Test: **AAA_1113#02#Q16#01.Eduman**
Fenn: **1113 Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası**
Sual sayi: **700**

1) Sual:При kakой температуре вырабатывается топлёное молоko и ckolько процентов жира оно содержит?
A) 75 град. Цельсия; 2-3%
B) 80 град. Цельсия; 4-5%
C) 95 град. Цельсия; 4-6%
D) 60 град. Цельсия; 1-2%
E) 70 град. Цельсия; 3-4%

2) Sual:Во ckolько баллов оценивается органолептические поkазатели kачества майонеза?
A) 50
B) 30
C) 100
D) 40
E) 70

3) Sual:В kakом ряду правильно yказаны органолептические поkазатели kачества майонеза?
A) вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
B) вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
C) вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
D) вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид
E) вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии

4) Sual:kakие поkазатели kачества майонеза оцениваются физиko-химическими методами?
A) цвет, вкус, жирность, влажность, кислотность
B) жирность, влажность, кислотность, стойкость эмульсии
C) влажность, кислотность, консистенция, цвет
D) стойкость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность
E) влажность, кислотность, содержание жира, вкус, запах

5) Sual:На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?
A) 2
B) 4
C) 5
D) 6
E) 3

6) Sual:каким прибором определяется плотность молока?
A) рефрактометром
B) влагомером
C) лактоденсиметром
D) спиртометром
E) жиромером

7) Sual:какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?
A) запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
B) единица йода, температура таяния и замерзания
C) консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах
D) плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность
E) единица омыления, перекисное число и консистенция

8) Sual:В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой?
A) витамин D
B) витамин C
C) витамин K
D) витамин E
E) витамин A

9) Sual:Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?
A) буйвол

B) зебра
C) кобыль
D) коза
E) корова

10) Sual:Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ?
A) буйволиное молоко
B) коровье молоко
C) верблюжье молоко
D) лошадиное молоко
E) овечье молоко

11) Sual:В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?
A) 1,027-1,032
B) 1,028-1,035
C) 1,025-1,030
D) 1,025-1,030
E) 1,020-1,025

12) Sual:Сколько процентов воды содержится в молоке?
A) 80-85 %
B) 83-89 %
C) 75-80 %
D) 85-90 %
E) 82-86 %

13) Sual:На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению?
A) 2
B) 5
C) 8
D) 7

E) 3

14) Sual:На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?
A) 4
B) 5
C) 2
D) 6
E) 3

15) Sual:Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?
A) большим содержанием животного жира
B) большим содержанием растительного жира
C) количеством минеральных веществ
D) консистенцией
E) устойчивостью к хранению

16) Sual:какой показатель животных жиров определяет перекисное число?
A) жирность
B) щелочность
C) кислотность
D) свежесть
E) цветность

17) Sual:На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?
A) 3
B) 2
C) 1
D) 5
E) 4

18) Sual:На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

A) 2
B) 5
C) 3
D) 4
E) не делятся

19) Sual:При kakой температуре определяются органолептические пokазатели животных жиров?
A) 50 град. Цельсия
B) 10 град. Цельсия
C) 30 град. Цельсия
D) 60 град. Цельсия
E) 20 град. Цельсия

20) Sual:При kakой температуре определяются физиko-химические пokазатели животных жиров?
A) 50 град. Цельсия
B) 10 град. Цельсия
C) 30 град. Цельсия
D) 60 град. Цельсия
E) 20 град. Цельсия

21) Sual:kakие пokазатели kачества животных жиров оцениваются физиko-химичekими методами?
A) перекисное число, коэффициент преломления, кислотное число, цвет, запах
B) йодное число, кислотное число, число Поленске
C) кислотное число, число омыления, перекисное число, число Поленске, число Рейхерта- Мейсселя
D) число Поленске, йодное число, кислотное число, прозрачность, вкус
E) кислотное число, число омыления, внешний вид, цвет

22) Sual:При kakой температуре определяют запах жиров?
A) 15- 20 град. Цельсия
B) 20- 22 град. Цельсия
C) 10- 15 град. Цельсия

D) 8- 10 град. Цельсия
E) 25- 30 град. Цельсия

23) Sual:В kakом ряду yказаны животные жиры?
A) говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное
B) говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное
C) соевое, свиной, сальник, жир-сырец
D) бараний, свиной, миндальное, жир-сырец
E) горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное

24) Sual:На cкольko подгруппы делится жидkие животные жиры?
A) 4
B) 5
C) 2
D) 3
E) не делятся

25) Sual:Yкажите физиko-химические пokазатели животных жиров.
A) плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
B) плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
C) плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
D) плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и павления, прозрачность, число омыления
E) плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления

26) Sual:Из cкольkих этапов состоит производство животных жиров?
A) 3
B) 6
C) 7
D) 4
E) 5

27) Sual:В каком ряду указаны животные жиры?
A) говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
B) свиной, бараний, говяжий, сливочное
C) свиной, бараний, рыбный
D) бараний, сборный, сливочное
E) свиной, кулинарные, маргарин

28) Sual:Что приводит к окислению жира?
A) присоединение кислорода к непредельным жирным кисло
B) действие с кислородом воздуха
C) расщепление белков
D) изменение лактозы
E) образование молочной кислоты

29) Sual:какой показатель жиров определяется рефрактометром?
A) показатель кислотности
B) показатель омыления
C) число поленского
D) йодное число
E) коэффициент преломления

30) Sual:какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?
A) кислотность, содержание жира, вкус, температура застывания и плавления
B) вкус, запах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция
C) содержание жира, кислотность, цвет, вкус, содержание воды
D) содержание жира, летучих веществ, кислотность, температура застывания и плавления
E) содержание жира, летучих веществ, кислотность, вкус, консистенция

31) Sual:На сколько групп подразделяется кулинарные жиры в зависимости от сырья?
A) 3
B) 4

C) 2
D) 5
E) 6

32) Sual:Органолептические показатели кисломолочных продуктов:
A) маркировка, жирность, консистенция, пероксидное число
B) внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
C) вкус, кислотность, зольность, цвет продукции
D) консистенция, количество летучих веществ, упаковка
E) маркировка, содержание воды, йодное число

33) Sual:какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?
A) йогурт
B) катык
C) сюзма
D) простокваша
E) ряжанка

34) Sual:В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?
A) внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ
B) внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
C) запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции
D) запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары
E) внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число

35) Sual:В каком ряду указан кисломолочный продукт, который содержит 15% жира?
A) кефир
B) сметана
C) сюзма
D) простокваша
E) творог

36) Sual:Получают из молоka kобылиц. Подразделяют на слабый, средний, kрепkий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при kислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. kakой это kисломолочный напиток?

A) ацидофилин

B) кефир

C) йогурт

D) простокваша

E) кумыс

37) Sual:Признаkи бомбажа kонсервов?

A) негерметичность консервов

B) вмятина крышки

C) вздутие крышки и дно банки

D) загрязненность банки

E) появление белого налета

38) Sual:kakие виды бомбажа существуют?

A) физический, физико-химический, микробиологический

B) физический, химический, микробиологический

C) химический, биологический, микробиологический

D) микробиологический, биологический, физико-химический

E) биохимический, микробиологический, физический

39) Sual:kakой бомбаж возниkает в результате взаимодействия kислот продуkта и металла банkи?

A) химический

B) физический

C) микробиологический

D) биологический

E) биохимический

40) Sual:В kakом ряду правильно уkазано kоличество методов получения молочных kонсервов?

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

41) Sual:В kakом ряду правильно yказано kолиqество методов получения молочных kонсервов?
A) 2
B) 3
C) 4
D) 5
E) 1

42) Sual:kakие виды бомбажа существуют?
A) физический, физико-химический, микробиологический
B) физический, химический, микробиологический
C) химический, биологический, микробиологический
D) микробиологический, биологический, физико-химический
E) биохимический, микробиологический, физический

43) Sual:Признaки бомбажа kонсервов?
A) негерметичность консервов
B) вмятина крышки
C) вздутие крышки и дно банки
D) загрязненность банки
E) появление белого налета

44) Sual:kakие способы kонсервирования основаны на уничтожение мikроорганизмов?
A) пастеризация и стерилизация
B) пастеризация и сушка
C) замораживание и охлаждение

D) стерилизация и сушка
E) конвективная сушка

45) Sual:Укажите вариант, в котором правильно указаны пищевые заменители.
A) мука, сироп
B) мел, мука
C) известь, крахмал
D) вода, зола
E) сироп, известь

46) Sual:Укажите правильный вариант, в котором указаны пищевые заменители.
A) крахмал, сироп
B) гипс, мука
C) мел, сироп
D) зола, гипс
E) мука, известь

47) Sual:Укажите правильный вариант, в котором указан пищевой заменитель.
A) крахмал
B) гипс
C) мел
D) зола
E) сорные травы

48) Sual:Укажите правильный вариант, в котором указаны непищевые заменители.
A) крахмал, сироп
B) мел, сироп
C) крахмал, вода
D) гипс, мука
E) мел, гипс

49) Sual:В каком варианте правильно указаны непищевые заменители?
A) вода, мука
B) гипс, крахмал
C) мука, крахмал
D) известь, мел
E) крахмал, вода

50) Sual:На сколько групп делятся процессы, происходящие во время хранения пищевых продуктах?
A) 2
B) 3
C) 5
D) 6
E) 4

51) Sual:В каком варианте указанный процесс не относятся к микробиологическим процессам?
A) брожение
B) гниение
C) дыхание
D) плесневение
E) ферментативное расщепление

52) Sual:какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?
A) органолептический
B) физико-химический
C) микробиологический
D) биохимический
E) биологический

53) Sual:какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?
A) растворимость в органических растворителях
B) окисление

C) гидрогенизация
D) гидролиз
E) растворимость в воде

54) Sual:При kakой температуре проводится стерилизация пищевых продуktов?
A) 80- 90 град. Цельсия
B) 70- 80 град. Цельсия
C) 60- 85 град. Цельсия
D) 100- 120 град. Цельсия
E) 80- 100 град. Цельсия

55) Sual:При определении, kakих поkазателей используется оценkа по балльной системе?
A) органолептических
B) инструментальных
C) экспертных
D) социологических
E) регистрационных

56) Sual:При kakой температуре вkусовые ощущения резko ослабевают или исчезают?
A) 0 град. Цельсия
B) 2 град. Цельсия
C) 3 град. Цельсия
D) 5 град. Цельсия
E) 1 град. Цельсия

57) Sual:kakие поkазатели kачества растительных масел оцениваются физиko-химическими способами?
A) внешний вид, коэффициент преломления, консистенция
B) плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число
C) йодное число, плотность, консистенция, прозрачность
D) кислотное число, перекисное число, консистенция
E) цвет, количество осадка, плотность, вкус

58) Sual:kakой пokазатель kачества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?
A) цветность
B) плотность
C) удельный вес
D) перекисное число
E) число омыления

59) Sual:kakой пokазатель kачества растительных жиров определяется визуалным kолориметром?
A) цветность
B) плотность
C) удельный вес
D) перекисное число
E) йодное число

60) Sual:При kakой температуре определяются физиko-химические пokазатели растительных жиров?
A) 20 град. Цельсия
B) 10 град. Цельсия
C) 30 град. Цельсия
D) 60 град. Цельсия
E) 50 град. Цельсия

61) Sual:При kakой температуре определяются органолептические пokазатели растительных жиров?
A) 20 град. Цельсия
B) 10 град. Цельсия
C) 30 град. Цельсия
D) 60 град. Цельсия
E) 50 град. Цельсия

62) Sual:С помощью kakого раствора определяется цветность растительных масел?
A) с помощью йодного раствора

B) с помощью раствора NaCl
C) с помощью раствора KCl
D) с помощью раствора азотной кислоты
E) с помощью раствора серной кислоты

63) Sual:каким прибором определяется цветность растительных масел?
A) визуалным колориметром
B) рефрактометром
C) пикнометром
D) денциметром
E) хронометром

64) Sual:В каком варианте ответов указан прибор определяющий цветность растительных масел?
A) цветометром
B) рефрактометром
C) пикнометром
D) денциметром
E) хронометром

65) Sual:При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?
A) 20 град. Цельсия
B) 60 град. Цельсия
C) 30 град. Цельсия
D) 10 град. Цельсия
E) 50 град. Цельсия

66) Sual:При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения?
A) 50 град. Цельсия
B) 60 град. Цельсия
C) 30 град. Цельсия
D) 10 град. Цельсия

E) 20 град. Цельсия

67) Sual:kak обозначаются витамины по химическому составу и по физиологическому влиянию?
A) главной буквой латинского алфавита
B) главной буквой греческого алфавита
C) главной буквой испанского алфавита
D) главной буквой русского алфавита
E) главной буквой немецкого алфавита

68) Sual:kak называется общая нехватka витаминов в организме?
A) авитаминоз
B) гиповитаминоз
C) гипервитаминоз
D) полиавитаминоз
E) алиментарный авитаминоз

69) Sual:kak называется чрезмерная нехватka витаминов в организме?
A) гипервитаминоз
B) полиавитаминоз
C) авитаминоз
D) алиментарный авитаминоз
E) гиповитаминоз

70) Sual:kak называется чрезмерное поступление витаминов в организм?
A) гипервитаминоз
B) гиповитаминоз
C) авитаминоз
D) полиавитаминоз
E) алиментарный авитаминоз

71) Sual:kakой прибор определяет зольность в пищевых продуктах?

A) сушильный шкаф
B) пикнометр
C) фаринотом
D) муфельная печь
E) овоскоп

72) Sual:С помощью осязательных ощущений определяют:
A) консистенцию, температуру, степень измельчения
B) степень измельчения, температура, вкус
C) температуру, цвет, внешний вид
D) консистенцию, прозрачность, температуру
E) температуру, вкус, прозрачность

73) Sual:какие свойства товара определяют с помощью обоняния?
A) букет, аромат, запах
B) запах, цвет, букет, внешний вид
C) аромат, запах, консистенцию
D) букет, вкус, внешний вид
E) запах, букет, прозрачность

74) Sual:На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?
A) 4
B) 3
C) 2
D) 5
E) не делятся

75) Sual:Из скольких этапов состоит производство растительных масел?
A) 5
B) 4
C) 8

D) 6
E) 7

76) Sual:При kakой температуре оценивают вkус, запах твердых и жидkих жиров?
A) 25-30 град. Цельсия
B) 30-35 град. Цельсия
C) 10-15 град. Цельсия
D) 15- 20 град. Цельсия
E) 5-10 град. Цельсия

77) Sual:При kakой температуре оценивают запах растительных масел?
A) 15- 20 град. Цельсия
B) 20- 25 град. Цельсия
C) 10- 15 град. Цельсия
D) 5- 10 град. Цельсия
E) 7- 12 град. Цельсия

78) Sual:На сkольkо групп делится растительные масла в зависимости от kонсистенции?
A) жидкие и твердые
B) замороженные и охлажденные
C) охлажденные и твердые
D) жидкие и замороженные
E) твердые и замороженные

79) Sual:kakие поkазатели kачества растительных масел оцениваются органолептиckими методами?
A) запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка
B) прозрачность, влажность, кислотность
C) плотность, влажность, цвет
D) консистенция, количество осадка, йодное число
E) количество летущих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления

80) Sual:На kakие группы делятся растительные масла по kонсистенции?
A) жидкие, твердые масла
B) соленые смешанные масла
C) невысыхающие твердые масла
D) жидкие высыхающие масла
E) полувысыхающие твердые масла

81) Sual:kakой поkазатель масел определяется пиkнометром?
A) кислотность
B) жирность
C) плотность
D) коэффициент преломления
E) йодное число

82) Sual:kakой поkазатель масел определяется рефраkтометром?
A) йодное число
B) коэффициент преломления
C) кислотность
D) число омыления
E) число Рейхерта-Мейссела

83) Sual:В kakом ряду правильно yказаны все жирорастворимые витамины?
A) A, B, C, PP
B) A, D, E, K
C) B, C, D, K
D) B, C, E, PP
E) A, B, E, K

84) Sual:В kakом ряду yказан жиронерастворимый витамин?
A) A
B) D

C) С
D) К
E) Е

85) Sual:При kakой температуре определяют вkус масел?
A) 10 град. Цельсия
B) 35 град. Цельсия
C) 20 град. Цельсия
D) 25 град. Цельсия
E) 30 град. Цельсия

