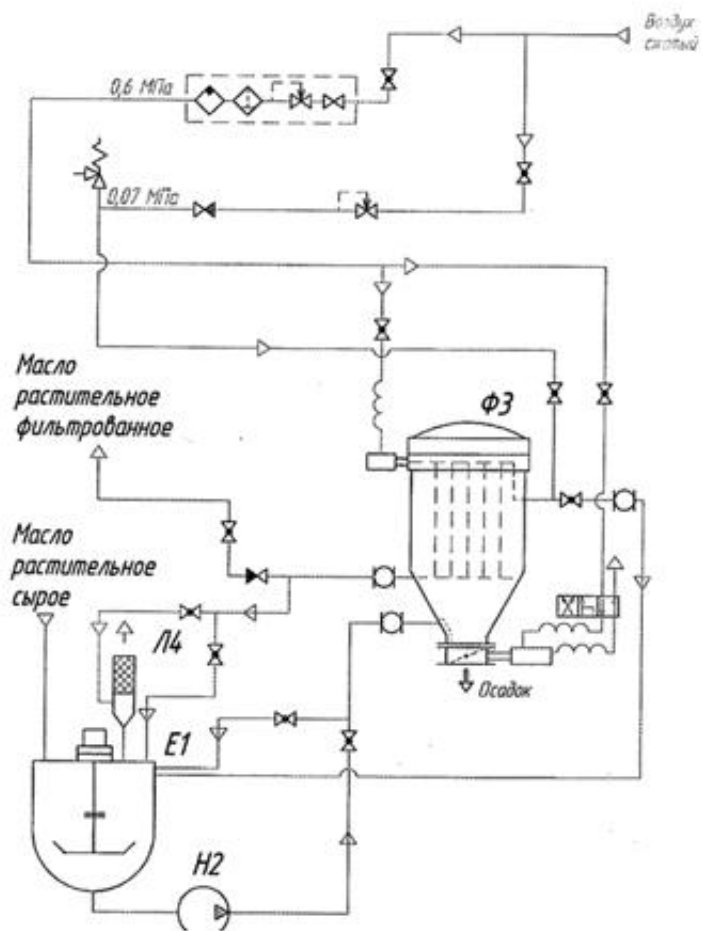


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость саопстока
 X26h - хиралабушка
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 саопсток щелочь
 пар
 кислота

A)



Условные обозначения

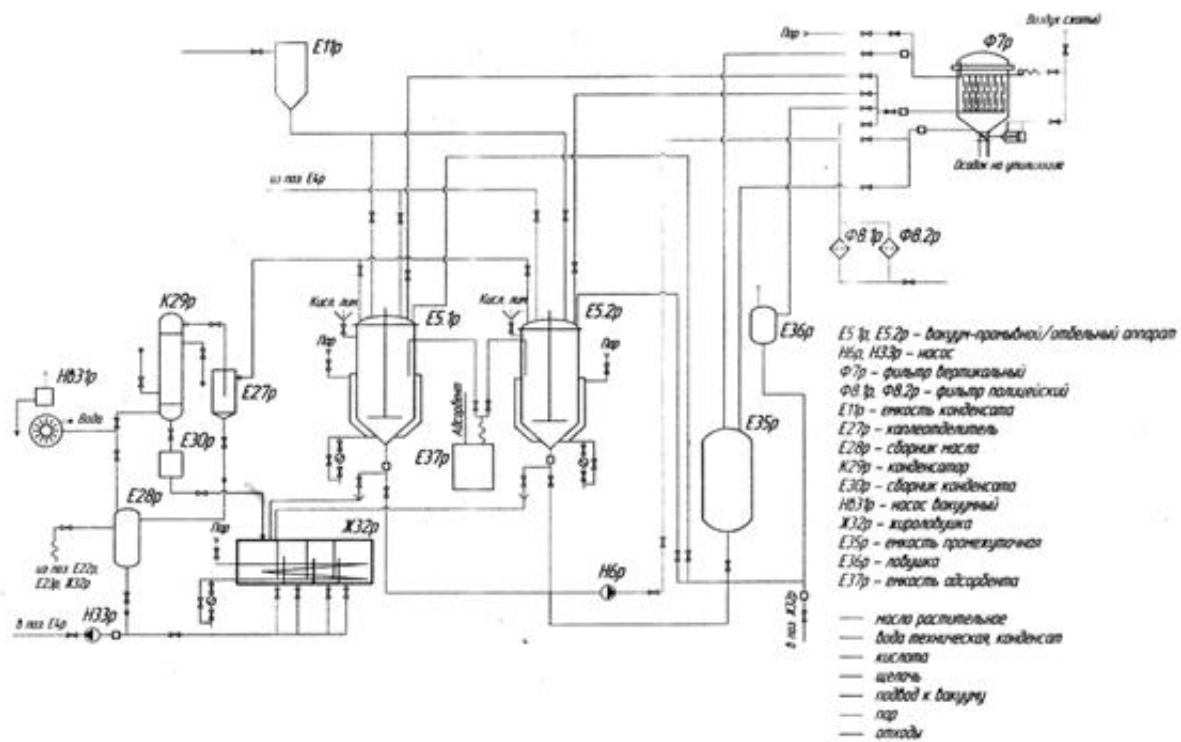
АРМАТУРА:

