

AAA_1113#02#Q16#01.Eduman testinin sualları

Fənn : 1113 Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углеводов?

- в варенье
- в молоке
- в мёде
- в шоколаде
- в конфете

2 В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

- осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка
- титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция
- плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка
- титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, упаковка
- вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность

3 В чем измеряется кислотность молока?

- в градусах Цельсия
- в процентах
- в граммах
- в килокалориях
- в градусах Тернера

4 Сколько компонентов содержится в молоке?

- 90
- 50
- 70
- 100
- 120

5 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- йод
- сода
- сычужный фермент
- фенолфталеин

6 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- центрифуга
- рефрактометр
- пикнометр

- поляриметр
- сахариметр

7 какой углевод содержится в молоке?

- галактоза
- фруктоза
- лактоза
- сахароза
- мальтоза

8 какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- 6,5%
- 2,5%
- 3,5%
- 4,5%
- 5,5%

9 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- 73,8%
- 77,8%
- 87,5%
- 92%
- 69,9%

10 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

- 20- 22 град. Тернера
- 16- 18 град. Тернера
- 19- 21 град. Тернера
- 22- 24 град. Тернера
- 25- 27 град. Тернера

11 Укажите температуру кипения молока?

- 100,4 град. Цельсия
- 100,5 град. Цельсия
- 100,6 град. Цельсия
- 100,2 град. Цельсия
- 100,7 град. Цельсия

12 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

- 3,6 и 4,1
- 2,5 и 3,2%
- 3,5 и 4%
- 3,6 и 3,8%
- 3,7 и 4,0%

13 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

- 20- 22 град. Тернера
- 23- 25 град. Тернера
- 25- 27 град. Тернера
- 27- 29 град. Тернера
- 29- 31 град. Тернера

14 Что такое казеин?

- небелковое азотистое соединение
- молочный жир
- молочная кислота
- молочный сахар
- молочный белок

15 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- сухое вещество
- жирность
- зольность
- влажность
- кислотность

16 Сколько процентов воды в среднем содержится в молоке?

- 95,8%
- 81,5%
- 82,1%
- 87,5%
- 91,5%

17 Через сколько дней могут реализовываться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 60
- 20
- 80
- 40
- 70

18 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

- высокая кислотность сыра
- не аккуратная, не полная обработка частиц, большое количество влажности в сыре
- неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
- высокая жирность молока
- неправильное образование слоя сыра

19 Жиры 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?

- сулугуни
- кисломолочный
- плавленный
- голландский
- Рокфор

20 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

- 2
- 4
- 5
- 3
- 6

21 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- 35%
- 50%
- 40 %
- 55%
- 45%

22 На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?

- 4
- 2
- 3
- 5
- 6

23 На сколько групп подразделяется плавленные сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- 4
- 5
- 3
- 6
- 2

24 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- 280- 260 град. Тернера
- 220- 200 град. Тернера
- 250- 230 град. Тернера
- 300- 280 град. Тернера
- 340- 330 град. Тернера

25 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- не полное выращивание

- сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
- слишком "сухое" приготовление сыра

26 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

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

27 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- 35%
- 50%
- 40 %
- 55%
- 45%

28 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

- 2
- 4
- 5
- 3
- 6

29 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

- высокая кислотность сыра
- неаккуратная,неполная обработка частиц, большое количество влажности в сыре
- неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
- высокая жирность молока
- неправильное образование слоя сыра

30 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- использование молока коровы заболевшей маститом
- неправильная обработка и блокировка частицы сыра
- использование молока с высокой кислотностью
- высокая жирность молока
- высокая кислотность сыра

31 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 60
- 20
- 80

- 40
- 70

32 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- 60
- 20
- 30
- 40
- 50

33 На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?

- 4
- 2
- 3
- 5
- 6

34 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- 280- 260 град. Тернера
- 220- 200 град. Тернера
- 250- 230 град. Тернера
- 300- 280 град. Тернера
- 340- 330 град. Тернера

35 На сколько групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- 4
- 5
- 3
- 6
- 2

36 какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- спиртовое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- молочнокислое
- пропионовокислое

37 какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- спиртовое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- молочнокислое
- пропионовокислое

38 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?

- сулугуни
- кисломолочный
- плавленый
- Голландский
- Рокфор

39 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- использование молока коровы заболевшей маститом
- неправильная обработка и блокировка частицы сыра
- использование молока с высокой кислотностью
- высокая жирность молока
- высокая кислотность сыра

40 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- 60
- 20
- 30
- 40
- 50

41 Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла

- 35%
- 15%
- 20%
- 25%
- 30%

42 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

- крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- жиры, белки, токсичные вещества
- углеводы, минеральные вещества, радионуклиды
- токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- вода, целлюлоза, сахароза, пестициды

43 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. какое это масло?

- Крестьянское
- Вологодское
- Кисломолочное
- Сладкосливочное
- Любительское

44 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4
- 3
- 2
- 1
- 5

45 какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

- прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
- вкус и запах, консистенция, цвет
- вкус и запах, кислотность, цвет
- консистенция, запах, цвет, число омыления
- цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность

46 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

- исходным сырьем
- химическим составом
- органолептическим показателям
- биологическим показателям
- показателям безопасности

47 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

- крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- жиры, белки, токсичные вещества
- углеводы, минеральные вещества, радионуклиды
- токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- вода, целлюлоза, сахароза, пестициды

48 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4
- 3
- 2
- 1
- 5

49 какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

- прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
- вкус и запах, консистенция, цвет
- вкус и запах, кислотность, цвет
- консистенция, запах, цвет, число омыления
- цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность

50 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. какое это масло?

- Крестьянское
- Вологодское
- Кисломолочное
- Сладкосливочное
- Любительское

51 Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла?

- 35%
- 15%
- 20%
- 25%
- 30%

52 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

- исходным сырьем
- химическим составом
- органолептическим показателям
- биологическим показателям
- показателям безопасности

53 При какой температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?

- 102-130 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия
- 75-95 град. Цельсия
- 60-98град. Цельсия
- 135-155 град. Цельсия

54 На сколько методов делится консервирования в зависимости от технологической сущности?

- 12
- 5
- 7
- 9
- 10

55 Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- перемаркировка
- сходство
- не сходство
- не идентичность
- повышенная цена

56 Укажите температуру стерилизации пищевых продуктов.

- 82-85C

- 100-110С
- 60-75С
- 70-80С
- 70-80С

57 При какой температуре хранят охлажденные продукты?

- +3 град. Цельсия
- 4 град. Цельсия
- +5 град. Цельсия
- 0 град. Цельсия
- 6 град. Цельсия

58 какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- идентичность характерных признаков
- не идентичность характерных признаков
- пересортица
- не сходства потребительских свойств
- способы подделки

59 В результате, какой порчи консервов происходит закисание продукта без образования газов?

- микробиологический бомбаж
- плоское скисание
- физический бомбаж
- химический бомбаж
- ржавление

60 какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- идентичность характерных признаков
- не идентичность характерных признаков
- пересортица
- не сходства потребительских свойств
- способы подделки

61 Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- перемаркировка
- сходство
- не сходство
- не идентичность
- повышенная цена

62 На сколько методов делится консервирования в зависимости от технологической сущности?

- 12
- 5
- 7
- 9
- 10

63 При какой температуре проводится консервирования пищевых продуктов путем пастеризации?

- 120-130 град. Цельсия
- 60-98 град. Цельсия
- 100-105 град. Цельсия
- 105-110 град. Цельсия
- 115-120 град. Цельсия

64 При какой температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?

- 102-130 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия
- 75-95 град. Цельсия
- 60-98 град. Цельсия
- 135-155 град. Цельсия

65 какие способы консервирования основаны на уничтожение микроорганизмов?

- конвективная сушка
- пастеризация и стерилизация
- пастеризация и сушка
- замораживание и охлаждение
- стерилизация и сушка

66 Температура замораживания обезжиренных творожных изделий:

- 24 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 22 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

67 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

- 13 град. Цельсия
- 8 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

68 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

- 180- 190 град. Тернера
- 190- 200 град. Тернера

- 160- 170 град. Тернера
- 170- 180 град. Тернера
- 140- 150 град. Тернера

69 При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?

- 20 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 14 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 17 град. Цельсия

70 Сколько процентов сахара содержат сладкие творожные изделия?

- 18- 25%
- 12- 25%
- 13- 26%
- 14- 20%
- 15- 25%

71 какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

- 23- 27%
- 15- 20%
- 20- 26%
- 25- 30%
- 15- 18%

72 какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- 10%
- 8%
- 6%
- 9%
- 7%

73 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- 14 град. Цельсии
- 20 град. Цельсии
- 12 град. Цельсии
- 15 град. Цельсии
- 18 град. Цельсии

74 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 16 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

75 какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

- ацидофильные и термофильные палочки
- болгарские палочки и дрожжевые грибы
- мезофильные и термофильные палочки
- ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
- термофильные и болгарские палочки

76 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- в верблюжьем
- в коровьем
- в кобыльем
- в буйволином
- в козьем

77 При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

- 72 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия

78 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

- сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы
- животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы
- сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты
- растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты
- белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар

79 какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?

- слизистый
- горький вкус
- чесночно-луковый запах
- распад
- запах лекарства

80 какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

- прогоркание
- ярко желтый цвет
- синий цвет
- творожистый
- слизистый

81 какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?

- вкус метала
- горький вкус
- окисление
- резкий вкус
- соленость

82 какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

- запах серы
- запах лекарства
- запах рыбы
- запах аммиака
- вспенивание

83 Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.

- 701
- 727
- 527
- 827
- 627

84 какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- период остывания молока
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период дойки молока
- период проверки качества молока

85 какое масло содержит самое высокое количество жира?

- бараний жир
- сливочное масло
- растительное масло
- говяжий жир
- топленое масло

86 Сколько жира в составе топленого масло?

- 99%
- 48%
- 79%
- 85%
- 100%

87 какое масло содержит самое высокое количество жира?

- бараний жир
- сливочное масло
- растительное масло
- говяжий жир
- топленое масло

88 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 10
- 25
- 30
- 100
- 50

89 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- топленое
- молочный жир, диетическое
- плавленое, стерилизованное
- масло с разными наполнителями
- сладкосливочное

90 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- сладкосливочное
- молочный жир, диетическое
- плавленое, стерилизованное
- топленое
- масло с разными наполнителями

91 Сколько жира в составе топленого масла?

- 99%
- 48%
- 79%
- 85%
- 100%

92 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

- от свободных жирных кислот
- от триглицеридов
- от фосфатидов
- от токоферола
- от красителей

93 какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

- очищение гидрогенизованного жира
- получение и очищение водорода

- подготовка катализатора
- процеживание жиров
- насыщение жиров водородом

94 Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект какого жира?

- рыбьего
- говяжьего
- бараньего
- сборного
- свиного

95 При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- пальмовое масло
- свиной жир
- говяжий жир
- рыбий жир
- кокосовое масло

96 В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- пальмовое масло
- бараний жир
- говяжий жир
- рыбий жир
- кокосовое масло

97 Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.

- пальмовое масло
- рыбий жир
- говяжий жир
- костный жир
- кокосовое масло

98 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

- перекисные соединения, альдегиды и кетоны
- перекисные соединения, вода, триглицериды
- спирты, кислоты, кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- вода, триглицериды и спирты

99 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

- перекисные соединения, вода, триглицериды
- перекисные соединения, альдегиды и кетоны
- спирты, кислоты, кетоны

- органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- вода, триглицериды и спирты

100 Укажите перекисное число испорченных жиров.

- не более 0,8%
- не более 0,1%
- не более 0,3%
- не более 0,5%
- не более 0,6%

101 Укажите перекисное число (в %-ах) при экспертизе жиров сомнительной свежестью.

