

1114_Ru_Əyani_Yekun imtahan testinin sualları

Фənn : 1114 Ət və balıq məhsullarının əmtəəşünashğı və ekspertizası

1 На сколько категорий подразделяют свиней?

- ☐ 6.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0

2 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- ☐ технология убоя
- ☒ цвет шкуры
- ☐ порода скота
- ☐ возраст скота
- ☐ степень упитанности

3 Какие из нижеперечисленных относятся к мясной продуктивности?

- ☐ живой выход, живая масса, убойная масса
- ☒ живая масса, убойная масса, убойный выход
- ☐ живая масса, объемная масса, убойный выход
- ☐ убойная масса, убойный выход, объемный выход
- ☐ убойный выход, убойная масса, удельная масса

4 Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0

5 Каким транспортом не доставляют животных?

- ☐ автомобильным
- ☒ самолетом
- ☐ гоном
- ☐ водным
- ☐ железнодорожным

6 На сколько групп по мощности подразделяются мясокомбинаты?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0

- ☐ 4.0
☐ 5.0

7 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- ☐ костная
☒ мышечная
☐ эпителиальная
☐ соединительная
☐ нервная

8 Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через конечности?

- ☐ тамбовскому
☒ по московскому способу
☐ бакинскому
☐ воронежскому
☐ казахскому

9 Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через затылочную часть головы?

- ☐ тамбовскому
☒ бакинскому
☐ московскому
☐ воронежскому
☐ казахскому

10 Как называется первый шейный позвонок?

- ☐ перо
☒ атлант
☐ крылья
☐ гребень
☐ лопатка

11 Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 11.0
☒ 13.0
☐ 10.0
☐ 9.0
☐ 8.0

12 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- ☐ полуцеллюлозой
☒ гликогеном
☐ клетчаткой
☐ целлюлозой

☐ крахмалом

13 Что такое выход мяса и в какой единице его выражают?

- ☐ масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг
- ☒ отношение массы парной туши к живой массе скота, в %
- ☐ туша, полученная в результате убоя животного, в кг
- ☐ масса туши освобожденной от внутренностей, в кг
- ☐ масса туши освобожденной от головы и ног, в кг

14 У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- ☐ лошади
- ☒ свиньи
- ☐ крупный рогатый скот
- ☐ мелкий рогатый скот
- ☐ зебу

15 Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

- ☐ удовлетворительно развитая мускулатура
- ☒ округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
- ☐ несколько угловатые формы туловища
- ☐ угловатые формы туловища
- ☐ неудовлетворительно развитая мускулатура

16 Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

- ☐ хорошо развитая мускулатура
- ☒ остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
- ☐ неудовлетворительно развитая мускулатура

17 Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней?

- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- ☒ неудовлетворительно развитая мускулатура
- ☐ удовлетворительно развитая мускулатура
- ☐ хорошо развитая мускулатура
- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают

18 На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу?

- ☐ 3.0
- ☒ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0

19 На сколько категории подразделяют по степени упитанности волов, коров и молодняк?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0

20 На сколько категории подразделяют по степени упитанности быков и телят?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0

21 На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- ☐ 8.0
- ☒ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0

22 По продуктивности козы подразделяют на:

- ☐ кожные, молочные, шубные
- ☒ молочные, шерстные, пуховые
- ☐ молочные, кожные, пуховые
- ☐ шерстные, кожные, молочные
- ☐ пуховые, шерстные, кожные

23 Что такое живая масса скота?

- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☒ это чистая масса животного за минусом скидки 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 7% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 8% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 5% на содержимое желудочно-кишечного тракта

24 Где проводят убой скота и разделку туш?

- ☐ хладобойнях, предубойном загоне, скотобазах
- ☒ на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- ☐ на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- ☐ хладобойнях, предубойном загоне, мясокомбинатах
- ☐ скотобазах, хладобойнях, мясокомбинатах

25 Скот, поступивший на мясокомбинат проходит последовательно:

- ☐ хладобойню, базу предубойного содержания, предубойный загон
- ☒ скотобаза, базу предубойного содержания, предубойный загон

- ☐ базу предубойного содержания, скотобазу, предубойный загон
- ☐ предубойный загон, базу предубойного содержания, скотобазу
- ☐ хладобойню, базу предубойного содержания, скотобазу

26 Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон?

- ☐ сердечную, полосатую, ребристую
- ☒ поперечнополосатую, гладкую, сердечную
- ☐ гладкую, ребристую, сердечную
- ☐ поперечнополосатую, ребристую, сердечную
- ☐ сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую

27 Подкожная жировая ткань какого животного называется шпигом?

- ☐ буйволов
- ☒ свиней
- ☐ коз
- ☐ коров
- ☐ оленей

28 Сколько различают видов хрящевой ткани в зависимости от свойств межклеточного вещества?

- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 6.0

29 Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота?

- ☐ 45- 50%
- ☒ 18- 20%
- ☐ 30- 40%
- ☐ 13- 17%
- ☐ 10- 15%

30 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

- ☐ зачистка и клеймение
- ☒ оглушение
- ☐ обескровливание
- ☐ снятие шкуры
- ☐ нутровка

31 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

- ☐ образование иммунитета
- ☒ уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
- ☐ свертывание крови

- ☐ переносчики кислорода
- ☐ окраску крови

32 Какую функцию выполняют эритроциты?

- ☐ уничтожение микробов
- ☒ переносчиками кислорода
- ☐ свертывание крови
- ☐ переваривание
- ☐ обмен веществ

33 На какие части подразделяются кости убойных животных:

- ☐ головы, туловища, хвостовой части
- ☒ головы, туловища, конечностей
- ☐ головогруды, конечностей, ребра
- ☐ туловища, хвостовой части, конечностей
- ☐ головы, ребра, хвостовой части

34 Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

- ☐ 3.0
- ☒ 7.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

35 Как называется второй шейный позвонок?

- ☐ перо
- ☒ гребень
- ☐ атлант
- ☐ крылья
- ☐ лопатка

36 Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 6.0
- ☒ 13.0
- ☐ 10.0
- ☐ 9.0
- ☐ 7.0

37 Сколько спинных позвонков у свиней?

- ☐ 5.0
- ☒ 14.0
- ☐ 17.0
- ☐ 10.0
- ☐ 8.0

38 Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- ☐ 10.0
- ☒ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 8.0

39 Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

- ☐ 42586.0
- ☒ 16- 20
- ☐ 22- 26
- ☐ 41913.0
- ☐ 41518.0

40 Сколько хвостовых позвонков у овец?

- ☐ 42498.0
- ☒ 43435.0
- ☐ 42649.0
- ☐ 41913.0
- ☐ 41518.0

41 Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

- ☐ 7 истинных и 7 ложных
- ☒ 6 истинных и 8 ложных
- ☐ 4 истинных и 9 ложных
- ☐ 5 истинных и 5 ложных
- ☐ 6 истинных и 6 ложных

42 Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

- ☐ кисть
- ☒ ребра
- ☐ лопатку
- ☐ клечевую кость
- ☐ кости предплечья

43 Из каких частей состоят кости задних конечностей?

- ☐ локтевой, плечевой, берцовых
- ☒ бедренной, берцовых и костей кисти
- ☐ бедренной, костей кисти, кости предплечья
- ☐ костей кисти, берцовых, локтевой
- ☐ берцовых, бедренной, локтевой

44 Как называется выступ седалищной кости?

- ☐ маклак

- ☒ седалищный бугор
- ☐ гребень
- ☐ атлант
- ☐ крылья

45 Как называется длиннейший мускул спины?

- ☐ подвздошная кость
- ☒ антрекот
- ☐ вырезка
- ☐ маклак
- ☐ седалищный бугор

46 Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

- ☐ подвздошная кость
- ☒ вырезка
- ☐ атлант
- ☐ антрекот
- ☐ седалищный бугор

47 Каково содержание общего белка в мясе?

- ☐ 27,9- 35,5%
- ☒ 11,4- 20,8%
- ☐ 8,2- 12,5%
- ☐ 10,5- 13,3%
- ☐ 5,6- 9,9%

48 Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

- ☐ 6,3- 9,8%
- ☒ 0,8- 1,1%
- ☐ 2- 4%
- ☐ 4,3- 6,5%
- ☐ 0.001

49 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

- ☐ от 3- 10%
- ☒ от 55 до 85%
- ☐ от 10 до 23%
- ☐ от 23- 43%
- ☐ от 60 до 90%

50 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- ☐ альбумин, ретикулин, коллаген
- ☒ коллаген, эластин, ретикулин
- ☐ коллаген, казеин, ретикулин
- ☐ альбумин, эластин, коллаген

- ☐ эластин, казеин, коллаген

51 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине?

- ☐ 0.001417824074074074
☒ 0.042361111111111106
☐ 0.04305555555555556
☐ 0.08402777777777777
☐ 7.233796296296297E-4

52 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- ☐ бери- бери
☒ атеросклероз и гипертония
☐ зоб
☐ цинга
☐ несвертывание крови

53 Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота?

- ☐ 0.1
☒ 0.01
☐ 0.03
☐ 0.0
☐ 0.05

54 Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

- ☐ играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
☒ обуславливают специфичность вкуса и запаха
☐ обладают пищевой ценностью
☐ предупреждают гипертонию
☐ являются источником образования витамина D

55 Какие витамины присутствуют в мясе?

- ☐ К
☒ группы В
☐ С
☐ А
☐ D

56 При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется:

- ☐ трегалоза
☒ глюкоза
☐ сахароза
☐ лактоза
☐ рамноза

57 Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- ☐ метионин
- ☒ изолейцин
- ☐ триптофан
- ☐ валин
- ☐ цистин

58 Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

- ☐ смягчение
- ☒ созревание
- ☐ расслабление
- ☐ порча
- ☐ перезревание

59 На сколько процентов усваивается организмом человека свиной жир?

- ☐ 85,5- 88,3%
- ☒ 96,4- 97,5%
- ☐ 80,3- 85,4%
- ☐ 89- 92%
- ☐ 75- 77%

60 Каков убойный выход мясного скота?

- ☐ до 30%
- ☒ 55- 70%
- ☐ до 55%
- ☐ до 65%
- ☐ 0.5

61 Каков убойный выход молочного скота?

- ☐ до 80%
- ☒ до 55%
- ☐ до 40%
- ☐ до 65%
- ☐ 55- 70%

62 Каков убойный выход комбинированного скота?

- ☐ до 40%
- ☒ до 65%
- ☐ до 55%
- ☐ до 55- 70%
- ☐ 0.5

63 Сколько различают пород свиней в зависимости от качества получаемого мяса?

- ☐ 6.0

- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

64 На сколько категории подразделяют северных оленей по упитанности?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

65 Каков убойный выход мяса кроликов?

- ☐ 80- 90%
- ☒ 48- 50%
- ☐ 30- 40%
- ☐ 25- 45%
- ☐ 60- 20%

66 Каково среднее содержание костей в туши овец?

- ☐ 45- 55%
- ☒ от 15- 22%
- ☐ от 10- 15%
- ☐ от 23- 33%
- ☐ 35- 45%

67 Каково среднее содержание костей в туши свиней?

- ☐ 15- 25%
- ☒ от 8 до 15%
- ☐ от 15- 15%
- ☐ от 25- 35%
- ☐ 35- 45%

68 Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

- ☐ 20,2- 28,1% живой массы
- ☒ 7,5- 8,3% живой массы
- ☐ 9- 11,2% живой массы
- ☐ 11,2- 14,3% живой массы
- ☐ 4,2- 6,9% живой массы

69 Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- ☐ 10.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0

☐ 8.0

70 Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- ☐ 42586.0
☒ 20- 26
☐ 16- 20
☐ 42278.0
☐ 42681.0

71 Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 9 истинных и 3 ложных
☒ 8 истинных и 5 ложных
☐ 4 истинных и 3 ложных
☐ 4 истинных и 5 ложных
☐ 5 истинных и 5 ложных

72 Как называется выступ подвздошной кости?

- ☐ гребень
☒ маклак
☐ седалищный бугор
☐ атлант
☐ крылья

73 Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- ☐ кольцевидные
☒ спиральные
☐ длинные
☐ широкие
☐ короткие

74 Что выключается в мускулатуру туловища?

- ☐ мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба
☒ мускулы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
☐ мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей
☐ мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
☐ мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба

75 Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных?