- ✕ - кран
- ▷ - клапан обратный
- ✕ - клапан регулирующий
- ⚡ - клапан предохранительный
- ☉ - фонарь смотровой
- ⬠ - фильтр - влагоотделитель
- ◊ - маслораспылитель

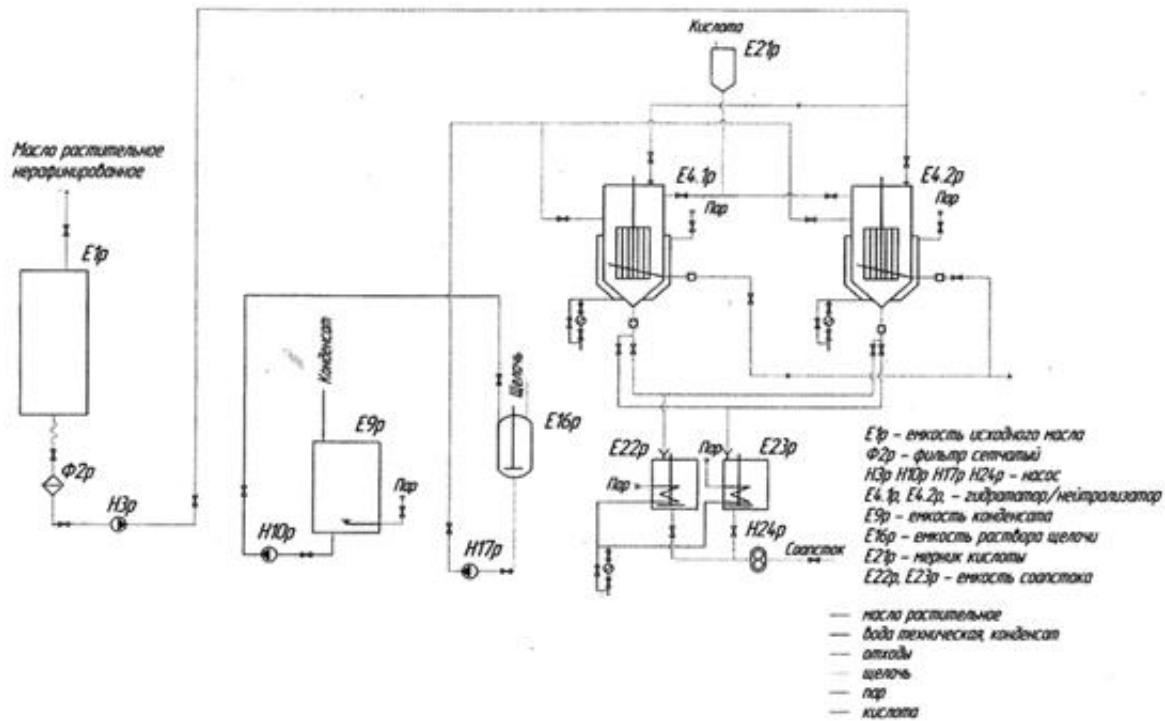
- Е1 - емкость исходного масла
- Н2 - насос подачи исходного масла
- Φ3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

В) ..