- 0,2-0,5%
- 0,06-0,1%
- 0,1-0,3%
- 0,02-0,05%
- 0,3-0,5%

102 В каком ряду указан вид молока пригодный для производства творога?

- сухое молоко
- размороженное молоко
- витаминизированное молоко
- топленое молоко
- пастеризованное молоко

103 В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

104 какое молоко используется в производстве творога?

- белковое молоко
- замороженное молоко
- стерилизованное молоко
- топленое молоко
- пастеризованное молоко

105 В каком ряду правильно указаны жирности творога?

- 18%, 7%, 6%
- 16%, 8%, 3%
- 12%, 5%, 7%
- 18%, 9%, 5%
- 19%, 10%, 7%

106 какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

- грибковые дрожжи спиртового брожения
- термофильные палочки
- грибковые дрожжи
- ацецифильные палочки
- мезофильные палочки

107 Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?

- 4
- 5
- 2
- 6
- 3

108 С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

- внешнего вида
- прозрачности
- вкуса
- запаха
- консистенции

109 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

- микробиологические, биохимические процессы
- микробиологические, гистологические процессы
- физиологические, биохимические процессы
- генетические, химические процессы
- физические, генетические процессы

110 В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов?

- патологические процессы
- микробиологические процессы
- физические процессы
- генетические процессы
- физиологические процессы

111 На сколько групп делятся диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

- 1
- 4
- 2
- 3
- 5

112 Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацедофильном катыке?

- 3,9%
- 1,8%
- 3,2%
- 2,5%
- 4,6%

113 Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- маркировке
- уничтожению
- реализацию
- переработке
- обработке

114 какой жирностью выпускается ацедофилин и кефир?

- 1,5%
- 2,8%
- 3,2%
- 3,6%
- 5,2%

115 какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- Na
- P
- K
- Ca
- Mg

116 При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?

- 75 град. Цельсия
- 55 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия

117 какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- Ca
- P
- K
- Na
- Mg

118 Что такое сертификат в области экспертизы молока и молочных продуктов?

- ветеринарный документ
- технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности
- ГОСТ
- ТУ
- методическое указание о товаре

119 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молока и молочных продуктов?

- ознакомится заявкой
- ознакомится со всеми необходимыми документами
- ознакомится только ТСД
- ознакомится договорами
- ознакомится только со стандартами

120 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

- несколько недель
- 8 часов
- 10 часов
- 12 часов
- несколько дней

121 Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности?

- 30 минут
- 15-20 секунд
- 25-30 секунд
- 40-45 минут
- 50-60 минут

122 При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?

- 90-95 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

123 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

- несколько минут
- 15-20 секунд
- 25-30 секунд
- 40-45 минут
- 50-60 минут

124 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

- 30 минут
- 15-20 секунд
- 25-30 секунд
- 40-45 минут
- 50-60 минут

125 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

126 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 50-55 град. Цельсия

127 Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока?

- 230000
- 300000
- 200000
- 350000
- 250000

128 Укажите энергетическую ценность 100 грамма коровье молоко в ккал – ях.

- 310
- 289
- 330
- 350
- 250

129 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- 85 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

130 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- 140-150 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия

- 120-130 град. Цельсия
- 138-145 град. Цельсия

131 какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

- молочный сахар
- фосфатиды
- холестерин
- минеральные вещества
- органические кислоты

132 какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- стигмостерин
- эргостерин
- лецитин
- кефалины
- холестерин

133 Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. какое это молоко?

- белковое
- пастеризованное цельное
- топленое
- нежирное с кофе
- стерилизованное в бутылках

134 Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов.

- физические процессы
- физиологические процессы
- патологические процессы
- генетические процессы
- биохимические процессы

135 какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего?

- витамин Е
- витамин А
- витамин D
- витамин РР
- витамин В

136 Укажите температуру плавления молочного жира?

- 18- 23 град. Цельсия
- 22- 26 град. Цельсия
- 35- 40 град. Цельсия

- 27- 34 град. Цельсия
- 35- 40 град. Цельсия

137 к уничтожению подлежит только ... молочная продукция.

- отбракованная
- опасная
- стандартная
- условно пригодная
- потенциально опасная

138 какой витамин преобладает в молоке?

- витамин PP
- витамин B
- витамин A
- витамин D
- витамин E

139 какое брожение является причиной порчи молока?

- молочнокислое
- спиртовое
- маслянокислое
- пропионовокислое
- уксуснокислое

140 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

141 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- опасной
- отбракованной
- условно пригодной
- стандартной
- потенциально опасной

142 какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

- витамин E
- провитамин A
- витамин D
- витамин PP
- витамин B

143 Что такое нормализованное молоко?

- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- 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
- это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока
- это продукт прошедший термическую обработку

144 какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

- витамин E
- витамин D
- витамин A
- витамин PP
- витамин B

145 как называется молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

- допускается использовать любой из перечисленных терминов
- восстановленный
- сублимированный
- нормализованный
- гомогенизированный

146 какое молоко называют восстановленным?

- молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей
- молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока
- молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава
- молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока
- молоко, которое прошло термическую обработку

147 как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

- ничего из перечисленных терминов
- нормализованное
- восстановленное
- сублимированное
- гомогенизированное

148 какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- 48 ч
- 72 ч
- 36 ч
- 24 ч
- 64 ч

149 какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- 60-65 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 59-62 град. Цельсия

150 При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- 90 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия

151 Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 70%; 33%
- 67%; 25%
- 69%; 30%
- 50%; 35%
- 77%; 22%

152 Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 1,9%; 0,8%
- 3,1%; 2,6%
- 3,6%; 2,9%
- 4,2%; 3,2%
- 1,7%; 0,7%

153 Укажите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть фальсифицирован.

- прозрачность
- запах
- внешний вид
- внутреннее строение
- консистенция

154 какова температура моментальной пастеризации молока?

- 75 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 79 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия

155 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- при 140-150 град. Цельсия
- при 140-155 град. Цельсия
- при 130-140 град. Цельсия
- при 135-150 град. Цельсия
- при 138-145 град. Цельсия

156 Что такое гомогенизация молока?

- сбор молочного жира
- замораживание молочного жира
- топление молочного жира при высокой температуре
- сбор в одно место молочного жира
- размельчение молочного жира и равномерное распределение жировых капель по поверхности молока

157 В каком ряду указан состав столового майонеза?

- животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки
- животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок
- сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
- растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар
- растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки

158 какой фермент выделяется бактериями в составе молока?

- фермент фосфатаза
- фермент амилаза
- фермент каталаза
- фермент редуктаза
- фермент пероксидаза

159 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 50
- 50
- 100
- 25
- 30

160 какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 62-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

161 какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

- фермент пероксидаза

- фермент фосфатаза
- фермент редуктаза
- фермент каталаза
- фермент липаза

162 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

- фермент липаза
- фермент фосфатаза
- фермент протеиназа
- фермент каталаза
- фермент редуктаза

163 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 100
- 20
- 50
- 10
- 30

164 какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

- внутреннее строение
- вкус
- прозрачность
- консистенция
- внешний вид

165 В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?

- вкус и запах
- внутреннее строение, прозрачность
- прозрачность, внешний вид
- прозрачность, внешний вид
- внешний вид, консистенция

166 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- Германия
- Россия
- США
- Франция
- Азербайджан

167 По каким результатам определяют сорт маргарина?

- пищевой ценности

- физико-химической оценки
- органолептической оценки
- биологической оценки
- микробиологической оценки

168 какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

- количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии
- количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет
- количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет
- количество жира, воды, кислотность, температура плавления
- температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус

169 какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

- внешний вид, консистенция, содержание соли
- внешний вид, консистенция, вкус и запах
- внешний вид, консистенция, содержание воды и соли
- внешний вид, консистенция, содержание жира
- внешний вид, вкус, запах, содержание воды и соли

170 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 3
- 2
- 4
- 6
- 5

171 На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

172 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- 7
- 6
- 4
- 3
- 5

173 какие технологические методы используются при производстве маргарина?

- метод осаждения
- метод прессовки
- метод экспульсии
- прерывистый и непрерывный метод

- метод экстракции

174 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- соль
 антиоксиданты
 щелочь
 вода
 кислота

175 количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

- количество жирных кислот не растворимых в щелочной среде
 количество углеводов растворимых в воде
 количество жиров растворимых в воде
 количество щелочи растворимых в кислой среде
 количество жирных кислот не растворимых в воде

176 количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

- количество свободных жирных кислот в жире
 количество кислот растворимых в воде
 количество летучих жирных кислот растворимых в воде
 количество щелочи растворимых в жирах
 количество жирных кислот растворимых в щелочи

177 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. какой это жир?

- говяжий
 свиной топлёный
 кулинарный
 рыбий жир
 суррогатный

178 как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?

- очень хорошо
 хорошо
 средне
 очень плохо
 плохо

179 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?

- 97- 98%
 90- 95%
 60- 70%
 30- 40%
 80- 85%

180 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- 50%
- 80%
- 78%
- 93%
- 90%

181 какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

- эфирное число
- число Рейхерта-Мейсселя
- кислотное число
- число Поленске
- перекисное число

182 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

- 80-90
- 120-200
- 50-60
- 75-100
- 28-40

183 Укажите температуру плавления бараньего жира?

- 44- 45 град. Цельсия
- 39- 42 град. Цельсия
- 25- 28 град. Цельсия
- 48- 52 град. Цельсия
- 49- 54 град. Цельсия

184 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

- 38- 40 град. Цельсия
- 25- 27 град. Цельсия
- 32- 35 град. Цельсия
- 35- 39 град. Цельсия
- 22- 31 град. Цельсия

185 какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

- эфирное число
- число Рейхерта-Мейсселя
- кислотное число
- число Поленске
- перекисное число

186 какие жиры усваиваются организмом на 97-98%?

- жиры имеющие температуру плавления ниже 51 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 39 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 43 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 47 градусов по Цельсию

187 какие жиры усваиваются организмом на 90%?

- жиры имеющие температуру плавления 60-65 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 37-50 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 27-37 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 50-55 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 55-60 град. Цельсия

188 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

- 2,5- 2,8
- 3- 7
- 9- 11
- 13- 15
- 1,5- 2,6

189 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

190 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

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

191 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- не полное выращивание
- сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
- слишком "сухое" приготовление сыра

192 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

193 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

- 2,5- 2,8
- 3- 7
- 9- 11
- 13- 15
- 1,5- 2,6

194 каком пункте верно указаны влажность и кислотность крестьянского творога?

- влажность – 65%; кислотность – 180 град. Тернера
- влажность – 85%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 55%; кислотность – 130 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 50%; кислотность – 150 град. Тернера

195 Укажите количество методов производства творога?

- 3
- 6
- 2
- 7
- 8

196 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 1

197 Укажите влажность и кислотность крестьянского творога.

- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера

198 Укажите влажность и кислотность крестьянского творога?

- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера

- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера

199 Сколько процентов жира содержится в сметане?

- 35-40%
- 10-15%
- 15-25%
- 25-35%
- 10-40%

200 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 1

201 какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- кислотность
- цвет
- консистенция
- вкус
- запах

202 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

- запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид
- упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах
- упаковка, внешний вид, цвет, кислотность
- упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет
- запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ

203 Укажите продолжительность пастеризация сливок?

- 55-60 минут
- 15-20 секунд
- 30-50 секунд
- 40-45 минут
- 50-55 минут

204 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

- 95 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия

205 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого дефекта.

- воздействие сероводорода на соли железа и меди
- низкая температура первого этапа созревания
- нарушение условий окрашивания молока
- присутствие большой дозы красящих веществ
- пересолка

206 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- твердые сыры
- плавленые сыры
- рассольные сыры
- мягкие сыры
- полутвердые сыры

207 каким сыром свойствен привкус копчености?