- ☐ туберин, фазеолин, миоген
☒ миозин, актин, миоген
☐ миозин, казеин, миоген
☐ актин, глютелин, казеин
☐ глиадин, миозин, актин

76 Сколько % полноценных белков содержится в целом по туше крупного рогатого скота и

овец?

- ☐ 45- 55%
- ☒ 75- 85%
- ☐ 10- 20%
- ☐ 25- 35%
- ☐ 35- 45%

77 Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по туше свиней?

- ☐ 0.6
- ☒ 0.9
- ☐ 0.2
- ☐ 0.4
- ☐ 0.5

78 Какими веществами представлены липиды в мясе?

- ☐ фитостерины, триглицериды, холестерин
- ☒ триглицеридами, фосфолипидами и холестерином
- ☐ триглицеридами, фитостеринами, восками
- ☐ фосфолипиды, фитостерины, холестерин
- ☐ воски, холестерин, триглицериды

79 Какой белок не является белком сарколеммы?

- ☐ липопротеиды
- ☒ хромопротеиды
- ☐ коллаген
- ☐ ретикулин
- ☐ эластин

80 Какой белок относится к белкам ядер?

- ☐ нейропротеиды
- ☒ нуклеопротеиды
- ☐ хромопротеиды
- ☐ липопротеиды
- ☐ фосфопротеиды

81 Какой белок не относится к белкам миофибрилл?

- ☐ тропомиозин
- ☒ глобулин
- ☐ миозин
- ☐ актин
- ☐ актомиозин

82 Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- ☐ миоглобин

- ☒ актин
- ☐ миоальбумин
- ☐ миоген
- ☐ нуклеопротейды

83 Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- ☐ нейрокератины
- ☒ фосфопротейды
- ☐ муцины
- ☐ мукоиды
- ☐ липопротейды

84 Каково содержание липидов в мышечной ткани говядины?

- ☐ 0.25
- ☒ 0.025
- ☐ 0.06
- ☐ 0.1
- ☐ 0.15

85 Каково содержание липидов в мышечной ткани баранины?

- ☐ 0.25
- ☒ 0.08
- ☐ 0.06
- ☐ 0.1
- ☐ 0.15

86 Из какого вещества состоит межклеточное вещество хрящевой ткани?

- ☐ глюкозы
- ☒ хондромукоида
- ☐ хромосома
- ☐ хромопласта
- ☐ хлорофилла

87 Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани?

- ☐ аденозинтрифосфат
- ☒ гликоген
- ☐ креатин
- ☐ карнозин
- ☐ креатинфосфат

88 Укажите соответствующую функцию, осуществляемую рибосомам и лизосомам.

- ☐ рибосом - синтез фосфолипидов, лизосом - синтез углеводов
- ☒ рибосом - синтез белка, лизосом - переваривание
- ☐ рибосом - обмен веществ, лизосом - образование гликогена

- ☐ рибосом - синтез липидов, лизосом - клеточное дыхание
- ☐ рибосом - переваривание, лизосом - синтез белка

89 Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим свойствам мяса?

- ☐ цвет
- ☒ прозрачность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ вкус
- ☐ запах

90 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☒ I категорию
- ☐ II категорию
- ☐ III категорию
- ☐ V категорию

91 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☒ II категорию
- ☐ I категорию
- ☐ III категорию
- ☐ V категорию

92 Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

- ☐ гистологическими, физическими, физико-гигиеническими
- ☒ органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- ☐ физическими, химическими
- ☐ физико-химическими, биологическими
- ☐ органолептическими, физическими, химическими

93 На сколько групп делится мясо по доброкачественности?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

94 Укажите признак, относящийся к свежему мясу?

- ☐ жир серовато- матового оттенка
- ☒ на поверхности корочка подсыхания бледно- розового или бледно- красного цвета
- ☐ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- ☐ сильно подсохшая поверхность туши
- ☐ жир мягкий, слегка липнет к пальцам

95 Укажите признак, относящийся к мясу сомнительной свежести:

- ☐ сухожилия упругие, плотные
- ☒ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- ☐ корочка подсыхания бледно-розового цвета
- ☐ сильно подсохшая поверхность туши
- ☐ сухожилия размягчены или сероватого цвета

96 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу:

- ☐ на поверхности туши корочка подсыхания бледно-розового цвета
- ☒ на разрезе мясо дряблое, образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается
- ☐ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- ☐ консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
- ☐ поверхность суставов гладкая, блестящая

97 Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- ☐ до 25
- ☒ до 10
- ☐ до 30
- ☐ до 35
- ☐ до 15

98 Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- ☐ до 20
- ☒ свыше 30
- ☐ свыше 20
- ☐ до 15
- ☐ свыше 10

99 Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

- ☐ менее 20 мг%
- ☒ более 35 мг%
- ☐ более 45 мг%
- ☐ более 50 мг%
- ☐ менее 10 мг%

100 Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

- ☐ 50- 55 мг%
- ☒ 30- 35 мг%
- ☐ 40- 45 мг%
- ☐ 45- 50 мг%
- ☐ 35- 40 мг%

101 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- ☐ потери, возникающие при разделке во время реализации

- ☒ уменьшение массы в результате испарения воды
- ☐ денатурация белков
- ☐ окисление жиров
- ☐ порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранении

102 Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести?

- ☐ 15- 21
- ☒ 42617.0
- ☐ 42401.0
- ☐ 42462.0
- ☐ 42278.0

103 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- ☐ пашина
- ☒ антрекот
- ☐ лопатка
- ☐ вырезка
- ☐ гуляш

104 На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- ☐ 7.0
- ☒ 11.0
- ☐ 8.0
- ☐ 9.0
- ☐ 10.0

105 Сколько видов инфицирования мяса существует?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0

106 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- ☐ пигментация
- ☒ окисление жиров
- ☐ ослизнение
- ☐ брожение
- ☐ плесневение

107 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

- ☐ состояние жира
- ☒ вкус
- ☐ консистенция
- ☐ вид и цвет мышц на разрезе

- ☐ качество бульона при варке

108 Какими показателями оценивают качество мяса?

- ☐ гистологическими, физическими, физиологическими
☒ органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
☐ физическими, химическими, бактериологическими
☐ физико-химическими, биологическими, гистологическими
☐ органолептическими, физико-химическими

109 Что из ниже перечисленных не относится к пищевой ценности мяса?

- ☐ усвояемость
☒ нежность
☐ морфология
☐ химический состав
☐ энергетическая ценность

110 На сколько видов подразделяют по термическому состоянию мясо всех видов убойных животных?

- ☐ 3.0
☒ 7.0
☐ 6.0
☐ 5.0
☐ 4.0

111 Какова температура парного мяса?

- ☐ 22- 24 градуса С
☒ 33- 38 градуса С
☐ 26- 28 градуса С
☐ 27- 29 градуса С
☐ 15- 18 градуса С

112 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- ☐ от 1 до 6 градуса С
☒ от 0 до 4 градуса С
☐ от 2 до 0 градуса С
☐ от 0 до 2 градуса С
☐ от 2 до 7 градуса С

113 Какова температура переохлажденного мяса?

- ☐ от 0 до 2 градуса С
☒ от -1,5 до- 3 градуса С
☐ от- 3 до- 7 градуса С
☐ от -4 до- 6 градуса С
☐ от 0 до 4 градуса С

114 Какова температура мороженного мяса в толще мышц?

- ☐ не выше – 2 градуса С
- ☒ не выше – 6 градуса С
- ☐ не выше – 3 градуса С
- ☐ не выше 0 градуса С
- ☐ не выше – 1 градуса С

115 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☒ III категорию
- ☐ I категорию
- ☐ II категорию
- ☐ V категорию

116 Каково содержание аммиака в свежем мясе?

- ☐ более 45 мг%
- ☒ не более 30 мг%
- ☐ 35 мг%
- ☐ более 35 мг%
- ☐ не менее 50 мг%

117 Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- ☐ до 7
- ☒ до 4
- ☐ до 2
- ☐ до 1
- ☐ до 3

118 Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины?

- ☐ быстрое расщепление биологически активных веществ
- ☒ повышенным содержанием миоглобина
- ☐ более грубые мышечные волокна
- ☐ более быстрое испарение воды в составе
- ☐ быстрое окисление жира

119 Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной:

- ☐ пигментация
- ☒ загар
- ☐ гниение
- ☐ ослизнение
- ☐ кислотное брожение

120 Какое оптимальное значение pH для развития гнилостных микроорганизмов в мясе?

- ☐ 3.8
- ☒ 7.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.4

121 Бактерии какого рода являются возбудителями порчи- ослизнения?

- ☐ Bac. subtilis
- ☒ Pseudomonas
- ☐ Aspergillus flavus
- ☐ Penicillium puberulum
- ☐ E. coli

122 Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не -микробиологического происхождения?

- ☐ радионуклиды
- ☒ красители
- ☐ антибиотики
- ☐ тяжелые металлы
- ☐ пестициды

123 В чем не выражаются видовые различия мяса?

- ☐ консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработке
- ☒ в свойстве нервной ткани
- ☐ цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
- ☐ свойствах соединительной ткани
- ☐ запахе сырого мяса

124 Возбудителем пищевых токсикозов являются:

- ☐ Cl. putrificus, Bac. subtilis
- ☒ Cl. botulinum, Staphylococcus
- ☐ Salmonella
- ☐ Bac. mesentericus
- ☐ Cl. sporogenes

125 При какой концентрации соли при посоле мяса рост Cl. botulinum и выделение токсина прекращаются?

- ☐ более 6%
- ☒ более 12%
- ☐ более 8%
- ☐ более 4%
- ☐ более 10%

126 Что из ниже указанных не относится к субпродуктам?

- ☐ язык

- ☒ туша
- ☐ почка
- ☐ желудок
- ☐ селезенка

127 Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

- ☐ отсутствие движения воздуха
- ☒ окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- ☐ влияние низких положительных температур
- ☐ повышенная влажность воздуха места хранения
- ☐ большое количество соединительной ткани в составе мяса

128 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- ☐ печень
- ☒ уши
- ☐ почка
- ☐ сердце
- ☐ язык

129 На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

130 На сколько видов подразделяют субпродукты по доброкачественности?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

131 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- ☐ желудки
- ☒ печень
- ☐ селезенка
- ☐ уши
- ☐ ноги

132 Каково содержание полноценных белков в печени?

- ☐ 0.423
- ☒ 0.157
- ☐ 9.2

- ☐ 0.35
- ☐ 0.038

133 Чем обусловлена пищевая ценность головного мозга?

- ☐ пигментами
- ☒ липидной фракцией
- ☐ углеводами
- ☐ белками
- ☐ витаминами

134 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

135 Какой субпродукт относится к I категории?

- ☐ ноги
- ☒ язык
- ☐ губы
- ☐ селезенка
- ☐ легкое

136 Какой субпродукт относится к II категории?

- ☐ сердце
- ☒ ноги
- ☐ почки
- ☐ язык
- ☐ мозги

137 Какова температура охлажденных субпродуктов?

- ☐ от 4 до 6 градуса С
- ☒ от 0 до 4 градуса С
- ☐ от -2 до 6 градуса С
- ☐ от -4 до 0 градуса С
- ☐ от 5 до 8 градуса С

138 Какова температура мороженных субпродуктов?

- ☐ не выше -20 градуса С
- ☒ не выше -6 градуса С
- ☐ не выше -10 градуса С
- ☐ не выше -15 градуса С
- ☐ 0 градуса С

139 Сколько раз измеряется температура воздуха в холодильных камерах, где хранится замороженное мясо?

- ☐ в неделю 2 раза
- ☒ в день 2 раза
- ☐ в месяц 1 раз
- ☐ в день 1 раз
- ☐ в неделю 1 раз

140 Каковы причины неустойчивости в хранении охлажденных субпродуктов?

- ☐ выше активность витаминов
- ☒ выше активность ферментов
- ☐ выше содержание Fe
- ☐ ниже содержание гликогена
- ☐ выше содержание гликогена

141 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

- ☐ автолитических, биологических, химических
- ☒ микробиологических, автолитических и химических
- ☐ микробиологических, физиологических и химических
- ☐ химических, биохимических, физических
- ☐ физико- химических, химических, физических

142 Какой пигмент содержится в печени?

- ☐ ксантофилл
- ☒ гемосидерин
- ☐ гемоглобулин
- ☐ гемоцеллюлоза
- ☐ хлорофилл

143 В каком субпродукте содержится значительное количество соединительнотканых белков?