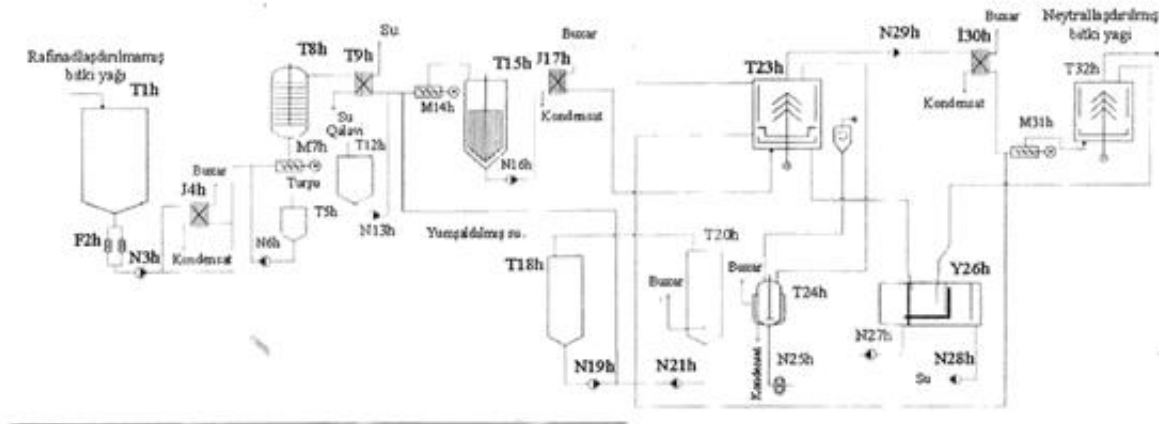


C)



Е) ...

674) Sual:Какая из технологических схем является схемой линии этерификации (получение биодизеля)?