- сырным пастам
- плавленым к обеду
- плавленым ломтевым
- плавленым пастообразным
- плавленым колбасным

208 Укажите йодное число твердых сыров.

- 28-40
- 80-90
- 120-200
- 50-60
- 75-100

209 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- полутвердые сыры
- плавленые сыры
- рассольные сыры
- мягкие сыры
- твердые сыры

210 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: - укажите причину этого дефекта.

- низкая температура первого этапа созревания
- воздействие сероводорода на соли железа и меди
- пересолка
- присутствие большой дозы красящих веществ
- нарушение условий окрашивания молока

211 В составе какого сыра содержится 3-7% соли?

- сулугуни
- Брынза
- Рокфор
- Голландский
- Чанах

212 какой процент соли содержит кисломолочный сыр?

- 8,1%
- 6,5%
- 6,9%
- 7,5
- 7,9%

213 Укажите йодное число твердых сыров.

- 80-90
- 120-200
- 50-60
- 75-100
- 28-40

214 Укажите процент массовой доли влаги в кисломолочном сыре.

- 60%
- 40%
- 45%
- 50%
- 55%

215 какой сыр содержит 50% жира?

- Рокфор
- кисломолочный
- Голландский
- плавленый
- сулугуни

216 каким сырам свойствен привкус копчености?

- плавленым к обеду
- плавленым ломтевым
- плавленым пастообразным
- плавленым колбасным
- сырным пастам

217 Укажите основное сырье для производства сметаны?

- сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко
- свежие сливки, сухие сливки, сухое молоко и творог
- свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко

- свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин
- сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин

218 В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

- 60 – 70 град. Тернера
- 75 – 95 град. Тернера
- 96 – 106 град. Тернера
- 110 – 120 град. Тернера
- 120 – 130 град. Тернера

219 какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?

- 3
- 4
- 2
- 1
- 5

220 какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыса?

- при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане
- нагреть до 30 град. Цельсия
- добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия
- нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия
- нагреть до 20 град. Цельсия остудить

221 В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

- 75%
- 70%
- 60%
- 65%
- 72%

222 В каком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?

- 20%
- 13%
- 12%
- 15%
- 18%

223 какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?

- 3,5%
- 3,2%
- 4,5%
- 3,8%
- 3,6%

224 В каком ряду правильно указана кислотность сюзмы по стандарту?

- 170- 180 град. Тернера
- 190- 200 град. Тернера
- 180- 190 град. Тернера
- 175- 178 град. Тернера
- 185- 195 град. Тернера

225 Сколько источника различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

226 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

- 80-85 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 76-80 град. Цельсия

227 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши?

- 30-40 мин.
- 5-10 мин.
- 10-15 мин.
- 20-25 мин.
- 25-30 мин.

228 В основном, при какой температуре хранят замороженные продукты?

- 5 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

229 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

- подсолнечном масле
- мясе
- рыбе
- молоке
- сливочном масле

230 какая кислота не образуется при микробиологическом процессе?

- масляная
- уксусная
- молочная
- пропионовая
- салициловая

231 как называется многократная пастеризация пищевых продуктов?

- консервирование лугами
- пастеризация
- асептическое консервирование
- радуризация
- тиндализация

232 какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- 80- 100 г
- 400- 500 г
- 20- 30 г
- 200- 300 г
- 50- 70 г

233 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?

- 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
- 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
- 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты

234 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

- прессование, гидратация
- гидратация, дезодорация
- синтетический процесс, стерилизация
- биологические и химические процессы
- прессование, экстракция

235 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

- до 55%
- до 45%
- до 65%
- до 50%
- до 48%

236 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

- до 45%
- до 65%

- до 60%
- до 55%
- до 70%

237 какие факторы больше всего влияют на формирование качества продуктов?

- упаковка
- качество сырья
- маркирование
- хранение
- транспортирование

238 Сколько компонентов должно содержать сбалансированное питание?

- 60
- 80
- 36
- 56
- 28

239 каким прибором определяется цвет товара?

- хромофотографией
- спектрометром
- фотоэлектроколориметром
- фотометром
- поляриметром

240 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- 205
- 270
- 170
- 185
- 195

241 В каком ряду указаны жироподобные соединения?

- диглицериды
- фосфоглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- флавоноиды

242 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- фосфолипиды
- флавоноиды

243 В каком ряду правильно отмечены жироподобные вещества?

- гликозиды
- диглицериды
- фосфатиды
- алкалоиды
- флавоноиды

244 Укажите правильный вариант, в котором отмечены жироподобные вещества.

- диглицериды
- стерины
- гликозиды
- алкалоиды
- флавоноиды

245 В каком варианте указан вид современного метода экспертизы?

- долгосрочный
- потенциометрический
- классический
- органолептический
- объективный

246 В каком варианте правильно указан вид современного метода экспертизы?

- эвристический
- реологический
- экспресс методы
- органолептический
- измерительный

247 Укажите правильный вариант, в котором указан вид современного метода экспертизы.

- экспресс методы
- электронное микроскопирование
- органолептический
- измерительный
- регистрационный

248 В каком варианте правильно указаны виды современных методов экспертизы?

- реологический, рефрактометрический
- классический, экспресс методы
- органолептический, измерительный
- измерительный, долгосрочный
- регистрационный, эвристический

249 Укажите правильный вариант, в котором указаны виды современных методов экспертизы.

- органолептический, классический

- экспресс метод, классический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- измерительный, долгосрочный
- регистрационный, эвристический

250 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- рефрактометрический, хроматографический
- экспресс метод, классический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- реологический, электронное микроскопирование
- хроматографический, спектральный

251 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- регистрационный, органолептический
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- реологический, электронное микроскопирование

252 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- измерительный, органолептический
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- реологический, электронное микроскопирование

253 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- рефрактометрический, хроматографический
- экспресс метод, эвристический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- реологический, электронное микроскопирование

254 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- хроматографический, спектральный
- измерительный, эвристический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- рефрактометрический, хроматографический
- реологический, электронное микроскопирование

255 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- классический, долгосрочный

- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- реологический, электронное микроскопирование

256 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- реологический, электронное микроскопирование
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- долгосрочный, эвристический

257 какими методами проводят оценку консистенции?

- экспресс методом
- органолептическими и физическими
- только органолептическими
- только физическими
- измерительными

258 Что такое сенсорная память?

- сенсорный минимум
- способность к запоминанию разных сенсорных впечатлений
- наименьшая интенсивность импульса
- сенсорная чувствительность
- порог разницы

259 Укажите физические свойства продовольственных товаров.

- адгезионные
- оптические (цвет)
- пылепроницаемость
- водостойкость
- гниение

260 какие элементы больше всего учитываются при оценке годности пищевых продуктов?

- Fe, J, Br
- Ca, Fe, P
- K, Mg, Mo
- Na, Cu, Cl
- Na, Mg, Mn

261 Что означает слова белок?

- маловажный
- самый нужный
- обязательный

- важный
- значимый

262 Что означает слово вита ?

- жить
- жизнь
- существовать
- преобладать
- присутствовать

263 Что означает слово протеос ?

- самый нужный
- маловажный
- обязательный
- важный
- значимый

264 как называются белки, содержащие все незаменимые аминокислоты?

- частично ценные
- полноценные
- бесценные
- ценные
- относительно ценные

265 какие показатели характеризуют способность продуктов сохранять свои потребительские свойства в течение определенного времени при соблюдении соответствующих условий хранения?

- показатели безопасности
- показатели сохраняемости
- экологические показатели
- эстетические показатели
- показатели назначения

266 к каким показателям относятся физиологические, психофизиологические и психологические показатели продуктов?

- к показателям безопасности
- к эргономическим показателям
- к показателям назначения
- к экологическим показателям
- к функциональным показателям

267 к каким показателям относится безвредность продукта?

- к экологическим показателям
- к показателям безопасности
- к функциональным показателям

- к эстетическим показателям
- к эргономическим показателям

268 В каком варианте ответов верно указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- воски
- флавоноиды

269 Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

- расщепление жиров
- окисление жиров
- прогоркание жира
- гидролиз жира
- соединение жиров

270 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- фосфоглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- флавоноиды

271 В каком ряду указаны липоиды?

- диглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- фосфолипиды
- флавоноиды

272 Укажите правильный вариант, в котором отмечены липоиды.

- диглицериды
- фосфатиды
- гликозиды
- алкалоиды
- флавоноиды

273 В каком варианте ответов указаны липоиды?

- диглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- воски
- флавоноиды

274 В каком из нижеперечисленных ответов верно указаны липоиды?

- диглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- стерины
- флавоноиды

275 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные вещества)?

- гликозиды, воски, стерины
- диглицериды, стерины, алкалоиды
- фосфатиды, алкалоиды, гликозиды
- фосфолипиды, стерины, воски
- фосфоглицериды, стерины, флавоноиды

276 к каким документам относятся стандарты в области стандартизации жиров, а также молока и молочных продуктов?

- никаким
- к нормативным
- к методическим указаниям
- к бланкам
- к таблицам

277 С чего начинается любая товарная экспертиза?

- с получения заявки
- с изучения и анализа документов
- только с изучения документов
- с изучения наименования товара
- с ознакомлением комиссией

278 Что такое маркировка товаров?

- производственный ярлык
- текст, наносимое на упаковку или на товар
- только коммерческая информация
- наименования товара
- этикетка на товаре

279 На какие типы подразделяются добавки по функциональному назначению?

- ни на какие типы не подразделяются
- пищевые и непищевые
- только пищевые
- только не пищевые
- маркировочные

280 Укажите показатель используемый при идентификации растительных масел.

- этикетка
- жирно-кислотный состав триглицеридов
- маркировка батонов
- ярлык
- трафарет

281 В каких случаях применяют экспресс методы?

- когда товар отбракован
- когда необходимо быстро произвести экспертизу
- когда товар без маркировки
- когда товар с дефектами
- когда отсутствует лаборатории

282 Что является видом современных методов экспертизы?

- эвристические методы
- объективные методы
- экспресс методы
- измерительные методы
- хроматографический

283 Укажите вид современного метода экспертизы.

- органолептический
- объективный
- эвристический
- классический
- спектральный

284 Укажите правильный вариант, в котором указан вид современного метода экспертизы.

- долгосрочный
- фотоэлектрометрический
- классический
- органолептический
- измерительный

285 Укажите вид современных методов экспертизы.

- измерительный
- рефрактометрический
- классический
- органолептический
- долгосрочный

286 Укажите виды современных методов экспертизы.

- органолептический, эвристический
- спектральный, хроматографический
- долгосрочный, экспресс методы

- измерительный, органолептический
- регистрационный, классический

287 Укажите виды современных методов экспертизы.

- органолептический, регистрационный
- измерительный, органолептический
- экспресс метод, долгосрочный
- спектральный, электронное микрофотографирование
- регистрационный, классический

288 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- реологический, электронное микрофотографирование
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- регистрационный, измерительный

289 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- реологический, электронное микрофотографирование
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- рефрактометрический, хроматографический
- хроматографический, спектральный
- органолептический, эвристический

290 В каком ряду ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- классический, регистрационный
- рефрактометрический, хроматографический
- хроматографический, спектральный
- реологический, электронное микрофотографирование

291 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- регистрационный, экспресс ме
- рефрактометрический, хроматографический
- хроматографический, спектральный
- реологический, электронное микрофотографирование

292 В каком варианте не указаны виды современных методов экспертизы?

- долгосрочный, органолептический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- рефрактометрический, хроматографический
- хроматографический, спектральный

- реологический, электронное микроскопирование

293 Укажите ряд, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- измерительный, долгосрочный
 потенциометрический, фотоэлектрометрический
 рефрактометрический, хроматографический
 хроматографический, спектральный
 реологический, электронное микроскопирование

294 В каком ряду не указаны виды современных методов экспертизы?