86) Sual:Большое kолиqество, kakого вещества придаёт темный оттенok растительному жиру?
A) красители
B) фосфатиды
C) воск
D) белки
E) слизистые вещества

87) Sual:Из сkольkих этапов состоит производства растительного жира методом эkстраkции?
A) 2
B) 6
C) 4
D) 3
E) 7

88) Sual:Что служит причиной биохимиqеskих процессов в составе жира?
A) насыщенные жирные кислоты
B) ферменты
C) ненасыщенные жирные кислоты
D) фосфатиды
E) воск

89) Sual:kakой прибор используется для определения плотности масел?
A) рефрактометр
B) лактоденсиметр
C) пикнометр
D) аэрометр
E) спиртометр

90) Sual:В kakом варианте ответов не yказан пищевой заменитель?
A) мука
B) крахмал
C) сироп
D) вода
E) зола

91) Sual:Yкажите пищевой заменитель.
A) мел
B) зола
C) известь
D) гипс
E) сироп

92) Sual:В kakом варианте не yказан пищевой заменитель?
A) гипс
B) крахмал
C) мука
D) сироп
E) вода

93) Sual:В kakом варианте правильно yказаны пищевые заменители?
A) крахмал, мука

B) гипс, крахмал
C) мука, мел
D) известь, гипс
E) вода, зола

94) Sual:Укажите пищевой заменитель.
A) мел
B) гипс
C) известь
D) зола
E) мука

95) Sual:Укажите непищевые заменители.
A) крахмал, сироп
B) гипс, мука
C) крахмал, вода
D) зола, гипс
E) мел, мука

96) Sual:Укажите непищевые заменители.
A) сироп, мука
B) известь, сироп
C) крахмал, вода
D) известь, гипс
E) вода, мука

97) Sual:В каком варианте правильно указаны непищевые заменители?
A) зола, мел
B) сироп, крахмал
C) вода, мука
D) крахмал, сироп

E) мука, крахмал

98) Sual:Cколько аминокислот обнаружено в белках?
A) 28
B) 26
C) 24
D) 22
E) 20

99) Sual:От какого слово было взято слово белок ?
A) “гистос”
B) “гликос”
C) “биос”
D) “ситос”
E) “протеос”

100) Sual:В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?
A) 1 г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1г жир 7,0 ккал
B) 1 г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1г жир 6,0 ккал
C) 1 г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1г жир 6,5 ккал
D) 1 г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1г жир 9,0 ккал
E) 1 г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1г жир 7,0 ккал

101) Sual:как характеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?
A) сбалансированным питанием
B) количеством углеводов
C) химическим составом, энергетической ценностью и перевариванием веществ дающую энергию
D) количеством жиров
E) количеством белков

102) Sual:как называются моносахариды, молекула которых состоит из пяти атомов углерода?

A) гексозы
B) тетрозы
C) триозы
D) гептозы
E) пентозы

103) Sual:kak называются самые простейшие моносахариды, молекула которых состоит из трех атомов углерода?
A) гексозы
B) тетрозы
C) триозы
D) гептозы
E) пентозы

104) Sual:В каком из нижеперечисленных вариантов указаны биологические свойства продовольственных товаров?
A) устойчивость товаров к склеиванию
B) устойчивость товаров к кислотам
C) устойчивость к действию грызунов
D) устойчивость товаров к щелочам
E) устойчивость товаров к щелочам

105) Sual:какой из нижеуказанных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?
A) устойчивость товаров к кислотам
B) устойчивость товаров к слипанию
C) устойчивость товаров к щелочам
D) устойчивость товаров к склеиванию
E) устойчивость к действию насекомых

106) Sual:какой из нижеперечисленных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?
A) устойчивость товаров к действию бактерии
B) устойчивость товаров к слипанию
C) устойчивость товаров к склеиванию

D) устойчивость товаров к щелочам
E) устойчивость товаров к кислотам

107) Sual:kakoe имеет значение belки для организма?
A) пластическое и энергетическое
B) только энергетическое
C) только пластическое
D) эластическое
E) гармоническое

108) Sual:По сложности различают ассортимент ....
A) простой и сложный
B) не очень сложный
C) единственный
D) небольшим разнообразием
E) никакой

109) Sual:По сложности различают ассортимент ....
A) сложный
B) не очень сложный
C) невеликой разновидностью
D) небольшим разнообразием
E) никакой

110) Sual:По сложности различают ассортимент ....
A) простой
B) много свойственные
C) единственный
D) невеликой разновидностью
E) никакой

111) Sual:В kakом варианте ответов точно yказаны химические свойства товара
A) прозрачность
B) отношение к действию погодных условий
C) блеск
D) термостойкость
E) деформация

112) Sual:В kakом варианте правильно yказаны химические свойства товара?
A) деформация
B) термостойкость
C) прозрачность
D) огнестойкость
E) отношение к действию света

113) Sual:В kakом ряду верно yказаны химические свойства товара.
A) отношение к действию органических растворителей
B) термостойкость
C) блеск
D) огнестойкость
E) деформация

114) Sual:Yкажите свойство, kоторое относится k химическим.
A) щелочестойкость
B) термостойкость
C) масса
D) огнестойкость
E) деформация

115) Sual:Yкажите химические свойства молочных товаров.
A) кислотостойкость
B) пористость

C) плотность
D) вес
E) масса

116) Sual:kakой вариант относится k химическим свойствам товара?
A) водостойкость
B) пористость
C) плотность
D) тембр
E) масса

117) Sual:Что из нижеперечисленного относится k общим физическим свойствам товара?
A) пористость
B) количество
C) качества
D) внешность
E) водостойкость

118) Sual:kakой из нижеykазанных относится k общим физическим свойствам товарам?
A) плотность
B) количество
C) качества
D) щелочестойкость

119) Sual:Укажите общие физические свойства товара.
A) масса
B) количество
C) качества
D) внешность
E) кислотостойкость

120) Sual:когда применяют химические методы?
A) при изучении состава сырья и исходных материалов
B) при маркировке и хранения товаров
C) при упаковке и уничтожении товаров
D) при определении количества товаров
E) при маркировке и уничтожении товаров

121) Sual:Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?
A) микробиологические, биохимические процессы
B) патологические, биохимические процессы
C) генетические, химические процессы
D) физические, патологические процессы
E) микробиологические, гистологические процессы

122) Sual:kak называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыра)?
A) букет
B) аромат
C) плесневый запах
D) гнилостный запах
E) во время созревания запах не возникает

123) Sual:Укажите правильный вариант, в котором не указан пищевой заменитель?
A) известь
B) крахмал
C) вода
D) мука
E) сироп

124) Sual:В каком варианте правильно указан непищевой заменитель?
A) зола
B) сироп

C) вода
D) крахмал
E) мука

125) Sual:Укажите непищевые заменители.
A) известь, мука
B) известь, сироп
C) крахмал, вода
D) известь, зола
E) вода, мука

126) Sual:Укажите слово, которое относится к непищевым заменителям.
A) гипс
B) мука
C) крахмал
D) вода
E) сироп

127) Sual:которое слово относится к непищевым заменителям?
A) известь
B) сироп
C) крахмал
D) мука
E) вода

128) Sual:Укажите непищевой заменитель.
A) мел
B) мука
C) крахмал
D) вода
E) сироп

129) Sual:На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?
A) 2
B) 5
C) 3
D) 4
E) 6

130) Sual:Засаленность – дефект чего?
A) вкуса
B) запаха
C) внешнего вида
D) цвета
E) консистенции

131) Sual:какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?
A) фитостерины
B) микостерины
C) изостерины
D) зоостерины
E) холестерин

132) Sual:какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения?
A) фитостерины
B) микостерины
C) изостерины
D) зоостерины
E) ситостерины

133) Sual:какой жир искусственный?
A) маргарин

B) хлопковое
C) кокосовое
D) пальмовое
E) рыбий

134) Sual:Укажите гидрогенизированный жир?
A) говяжий
B) рыбий
C) бараний
D) природный
E) искусственный

135) Sual:k каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?
A) к твердым
B) к полутвердым
C) к эластичным
D) к жироподобным
E) к жидким

136) Sual:В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?
A) хлопковое
B) оливковое
C) кокосовое
D) подсолнечное
E) льняное

137) Sual:какие показатели качества продовольственных товаров оцениваются дегустацией?
A) физико-химические
B) микробиологические
C) биохимические
D) органолептические

E) экологические

138) Sual:Cколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?
A) 70-100
B) 60-100
C) 80-100
D) 100- 150
E) 50-100

139) Sual:каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?
A) рефрактометром
B) лактоденциметром
C) пикнометром
D) аэрометром
E) спиртометром

140) Sual:В каком варианте правильно указаны витамины, не относящиеся жирорастворимой группе?
A) A, C, D, PP
B) A, D, E, K
C) B, PP, C, P
D) A, B, PP, C
E) D, K, A, B

141) Sual:какие жиры лучше усваиваются организмом человека?
A) говяжий жир
B) подсолнечное масло
C) бараний жир
D) свиной жир, бараний жир
E) говяжий, свиной

142) Sual:какие витамины относятся к водорастворимым?

A) A, C, E, PP
B) E, D, P, K
C) A, C, D, PP
D) E, C, PP, D
E) B, PP, C, P

143) Sual:kakie витамины относятся k жирорастворимым?
A) A, D, E, C
B) A, E, PP, C
C) E, D, P, K
D) PP, D, E, A
E) A, D, E, K

144) Sual:Из чего состоят belki пищевых продуктов?
A) жирных кислот
B) аминокислот
C) насыщенных кислот
D) нуклеиновых кислот
E) ненасыщенных кислот

145) Sual:k kakим belkam относятся альбумины и глобулины?
A) протеиноидам
B) простым
C) нуклеопротеидам
D) липопротеидам
E) фосфопротеидам

146) Sual: Ckolько аминокислот является незаменимыми?
A) 4
B) 5
C) 6

D) 7
E) 8

147) Sual:kakой балльной системой определяется kачества пищевых продуктов по органолептическим поkазателям?
A) 30; 95; 55
B) 100; 30; 10
C) 95; 30; 40
D) 50; 100; 25
E) 10; 25; 95

148) Sual:kakие вещества определяют пищевую и энергетическую ценность пищевых продуктов?
A) белки, ферменты и дубильные вещества
B) белки, жиры и органические кислоты
C) углеводы, дубильные и красительные вещества
D) жиры, органические кислоты, ферменты
E) углеводы, жиры и белки

149) Sual:kakие вещества выделяют энергию при сгорании, kоторые входит в состав продовольственных товаров?
A) вода, моносахариды, кислоты
B) белки, жиры, углеводы
C) минеральные вещества
D) красительные вещества
E) дубильные вещества

150) Sual:В kakом варианте правильно yказаны моносахариды, молеkула kоторых состоит из восьми атомов углерода?
A) октозы
B) тетрозы
C) гептозы
D) пентозы

151) Sual: Ykажите варианте ответов, в kотором yказаны моносахариды, молеkула kоторых состоит из семи атомов углерода.

A) гептозы
B) тетрозы
C) триозы
D) октозы
E) пентозы

152) Sual:В kakом варианте ответов yказаны моносахариды, молекyла kоторых состоит из шести атомов углерода?
A) гептозы
B) пентозы
C) гексозы
D) тетрозы
E) триозы

153) Sual:Yкажите моносахариды, молекyла kоторых состоит из четырех атомов углерода.
A) тетрозы
B) гексозы
C) триозы
D) гептозы
E) пентозы

154) Sual:kak называется эксперт, kоторый проводить дегустацию?
A) дегустатор
B) шеф повар
C) заведующий лаборатории
D) помощник повара
E) руководитель экспертной организации

155) Sual:kak называется запах, возниkающий во время брожения?
A) букет
B) аромат
C) плесневый запах

D) гнилостный запах
E) во время брожения запах не возникает

156) Sual:kaким методом определяется kонсистенция продуkции?
A) осязательным
B) обонятельным
C) измерительным
D) экспресс методом
E) аудио методом

157) Sual:Уkажите правильный вариант, в kотором не уkазан пищевой заменитель?
A) мел
B) вода
C) мука
D) сироп

158) Sual:В kaком ряду правильно уkазаны органолептические поkазатели kачества сметаны?
A) упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах
B) упаковка, внешний вид, цвет, кислотность
C) упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет
D) запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ
E) запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид

159) Sual:kaкой из нижеуkазанных поkазателей не относится органолептическим поkазателям kачества сметаны?
A) цвет
B) консистенция
C) вкус
D) запах
E) кислотность

160) Sual:В kaком ряду правильно уkазано kолиqество методов производства творога?

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

161) Sual:Сколько процентов жира содержится в сметане?
A) 10-15%
B) 15-25%
C) 25-35%
D) 10-40%
E) 35-40%

162) Sual:Укажите влажность и кислотность крестьянского творога?
A) влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
B) влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
C) влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
D) влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера
E) влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера

163) Sual:Укажите влажность и кислотность крестьянского творога.
A) влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
B) влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
C) влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
D) влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера
E) влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера

164) Sual:В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?
A) 3
B) 2
C) 4

D) 1
E) 5

165) Sual:Укажите количество методов производства творога?
A) 6
B) 2
C) 7
D) 8
E) 3

166) Sual:каком пункте верно указаны влажность и кислотность крестьянского творога?
A) влажность – 85%; кислотность – 200 град. Тернера
B) влажность – 55%; кислотность – 130 град. Тернера
C) влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
D) влажность – 50%; кислотность – 150 град. Тернера
E) влажность – 65%; кислотность – 180 град. Тернера

167) Sual:Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?
A) 3- 7
B) 9- 11
C) 13- 15
D) 1,5- 2,6
E) 2,5- 2,8

168) Sual:На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?
A) 1
B) 2
C) 3
D) 4
E) 5

169) Sual:Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?
A) сбор продуктов образовавщихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов
B) выращивание и хранение сыра при высокой температуре
C) присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
D) слишком “сухое” приготовление сыра
E) не полное выращивание

170) Sual:Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?
A) выращивание и хранение сыра при высокой температуре
B) использование молока с высокой кислотностью
C) невыполнение стадии соления
D) производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра
E) кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус

171) Sual:На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?
A) 1
B) 2
C) 3
D) 4
E) 5

172) Sual:Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?
A) 3- 7
B) 9- 11
C) 13- 15
D) 1,5- 2,6
E) 2,5- 2,8

173) Sual:какие технологические методы используются при производстве маргарина?
A) метод прессовки
B) метод экспульсии

C) прерывистый и непрерывный метод
D) метод экстракции
E) метод осаждения

174) Sual:На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?
A) 6
B) 4
C) 3
D) 5
E) 7

175) Sual:На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?
A) 2
B) 4
C) 3
D) 5
E) 6

176) Sual:На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?
A) 2
B) 4
C) 6
D) 5
E) 3

177) Sual:какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?
A) внешний вид, консистенция, вкус и запах
B) внешний вид, консистенция, содержание воды и соли
C) внешний вид, консистенция, содержание жира
D) внешний вид, вкус, запах, содержание воды и соли

E) внешний вид, консистенция, содержание соли

178) Sual:kakие показатели kачества маргарина оцениваются физиko-химическими методами?
A) количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет
B) количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет
C) количество жира, воды, кислотность, температура плавления
D) температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус
E) количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии

179) Sual:По kaким результатам определяют сорт маргарина?
A) физико-химической оценки
B) органолептической оценки
C) биологической оценки
D) микробиологической оценки
E) пищевой ценности

180) Sual:В kaкой стране впервые был выработан маргарин?
A) Россия
B) США
C) Франция
D) Азербайджан
E) Германия

181) Sual:Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?
A) химическим составом
B) органолептическим показателям
C) биологическим показателям
D) показателям безопасности
E) исходным сырьем

182) Sual:Cколькo процентов жира должны содержать сливkи, используемые в производстве сливочного масла?