- ☐ сердце
- ☒ язык
- ☐ сычуг
- ☐ печень
- ☐ почка

144 Какие субпродукты называют остывшими?

- ☐ остывавшие не менее 10 ч
- ☒ остывавшие не менее 6 ч
- ☐ остывавшие не менее 3 ч
- ☐ не менее 12 ч
- ☐ остывавшие не менее 1 ч

145 На сколько категории подразделяют тушки всех видов по упитанности и качеству обработки?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

146 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

147 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

148 Сколько способов размораживания мяса?

- ☐ 7.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0

149 Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения?

- ☐ пуховые и нитчатые
- ☒ трубчатые
- ☐ покровные
- ☐ маховые
- ☐ рулевые

150 На сколько видов подразделяются тушки птиц в зависимости от степени потрошения?

- ☐ не делятся
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

151 Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек) не определяется?

- ☐ бульон
- ☒ вкус

- ☐ внешний вид и цвет
- ☐ запах
- ☐ консистенция

152 На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

153 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- ☐ биологическим
- ☒ органолептическим
- ☐ химическим
- ☐ микроскопическим
- ☐ гистологическим

154 Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и упитанности?

- ☐ бумажной этикеткой фиолетового цвета
- ☒ бумажной этикеткой розового цвета
- ☐ бумажной этикеткой зеленого цвета
- ☐ бумажной этикеткой красного цвета
- ☐ бумажной этикеткой черного цвета

155 Клеймо какой формы применяют для клеймения мяса птицы?

- ☐ прямоугольной
- ☒ овальной формы
- ☐ круглой
- ☐ квадратной
- ☐ ромбовидной

156 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- ☐ дубильных веществ
- ☒ больше белков полноценных и меньше неполноценных
- ☐ больше углеводов
- ☐ больше жиров
- ☐ меньше белков

157 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- ☐ больше гликозидов
- ☒ больше полноценных белков
- ☐ больше углеводов
- ☐ больше витаминов

- ☐ больше неполноценных белков

158 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

- ☐ 45- 55%
☒ 80- 90%
☐ 75- 85%
☐ 65- 75%
☐ 60- 70%

159 Укажите выход мяса птицы:

- ☐ 0.45
☒ 0.7
☐ 0.5
☐ 0.55
☐ 0.4

160 По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?

- ☐ низкая скороспелость, высокая усвояемость
☒ высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
☐ высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса и усвояемость мяса выше
☐ высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 70%
☐ высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 50%

161 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- ☐ грудная
☒ ножная
☐ шея
☐ крылья
☐ спинно- лопаточная

162 Каково содержание соединительной ткани в тушках птицы?

- ☐ 1- 4%
☒ 6- 7%
☐ 10- 15%
☐ 15- 22%
☐ 22- 28%

163 Какая часть тушки птицы при разделки называется каркасом?

- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
☒ часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

164 Какая часть тушки птицы при разделки называется филе?

- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☒ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- ☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☐ часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

165 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки?

- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☒ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- ☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

166 Сколько процентов берут средний образец из поступивших общих товарных партий для оценки качества мяса птицы?

- ☐ 10.0
- ☒ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 7.0

167 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

- ☐ кислотное и перекисное число жира
- ☒ амоньячная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число
- ☐ состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
- ☐ кислотное число жира, состояние жира, цвет
- ☐ кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва

168 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- ☐ в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
- ☒ количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- ☐ консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира
- ☐ запах бульона, прозрачность, вкус
- ☐ остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва

169 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

- ☐ углеводы, жиры, минеральные вещества
- ☒ токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды
- ☐ белки, жиры, полисахариды
- ☐ аминные кислоты, щелочи, кислоты
- ☐ крахмал, органические кислоты, токсические элементы

170 Какие физико- химические показатели не определяют в тушке птиц?

- ☐ наличие аммиака и солей аммония
- ☒ каталазу
- ☐ пероксидазу
- ☐ летучие жирные кислоты
- ☐ кислотное и пероксидное число жира

171 Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- ☐ 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий
- ☒ не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани
- ☐ единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани
- ☐ более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
- ☐ не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани

172 Укажите маркировку мороженных кур, полупотрошенных 2- ой категории упитанности:

- ☐ С Е 2
- ☒ К Е 2
- ☐ Ц Б Е 2
- ☐ К Р 2
- ☐ Г Р 2

173 Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шей 1- ой категории:

- ☐ ИР1
- ☒ КР1
- ☐ КЕЕ1
- ☐ КЕ1
- ☐ ГМ1

174 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ☐ ЦРТ
- ☒ ЦЕЕТ
- ☐ ЦБЕЕТ
- ☐ ЦБЕТ
- ☐ ЦЕТ

175 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- ☐ «Е»
- ☒ «П»
- ☐ «Т»
- ☐ «У»
- ☐ «Р»

176 Какими витаминами богато мясо птицы?

- ☐ Д

- ☒ группы В
- ☐ А
- ☐ Е
- ☐ К

177 Количество каких незаменимых аминокислот (по белку в %) в мясе птицы указано не верно?

- ☐ метионин – 3,4
- ☒ триптофан -13
- ☐ аргинин – 6,0
- ☐ лизин – 2,3
- ☐ цистин – 0,8

178 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

- ☐ от 12 – 18 мг КОН
- ☒ от 4,5 до 9,0 мг КОН
- ☐ от 2 до 4 мг КОН
- ☐ от 9,0 до 12 мг КОН
- ☐ от 1,2 – 2 мг КОН

179 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

- ☐ превышает 4,5 мг КОН
- ☒ не превышает 4,5 мг КОН
- ☐ превышает 10 мг КОН
- ☐ превышает 13,5 мг КОН
- ☐ не превышает 2,3 мг КОН

180 Какая кислота является основной жирной кислотой фосфолипидов куриного мяса?

- ☐ линоленовая
- ☒ арахидоновая
- ☐ линолевая
- ☐ пальмитиновая
- ☐ стеариновая

181 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется окорочек?

- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☒ бедренную и берцовую кости с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями
- ☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

182 Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц?

- ☐ не более 2,5
- ☒ не более 4,5

- ☐ не более 5,5
- ☐ не более 6,5
- ☐ не более 7,5

183 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах:

- ☐ выше 15%
- ☒ не выше 2- 5%
- ☐ не выше 10- 15%
- ☐ не выше 7- 10%
- ☐ выше 10%

184 Какая из этих операций не выполняется при производстве колбасных изделий ?

- ☐ Посол мяса
- ☒ Купаж
- ☐ Жировка
- ☐ Сортировка
- ☐ Обвалка

185 Какая из этих операций выполняется при производстве колбасных изделий?

- ☐ Калибровка
- ☒ Обвалка
- ☐ Купаж
- ☐ Тиндализация
- ☐ Гомогенизация

186 Чем богаты зельцы, мясные студни, холодец?

- ☐ триптофаном
- ☒ коллагеном
- ☐ эластином
- ☐ ретикулином
- ☐ метионином

187 Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим показателям колбасных изделий?

- ☐ размер
- ☒ посол
- ☐ цвет фарша на разрезе
- ☐ консистенция
- ☐ вязка батонов

188 Что из нижеперечисленных не относится к физико-химическим показателям колбасных изделий?

- ☐ крахмала
- ☒ число омыления
- ☐ массовая доля влаги

- ☐ содержание нитритов
- ☐ поваренной соли

189 Какой показатель не определяется при оценке качества колбас органолептическим методом?

- ☐ консистенция
- ☒ процент усвaimости и переваримости
- ☐ внешний вид
- ☐ запах и вкус
- ☐ вид в разрезе

190 Какой показатель не определяется при оценке качества колбас химическим методом?

- ☐ крахмал, фосфор
- ☒ длина и диаметр колбасного батона
- ☐ влажность
- ☐ поваренная соль
- ☐ нитрит

191 Какой показатель не учитывается при делении колбасных изделий на группы?

- ☐ внешний вид колбасного батона
- ☒ длина и диаметр колбасного батона
- ☐ вид основного сырья
- ☐ рецептура колбас
- ☐ технология производства

192 Какие консервы относятся к фаршевым?

- ☐ «Мясо в белом соусе»
- ☒ «Говядина измельченная»
- ☐ «Гуляш говяжий»
- ☐ «Говядина тушеная»
- ☐ «Мясо жареное»

193 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

194 С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

- ☐ для придания приятного вкуса
- ☒ для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости
- ☐ для придания окраски
- ☐ для увеличения питательной ценности
- ☐ для стойкости при хранении

195 Какая оболочка относится к искусственной оболочке?

- ☐ гузенка
- ☒ кутизин
- ☐ глухарка
- ☐ кудрявка
- ☐ черева

196 Какая оболочка в колбасных изделиях относится к натуральным?

- ☐ полиэтилен
- ☒ проходник
- ☐ кутизин
- ☐ белкозин
- ☐ целлофан

197 Какой процесс при производстве сырокопченых колбас не производят?

- ☐ осадки
- ☒ варку
- ☐ копчение
- ☐ сушку
- ☐ посол

198 Сколько способов выработки сырокопченых колбас?

- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

199 Почему не целесообразно употреблять вареную колбасу и сосиски в жареном виде?

- ☐ происходит денатурация белков
- ☒ более активизируется нитрит и нитрозосоединения
- ☐ уменьшается масса
- ☐ появляется неприятный запах
- ☐ окисляются жиры

200 Какие изменения происходят в составе колбасы при варке?

- ☐ уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
- ☒ изменения в минеральных веществах
- ☐ денатурация белков
- ☐ изменения жиров
- ☐ изменения экстрактивных веществ, витаминов, пигментов

201 На какую операцию направляют полукопченые и копченые колбасы после варки?

- ☐ осаждение

- ☒ копчение
- ☐ посол
- ☐ обжарка
- ☐ охлаждение

202 На какую операцию направляют вареные колбасы и обжаренные мясные хлебцы после варки?

- ☐ осаждение
- ☒ охлаждение
- ☐ посол
- ☐ обжарка
- ☐ копчение

203 Каким обычно методом определяют качество колбас привезенных в магазин?

- ☐ бактериологическим
- ☒ сенсорным
- ☐ химическим
- ☐ физико-химическим
- ☐ физическим

204 На сколько уменьшается масса колбас в результате испарения воды во время охлаждения?

- ☐ 9-10%
- ☒ 3-5%
- ☐ 1-3%
- ☐ 6-8%
- ☐ 8-9%

205 На какую операцию направляют вареные колбасы после охлаждения?

- ☐ осаждение
- ☒ проверяется качество и направляется на продажу
- ☐ посол
- ☐ обжарка
- ☐ копчение

206 При достижении какой температуры в центре батона колбасы варка считается законченным?

- ☐ 92.0
- ☒ 72.0
- ☐ 52.0
- ☐ 62.0
- ☐ 82.0

207 Какое мясо используют для переработки при производстве мясных консервов?

- ☐ остывшее и охлажденное
- ☒ остывшее, охлажденное и замороженное

- ☐ охлажденное и замороженное
- ☐ охлажденное
- ☐ замороженное

208 Какие консервы не относятся к натурально-кусковым?

- ☐ «Мясо в белом соусе»
- ☒ «Говядина измельченная»
- ☐ «Гуляш говяжий»
- ☐ «Говядина тушеная»
- ☐ «Мясо жареное»

209 Какие консервы не относятся к фаршевым?

- ☐ «Колбасный фарш любительский»
- ☒ «Гуляш говяжий»
- ☐ «Говядина измельченная»
- ☐ «Сосиски в томатном соусе»
- ☐ «Фарш свиной сосисочный»

210 Какие консервы относятся к ветчинным?

- ☐ «Мясо в белом соусе»
- ☒ Завтрак туриста
- ☐ «Говядина измельченная»
- ☐ «Сосиски в томатном соусе»
- ☐ «Гуляш говяжий»

211 Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты?

- ☐ 30.0
- ☒ 80.0
- ☐ 60.0
- ☐ 50.0
- ☐ 40.0

212 На сколько групп делятся мясные консервы для детского питания в зависимости от назначения?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

213 Что такое бомбаж?

- ☐ появление темных пятен на поверхности крышек
- ☒ вздувание крышки и доньшка банки
- ☐ загрязнение банки

- ☐ трещины и царапины на банках
- ☐ покрытие плесени

214 Какое вещество в составе дыма, используемого при копчении колбас, оказывает плохое влияние на его качество?