- эвристический, классический
 потенциометрический, фотоэлектрометрический
 рефрактометрический, хроматографический
 хроматографический, спектральный
 реологический, электронное микроскопирование

295 Укажите правильный вариант ответов, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- реологический, электронное микроскопирование
 потенциометрический, фотоэлектрометрический
 рефрактометрический, хроматографический
 хроматографический, спектральный
 регистрационный, эвристический

296 какие из нижеперечисленных свойств относятся физическим свойствам продовольственных товаров?

- адгезионные
 оптические (блеск)
 пылепроницаемость
 водостойкость
 гниение

297 какой из вариантов относится к физическим свойствам продовольственных товаров?

- оптические (прозрачность)
 пылепроницаемость
 водостойкость
 гниение
 адгезионные

298 В каком варианте правильно указаны физические свойства продовольственных товаров?

- оптические (лучепреломляемость)
 гниение
 водостойкость
 пылепроницаемость
 адгезионные

299 Укажите свойство, которое относится к физико-химическим свойствам товара.

- отношение к действию органических растворителей
- свойство проницаемости
- термостойкость
- прозрачность
- блеск

300 качество товара – это

- отдельные свойства товара
- совокупность полезных свойств товаров, которые удовлетворяют потребности потребителя
- потребность человека на продукцию
- потребительная стоимость товара
- важнейшие свойства товара

301 Что такое уровень качества товаров?

- срок хранения товара
- относительная характеристика качества, полученная в результате сравнения показателей качества с базовыми показателями
- градация товаров
- пересортица товаров
- годность товара

302 Что такое градация качества товаров?

- срок хранения товара
- пересортица товаров
- переходы от низших к высшим ступеням качества товаров
- относительная характеристика качества
- годность товара

303 Что такое сорт товара?

- срок хранения товара
- его градация по одному или нескольким показателям качества
- пересортица товаров
- аттестация товаров
- годность товара

304 Что такое качество продовольственных товаров?

- совокупность полезных свойств товаров удовлетворяющие потребности потребителя
- отдельные свойства товара
- потребность человека на продукцию
- потребительная стоимость товара
- важнейшие свойства товара

305 В каком из нижеперечисленных вариантов указаны физико-химические свойства товара?

- водостойкость
- прозрачность
- термостойкость
- воздухопроницаемость
- кислотостойкость

306 какой из нижеуказанных вариантов относится к физико-химическим свойствам товара?

- огнестойкость
- термостойкость
- паропроницаемость
- прозрачность
- водостойкость

307 какой из нижеперечисленных вариантов относится к физико-химическим свойствам товара?

- огнестойкость
- водопроницаемость
- термостойкость
- прозрачность
- водостойкость

308 какие товары являются браком?

- товары местными дефектами
- товары имеющие недопустимые дефекты
- товары имеющие допустимые дефекты
- товары низких сортов
- без дефектные товары

309 какая из нижеуказанных относится к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- измерительный
- санитарно-гигиенический
- эстетический
- ведомственный

310 какая из нижеперечисленных относится к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- санитарно-гигиенический
- инструментальный
- эстетический
- ведомственный

311 какой метод относится к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- органолептический
- санитарно-гигиенический
- эстетический
- ведомственный

312 какие показатели определяют насколько красиво оформлен продукт, рациональна его форма?

- показатели назначения
- функциональные показатели
- эргономические показатели
- эстетические показатели
- экологические показатели

313 какой показатель способен удовлетворять потребности в соответствии с назначением товара?

- показатель безопасности
- экологический показатель
- эстетический показатель
- функциональный показатель
- эргономический показатель

314 к каким показателям относятся свойства связанные с внешней средой?

- к экологическим показателям
- к показателям безопасности
- к функциональным показателям
- к эстетическим показателям
- к показателям назначения

315 На сколько групп делятся факторы, влияющие на качество пищевых продуктов?

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

316 Определение чего является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ?

- определение температуры плавления
- определение цветности
- определение относительной плотности
- определение содержание влаги
- определение содержание летучих веществ

317 В каком из нижеуказанных вариантов указан метод, относящийся к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- санитарно-гигиенический
- регистрационный
- эстетический
- ведомственный

318 В каком ряду верно указан метод определения значений показателей качества?

- никакая
- ведомственный
- санитарно-гигиенический
- эстетический
- расчетный метод

319 Что такое маркировка продовольственных товаров?

- уценка товаров
- это текст, условное обозначение или рисунок на упаковке
- манипуляционные знаки
- переоценка товаров
- пересортица товаров

320 В каком ряду указана маркировка продовольственных товаров?

- уценка товаров
- это текст, условное обозначение на товаре
- манипуляционные знаки
- переоценка товаров
- пересортица товаров

321 От чего зависят условия хранения продовольственных товаров?

- от транспортировании товаров
- от состава и свойства продукции
- от цены товаров
- от маркировки товаров
- от упаковки товаров

322 как группируются экспортные товары по происхождению?

- сырье, вкусовые товары, готовый товар
- растительные, животные, минеральные продукты
- сырье, полуфабрикат, готовый продукт
- продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами
- пищевые и вкусовые товары

323 Укажите конечный продукт расщепления белков.

- аммиак
- нитрат
- нитрит

- фосфат
- сульфит

324 Откуда было взято слово витамин и что оно означает?

- от латинское слово – жизнь
- от греческое слово – жизнь
- от немецкое слово – существовать
- от английское слово – преобладать
- от испанского слово – присутствовать

325 какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- арахидовая
- каприновая
- пальмитиновая
- стеариновая
- эруковая

326 какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- рицинолевая
- олеиновая
- линоленовая
- клупанадоновая
- лауриновая

327 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- процеживание
- гидратация
- осаждение
- дезодарация

328 Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?

- хлопок
- подсолнух
- соя
- лён
- кукуруза

329 Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?

- гомогенизация
- рафинация
- гидратация
- дезодарация
- винтеризация

330 В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?

- сои
- льна
- тунга
- конопля
- косторки

331 В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей?

- E
- A
- B
- K
- D

332 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

- 60- 75%
- 33- 57%
- 58- 75%
- 75- 90%
- 18- 31%

333 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

- 50- 62%
- 30- 48%
- 18- 28%
- 49- 62%
- 63- 79%

334 как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- липиды
- стероиды
- триглицериды
- полиглицериды
- глицериды

335 как называются сложные и циклические липиды вместе?

- слипоиды
- гипиды
- липоиды
- дипоиды
- сипоиды

336 какие процессы протекают в продуктах под действием факторов внешней среды?

- физические, микробиологические
- физические, физико-химические
- химические, биологические
- физико-химические, микробиологические
- физические, биологические

337 как называются процессы, происходящие без участия ферментов продукта и микроорганизмов?

- биохимические
- химические
- физические
- микробиологические
- физиологические

338 Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот?

- лигаз
- липаз
- гидролаз
- трансфераз
- протеаз

339 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- лиаз
- липаз
- трансфераз
- лигаз
- протеаз

340 Сколько видов кристаллизации происходит в продуктах?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 1

341 Укажите виды кристаллизации.

- сахарозная и глюкозная
- мальтозная и глюкозная
- сахарозная и рафинозная
- фруктозная и глюкозная
- фруктозная и сахарозная

342 В каком ряду указана ненасыщенная жирная кислота?

- миристиновая
- линолевая

- линоленовая
- олеиновая
- арахидовая

343 В каком ряду указано йодное число масел?

- 220- 300
- 28- 40
- 50- 70
- 75- 100
- 120- 200

344 На сколько групп подразделяется липиды?

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

345 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

- 50- 58%
- 15- 22%
- 23- 49%
- 50- 72%
- 70- 89%

346 Укажите правильный вариант, в котором не указан пищевой заменитель?

- сироп
- мел
- вода
- мука

347 каким методом определяется консистенция продукции?

- аудио методом
- осязательным
- обонятельным
- измерительным
- экспресс методом

348 как называется запах, возникающий во время брожения?

- во время брожения запах не возникает
- букет
- аромат
- плесневый запах
- гнилостный запах

349 как называется эксперт, который проводить дегустацию?

- руководитель экспертной организации
- дегустатор
- шеф повар
- заведующий лаборатории
- помощник повара

350 Укажите моносахариды, молекула которых состоит из четырех атомов углерода.

- пентозы
- тетрозы
- гексозы
- триозы
- гептозы

351 В каком варианте ответов указаны моносахариды, молекула которых состоит из шести атомов углерода?

- триозы
- гептозы
- пентозы
- гексозы
- тетрозы

352 Укажите варианте ответов, в котором указаны моносахариды, молекула которых состоит из семи атомов углерода.

- пентозы
- гептозы
- тетрозы
- триозы
- октозы

353 В каком варианте правильно указаны моносахариды, молекула которых состоит из восьми атомов углерода?

- пентозы
- октозы
- тетрозы
- гептозы

354 какие вещества выделяют энергию при сгорании, которые входит в состав продовольственных товаров?

- дубильные вещества
- вода, моносахариды, кислоты
- белки, жиры, углеводы
- минеральные вещества
- красительные вещества

355 какие вещества определяют пищевую и энергетическую ценность пищевых продуктов?

- углеводы, жиры и белки
- белки, ферменты и дубильные вещества
- белки, жиры и органические кислоты
- углеводы, дубильные и красительные вещества
- жиры, органические кислоты, ферменты

356 какой балльной системой определяется качества пищевых продуктов по органолептическим показателям?

- 10; 25; 95
- 30; 95; 55
- 100; 30; 10
- 95; 30; 40
- 50; 100; 25

357 Сколько аминокислот является незаменимыми?

- 8
- 4
- 5
- 6
- 7

358 к каким белкам относятся альбумины и глобулины?

- фосфопротеидам
- протеиноидам
- простым
- нуклеопротеидам
- липопротеидам

359 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ненасыщенных кислот
- жирных кислот
- аминокислот
- насыщенных кислот
- нуклеиновых кислот

360 какие витамины относятся к жирорастворимым?

- A, D, E, K
- A, D, E, C
- A, E, PP, C
- E, D, P, K
- PP, D, E, A

361 какие витамины относятся к водорастворимым?

- В, РР, С, Р
- А, С, Е, РР
- Е, D, Р, К
- А, С, D, РР
- Е, С, РР, D

362 какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

- говяжий, свиной
- говяжий жир
- подсолнечное масло
- бараний жир
- свиной жир, бараний жир

363 В каком варианте правильно указаны витамины, не относящиеся жирорастворимой группе?

- D, К, А, В
- А, С, D, РР
- А, D, Е, К
- В, РР, С, Р
- А, В, РР, С

364 каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- спиртометром
- рефрактометром
- лактоденциметром
- пикнометром
- аэрометром

365 Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?

- 50-100
- 70-100
- 60-100
- 80-100
- 100- 150

366 какие показатели качества продовольственных товаров оцениваются дегустацией?

- экологические
- физико-химические
- микробиологические
- биохимические
- органолептические

367 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- льняное
- хлопковое
- оливковое
- кокосовое
- подсолнечное

368 к каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

- к жидким
- к твердым
- к полутвердым
- к эластичным
- к жироподобным

369 Укажите гидрогенизированный жир?

- искусственный
- говяжий
- рыбий
- бараний
- природный

370 какой жир искусственный?

- рыбий
- маргарин
- хлопковое
- кокосовое
- пальмовое

371 какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения?

- ситостерины
- фитостерины
- микостерины
- изостерины
- зоостерины

372 какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?

- холестерин
- фитостерины
- микостерины
- изостерины
- зоостерины

373 Засаленность – дефект чего?

- консистенции
- вкуса
- запаха

- внешнего вида
- цвета

374 На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?

- 6
- 2
- 5
- 3
- 4

375 Укажите непищевой заменитель.

- сироп
- мел
- мука
- крахмал
- вода

376 которое слово относится к непищевым заменителям?

- вода
- известь
- сироп
- крахмал
- мука

377 Укажите слово, которое относится к непищевым заменителям.