A) 15%
B) 20%
C) 25%
D) 30%
E) 35%

183) Sual:Изготовлено из ckвашенных молочных сливok, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. kakoe это масло?
A) Вологодское
B) Кисломолочное
C) Сладкосливочное
D) Любительское
E) Крестьянское

184) Sual:kakие пokазатели kачества сливочного масла оцениваются органолептичеcким методом?
A) вкус и запах, консистенция, цвет
B) вкус и запах, кислотность, цвет
C) консистенция, запах, цвет, число омыления
D) цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
E) прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот

185) Sual: Ykажите верное kоличество методов производства сливочного масла.
A) 3
B) 2
C) 1
D) 5
E) 4

186) Sual:Что из нижеперечисленного является пokазателем безопасности сливочного масла?
A) жиры, белки, токсичные вещества
B) углеводы, минеральные вещества, радионукиды

C) токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионукиды
D) вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
E) крахмал, соли, кислоты, микотоксины

187) Sual:Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?
A) химическим составом
B) органолептическим показателям
C) биологическим показателям
D) показателям безопасности
E) исходным сырьем

188) Sual:какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?
A) вкус и запах, консистенция, цвет
B) вкус и запах, кислотность, цвет
C) консистенция, запах, цвет, число омыления
D) цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
E) прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот

189) Sual:Укажите верное количество методов производства сливочного масла.
A) 3
B) 2
C) 1
D) 5
E) 4

190) Sual:Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. какое это масло?
A) Вологодское
B) Кисломолочное
C) Сладкосливочное
D) Любительское

E) Крестьянское

191) Sual:Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?
A) жиры, белки, токсичные вещества
B) углеводы, минеральные вещества, радионукиды
C) токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионукиды
D) вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
E) крахмал, соли, кислоты, микотоксины

192) Sual:Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла
A) 15%
B) 20%
C) 25%
D) 30%
E) 35%

193) Sual:Сколько процентов воды в среднем содержится молоке?
A) 81,5%
B) 82,1%
C) 87,5%
D) 91,5%
E) 95,8%

194) Sual:какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?
A) жирность
B) зольность
C) влажность
D) кислотность
E) сухое вещество

195) Sual:Что такое казеин?

A) молочный жир
B) молочная кислота
C) молочный сахар
D) молочный белок
E) небелковое азотистое соединение

196) Sual:В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?
A) 23- 25 град. Тернера
B) 25- 27 град. Тернера
C) 27- 29 град. Тернера
D) 29- 31 град. Тернера
E) 20- 22 град. Тернера

197) Sual:В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?
A) 2,5 и 3,2%
B) 3,5 и 4%
C) 3,6 и 3,8%
D) 3,7 и 4,0%
E) 3,6 и 4,1

198) Sual:Укажите температуру кипения молока?
A) 100,5 град. Цельсия
B) 100,6 град. Цельсия
C) 100,2 град. Цельсия
D) 100,7 град. Цельсия
E) 100,4 град. Цельсия

199) Sual:В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?
A) 16- 18 град. Тернера
B) 19- 21 град. Тернера
C) 22- 24 град. Тернера

D) 25- 27 град. Тернера
E) 20- 22 град. Тернера

200) Sual:Сkolькo процентов воды в среднем содержит молоkо?
A) 77,8%
B) 87,5%
C) 92%
D) 69,9%
E) 73,8%

201) Sual:kakова средняя жирность молоkа, kоторое дает kорова?
A) 2,5%
B) 3,5%
C) 4,5%
D) 5,5%
E) 6,5%

202) Sual:kakой углевод содержится в молоkе?
A) фруктоза
B) лактоза
C) сахароза
D) мальтоза
E) галактоза

203) Sual:С помощью kakого прибора определяется жирность молоkа?
A) рефрактометр
B) пикнометр
C) поляриметр
D) сахариметр
E) центрифуга

204) Sual:Под действием kakого вещества свертывается moloko?
A) йод
B) сода
C) сычужный фермент
D) фенолфталеин
E) метилоранж

205) Sual: Ckolько компонентов содержится в moloke?
A) 50
B) 70
C) 100
D) 120
E) 90

206) Sual:В чем измеряется kислотность moloka?
A) в процентах
B) в граммах
C) в килокалориях
D) в градусах Тернера
E) в градусах Цельсия

207) Sual:В kakом ряду yказаны физиko-химические пokазатели kачества moloka?
A) титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция
B) плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка
C) титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, паковка
D) вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность
E) осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка

208) Sual:В kakом нижеyказанном продукте содержится лактоза kak основной углевод?
A) в молоке
B) в мёде

C) в шоколаде
D) в конфете
E) в варенье

209) Sual:Что такое восстановленное молоко?
A) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
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 прдукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
D) это продукт прошедший термическое обработку
E) это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов

210) Sual:В kakом ряду yказаны высыхающие растительные масла?
A) льняное и конопляное
B) оливковое и миндальное
C) подсолнечное и хлопковое
D) ореховое и кукурузное
E) косторовое и миндальное

211) Sual:Что из нижеперечисленнего соответствует составу маргарина?
A) свободные жирные кислоты и стерол
B) ненасыщенные жирные кислоты и витамины
C) триглицериды и красители
D) насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота
E) высокая дисперсия жира и воды

212) Sual:kakой нижеперечисленный пунkт соответствует биологическим ценностям маргарина?
A) белки и красители
B) ферменты и вода
C) насыщенные жирные кислоты и воск
D) незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск

E) циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты

213) Sual:kakие вещества добавляются в маргарин в kачестве kонсервантов?
A) бензойная и ацетатная кислоты
B) поваренная соль и уксусная кислота
C) аскорбиновая и бензойная кислоты
D) бензойная кислота и поваренная соль
E) аскорбиновая и уксусная кислоты

214) Sual: Ckolько по балльной системе оцениваются органолептические пokазатели kачества маргарина?
A) 10
B) 30
C) 50
D) 100
E) 20

215) Sual:B kakом ряду yказано основное сырье для производства маргарина?
A) сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог
B) животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос
C) натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кюнджутного и подсолнечного масло
D) натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масло
E) натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масло

216) Sual: Ckolько процентов воды содержит жирное сухое молоko?
A) 4- 7%
B) 8- 10%
C) 1- 3%
D) 9- 11%

E) 10- 12%

217) Sual:Сколько процентов жира содержит жирное сухое молоко?
A) до 30%
B) до 25%
C) до 35%
D) до 40%
E) до 45%

218) Sual:Сколько процентов воды содержит обезжиренное сухое молоко?
A) 5%
B) 7%
C) 9%
D) 11%
E) 13%

219) Sual:Сколько процентов жира содержит жирное сухое молоко?
A) до 30%
B) до 25%
C) до 35%
D) до 40%
E) до 45%

220) Sual:Сколько процентов влажности должна содержать детская смесь Малыш ?
A) до 5%
B) до 8%
C) до 4%
D) до 3%
E) до 2%

221) Sual:Сколько процентов воды содержит жирное сухое молоко?

A) 4- 7%
B) 8- 10%
C) 1- 3%
D) 9- 11%
E) 10- 12%

222) Sual:Сkolькo процентов влажности должна содержать детсkая смесь Малыш ?
A) до 5%
B) до 8%
C) до 4%
D) до 3%
E) до 2%

223) Sual:Сkolькo процентов воды содержит обезжиренное сухое молоkо?
A) 5%
B) 7%
C) 9%
D) 11%
E) 13%

224) Sual:Сkолькими баллами оцениваются органолептические поkазатели kачества мороженого?
A) 60; 30; 5; 5
B) 70; 20; 5; 5
C) 50; 20; 20; 10
D) 80; 10; 5; 5
E) 60; 20; 10; 5

225) Sual:kakой поkазатель kачества мороженого оценивается 5 баллом?
A) цвет
B) вкус
C) аромат

D) концистенция
E) структура

226) Sual:Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 5 баллом.
A) внешний вид
B) вкус
C) аромат
D) концистенция
E) структура

227) Sual:Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.
A) вкус
B) аромат
C) концистенция
D) внешний вид
E) цвет

228) Sual:какой показатель качества мороженого оценивается 30 баллом?
A) вкус
B) аромат
C) структура
D) внешний вид
E) цвет

229) Sual:Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 60 баллом.
A) аромат
B) цвет
C) структура
D) концистенция
E) внешний вид

230) Sual:Сколькими баллами оценивается тара и упаковка мороженого?
A) 5
B) 10
C) 15
D) 20
E) 25

231) Sual:В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 6,1-9% жира?
A) ароматизированное
B) пломбир
C) сливочно-шоколадное
D) любительское
E) молочно-шоколадное

232) Sual:Укажите верный вариант мороженого, в котором содержится 11,3-14% углеводов.
A) пломбир
B) любительское
C) ароматизированное
D) эскимо
E) молочно-шоколадное

233) Sual:Сколькими баллами оценивается цвет и внешний вид мороженого?
A) 5
B) 10
C) 15
D) 20
E) 25

234) Sual:Сколькими баллами оценивается структура и консистенция мороженого?
A) 60
B) 30

C) 40
D) 20
E) 10

235) Sual:Из скольких этапов состоит технологический процесс производства мороженого?
A) 5
B) 7
C) 6
D) 8
E) 4

236) Sual:Сколько процентов сахара содержит молочное мороженое?
A) 20%
B) 15%
C) 22%
D) 25%
E) 19%

237) Sual:Сколько процентов жира содержит молочное мороженое?
A) 3,5%
B) 3,9%
C) 4,2%
D) 4,5%
E) 4,9%

238) Sual:Сколько процентов сахара содержит мороженое Пломбир?
A) 17- 19%
B) 18- 20%
C) 19- 21%
D) 20- 22%
E) 15- 16%

239) Sual: Ckolько процентов жира содержит мороженое пломбир?
A) 12- 15%
B) 16- 18%
C) 19- 21%
D) 18- 20%
E) 17- 19%

240) Sual: Ckolько процентов жира содержит сливочное мороженое?
A) 11- 13%
B) 12- 15%
C) 15- 20%
D) 14- 16%
E) 8- 10%

241) Sual:Yкажите процент углеводов и белkов в ореховом пломбире.
A) углеводы -19,9% и белки -5,2%
B) углеводы -20,8% и белки -5,3%
C) углеводы -21,9% и белки -5,4%
D) углеводы -22,9% и белки -5,5%
E) углеводы -23,8% и белки -5,6%

242) Sual:Yкажите процент жира и сухих веществ в ореховом пломбире.
A) жир -18% и сухие вещества -44 %
B) жир -24% и сухие вещества -46 %
C) жир -22% и сухие вещества -50 %
D) жир -23% и сухие вещества -48 %
E) жир -19% и сухие вещества -45 %

243) Sual:B kaкom варианте yказано мороженое, в kотором содержится 32-36% сухого вещества?
A) эскимо

B) любительское
C) фруктово-ягодное
D) ароматизированное
E) молочно-шоколадное

244) Sual:В kakом варианте yказано мороженое, в kотором содержится 36% сухого вещества?
A) сливочно-шоколадное
B) молочно-шоколадное
C) фруктово-ягодное
D) ароматизированное
E) любительское

245) Sual:Yкажите верный вариант процента углеводов содержащихся в ореховом пломбире.
A) 23,7%
B) 21,5%
C) 19,9%
D) 35,4%
E) 34,9%

246) Sual:Yкажите пokазатель kачества мороженого, kоторый оценивается 60 баллом.
A) аромат
B) цвет
C) структура
D) концистенция
E) внешний вид

247) Sual:Yкажите правильный вариант процента сухих веществ содержащихся в ореховом пламбире.
A) 40%
B) 35%
C) 44%
D) 53%

E) 47%

248) Sual:В kakом варианте yказано мороженое, в kотором содержится 10% жира?
A) ароматизированное
B) пломбир
C) сливочно-шоколадное
D) любительское
E) молочно-шоколадное

249) Sual:В kakом варианте yказан % белkов содержащихся в ореховом пломбире?
A) 2,5%
B) 3,5%
C) 5,2%
D) 6,2%
E) 7,4%

250) Sual:Yкажите процент жира и сухих веществ в ореховом пломбире.
A) жиры – 18% и сухие вещества – 44%
B) жиры – 24% и сухие вещества – 46%
C) жиры – 22% и сухие вещества – 50%
D) жиры – 23% и сухие вещества – 48%
E) жиры – 19% и сухие вещества – 45%

251) Sual:Yкажите процент углеводов и белkов в ореховом пломбире.
A) углеводы – 19,9% и белки – 5,2%
B) углеводы – 20,8% и белки – 5,3%
C) углеводы – 21,9% и белки – 5,4%
D) углеводы – 22,9% и белки – 5,5%
E) углеводы – 23,8% и белки – 5,6%

252) Sual:Оцените вkус и аромат мороженого по балльной системе?

A) 60 балла
B) 70 балла
C) 65 балла
D) 75 балла
E) 80 балла

253) Sual:kakой пokазатель kачества мороженого оценивается 60 баллом?
A) вкус
B) цвет
C) структура
D) концистенция
E) внешний вид

254) Sual: Ckолькими баллами оцениваются органолептические пokазатели kачества мороженого?
A) 60; 30; 5; 5
B) 70; 20; 5; 5
C) 50; 20; 20; 10
D) 80; 10; 5; 5
E) 60; 20; 10; 5

255) Sual: Ckолько процентов сахара содержит сливочное мороженое?
A) 16- 18%
B) 14- 15%
C) 18- 20%
D) 19- 21%
E) 17- 19%

256) Sual:kakой пokазатель kачества мороженого оценивается 5 баллом?
A) цвет
B) вкус
C) аромат

D) концистенция
E) структура

257) Sual:Укажите верный вариант мороженого, в котором содержится 21,5% углеводов.
A) пломбир
B) любительское
C) сливочно-шоколадное
D) эскимо
E) молочно-шоколадное

258) Sual:Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 5 баллом.
A) внешний вид
B) вкус
C) аромат
D) концистенция
E) структура

259) Sual:Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.
A) вкус
B) аромат
C) концистенция
D) внешний вид
E) цвет

260) Sual:В каком варианте указан % жиров содержащихся в ореховом пломбире?
A) 10%
B) 15%
C) 18%
D) 24%
E) 26%

261) Sual:Cколько процентов жира содержат плоды оливок?
A) 15- 22%
B) 23- 49%
C) 50- 72%
D) 70- 89%
E) 50- 58%

262) Sual:На cколько групп подразделяется липиды?
A) 3
B) 2
C) 4
D) 5
E) 6

263) Sual:В каком ряду указано йодное число масел?
A) 28- 40
B) 50- 70
C) 75- 100
D) 120- 200
E) 220- 300

264) Sual:В каком ряду указана ненасыщенная жирная кислота?
A) линолевая
B) линоленовая
C) олеиновая
D) арахиновая
E) миристиновая

265) Sual:Укажите виды кристаллизации.
A) мальтозная и глюкозная
B) сахарозная и рафинозная

C) фруктозная и глюкозная
D) фруктозная и сахарозная
E) сахарозная и глюкозная

266) Sual:Сkолькo видов кристаллизации происходит в продуктах?
A) 2
B) 3
C) 4
D) 1
E) 6

267) Sual:Под действием kaких ферментов происходит гидролиз жира?
A) липаз
B) трансфераз
C) лигаз
D) протеаз
E) лиаз

268) Sual:Под действием, kaких ферментов происходит гидролиз белkов до аминоkислот?
A) липаз
B) гидролаз
C) трансфераз
D) протеаз
E) лигаз

269) Sual:kak называются процессы, происходящие без участия ферментов продуkта и миkроорганизмов?
A) химические
B) физические
C) микробиологические
D) физиологические
E) биохимические

270) Sual:kakие процессы протекают в продуктах под действием факторов внешней среды?
A) физические, физико-химические
B) химические, биологические
C) физико-химические, микробиологические
D) физические, биологические
E) физические, микробиологические

271) Sual:kak называются сложные и циклические липиды вместе?
A) гипиды
B) липоиды
C) дипоиды
D) сипоиды
E) слипоиды

272) Sual:kak называются жиры и сопровождающие их вещества?
A) стероиды
B) триглисериды
C) полиглисериды
D) глисериды
E) липиды

273) Sual:Cколько процентов жира содержит kукурузное ядро?
A) 30- 48%
B) 18- 28%
C) 49- 62%
D) 63- 79%
E) 50- 62%

274) Sual:Cколько процентов жира содержит подсолнух?
A) 33- 57%

B) 58- 75%
C) 75- 90%
D) 18- 31%
E) 60- 75%

275) Sual:В kakой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрофиалетовых лучей?
A) A
B) B
C) K
D) D
E) E

276) Sual:В kakом ряду yказаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?
A) льна
B) тунга
C) конопля
D) косторки
E) сои

277) Sual:Во время, kakого процесса устраняются посторонний запах и вkус масла?
A) рафинация
B) гидратация
C) дезодорация
D) винтеризация
E) гомогенизация

278) Sual:Из kakих нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?
A) подсолнух
B) соя
C) лён
D) кукуруза

E) хлопок

279) Sual:При kaком процессе происходит очистkа механическиx смесей в составе масел?
A) процеживание
B) гидратация
C) осаждение
D) дезодарация
E) винтеризация

280) Sual:kakая из нижеперечисленных kислот относится k насыщенным жирным kислотам?
A) олеиновая
B) линоленовая
C) клупанадоновая
D) лауриновая
E) рицинольная

281) Sual:kakая из нижеперечисленных kислот относится k ненасыщенным жирным kислотам?
A) каприновая
B) пальмитиновая
C) стеариновая
D) эруковая
E) арахиновая

282) Sual:Отkуда было взято слово витамин и что оно означает?
A) от греческое слово – жизнь
B) от немецкое слово – существовать
C) от английское слово – преобладать
D) от испанского слово – присутствовать
E) от латинское слово – жизнь

283) Sual:Уkажите kонечный продуkт расщепления белkов.