- ☐ водяной пар
- ☒ зола, метиловый спирт, 3,4-бензпирин
- ☐ фенол, крезолы, гваякол, пирокатехин, пирогаллол
- ☐ кетоны(ацетон, метил-кетон, диацетил)
- ☐ формальдегид, ацетальдегид,фур-фурол,ванилин,уксус,высшие кислоты

215 Почему ливерные колбасы имеют желтовато-серый цвет?

- ☐ не сортируют
- ☒ не подвергают нитритному посолу
- ☐ не обжаривают
- ☐ не варят
- ☐ не производят обвалку

216 Сколько процентов пищевой крови добавляют к фаршу кровяных колбас?

- ☐ 1-5%
- ☒ 25-50%
- ☐ 5-10%
- ☐ 10-15%
- ☐ 15-20%

217 На сколько групп делятся мясные консервы по стойкости в хранении в зависимости от стерилизующего эффекта?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0

218 Почему рекомендуется снижение производства и потребление колбасных изделий?

- ☐ из-за неустойчивости в хранении
- ☒ из-за возникновения экологической болезни в организме
- ☐ экономически не выгодно
- ☐ из сырья мало выхода готовой продукции
- ☐ из-за плохого усвоения в организме

219 Клетки, образующие кости называются

- ☐ симпластами
- ☒ остеобластами
- ☐ остеоцитами
- ☐ оссеинами

☐ остеокластами

220 Образование какого вещества приводит к сульфидной коррозии- потемнению внутренней поверхности жестяной тары и содержимого?

- ☐ аммиака
☒ сероводорода и меркаптанов
☐ углерода
☐ водорода
☐ серной кислоты

221 Сколько видов мясных консервов вырабатывают для питания детей в зависимости от степени измельчения сырья?

- ☐ 5.0
☒ 3.0
☐ 2.0
☐ 1.0
☐ 4.0

222 На какие группы подразделяются мясные консервы для детского питания?

- ☐ Б
☒ А и Б
☐ А, Б и В
☐ А, Б, В и Г
☐ А

223 По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

- ☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 4.0
☐ 5.0
☐ 6.0

224 Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- ☐ ольха
☒ сосна
☐ бук
☐ дуб
☐ береза

225 Укажите дефект, не относящийся к копченостям:

- ☐ обесцвечивание
☒ поседение
☐ рапистость
☐ позеленение мышечной ткани
☐ плесень

226 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

- ☐ банки с «птичками»
- ☒ красюк
- ☐ помятость
- ☐ активный подтек
- ☐ пассивный подтек

227 На сколько групп подразделяются копчености по способу термической обработки?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

228 Сколько способов посола при производстве копченостей существуют?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

229 При какой температуре производят холодное копчение?

- ☐ 24- 27 градуса С
- ☒ 18- 22 градуса С
- ☐ 5- 10 градуса С
- ☐ 10- 15 градуса С
- ☐ 15- 18 градуса С

230 Какие копчености не относятся к разным копченостям?

- ☐ ветчина в форме
- ☒ тамбовский окорок
- ☐ буженина
- ☐ карбонад
- ☐ филей в оболочке сырокопченый

231 При производстве мяскопченостей какой процесс лишний?

- ☐ варка
- ☒ обвалка
- ☐ посол
- ☐ копчение
- ☐ сушка

232 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- ☐ 6.0

- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

233 На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

234 На сколько групп делятся мясные консервы по виду сырья?

- ☐ 6.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0

235 Какой процесс происходит при несоблюдении правил вакуумирования в производстве мясных консервов?

- ☐ деформация тары
- ☒ замедление, даже приостановление биохимических и химических процессов
- ☐ коррозия металлов
- ☐ развитие микроорганизмов
- ☐ окисление жиров, витаминов

236 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0

237 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

238 На сколько групп делятся мясные консервы по способу подготовки перед употреблением?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0
- ☐ 5.0

- ☐ 3.0
☐ 2.0

239 Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

- ☐ нарезание на куски
☒ калибровка
☐ порционирование
☐ закатка
☐ стерилизация

240 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из:

- ☐ мяса лошадей
☒ свинины
☐ говядины
☐ баранины
☐ козлянины

241 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- ☐ для окраски
☒ повышают сочность и нежность
☐ придают аромат
☐ для посола
☐ усиления запаха

242 При какой температуре производят горячее копчение?

- ☐ 70 градуса С и выше
☒ 35 градуса С и выше
☐ 20 градуса С и выше
☐ 50 градуса С и выше
☐ 10 градуса С и выше

243 При какой температуре происходит обжарка при копчении?

- ☐ 150- 170 градуса С
☒ 90- 110 градуса С
☐ 120- 140 градуса С
☐ 70- 80 градуса С
☐ 60- 70 градуса С

244 Какой окорок изготавливают из плечелопаточной части свиных туш?

- ☐ Копчено- запеченный
☒ Воронежский
☐ Тамбовский
☐ Сибирский
☐ Советский

245 Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

- ☐ 0.3
- ☒ 0.2
- ☐ 0.3
- ☐ 0.05
- ☐ 0.1

246 Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0

247 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

- ☐ озонированием
- ☒ под вакуумом
- ☐ замораживанием
- ☐ охлаждением
- ☐ под воздействием ультрафиолетовых лучей

248 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- ☐ пельмени
- ☒ вырезка
- ☐ котлеты
- ☐ бифштекс
- ☐ ромштекс

249 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- ☐ хинкалы
- ☒ ромштекс
- ☐ пельмени
- ☐ палочки мясные
- ☐ манты

250 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- ☐ порционные панированные
- ☒ пельмени
- ☐ крупнокусковые
- ☐ порционные
- ☐ мелкокусковые

251 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

- ☐ галтовку

- ☒ калибровку
- ☐ приготовление теста
- ☐ получение мясного сырья
- ☐ формовку

252 Допускается к фасовке мясо:

- ☐ буйволов
- ☒ говядину II категории
- ☐ бугаев
- ☐ хряков
- ☐ яков

253 Какая должна быть температура при перевозке и хранении охлажденного фасованного мяса?

- ☐ от 4 до 8 градуса С
- ☒ от 0 до 6 градуса С
- ☐ от -2 до 2 градуса С
- ☐ от -1 до 3 градуса С
- ☐ от 2 до 4 градуса С

254 Сколько суток может храниться охлажденное фасованное мясо?

- ☐ не более 10-ти
- ☒ не более 3-х
- ☐ не более 5-ти
- ☐ не более 1-ок
- ☐ не более 7-ми

255 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- ☐ спинная часть
- ☒ котлеты
- ☐ вырезка
- ☐ корейка
- ☐ грудинка

256 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- ☐ антрекот
- ☒ эскалоп
- ☐ бифштекс
- ☐ ромштекс
- ☐ лангет

257 Какие полуфабрикаты не относятся к мелкокусковым полуфабрикатам из говядины?

- ☐ поджарка
- ☒ лангет
- ☐ азу

- ☐ гуляш
- ☐ бефстроганов

258 Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

- ☐ не менее 80%
- ☒ не менее 50%
- ☐ не менее 40%
- ☐ не менее 30%
- ☐ не менее 20%

259 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- ☐ мясной фарш
- ☒ фаршированные
- ☐ натуральные
- ☐ рубленые
- ☐ в тесте

260 Какие из нижеперечисленных не являются ксенобиотиками встречаемыми в полуфабрикатах?

- ☐ радионуклиды
- ☒ стабилизаторы
- ☐ токсичные элементы
- ☐ антибиотики
- ☐ пестициды

261 Каково содержание клейковины в муке для приготовления теста для пельменей?

- ☐ не менее 40%
- ☒ не менее 30%
- ☐ не менее 20%
- ☐ не менее 15%
- ☐ не менее 50%

262 Какова температура в толще натуральных мясных охлажденных полуфабрикатов?

- ☐ -2 – 2 градуса С
- ☒ 0- 8 градуса С
- ☐ 0- 2 градуса С
- ☐ -1 – 3 градуса С
- ☐ 3- 15 градуса С

263 Какова температура в толще замороженных натуральных мясных полуфабрикатов?

- ☐ -25 градуса С
- ☒ -10 градуса С
- ☐ -1 градуса С
- ☐ -30 градуса С
- ☐ -15 градуса С

264 Какие из нижеперечисленных не являются токсичными элементами, содержащимися в полуфабрикатах?

- ☐ ртуть
- ☒ олово
- ☐ свинец
- ☐ мышьяк
- ☐ кадмий

265 Укажите размер пути для диетического яйца?

- ☐ 9 мм
- ☒ 4 мм
- ☐ 7 мм
- ☐ 11 мм
- ☐ 13 мм

266 Укажите размер пути для свежего яйца I категории:

- ☐ 13 мм
- ☒ 7 мм
- ☐ 4 мм
- ☐ 11 мм
- ☐ 9 мм

267 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- ☐ имеют более прочную скорлупу
- ☒ могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- ☐ обладают низкой пищевой ценностью
- ☐ имеют большую загрязненность скорлупы
- ☐ имеют большие размеры

268 Какие признаки из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

- ☐ поверхность скорлупы
- ☒ консистенция
- ☐ масса
- ☐ форма
- ☐ цвет яйца

269 Какова масса куриных яиц?

- ☐ 25- 40
- ☒ 40- 75
- ☐ 160- 200
- ☐ 75- 100
- ☐ 80- 100

270 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- ☐ конической
- ☒ эллипса
- ☐ овала
- ☐ сферы
- ☐ продумоватой

271 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

- ☐ скорлупа имеет пористое строение
- ☒ на скорлупу нанесены категория яиц, дата снесения
- ☐ скорлупа чистая, целая, крепкая
- ☐ скорлупа загрязнена не более 1/8 поверхности яйца
- ☐ скорлупа с повреждениями

272 Какой дефект не относится к пищевым не полноценным яйцам?

- ☐ присушка
- ☒ тек
- ☐ бой
- ☐ выливка
- ☐ запашистость

273 Какой дефект яйца не относится техническим?

- ☐ тумак плесневой
- ☒ выливка
- ☐ красюк
- ☐ кровавое кольцо
- ☐ большое пятно

274 Что такое меланж?

- ☐ смесь желтка и желточной оболочки
- ☒ смесь белка и желтка в естественном соотношении
- ☐ смесь плотного и жидкого белка
- ☐ замороженный белок, замороженный желток
- ☐ измельченный сухой яичный порошок

275 Какие процессы протекают в курином яйце при хранении?

- ☐ физико- химические, биологические
- ☒ физические, микробиологические и биохимические
- ☐ физические, химические, физико- химические
- ☐ физиологические, микробиологические, химические
- ☐ химические, физико- химические, микробиологические

276 Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- ☐ 11 мм
- ☒ 13 мм
- ☐ 9 мм

- ☐ 4 мм
☐ 7 мм

277 Сколько времени можно хранить куриное яйцо в холодильных камерах с температурой 2-2,5 градуса С в качественном состоянии?

- ☐ 2 месяца
☒ 7 месяцев
☐ 48 часов
☐ 48 дней
☐ 15 дней

278 Какой фактор не влияет на массу яйца?

- ☐ температура
☒ изменение кормового режима
☐ от времени дня
☐ искусственное освещение
☐ безвыгульное содержание

279 Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца?

- ☐ 2.5
☒ 0.74
☐ 1.0
☐ 1.5
☐ 0.35

280 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

- ☐ безвыгульное содержание
☒ нарушением функции яйцевода птицы
☐ качеством корма
☐ породой птицы
☐ климатическими условиями

281 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- ☐ 2.026550925925926
☒ 2.355694444444445
☐ 2.5209490740740743
☐ 2.1918055555555553
☐ 2.1084953703703704

282 Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- ☐ наружный жидкий
☒ муциновый
☐ градиновый
☐ внутренний жидкий
☐ средний плотный

283 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- ☐ наружного и среднего
- ☒ коллагенового, муцинового
- ☐ градинкового, наружного
- ☐ градинкового, коллагенового
- ☐ градинкового, муцинового

284 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- ☐ 316 ккал
- ☒ 166 ккал
- ☐ 200 ккал
- ☐ 186 ккал
- ☐ 216 ккал

285 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- ☐ овомуцин и авидин
- ☒ овомукоид и овомуцин
- ☐ овальбумин и овокональбумин
- ☐ овальбумин и овоглобулин
- ☐ муоцим и авидин

286 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- ☐ утиное
- ☒ гусиное
- ☐ куриное
- ☐ перепелиное
- ☐ индюшиное

287 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- ☐ индюшиное
- ☒ утиное
- ☐ гусиное
- ☐ куриное
- ☐ перепелиное

288 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- ☐ куриное
- ☒ утиное
- ☐ перепелиное
- ☐ индюшиное
- ☐ гусиное

289 Укажите состояние скорлупы для диетических яиц II категории:

- ☐ чистая с поврежденной скорлупой

- ☒ чистая, целая, крепкая
- ☐ чистая, целая, крепкая, допускается незначительная загрязненность в виде отдельных точек
- ☐ целая, допускается загрязненность не более 1/8 поверхности яйца
- ☐ целая, допускается загрязненность не более 2/8 поверхности яйца

290 Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

291 Какие физические процессы происходит после кладки в яйцах?

- ☐ гидролиз углеводов, черная гниль
- ☒ усушка, перемещение желтка
- ☐ усушка, гидролиз белков
- ☐ перемещение желтка, зеленая гниль
- ☐ смешанная гниль, гидролиз липидов

292 При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике?

- ☐ +3 / +5 градуса С; 90- 97%
- ☒ -2 / 0 градуса С ; 85- 88%
- ☐ -5 / -3 градуса С ; 70- 75%
- ☐ -7 / -4 градуса С ; 75- 80%
- ☐ 0 / +3 градуса С ; 80- 83%

293 Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов:

- ☐ фильтрация
- ☒ стерилизация
- ☐ пастеризация
- ☐ сортировка яиц
- ☐ замораживание

294 Какава влажность яичного порошка?

- ☐ 10- 23%
- ☒ 4- 8%
- ☐ 10- 15%
- ☐ 15- 20%
- ☐ 1- 3%

295 Какие яйца называются миражные?

- ☐ однообразной рыжеватой окраской содержимого
- ☒ изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
- ☐ с посторонним запахом

- ☐ частичным смешиванием желтка с белком
- ☐ присохшим к скорлупе желтком

296 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- ☐ присушка
- ☒ тумак
- ☐ большое пятно
- ☐ кровавое кольцо
- ☐ красюк

297 Какая причина приводит к кладки яйца с 2-мя желтками?

- ☐ возраст птицы
- ☒ нарушением функции яичника
- ☐ качество корма
- ☐ климатические условия
- ☐ породой птицы

298 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

- ☐ 36 и 40 мм
- ☒ 32 и 34 мм
- ☐ 30 и 32 мм
- ☐ 36 и 38 мм
- ☐ 40 и 38 мм

299 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- ☐ 1050.0
- ☒ 7500.0
- ☐ 6500.0
- ☐ 5500.0
- ☐ 4500.0

300 Из каких слоев состоит скорлупа?

- ☐ градинкового и наружного
- ☒ внутреннего, наружного
- ☐ внутреннего, среднего
- ☐ наружного, среднего
- ☐ градинкового и муцинового

301 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

- ☐ кормление птицы
- ☒ возраст яйца
- ☐ породу птицы
- ☐ климатические условия
- ☐ безвыгульное содержание

302 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- ☐ муоцим
- ☒ овомуцин
- ☐ овальбумин
- ☐ овокональбумин
- ☐ овоглобулин

303 Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе?

- ☐ 80,3% и 19,7%
- ☒ 65,6% и 34,4%
- ☐ 70,3% и 29,7%
- ☐ 61,5% и 38,5%
- ☐ 54,3% и 45,7%

304 Какая из нижеперечисленных порч не относится к микробной порчи яиц?

- ☐ смешанная
- ☒ фиолетовая гниль
- ☐ зеленая гниль
- ☐ красная или розовая
- ☐ черная

305 При какой температуре определяют органолептические показатели мороженных яичных продуктов?

- ☐ 5 градуса С
- ☒ 20 градуса С
- ☐ 15 градуса С
- ☐ 25 градуса С
- ☐ 10 градуса С

306 Какая рыба не относится к пресноводной?

- ☐ форель
- ☒ сам
- ☐ стерлядь
- ☐ налим
- ☐ щука

307 Какая рыба относится к полупроходным?

- ☐ осетр
- ☒ лещ
- ☐ форель
- ☐ налим
- ☐ судак

308 Основным органом движения рыбы являются:

- ☐ спинные плавники
- ☒ хвост
- ☐ грудные плавники
- ☐ брюшные плавники
- ☐ голова

309 На сколько групп делится рыба по размеру или массе (весу)?

- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ не делится
- ☐ 4.0

310 Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве?

- ☐ Мингечаурское водохранилище
- ☒ Каспийское море
- ☐ Гек-гель
- ☐ Марал гель
- ☐ Кура

311 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- ☐ чешуя
- ☒ икра
- ☐ кожа
- ☐ жабры
- ☐ почки

312 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- ☐ движения
- ☒ осязания
- ☐ слуха
- ☐ обоняния
- ☐ зрения

313 Какая часть рыбы по пищевой ценности занимает последнее место?

- ☐ тело
- ☒ хвостовой плавник
- ☐ нарост
- ☐ приголовок
- ☐ голова

314 Какая часть рыбы относится к съедобной?

- ☐ сердце
- ☒ икра
- ☐ плавники

- ☐ пищеварительный тракт
- ☐ жабры

315 Какая часть рыбы относится к несъедобной?

- ☐ голова
- ☒ почки
- ☐ молоки
- ☐ икра
- ☐ мясо

316 Какой пигмент в кожи рыбы отсутствует?

- ☐ эритрин
- ☒ антоцианы
- ☐ меланин
- ☐ ксантин
- ☐ гуанин

317 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

318 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- ☐ магния
- ☒ йод
- ☐ хлор
- ☐ железо
- ☐ цинк

319 К какому семейству относится морской окунь и морской ерш?

- ☐ ставридавым
- ☒ скорпеновым
- ☐ спаровым
- ☐ скумбриевым
- ☐ тресковым

320 Какая рыба из семейства корюшковых может считаться самой многочисленной?

- ☐ тунец
- ☒ мойва
- ☐ корюшка
- ☐ снеток
- ☐ скумбрия

321 Какая рыба не относится к семейству окуневых?

- ☐ ерш
- ☒ плотва
- ☐ судак
- ☐ берш
- ☐ окунь

322 Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных?

- ☐ белок и жир рыбы хуже усваиваются организмом
- ☒ белок и жир рыбы легче усваивается организмом
- ☐ больше всего углеводы в составе рыбы
- ☐ меньше всего омега-3 жирных кислот в составе рыбы
- ☐ меньше всего витаминов в составе рыбы

323 Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- ☐ магния
- ☒ фосфора
- ☐ хлора
- ☐ железа
- ☐ серы

324 Какая рыба относится к карповым?

- ☐ семга
- ☒ сазан
- ☐ нерка
- ☐ белорыбица
- ☐ сиг

325 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

- ☐ 19,3 кг в год
- ☒ 23,7 кг в год
- ☐ 40,5 кг в год
- ☐ 16,6 кг в год
- ☐ 11,5 кг в год

326 Какая рыба относится к проходным?

- ☐ толстолобик
- ☒ осетр
- ☐ лещ
- ☐ сазан
- ☐ судак

327 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- ☐ хвостовой

- ☒ головной
- ☐ грудной
- ☐ брюшной
- ☐ спинной

328 От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы?

- ☐ от упитанности рыбы
- ☒ от длины хвостового плавника рыбы
- ☐ от микрофлоры водохранилища
- ☐ от вида рыбы
- ☐ от возраста рыбы

329 В каких водах осетровые не живут?

- ☐ в реках Волга, Амур и Иртыш
- ☒ в реке Нил
- ☐ Каспийское море
- ☐ Азовское и Черное море
- ☐ Озеро Байкал

330 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- ☐ 5.0
- ☒ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ не делится
- ☐ 3.0

331 Когда рыба бывает наиболее низкая по качеству?

- ☐ за 2,5- 3 месяца до нереста
- ☒ сразу после нереста
- ☐ за 1- 1,5 месяца до нереста
- ☐ за 2- 2,5 месяца до нереста
- ☐ во время нереста

332 Какие рыбы не относятся к крупному частику?

- ☐ судак
- ☒ белоглазка
- ☐ кутум
- ☐ лещ
- ☐ шемая

333 Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане?

- ☐ 25.0
- ☒ 17.0

- ☐ 8.0
- ☐ 10.0
- ☐ 2.0

334 Какие рыбы не относятся к мелкому частику?

- ☐ тарань
- ☒ кутум
- ☐ белоглазка
- ☐ окунь
- ☐ вобла

335 Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- ☐ калуга
- ☒ тарань
- ☐ севрюга
- ☐ стерлядь
- ☐ белуга

336 Укажите признаки отличия осетровых рыб:

- ☐ отличаются сжатым с боков телом листовидно- овальной формы
- ☒ имеют удлинено- веретенообразное тело, покрытое 5- ю рядами костяных пластинок-жучков
- ☐ имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет
- ☐ наличие 3- х спинных и 2- х анальных плавников
- ☐ имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию

337 Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ☐ ксантофилл
- ☒ гуанин
- ☐ ксантин
- ☐ эритрин
- ☐ меланин

338 Тело каких рыб покрыто костяными пластинками- бляшками, называемыми иногда «жучками»?

- ☐ мерлузовых
- ☒ осетровых
- ☐ тресковых
- ☐ анчоусовых
- ☐ камбаловых

339 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- ☐ нарост
- ☒ тело
- ☐ голова
- ☐ хвостовой плавник

☐ приголовок

340 При разделки рыбы какая часть называется теша?

- ☐ хребтовая часть рыбы, у которой брюшная часть вместе с внутренностями удалена на 0,5- 1 см ниже позвоночника
- ☒ брюшная часть рыбы
- ☐ потрошенная обезглавленная рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на 2- е продольные половинки
- ☐ продольные половинки рыбы без головы, плавников, костей и внутренностей
- ☐ рыба без головы, плавников, нижней частей брюшка и внутренностей

341 Какая рыба в зависимости от длины входит в 1-ю группу?

- ☐ треска
- ☒ вобла
- ☐ севрюга
- ☐ шип
- ☐ кета

342 На какие стадии подразделяются изменения, происходящие в уснувшей рыбе под влиянием тканевых ферментов и микроорганизмов?

- ☐ автолиз, гниение
- ☒ выделение слизи, окоченение, автолиз, гниение
- ☐ выделение слизи, окоченение, автолиз
- ☐ выделение слизи, автолиз
- ☐ окоченение, автолиз

343 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0

344 К какому семейству относится серебристый хек и хек тихоокеанский?

- ☐ к семейству тресковых
- ☒ к семейству мерлузовых
- ☐ к семейству окуневых
- ☐ к семейству осетровых
- ☐ к семейству лососевых

345 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- ☐ фосфолипиды
- ☒ аминокислоты
- ☐ гликоген
- ☐ экстрактивные вещества
- ☐ карбонильные соединения

346 К какому семейству относится черноспинка (промысловое название «залом»)?

- ☐ карповых
- ☒ сельдевых
- ☐ окуневых
- ☐ осетровых
- ☐ лососевых

347 Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

- ☐ низкое содержание эластина
- ☒ при тепловой обработке коллаген переходит в глютин
- ☐ высокое содержание эластина
- ☐ высокое содержание жира
- ☐ наличие незаменимых аминокислот

348 Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

- ☐ анчоусовые
- ☒ лососевые и корюшковые
- ☐ окуневые
- ☐ осетровые и сельдевые
- ☐ тресковые

349 Какая рыба в зависимости от веса одной рыбы входит во 2-ю группу?

- ☐ щука
- ☒ лососи
- ☐ кефаль
- ☐ ставрида
- ☐ судак

350 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- ☐ более 40%
- ☒ более 60%
- ☐ более 50%
- ☐ более 30%
- ☐ более 20%

351 Укажите отличительные признаки рыбок семейства анчоусовых?

- ☐ тело продолговатое, голова без чешуи, боковая линия отсутствует
- ☒ удлиненное сигарообразное тело, очень большой рот, брюшной киль отсутствует
- ☐ наличие 3-х спинных и 2-х анальных плавников
- ☐ имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию
- ☐ тело их сжато с боков, покрыто очень мелкой чешуей или голое

352 Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых?

- ☐ свыше 15%

- ☒ свыше 20%
- ☐ свыше 5%
- ☐ свыше 12%
- ☐ свыше 10%

353 Какое вещество не образуется в процессе распада белков, придающий рыбе гнилостный запах?