- сироп
- гипс
- мука
- крахмал
- вода

378 Укажите непищевые заменители.

- вода, мука
- известь, мука
- известь, сироп
- крахмал, вода
- известь, зола

379 В каком варианте правильно указан непищевой заменитель?

- мука
- зола
- сироп
- вода
- крахмал

380 Укажите правильный вариант, в котором не указан пищевой заменитель?

- сироп
- известь
- крахмал
- вода
- мука

381 как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыра)?

- во время созревания запах не возникает
- букет
- аромат
- плесневый запах
- гнилостный запах

382 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

- микробиологические, гистологические процессы
- микробиологические, биохимические процессы
- патологические, биохимические процессы
- генетические, химические процессы
- физические, патологические процессы

383 когда применяют химические методы?

- при маркировке и уничтожении товаров
- при изучении состава сырья и исходных материалов
- при маркировке и хранения товаров
- при упаковке и уничтожении товаров
- при определении количества товаров

384 Укажите общие физические свойства товара.

- кислотостойкость
- масса
- количество
- качества
- внешность

385 какой из нижеуказанных относится к общим физическим свойствам товарам?

- щелочестойкость
- плотность
- количество
- качества

386 Что из нижеперечисленного относится к общим физическим свойствам товара?

- водостойкость
- пористость

- количество
- качества
- внешность

387 какой вариант относится к химическим свойствам товара?

- масса
- водостойкость
- пористость
- плотность
- тембр

388 Укажите химические свойства молочных товаров.

- масса
- кислотостойкость
- пористость
- плотность
- вес

389 Укажите свойство, которое относится к химическим.

- деформация
- щелочестойкость
- термостойкость
- масса
- огнестойкость

390 В каком ряду верно указаны химические свойства товара.

- деформация
- отношение к действию органических растворителей
- термостойкость
- блеск
- огнестойкость

391 В каком варианте правильно указаны химические свойства товара?

- отношение к действию света
- деформация
- термостойкость
- прозрачность
- огнестойкость

392 В каком варианте ответов точно указаны химические свойства товара

- деформация
- прозрачность
- отношение к действию погодных условий
- блеск
- термостойкость

393 По сложности различают ассортимент

- никакой
- простой
- много свойственные
- единственный
- невеликой разновидностью

394 По сложности различают ассортимент

- никакой
- сложный
- не очень сложный
- невеликой разновидностью
- небольшим разнообразием

395 По сложности различают ассортимент

- никакой
- простой и сложный
- не очень сложный
- единственный
- небольшим разнообразием

396 какое имеет значение белки для организма?

- гармоническое
- пластическое и энергетическое
- только энергетическое
- только пластическое
- эластическое

397 какой из нижеперечисленных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?

- устойчивость товаров к кислотам
- устойчивость товаров к действию бактерии
- устойчивость товаров к слипанию
- устойчивость товаров к склеиванию
- устойчивость товаров к щелочам

398 какой из нижеуказанных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?

- устойчивость к действию насекомых
- устойчивость товаров к кислотам
- устойчивость товаров к слипанию
- устойчивость товаров к щелочам
- устойчивость товаров к склеиванию

399 В каком из нижеперечисленных вариантов указаны биологические свойства

продовольственных товаров?

- устойчивость товаров к щелочам
- устойчивость товаров к склеиванию
- устойчивость товаров к кислотам
- устойчивость к действию грызунов
- устойчивость товаров к щелочам

400 как называются самые простейшие моносахариды, молекула которых состоит из трех атомов углерода?

- пентозы
- гексозы
- тетрозы
- триозы
- гептозы

401 как называются моносахариды, молекула которых состоит из пяти атомов углерода?

- пентозы
- гексозы
- тетрозы
- триозы
- гептозы

402 как характеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?

- количеством белков
- сбалансированным питанием
- количеством углеводов
- химическим составом, энергетической ценностью и перевариванием веществ дающую энергию
- количеством жиров

403 В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?

- 1 г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1г жир 7,0 ккал
- 1 г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1г жир 7,0 ккал
- 1 г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1г жир 6,0 ккал
- 1 г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1г жир 6,5 ккал
- 1 г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1г жир 9,0 ккал

404 От какого слово было взято слово белок ?

- “протеос”
- “гистос”
- “гликос”
- “биос”
- “ситос”

405 Сколько аминокислот обнаружено в белках?

- 20
- 28
- 26
- 24
- 22

406 В каком варианте правильно указаны непищевые заменители?

- мука, крахмал
- зола, мел
- сироп, крахмал
- вода, мука
- крахмал, сироп

407 Укажите непищевые заменители.

- вода, мука
- сироп, мука
- известь, сироп
- крахмал, вода
- известь, гипс

408 Укажите непищевые заменители.

- мел, мука
- крахмал, сироп
- гипс, мука
- крахмал, вода
- зола, гипс

409 Укажите пищевой заменитель.

- мука
- мел
- гипс
- известь
- зола

410 В каком варианте правильно указаны пищевые заменители?

- вода, зола
- крахмал, мука
- гипс, крахмал
- мука, мел
- известь, гипс

411 В каком варианте не указан пищевой заменитель?

- вода
- гипс
- крахмал

- мука
- сироп

412 Укажите пищевой заменитель.

- сироп
- мел
- зола
- известь
- гипс

413 В каком варианте ответов не указан пищевой заменитель?

- зола
- мука
- крахмал
- сироп
- вода

414 какой прибор используется для определения плотности масел?

- спиртометр
- рефрактометр
- лактоденсиметр
- пикнометр
- аэрометр

415 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

- воск
- насыщенные жирные кислоты
- ферменты
- ненасыщенные жирные кислоты
- фосфатиды

416 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7
- 2
- 6
- 4
- 3

417 Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

- слизистые вещества
- красители
- фосфатиды
- воск
- белки

418 При какой температуре определяют вкус масел?

- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 35 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 25 град. Цельсия

419 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- E
- A
- D
- C
- K

420 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

- A, B, E, K
- A, B, C, PP
- A, D, E, K
- B, C, D, K
- B, C, E, PP

421 какой показатель масел определяется рефрактометром?

- число Рейхерта-Мейссела
- йодное число
- коэффициент преломления
- кислотность
- число омыления

422 какой показатель масел определяется пикнометром?

- йодное число
- кислотность
- жирность
- плотность
- коэффициент преломления

423 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

- полувывсыхающие твердые масла
- жидкие, твердые масла
- соленые смешанные масла
- невысыхающие твердые масла
- жидкие высыхающие масла

424 какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

- количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления
- запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка
- прозрачность, влажность, кислотность
- плотность, влажность, цвет
- консистенция, количество осадка, йодное число

425 На сколько групп делятся растительные масла в зависимости от консистенции?

- твердые и замороженные
- жидкие и твердые
- замороженные и охлажденные
- охлажденные и твердые
- жидкие и замороженные

426 При какой температуре оценивают запах растительных масел?

- 7- 12 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия
- 20- 25 град. Цельсия
- 10- 15 град. Цельсия
- 5- 10 град. Цельсия

427 При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?

- 5-10 град. Цельсия
- 25-30 град. Цельсия
- 30-35 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия

428 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7
- 5
- 4
- 8
- 6

429 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- не делятся
- 4
- 3
- 2
- 5

430 какие свойства товара определяют с помощью обоняния?

- запах, букет, прозрачность
- букет, аромат, запах
- запах, цвет, букет, внешний вид

- аромат, запах, консистенцию
- букет, вкус, внешний вид

431 С помощью осязательных ощущений определяют:

- температуру, вкус, прозрачность
- консистенцию, температуру, степень измельчения
- степень измельчения, температура, вкус
- температуру, цвет, внешний вид
- консистенцию, прозрачность, температуру

432 какой прибор определяет зольность в пищевых продуктах?

- овоскоп
- сушильный шкаф
- пикнометр
- фаринотом
- муфельная печь

433 как называется чрезмерное поступление витаминов в организм?

- алиментарный авитаминоз
- гипервитаминоз
- гиповитаминоз
- авитаминоз
- полиавитаминоз

434 как называется чрезмерная нехватка витаминов в организме?

- гиповитаминоз
- гипервитаминоз
- полиавитаминоз
- авитаминоз
- алиментарный авитаминоз

435 как называется общая нехватка витаминов в организме?

- алиментарный авитаминоз
- авитаминоз
- гиповитаминоз
- гипервитаминоз
- полиавитаминоз

436 как обозначаются витамины по химическому составу и по физиологическому влиянию?

- главной буквой немецкого алфавита
- главной буквой латинского алфавита
- главной буквой греческого алфавита
- главной буквой испанского алфавита
- главной буквой русского алфавита

437 При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения?

- 20 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

438 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

439 В каком варианте ответов указан прибор определяющий цветность растительных масел?

- хронометром
- цветометром
- рефрактометром
- пикнометром
- денциметром

440 каким прибором определяется цветность растительных масел?

- хронометром
- визуальным колориметром
- рефрактометром
- пикнометром
- денциметром

441 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

- с помощью раствора серной кислоты
- с помощью йодного раствора
- с помощью раствора NaCl
- с помощью раствора KCl
- с помощью раствора азотной кислоты

442 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

443 При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

444 какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

- йодное число
- цветность
- плотность
- удельный вес
- перекисное число

445 какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

- число омыления
- цветность
- плотность
- удельный вес
- перекисное число

446 какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

- цвет, количество осадка, плотность, вкус
- внешний вид, коэффициент преломления, консистенция
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число
- йодное число, плотность, консистенция, прозрачность
- кислотное число, перекисное число, консистенция

447 При какой температуре вкусовые ощущения резко ослабевают или исчезают?

- 1 град. Цельсия
- 0 град. Цельсия
- 2 град. Цельсия
- 3 град. Цельсия
- 5 град. Цельсия

448 При определении, каких показателей используется оценка по балльной системе?

- регистрационных
- органолептических
- инструментальных
- экспертных
- социологических

449 При какой температуре проводится стерилизация пищевых продуктов?

- 80- 100 град. Цельсия
- 80- 90 град. Цельсия
- 70- 80 град. Цельсия
- 60- 85 град. Цельсия
- 100- 120 град. Цельсия

450 какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

- растворимость в воде
- растворимость в органических растворителях
- окисление
- гидрогенизация
- гидролиз

451 какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

- биологический
- органолептический
- физико-химический
- микробиологический
- биохимический

452 В каком варианте указанный процесс не относится к микробиологическим процессам?

- ферментативное расщепление
- брожение
- гниение
- дыхание
- плесневение

453 На сколько групп делятся процессы, происходящие во время хранения пищевых продуктах?

- 4
- 2
- 3
- 5
- 6

454 В каком варианте правильно указаны непищевые заменители?

- крахмал, вода
- вода, мука
- гипс, крахмал
- мука, крахмал
- известь, мел

455 Укажите правильный вариант, в котором указаны непищевые заменители.

- крахмал, сироп
- мел, сироп
- мел, гипс

- гипс, мука
- крахмал, вода

456 Укажите правильный вариант, в котором указан пищевой заменитель.

- сорные травы
- крахмал
- гипс
- мел
- зола

457 Укажите правильный вариант, в котором указаны пищевые заменители.

- мука, известь
- гипс, мука
- крахмал, сироп
- мел, сироп
- зола, гипс

458 Укажите вариант, в котором правильно указаны пищевые заменители.

- сироп, известь
- мел, мука
- мука, сироп
- известь, крахмал
- вода, зола

459 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 47%
- 44%
- 48%
- 50%
- 49%

460 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- 29,8%
- 29,3%
- 27,5%
- 30,1%
- 31,6%

461 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 18,7%
- 28%
- 29%
- 30,5%

26,5%

462 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 38,4%
- 43,5%
- 46,7%
- 33,3%
- 49,2%

463 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 35%
- 20%
- 25%
- 30%
- 40%

464 какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?