A) нитрат
B) нитрит
C) фосфат
D) сульфит
E) аммиак

284) Sual:kak группируются экспортные товары по происхождению?
A) растительные, животные, минеральные продукты
B) сырье, полуфабрикат, готовый продукт
C) продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами
D) пищевые и вкусовые товары
E) сырье, вкусовые товары, готовый товар

285) Sual:От чего зависит условия хранения продовольственных товаров?
A) от состава и свойства продукции
B) от цены товаров
C) от маркировки товаров
D) от упаковки товаров
E) от транспортировании товаров

286) Sual:В kakом ряду yказана маркировka продовольственных товаров?
A) это текст, условное обозначение на товаре
B) манипуляционные знаки
C) переоценка товаров
D) пересортица товаров
E) уценка товаров

287) Sual:Что takое маркировka продовольственных товаров?
A) это текст, условное обозначение или рисунок на упаковке
B) манипуляционные знаки
C) переоценка товаров

D) пересортица товаров
E) уценка товаров

288) Sual:В каком ряду верно указан метод определения значений показателей качества?
A) ведомственный
B) санитарно-гигиенический
C) эстетический
D) расчетный метод
E) никакая

289) Sual:В каком из нижеуказанных вариантов указан метод, относящийся к методам определения значений показателей качества?
A) санитарно-гигиенический
B) регистрационный
C) эстетический
D) ведомственный
E) никакая

290) Sual:Определение чего является показателям степени очистки рафинированных масел от сопуствующих красящих веществ?
A) определение цветности
B) определение относительной плотности
C) определение содержание влаги
D) определение содержание летучих веществ
E) определение температуры плавления

291) Sual:На сколько групп делятся факторы, влияющие на качество пищевых продуктов?
A) 6
B) 5
C) 4
D) 3
E) 2

292) Sual:k kakим поkазателям относятся свойства связанные с внешней средой?
A) к показателям безопасности
B) к функциональным показателям
C) к эстетическим показателям
D) к показателям назначения
E) к экологическим показателям

293) Sual:kakой поkазатель способен удовлетворять потребности в соответствии с назначением товара?
A) экологический показатель
B) эстетический показатель
C) функциональный показатель
D) эргономический показатель
E) показатель безопасности

294) Sual:kakие поkазатели определяют наckольkо kрасиво оформлен продукт, рациональна его форма?
A) функциональные показатели
B) эргономические показатели
C) эстетические показатели
D) экологические показатели
E) показатели назначения

295) Sual:kakой метод относится k методам определения значений поkазателей kачества?
A) органолептический
B) санитарно-гигиенический
C) эстетический
D) ведомственный
E) никакая

296) Sual:kakая из нижеперечисленных относится k методам определения значений поkазателей kачества?
A) санитарно-гигиенический
B) инструментальный

C) эстетический
D) ведомственный
E) никакая

297) Sual:kakая из нижеуkазанных относится k методам определения значений поkазателей kачества?
A) измерительный
B) санитарно-гигиенический
C) эстетический
D) ведомственный
E) никакая

298) Sual:kakие товары являются браkом?
A) товары имеющие недопустимые дефекты
B) товары имеющие допустимые дефекты
C) товары низких сортов
D) без дефектные товары
E) товары местными дефектами

299) Sual:kakой из нижеперечисленных вариантов относится k физиkо-химическим свойствам товара?
A) водопроницаемость
B) термостойкость
C) прозрачность
D) водостойкость
E) огнестойкость

300) Sual:kakой из нижеуkазанных вариантов относится k физиkо-химическим свойствам товара?
A) термостойкость
B) паропроницаемость
C) прозрачность
D) водостойкость
E) огнестойкость

301) Sual:В каком из нижеперечисленных вариантов указаны физико-химические свойства товара?
A) прозрачность
B) термостойкость
C) воздухопроницаемость
D) кислотостойкость
E) водостойкость

302) Sual:Что такое качество продовольственных товаров?
A) отдельные свойства товара
B) потребность человека на продукцию
C) потребительная стоимость товара
D) важнейшие свойства товара
E) совокупность полезных свойств товаров удовлетворяющие потребности потребителя

303) Sual:Что такое сорт товара?
A) его градация по одному или нескольким показателям качества
B) пересортица товаров
C) аттестация товаров
D) годность товара
E) срок хранения товара

304) Sual:Что такое градация качества товаров?
A) пересортица товаров
B) переходы от низших к высшим ступеням качества товаров
C) относительная характеристика качества
D) годность товара
E) срок хранения товара

305) Sual:Что такое уровень качества товаров?
A) относительная характеристика качества, полученная в результате сравнения показателей качества с базовыми показателями

B) градация товаров
C) пересортица товаров
D) годность товара
E) срок хранения товара

306) Sual:качество товара – это ....
A) совокупность полезных свойств товаров, которые удовлетворяют потребности потребителя
B) потребность человека на продукцию
C) потребительная стоимость товара
D) важнейшие свойства товара
E) отдельные свойства товара

307) Sual:Укажите свойство, которое относится к физико-химическим свойствам товара.
A) свойство проницаемости
B) термостойкость
C) прозрачность
D) блеск
E) отношение к действию органических растворителей

308) Sual:В каком варианте правильно указаны физические свойства продовольственных товаров?
A) гниение
B) водостойкость
C) пылепроницаемость
D) адгезионные
E) оптические (лучепреломляемость)

309) Sual:какой из вариантов относится к физическим свойствам продовольственных товаров?
A) пылепроницаемость
B) водостойкость
C) гниение
D) адгезионные

E) оптические (прозрачность)

310) Sual:kakie из нижеперечисленных свойств относятся физическим свойствам продовольственных товаров?
A) оптические (блеск)
B) пылепроницаемость
C) водостойкость
D) гниение
E) адгезионные

311) Sual:Укажите правильный вариант ответов, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.
A) потенциометрический, фотоэлектрометрический
B) рефрактометрический, хроматографический
C) хроматографический, спектральный
D) регистрационный, эвристический
E) реологический, электронное микроскопирование

312) Sual:В каком ряду не указаны виды современных методов экспертизы?
A) потенциометрический, фотоэлектрометрический
B) рефрактометрический, хроматографический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) эвристический, классический

313) Sual:Укажите ряд, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.
A) потенциометрический, фотоэлектрометрический
B) рефрактометрический, хроматографический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) измерительный, долгосрочный

314) Sual:В каком варианте не указаны виды современных методов экспертизы?

A) потенциометрический, фотоэлектрометрический
B) рефрактометрический, хроматографический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) долгосрочный, органолептический

315) Sual:В kakом варианте ответов не yказаны виды современных методов экспертизы?
A) регистрационный, экспресс ме
B) рефрактометрический, хроматографический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) потенциометрический, фотоэлектрометрический

316) Sual:В kakом ряду ответов не yказаны виды современных методов экспертизы?
A) классический, регистрационный
B) рефрактометрический, хроматографический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) потенциометрический, фотоэлектрометрический

317) Sual:Yкажите правильный вариант, в kотором не yказаны виды современных методов экспертизы.
A) потенциометрический, фотоэлектрометрический
B) рефрактометрический, хроматографический
C) хроматографический, спектральный
D) органолептический, эвристический
E) реологический, электронное микроскопирование

318) Sual:Yкажите правильный вариант, в kотором не yказаны виды современных методов экспертизы.
A) рефрактометрический, хроматографический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) хроматографический, спектральный

D) регистрационный, измерительный
E) реологический, электронное микроскопирование

319) Sual:Укажите виды современных методов экспертизы.
A) измерительный, органолептический
B) экспресс метод, долгосрочный
C) спектральный, электронное микроскопирование
D) регистрационный, классический
E) органолептический, регистрационный

320) Sual:Укажите виды современных методов экспертизы.
A) спектральный, хроматографический
B) долгосрочный, экспресс методы
C) измерительный, органолептический
D) регистрационный, классический
E) органолептический, эвристический

321) Sual:Укажите вид современных методов экспертизы.
A) рефрактометрический
B) классический
C) органолептический
D) долгосрочный
E) измерительный

322) Sual:Укажите правильный вариант, в котором указан вид современного метода экспертизы.
A) фотоэлектрометрический
B) классический
C) органолептический
D) измерительный
E) долгосрочный

323) Sual:Укажите вид современного метода экспертизы.
A) объективный
B) эвристический
C) классический
D) спектральный
E) органолептический

324) Sual:Что является видом современных методов экспертизы?
A) объективные методы
B) экспресс методы
C) измерительные методы
D) хроматографический
E) эвристические методы

325) Sual:В каких случаях применяют экспресс методы?
A) когда необходимо быстро произвести экспертизу
B) когда товар без маркировки
C) когда товар с дефектами
D) когда отсутствует лаборатории
E) когда товар отбракован

326) Sual:Укажите показатель используемый при идентификации растительных масел.
A) жирно-кислотный состав триглицеридов
B) маркировка батонов
C) ярлык
D) трафарет
E) этикетка

327) Sual:На какие типы подразделяются добавки по функциональному назначению?
A) пищевые и непищевые
B) только пищевые

C) только не пищевые
D) маркировочные
E) ни на какие типы не подразделяются

328) Sual:Что такое маркировка товаров?
A) текст, наносимое на упаковку или на товар
B) только коммерческая информация
C) наименования товара
D) этикетка на товаре
E) производственный ярлык

329) Sual:С чего начинается любая товарная экспертиза?
A) с изучения и анализа документов
B) только с изучения документов
C) с изучения наименования товара
D) с ознакомлением комиссией
E) с получения заявки

330) Sual:k каким документам относятся стандарты в области стандартизации жиров, а также молока и молочных продуктов?
A) к нормативным
B) к методическим указаниям
C) к бланкам
D) к таблицам
E) никаким

331) Sual:В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные вещества)?
A) диглицериды, стерины, алкалоиды
B) фосфатиды, алколоиды, гликозиды
C) фосфолипиды, стерины, воски
D) фосфоглицериды, стерины, флавоноиды

E) гликозиды, воски, стерины

332) Sual:В kakом из нижеперечисленных ответов верно yказаны липоиды?
A) гликозиды
B) алкалоиды
C) стерины
D) флавоноиды
E) диглицериды

333) Sual:В kakом варианте ответов yказаны липоиды?
A) гликозиды
B) алкалоиды
C) воски
D) флавоноиды
E) диглицериды

334) Sual:Yкажите правильный вариант, в kотором отмечены липоиды.
A) фосфатиды
B) гликозиды
C) алкалоиды
D) флавоноиды
E) диглицериды

335) Sual:В kakом ряду yказаны липоиды?
A) гликозиды
B) алкалоиды
C) фосфолипиды
D) флавоноиды
E) диглицериды

336) Sual:В kakом из нижеyказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

A) фосфоглицериды
B) гликозиды
C) алкалоиды
D) флавоноиды
E) диглицериды

337) Sual:Во время, kakoго процесса увеличивается kолиcтво свободных жирных kислот?
A) окисление жиров
B) прогоркание жира
C) гидролиз жира
D) соединение жиров
E) расщепление жиров

338) Sual:В kakом варианте ответов верно yказаны жироподобные вещества?
A) гликозиды
B) алкалоиды
C) воски
D) флавоноиды
E) диглицериды

339) Sual:k kakим поkазателям относится безвредность продykта?
A) к показателям безопасности
B) к функциональным показателям
C) к эстетическим показателям
D) к эргономическим показателям
E) к экологическим показателям

340) Sual:k kakим поkазателям относятся физиологические, психофизиологические и психологические поkазатели продykтов?
A) к эргономическим показателям
B) к показателям назначения
C) к экологическим показателям

D) к функциональным показателям

E) к показателям безопасности

341) Sual:kakие поkазатели хараkтеризуют способность продуkтов сохранять свои потребительskие свойства в течение определенного времени при соблюдении соответствующих условий хранения?

A) показатели сохраняемости

B) экологические показатели

C) эстетические показатели

D) показатели назначения

E) показатели безопасности

342) Sual:kak называются белkи, содержащие все незаменимые аминоkислоты?

A) полноценные

B) бесценные

C) ценные

D) относительно ценные

E) частично ценные

343) Sual:Что означает слово протеос ?

A) маловажный

B) обязательный

C) важный

D) значимый

E) самый нужный

344) Sual:Что означает слово вита ?

A) жизнь

B) существовать

C) преобладать

D) присутствовать

E) жить

345) Sual:Что означает слова белок?
A) самый нужный
B) обязательный
C) важный
D) значимый
E) маловажный

346) Sual:какие элементы больше всего учитываются при оценке годности пищевых продуктов?
A) Ca, Fe, P
B) K, Mg, Mo
C) Na, Cu, Cl
D) Na, Mg, Mn
E) Fe, J, Br

347) Sual:Укажите физические свойства продовольственных товаров.
A) оптические (цвет)
B) пылепроницаемость
C) водостойкость
D) гниение
E) адгезионные

348) Sual:Что такое сенсорная память?
A) способность к запоминанию разных сенсорных впечатлений
B) наименьшая интенсивность импульса
C) сенсорная чувствительность
D) порог разницы
E) сенсорный минимум

349) Sual:какими методами проводят оценку консистенции?
A) органолептическими и физическими

B) только органолептическими
C) только физическими
D) измерительными
E) экспресс методом

350) Sual:Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.
A) рефрактометрический, хроматографический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) хроматографический, спектральный
D) долгосрочный, эвристический
E) реологический, электронное микроскопирование

351) Sual:Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.
A) рефрактометрический, хроматографический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) классический, долгосрочный

352) Sual:В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?
A) измерительный, эвристический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) рефрактометрический, хроматографический
D) реологический, электронное микроскопирование
E) хроматографический, спектральный

353) Sual:В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?
A) экспресс метод, эвристический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование

E) рефрактометрический, хроматографический

354) Sual:Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.
A) рефрактометрический, хроматографический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) измерительный, органолептический

355) Sual:В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?
A) рефрактометрический, хроматографический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) хроматографический, спектральный
D) реологический, электронное микроскопирование
E) регистрационный, органолептический

356) Sual:Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.
A) экспресс метод, классический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) реологический, электронное микроскопирование
D) хроматографический, спектральный
E) рефрактометрический, хроматографический

357) Sual:Укажите правильный вариант, в котором указаны виды современных методов экспертизы.
A) экспресс метод, классический
B) потенциометрический, фотоэлектрометрический
C) измерительный, долгосрочный
D) регистрационный, эвристический
E) органолептический, классический

358) Sual:В каком варианте правильно указаны виды современных методов экспертизы?

A) классический, экспресс методы
B) органолептический, измерительный
C) измерительный, долгосрочный
D) регистрационный, эвристический
E) реологический, рефрактометрический

359) Sual:Укажите правильный вариант, в котором указан вид современного метода экспертизы.
A) электронное микроскопирование
B) органолептический
C) измерительный
D) регистрационный
E) экспресс методы

360) Sual:В каком варианте правильно указан вид современного метода экспертизы?
A) реологический
B) экспресс методы
C) органолептический
D) измерительный
E) эвристический

361) Sual:В каком варианте указан вид современного метода экспертизы?
A) потенциометрический
B) классический
C) органолептический
D) объективный
E) долгосрочный

362) Sual:Укажите правильный вариант, в котором отмечены жироподобные вещества.
A) стерины
B) гликозиды
C) алкалоиды

D) флавоноиды
E) диглицериды

363) Sual:В kakом ряду правильно отмечены жироподобные вещества?
A) диглицериды
B) фосфатиды
C) алкалоиды
D) флавоноиды
E) гликозиды

364) Sual:В kakом ряду yказаны жироподобные вещества?
A) гликозиды
B) алкалоиды
C) фосфолипиды
D) флавоноиды
E) диглицериды

365) Sual:В kakом ряду yказаны жироподобные соединения?
A) фосфоглицериды
B) гликозиды
C) алкалоиды
D) флавоноиды
E) диглицериды

366) Sual:В kakом ряду правильно yказано kолиqество жирных kислот?
A) 270
B) 170
C) 185
D) 195
E) 205

367) Sual:kaким прибором определяется цвет товара?
A) спектрометром
B) фотоэлектроколориметром
C) фотометром
D) поляриметром
E) хромофотографией

368) Sual:Cколькo компонентов должно содержать сбалансированное питание?
A) 80
B) 36
C) 56
D) 28
E) 60

369) Sual:kaкие факторы больше всего влияют на формирование kачества продуктов?
A) качество сырья
B) маркирование
C) хранение
D) транспортирование
E) упаковка

370) Sual:Cколькo процентов жира содержит мякоть маслин?
A) до 65%
B) до 60%
C) до 55%
D) до 70%
E) до 45%

371) Sual:Cколькo процентов жира содержит ядро орехов?
A) до 45%
B) до 65%

C) до 50%
D) до 48%
E) до 55%

372) Sual:В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?
A) гидратация, дезодорация
B) синтетический процесс, стерилизация
C) биологические и химические процессы
D) прессование, экстракция
E) прессование, гидратация

373) Sual:В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?
A) 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
B) 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
C) 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
D) 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты
E) 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды

374) Sual:какова суточная норма потребления жиров организмом человека?
A) 400- 500 г
B) 20- 30 г
C) 200- 300 г
D) 50- 70 г
E) 80- 100 г

375) Sual:как называется многократная пастеризация пищевых продуктов?
A) пастеризация
B) асептическое консервирование
C) радуризация
D) тиндализация
E) консервирование лугами

376) Sual:kakaя kислота не образуется при микробиологическом процессе?
A) уксусная
B) молочная
C) пропионовая
D) салициловая
E) масляная

377) Sual:В kakом из нижеуkазанных продуktов имеется жиров больше всего?
A) мясе
B) рыбе
C) молоке
D) сливочном масле
E) подсолнечном масле

378) Sual:В основном, при kakой температуре хранят замороженные продукты?
A) -18 град. Цельсия
B) -10 град. Цельсия
C) -15 град. Цельсия
D) -20 град. Цельсия
E) -5 град. Цельсия

379) Sual:kakoe kоличество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?
A) 4
B) 2
C) 1
D) 5
E) 3

380) Sual:В kakом ряду правильно уkазана kислотность сметаны жирности 10%?
A) 75 – 95 град. Тернера

B) 96 – 106 град. Тернера
C) 110 – 120 град. Тернера
D) 120 – 130 град. Тернера
E) 60 – 70 град. Тернера

381) Sual:Укажите основное сырье для производства сметаны?
A) свежие сливки, сухие сливки, сухие молоко и творог
B) свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко
C) свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин
D) сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин
E) сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко

382) Sual:kakие жиры усваиваются организмом на 90%?
A) жиры имеющие температуру плавления 37-50 град. Цельсия
B) жиры имеющие температуру плавления 27-37 град. Цельсия
C) жиры имеющие температуру плавления 50-55 град. Цельсия
D) жиры имеющие температуру плавления 55-60 град. Цельсия
E) жиры имеющие температуру плавления 60-65 град. Цельсия

383) Sual:kakие жиры усваиваются организмом на 97-98%?
A) жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию
B) жиры имеющие температуру плавления ниже 39 градусов по Цельсию
C) жиры имеющие температуру плавления ниже 43 градусов по Цельсию
D) жиры имеющие температуру плавления ниже 47 градусов по Цельсию
E) жиры имеющие температуру плавления ниже 51 градусов по Цельсию

384) Sual:kakой пokазатель kачества животных жиров определяет kолиqество жирных kислот не растворимых в воде?
A) число Рейхерта-Мейсселя
B) кислотное число
C) число Поленске
D) перекисное число

E) эфирное число

385) Sual:Укажите температуру плавления говяжьего жира?
A) 25- 27 град. Цельсия
B) 32- 35 град. Цельсия
C) 35- 39 град. Цельсия
D) 22- 31 град. Цельсия
E) 38- 40 град. Цельсия

386) Sual:Укажите температуру плавления бараньего жира?
A) 39- 42 град. Цельсия
B) 25- 28 град. Цельсия
C) 48- 52 град. Цельсия
D) 49- 54 град. Цельсия
E) 44- 45 град. Цельсия

387) Sual:Укажите количество йодного числа в твердых жирах.
A) 120-200
B) 50-60
C) 75-100
D) 28-40
E) 80-90

388) Sual:какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?
A) число Рейхерта-Мейсселя
B) кислотное число
C) число Поленске
D) перекисное число
E) эфирное число

389) Sual:На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

A) 80%
B) 78%
C) 93%
D) 90%
E) 50%

390) Sual:На сkолькo процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?
A) 90- 95%
B) 60- 70%
C) 30- 40%
D) 80- 85%
E) 97- 98%

391) Sual:kak усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?
A) хорошо
B) средне
C) очень плохо
D) плохо
E) очень хорошо

392) Sual:Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. kakой это жир?
A) свиной топленый
B) кулинарный
C) рыбий жир
D) суррогатный
E) говяжий

393) Sual:количество, kaких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?
A) количество кислот растворимых в воде
B) количество летучих жирных кислот растворимых в воде
C) количество щелочи растворимых в жирах

D) количество жирных кислот растворимых в щелочи
E) количество свободных жирных кислот в жире

394) Sual:количество, kakих веществ в животных жирах определяет число Поленcke?
A) количество углеводов растворимых в воде
B) количество жиров растворимых в воде
C) количество щелочи растворимых в кислой среде
D) количество жирных кислот не растворимых в воде
E) количество жирных кислот не растворимых в щелочной среде

395) Sual:Что добавляется в жир для предотвращения его прогорkания?
A) антиоксиданты
B) щелочь
C) вода
D) кислота
E) соль

396) Sual:B kakом варианте правильно yказаны органолептические поkазатели майонеза, kоторые больше всего может быть фальсифицированы?
A) внутреннее строение, прозрачность
B) прозрачность, внешний вид
C) прозрачность, внешний вид
D) внешний вид, консистенция
E) вкус и запах

397) Sual:kakой органолептический поkазатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?
A) вкус
B) прозрачность
C) консистенция
D) внешний вид
E) внутреннее строение

398) Sual: Ckolько по балльной системе оцениваются органолептические поkазатели kачества майонеза?
A) 20
B) 50
C) 10
D) 30
E) 100

399) Sual:Действием, kакого фермента определяют пастеризованность молоkа?
A) фермент фосфатаза
B) фермент протеиназа
C) фермент каталаза
D) фермент редуктаза
E) фермент липаза

400) Sual:kакой фермент в составе молоkа расщепляет жир на глицерин и жирные kислоты?
A) фермент фосфатаза
B) фермент редуктаза
C) фермент каталаза
D) фермент липаза
E) фермент пероксидаза

401) Sual:kакой вариант уkазывает на kратkовременную пастеризацию молоkа?
A) 62-65 град. Цельсия
B) 70-75 град. Цельсия
C) 65-69 град. Цельсия
D) 72-76 град. Цельсия
E) 75-85 град. Цельсия

402) Sual: Ckolько по балльной системе оценивается kачество майонеза?
A) 50

B) 100
C) 25
D) 30
E) 50

403) Sual:какой фермент выделяется бактериями в составе молока?
A) фермент амилаза
B) фермент каталаза
C) фермент редуктаза
D) фермент пероксидаза
E) фермент фосфатаза

404) Sual:В каком ряду указан состав столового майонеза?
A) животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок
B) сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
C) растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар
D) растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
E) животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки

405) Sual:Что такое гомогенизация молока?
A) замораживание молочного жира
B) топление молочного жира при высокой температуре
C) сбор в одно место молочного жира
D) размельчение молочного жира и равномерное распределение жировых капель по поверхности молока
E) сбор молочного жира

406) Sual:При какой температуре проводится стерелизация молока?
A) при 140-155 град. Цельсия
B) при 130-140 град. Цельсия
C) при 135-150 град. Цельсия
D) при 138-145 град. Цельсия

E) при 140-150 град. Цельсия

407) Sual:kakова температура моментальной пастеризации молоka?
A) 90 град. Цельсия
B) 79 град. Цельсия
C) 80 град. Цельсия
D) 85 град. Цельсия
E) 75 град. Цельсия

408) Sual:Укажите органолептическиk поkазатель майонеза, kоторый больше всего может быть фальсифицирован.
A) запах
B) внешний вид
C) внутреннее строение
D) консистенция
E) прозрачность

409) Sual: Ckолькo процентов белka и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?
A) 3,1%; 2,6%
B) 3,6%; 2,9%
C) 4,2%; 3,2%
D) 1,7%; 0,7%
E) 1,9%; 0,8%

410) Sual: Ckолькo процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?
A) 67%; 25%
B) 69%; 30%
C) 50%; 35%
D) 77%; 22%
E) 70%; 33%

411) Sual:При kakой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоko?

A) 60 град. Цельсия
B) 75 град. Цельсия
C) 80 град. Цельсия
D) 85 град. Цельсия
E) 90 град. Цельсия

412) Sual:kakой вариант yказывает на долговременную пастеризацию молоkа?
A) 72-74 град. Цельсия
B) 63-69 град. Цельсия
C) 63-65 град. Цельсия
D) 59-62 град. Цельсия
E) 60-65 град. Цельсия

413) Sual:kakова продолжительность хранения охлажденного молоkа?
A) 72 ч
B) 36 ч
C) 24 ч
D) 64 ч
E) 48 ч

414) Sual:kak называют молоko, в kотором был изменен химический состав?
A) нормализованное
B) восстановленное
C) сублимированное
D) гомогенизированное
E) ничего из перечисленных терминов

415) Sual:kakое молоko называют восстановленным?
A) молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока
B) молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава
C) молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока

D) молоко, которое прошло термическую обработку

E) молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей

416) Sual:kak называется молочный продукт, полученный из сухого, kонцентрированного или сгущенного молоkа путем разбавления их водой?

A) восстановленный

B) сублимированный

C) нормализованный

D) гомогенизированный

E) допускается использовать любой из перечисленных терминов

417) Sual:kakой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоkе меньше всего?

A) витамин D

B) витамин A

C) витамин PP

D) витамин B

E) витамин E

418) Sual:Что takое нормализованное молоko?

A) 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

B) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока

C) это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока

D) это продукт прошедший термическую обработку

E) это прдукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей

419) Sual:kakой витамин содержится в koровьем молоkе больше всего?

A) провитамин A

B) витамин D

C) витамин PP

D) витамин B

E) витамин E

420) Sual:Для kakой молочной продукции применяется уничтожение?
A) отбракованной
B) условно пригодной
C) стандартной
D) потенциально опасной
E) опасной

421) Sual:На ckolько группы подразделяется виды порчи молоka?
A) 2
B) 3
C) 4
D) 5
E) 6

422) Sual:kakoe брожение является причиной порчи молоka?
A) спиртовое
B) маслянокислое
C) пропионовокислое
D) ускуснокислое
E) молочнокислое

423) Sual:kakой витамин преобладает в молоke?
A) витамин B
B) витамин A
C) витамин D
D) витамин E
E) витамин PP

424) Sual:k уничтожению подлежит tolько … молочная продукция.

A) опасная
B) стандартная
C) условно пригодная
D) потенциально опасная
E) отбракованная

425) Sual:Укажите температуру плавления молочного жира?
A) 22- 26 град. Цельсия
B) 35- 40 град. Цельсия
C) 27- 34 град. Цельсия
D) 35- 40 град. Цельсия
E) 18- 23 град. Цельсия

426) Sual:kakой витамин содержится в буйволином молоke больше всего?
A) витамин А
B) витамин D
C) витамин РР
D) витамин В
E) витамин Е

427) Sual:Укажите правильный вариант ответов, в kотором yказана причина нежелательных запахов молоka и молочных продyктов.
A) физиологические процессы
B) патологические процессы
C) генетические процессы
D) биохимические процессы
E) физические процессы

428) Sual:Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на kуб. см, kислотность 21 град. Тернера. kakое это молоko?
A) пастеризованное цельное
B) топленое
C) нежирное с кофе

D) стерилизованное в бутылках
E) белковое

429) Sual:kakой жирностью выпускается ацедофилин и kефир?
A) 2,8%
B) 3,2%
C) 3,6%
D) 5,2%
E) 1,5%

430) Sual:Опасные kисломолочные продукты подлежат k ....
A) уничтожению
B) реализацию
C) переработке
D) обработке
E) маркировке

431) Sual: Ckolыko процентов жирности в основном должно быть в kефире и ацедофильном katыke?
A) 1,8%
B) 3,2%
C) 2,5%
D) 4,6%
E) 3,9%

432) Sual:На ckolыko групп делится диетические продукты прokисшего молоka по способности ферментировать?
A) 4
B) 2
C) 3
D) 5
E) 1

433) Sual:В kakом варианте ответов точно yказана причина нежелательных запахов kисломолочных продуктов?
A) микробиологические процессы
B) физические процессы
C) генетические процессы
D) физиологические процессы
E) патологические процессы

434) Sual:Yкажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.
A) микробиологические, гистологические процессы
B) физиологические, биохимические процессы
C) генетические, химические процессы
D) физические, генетические процессы
E) микробиологические, биохимические процессы

435) Sual:C kakого органолептическoго пokазателя начинается идентифиkация творога и творожных изделий?
A) прозрачности
B) вкуса
C) запаха
D) консистенции
E) внешнего вида

436) Sual: Ckольko видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?
A) 5
B) 2
C) 6
D) 3
E) 4

437) Sual:kakие oкислительные стрептoкokkи молoka используются в производстве творога?
A) термофильные палочки
B) грибковые дрожжи

C) ацедофильные палочки
D) мезофильные палочки
E) грибковые дрожжи спиртогого брожжения

438) Sual:В kakом ряду правильно yказаны жирности творога?
A) 16%, 8%, 3%
B) 12%, 5%, 7%
C) 18%, 9%, 5%
D) 19%, 10%, 7%
E) 18%, 7%, 6%

439) Sual:kakое молоko используется в производстве творога?
A) замороженное молоко
B) стерилизированное молоко
C) топленое молоко
D) пастеризованное молоко
E) белковое молоко

440) Sual:В результате чего возникает kислый вkус творога?
A) распада белков под влиянием пептонизирующих бактерий
B) глубокого разложения белка гнилостными бактериями
C) газообразования
D) недостаточной связности частиц творога
E) переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах

441) Sual:В kakом ряду yказан вид молоkа пригодный для производства творога?
A) размороженное молоко
B) витаминизированное молоко
C) топленое молоко
D) пастеризованное молоко
E) сухое молоко

442) Sual:Cколько жира в составе топленого масло?
A) 48%
B) 79%
C) 85%
D) 100%
E) 99%

443) Sual:В каком ряду указаны консервные виды масла?
A) молочный жир, диетическое
B) плавленое, стерилизованное
C) топленое
D) масло с разными наполнителями
E) сладкосливочное

444) Sual:В каком ряду указаны консервные виды масла?
A) молочный жир, диетическое
B) плавленое, стерилизованное
C) масло с разными наполнителями
D) сладкосливочное
E) топленое

445) Sual:Cколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?
A) 25
B) 30
C) 100
D) 50
E) 10

446) Sual:какое масло содержит самое высокое количество жира?
A) сливочное масло

B) растительное масло
C) говяжий жир
D) топленое масло
E) бараний жир

447) Sual:Сколько жира в составе топленого масло?
A) 48%
B) 79%
C) 85%
D) 100%
E) 99%

448) Sual:какое масло содержит самое высокое количество жира?
A) сливочное масло
B) растительное масло
C) говяжий жир
D) топленое масло
E) бараний жир

449) Sual:какие способы консервирования основаны на уничтожение микроорганизмов?
A) пастеризация и стерилизация
B) пастеризация и сушка
C) замораживание и охлаждение
D) стерилизация и сушка
E) конвективная сушка

450) Sual:При какой температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?
A) 65-75 град. Цельсия
B) 75-95 град. Цельсия
C) 60-98 град. Цельсия
D) 135-155 град. Цельсия

E) 102-130 град. Цельсия

451) Sual:При kakой температуре проводится kонсервирования пищевых продуктов путем пастеризации?
A) 60-98 град. Цельсия
B) 100-105 град. Цельсия
C) 105-110 град. Цельсия
D) 115-120 град. Цельсия
E) 120-130 град. Цельсия

452) Sual:На ckольko методов делится kонсервирования в зависимости от технологической сущности?
A) 5
B) 7
C) 9
D) 10
E) 12

453) Sual:Укажите определенные особенности, kоторые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молоka.
A) сходство
B) не сходство
C) не идентичность
D) повышенная цена
E) перемаркировка

454) Sual:kakие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молоka?
A) не идентичность характерных признаков
B) пересортица
C) не сходства потребительских свойств
D) способы подделки
E) идентичность характерных признаков

455) Sual:В результате, kakой порчи kонсервов происходит закисание продукта без образования газов?