- ☐ сероводород
- ☒ триметиламиноксид
- ☐ индол
- ☐ скатал
- ☐ меркаптан

354 В число летучих органических оснований рыбы не входят:

- ☐ пиперидин
- ☒ холин
- ☐ метиланин
- ☐ диметиламин
- ☐ триметиламин

355 Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

- ☐ омега-3 жирной кислоты
- ☒ воды
- ☐ витамины
- ☐ макроэлементы
- ☐ белки

356 На сколько % усваивается жиры рыб?

- ☐ 79.0
- ☒ 97.0
- ☐ 90.0
- ☐ 87.0
- ☐ 92.0

357 Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания?

- ☐ сарколемма, кислые белки
- ☒ миофибриллярные, саркоплазма
- ☐ строма, сарколемма
- ☐ ретикулин, коллаген
- ☐ ядро, коллаген

358 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей качества охлажденной рыбы?

- ☐ консистенция, число омыления, внешний вид, вкус и запах
- ☒ внешний вид, качество разделки на части, консистенция, запах и вкус

- ☐ внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенция
- ☐ внешний вид, вкус, запах, перекисное число, консистенция
- ☐ внешний вид, качество разделки на части, йодное число, консистенция, вкус и запах

359 Какие существуют способы охлаждения рыбы?

- ☐ дробленным льдом
- ☒ морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассоле
- ☐ быстрое и медленное
- ☐ естественное и искусственное
- ☐ морской водой

360 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

- ☐ вяленая рыба
- ☒ соленая рыба
- ☐ черная икра
- ☐ натуральные рыбные консервы
- ☐ рыбные продукты холодного и горячего копчения

361 На сколько групп подразделяется живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

362 Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей охлажденной рыбы?

- ☐ аммиак, сероводород, йодное число и содержание азотных веществ
- ☒ аммиака, содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода
- ☐ содержание сероводорода, кислотное число, фермента пероксидазы
- ☐ кислотное число, йодное число, содержание аммиака с помощью числа Несслера, сульфидоводорода
- ☐ содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода

363 Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охлаждаемые вагоны для транспортирования?

- ☐ -10 град. Цельсия
- ☒ выше -8 град. Цельсия
- ☐ выше -5 град. Цельсия
- ☐ 0-5 град. Цельсия
- ☐ 10-15 град. Цельсия

364 Какой срок хранения у размороженной рыбы?

- ☐ можно хранить 5 дней при низкой температуре
- ☒ непродолжительный

- ☐ длительный срок хранения
- ☐ срок хранения несколько дней
- ☐ продолжительный

365 Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

- ☐ для рационального использования производства
- ☒ потому, что короткий срок хранения
- ☐ чтобы не загрязнялась
- ☐ чтобы не уменьшилась масса
- ☐ чтобы вода в её составе испарилась мало

366 Какое мясо рыбы считается охлажденным мясом?

- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -3 до +8 градусов по Цельсию
- ☒ в мышцах около позвоночника температура от 1 до +5 градусов по Цельсию
- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -5 до +8 градусов по Цельсию
- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -1 до +7 градусов по Цельсию
- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -2 до +5 градусов по Цельсию

367 Какая температура у охлажденной рыбы?

- ☐ от -2 до -6 градусов по Цельсию
- ☒ от -1 до 5 градусов по Цельсию
- ☐ от 0 до 3 градусов по Цельсию
- ☐ от -6 и ниже градусов по Цельсию
- ☐ от 0 до -5 градусов по Цельсию

368 Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре (-25 ÷ -30 град. Цельсия)?

- ☐ чтобы не разорвалась оболочка клетки
- ☒ чтобы замедлить процесс окисления жира
- ☐ чтобы не допустить потери массы
- ☐ чтобы кристаллы льда образовавшиеся в клетках не увеличились
- ☐ чтобы кристаллы льда образовавшиеся в межклеточном пространстве не увеличивались

369 Какой из нижеуказанных показателей меньше всего влияет на сохраняемость замороженной рыбы?

- ☐ выдержка постоянной температуры хранения
- ☒ особенности первоначальной обработки
- ☐ вес рыбы
- ☐ правила и методы замораживания
- ☐ температура хранения

370 В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы?

- ☐ чтобы увеличить массу замороженной рыбы
- ☒ чтобы получить высококачественную замороженную рыбу

- ☐ чтобы сэкономить время
- ☐ чтобы сэкономить воду
- ☐ для рационального использования отраслей производства

371 В каких случаях разрешается одновременное замораживание рыб, выловленных в разное время?

- ☐ если на поверхности рыб нет слизи и плесени
- ☒ не разрешается смешивания
- ☐ если рыбы мелкие
- ☐ если рыбы одного размера и пола
- ☐ если разница вылавливания рыб меньше 3 дней

372 Как действует на качество замороженной рыбы повышение температуры при погрузке с кораблей в портовые морозильники в охлаждающие железнодорожные вагоны , в охлаждающий автотранспорт?

- ☐ действует только на поверхность рыбы
- ☒ действует отрицательно
- ☐ никак не действует
- ☐ действует положительно
- ☐ сначала отрицательно, а потом положительно

373 Каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

- ☐ рыбы замораживаются над жидкостным воздухом
- ☒ контактным и бесконтактным
- ☐ только контактным
- ☐ только бесконтактным
- ☐ не замораживают контактным и бесконтактным

374 Для чего моют рыбу в холодной воде после их замораживания в жидкой среде бесконтактным способом в морозильных камерах?

- ☐ чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние её слои
- ☒ чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы
- ☐ чтобы очистить от загрязнений
- ☐ чтобы увеличить массу
- ☐ чтобы облегчить укладку в тары

375 В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

- ☐ без головы и внутренностей
- ☒ в целом состоянии
- ☐ без головы
- ☐ без внутренностей
- ☐ нарезанной на куски

376 Что такое процесс замораживания рыб?

- ☐ слабосоединенная вода в составе рыбы превращаясь в лёд замерзает

- ☒ во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
- ☐ температура воды в составе рыбы ниже -1 град. Цельсия
- ☐ температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже -3 град. Цельсия и образуются кристаллы льда
- ☐ вследствие понижения температуры мышцы твердеют

377 Какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условием действующего стандарта?

- ☐ хранившейся 24 часа при температуре -1 град. Цельсия после улова
- ☒ ниже криоскопической температуры на 1-2 град. Цельсия
- ☐ 0 ÷ 4 град. Цельсия
- ☐ -6 град. Цельсия
- ☐ 18 град. Цельсия, при которой большая часть воды в составе рыбы замерзает

378 Какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными?

- ☐ жир меньше окисляется и подвергается гидротации
- ☒ срок хранения больше
- ☐ качество выше
- ☐ мясо более нежное
- ☐ питательная ценность выше

379 Чем можно объяснить более высокое качество и питательную ценность охлажденной рыбы, чем у подмороженной?

- ☐ мышечная ткань становится мягкой
- ☒ при подмораживании pH понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
- ☐ при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет
- ☐ при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов
- ☐ при подмораживании ферменты активизируются

380 Каким способом рыбу не охлаждают?

- ☐ охлаждение в жидкой среде
- ☒ в быстрозамораживающих аппаратах
- ☐ охлаждение в ящиках
- ☐ охлаждение в бочках
- ☐ охлаждение в анбарах кораблей

381 В каком ряду правильно указаны методы замораживания рыбы?

- ☐ в холодной морской воде, в растворе соли и в холодном растворе
- ☒ в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе, в углекислом газе и в растворе азота
- ☐ в смеси мелкодробленого льда, в холодной морской воде и в искусственном холодном воздухе
- ☐ в холодной морской воде, в холодном растворе соли и в искусственном холодном воздухе
- ☐ в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе и в смеси мелкодробленого льда

382 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- ☐ загустители
- ☒ антибиотики
- ☐ кислоты
- ☐ консерванты
- ☐ стабилизаторы

383 От количества в основном, какого соединения зависит характерный запах свежих и испорченных рыб?

- ☐ витамины
- ☒ азотистые экстрактивные вещества
- ☐ белки
- ☐ насыщенные жирные кислоты
- ☐ гликоген

384 Какие показатели качества определяют при оценке органолептических показателей качества замороженной рыбы?

- ☐ внешний вид, температура заморзания, разделка на части, температура плавления, консистенция
- ☒ внешний вид, температура заморзания, разделка на части, консистенция, запах
- ☐ внешний вид, температура заморзания, кислотность, консистенция
- ☐ внешний вид, вкус, запах, хорошая развариваемость, консистенция
- ☐ внешний вид, температура, разделка на части, консистенция, температура плавления

385 Какая должна быть температура воздуха в охлаждаемых железнодорожных вагонах с погруженным охлажденным мясом?

- ☐ 4-7 град. Цельсия
- ☒ 0-3 град. Цельсия
- ☐ -30 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия
- ☐ 20 град. Цельсия

386 Какая должна быть температура замороженной рыбы, принятой для транспортирования на охлаждаемые железнодорожные вагоны?

- ☐ 10 град. Цельсия
- ☒ ниже -6 град. Цельсия
- ☐ 0-6 град. Цельсия
- ☐ 15 град. Цельсия
- ☐ -3 град. Цельсия

387 Каким льдом нельзя пользоваться при охлаждении рыбы контактным способом?

- ☐ сухим льдом
- ☒ техническим (мутным)
- ☐ прозрачным
- ☐ пищевым
- ☐ антисептическим

388 Какая должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах,

транспортирующих соленую, вяленую, сушеную и копченую рыбу?

- ☐ 20 град. Цельсия
- ☒ 0-5 град. Цельсия
- ☐ -40 град. Цельсия
- ☐ -10 град. Цельсия
- ☐ -3 град. Цельсия

389 Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей замороженной рыбы?

- ☐ содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сероводорода
- ☒ содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований
- ☐ содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ
- ☐ йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых летучих оснований
- ☐ содержание липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов

390 Сколько дней можно хранить живую рыбу в водном транспорте (в прорезе) в зависимости от температуры?

- ☐ от 7 (20-25 град. Цельсия) до 12 дней (0-15 град. Цельсия)
- ☒ от 3 (18-24 град. Цельсия) до 10 дней (0-10 град. Цельсия)
- ☐ от 3 (18-24 град. Цельсия) до 20 дней (0-15 град. Цельсия)
- ☐ от 5 (10-12 град. Цельсия) до 15 дней (0-18 град. Цельсия)
- ☐ от 6 (15-20 град. Цельсия) до 10 дней (0-12град. Цельсия)

391 Укажите болезнь рыб, являющаяся грибковым заболеванием:

- ☐ септицемия
- ☒ сапролегниоз
- ☐ описторхоз
- ☐ краснуха
- ☐ фурункулез

392 Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- ☐ 450- 500 ккал
- ☒ 100- 200 ккал
- ☐ 200- 300 ккал
- ☐ 300- 350 ккал
- ☐ 350- 400 ккал

393 Каковы сроки хранения охлажденной крупной рыбы?

- ☐ 20- 23 дня
- ☒ 10- 12 дней
- ☐ 15- 18 дней
- ☐ 3- 5 дней
- ☐ 5- 8 дней

394 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- ☐ не более 40%
- ☒ не менее 50%
- ☐ не более 50%
- ☐ 40% и более
- ☐ 60% и более

395 Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?

- ☐ пятна различной окраски, частичная бледность поверхности
- ☒ гнилостный запах, отставание мяса от костей
- ☐ дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах
- ☐ дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах
- ☐ покраснение поверхности, слабо кисловатый запах в жабрах

396 Как подразделяется охлажденная рыба по качеству?

- ☐ экстра, высший и 1-й сорт
- ☒ не подразделяется
- ☐ 1 и 2-й сорт
- ☐ высший и 1-й сорт
- ☐ высший, 1-й и 2-й сорт

397 Рыба с какой температурой называется мороженой?

- ☐ -3; 0; 5 градусов по Цельсию
- ☒ -6; -12, -18 градусов по Цельсию
- ☐ -2; 0; 4 градусов по Цельсию
- ☐ -4; -1; 5 градусов по Цельсию
- ☐ -5; -2; 0 градусов по Цельсию

398 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

- ☐ покрытие чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция
- ☒ внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
- ☐ внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- ☐ внешний вид, вкус, запах, температура заморозки, консистенция, цвет
- ☐ внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрытие чешуей

399 Укажите количество методов посола рыбы.