- полимерная
- металлическая
- пластмассовая
- стеклянная
- деревянная

465 Причины появления микробиологического бомбажа консервов?

- хранение при высокой температуре
- высокая температура стерилизации
- неосторожное обращение при перевозке
- переполнение тары продуктом
- недостаточная стерилизация

466 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- 50,5%
- 47,5%
- 48,5%
- 49,5%
- 43,5%

467 На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

468 Сколько способов сушки существует?

- 6
- 4
- 5
- 3
- 2

469 Что такое микробиологический бомбаж?

- механическое повреждение банок
- вздутие дна и крышки банок
- появление черных пятен на дне банок
- утечка жидкости от банок
- ржавление банок

470 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 18,7%
- 28%
- 29%
- 30,5%
- 26,5%

471 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- 29,3%
- 27,5%
- 30,1%
- 31,6%
- 29,8%

472 Сколько способов сушки существует?

- 6
- 4
- 5
- 3
- 2

473 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 38,4%
- 43,5%
- 46,7%
- 33,3%
- 49,2%

474 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из

обезжиренного молока?

- 35%
- 20%
- 25%
- 30%
- 40%

475 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 47%
- 44%
- 48%
- 50%
- 49%

476 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- 50,5%
- 47,5%
- 48,5%
- 49,5%
- 43,5%

477 к каким методам консервирования относится консервирование с солью и сахаром?

- комбинированным
- химическим
- биохимическим
- физическим
- физико-химическим

478 какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?

- полимерная
- металлическая
- пластмассовая
- стеклянная
- деревянная

479 Что такое микробиологический бомбаж?

- механическое повреждение банок
- вздутие дна и крышки банок
- появление черных пятен на дне банок
- утечка жидкости от банок
- ржавление банок

480 Что является причиной возникновения физического бомбажа?

- вздутие дна и крышки банок
- ржавление банок
- утечка жидкости от банок
- появление черных пятен на дне банок
- механическое повреждение банок

481 Причины появления микробиологического бомбажа консервов?

- хранение при высокой температуре
- высокая температура стерилизации
- неосторожное обращение при перевозке
- переполнение тары продуктом
- недостаточная стерилизация

482 На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

483 какие способы консервирования основаны на уничтожение микроорганизмов?

- конвективная сушка
- пастеризация и стерилизация
- пастеризация и сушка
- замораживание и охлаждение
- стерилизация и сушка

484 Признаки бомбажа консервов?

- вмятина крышки
- вздутие крышки и дно банки
- загрязненность банки
- появление белого налета
- негерметичность консервов

485 какие виды бомбажа существуют?

- биохимический, микробиологический, физический
- физический, физико-химический, микробиологический
- физический, химический, микробиологический
- химический, биологический, микробиологический
- микробиологический, биологический, физико-химический

486 В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- 5
- 2
- 3

- 4
- 1

487 В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

488 какой бомбаж возникает в результате взаимодействия кислот продукта и металла банки?

- биологический
- физический
- химический
- микробиологический
- биохимический

489 какие виды бомбажа существуют?

- биохимический, микробиологический, физический
- физический, физико-химический, микробиологический
- физический, химический, микробиологический
- химический, биологический, микробиологический
- микробиологический, биологический, физико-химический

490 Признаки бомбажа консервов?

- появление белого налета
- негерметичность консервов
- вздутие крышки и дно банки
- вмятина крышки
- загрязненность банки

491 Получают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. какой это кисломолочный напиток?

- кумыс
- ацидофилин
- кефир
- йогурт
- простокваша

492 В каком ряду указан кисломолочный продукт, который содержит 15% жира?

- творог
- кефир
- сметана
- сюзма

простокваша

493 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

- внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число
- внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ
- внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
- запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции
- запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары

494 какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

- ряжанка
- йогурт
- катык
- сюзма
- простокваша

495 Органолептические показатели кисломолочных продуктов:

- маркировка, содержание воды, йодное число
- маркировка, жирность, консистенция, пероксидное число
- внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
- вкус, кислотность, зольность, цвет продукции
- консистенция, количество летучих веществ, упаковка

496 На сколько групп подразделяются кулинарные жиры в зависимости от сырья?

- 6
- 3
- 4
- 2
- 5

497 какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

- содержание жира, летучих веществ, кислотность, вкус, консистенция
- кислотность, содержание жира, вкус, температура застывания и плавления
- вкус, запах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция
- содержание жира, кислотность, цвет, вкус, содержание воды
- содержание жира, летучих веществ, кислотность, температура застывания и плавления

498 какой показатель жиров определяется рефрактометром?

- коэффициент преломления
- показатель кислотности
- показатель омыления
- число поленского
- йодное число

499 Что приводит к окислению жира?

- образование молочной кислоты
- присоединение кислорода к непредельным жирным кисло
- действие с кислородом воздуха
- расщепление белков
- изменение лактозы

500 В каком ряду указаны животные жиры?

- свиной, кулинарные, маргарин
- говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- свиной, бараний, говяжий, сливочное
- свиной, бараний, рыбный
- бараний, сборный, сливочное

501 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5
- 3
- 6
- 7
- 4

502 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

- плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и павления, прозрачность, число омыления

503 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- не делятся
- 4
- 5
- 2
- 3

504 В каком ряду указаны животные жиры?

- горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное
- говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное
- говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное
- соевое, свиной, сальник, жир-сырец
- бараний, свиной, миндальное, жир-сырец

505 При какой температуре определяют запах жиров?

- 10- 15 град. Цельсия
- 8- 10 град. Цельсия
- 25- 30 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия
- 20- 22 град. Цельсия

506 какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

- йодное число, кислотное число, число Поленске
- перекисное число, коэффициент преломления, кислотное число, цвет, запах
- число Поленске, йодное число, кислотное число, прозрачность, вкус
- кислотное число, число омыления, внешний вид, цвет
- кислотное число, число омыления, перекисное число, число Поленске, число Рейхерта- Мейсселя

507 При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров?

- 10 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия

508 При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров?

- 20 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

509 На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

- не делятся
- 2
- 5
- 3
- 4

510 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- 5
- 2
- 3
- 1
- 4

511 какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- щелочность
- жирность
- цветность

- свежесть
- кислотность

512 Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

- большим содержанием растительного жира
- большим содержанием животного жира
- устойчивостью к хранению
- консистенцией
- количеством минеральных веществ

513 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 3
- 4
- 5
- 2
- 6

514 На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению?

- 3
- 2
- 8
- 5
- 7

515 Содержание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. какой это вид мороженого?

- пломбир
- молочное
- сливочное
- фруктово-ягодное
- ароматизированное

516 Содержание жира 12-15%, белков 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- молочное
- сливочное
- пломбир
- ароматизированное

517 Укажите вид мороженого, в котором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.

- фруктово-ягодное
- любительское
- пломбир

- эскимо
- ароматизированное

518 В каком виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в молочно-шоколадном
- в сливочно-шоколадном
- в эскимо
- в пломбире

519 В каком виде мороженого содержится 3,5% белков, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих веществ?

- в ароматизированном
- в эскимо
- в молочном
- в сливочном
- в фруктово-ягодном

520 Укажите энергетическую ценность 100 г мороженого.

- 327,2 ккал
- 124,2 ккал
- 245,4 ккал
- 105,3 ккал
- 458,6 ккал

521 Содержание жира 3,5%, белков 3,2%, углеводов 15%, сухих веществ 29%. какой это вид мороженого?

- ароматизированное
- молочное
- сливочное
- фруктово-ягодное
- пломбир

522 В каком виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в молочном
- в сливочном
- в ароматизированном
- в пломбире

523 Содержание жира 8-10%, белков 3,3%, углеводов 14-15%, сухих веществ 33-38%. какой это вид мороженого?

- ароматизированное
- молочное

- сливочное
- пломбир
- фруктово-ягодное

524 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность ягодного мороженого?

- 70
- 50
- 55
- 60
- 65

525 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность клубничного, малинового мороженого?

- 83
- 70
- 73
- 75
- 80

526 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность молочного мороженого?

- 32
- 22
- 26
- 30
- 28

527 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность сливочного мороженого?

- 22
- 26
- 30
- 28
- 32

528 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность пломбира?

- 32
- 22
- 26
- 30
- 28

529 Содержание жира 3,5%, белков 3,2%, углеводов 15%, сухих веществ 29%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- молочное
- сливочное

- пломбир
- ароматизированное

530 В каком виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в молочном
- в сливочном
- в пломбуре
- в ароматизированном

531 Содержание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- молочное
- сливочное
- пломбир
- ароматизированное

532 Содержание жира 12-15%, белков 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- молочное
- сливочное
- пломбир
- ароматизированное

533 В каком виде мороженого содержится 3,2% белков, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в эскимо
- в молочном
- в сливочном
- в ароматизированном

534 В каком виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в молочно-шоколадном
- в сливочно-шоколадном
- в эскимо
- в пломбуре

535 Содержание жира 10%, белков 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное

- молочно-шоколадное
- сливочно-шоколадное
- эскимо
- пломбир

536 Укажите вид мороженого, в котором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.

- фруктово-ягодное
- любительское
- пломбир
- эскимо
- ароматизированное

537 Содержание жира 10%, белков 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- молочно-шоколадное
- сливочно-шоколадное
- эскимо
- пломбир

538 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- 440- 500
- 223- 233
- 123- 210
- 323- 433
- 110- 120

539 При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок?

- 83- 86 град. Цельсия
- 85- 90 град. Цельсия
- 80- 85 град. Цельсия
- 75- 80 град. Цельсия
- 70- 73 град. Цельсия

540 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- 27%
- 30%
- 25%
- 23%
- 20%

541 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- 23%
- 20%
- 26%
- 25%
- 21%

542 какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- 84,5%
- 89%
- 82,5%
- 85,5%
- 83,7

543 Что означают водянные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

- длительное механическое действие при обработке сливочного масла
- достаточная промывка и обработка сливочного масла
- добавка соли больше положенного
- при солении использование некачественной соли
- нарушение температурного режима при обработке

544 В каком ряду правильно указано содержание воды в крестьянском масле?

- 23%
- 25%
- 30%
- 20%
- 27%

545 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- 23%
- 20%
- 26%
- 25%
- 21%

546 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- 23%
- 20%
- 27%
- 30%
- 25%

547 какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- 84,5%
- 89%

- 82,5%
- 85,5%
- 83,7

548 При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога?

- 78 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 63 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия

549 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- 440- 500
- 223- 233
- 123- 210
- 323- 433
- 110- 120

550 При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок?

- 83- 86 град. Цельсия
- 85- 90 град. Цельсия
- 80- 85 град. Цельсия
- 75- 80 град. Цельсия
- 70- 73 град. Цельсия

551 Укажите температуру пастеризации сливочного масла, изготовленного из сливок?

- 72- 85 град. Цельсия
- 85- 90 град. Цельсия
- 65- 70 град. Цельсия
- 55- 65 град. Цельсия
- 58- 75 град. Цельсия

552 В каком ряду правильно указано содержание воды в крестьянском сливочном масле?

- 23%
- 25%
- 30%
- 20%
- 27%

553 Что означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

- при солении использование некачественной соли
- нарушение температурного режима при обработке
- длительное механическое действие при обработке сливочного масла

- достаточная промывка и обработка сливочного масла
- добавка соли больше положенного

554 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- 82-86 %
- 80-85 %
- 83-89 %
- 75-80 %
- 85-90 %

555 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- 1,020-1,025
- 1,027-1,032
- 1,028-1,035
- 1,025-1,030
- 1,025-1,030

556 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ?

- овечье молоко
- буйволиное молоко
- коровье молоко
- верблюжье молоко
- лошадиное молоко

557 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?

- корова
- буйвол
- зебра
- кобыль
- коза

558 В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?