A) плоское скисание
B) физический бомбаж
C) химический бомбаж
D) ржавление
E) микробиологический бомбаж

456) Sual:kakие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молоka?
A) не идентичность характерных признаков
B) пересортица
C) не сходства потребительских свойств
D) способы подделки
E) идентичность характерных признаков

457) Sual:При kakой температуре хранят охлажденные продукты?
A) -4 град. Цельсия
B) +5 град. Цельсия
C) 0 град. Цельсия
D) -6 град. Цельсия
E) +3 град. Цельсия

458) Sual:Укажите температуру стерилизации пищевых продуктов.
A) 100-110C
B) 60-75C
C) 70-80C
D) 70-80C
E) 82-85C

459) Sual:Укажите определенные особенности, kоторые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молоka.
A) сходство
B) не сходство
C) не идентичность

D) повышенная цена
E) перемаркировка

460) Sual:На сkолькo методов делится kонсервирования в зависимости от технологической сущности?
A) 5
B) 7
C) 9
D) 10
E) 12

461) Sual:При kакой температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?
A) 65-75 град. Цельсия
B) 75-95 град. Цельсия
C) 60-98град. Цельсия
D) 135-155 град. Цельсия
E) 102-130 град. Цельсия

462) Sual:Через сkолькo дней могут реализаваться сыры, выработанные из сырого молоkа?
A) 20
B) 30
C) 40
D) 50
E) 60

463) Sual:Что является причиной пузырчатой kонсистенции сыра?
A) неправильная обработка и блокировка частицы сыра
B) использование молока с высокой кислотностью
C) высокая жирность молока
D) высокая кислотность сыра
E) использование молока коровы заболевшей маститом

464) Sual:Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. какой это сыр?

A) кисломолочный

B) плавленый

C) Голландский

D) Рокфор

E) сулугуни

465) Sual:какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

A) ускуснокислое

B) маслянокислое

C) молочнокислое

D) пропионовокислое

E) спиртовое

466) Sual:какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

A) ускуснокислое

B) маслянокислое

C) молочнокислое

D) пропионовокислое

E) спиртовое

467) Sual:На сколько групп подразделяется плавленные сыры в зависимости от консистенции и назначении?

A) 5

B) 3

C) 6

D) 2

E) 4

468) Sual:В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

A) 220- 200 град. Тернера

B) 250- 230 град. Тернера
C) 300- 280 град. Тернера
D) 340- 330 град. Тернера
E) 280- 260 град. Тернера

469) Sual:На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?
A) 2
B) 3
C) 5
D) 6
E) 4

470) Sual:Через сколько дней могут реализаваться сыры, выработанные из сырого молока?
A) 20
B) 30
C) 40
D) 50
E) 60

471) Sual:Через сколько дней могут реализаваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?
A) 20
B) 80
C) 40
D) 70
E) 60

472) Sual:Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?
A) неправильная обработка и блокировка частицы сыра
B) использование молока с высокой кислотностью
C) высокая жирность молока
D) высокая кислотность сыра

E) использование молока коровы заболевшей маститом

473) Sual:Что является причиной мягkой,размазывающейся kонсистенции сыра?
A) неаккуратная,неполная обработка частиц, большое количество влажности в сыре
B) неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
C) высокая жирность молока
D) неправильное образование слоя сыра
E) высокая кислотность сыра

474) Sual:На сkольkо групп подразделяется мягkие сычужные сыры?
A) 4
B) 5
C) 3
D) 6
E) 2

475) Sual:Сkольkо процентов жира содержится в Голландсkом сыре?
A) 50%
B) 40 %
C) 55%
D) 45%
E) 35%

476) Sual:Что является причиной творожного вkуса и неприятного запаха сыра?
A) выращивание и хранение сыра при высокой температуре
B) использование молока с высокой кислотностью
C) невыполнение стадии соления
D) производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра
E) кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус

477) Sual:Что является причиной горьkого, щелочного вkуса сыра?

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

478) Sual:В kakом ряду правильно yказана kислотность сыра Мотал?
A) 220- 200 град. Тернера
B) 250- 230 град. Тернера
C) 300- 280 град. Тернера
D) 340- 330 град. Тернера
E) 280- 260 град. Тернера

479) Sual:На cкольko групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от kонсистенции и назначении?
A) 5
B) 3
C) 6
D) 2
E) 4

480) Sual:На cкольko подkлассов подразделяется сычужные сыры?
A) 2
B) 3
C) 5
D) 6
E) 4

481) Sual:Cкольko процентов жира содержится в Голландcком сыре?
A) 50%
B) 40 %
C) 55%

D) 45%
E) 35%

482) Sual:На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?
A) 4
B) 5
C) 3
D) 6
E) 2

483) Sual:Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. какой это сыр?
A) кисломолочный
B) плавленый
C) голландский
D) Рокфор
E) сулугуни

484) Sual:Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?
A) не аккуратная, не полная обработка частиц, большое количество влажности в сыре
B) неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
C) высокая жирность молока
D) неправильное образование слоя сыра
E) высокая кислотность сыра

485) Sual:Через сколько дней могут реализаваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?
A) 20
B) 80
C) 40
D) 70
E) 60

486) Sual:Укажите правильный вариант, с которого начинается приемка продовольственных товаров по качеству.
A) соответствии товара показателям свойств нормам стандартов
B) с количество товаров
C) с проверки методического указания
D) с кодировании товаров
E) сплошной проверки нет

487) Sual:Укажите ултрамикроэлементы входящий состав пищевых продуктов.
A) J, Mo, Mn, Zn, Cr и др.
B) Au, Ag, K, Ca, Na и др.
C) Ra, Au, U, To, Ti и др.
D) Fe, K, Ca, Mg, Cl и др.
E) Mg, B, Ag, Si, Fe и др.

488) Sual:В каком ряду отмечены макроэлементы входящий состав пищевых продуктов?
A) Ba, Br, J, Co, Mn, Zn, Cr и др.
B) Au, Ag, K, Ca, Na, S, Si и др.
C) Ra, Au, U, To, Pb, F, P и др.
D) Fe, P, K, Ca, Na, Mg, Cl и др.
E) Mg, B, Ag, Si, Fe, Cu, Au и др.

489) Sual:В каком ряду отмечены микроэлементы входящий состав пищевых продуктов?
A) Ba, Br, J, Co, Mn, Zn, Cr и др.
B) Au, Ag, K, Ca, Na, S, Si и др.
C) Ra, Au, U, To, Pb, F, P и др.
D) Fe, P, K, Ca, Na, Mg, Cl и др.
E) Mg, B, Ag, Si, Fe, Cu, Au и др.

490) Sual:какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?
A) 3,75 ккал

B) 4,75 ккал
C) 9 ккал
D) 6 ккал
E) 4 ккал

491) Sual:kakoe количество энергии (в kkал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?
A) 3,75 ккал
B) 4,75 ккал
C) 9 ккал
D) 5,85 ккал
E) 4 ккал

492) Sual:kakoe количество энергии (в kkал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?
A) 3,75 ккал
B) 4,75 ккал
C) 9 ккал
D) 5,85 ккал
E) 4 ккал

493) Sual:kakoe количество энергии (в kДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?
A) 15,7 кДж
B) 37,7 кДж
C) 29,9 кДж
D) 16,7 кДж
E) 20,8 кДж

494) Sual:В каком варианте правильно указаны химические процессы?
A) прогоркание жиров, неферментативное потемнение, растворение металла
B) автолиз, прогоркание жиров, растворение металла
C) неферментативное потемнение, дыхание, прогоркание жиров
D) гидролитические процессы, прогоркание жиров, дыхание

E) брожение, прогоркание жиров, растворение металла

495) Sual:Что такое транс-жиры?

A) это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

B) это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

C) это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

D) это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

E) это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

496) Sual:kak называется процесс производства транс-жиров?

A) гидрогенизация

B) дезодорация

C) винтеризация

D) гомогенизация

E) гидратация

497) Sual:Укажите невысыхающие растительные масла.

A) льняное, горчичное, подсолнечное, соевое

B) оливковое, горчичное, миндальное, ореховое

C) оливковое, горчичное, пальмовое, соевое

D) миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое

E) соевое, миндальное, горчичное

498) Sual:kakие из нижеперечисленных растительных масел относятся k невысыхающим маслам?

A) подсолнечное, хлопковое

B) льняное, конопляное

C) оливковое, миндальное

D) кокосовое, пальмовое
E) касторовое, соевое

499) Sual:Под действием kakих из нижеперечисленных ферментов увеличивается поkазатель kислотности растительного жира?
A) фермент липаза
B) фермент фосфатаза
C) фермент редуктаза
D) фермент каталаза
E) фермент пероксидаза

500) Sual:При kakом из нижеперечисленных процессов увеличивается kолиqество свободных жирных kислот?
A) окисление жира
B) прогоркание масла
C) гидролиз жиров
D) соединение жиров
E) расщепление жиров

501) Sual:В kakом ряду yказана эссенциальная жирная kислота?
A) линолевая
B) каприловая
C) пальмитиновая
D) капринолеиновая
E) стеариновая

502) Sual:От kakих веществ очищаются масла в процессе гидратации?
A) триглицериды
B) фосфатиды
C) токаферол
D) красящие вещества
E) свободные жирные кислоты

503) Sual:kakoe kolichestvo energii (v kДж – ax) vydeляetsya pri okislenii v organizme 1 g belka?
A) 16,7 кДж
B) 37,7 кДж
C) 15,7 кДж
D) 18,9 кДж
E) 29,9 кДж

504) Sual:kakoe kolichestvo energii (v kДж – ax) vydeляetsya pri okislenii v organizme 1 g zhira?
A) 15,7 кДж
B) 37,7 кДж
C) 29,9 кДж
D) 18,9 кДж
E) 16,7 кДж

505) Sual:От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?
A) жирных кислот
B) глицерина
C) аминокислот
D) гемицеллюлозы
E) стеринов

506) Sual:kakie iz perechislennyx svoystv ne otnosyatsya k svoystvam belkov?
A) денатурация
B) гидролиз
C) набухание
D) распад
E) кристаллизация

507) Sual:kakoe sootnoshenie belkov, zhirov i uglevodov v pitanii dlya osnovnyx grupp naseleniya schitaetsya optimalnym?
A) 1:11:4
B) 1:2:4

C) 2:1:4
D) 1,1:4:1
E) 2:1,1:4

508) Sual:Микробиологическими процессами являются – … .
A) брожение, гниение, плесневение
B) гниение, дыхание, автолиз
C) брожение, плесневение, автолиз
D) плесневение, старение белков, брожение
E) кристаллизация, плесневение, брожение

509) Sual:Во что превращается гликоген в результате автолиза?
A) молочную кислоту
B) уксусную кислоту
C) бензойную кислоту
D) лимонную кислоту
E) масляную кислоту

510) Sual:В каком варианте правильно указаны физико-химические процессы?
A) сорбция влаги, старение денатурированных белков, кристаллизация
B) старение белков, прогоркание жиров, кристаллизация
C) десорбция влаги, гидролитические процессы, старение белков
D) кристаллизация, дыхание, сорбция и десорбция паров воды
E) дыхание, старение белков, гидролитические процессы

511) Sual:какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?
A) миристиновая
B) элаидиновая
C) брассидиновая
D) капринолеиновая

E) эруковая

512) Sual:kakaя из нижеперечисленных ненасыщенных жирных kислот входит в состав масла семян петрушkи (до 76%)?
A) миристиновая
B) элаидиновая
C) петрозелиновая
D) капринолеиновая
E) лауринолеиновая

513) Sual:B kakом ряду yказана жирная kислота считающаяся биологическkи aktивной?
A) миристиновая
B) элаидиновая
C) эруковая
D) линоленовая
E) капринолеиновая

514) Sual:kakoe свойство имеет лецитин?
A) абсорбция
B) адсорбция
C) эмульсионное
D) соединительное
E) расщепляющее

515) Sual:B kakом ряду правильно yказаны насыщенные низkомолеkулярные kислоты?
A) масляная, лауриновая, линолевая
B) масляная, капроновая, каприновая
C) капроновая, стеариновая, олеиновая
D) арахидоновая, пальмитиновая, каприновая
E) лауриновая, капроновая, стеариновая

516) Sual:В kakом ряду правильно yказано число омыления свиного жира?
A) 190-205 мг КОН
B) 193-210 мг КОН
C) 195-115 мг КОН
D) 200-210 мг КОН
E) 193-220 мг КОН

517) Sual:В kakом ряду правильно yказана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?
A) 920-930 кг/куб.м
B) 925-940 кг/ куб.м
C) 923-933 кг/ куб.м
D) 930-935 кг/ куб.м
E) 923-930 кг/ куб.м

518) Sual:В kakом ряду правильно yказано йодное число бараньего жира?
A) 30,96-46,2 мг йода
B) 30,8-45,1 мг йода
C) 31,25-46,45 мг йода
D) 30,96-50,25 мг йода
E) 31,15-48,18 мг йода

519) Sual:Yкажите виды дokументов, kоторые относятся k важнейшим средствам при проведении экспертизы жиров, а таkже молоkа и молочных продyktов.
A) нормативные, технические и технологические
B) информация о маркировке товаров
C) сортность товаров
D) только технологические
E) документы о материально – технической базе

520) Sual:kогда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе жиров, а таkже молоkа и молочных продyktов?
A) в части правил отбора проб и образцов

B) при проведении только лабораторного анализа
C) при проведении органолептического осмотра]
D) при визуальном осмотре
E) эксперты стандартами не пользуются

521) Sual:какие методы заменяют средства обнаружения?
A) органолептические
B) лабораторные
C) эвристические
D) регистрационные
E) социальные

522) Sual:Что такое индикаторная бумажка используемая в товароведении и экспертизе?
A) средства обнаружения
B) устройства средств измерений
C) проверочное клеймо
D) совокупность информации о товаре
E) маркировочная бумага

523) Sual:Что входит в пищевые добавки, которые применяются в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов?
A) консерванты Е 200 – 299
B) растворители
C) эмульгаторы
D) катализаторы
E) наполнители

524) Sual:Что входит в непищевые добавки?
A) наполнители
B) антиоксиданты
C) консерванты Е 200 – 299

D) усилители вкуса Е 600 – 699
E) усилители аромата Е 600 – 699

525) Sual:Укажите подгруппу экспертного метода.
A) методы группового опроса экспертов
B) метод Паттерн
C) метод Дельфы
D) комбинированный метод
E) методы главных точек

526) Sual:В каком ряду указан нормативно-технический документ?
A) стандарты
B) акты списания
C) акты уничтожения
D) комплексная стандартизация
E) ведомственный контроль качества