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0

400 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленой рыбы?

- ☐ содержание липидов, число омыления и жира
- ☒ содержание жира и соли, степени созревания
- ☐ содержание жира, липидов, сероводорода

- ☐ содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- ☐ содержание жира, йодное число и соли

401 Укажите число способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима.

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

402 Укажите количество методов сушки рыбы.

- ☐ 2.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0

403 На производство какого продукта более целесообразно направлять малобелковых, но жирных рыб?

- ☐ на замораживание
- ☒ на производство копченых рыб
- ☐ на производство консервов
- ☐ на соление
- ☐ на вяление

404 При неправильном проведении, какой операции во время производства рыб горячего копчения кожа рыб отделяется от мяса?

- ☐ при продлении сроков посолки
- ☒ при проведении копчения при повышенной температуре
- ☐ при нечистой промывке рыб
- ☐ при неправильной очистке рыб
- ☐ при проведение сушки при температуре ниже 60 град. Цельсия

405 Укажите температуру сушки рыбы холодным методом и сроки сушки.

- ☐ 20-250 град. Цельсия и 10-12 дней
- ☒ 20-400 град. Цельсия и 8-12 дней
- ☐ 15-200 град. Цельсия и 8-12 дней
- ☐ 20-300 град. Цельсия и 10-15 дней
- ☐ 10-200 град. Цельсия и 5-7 дней

406 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

- ☐ филе осетрины, спинка кеты, рыбные консервы, икра
- ☒ спинка осетрины, боковника осетрины, филе осетрины, спинка кеты
- ☐ вяленая рыба, икра, охлажденная рыба, филе осетрины
- ☐ икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба

- ☐ спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба

407 В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры?

- ☐ в 18-25 град. Цельсия 35 дней
☒ в 20-22 град. Цельсия 30 дней
☐ в 25-35 град. Цельсия 20 дней
☐ в 22-28 град. Цельсия 28 дней
☐ в 20-32 град. Цельсия 25 дней

408 В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима?

- ☐ в 60-190 град. Цельсия - горячее копчение
☒ в 40 град. Цельсия - холодное копчение, 80 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 80-170 град. Цельсия – горячее копчение
☐ в 50 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 70-180 град. Цельсия – горячее копчение
☐ в 60 град. Цельсия - холодное копчение, 100 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 90-180 град. Цельсия – горячее копчение
☐ в 70 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение

409 В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры?

- ☐ в 24-35 град. Цельсия 10-28 дней
☒ в 22-28 град. Цельсия 10-17 дней
☐ в 25-30 град. Цельсия 10-25 дней
☐ в 20-35 град. Цельсия 10-20 дней
☐ в 22-34 град. Цельсия 10-22 дней

410 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

- ☐ не пастеризуются и хранятся в холодильнике
☒ не стерилизуются и хранятся в холоде
☐ жарятся в масле и хранятся в комнатных условиях
☐ стерилизуются и хранятся в растворе соли
☐ пастеризуются и хранятся в комнатных температурах

411 Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

- ☐ внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенция, качество сока, вкус
☒ внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция
☐ внешний вид, цвет, запах, степени разваренности, консистенция
☐ внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенция
☐ внешний вид, цвет, запах, состояние сока, кислотное число, консистенция

412 На сколько групп классифицируются рыбные консервы по переработке и технологии производства?

- ☐ 7.0

- ☒ 9.0
☐ 6.0
☐ 5.0
☐ 8.0

413 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов?

- ☐ содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов
☒ содержание бензойной кислоты, перекисное число, тяжелых металлов и поваренной соли
☐ содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сероводорода
☐ содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
☐ содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

414 Укажите цвет осетровой икры.

- ☐ розовый
☒ черный
☐ красный
☐ фиолетовый
☐ желтый

415 Укажите цвет лососевой икры

- ☐ розовый
☒ красный
☐ черный
☐ фиолетовый
☐ желтый

416 На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- ☐ не подразделяется
☒ 2.0
☐ 3.0
☐ 4.0
☐ 5.0

417 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- ☐ P
☒ D
☐ C
☐ H
☐ U

418 Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- ☐ из золотой рыбы Балтийского моря
☒ из Дальневосточной лососевой рыбы
☐ из золотой рыбы Каспийского моря

- ☐ из золотой рыбы Западной Сибири
- ☐ из золотой рыбы Черного моря

419 Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности?

- ☐ ястычная
- ☒ зернистая
- ☐ очищенная
- ☐ паюсная
- ☐ пресованная

420 От какой рыбы получают красную икру?

- ☐ осетровые
- ☒ лососевые
- ☐ сельдь
- ☐ щука
- ☐ скумбрия

421 От какой рыбы получают черную икру?

- ☐ лососевые
- ☒ осетровые
- ☐ сельдь
- ☐ щука
- ☐ скумбрия

422 Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- ☐ инсулин
- ☒ ихтулин
- ☐ глобулин
- ☐ альбумин
- ☐ трансферрин

423 Белки икорной оболочки представлены в основном

- ☐ трансферрином
- ☒ коллагеном
- ☐ казеином
- ☐ альбумином
- ☐ эластином

424 Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых

- ☐ 3.0
- ☒ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0

425 По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры?

- ☐ из-за дороговизны и затруднения производства
- ☒ из-за нанесения ущерба для организма человека
- ☐ из-за ухудшения сенсорных показателей
- ☐ из-за недостаточного продления срока хранения
- ☐ из-за увеличения себестоимости икры

426 В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

- ☐ 17-21%
- ☒ 21-30%
- ☐ 5-10%
- ☐ 10-15%
- ☐ 15-17%

427 В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры?

- ☐ 15-20%
- ☒ 20-22%
- ☐ 7-10%
- ☐ 10-13%
- ☐ 13-15%

428 Что из ниже перечисленного не относится к продуктам переработки яйца?

- ☐ сухой порошок
- ☒ яичница
- ☐ меланж
- ☐ замороженный белок
- ☐ замороженный желток

429 Какой из нижеперечисленных продуктов называется меланжем?

- ☐ замороженный белок с добавлением в его состав 0,8% соли
- ☒ смесь замороженного белка и желтка
- ☐ замороженный белок
- ☐ замороженный желток
- ☐ смесь пастеризованного в течении 40 секунд при 60 град. Цельсия желтка и белка

430 Из яйца какой домашней птицы получают меланж?

- ☐ цесарки
- ☒ курицы
- ☐ индюшки
- ☐ утки
- ☐ гуся

431 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей меланжа не предусмотрен в ТУ?

- ☐ уемая кислотность не выше 45 градусов по Тернеру

- ☒ количество осколков скорлупы не более 3%
- ☐ сухих веществ не менее 26%
- ☐ влажность не больше 75%
- ☐ жира не менее 10%

432 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ?

- ☐ титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
- ☒ углеводов не более 5%
- ☐ вода не более 54%
- ☐ белка не менее 15%
- ☐ жира не менее 27%

433 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей меланжа не отвечает требованиям ТУ АР?

- ☐ запах – без запаха
- ☒ поверхность – гладкая
- ☐ цвет – темно-оранжевый
- ☐ консистенция – твердая
- ☐ вкус – своеобразный, без постороннего вкуса

434 Чем отличается производство пастеризованного сахарного меланжа от обычного?

- ☐ охлаждение после пастеризации
- ☒ добавление до 50% сахара в состав одного
- ☐ упаковка в тару различного объема
- ☐ герметичная укупорка тары
- ☐ добавление сахара и пряностей в состав

435 Каков срок пастеризации сахарного меланжа, герметично укупоренного в банки?

- ☐ стерилизуется
- ☒ достижения температуры в середине банки 65-70 град. Цельсия
- ☐ 5-7 минут
- ☐ 18-20 минут
- ☐ не пастеризуется

436 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей замороженного желтка не отвечает требованиям в ТУ?

- ☐ запах – естественный
- ☒ внешний вид – бугристый
- ☐ цвет – желтоватый
- ☐ консистенция – твердая в замороженном состоянии, при размораживании – жидкая
- ☐ вкус – естественный

437 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ?

- ☐ титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру

- ☒ углеводов не более 5%
- ☐ вода не более 54%
- ☐ белка не менее 15%
- ☐ жира не менее 27%

438 Какова среднегодовая физиологическая норма потребления на душу населения в Азербайджане яиц и яичных продуктов (для яиц штучно)?

- ☐ 85.0
- ☐ 150.0
- ☐ 193.0
- ☒ 182.0
- ☐ 125.0

439 Как называется прибор, используемый при определении свежести яиц?

- ☐ калориметр
- ☒ овоскоп
- ☐ микроскоп
- ☐ рефрактометр
- ☐ линейка

440 Какая бывает обычно форма стандартного яйца?

- ☐ цилиндрическая
- ☒ вытянуто- эллипсовидная
- ☐ скалкообразная
- ☐ круглая
- ☐ удлинённая

441 В сколько процентном соляном растворе свежее яйцо тонет?

- ☐ 0.15
- ☒ 0.1
- ☐ 0.01
- ☐ 0.04
- ☐ 0.13

442 Почему старое яйцо не тонет в 10%- м соляном растворе?

- ☐ из- за расщепления биологически- активных веществ во время хранения
- ☒ из- за испарения воды во время хранения
- ☐ из-за проникновения воздуха внутрь яйца во время хранения
- ☐ из- за изменения положения желтка во время хранения
- ☐ из- за изменений происходящих в составе жиров во время хранения

443 Какое должно быть отношение к яйцам с 2- мя желтками или без желтков, с тонкой скорлупой или без скорлупы?

- ☐ используются в производстве смешанного корма
- ☒ полностью пригодны в пищу

- ☐ бракуются
- ☐ не употребляются в пищу
- ☐ используются в технических целях

444 О чем говорит смешивание желтка при выливании сырого яйца в блюдо?

- ☐ о хранении в растворе извести
- ☒ о несвежести
- ☐ о хранении при повышенных температурах
- ☐ о перевозке из дальнего расстояния
- ☐ о хранении в холодильнике

445 Состав аминокислоты, какого продукта при оценки биологической ценности пищевых продуктов берется как эталон?

- ☐ мясо- рыба
- ☒ куриное яйцо
- ☐ пшеница
- ☐ плоды, овощи
- ☐ молоко

446 Процентное количество, какого вещества в химическом составе куриного яйца указано не верно?

- ☐ углеводы – 1%
- ☒ золы – 8%
- ☐ воды – 74,6%
- ☐ белки – 12,8%
- ☐ липиды – 11,3%

447 Сколько процентов липидов накапливается в желтке яйца?

- ☐ 0.5
- ☒ 0.99
- ☐ 0.6
- ☐ 0.7
- ☐ 0.8

448 В какой таре для хранения яиц невозможно создать РГС(регулируемую газовую среду)?

- ☐ в герметических камерах
- ☒ в картонных коробках
- ☐ в герметических контейнерах
- ☐ в автоклавах
- ☐ в герметических жестяных ящиках

449 Какой процесс не протекает в составе яйца при его хранения?

- ☐ физико-химический
- ☒ механический
- ☐ физический

- ☐ биохимический
- ☐ микробиологический

450 Бывают ли микроорганизмы в яйце от здоровой птицы?

- ☐ Bac subtilis
- ☒ не бывают
- ☐ бывают
- ☐ Bac mesentericus
- ☐ Penicilin mucor

451 Где не могут использоваться неполноценные для употребления в пищу яйца?

- ☐ в производстве мороженого
- ☒ реализация в розничной торговле
- ☐ в приготовлении кондитерских изделий
- ☐ в хлебопечении
- ☐ в приготовлении бисквита

452 Какой дефект яйца не входит в группу «технический»?

- ☐ смешивание белка с желтком
- ☒ поврежденный
- ☐ кровавое кольцо
- ☐ большое пятно
- ☐ тумак

453 Что делают с яйцами относящиеся к группе «технический»?

- ☐ посылаются в военные части
- ☒ уничтожают
- ☐ используются в производстве вареных колбас
- ☐ подаются в объекты массового питания
- ☐ подаются в тюрьмы для заключенных

454 Какая информация обязательно должна быть указана при маркировке упаковочной тары меланжа изготовленного с добавлением сахара?

- ☐ дата производства
- ☒ с сахаром
- ☐ название предприятия-изготовителя
- ☐ название продукта
- ☐ масса нетто

455 Какой показатель при употреблении яйца не характеризует его пищевую ценность?