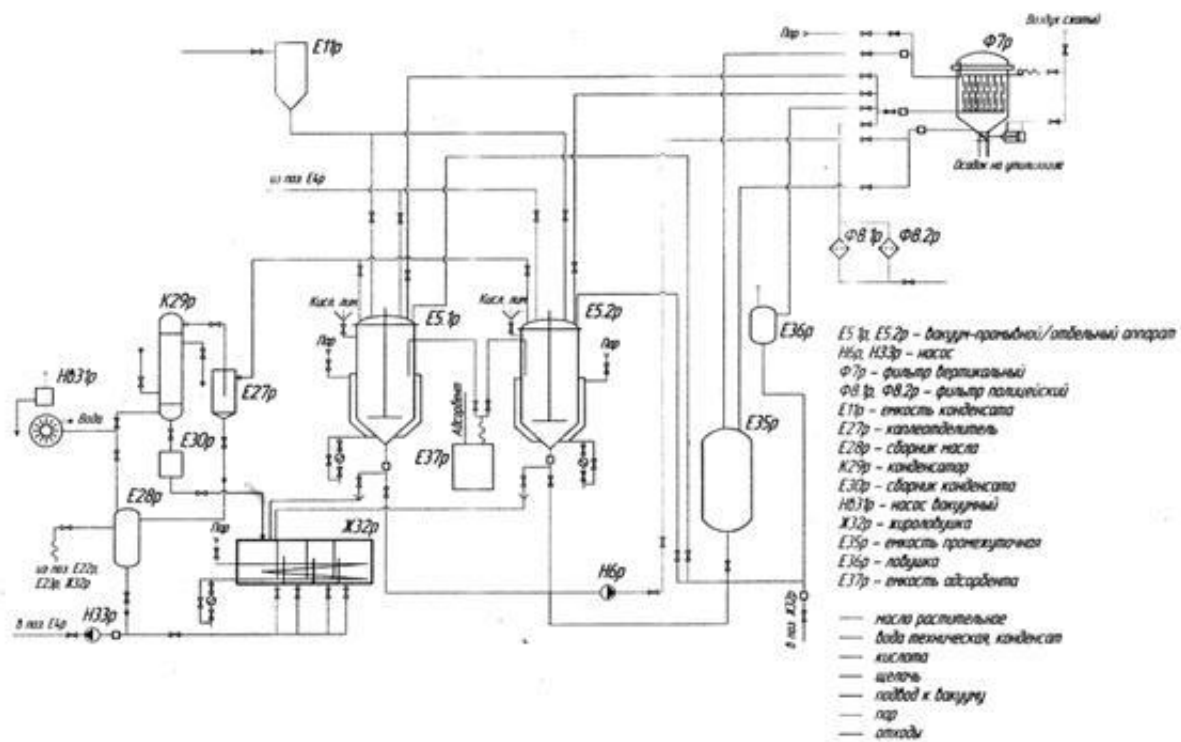


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

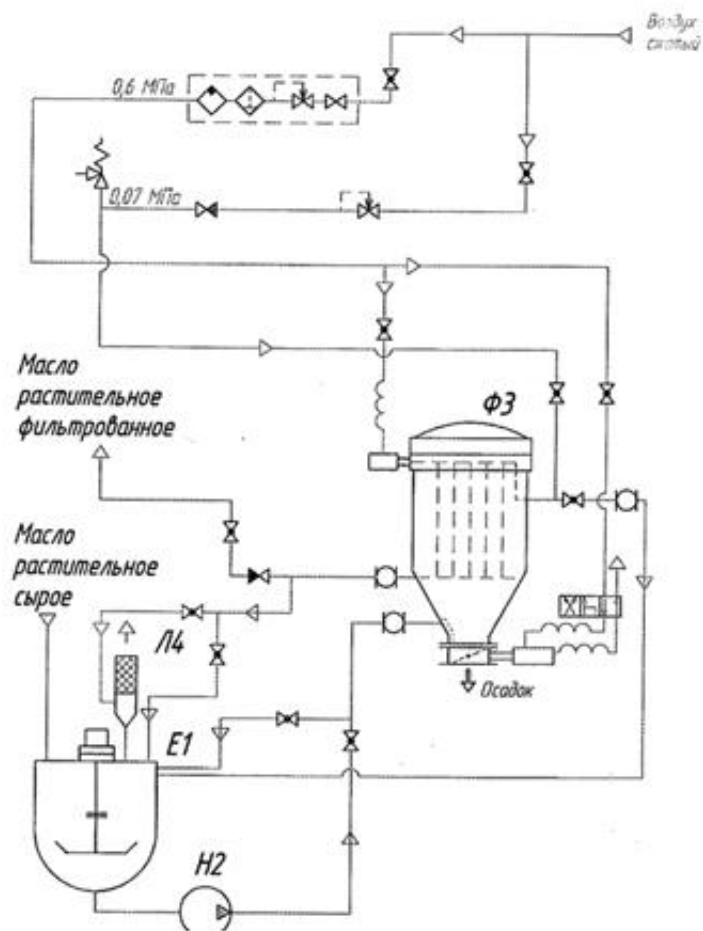
E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость сапостока
 Ж26h - жироловушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапосток щелочь
 пар
 кислота

A)



C)



Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⌘ - кран
- ⌘ - клапан обратный
- ⌘ - клапан регулирующий
- ⌘ - клапан предохранительный
- ⌘ - фонарь смотровой
- ⌘ - фильтр - влагоотделитель
- ⌘ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Φ3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

D) ..



E) ...

675) Sual:В каком году впервые было высказано мнение о белковой природе ферментов?

A) 1916

B) 1961

C) 1931

D) 1943

E) 1954