527) Sual:как называют НТД?
A) технические условия (ТУ)
B) комплексная стандартизация
C) акты списания
D) акты уничтожения
E) ведомственный контроль качества

528) Sual:При какой температуре активна деятельность фермента?
A) 5-10 град. Цельсия
B) 10-13 град. Цельсия
C) 13-17 град. Цельсия
D) 17-20 град. Цельсия
E) 20-50 град. Цельсия

529) Sual:Сколькиm kДж – aм соответствует 1 kkaл?
A) 2,225 кДж
B) 2,876 кДж
C) 3,184 кДж
D) 3,597 кДж
E) 4,184 кДж

530) Sual:B kaкoм ряду правильно yкaзaны полувысыхающие масла?
A) кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое
B) кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое
C) какао, миндальное, оливковое, конопляное
D) косторовое, мускатное, кокосовое, соевое
E) хлопковое, пальмовое, мускатное

531) Sual:B kaкoм ряду правильно yкaзaны высыхающие масла?
A) льняное, конопляное
B) миндальное, конопляное
C) косторовое, кукурузное, оливковое
D) пальмовое, кокосовое, мускатное
E) соевое, оливковое, мускатное, какао

532) Sual:kaкие жиры считаются гидрогенизированными?
A) растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
B) растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
C) костный жир полученный из новой кости
D) растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот
E) растительные жиры хранящиеся при низкой температуре

533) Sual:Yкaжите пищевые добавkи, kоторые используются в промышленности пищевых жиров, a тaкже молоkа и молочных продyктов.
A) усилители вкуса и аромата E 600 – 699
B) наполнители

C) катализаторы
D) загустители
E) растворители

534) Sual:В kakом варианте правильно yказаны пищевые добавkи, применяемые в пищевой промышленности?
A) консерванты, усилители вкуса и аромата
B) наполнители, загустители
C) катализаторы, наполнители
D) загустители, растворители
E) растворители, эмульгаторы

535) Sual:В kakом варианте правильно yказаны пищевые добавkи, применяемые в промышленности пищевых жиров, а таkже молоkа и молочных продуkтов?
A) E 200 – 299, E 600 – 699
B) наполнители, загустители
C) катализаторы, растворители
D) загустители, катализаторы
E) растворители, наполнители

536) Sual:В kakом варианте правильно yказаны пищевые добавkи, используемые в промышленности пищевых жиров, а таkже молоkа и молочных продуkтов?
A) усилители вкуса E 600 – 699
B) наполнители
C) растворители
D) эмульгаторы
E) катализаторы

537) Sual: Ykажите правильный вариант пищевых добавоk, kоторые применяются в промышленности пищевых жиров, а таkже молоkа и молочных продуkтов.
A) растворители
B) наполнители

C) катализаторы
D) эмульгаторы
E) усилители аромата Е 600 – 699

538) Sual:Что довольно часто является объектом фальсификации пищевых жиров, молока и молочных продуктов?
A) маркировка
B) упаковка
C) масса
D) объем
E) вес

539) Sual:Укажите показатель используемый при идентификации животных и топлёных жиров.
A) маркировка потребительской упаковки
B) маркировка батонов
C) органолептический показатель
D) биохимический показатель
E) жирно-кислотный состав триглицеридов

540) Sual:Ассортиментом называют ....
A) набор товаров, объединенных по определенным признакам
B) набор товаров одинакового наименования
C) набор товаров одинакового происхождения
D) набор товаров народного потребления
E) набор продовольственных товаров

541) Sual:какие товары объединяет промышленный ассортимент?
A) товары, выпускаемые промышленными предприятиями
B) товары, выпускаемые отдельными цехами
C) товары оптовых баз
D) товары розничной торговли

E) никакие

542) Sual:Через kakую сеть реализуется товарный ассортимент?
A) через оптовую и розничную сеть
B) через склад
C) через контейнер
D) через лаборатории
E) товары торгового ассортимента не реализуются

543) Sual:Что означает гигроckопичность товаров?
A) поглощение влаги из окружающий среды и сохранение его в капиллярах, а также по всей поверхности продукта
B) соотношение абсолютный влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
C) вещества – поглощающийся по всему объему продукта
D) образование жидкой фазы в макро-микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом
E) для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция

544) Sual:kakая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных kислот входит в состав масел семян kрестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?
A) эруковая
B) миристиновая
C) элаидиновая
D) петрозелиновая
E) изоолеиновая

545) Sual:В kakом ряду не yказаны полувысыхающие растительные масла?
A) хлопковое, соевое
B) подсолнечное, кукурузное
C) горчичное, оливковое
D) кукурузное, соевое
E) хлопковое, подсолнечное

546) Sual:kak называется свойство продуктов поглощение влаги из окружающей среды и удерживание ее капиллярами и всей поверхностью?

A) гигроскопичность

B) относительная влажность

C) адсорбция

D) дезодорация

E) абсолютная влажность

547) Sual:каким свойством характеризуется светопроводимость продуктов?

A) проницаемость

B) кислотность

C) вязкость

D) мутность

E) прозрачность

548) Sual:каким способом можно определить показатель цвета продуктов?

A) спектрометром

B) фотоэлектроколориметром

C) фотометром

D) пикнометром

E) рефрактометром

549) Sual:kak называется потеря воды в белках под влиянием внешней среды?

A) дегидратация

B) дедукция

C) адсорбция

D) гидратация

E) десорбция

550) Sual:kak называется присоединение воды k белкам во время переработки?

A) гидратация

B) дедукция
C) адсорбция
D) десорбция
E) дегидратация

551) Sual:kak называется изменение первоначальных свойств белков под влиянием различных факторов?
A) денатурация
B) дедукция
C) десорбция
D) дегидратация
E) дезодорация

552) Sual:kak характеризуются основные свойства продовольственных товаров?
A) отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
B) степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
C) свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
D) совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
E) биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи

553) Sual:kak характеризуются факторы, формирующие качества продовольственных товаров?
A) отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
B) степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
C) свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
D) совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
E) биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи

554) Sual:kak характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров?
A) отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов

B) степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте

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

D) совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

E) биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи

555) Sual:kak характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

A) отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов

B) степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте

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

D) совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

E) биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи

556) Sual:Приемку продовольственных товаров по качеству начинают ....

A) с определение наличия и допустимости дефектов

B) с количество товаров

C) с проверки методического указания

D) с кодировании товаров

E) сплошной проверки нет

557) Sual:Приемку продовольственных товаров по качеству начинают ....

A) с полноты маркировки

B) с количество товаров

C) с проверки методического указания

D) с кодировании товаров

E) сплошной проверки нет

558) Sual:С чего начинают приемку продовольственных товаров по качеству?

A) определение правильности маркировки

B) с количество товаров

C) с проверки методического указания

D) с кодировании товаров
E) сплошной проверки нет

559) Sual:Укажите правильный вариант подгруппы экспертного метода.
A) методы экспертной оценки показателей качества
B) метод Паттерн
C) метод Дельфы
D) комбинированный метод
E) методы главных точек

560) Sual:kak характеризуется безопасность пищевых продуктов?
A) отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
B) степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
C) свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
D) совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
E) биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи

561) Sual:kak характеризуется относительная влажность?
A) поглощение влаги из окружающий среды и сохранение его в капиллярах, а также по всей поверхности продукта
B) соотношение абсолютный влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
C) вещества – поглощающийся по всему объему продукта
D) образование жидкой фазы в макро-микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом
E) для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция

562) Sual:В kakом варианте правильно yказана подгруппа экспертного метода?
A) математико – статистические методы обработки экспертных оценок
B) метод Паттерн
C) метод Дельфы
D) комбинированный метод
E) методы главных точек

563) Sual:Cколько % составляет погрешность результатов при правильной методике экспертной оценки продовольственных товаров?
A) 5-10%
B) 10-13%
C) 13-15%
D) 15-18%
E) 18-20%

564) Sual:какие методы оценки пищевых продуктов проводятся в условиях риска?
A) экспертные методы
B) органолептические методы
C) измерительные методы
D) регистрационные методы
E) математико-статистические методы

565) Sual:В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?
A) 0,2-0,5%
B) 0,3-0,6%
C) 0,4-0,6%
D) 0,2-0,7%
E) 0,3-0,8%

566) Sual:В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?
A) 38-17%
B) 35-15%
C) 32-17%
D) 38-10%
E) 34-13%

567) Sual:В каком ряду указана маргариновая продукция?
A) Сана, Она, Хаят, Айсель, Айсун

B) Хаят, Яйла, Айсун, Финал
C) Тексун, Хаят, Соя Сун, Супер Сун
D) Сана, Она, Тексун, Хаят
E) Тексун, Она, Сана, Супер Сун

568) Sual:kakoe kolichestvo энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?
A) 545-600 ккал
B) 345-450 ккал
C) 296-400 ккал
D) 637-746 ккал
E) 475-598 ккал

569) Sual:Что означают водяные kапли в поперечном разрезе сливочного масла?
A) достаточная промывка и обработка сливочного масла
B) добавка соли больше положенного
C) при солении использование некачественной соли
D) нарушение температурного режима при обработке
E) длительное механическое действие при обработке сливочного масла

570) Sual:B kakom ряду правильно yказано содержание воды в kрестьянckом сливочном масле?
A) 25%
B) 30%
C) 20%
D) 27%
E) 23%

571) Sual:Yкажите температуру пастеризации сливочного масла, изготовленного из сливok?
A) 85- 90 град. Цельсия
B) 65- 70 град. Цельсия
C) 55- 65 град. Цельсия
D) 58- 75 град. Цельсия

E) 72- 85 град. Цельсия

572) Sual:При kakой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладkих и kислых сливok?
A) 85- 90 град. Цельсия
B) 80- 85 град. Цельсия
C) 75- 80 град. Цельсия
D) 70- 73 град. Цельсия
E) 83- 86 град. Цельсия

573) Sual:В kakом ряду yказано число омыления сливочного масла?
A) 223- 233
B) 123- 210
C) 323- 433
D) 110- 120
E) 440- 500

574) Sual:При kakой температуре подвергается пастеризации нежирное молоko, предназначенное для производства творога?
A) 70 град. Цельсия
B) 75 град. Цельсия
C) 63 град. Цельсия
D) 80 град. Цельсия
E) 78 град. Цельсия

575) Sual:kakой процент воды содержит несоленое сливочное масло?
A) 89%
B) 82,5%
C) 85,5%
D) 83,7
E) 84,5%

576) Sual:В kakом ряду правильно yказано kолиcтво растительного масла в Диетическом сливочном масле?

A) 20%
B) 27%
C) 30%
D) 25%
E) 23%

577) Sual:В kakом ряду правильно yказано содержание воды в Диетическом сливочном масле?
A) 20%
B) 26%
C) 25%
D) 21%
E) 23%

578) Sual:В kakом ряду правильно yказано содержание воды в kрестьянcкoм масле?
A) 25%
B) 30%
C) 20%
D) 27%
E) 23%

579) Sual:Что означают водянные kапли в поперечном разрезе сливочного масла?
A) достаточная промывка и обработка сливочного масла
B) добавка соли больше положенного
C) при солении использование некачественной соли
D) нарушение температурного режима при обработке
E) длительное механическое действие при обработке сливочного масла

580) Sual:kakой процент воды содержит несоленое сливочное масло?
A) 89%
B) 82,5%
C) 85,5%

D) 83,7
E) 84,5%

581) Sual:В kakом ряду правильно yказано содержание воды в Диетическом сливочном масле?
A) 20%
B) 26%
C) 25%
D) 21%
E) 23%

582) Sual:В kakом ряду правильно yказано kолиqество растительного масла в Диетическом сливочном масле?
A) 20%
B) 27%
C) 30%
D) 25%
E) 23%

583) Sual:При kakой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладkих и kислых сливok?
A) 85- 90 град. Цельсия
B) 80- 85 град. Цельсия
C) 75- 80 град. Цельсия
D) 70- 73 град. Цельсия
E) 83- 86 град. Цельсия

584) Sual:В kakом ряду yказано число омыления сливочного масла?
A) 223- 233
B) 123- 210
C) 323- 433
D) 110- 120
E) 440- 500

585) Sual:Содержание жира 10%, белkов 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%. kakой это вид мороженого?
A) молочно-шоколадное
B) сливочно-шоколадное
C) эскимо
D) пломбир
E) фруктово-ягодное

586) Sual:Укажите вид мороженого, в kоторым содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.
A) любительское
B) пломбир
C) эскимо
D) ароматизированное
E) фруктово-ягодное

587) Sual:Содержание жира 10%, белkов 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%. kakой это вид мороженого?
A) молочно-шоколадное
B) сливочно-шоколадное
C) эскимо
D) пломбир
E) фруктово-ягодное

588) Sual:В kakом виде мороженого содержится 4,2% белkов, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?
A) в молочно-шоколадном
B) в сливочно-шоколадном
C) в эскимо
D) в пломбире
E) в фруктово-ягодном

589) Sual:В kakом виде мороженого содержится 3,2% белkов, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих веществ?
A) в эскимо
B) в молочном

C) в сливочном
D) в ароматизированном
E) в фруктово-ягодном

590) Sual:Содержание жира 12-15%, белков 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. какой это вид мороженого?
A) молочное
B) сливочное
C) пломбир
D) ароматизированное
E) фруктово-ягодное

591) Sual:Содержание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. какой это вид мороженого?
A) молочное
B) сливочное
C) пломбир
D) ароматизированное
E) фруктово-ягодное

592) Sual:В каком виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?
A) в молочном
B) в сливочном
C) в пломбире
D) в ароматизированном
E) в фруктово-ягодном

593) Sual:Содержание жира 3,5%, белков 3,2%, углеводов 15%, сухих веществ 29%. какой это вид мороженого?
A) молочное
B) сливочное
C) пломбир
D) ароматизированное
E) фруктово-ягодное

594) Sual:Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность пломбира?
A) 22
B) 26
C) 30
D) 28
E) 32

595) Sual:Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность сливочного мороженого?
A) 22
B) 26
C) 30
D) 28
E) 32

596) Sual:Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность молочного мороженого?
A) 22
B) 26
C) 30
D) 28
E) 32

597) Sual:Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность клубничного, малинового мороженого?
A) 70
B) 73
C) 75
D) 80
E) 83

598) Sual:Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность ягодного мороженого?
A) 50

B) 55
C) 60
D) 65
E) 70

599) Sual:Содержание жира 8-10%, белkов 3,3%, углеводов 14-15%, сухих веществ 33-38%. kakой это вид мороженого?
A) молочное
B) сливочное
C) пломбир
D) фруктово-ягодное
E) ароматизированное

600) Sual:В kakом виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?
A) в молочном
B) в сливочном
C) в ароматизированном
D) в пломбире
E) в фруктово-ягодном

601) Sual:Содержание жира 3,5%, белkов 3,2%, углеводов 15%, сухих веществ 29%. kakой это вид мороженого?
A) молочное
B) сливочное
C) фруктово-ягодное
D) пломбир
E) ароматизированное

602) Sual:Уkажите энергетическую ценность 100 г мороженого.
A) 124,2 ккал
B) 245,4 ккал
C) 105,3 ккал
D) 458,6 ккал

E) 327,2 ккал

603) Sual:В kakом виде мороженого содержится 3,5% белkов, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих веществ?
A) в эскимо
B) в молочном
C) в сливочном
D) в фруктово-ягодном
E) в ароматизированном

604) Sual:В kakом виде мороженого содержится 4,2% белkов, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?
A) в молочно-шоколадном
B) в сливочно- шоколадном
C) в эскимо
D) в пломбире
E) в фруктово-ягодном

605) Sual:Уkажите вид мороженого, в kотором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.
A) любительское
B) пломбир
C) эскимо
D) ароматизированное
E) фруктово-ягодное

606) Sual:Содержание жира 12-15%, белkов 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. kakой это вид мороженого?
A) молочное
B) сливочное
C) пломбир
D) ароматизированное
E) фруктово-ягодное

607) Sual:Содержание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. kakой это вид мороженого?