- ☐ может употребляться в пищу как в сыром виде, так и после термической обработки
- ☒ защищает детей от рахита
- ☐ регулирует обмен веществ
- ☐ участвует в образовании и укреплении костной ткани
- ☐ увеличивает иммунитет против инфекционных болезней организма

456 Физические свойства яиц не считается необходимым учитывать при:

- ☐ установление оптимального режима хранения
- ☒ направление на производство меланжа
- ☐ определении свежести
- ☐ правильности упаковки
- ☐ охлаждении

457 Из нижеперечисленных какой не считается физическим показателем яйца?

- ☐ удельный вес
- ☒ вода, находящаяся в составе
- ☐ форма
- ☐ оптические свойства
- ☐ масса

458 Как находят индекс формы яйца?

- ☐ из периметра вычитывается ширина
- ☒ отношение длины к ширине
- ☐ отношение ширины к длине
- ☐ длина и ширина суммируются
- ☐ отношение периметра к высоте

459 Почему свежее куриное яйцо не рекомендуется обрабатывать холодом и хранить при низких минусовых температурах?

- ☐ трудности в создании низких минусовых температур
- ☒ замерзая белок и желток приводит к трещинам скорлупы
- ☐ увеличиваются трудовые расходы
- ☐ увеличиваются расходы на холод
- ☐ требуется в большом количестве холодильные емкости

460 В каких пределах может меняться масса куриного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ до 100 гр
- ☒ 40- 75 гр
- ☐ 20- 30 гр
- ☐ 20- 35 гр
- ☐ до 90 гр

461 В каких пределах может меняться масса гусиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 250- 360 гр
- ☒ 160- 200 гр
- ☐ 50- 70 гр
- ☐ 40- 75 гр
- ☐ 100- 120 гр

462 В каких пределах может меняться масса индюшиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 120- 130 гр
- ☒ 80- 100 гр
- ☐ 50- 70 гр
- ☐ 70- 75 гр
- ☐ 160- 200 гр

463 При определении, какого показателя просвечиваемость яйца не имеет значение?

- ☐ при определении наличия зародыша
- ☒ при определении индекса формы яйца
- ☐ при определении размера и состояния воздушной камеры
- ☐ при оценке интенсивности цвета желтка
- ☐ при установлении возможных пороков на скорлупе

464 Что такое индекс яичного желтка?

- ☐ отношение периметра яичного желтка к диаметру
- ☒ отношение высоты яичного желтка к диаметру
- ☐ отношение массы яичного желтка к общей массы
- ☐ отношение периметра яичного желтка к периметру яйца
- ☐ отношение периметра яичного желтка к периметру яичного белка

465 Где используется индекс яичного желтка?

- ☐ при установлении целесообразности упаковки
- ☒ при определении свежести яйца
- ☐ при определении условий реализации
- ☐ при определении в составе количества воды
- ☐ при вычислении удельного веса в общей массе яйца

466 Из скольких слоев состоит белок яйца?

- ☐ из двух слоев – наружный плотный и внутренний жидкий
- ☒ из 4-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий и градиновый
- ☐ из двух слоев - наружный жидкий и внутренний жидкий
- ☐ из одного слоя
- ☐ из 3-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий

467 Что такое индекс белка яиц?

- ☐ отношение среднего плотного слоя к внутреннему жидкому слою
- ☒ отношение среднего плотного слоя белка яиц к его общей массе
- ☐ отношение наружного жидкого слоя белка яиц к его общей массе
- ☐ отношение среднего плотного слоя к наружному жидкому слою
- ☐ отношение внутреннего жидкого слоя к его массе

468 Как образуется пуга (воздушная камера) в тупом конце яйца?

- ☐ при встряхивании яиц при транспортировке
- ☒ отделение друг от друга подскорлупной и внутренней (белок) оболочки яйца, связанное с испарением воды во время хранения
- ☐ проникновение наружного воздуха во внутрь
- ☐ при неправильной укладке в тару
- ☐ при вскармливании птиц кормом образующий газ

469 Какой химический элемент преобладает в желтке яйца?

- ☐ С
- ☒ Р
- ☐ Са
- ☐ Fe
- ☐ J

470 Процентное количество, какого вещества в химическом составе белка яйца указано не верно?

- ☐ углеводы – 7%
- ☒ золы – 5%
- ☐ воды – 85,7%
- ☐ жиры – 0,03%
- ☐ белки – 12,7%

471 Какой белок не входит в состав белка яиц?

- ☐ авидин
- ☒ актин
- ☐ овальбумин
- ☐ овоглобулин
- ☐ лизоцим

472 Сколько процентов составляет соли Са из 95% неорганических веществ в составе скорлупы яйца?

- ☐ 0.8
- ☒ 0.98
- ☐ 0.5
- ☐ 0.6
- ☐ 0.7

473 Какой из способов хранения яиц больше всего используется в нашей республике?

- ☐ в герметичной камере с измененным газовым составом воздуха
- ☒ в холодильных камерах при температуре воздуха, -0,5; -2,5 град. Цельсия
- ☐ в замороженном растворе извести
- ☐ в слабом стеклянном растворе
- ☐ хранение яиц с покрытием поверхности специальными веществами

474 Какой показатель не считается пороком возникающий в результате хранения яиц в растворе извести?

- ☐ при варке возникают трещины
- ☒ изменяется размер воздушной камеры (пути)
- ☐ вес становится тяжелым
- ☐ отдает вкусом извести
- ☐ истончается скорлупа

475 Какой показатель если поместить яичный желток в полиэтиленовые мешки и после заполнения его углекислым газом не подтверждает рациональность его сохранения?

- ☐ качественная сохранность продукта
- ☒ по неосторожности иногда разрыв полиэтиленового мешка
- ☐ рациональность с экономической точки зрения
- ☐ целесообразность с точки зрения санитарии
- ☐ организация использования яичной скорлупы (безотходное производство)

476 Какой из физических процессов, протекающих в составе яйца, считается наиболее важным при его хранении?

- ☐ уменьшение удельного веса
- ☒ испарение воды
- ☐ изменение места желтка яиц
- ☐ изменение формы желтка яиц
- ☐ увеличение размеров воздушной камеры

477 Какие вещества образуются при хранении яиц в результате гидролиза жиров под влиянием липолитических ферментов?

- ☐ липопротеиды
- ☒ глицерин, свободные - жирные кислоты
- ☐ пероксид водорода
- ☐ аммиак
- ☐ углекислый газ

478 О чем говорит появление на поверхности скорлупы яйца в период хранения белых или темноватых усообразных следов?

- ☐ из - за отсутствия воздушного потока
- ☒ о развитии плесеней и бактерий попавших из окружающей среды
- ☐ появления конденсации в результате перепад температур
- ☐ из- за уменьшения влажности, ускорение испарения воды
- ☐ из - за неправильности размещения тар с яйцами в камеры

479 Какой показатель не относится к факторам воспрепятствующим проникновению внутрь яйца микроорганизмов?

- ☐ количество химического элемента Са в составе скорлупы
- ☒ антибиотик лизоцим
- ☐ над скорлупная пленка
- ☐ скорлупа
- ☐ под скорлупная пленка

480 Какое вещество образуется под влиянием ферментов в результате изменений протекающих в белках яйца в период хранения?

- ☐ углекислый и сернистый газ
- ☒ кислород
- ☐ летучие кислоты
- ☐ основания
- ☐ аммиак

481 Какой дефект не дает основание относить яйцо к неполноценным для употребления в пищу?

- ☐ с трещинами
- ☒ без желтка
- ☐ высыхающие
- ☐ сломанные
- ☐ загрязненный

482 Сколько процентов составляет скорлупа куриного яйца от его общей массы?

- ☐ 5.0
- ☒ 12.0
- ☐ 15.0
- ☐ 20.0
- ☐ 25.0

483 Каков индекс формы нормального яйца?

- ☐ 3,1 – 4,1
- ☒ 1,16 – 1,67
- ☐ 1,8 – 2,1
- ☐ 2,2 – 2,8
- ☐ 0,9 – 1,1

484 Какой из негативных случаев, происходящий при транспортировании, хранении и реализации яиц, не связан с его аномальной формой?

- ☐ повреждения и трещины при хранении
- ☒ смешивание содержимого при длительной хранении
- ☐ трудности при сортировании
- ☐ трудности при упаковывании
- ☐ вероятность трещин и лома при транспортировании

485 В пределах какой температуры белок свежего куриного яйца замерзает?

- ☐ -1,8; -2 град. Цельсия
- ☒ -0,42; -0,45 град. Цельсия
- ☐ 1,5 – 2 град. Цельсия
- ☐ 2,1 – 2,5 град. Цельсия
- ☐ 1,5; -1,7 град. Цельсия

486 В пределах какой температуры желток свежего куриного яйца замерзает?

- ☐ -1,8; -2 град. Цельсия
- ☒ -0,56; -0,60 град. Цельсия
- ☐ 1,5 – 2 град. Цельсия
- ☐ 2,1 – 2,5 град. Цельсия
- ☐ 1,5; -1,7 град. Цельсия

487 В каких пределах изменяется количество яичного желтка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 35- 38%
- ☒ 30- 32%
- ☐ 20- 25%
- ☐ 25- 29%
- ☐ 33- 35%

488 В каких пределах изменяется количество яичного белка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 73-76%
- ☒ 56- 58%
- ☐ 60-65%
- ☐ 65-70%
- ☐ 70-73%

489 В каких пределах изменяется количество яичной скорлупы от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 0.15
- ☒ 0.12
- ☐ 0.05
- ☐ 0.08
- ☐ 0.2

490 В каких пределах бывает желточный индекс только что снесенного яйца?

- ☐ 0,46- 0,75
- ☒ 0,40- 0,45
- ☐ 0,1- 0,2
- ☐ 0,2- 0,3
- ☐ 0,31- 0,39

491 Что происходит в слоях белка яйца во время хранения, в особенности при несоблюдении режимов хранения?

- ☐ уменьшается количество наружного и внутреннего слоя
- ☒ уменьшается количество среднего плотного слоя
- ☐ уменьшается количество наружного жидкого слоя
- ☐ уменьшается количество внутреннего слоя
- ☐ увеличивается количество среднего плотного слоя

492 Как изменяется объем хорошо растворимого в воде белка яиц при смешивании с водой и взбивании?

- ☐ сначала увеличивается, затем уменьшается
- ☒ увеличивается в 4-5 раза
- ☐ уменьшается
- ☐ остается стабильно
- ☐ сначала уменьшается, затем в 1,5 раз увеличивается

493 Какой показатель не считается физическим показателем белка яиц?

- ☐ коэффициент поверхностного натяжения 0,053 Н/м
- ☒ рН 7,5- 7,9
- ☐ точка замерзания -0,42 град. Цельсия
- ☐ температура свертывания 61 град. Цельсия
- ☐ клейкость при 0 град. Цельсия 2,5 сан/кв.м

494 Сколько энергии (калорий) получает организм при употреблении 100 гр яиц?

- ☐ 50/210 ккал / кДж
- ☒ 166/696 ккал / кДж
- ☐ 200/840 ккал / кДж
- ☐ 100/420 ккал / кДж
- ☐ 10/42 ккал / кДж

495 Процентное количество, какого вещества в химическом составе желтка яйца указано не верно?

- ☐ золы 1 – 11%
- ☒ углеводы 8 – 9%
- ☐ вода 50 – 54%
- ☐ жиры 29 – 32%
- ☐ белки 16 – 17%

496 Процентное количество, какой свободной аминокислоты в составе белка, только что снесенного яйца указано не верно?

- ☐ гистидин – 7,12%
- ☒ тирозин – 20%
- ☐ триптофан – 18,29%
- ☐ фенилаланин – 11,25%
- ☐ лейцин – 9,12%

497 Какие вещества не используются во время хранения яиц для покрытия его поверхности?

- ☐ этилцеллюлоза
- ☒ нафталановая грязь
- ☐ парафин
- ☐ канифоль
- ☐ фракция жира медицинского вазелина

498 В результате какого процесса, протекающего в период хранения яйца, повышается рН, увеличивается количество аммиака, углекислого газа, воздушная камера изменяет свое место?

- ☐ микробиологического
- ☒ биохимического
- ☐ механического
- ☐ физического
- ☐ физико-химического

499 Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества продуктов переработки яиц?

- ☐ 8.0
- ☐ 7.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 10.0