- витамин А
- витамин D
- витамин С
- витамин К
- витамин Е

559 какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

- единица омыления, перекисное число и консистенция
- запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
- единица йода, температура таяния и замерзания
- консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах
- плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность

560 каким прибором определяется плотность молока?

- жироскопом
- рефрактометром
- влагомером
- лактоденсиметром
- спиртометром

561 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

562 какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

- влажность, кислотность, содержание жира, вкус, запах
- цвет, вкус, жирность, влажность, кислотность
- жирность, влажность, кислотность, стойкость эмульсии
- влажность, кислотность, консистенция, цвет
- стойкость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность

563 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

- вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
- вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
- вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид

564 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 70
- 50
- 30
- 100
- 40

565 При какой температуре вырабатывается топленое молоко и сколько процентов жира оно содержит?

- 70 град. Цельсия; 3-4%
- 75 град. Цельсия; 2-3%
- 80 град. Цельсия; 4-5%
- 95 град. Цельсия; 4-6%
- 60 град. Цельсия; 1-2%

566 какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

- 637-746 ккал
- 475-598 ккал
- 545-600 ккал
- 345-450 ккал
- 296-400 ккал

567 В каком ряду указана маргариновая продукция?

- Тексун, Она, Сана, Супер Сун
- Сана, Она, Хаят, Айсель, Айсун
- Хаят, Яйла, Айсун, Финал
- Тексун, Хаят, Соя Сун, Супер Сун
- Сана, Она, Тексун, Хаят

568 В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?

- 34-13%
- 38-17%
- 35-15%
- 32-17%
- 38-10%

569 В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?

- 0,3-0,8%
- 0,2-0,5%
- 0,3-0,6%
- 0,4-0,6%
- 0,2-0,7%

570 В каком варианте указан % жиров содержащихся в ореховом пломбире?

- 18%
- 10%
- 26%
- 24%
- 15%

571 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.

- внешний вид
- аромат
- вкус
- консистенция
- цвет

572 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 5 баллом.

- структура
- внешний вид

- аромат
- вкус
- консистенция

573 Укажите верный вариант мороженого, в котором содержится 21,5% углеводов.

- любительское
- пломбир
- молочно-шоколадное
- эскимо
- сливочно-шоколадное

574 какой показатель качества мороженого оценивается 5 баллом?

- вкус
- цвет
- структура
- консистенция
- аромат

575 Сколько процентов сахара содержит сливочное мороженое?

- 14- 15%
- 16- 18%
- 17- 19%
- 19- 21%
- 18- 20%

576 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели качества мороженого?

- 60; 20; 10; 5
- 60; 30; 5; 5
- 70; 20; 5; 5
- 50; 20; 20; 10
- 80; 10; 5; 5

577 какой показатель качества мороженого оценивается 60 баллом?

- внешний вид
- вкус
- цвет
- структура
- консистенция

578 Оцените вкус и аромат мороженого по балльной системе?

- 80 балла
- 60 балла
- 70 балла
- 65 балла
- 75 балла

579 Укажите процент углеводов и белков в ореховом пломбуре.

- углеводы – 23,8% и белки – 5,6%
- углеводы – 19,9% и белки – 5,2%
- углеводы – 20,8% и белки – 5,3%
- углеводы – 21,9% и белки – 5,4%
- углеводы – 22,9% и белки – 5,5%

580 Укажите процент жира и сухих веществ в ореховом пломбуре.

- жиры – 19% и сухие вещества – 45%
- жиры – 18% и сухие вещества – 44%
- жиры – 24% и сухие вещества – 46%
- жиры – 22% и сухие вещества – 50%
- жиры – 23% и сухие вещества – 48%

581 В каком варианте указан % белков содержащихся в ореховом пломбуре?

- 6,2%
- 3,5%
- 2,5%
- 5,2%
- 7,4%

582 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 10% жира?

- молочно-шоколадное
- ароматизированное
- пломбир
- сливочно-шоколадное
- любительское

583 Укажите правильный вариант процента сухих веществ содержащихся в ореховом пломбуре.

- 47%
- 40%
- 44%
- 35%
- 53%

584 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 60 баллом.

- консистенция
- цвет
- аромат
- структура
- внешний вид

585 Укажите верный вариант процента углеводов содержащихся в ореховом пломбуре.

- 35,4%
- 23,7%
- 21,5%
- 19,9%
- 34,9%

586 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 36% сухого вещества?

- любительское
- сливочно-шоколадное
- молочно-шоколадное
- фруктово-ягодное
- ароматизированное

587 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 32-36% сухого вещества?

- ароматизированное
- любительское
- эскимо
- фруктово-ягодное
- молочно-шоколадное

588 Укажите процент жира и сухих веществ в ореховом пломбире.

- жир -19% и сухие вещества -45 %
- жир -18% и сухие вещества -44 %
- жир -24% и сухие вещества -46 %
- жир -22% и сухие вещества -50 %
- жир -23% и сухие вещества -48 %

589 Укажите процент углеводов и белков в ореховом пломбире.

- углеводы -23,8% и белки -5,6%
- углеводы -19,9% и белки -5,2%
- углеводы -20,8% и белки -5,3%
- углеводы -21,9% и белки -5,4%
- углеводы -22,9% и белки -5,5%

590 Сколько процентов жира содержит сливочное мороженое?

- 12- 15%
- 15- 20%
- 14- 16%
- 8- 10%
- 11- 13%

591 Сколько процентов жира содержит мороженое пломбир?

- 17- 19%
- 12- 15%
- 16- 18%

- 19- 21%
- 18- 20%

592 Сколько процентов сахара содержит мороженое Пломбир?

- 15- 16%
- 17- 19%
- 18- 20%
- 19- 21%
- 20- 22%

593 Сколько процентов жира содержит молочное мороженое?

- 4,9%
- 3,5%
- 3,9%
- 4,2%
- 4,5%

594 Сколько процентов сахара содержит молочное мороженое?

- 19%
- 20%
- 15%
- 22%
- 25%

595 Из скольких этапов состоит технологический процесс производства мороженого?

- 4
- 5
- 7
- 6
- 8

596 Сколькими баллами оценивается структура и консистенция мороженого?

- 10
- 60
- 30
- 40
- 20

597 Сколькими баллами оценивается цвет и внешний вид мороженого?

- 25
- 5
- 10
- 15
- 20

598 Укажите верный вариант мороженого, в котором содержится 11,3-14% углеводов.

- молочно-шоколадное
- пломбир
- любительское
- ароматизированное
- эскимо

599 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 6,1-9% жира?

- молочно-шоколадное
- ароматизированное
- пломбир
- сливочно-шоколадное
- любительское

600 Сколькими баллами оценивается тара и упаковка мороженого?

- 25
- 5
- 10
- 15
- 20

601 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 60 баллом.

- внешний вид
- аромат
- цвет
- структура
- консистенция

602 какой показатель качества мороженого оценивается 30 баллом?

- цвет
- вкус
- аромат
- структура
- внешний вид

603 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.

- консистенция
- внешний вид
- цвет
- вкус
- аромат

604 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 5 баллом.

- структура

- внешний вид
- вкус
- аромат
- консистенция

605 какой показатель качества мороженого оценивается 5 баллом?

- структура
- цвет
- вкус
- аромат
- консистенция

606 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели качества мороженого?

- 60; 20; 10; 5
- 60; 30; 5; 5
- 70; 20; 5; 5
- 50; 20; 20; 10
- 80; 10; 5; 5

607 Сколько процентов воды содержит обезжиренное сухое молоко?

- 13%
- 5%
- 7%
- 9%
- 11%

608 Сколько процентов влажности должна содержать детская смесь Малыш ?

- до 2%
- до 5%
- до 8%
- до 4%
- до 3%

609 Сколько процентов воды содержит жирное сухое молоко?

- 10- 12%
- 4- 7%
- 8- 10%
- 1- 3%
- 9- 11%

610 Сколько процентов влажности должна содержать детская смесь Малыш ?

- до 2%
- до 5%
- до 8%
- до 4%

до 3%

611 Сколько процентов жира содержит жирное сухое молоко?

до 45%

до 30%

до 25%

до 35%

до 40%

612 Сколько процентов воды содержит обезжиренное сухое молоко?

13%

5%

7%

9%

11%

613 Сколько процентов жира содержит жирное сухое молоко?

до 45%

до 30%

до 25%

до 35%

до 40%

614 Сколько процентов воды содержит жирное сухое молоко?

10- 12%

4- 7%

8- 10%

1- 3%

9- 11%

615 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос

натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла

натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масла

сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог

616 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

20

10

30

50

617 какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

- аскорбиновая и уксусная кислоты
- бензойная и ацетатная кислоты
- поваренная соль и уксусная кислота
- аскорбиновая и бензойная кислоты
- бензойная кислота и поваренная соль

618 какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

- циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты
- белки и красители
- ферменты и вода
- насыщенные жирные кислоты и воск
- незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск

619 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

- высокая дисперсия жира и воды
- свободные жирные кислоты и стерол
- ненасыщенные жирные кислоты и витамины
- триглицериды и красители
- насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота

620 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

- косторовое и миндальное
- льняное и конопляное
- оливковое и миндальное
- подсолнечное и хлопковое
- ореховое и кукурузное

621 какие методы оценки пищевых продуктов проводятся в условиях риска?

- математико-статистические методы
- экспертные методы
- органолептические методы
- измерительные методы
- регистрационные методы

622 Сколько % составляет погрешность результатов при правильной методике экспертной оценки продовольственных товаров?

- 18-20%
- 5-10%
- 10-13%
- 13-15%
- 15-18%

623 В каком варианте правильно указана подгруппа экспертного метода?

- методы главных точек
- математико – статистические методы обработки экспертных оценок
- метод Паттерн
- метод Дельфы
- комбинированный метод

624 как характеризуется относительная влажность?

- для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция
- поглощение влаги из окружающей среды и сохранение его в капиллярах, а также по всей поверхности продукта
- соотношение абсолютный влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
- вещества – поглощающий по всему объему продукта
- образование жидкой фазы в макро-микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом

625 как характеризуется безопасность пищевых продуктов?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- 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
- степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

626 Укажите правильный вариант подгруппы экспертного метода.

- методы главных точек
- методы экспертной оценки показателей качества
- метод Паттерн
- метод Дельфы
- комбинированный метод

627 С чего начинают приемку продовольственных товаров по качеству?

- сплошной проверки нет
- определение правильности маркировки
- с количество товаров
- с проверки методического указания
- с кодировании товаров

628 Приемку продовольственных товаров по качеству начинают

- сплошной проверки нет
- с полноты маркировки
- с количество товаров
- с проверки методического указания
- с кодировании товаров

629 Приемку продовольственных товаров по качеству начинают

- сплошной проверки нет
- с определением наличия и допустимости дефектов
- с количеством товаров
- с проверки методического указания
- с кодированием товаров

630 как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривания и усвоения, безопасность пищи
- отсутствие в составе продукта вредных воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- степень использования организмом элементов и соединений, содержащихся в продукте
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

631 как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривания и усвоения, безопасность пищи
- отсутствие в составе продукта вредных воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- степень использования организмом элементов и соединений, содержащихся в продукте
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

632 как характеризуются факторы, формирующие качества продовольственных товаров?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривания и усвоения, безопасность пищи
- отсутствие в составе продукта вредных воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- степень использования организмом элементов и соединений, содержащихся в продукте
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

633 как характеризуются основные свойства продовольственных товаров?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривания и усвоения, безопасность пищи
- отсутствие в составе продукта вредных воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- степень использования организмом элементов и соединений, содержащихся в продукте
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

634 как называется изменение первоначальных свойств белков под влиянием различных факторов?

- дезодорация
- денатурация
- дедукция

- десорбция
- дегидратация

635 как называется присоединение воды к белкам во время переработки?