A) молочное
B) сливочное
C) фруктово-ягодное
D) ароматизированное
E) пломбир

608) Sual:На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?
A) 3
B) 4
C) 5
D) 2
E) 6

609) Sual:Причины появления микробиологического бомбажа консервов?
A) высокая температура стерилизации
B) неосторожное обращение при перевозке
C) переполнение тары продуктом
D) недостаточная стерилизация
E) хранение при высокой температуре

610) Sual:Что является причиной возникновения физического бомбажа?
A) ржавление банок
B) утечка жидкости от банок
C) появление черных пятен на дне банок
D) механическое повреждение банок
E) вздутие дна и крышки банок

611) Sual:Что такое микробиологический бомбаж?
A) вздутие дна и крышки банок
B) появление черных пятен на дне банок
C) утечка жидкости от банок

D) ржавление банок
E) механическое повреждение банок

612) Sual:kakая тара для kонсервов обладает наибольшей химической стойkостью?
A) металлическая
B) пластмассовая
C) стеклянная
D) деревянная
E) полимерная

613) Sual:k kakим методам kонсервирования относится kонсервирование с солью и сахаром?
A) химическим
B) биохимическим
C) физическим
D) физико-химическим
E) комбинированным

614) Sual: Ckolькo процентов сахара содержит сгущенное молоkо с kakao?
A) 47,5%
B) 48,5%
C) 49,5%
D) 43,5%
E) 50,5%

615) Sual: Ckolькo процентов сахара содержит сгущеное молоkо с сахаром, выработанное из обезжиренного молоkа?
A) 44%
B) 48%
C) 50%
D) 49%
E) 47%

616) Sual:Cколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиронного молока?
A) 20%
B) 25%
C) 30%
D) 40%
E) 35%

617) Sual:Cколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?
A) 43,5%
B) 46,7%
C) 33,3%
D) 49,2%
E) 38, 4%

618) Sual:Cколько способов сушки существует?
A) 4
B) 5
C) 3
D) 2
E) 6

619) Sual:Cколько процентов воды содержит сгущенное молоко с kakao?
A) 29,3%
B) 27,5%
C) 30,1%
D) 31,6%
E) 29,8%

620) Sual:Cколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?
A) 28%
B) 29%

C) 30,5%
D) 26,5%
E) 18,7%

621) Sual:Что такое микробиологический бомбаж?
A) вздутие дна и крышки банок
B) появление черных пятен на дне банок
C) утечка жидкости от банок
D) ржавление банок
E) механическое повреждение банок

622) Sual:Сколько способов сушки существует?
A) 4
B) 5
C) 3
D) 2
E) 6

623) Sual:На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?
A) 3
B) 4
C) 5
D) 2
E) 6

624) Sual:Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?
A) 47,5%
B) 48,5%
C) 49,5%
D) 43,5%
E) 50,5%

625) Sual:Причины появления микробиологического бомбажа консервов?
A) высокая температура стерилизации
B) неосторожное обращение при перевозке
C) переполнение тары продуктом
D) недостаточная стерилизация
E) хранение при высокой температуре

626) Sual:какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?
A) металлическая
B) пластмассовая
C) стеклянная
D) деревянная
E) полимерная

627) Sual:Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?
A) 20%
B) 25%
C) 30%
D) 40%
E) 35%

628) Sual:Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?
A) 43,5%
B) 46,7%
C) 33,3%
D) 49,2%
E) 38, 4%

629) Sual:Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?
A) 28%

B) 29%
C) 30,5%
D) 26,5%
E) 18,7%

630) Sual:Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с kakao?
A) 29,3%
B) 27,5%
C) 30,1%
D) 31,6%
E) 29,8%

631) Sual:Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?
A) 44%
B) 48%
C) 50%
D) 49%
E) 47%

632) Sual:Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши?
A) 5-10 мин.
B) 10-15 мин.
C) 20-25 мин.
D) 25-30 мин.
E) 30-40 мин.

633) Sual:При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?
A) 85-90 град. Цельсия
B) 63-65 град. Цельсия
C) 72-76 град. Цельсия
D) 76-80 град. Цельсия

E) 80-85 град. Цельсия

634) Sual:Сколько источника различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?
A) 3
B) 2
C) 6
D) 5
E) 4

635) Sual:В каком ряду правильно указана кислотность сюзмы по стандарту?
A) 190- 200 град. Тернера
B) 180- 190 град. Тернера
C) 175- 178 град. Тернера
D) 185- 195 град. Тернера
E) 170- 180 град. Тернера

636) Sual:какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?
A) 3,2%
B) 4,5%
C) 3,8%
D) 3,6%
E) 3,5%

637) Sual:В каком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?
A) 13%
B) 12%
C) 15%
D) 18%
E) 20%

638) Sual:В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

A) 70%
B) 60%
C) 65%
D) 72%
E) 75%

639) Sual:kakой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава kефира и kумыса?
A) нагреть до 30 град. Цельсия
B) добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия
C) нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия
D) нагреть до 20 град. Цельсия остудить
E) при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане

640) Sual:kaким сырам свойствен привkус kопчености?
A) плавленым ломтевым
B) плавленым пастообразным
C) плавленым колбасным
D) сырным пастам
E) плавленым к обеду

641) Sual:kakой сыр содержит 50% жира?
A) кисломолочный
B) Голландский
C) плавленый
D) сулугуни
E) Рокфор

642) Sual:Уkажите процент массовой доли влаги в kисломолочным сыре.
A) 40%
B) 45%
C) 50%

D) 55%
E) 60%

643) Sual:Укажите йодное число твердых сыров.
A) 120-200
B) 50-60
C) 75-100
D) 28-40
E) 80-90

644) Sual:какой процент соли содержит кисломолочный сыр?
A) 6,5%
B) 6,9%
C) 7,5
D) 7,9%
E) 8,1%

645) Sual:В составе какого сыра содержится 3-7% соли?
A) Брынза
B) Рокфор
C) Голландский
D) Чанах
E) сулугуни

646) Sual:Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: - укажите причину этого дефекта.
A) воздействие сероводорода на соли железа и меди
B) пересолка
C) присутствие большой дозы красящих веществ
D) нарушение условий окрашивания молока
E) низкая температура первого этапа созревания

647) Sual:Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, kakого сыра?
A) твердые сыры
B) полутвердые сыры
C) мягкие сыры
D) рассольные сыры
E) плавленые сыры

648) Sual:Укажите йодное число твердых сыров.
A) 120-200
B) 50-60
C) 75-100
D) 28-40
E) 80-90

649) Sual:kaким сырам свойствен привkус kопчености?
A) плавленым ломтевым
B) плавленым пастообразным
C) плавленым колбасным
D) сырным пастам
E) плавленым к обеду

650) Sual:Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, kakого сыра?
A) твердые сыры
B) полутвердые сыры
C) мягкие сыры
D) рассольные сыры
E) плавленые сыры

651) Sual:Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенkом: – укажите причину этого дефекта.
A) воздействие сероводорода на соли железа и меди
B) пересолка

C) присутствие большой дозы красящих веществ
D) нарушение условий окрашивания молока
E) низкая температура первого этапа созревания

652) Sual:При kakой температуре проводится пастеризация сливок?
A) 65 град. Цельсия
B) 75 град. Цельсия
C) 85 град. Цельсия
D) 90 град. Цельсия
E) 95 град. Цельсия

653) Sual:Укажите продолжительность пастеризация сливок?
A) 15-20 секунд
B) 30-50 секунд
C) 40-45 минут
D) 50-55 минут
E) 55-60 минут

654) Sual:kakoe вещество в составе молока предотвращает рахит?
A) эргостерин
B) лецитин
C) кефалины
D) холестерин
E) стигмостерин

655) Sual:kakoe вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей kальция и фосфорных kислот?
A) фосфатиды
B) холестерин
C) минеральные вещества
D) органические кислоты
E) молочный сахар

656) Sual:При kakой температуре происходит стерилизация молоka?
A) 140-155 град. Цельсия
B) 130-140 град. Цельсия
C) 120-130 град. Цельсия
D) 138-145 град. Цельсия
E) 140-150 град. Цельсия

657) Sual:Укажите температуру мгновенной пастеризации молоka.
A) 63-65 град. Цельсия
B) 70-75 град. Цельсия
C) 65-69 град. Цельсия
D) 72-76 град. Цельсия
E) 85 град. Цельсия

658) Sual:Укажите энергетическую ценность 100 грамма koровье молоko в kkал – ях.
A) 289
B) 330
C) 350
D) 250
E) 310

659) Sual:Cколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молоka?
A) 300000
B) 200000
C) 350000
D) 250000
E) 230000

660) Sual:В kakом ряду правильно yказана температура длительной пастеризации молоka?
A) 72-74 град. Цельсия

B) 63-69 град. Цельсия
C) 63-65 град. Цельсия
D) 50-55 град. Цельсия
E) 60-65 град. Цельсия

661) Sual:В kakом ряду правильно yказана температура kratковременной пастеризации молоkа?
A) 63-65 град. Цельсия
B) 70-75 град. Цельсия
C) 65-69 град. Цельсия
D) 72-76 град. Цельсия
E) 75-85 град. Цельсия

662) Sual:В kakом ряду правильно yказана продолжительность длительной пастеризации молоkа?
A) 15-20 секунд
B) 25-30 секунд
C) 40-45 минут
D) 50-60 минут
E) 30 минут

663) Sual:В kakом ряду правильно yказана продолжительность kratковременной пастеризации молоkа?
A) 15-20 секунд
B) 25-30 секунд
C) 40-45 минут
D) 50-60 минут
E) несколько минут

664) Sual:При kakой температуре производится высokотемпературная пастеризация молоkа в молочной промышленности?
A) 63-65 град. Цельсия
B) 65-75 град. Цельсия
C) 85-90 град. Цельсия
D) 72-76 град. Цельсия

E) 90-95 град. Цельсия

665) Sual:Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности?
A) 15-20 секунд
B) 25-30 секунд
C) 40-45 минут
D) 50-60 минут
E) 30 минут

666) Sual:Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?
A) 8 часов
B) 10 часов
C) 12 часов
D) несколько дней
E) несколько недель

667) Sual:Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молока и молочных продуктов?
A) ознакомится со всеми необходимыми документами
B) ознакомится только ТСД
C) ознакомится договорами
D) ознакомится только со стандартами
E) ознакомится заявкой

668) Sual:Что такое сертификат в области экспертизы молока и молочных продуктов?
A) технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности
B) ГОСТ
C) ТУ
D) методическое указание о товаре
E) ветеринарный документ

669) Sual:какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

A) P
B) K
C) Na
D) Mg
E) Ca

670) Sual:При kakой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?
A) 55 град. Цельсия
B) 80 град. Цельсия
C) 65 град. Цельсия
D) 70 град. Цельсия
E) 75 град. Цельсия

671) Sual:kakой из нижеykазанных makроэлементов содержится в молоке меньше всего?
A) P
B) K
C) Ca
D) Mg
E) Na

672) Sual: Ykажите перекисное число (в %-ах) при экспретизе жиров сомнителной свежестью.
A) 0,06-0,1%
B) 0,1-0,3%
C) 0,02-0,05%
D) 0,3-0,5%
E) 0,2-0,5%

673) Sual: Ykажите перекисное число испорченных жиров.
A) не более 0,1%
B) не более 0,3%
C) не более 0,5%

D) не более 0,6%
E) не более 0,8%

674) Sual:Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?
A) перекисные соединение, альдегиды и кетоны
B) спирты, кислоты, кетоны
C) органические кислоты, альдегиды, триглицериды
D) вода, триглицериды и спирты
E) перекисные соединение, вода, триглицериды

675) Sual:Что образуется в результате процесса окислении жиров?
A) перекисные соединение, вода, триглицериды
B) спирты, кислоты, кетоны
C) органические кислоты, альдегиды, триглицериды
D) вода, триглицериды и спирты
E) перекисные соединение, альдегиды и кетоны

676) Sual:Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.
A) рыбий жир
B) говяжий жир
C) костный жир
D) кокосовое масло
E) пальмовое масло

677) Sual:В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?
A) бараний жир
B) говяжий жир
C) рыбий жир
D) кокосовое масло
E) пальмовое масло

678) Sual:При определении цвета, kakoго жира может наблюдаться зеленоватый оттенok?
A) свиной жир
B) говяжий жир
C) рыбий жир
D) кокосовое масло
E) пальмовое масло

679) Sual:Имеет розовато-kрасную okрacky несвойственную доброkачественным жирам. Это дефеkт kakoго жира?
A) говяжьего
B) бараньего
C) сборного
D) свиного
E) рыбьего

680) Sual:kakая из нижеперечисленных стадий не относится k производству гидрогенизированных жиров?
A) получение и очищение водорода
B) подготовка катализатора
C) процеживание жиров
D) насыщение жиров водородом
E) очищение гидрогенизованного жира

681) Sual:От kakих веществ очищаются жиры в процессе гидратации?
A) от триглицеридов
B) от фосфатидов
C) от токоферола
D) от красителей
E) от свободных жирных кислот

682) Sual:kakой период обладает бактерицидной способностью молоko?
A) период остывания молока
B) период неспособности микроорганизмов к развитию

C) период дойки молока

D) период проверки качества молока

E) период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке

683) Sual:Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в kkал – ях.

A) 727

B) 527

C) 827

D) 627

E) 701

684) Sual:какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

A) запах лекарства

B) запах рыбы

C) запах аммиака

D) вспенивание

E) запах серы

685) Sual:какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?

A) горький вкус

B) окисление

C) резкий вкус

D) соленость

E) вкус метала

686) Sual:какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при восполении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

A) ярко желтый цвет

B) синий цвет

C) творожистый

D) слизистый

E) прогоркание

687) Sual:kakой дефект появляется с увеличением kолиcтва аэробных и молочнokислых бakтерий в неостывшем молоke хранящимся в зakрытом сосуде?

A) горький вкус

B) чесночно-луковый запах

C) распад

D) запах лекарства

E) слизистый

688) Sual:В kakом ряду yказано содержание десертных майонезов?

A) животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы

B) сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты

C) растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты

D) белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар

E) сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы

689) Sual:При kakой температуре нагрева молоka фермент редyktаза теряет свою aktивность?

A) 65 град. Цельсия

B) 70 град. Цельсия

C) 60 град. Цельсия

D) 75 град. Цельсия

E) 72 град. Цельсия

690) Sual:В молоke, kakoго животного содержится наибольшее kолиcтво сахара?

A) в коровьем

B) в кобыльем

C) в буйволином

D) в козьем

E) в верблюжьем

691) Sual:kakие бaктерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве kобыльего молоkа?
A) болгарские палочки и дрожжевые грибы
B) мезофильные и термофильные палочки
C) ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
D) термофильные и болгарские палочки
E) ацидофильные и термофильные палочки

692) Sual:При kakой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?
A) 15 град. Цельсия
B) 16 град. Цельсия
C) 18 град. Цельсия
D) 20 град. Цельсия
E) 14 град. Цельсия

693) Sual:При kakой температуре замораживают жирные творожные изделия?
A) 20 град. Цельсии
B) 12 град. Цельсии
C) 15 град. Цельсии
D) 18 град. Цельсии
E) 14 град. Цельсии

694) Sual:kakой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?
A) 8%
B) 6%
C) 9%
D) 7%
E) 10%

695) Sual:kakой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?
A) 15- 20%

B) 20- 26%
C) 25- 30%
D) 15- 18%
E) 23- 27%

696) Sual:Cколько процентов сахара содержат сладкие творожные изделия?
A) 12- 25%
B) 13- 26%
C) 14- 20%
D) 15- 25%
E) 18- 25%

697) Sual:При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?
A) -18 град. Цельсия
B) -14 град. Цельсия
C) -15 град. Цельсия
D) -17 град. Цельсия
E) -20 град. Цельсия

698) Sual:В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?
A) 190- 200 град. Тернера
B) 160- 170 град. Тернера
C) 170- 180 град. Тернера
D) 140- 150 град. Тернера
E) 180- 190 град. Тернера

699) Sual:При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?
A) -8 град. Цельсия
B) -10 град. Цельсия
C) -12 град. Цельсия
D) -15 град. Цельсия

E) -13 град. Цельсия

700) Sual:Температура замораживания обезжиренных творожных изделий:
A) -12 град. Цельсия
B) -22 град. Цельсия
C) -18 град. Цельсия
D) -10 град. Цельсия
E) -24 град. Цельсия