- дегидратация
- гидратация
- дедукция
- адсорбция
- десорбция

636 как называется потеря воды в белках под влиянием внешней среды?

- десорбция
- дегидратация
- дедукция
- адсорбция
- гидратация

637 каким способом можно определить показатель цвета продуктов?

- рефрактометром
- спектрометром
- фотоэлектроколориметром
- фотометром
- пикнометром

638 каким свойством характеризуется светопроводимость продуктов?

- прозрачность
- проницаемость
- кислотность
- вязкость
- мутность

639 как называется свойство продуктов поглощение влаги из окружающей среды и удерживание ее капиллярами и всей поверхностью?

- абсолютная влажность
- гигроскопичность
- относительная влажность
- адсорбция
- дезодорация

640 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

- подсолнечное, кукурузное
- горчичное, оливковое
- кукурузное, соевое
- хлопковое, подсолнечное
- хлопковое, соевое

641 какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?

- миристиновая
- изоолеиновая
- петрозелиновая
- элаидиновая
- эруковая

642 Что означает гигроскопичность товаров?

- для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция
- образование жидкой фазы в макро-микро капиллярах в твердых продуктах при поглощении влаги другим веществом
- поглощение влаги из окружающей среды и сохранение его в капиллярах, а также по всей поверхности продукта
- соотношение абсолютной влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
- вещества – поглощающий по всему объему продукта

643 Через какую сеть реализуется товарный ассортимент?

- товары торгового ассортимента не реализуются
- через оптовую и розничную сеть
- через контейнер
- через склад
- через лаборатории

644 какие товары объединяет промышленный ассортимент?

- товары, выпускаемые отдельными цехами
- товары розничной торговли
- никакие
- товары оптовых баз
- товары, выпускаемые промышленными предприятиями

645 Ассортиментом называют

- набор товаров, объединенных по определенным признакам
- набор товаров народного потребления
- набор товаров одинакового происхождения
- набор товаров одинакового наименования
- набор продовольственных товаров

646 Укажите показатель используемый при идентификации животных и топленых жиров.

- маркировка потребительской упаковки
- маркировка батонов
- жирно-кислотный состав триглицеридов
- биохимический показатель
- органолептический показатель

647 Что довольно часто является объектом фальсификации пищевых жиров, молока и молочных продуктов?

- объем
- вес
- упаковка
- маркировка
- масса

648 Укажите правильный вариант пищевых добавок, которые применяются в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов.

- наполнители
- усилители аромата E 600 – 699
- эмульгаторы
- катализаторы
- растворители

649 В каком варианте правильно указаны пищевые добавки, используемые в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов?

- эмульгаторы
- катализаторы
- усилители вкуса E 600 – 699
- наполнители
- растворители

650 В каком варианте правильно указаны пищевые добавки, применяемые в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов?

- E 200 – 299, E 600 – 699
- растворители, наполнители
- загустители, катализаторы
- катализаторы, растворители
- наполнители, загустители

651 В каком варианте правильно указаны пищевые добавки, применяемые в пищевой промышленности?

- растворители, эмульгаторы
- наполнители, загустители
- консерванты, усилители вкуса и аромата
- катализаторы, наполнители
- загустители, растворители

652 Укажите пищевые добавки, которые используются в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов.

- растворители
- усилители вкуса и аромата E 600 – 699
- наполнители

- катализаторы
- загустители

653 какие жиры считаются гидрогенизированными?

- растительные жиры хранящиеся при низкой температуре
- растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
- растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
- костный жир полученный из новой кости
- растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот

654 В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

- соевое, оливковое, мускатное, какао
- льняное, конопляное
- миндальное, конопляное
- косторовое, кукурузное, оливковое
- пальмовое, кокосовое, мускатное

655 В каком ряду правильно указаны полувсыхающие масла?

- хлопковое, пальмовое, мускатное
- кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое
- кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое
- какао, миндальное, оливковое, конопляное
- косторовое, мускатное, кокосовое, соевое

656 Скольким кДж – ам соответствует 1 ккал?

- 4,184 кДж
- 2,225 кДж
- 2,876 кДж
- 3,184 кДж
- 3,597 кДж

657 При какой температуре активна деятельность фермента?

- 20-50 град. Цельсия
- 5-10 град. Цельсия
- 10-13 град. Цельсия
- 13-17 град. Цельсия
- 17-20 град. Цельсия

658 как называют НТД?

- ведомственный контроль качества
- технические условия (ТУ)
- комплексная стандартизация
- акты списания
- акты уничтожения

659 В каком ряду указан нормативно-технический документ?

- ведомственный контроль качества
- стандарты
- акты списания
- акты уничтожения
- комплексная стандартизация

660 Укажите подгруппу экспертного метода.

- методы главных точек
- методы группового опроса экспертов
- метод Паттерн
- метод Дельфы
- комбинированный метод

661 Что входит в непищевые добавки?

- консерванты E 200 – 299
- усилители вкуса E 600 – 699
- усилители аромата E 600 – 699
- наполнители
- антиоксиданты

662 Что входит в пищевые добавки, которые применяются в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов?

- наполнители
- консерванты E 200 – 299
- растворители
- эмульгаторы
- катализаторы

663 Что такое индикаторная бумажка используемая в товароведении и экспертизе?

- маркировочная бумага
- средства обнаружения
- устройства средств измерений
- проверочное клеймо
- совокупность информации о товаре

664 какие методы заменяют средства обнаружения?

- социальные
- органолептические
- лабораторные
- эвристические
- регистрационные

665 когда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе жиров, а также молока и молочных продуктов?

- эксперты стандартами не пользуются
- в части правил отбора проб и образцов
- при проведении только лабораторного анализа
- при проведении органолептического осмотра]
- при визуальном осмотре

666 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы жиров, а также молока и молочных продуктов.

- документы о материально – технической базе
- нормативные, технические и технологические
- информация о маркировке товаров
- сортность товаров
- только технологические

667 В каком ряду правильно указано йодное число бараньего жира?

- 31,15-48,18 мг йода
- 30,96-46,2 мг йода
- 30,8-45,1 мг йода
- 31,25-46,45 мг йода
- 30,96-50,25 мг йода

668 В каком ряду правильно указана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?

- 923-930 кг/ куб.м
- 920-930 кг/куб.м
- 925-940 кг/ куб.м
- 923-933 кг/ куб.м
- 930-935 кг/ куб.м

669 В каком ряду правильно указано число омыления свиного жира?

- 193-220 мг КОН
- 190-205 мг КОН
- 193-210 мг КОН
- 195-115 мг КОН
- 200-210 мг КОН

670 В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?

- лауриновая, капроновая, стеариновая
- масляная, лауриновая, линолевая
- масляная, капроновая, каприновая
- капроновая, стеариновая, олеиновая
- арахионовая, пальмитиновая, каприновая

671 какое свойство имеет лецитин?

- расщепляющее
- эмульсионное

- абсорбция
- адсорбция
- соединительное

672 В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?

- линоленовая
- капринолеиновая
- эруковая
- элаидиновая
- миристиновая

673 какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петрушки (до 76%)?

- лауринолеиновая
- капринолеиновая
- миристиновая
- элаидиновая
- петрозелиновая

674 какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?

- капринолеиновая
- эруковая
- миристиновая
- элаидиновая
- брассидиновая

675 В каком варианте правильно указаны физико-химические процессы?

- старение белков, прогоркание жиров, кристаллизация
- дыхание, старение белков, гидролитические процессы
- кристаллизация, дыхание, сорбция и десорбция паров воды
- десорбция влаги, гидролитические процессы, старение белков
- сорбция влаги, старение денатурированных белков, кристаллизация

676 Во что превращается гликоген в результате автолиза?

- бензойную кислоту
- лимонную кислоту
- масляную кислоту
- молочную кислоту
- уксусную кислоту

677 Микробиологическими процессами являются –

- кристаллизация, плесневение, брожение
- плесневение, старение белков, брожение
- брожение, гниение, плесневение

- гниение, дыхание, автолиз
- брожение, плесневение, автолиз

678 какое соотношение белков, жиров и углеводов в питании для основных групп населения считается оптимальным?

- 2:1,1:4
- 1,1:4:1
- 2:1:4
- 1:11:4
- 1:2:4

679 какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- гидролиз
- денатурация
- кристаллизация
- распад
- набухание

680 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- глицерина
- жирных кислот
- стеринов
- гемицеллюлозы
- аминокислот

681 какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 16,7 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 29,9 кДж
- 18,9 кДж

682 какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 29,9 кДж
- 16,7 кДж
- 18,9 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж

683 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- фосфатиды
- токоферол
- красящие вещества
- свободные жирные кислоты
- триглицериды

684 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- стеариновая
- линолевая
- каприловая
- пальмитиновая
- капринолеиновая

685 При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

- расщепление жиров
- окисление жира
- прогоркание масла
- гидролиз жиров
- соединение жиров

686 Под действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира?

- фермент пероксидаза
- фермент липаза
- фермент фосфатаза
- фермент редуктаза
- фермент каталаза

687 какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам?

- касторовое, соевое
- подсолнечное, хлопковое
- льняное, конопляное
- оливковое, миндальное
- кокосовое, пальмовое

688 Укажите невысыхающие растительные масла.

- соевое, миндальное, горчичное
- льняное, горчичное, подсолнечное, соевое
- оливковое, горчичное, миндальное, ореховое
- оливковое, горчичное, пальмовое, соевое
- миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое

689 как называется процесс производства транс-жиров?

- гидратация
- гидрогенизация
- дезодорация
- винтеризация
- гомогенизация

690 Что такое транс-жиры?

- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

691 В каком варианте правильно указаны химические процессы?

- брожение, прогоркание жиров, растворение металла
- прогоркание жиров, неферментативное потемнение, растворение металла
- автолиз, прогоркание жиров, растворение металла
- неферментативное потемнение, дыхание, прогоркание жиров
- гидролитические процессы, прогоркание жиров, дыхание

692 какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 20,8 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 29,9 кДж
- 16,7 кДж

693 какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 4 ккал
- 3,75 ккал
- 4,75 ккал
- 9 ккал
- 5,85 ккал

694 какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 4 ккал
- 3,75 ккал
- 4,75 ккал
- 9 ккал
- 5,85 ккал

695 какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 4 ккал
- 3,75 ккал
- 4,75 ккал
- 9 ккал
- 6 ккал

696 В каком ряду отмечены микроэлементы входящий состав пищевых продуктов?

- Mg, B, Ag, Si, Fe, Cu, Au и др.
- Ba, Br, J, Co, Mn, Zn, Cr и др.
- Au, Ag, K, Ca, Na, S, Si и др.
- Ra, Au, U, To, Pb, F, P и др.
- Fe, P, K, Ca, Na, Mg, Cl и др.

697 В каком ряду отмечены макроэлементы входящий состав пищевых продуктов?

- Mg, B, Ag, Si, Fe, Cu, Au и др.
- Ba, Br, J, Co, Mn, Zn, Cr и др.
- Au, Ag, K, Ca, Na, S, Si и др.
- Ra, Au, U, To, Pb, F, P и др.
- Fe, P, K, Ca, Na, Mg, Cl и др.

698 Укажите ультрамикроэлементы входящий состав пищевых продуктов.

- Mg, B, Ag, Si, Fe и др.
- J, Mo, Mn, Zn, Cr и др.
- Au, Ag, K, Ca, Na и др.
- Ra, Au, U, To, Ti и др.
- Fe, K, Ca, Mg, Cl и др.

699 Укажите правильный вариант, с которого начинается приемка продовольственных товаров по качеству.

- сплошной проверки нет
- соответствии товара показателям свойств нормам стандартов
- с количество товаров
- с проверки методического указания
- с кодировании товаров

700 Что такое восстановленное молоко?

- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
- это продукт прошедший термическое обработку
- это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- 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
- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей