

1116_Ru_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1116 Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 Укажите количество групп вкусовых товаров по физиологическому воздействию на организм человека.

- 6.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

2 В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- Закатала
- Лянкорань
- Масаллы
- Ярдымлы
- Астара

3 В каком месяце больше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- май
- июнь
- июль
- август

4 В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- октябрь
- июнь
- июль
- август

5 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

- B9
- D
- B1
- B2
- B6

6 Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- сортирование высушенного чая
- ферментация
- выпаривание чайных листьев
- скручивание
- зеленая сортирование и осушка

7 Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- апельсин
- бергамот
- герань
- жасмин
- лимон

8 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

- внешний вид сухого чая
- консистенция листьев заваренного чая
- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета
- запах сухого чая
- вкус заваренного чая

9 В сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?

- 100.0
- 10.0
- 5.0
- 25.0
- 50.0

10 Какой из нижеперечисленных показателей не оценивается в лабораториях при экспертизе качества чая?

- экстрактное вещество
- зола
- влажность
- танин
- кофеин

11 При каких условиях нужно хранить чай?

- 18-20 градусов по С и 070% относительной влажности
- 0-15 градусов по С и 070% относительной влажности
- 0-10 градусов по С и 65% относительной влажности
- 10-15 градусов по С и 075% относительной влажности
- 15-18 градусов по С и 65% относительной влажности

12 Каков гарантированный срок хранения взвешенного, герметичного голограмно упакованного чая?

- 2,5 год
- 2,0 год
- 8 месяцев
- 1 год
- 1,5 год

13 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- Broken Pekoe Souchong
- Fanings Dust
- Pekoe
- Broken Pekoe
- Pekoe Dust

14 Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

- рассасивание чая
- фиксация чайного листа
- осушка чайного листа
- скручивание чайных листьев

ферментация

15 При какой температуре сушат скрученные чайные листья на первой стадии?

- 100-102
- 90-95
- 80-85
- 85-90
- 95-100

16 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 90-98
- 95-98
- 070-075
- 075-80
- 80-85

17 Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

- 5,0-6,0.
- 3-4,07.
- 1-2.
- 2-3.
- 4,8-5,0.

18 Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?

- 0,015
- 0,013
- 0,011
- 0,012
- 0,014

19 Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?

- витамин С
- кофеин

- танин
- теобромин
- теофиллин

20 Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

- 350.0
- 300.0
- 50.0
- 100.0
- 150.0

21 На сколько групп делится товарный чай по основной классификации?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

22 Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- 10.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 8.0

23 Сколько сортов чая существует?

- 420.0
- 380.0
- 96.0
- 180.0
- 260.0

24 Какой мелко и крупнолиственный,разделенный на фракции зеленый бархатистый чай не существует?

- M3
- M1
- L1
- L2
- M2

25 Родина чая:

- Грузия
- Китай
- Индия
- ШриЛанка
- Азербайджан

26 В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1928.0
- 1896.0
- 1890.0
- 1912.0
- 1918.0

27 В каком году был составлен трест “Азербайджан чай”?

- 1960.0
- 19307.0
- 1932.0
- 1940.0
- 1950.0

28 На сколько групп делится бархатистый чай?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

29 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем высшего качества?

- Common
- High
- Good Medium
- Medium
- Low Medium

30 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем среднего качества?

- Common
- Medium
- High
- Good Medium
- Low Medium

31 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем низкого качества?

- Low Medium
- Common
- High
- Good Medium
- Medium

32 Из сколько технологических процессов состоит производство желтого бархатистого чая?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 7.0

33 Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- 0.09
- 0.08
- 0.05
- 0.06

0.07

34 Каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатистого чая?

0.028

0.018

0.014

0.016

0.012

35 Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

добавление соды в заварку

кристаллизация насыщенного раствора танина в составе чая

неправильное заваривание чая

жесткость используемой воды при заваривании чая

добавление красителей в чай

36 В скольких странах мира выращивают кофе?

60.0

70.0

30.0

40.0

50.0

37 Какая страна предоставляет более 40% производимого кофе во всем мире?

Индия

Бразилия

Сальвадор

Гватемала

Никарагуа

38 Родина кофе?

Гватемала

Эфиопия

- Бразилия
- Индия
- Колумбия

39 Какой компонент кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

- кефалин и кефалевая кислота
- кофеин
- кофейная кислота
- эфиры
- хлорогеновая кислота

40 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

- запах
- отложения заваренного кофе
- внешний вид
- цвет
- вкус

41 Какой из нижеперечисленных показателей кофе неопределяется при экспертизе качества?

- кофеин
- сахар
- влажность
- зола
- экстрактивные вещества

42 Укажите срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

- 4-07 месяцев
- 3-6 месяцев
- 1-5 месяцев
- 2-5 месяцев
- 2-6 месяцев

43 Влажность растворимого кофе?

- 0.07
- 0.04
- 0.03
- 0.06
- 0.05

44 На сколько групп делятся кофейные напитки в зависимости от рецептуры?

- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

45 Каково максимальное количество металлических примесей в составе кофейных напитков?

- не более 4 мг/кг
- не более 5 мг/кг
- не более 1 мг/кг
- не более 2 мг/кг
- не более 3 мг/кг

46 Количество кофеина в растворимом кофе?

- 0.032
- 0.028
- 0.015
- 0.02
- 0.025

47 Максимальное количество примеси металла в 1 кг молотого кофе?

- не более 2 мг
- не более 5 мг
- не более 3 мг
- не более 4 мг
- не более 6 мг

48 Минимальное процентное количество кофеина в составе натурального кофе?

- не менее 0,9%
- не менее 0,07%
- не менее 0,5%
- не менее 0,6%
- не менее 0,8%

49 Каково количество золы, нерастворимой в 10%ой HCl, в составе кофе с добавками?

- 0.0035
- 0.003
- 0.001
- 0.002
- 0.0025

50 По какому стандарту определяется качество кофе?

- ГОСТ 072407-90
- ГОСТ 6805-90
- ГОСТ 1939-90
- ГОСТ 1938-90
- ГОСТ 6420-90

51 На сколько товарных сортов делится кофе в зависимости от качества?

- высший, 1-ый и 2-ой
- высший и 1-ый
- только высший
- только 1-ый
- 1-ый и 2-ой

52 В каком виде натуральный кофе не поступает в продажу?

- молотый кофе с добавлением корня цикория
- сырой молотый кофе
- натуральные сырые кофейные зерна
- натуральные прожаренные кофейные зерна

прожаренный молотый кофе

53 Каково минимальное процентное количество кофеина в составе кофе?

- 1.2
- 0.07
- 0.5
- 0.9
- 1.1

54 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Азиатской группе?

- Паданг
- Харари
- Мокко
- Малабар
- Суматра

55 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Американской группе?

- Сантос
- Плантейшен
- Моржинка
- КостаРика
- Рио

56 На скольких континентах мира производится кофе?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

57 На сколько групп делятся кофейные сорта?

- 6.0
- 3.0

- 2.0
- 4.0
- 5.0

58 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Африканской группе?

- Камерун
- Мокко
- Либерия
- Харари
- Джима

59 При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

- 220-240 градусов по С
- 160-220 градусов по С
- 110-120 градусов по С
- 120-130 градусов по С
- 140-160 градусов по С

60 Какое вещество образуется при обжаривании кофе?

- кофеин
- кафеол
- кофейная кислота
- кофейное эфирное масло
- кофейный альдегид

61 Укажите время обжарки кофе?

- 16-50 мин
- 14-60 мин
- 10-15 мин
- 15-20 мин
- 14-40 мин

62 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

- 15-20%
- 30-50%
- 10-15%
- 20-30%
- 35-60%

63 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

- 0.3
- 13-21%
- 5-10%
- 13-15%
- 20-25%

64 Сколько веществ придающих кофе запах и аромат были определены методом хроматографии?

- 300.0
- 400.0
- 100.0
- 150.0
- 200.0

65 Сколько процентов молотого корня цекария имеется в кофе с добавками?

- 0.25
- 0.2
- 0.05
- 0.1
- 0.15

66 Каково количество кофеина в кофейных напитках?

- от 0,4% до 0,8%
- от 0,3% до 0,8%
- от 0,2% до 0,6%
- от 0,1% до 0,5%
- от 0,4% до 0,9%

67 На сколько групп делят специи по товароведной классификации ?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

68 Какие из нижеперечисленных специй получают из цветка растений?

- анис
- гвоздика
- орегана
- кишнец
- калурия

69 Какие специи получают из листьев растений?

- красный перец
- моеран
- мускатный цветок
- корица
- хрен

70 Какой горький компонент имеется в красном перце?

- аллильное эфирное масло
- капсаисин
- пиперин
- пиперидин
- эугенол

71 Родина лаврового листа:

- Бразилия
- Малая Азия
- Грузия
- Азербайджан

Индия

72 Родина шафрана:

Абшеронский полуостров Азербайджана

Малая Азия

Франция

Испания

Индия

73 К какой группе красителей относятся красители шафрана?

тартразин

каротиноиды

хлорофилл

антоцианы

флавоноиды

74 Какое количество эфирных масел содержится в анисе?

5-07%

4-6%

1-2%

2-3%

3-4%

75 Укажите верное количество видов горчицы ?

6.0

3.0

2.0

4.0

5.0

76 При какой температуре и относительной влажности хранят специи?

18-20 градусов по С; 075% относительной влажности

10-15 градусов по С; 65-070% относительной влажности

- 5-10 градусов по С; 60-65% относительной влажности
- 8-10 градусов по С; 60-070% относительной влажности
- 15-18 градусов по С; 070-075% относительной влажности

77 Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

- 0.012
- 0.014
- 0.005
- 0.008
- 0.009

78 На сколько сортов подразделяется имбирь в зависимости от места выращивания?

- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

79 Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

- 8-10%
- 16-20%
- 1-2%
- 5-6%
- 3-4%

80 Родина мускатного ореха:

- Индия
- острова Молукк
- Новая Гвинея
- Остров Цейлон
- острова Суматра

81 Из какого органического соединения синтетическим методом получают ванилин, являющийся основной составной частью эфирного масла ванили?

- из альдегидов и кетонов
- из эвгенола и гваякола
- из терпенов
- из ванильных альдегидов
- из сложных эфиров

82 Какой гликозид придает горькость горчице?

- кросетин
- синигрин
- капсаитсин
- пиперин
- кросин

83 Какую из нижеследующих специй получают из корня растений?

- ваниль
- корица
- сельдерей
- петрушка

84 Какую из нижеперечисленных специй получают из кожуры растений?

- горчица
- корица
- мускатный цветок
- красный перец
- хрен

85 Какую из нижеперечисленных специй получают из зерен растений?

- анис
- мускатный орех
- кардамон
- черный перец
- семена кориандра

86 Какую из нижеперечисленных специй получают из плодов растений?

- гвоздика
- бадьян
- горчица
- мускатный орех
- корица

87 Какова процентная влажность и зольность лаврового листа?

- влажность 107%– зольность 5%
- влажность 13% – зольность 4%
- влажность 8% – зольность 3%
- влажность 10%– зольность 3%
- влажность 15%– зольность 4%

88 Какое вещество составляет до 40%-ов эфирного масла шафрана?

- нонильный спирт
- сафранал
- нитропиненол
- пинен
- синеол

89 Какова процентная влажность и зольность зерен кориандра?

- влажность 14% п – зольность 8%
- влажность 13% – зольность 07%
- влажность 8% – зольность 4%
- влажность 10% – зольность 5%
- влажность 12% – зольность 6%

90 Родина душистого перца:

- Бразилия, Аргентина, Индия
- Южная Америка, Индия, Венесуэла
- Америка, Бразилия
- Америка, Бразилия, Танзания
- Америка, Венесуэла, Танзания

91 На сколько групп подразделяются вкусовые добавки по схожим качествам, сырью и применению?

- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

92 В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

- с Кавказских гор
- в Нахчивани
- в Дашкесене
- на Абшероне
- в Балакяне

93 Какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

- адипиновая кислота
- яблочная кислота
- уксусная кислота
- молочная кислота
- сорбиновая кислота

94 Каково процентное содержание сахара в безалкогольных напитках?

- 07-8%
- 07-10%
- 4-5%
- 5-6%
- 6-07%

95 Каково процентное содержание воды в безалкогольных напитках?

- 88-90%
- 88-92%
- 80-84%
- 84-86%

86-88%

96 Каково максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках?

- 0.015
- 0.012
- 0.001
- 0.005
- 0.008

97 На сколько групп делятся спиртные напитки по товаровой классификации?

- 8.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

98 Сколько месяцев можно хранить воду, содержащую железо в своем составе?

- 8 месяцев
- 4 месяца
- 3 месяца
- 5 месяцев
- 6 месяцев

99 Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

- 0.18
- 0.12
- 0.1
- 0.14
- 0.16

100 На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 4.0
- 3.0

- 2.0
- 6.0
- 5.0

101 В пределах сколько процентов сахара содержится в безалкогольных напитках?

- 16.
- 07-10.
- 5-6.
- 12-13.
- 14-15.

102 Сколько балльной системой оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 85.0
- 100.0
- 10.0
- 30.0
- 50.0

103 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

- 65-070%
- 60-65%
- 55-60%
- 58-60%
- 60-62

104 Какие методы применяются для продливания срока хранения безалкогольных напитков?

- повышается количество сахара
- в безалкогольные напитки добавляются стабилизаторы
- безалкогольные напитки упаковываются в герметично закрытые бутылки
- безалкогольные напитки пастеризуются
- в безалкогольные напитки добавляются органические кислоты

105 При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

- от 10 градусов по С до +15 градусов С
- от 0 градусов по С до +12 градусов С
- от 0 градусов по С до +5 градусов С
- от +5 градусов по С до +10 градусов С
- от +5 градусов по С до +15 градусов С

106 В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Италия
- Египет
- Греция
- Китай
- Индия

107 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в составе пива?

- В6
- К
- В1
- В2
- РР

108 Основное сырье пива:

- ячмень и хмель
- ячмень, хмель, вода, пивные дрожжи
- зерновые растения и вода
- ячмень, кукуруза и сечка
- пивные дрожжи и сахарная меласса

109 Сколько дней длится созревание светлого пива?

- 40 дней
- 11-30 дней
- 11 дней
- 22 дня
- 30 дней

110 Сколько балльной системой оценивается качество пива?

- 75.0
- 100.0
- 10.0
- 30.0
- 50.0

111 Каков срок хранения пива с стабилизирующими добавками?

- 10 месяцев
- 12 месяцев
- 4 месяца
- 6 месяцев
- 8 месяцев

112 Каков срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта?

- 4-8 дней
- 2 – 07 дней
- 2-3 дня
- 3-4 дня
- 4-5 дней

113 Какова цель ректификации спирта?

- сделать этиловый эфир прозрачным
- очистить этиловый спирт от осадков
- увеличить количество этилового спирта в растворе
- очистить этиловый спирт от токсичных веществ
- очистить этиловый спирт от сивушных масел, метилового спирта и фурфурола

114 Укажите верное количество этилового спирта в составе водки?

- 0.56
- 0.55
- 0.4
- 0.45

0.5

115 Основное сырье виски:

- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
- этловый спирт полученный из зернистых растений
- ретифицированный этиловый спирт
- этиловый спирт полученный из картофеля
- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы

116 Основное сырье рома:

- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы
- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
- ретифицированный этиловый спирт
- этловый спирт полученный из зернистых растений
- этиловый спирт полученный из картофеля

117 Сколько балльной системой оценивают органолептические показатели ликерноводочных продуктов?

- 100.0
- 10.0
- 25.0
- 30.0
- 50.0

118 Сколько месяцев можно хранить сладкие настойки и десертные напитки?

- 4-3 месяца
- 2-3 месяца
- 10-8 месяцев
- 8-6 месяцев
- 6-4 месяца

119 Максимум сколько месяцев можно хранить ликерные продукты?

- 4.0
- 8.0

- 12.0
- 10.0
- 6.0

120 Какой этиловый спирт используется в водочном, ликерноводочном и винном производстве в зависимости от степени очистки?

- только высший
- экстра и высший
- экстра
- высший и 1-ый
- 1-ый и 2-ой

121 На сколько групп подразделяются ликерноводочные продукты?

- 15.0
- 12.0
- 8.0
- 9.0
- 10.0

122 Каков срок хранения пастеризованного хлебного кваса?

- 6 месяцев
- 3 месяца
- 1 месяц
- 2 месяца
- 4 месяца

123 Каков срок хранения пастеризованного пива?

- 4-5 месяцев
- 3-6 месяцев
- 1-2 месяца
- 2-3 месяца
- 3-4 месяца

124 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

- 21-30 дней
- 07-9 дней
- 3-5 дней
- 10-14 дней
- 14-21 день

125 Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

- 07 дней
- 5 дней
- 3 дня
- 4 дня
- 6 дней

126 Какие вещества в составе пива придают ему специфический горький вкус и запах?

- лупулин и гликозиды
- смола и эфирное масло
- смола
- эфирное масло
- лупулин

127 Сколько дней длится созревание темного пива?

- 42-60 дней
- 42-108 дней
- 30-40 дней
- 42-80 дней
- 42-90 дней

128 Какие вещества способствуют образованию пивной пены?

- количество углекислого газа в составе пива
- количество белка в ячмени
- количество крахмала в ячмени
- количество спирта в составе пива
- количество сахара в составе пива

129 Что влияет на количество экстрактивных веществ в составе пива?

- количество углекислого газа в составе пива
- количество крахмала в ячмени
- количество белка в ячмени
- количество спирта в составе пива
- количество сахара в составе пива

130 Чем отличается производство настоек и наливок?

- количеством разнообразием органических кислот
- по хранению в этиловом спирте сырья и его добавлением
- качеством этилового спирта
- качеством добавочного сырья
- регулированием количества сахара

131 Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

- столовые, технические и винные сорта винограда
- технические сорта винограда
- позднеспелые столовые сорта винограда
- раннеспелые технические сорта винограда
- бессемянные сорта винограда

132 Какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- Хемешере
- Аг Тебризи
- Баяншире
- Ркацители
- Ширваншахи

133 Какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

- Гусейни (дамские пальчики)
- Хемешере
- Аг шасла
- Аг Тебризи

Агадайы

134 Минимальное время хранения коллекционных вин в бочках или бутылках после приготовления?

- 10 лет
- 3 года
- 4 года
- 5 лет
- 8 лет

135 Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

- 12,5-14,5%
- 10,5-12,5%
- 9,5-12,0%
- 9,5-11,5%
- 10,5-11,5%

136 Чем отличается марочное вино от обычного?

- пастеризацией и хранением
- длительной выдержкой
- наличием большого количества спирта
- наличием большого количества сахара
- изза осаждения по несколько раз и доведению до прозрачного состояния в производстве

137 Где впервые был произведен коньяк?

- Италия
- Франция
- Португалия
- Испания
- Венгрия

138 Что из нижеперечисленных относится к органолептическим показателям вин?

- типичность
- концентрация

- прозрачность и цвет
- запах и аромат
- вкус и букет

139 Какой физикохимический показатель вина не считается стандартным?

- сахар
- экстрактивные вещества
- этиловый спирт
- кислотность
- летучесть кислот

140 Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

- 8-12%
- 9-14%
- 07-9%
- 9-11%
- 07-12%

141 Где впервые были произведены Токайские вина?

- Италия
- Венгрия
- Испания
- Франция
- Португалия

142 Где впервые было произведено вино Малага?

- Италия
- Испания
- Венгрия
- Франция
- Португалия

143 Максимальное количество дегустируемых вин за один день?

- 16-20
- 26-30
- 42285.0
- 42348.0
- 42705.0

144 Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

- пастеризацией вина
- наполнением бутылок газом при вливании в них вина
- По количеству CO₂ в составе
- по вторичному окислению вина
- добавлением в вина добавок

145 Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

- в вино добавляется концентрированный виноградный сок
- смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда
- винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется
- смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда
- в вино добавляется этиловый спирт

146 Что из нижеперечисленного не относится к процессу созревания вина?

- выдержка и непригодное состояние вина
- стабилизация органолептических и физикохимических показателей
- формирование вина
- доведение до полной готовности
- созревание вина

147 Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

- Мускатные вина
- Мадера
- Токайские вина
- Малага
- Кагор

148 В каком ряду верно указано количество способов производства вина ?

- методом непрерывного резервуара
- 3 способа
- 2 способа
- 4 способа
- методом прерывистого резервуара

149 По каким показателям определяется типичность вина?

- по результатам дегустации вина
- по месту и способу приготовления, а также по сорту используемого винограда
- по количеству содержащегося спирта
- по физикохимическим показателям вина
- по цвету вина

150 На сколько групп делятся свежие овощи в соответствии с классификацией?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

151 Родина картофеля:

- Европа
- Южная Америка
- Азия
- Новая Зеландия
- Австралия

152 Какой из этих овощей является корнеплодом?

- редис
- топинамбура
- морковь
- свекла

репа

153 Какое из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- зеленый лук
- репка
- картофель
- батат
- топинамбура

154 Какой подгруппе овощей относится свекла ?

- зелень
- корнеплоды
- клубнеплоды
- бахчевые
- томат

155 На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

156 На сколько видов делится чеснок по степени созреванию?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

157 На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 6.0
- 5.0

- 2.0
- 3.0
- 4.0

158 В каких из этих овощей есть эфирные масла?

- в молодых листьях свеклы
- в тархуне
- в салат-латуке
- в кирсалате
- в шпинате

159 Какой вид капусты богат витамином "С"?

- кольраби
- брюссельская
- белокачанная
- краснокочанная
- савойская

160 Какое красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- сианидин
- каротин
- бетаин
- энидин
- энин

161 На сколько частей делятся картофель по количеству крахмала в составе?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

162 На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

163 На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- 6.0
- 7.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

164 На сколько групп делятся картофель в зависимости от срока созревания?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

165 Какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- капсаицин
- апиин
- гисперидин
- соланин
- ваксинин

166 Укажите количество видов пряных овощей?

- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

167 Укажите количество видов десертных овощей?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

168 На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0

169 Родина арбуза:

- Россия
- Африка
- Америка
- Азия
- Азербайджан

170 Какой из указанных относится к томатным овощам?

- свекла
- баклажан
- огурец
- репа
- редис

171 На сколько групп делятся баклажаны по сроку созревания?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0

4.0

172 Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

5.0

3.0

1.0

2.0

4.0

173 Какой глюкозид существует в составе незрелого помидора?

соланин

амигдалин

гисперидин

синигрин

капсаицин

174 После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

07-9.

07-10.

4-5.

5-6.

07-8.

175 Какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

апиин

соланин

гисперидин

синигрин

капсаицин

176 На сколько групп делятся свежие фрукты по структуре, по биологическим особенностям?

7.0

5.0

- 3.0
- 4.0
- 6.0

177 Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

- 85-88
- 83-85
- 60-070
- 070-075
- 075-80

178 На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

179 Какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

- Розовый валив
- Желтый синаб
- Первый из Самарканда
- Мэльба
- Папировка

180 На сколько групп подразделяются косточковые фрукты?

- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

181 На сколько групп подразделяются ягоды?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

182 На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначения?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

183 Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- тут
- ананас
- финник
- инжир
- гранат

184 Родина ананаса:

- Турция
- Южная Америка
- Греция
- Афганистан
- Африка

185 Какой из орехоплодных фруктов богат белком?

- бук
- фисташка
- орех
- миндаль
- фундук

186 Какой из этих фруктов может созревать после сбора?

- черешня
- яблока
- оливка
- гранат
- вишня

187 Какой овощ подвергается сухому гниению?

- капуста
- картофель
- морковь
- свекла
- репа

188 Какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

- перцы со стеблем
- лук
- помидоры
- огурцы
- баклажаны

189 У каких фруктов чаще всего встречается физиологическое заболевание (водянка)?

- в абрикосе
- в яблоке
- в груше
- в сливе
- в персике

190 Содержание какого витамина увеличивается в составе фруктов и овощей во время созревания?

- В3
- С
- А
- В1

В2

191 Какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- алыча
- мандарин
- инжыр
- фейхоа
- слива

192 Какая из болезней встречающихся у овощей и растений является фитипотогенной?

- подкорковое пятно
- гниение фрукта
- набухание
- водянка
- кофейная пятнистость

193 У каких фруктов чаще всего встречается физиологическое заболевание – кофейная пятнистость?

- у тропических
- у citrusовых
- у семечковых
- у косточковых
- у ягодах

194 У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

- у репы
- у капусты
- у лука
- у моркови
- у свеклы

195 Какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

- огурец
- картофель

- помидоры
- фасоль
- баклажан

196 При какой температуре хранится арбуз?

- 4 градусов по С
- 3 градусов по С
- 0 градусов по С
- 1 градус по С
- 2 градуса по С

197 При какой относительной влажности хранится банан?

- 90.0
- 95.0
- 75.0
- 70.0
- 80.0

198 При какой относительной влажности хранится хурма?

- 95.0
- 90.0
- 65.0
- 70.0
- 80.0

199 При какой температуре хранится гранат?

- 4-5 градусов по С
- 1-2 градуса по С
- 0-5-1 градуса по С
- 2-3 градуса по С
- 2-4 градуса по С

200 Какой должна быть влажность в анбаре, где хранится дыня?

- 80-85
- 075-80
- 60-65
- 65-070
- 070-075

201 Какова длина буртов, в которых хранится морковь?

- 4-8 м
- 4-07 м
- 3-4 м
- 4-5 м
- 4-6 м

202 При какой температуре хранится фейхоа?

- 2 градусов по С.
- 3 градусов по С.
- 0 градусов по С.
- 1 градусов по С
- 1 градус по С.

203 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

204 При сколько процентах относительной влажности хранится томатный соус?

- 80-85
- 070-075
- 50-65
- 65-070
- 075-80

205 При какой температуре проводится консервирование овощей и фруктов путем стерелизации?

- 125-130
- 112-120
- 100-110
- 111-119
- 120-125

206 При какой температуре проводится пастеризация консервированных овощей и фруктов?

- 90-100
- 63-98
- 50-60
- 60-070
- 60-80

207 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

- 207-28
- 28-29
- 20-25
- 24-25
- 26-207

208 На сколько групп делятся консервированные овощные и фруктовые соки по способу приготовления?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

209 Сколько методов сушки используется для фруктов и овощей ?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

4.0

210 Максимальная процентная влажность высушенной капусты?

- 12.0
- 14.0
- 5.0
- 10.0
- 11.0

211 При сколькои градусах по С проводится процесс пастеризации смеси маринованных овощей?

- 90-100
- 80-90
- 60-65
- 65-070
- 070-80

212 Какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- К
- С
- Е
- D
- А

213 В чем растворяются витамины А, Е, D, К ?

- в спирте
- в масле
- в воде
- в щелоче
- в растворе нейтральной соли

214 Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- ферменты
- вода

- сахар
- липиды
- белки

215 В каком из овощей больше всего крахмала?

- в свекле
- в картофеле
- в капусте
- в баклажане
- в моркови

216 В какую группу органических веществ входит целлюлоза?

- ароматические вещества
- углеводы
- органические кислоты
- гликозиды
- дубильные вещества

217 В каком из овощей больше всего сахарозы?

- в дыне
- в сахарной свекле
- в столовой свекле
- в моркови
- в арбузе

218 В каком из овощей больше всего сахара?

- в яблоке
- в винограде
- в абрикосе
- в персике
- в айве

219 Какой из углеводов преобладает в овощах и фруктах?

- гемицеллюлоза
- сахара
- крахмал
- пектин
- целлюлоза

220 Какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- свекла
- орехоплодные
- яблоко
- картофель
- капуста

221 В каких овощах преобладают белковые вещества по количеству?

- томатные овощи
- зерно-бобовые
- лучные овощи
- корнеплоды
- овощи зелени

222 Какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- мальтоза
- фруктоза
- сахароза
- глюкоза
- лактоза

223 В каких овощах и фруктах содержится наибольшее количество эфирного масла?

- в кожуре лимона
- в кожуре апельсина
- в луке
- в чесноке
- в репе

224 Какой фрукт преобладает содержанием дубильных веществ ?

- в груше
- в терне
- в хурме
- в айве
- в яблоке

225 При какой процентной влажности хранятся замороженные овощи и фрукты?

- 80-90
- 90-95
- 65-070
- 070-075
- 075-80

226 Максимальная процентная влажность высушенных овощей?

- 11-13.
- 11-14.
- 5-10.
- 10-11.
- 11-12.

227 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов?

- 30-35
- 18-25
- 16-18
- 18-20
- 25-30

228 При сколько градусах по С проводится срочное замораживание овощей и фруктов?

- 35. -40.
- 30. -35.
- 18. -20.
- 20. -25.

-25. -30.

229 При сколькои градусах по С хранятся замороженные овощи и фрукты?

-25.0

-18.0

-14.0

-16.0

-20.0

230 Сколько видов гриба являются съедобными?

50.0

40.0

20.0

25.0

30.0

231 Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

4,9-6,0

4,5-5,0

2,0-2,5

2,5-3,0

3,5-4,0

232 Какое из химических формул красильных веществ соответствует каротину?

C₄₀H₅₆O

C₄₀H₅₆

C₅₅H₁₂₀O₅N₄Mg

C₄₀H₅₆O₄

C₄₀H₅₆O₂

233 Какому из углеводов соответствует формула (C₆H₁₀O₅)?

целлюлозе

крахмалу

- сахарозе
- фруктозе
- глюкозе

234 Какова масса моркови расположенной на 1 куб.м?

- 333-430 кг
- 555-580 кг
- 540-590 кг
- 650-0700 кг
- 600-650 кг

235 Какова масса яблок расположенных на 1 куб.м?

- 555-580 кг
- 520-550 кг
- 333-430 кг
- 650-0700 кг
- 600-620 кг

236 Какова масса картофеля расположенной на 1 куб.м?

- 680-0700 кг
- 600-620 кг
- 400-450 кг
- 500-550 кг
- 630-6070 кг

237 В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?

- олеиновая
- миристиновая
- эруковая
- линолевая
- линоленовая

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

- гомогенизация
- дезодорация
- рафинация
- гидратация
- винтеризация

239 При какой температуре определяют вкус масел?

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

240 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- E
- C
- A
- D
- K

241 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

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

242 Какой показатель масел определяется рефрактометром?

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

243 В каком ряду указано йодное число масел?

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

244 Какой показатель масел определяется пикнометром?

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

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

- касторки
- сои
- льна
- тунга
- конопля

246 Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- глицериды
- липиды
- стероиды
- триглицериды
- полиглицериды

247 Как называются сложные и циклические липиды вместе?

- слипоиды
- липоиды
- гипиды
- дипоиды

сипоиды

248 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

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

249 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- не делятся

250 В каком ряду правильно указаны полувысыхающие масла?

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

251 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

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

252 Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

- количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления
- запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка

- прозрачность, влажность, кислотность
- плотность, влажность, цвет
- консистенция, количество осадка, йодное число

253 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

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

254 Укажите невысыхающие растительные масла.

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

255 Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- стеариновая
- эруковая
- арахидовая
- каприновая
- пальмитиновая

256 Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- рицинолевая
- лауриновая
- олеиновая
- линоленовая
- клупанадоновая

257 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- распад
- кристаллизация
- денатурация
- гидролиз
- набухание

258 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

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

259 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- стерин
- жирных кислот
- глицерина
- аминокислот
- гемицеллюлозы

260 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

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

261 Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

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

262 Какой прибор используется для определения плотности масел?

- спиртометр
- пикнометр
- рефрактометр
- лактоденсиметр
- аэрометр

263 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

264 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- соль
- антиоксиданты
- щелочь
- вода
- кислота

265 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

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

266 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

3.0

267 Как называется процесс производства транс-жиров?

- гидратация
- гидрогенизация
- дезодорация
- винтеризация
- гомогенизация

268 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

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

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

- лигаз
- протеаз
- липаз
- гидролаз
- трансфераз

270 Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- спиртометром
- пикнометром
- рефрактометром
- лактоденциметром
- аэрометром

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

- 50-100
- 80-100

- 70-100
- В) 60-100
- 100- 150

272 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- лиаз
- липаз
- трансфераз
- лигаз
- протеаз

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

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

274 Каким прибором определяется цветность растительных масел?

- хронометром
- визуальным колориметром
- рефрактометром
- пикнометром
- денциметром

275 В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность растительных масел?

- хронометр
- цветомер
- рефрактометр
- пикнометр
- денциметр

276 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

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

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

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

278 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

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

279 Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

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

280 Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

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

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

- слизистые вещества
- красители
- фосфатиды
- воск
- белки

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

- винтеризация
- осаждение
- процеживание
- гидратация
- дезодарация

283 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

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

284 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

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

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

- хлопок
- лён
- подсолнух
- соя

кукуруза

286 На сколько групп подразделяется липиды?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

287 На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

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

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

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

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

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

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

- 5,85 ккал
- 4 ккал

- 3,75 ккал
- 4,75 ккал
- 9 ккал

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

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

292 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

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

293 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

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

294 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

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

295 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7.0
- 4.0
- 5.0
- 8.0
- 6.0

296 Белки пищевых продуктов состоят из

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

297 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

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

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

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

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

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

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

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

301 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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

302 Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

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

303 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

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

304 В какой из нижеуказанных вариантов соответствует суточной норме потребления жиров человеческим организмом ?

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

200- 300 г

305 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

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

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

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

307 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

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

308 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

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

309 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

- до 45%
- до 55%

- до 65%
- до 60%
- до 70%

310 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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

311 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- льняное
- кокосовое
- хлопковое
- оливковое
- подсолнечное

312 К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

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

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

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

314 Какой жир искусственный?

- рыбий
- маргарин
- хлопковое
- кокосовое
- пальмовое

315 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- 205.0
- 170.0
- 270.0
- 185.0
- 195.0

316 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- стеариновая
- линолевая
- каприловая
- пальмитиновая
- капринолеиновая

317 Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.

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

318 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- стерины
- гликозиды
- алкалоиды
- флавоноиды

319 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- фосфоглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- флавоноиды

320 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- фосфатиды
- гликозиды
- алкалоиды
- флавоноиды

321 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные веществ) ?

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

322 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

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

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

- 6.0
- 2.0
- В) 5
- 3.0

4.0

324 Что приводит к окислению жира?

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

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

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

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

- говяжий
- свиной топлёный
- кулинарный
- рыбий жир
- суррогатный

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

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- не делятся

328 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

- вода, триглицериды и спирты
- пероксидное соединение, альдегиды и кетоны

- перокисное соединение, вода, триглицериды
- спирты, кислоты, кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды

329 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

- перокисное соединение, вода, триглицериды
- перокисное соединение, альдегиды и кетоны
- спирты, кислоты, кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- вода, триглицериды и спирты

330 Укажите перекисное число испорченных жиров.

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

331 Укажите перекисное число жиров сомнительной свежестью (в % - ах).

- 0,2-0,5%
- 0,06-0,1%
- 0,1-0,3%
- 0,02-0,05%
- 0,3-0,6%

332 Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

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

333 Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

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

334 Укажите показатель, используемый при идентификации животных и топленых жиров.

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

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

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

336 На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- 0.5
- 0.9
- 0.8
- 0.78
- 0.93

337 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

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

338 Какой показатель жиров определяется рефрактометром?

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

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

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

340 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

341 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- не делятся
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

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

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

3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты

343 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 7.0
- 4.0

344 Укажите температуру плавления бараньего жира?

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

345 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

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

346 В каком ряду указаны животные жиры?

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

347 Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- цветность
- свежесть

- жирность
- щелочность
- кислотность

348 Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

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

349 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

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

350 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

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

351 В каком ряду указан состав столового майонеза?

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

352 Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

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

353 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масла
- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла
- сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог
- животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос
- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

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

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

355 К каким документам относятся стандарты в области стандартизации кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

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

356 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров.

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

только технологические

357 Когда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

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

358 В каком ряду указана маргариновая продукция?

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

359 По каким результатам определяют сорт маргарина?

- пищевой ценности
- органолептической оценки
- физико-химической оценки
- биологической оценки
- микробиологической оценки

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

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

361 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 6.0
- 3.0

- 2.0
- 4.0
- 5.0

362 Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

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

363 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 100.0
- 30.0
- 20.0
- 50.0
- 10.0

364 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

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

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

366 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- 20.0
- 100.0
- 10.0
- 30.0
- 50.0

367 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

368 Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

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

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

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

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

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

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

- 701.0
- 627.0
- 727.0
- 527.0
- 827.0

372 Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

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

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

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

374 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

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

375 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 70.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0

40.0

376 Какие жиры считаются гидрогенизированными?

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

377 Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

- очищение гидрогенизованного жира
- процеживание жиров
- получение и очищение водорода
- подготовка катализатора
- насыщение жиров водородом

378 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- 7.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

379 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

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

380 Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

- циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты
- незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск

- ферменты и вода
- белки и красители
- насыщенные жирные кислоты и воск

381 Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

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

382 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

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

383 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 50.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0

384 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

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

385 Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

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

386 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- Германия
- Франция
- Россия
- США
- Азербайджан

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

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

388 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

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

389 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

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

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

- 310.0
- 289.0
- 330.0
- 350.0
- 250.0

391 Укажите температуру плавления молочного жира.

- 18- 23 град. Цельсия
- 27- 34 град. Цельсия
- 22- 26 град. Цельсия
- 35- 40 град. Цельсия
- 35- 40 град. Цельсия

392 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- 0.738
- 0.875
- 0.778
- 0.92
- 0.699

393 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

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

394 Укажите температуру кипения молока.

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

100,7 град. Цельсия

395 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

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

396 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

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

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

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

398 При какой температуре проводится стерелизация молока?

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

399 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- коровье молоко
- овечье молоко

- лошадиное молоко
- верблюжье молоко
- буйволиное молоко

400 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- 72-76 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

401 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

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

402 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

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

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

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

404 Что такое казеин?

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

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

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

406 Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- 48 ч
- 24 ч
- 72 ч
- 36 ч
- 64 ч

407 Какой углевод содержится в молоке?

- галактоза
- лактоза
- сахароза
- фруктоза
- мальтоза

408 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- сахариметр
- центрифуга
- рефрактометр
- пикнометр
- поляриметр

409 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

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

410 Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- сухое вещество
- жирность
- зольность
- влажность
- кислотность

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

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

412 Какой витамин преобладает в молоке?

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

413 Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

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

витамин В

414 Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

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

415 Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- E) Ca
- P
- K
- Na
- Mg

416 Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- Mg
- Na
- P
- K
- Ca

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

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

418 Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- стигмостерин
- эргостерин

- лецитин
- кефалины
- холестерин

419 Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

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

420 В чем измеряется кислотность молока?

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

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

- 1.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

422 Что такое гомогенизация молока?

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

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

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

424 Какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при восполении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

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

425 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

- лактобацильные и мезофильные палочки
- стрептококки, термофильные и болгарские палочки
- мезофильные палочки и дрожжевые грибы
- ацидофильные и лактобацильные палочки
- термофильные палочки и дрожжевые грибы

426 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

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

427 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

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

428 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

429 Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- 0.065
- 0.035
- 0.025
- 0.045
- 0.055

430 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- сычужный фермент
- йод
- сода
- фенолфталеин

431 Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

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

432 Что такое нормализованное молоко?

- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
- В) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока

- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
- это продукт, прошедший термическую обработку

433 Какое молоко называют восстановленным?

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

434 Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

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

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

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

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

- витамин E
- витамин A
- витамин D
- витамин C
- витамин K

437 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- в верблюжьем

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

438 Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старой дойного молока?

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

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

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

440 Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

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

441 Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

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

442 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

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

443 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

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

444 Каким прибором определяется плотность молока?

- жироскопом
- лактоденсиметром
- рефрактометром
- влагомером
- спиртометром

445 Какое брожение является причиной порчи молока?

- уксуснокислое
- молочнокислое
- пропионовокислое
- спиртовое
- маслянокислое

446 Сколько компонентов содержится в молоке?

- 90.0
- 120.0
- 50.0
- 70.0

100.0

447 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- потенциально опасной
- опасной
- В) стандартной
- отбракованной
- условно пригодной

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

- запаха
- внешнего вида
- прозрачности
- вкуса
- консистенции

449 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

450 Укажите продолжительность пастеризация сливок.

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

451 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

- 80-85 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия

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

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

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

453 Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- запах
- кислотность
- цвет
- консистенция
- вкус

454 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

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

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

- простокваша
- кумыс
- ацидофилин
- кефир
- йогурт

456 В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

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

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

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

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

459 Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сызмы?

- 0.035
- 0.036
- 0.032
- 0.045
- 0.038

460 В каком ряду правильно указано содержание воды в сызме?

- 0.75
- 0.7
- 0.6
- 0.65
- 0.72

461 Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

- ряжанка
- сюзма
- йогурт
- катык
- простокваша

462 Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

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

463 Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- 0.07
- 0.08
- 0.1
- 0.06
- 0.09

464 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

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

465 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

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

20 град. Цельсия

466 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

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

467 Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- маркировке
- уничтожению
- реализацию
- переработке
- обработке

468 Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыз?

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

469 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

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

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

- внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число
- внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах

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

471 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

472 Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

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

473 Сколько процентов жира содержится в сметане?

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

474 Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

475 Какое молоко используется в производстве творога?

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

476 В каком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?

- 0.2
- 0.15
- 0.13
- 0.12
- 0.18

477 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

- 180- 190 град. Тернера
- 190- 200 град. Тернера
- 160- 170 град. Тернера
- 170- 180 град. Тернера
- 140- 150 град. Тернера

478 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

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

479 Что означают водянные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

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

480 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

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

481 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 10.0
- 100.0
- 25.0
- 30.0
- 50.0

482 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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

483 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

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

484 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

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

неправильное образование слоя сыра

485 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

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

486 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

487 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

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

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

- 60.0
- 20.0
- 80.0
- 40.0
- 70.0

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

- 50.0
- 60.0

- 20.0
- 30.0
- 40.0

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

- 0.35
- 0.3
- 0.2
- 0.25
- 0.4

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

- 0.47
- 0.44
- 0.48
- 0.5
- 0.49

492 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

493 Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

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

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

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

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

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

496 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- спиртовое
- пропионовокислое
- уксуснокислое
- маслянокислое
- молочнокислое

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

- Крестьянское
- Кисломолочное
- Вологодское
- Сладкосливочное
- Любительское

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

- 0.35
- 0.25
- 0.15
- 0.2
- 0.3

499 Какое масло содержит самое высокое количество жира?

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

500 Сколько жира в составе топленого масла?

- 0.85
- 0.99
- 1.0
- 0.48
- 0.79

501 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

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

502 В каком ряду указаны консервные виды масла?

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

503 Жиры не содержат, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр?

- сулугуни
- кисломолочный
- плавленый

- голландский
- Рокфор

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

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

505 Каким сырам свойствен привкус копчености?

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

506 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молочных консервов?

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

507 Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

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

508 Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- вес

- маркировка
- упаковка
- масса
- объем

509 Как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыр)?

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

510 Как называется запах, возникающий во время брожения?

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

511 На сколько категорий подразделяют свиней?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

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

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

513 Какие из ниже перечисленных вариантов 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

514 Какие направления пород крупного рогатого скота в зависимости от преимущественной продуктивности различают?

- кожного, мясного, молочного
- мясного, молочного, комбинированного
- мясного, шубного, молочного
- молочного, кожного, комбинированного
- комбинированного, мясного, шубного

515 Как называется I категория свиней?

- мясо поросят
- беконная
- меленая
- жирная
- промпереработочная

516 Как называется II категория свиней?

- мясо поросят
- мясная
- беконная
- жирная
- промпереработочная

517 Как называется III категория свиней?

- мясо поросят
- жирная
- беконная
- меленая
- промпереработочная

518 Как называется IV категория свиней?

- мясо поросят
- промпереработочная
- беконная
- жирная
- мясная

519 Как называется V категория свиней?

- мясная
- мясо поросят
- промпереработочная
- бекон
- жирная

520 Где проводят убой скота и разделку туш?

- хладобойнях, предубойном золоне, скотобазе
- на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах
- скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах

521 Каким транспортом не доставляют животных?

- автомобильным
- самолетом
- вагоном
- водным
- железнодорожным

522 Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса?

- цвет
- морфология
- нежность
- вкус

запах

523 Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса?

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

524 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

- не выше 3 град. Цельсия
- не выше 12 град. Цельсия
- не выше 9 град. Цельсия
- не выше 5 град. Цельсия
- не выше 7 град. Цельсия

525 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- от 1 до 6 градусов по Цельсию
- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 2 до 0 градусов по Цельсию
- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 2 до 7 градусов по Цельсию

526 Какова температура переохлажденного мяса?

- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 3 градусов по Цельсию
- от 3 до 7 градусов по Цельсию
- от 4 до 6 градусов по Цельсию
- от 2 до 7 градусов по Цельсию

527 Какова температура подмороженного мяса?

- от 10 до 12 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 6 градусов по Цельсию

- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 1 до 2 градусов по Цельсию
- от 6 до 10 градусов по Цельсию

528 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

- не выше – 2 град. Цельсия
- не выше – 6 град. Цельсия
- не выше – 3 град. Цельсия
- не выше – 0 град. Цельсия
- не выше – 1 град. Цельсия

529 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

- IV категорию
- I категорию
- II категорию
- III категорию
- V категорию

530 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

- IV категорию
- II категорию
- I категорию
- III категорию
- V категорию

531 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

- IV категорию
- III категорию
- II категорию
- II категорию
- V категорию

532 Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- буйволов
- свиней
- коз
- коров
- оленей

533 Кости убойных животных подразделяются на части:

- головы, туловища, хвостовой части
- головы, туловища, конечностей
- головы, груди, конечностей, ребра
- туловища, хвостовой части, конечностей
- головы, ребра, хвостовой части

534 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%

535 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- цинга
- атеросклероз и гипертония
- не свертывание крови
- зоб
- бери- бери

536 Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- арабиноза
- гликоген
- целлюлоза
- фруктоза
- крахмал

537 Какой белок не является белком крови?

- фибриноген
- казеин
- гемоглобин
- альбумин
- глобулин

538 Укажите признак, который относится 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 мекнет к пальцам

539 Какой из нижеуказанных признаков относится 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

540 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

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

541 Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам?

- язык
- туша
- почка
- желудок

селезёнка

542 Какие субпродукты относятся к малоценным?

печень

уши

почка

сердце

язык

543 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

желудки

печень

селезенка

уши

ноги

544 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

6.0

2.0

3.0

4.0

5.0

545 Какой субпродукт относится к I категории?

ноги

язык

губы

селезенка

легкое

546 Какой субпродукт относится к II категории?

сердце

ноги

- почки
- язык
- мозги

547 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

548 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

549 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- больше дубильных веществ
- больше полноценных белков
- больше углеводов
- больше жиров
- больше витаминов

550 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

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

551 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

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

552 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

- мяса лошадей
- свинины
- говядины
- баранины
- козлянины

553 При какой температуре производят холодное копчение?

- 15- 18 град. Цельсия
- 18-22 град. Цельсия
- 5-8 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия

554 При какой температуре производят горячее копчение?

- 25 град. Цельсия и выше
- 35 град. Цельсия и выше
- 20 град. Цельсия и выше
- 15 град. Цельсия и выше
- 10 град. Цельсия и выше

555 При какой температуре копчения происходит обжарка?

- 50-60 град. Цельсия
- 90-110 град. Цельсия
- 80-90 град. Цельсия
- 70-80 град. Цельсия
- 60-70 град. Цельсия

556 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- варка
- обвалка
- посол
- копчение
- сушка

557 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

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

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

559 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

560 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

5.0

561 Какая из операций не входит в технологический процесс мясных консервов?

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

562 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

563 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- ромштекс
- пельмени
- палочки мясные
- манты

564 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

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

565 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- порционные панированные
- пельмени

- крупнокусковые
- порционные
- мелкокусковые

566 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

- галтовку
- калибровку
- приготовление теста
- получение мясного сырья
- формовку

567 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- имеют большую прочность скорлупы
- могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- обладают низкой пищевой ценностью
- имеют большую загрязненность скорлупы
- имеют большие размеры

568 Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

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

569 Какова масса куриных яиц?

- 120-150
- 40-75
- 150-200
- 75-100
- 100-120

570 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- коническую
- эллипса
- овала
- сферы
- продолговатую

571 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- 285 ккал
- 157ккал
- 226 ккал
- 257 ккал
- 278ккал

572 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- лизоцим
- овомуцин
- овальбумин
- овотрансферрин
- овоглобулин

573 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- овомуцин и авидин
- овомукоид и овомуцин
- овальбумин и овокональбумин
- овальбумин и овоглобулин
- овотрансферрин и авидин

574 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

575 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- индюшиное
- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное

576 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- куриное
- утиное
- перепелиное
- индюшиное
- гусиное

577 Какое яйцо называется диетическим?

- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 9 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 7 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 10 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 15 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 13 суток

578 Какие яйца называются столовыми?

- яйца со сроком хранения 5-25 суток при температуре 2-8 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-25 суток при температуре 0-20 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 4-12 суток при температуре 1-10 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-14 суток при температуре 0-5 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-20 суток при температуре 3-1 град. Цельсия

579 Какие яйца называются холодильниковыми?

- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 100 суток при температуре -8 / -4 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 90 суток при температуре -2 / 0 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 120 суток при температуре -10 / -5 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 130 суток при температуре -15 / -10 град. Цельсия

яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 140 суток при температуре -20 / -15 град. Цельсия

580 Каким прибором определяют состояние воздушной камеры, желтка и положение последнего, а также целостность скорлупы?

- рефрактометром
- овоскопом
- фаринатом
- колейдоскопом
- пуркой

581 От чего зависит категория столового яйца?

- от индекса желтка
- от качества и массы яйца
- от качества скорлупы, высоты пуги
- только от качества яйца
- только от массы яйца

582 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

583 Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- присушка
- тек
- бой
- выливка
- запамистость

584 Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц?

- тумак плесневой
- выливка

- красюк
- кровавое кольцо
- большое пятно

585 Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц?

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

586 Что такое меланж?

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

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

- фильтрация
- стерилизация
- пастеризация
- сортировка яиц
- замораживание

588 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

- физико-химические, гистологические, физиологические
- физические, микробиологические и биохимические
- физические, гистологические, физико-химические
- физиологические, микробиологические, цитологические
- химические, цитологические, микробиологические

589 При какой температуре определяют органолептические показатели замороженных яичных продуктов?

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

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

- низкая скороспелость, усвояемость, высокая плодовитость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и несколько ниже выход мяса
- низкая скороспелость, высокая плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, низкая усвояемость и несколько ниже выход мяса

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

- бульон
- вкус
- внешний вид и цвет
- запах
- консистенция

592 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- цитологическим
- органолептическим
- химическим
- микроскопическим
- гистологическим

593 Укажите форму клейма, которую применяют для клеймения мяса птицы.

- прямоугольный
- овальной
- круглой
- квадратной
- ромбовидной

594 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Е»
- «П»
- «Т»
- «У»
- «Р»

595 Какими витаминами богаты мясо птицы?

- Д
- группы Б
- А
- Е
- К

596 На сколько групп делится рыба по размеру или массе?

- не делится
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

597 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- более 20%
- более 60%
- более 45%
- более 33%
- более 27%

598 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- амины
- аминокислоты
- гликоген
- экстрактивные вещества

карбонильные соединения

599 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- магния
- йод
- хлор
- железо
- цинк

600 Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом -

- арабинозой
- гликогеном
- целлюлозой
- маннозой
- ксилозой

601 Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- магния
- фосфора
- хлора
- железа
- серы

602 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

603 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- движения
- осязания

- слуха
- обоняния
- зрения

604 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- нарост
- тело
- голова
- хвостовой плавник
- приголовок

605 Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы?

- сердце
- икра
- плавники
- пищеварительный тракт
- жабры

606 Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы?

- голова
- почки
- молоки
- икра
- мясо

607 На сколько групп подразделяются живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

608 Какая температура у охлажденной рыбы?

- от 5 до 15 градусов по Цельсию
- от -1 до 5 градусов по Цельсию
- от 0 до 15 градусов по Цельсию
- от 0 до 10 градусов по Цельсию
- от 1 до 5 гр градусов по Цельсию

609 Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- 350-400 ккал
- 100-200 ккал
- 200-250 ккал
- 250-300 ккал
- 300-350 ккал

610 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- только морской водой
- морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- только мелкодробленным льдом
- мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- морской водой, охлажденном рассолам

611 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

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

612 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- загустители
- антибиотики
- кислоты
- консерванты
- стабилизаторы

613 Укажите цвет осетровой икры.

- розовый
- черный
- красный
- фиолетовый
- желтый

614 Укажите цвет лососевой икры.

- розовый
- красный
- черный
- фиолетовый
- желтый

615 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- P
- D
- C
- H
- U

616 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

617 Какими показателями оценивают качество мяса?

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

- органолептическими, физико-химическими гистологическими

618 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- технология убоя
 цвет шкуры
 порода скота
 возраст скота
 степень упитанности

619 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

620 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- костная
 мышечная
 эпителиальная
 соединительная
 нервная

621 Какова температура парного мяса?

- 22-24 °C
 33-38 °C
 26-28
 27-29 °C
 15-18 °C

622 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится?

- зачистка и клеймение
 оглушение

- обескровливание
- снятие шкуры
- нутровка

623 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

- образование иммунитета
- уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
- свертывание крови
- переносчики кислорода
- окраску крови

624 Какую функцию выполняют эритроциты?

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

625 В каком процессе участвуют тромбоциты?

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

626 Какие по форме различают кости у убойного скота?

- выпуклые, трубчатые, плоские
- трубчатые, плоские, смешанные
- трубчатые, полые, смешанные
- плоские, выпуклые, смешанные
- смешанные, трубчатые, ребристые

627 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- альбумин, ретикулин, коллаген
- коллаген, эластин, ретикулин
- коллаген, казеин, ретикулин
- альбумин, эластин, коллаген
- эластин, казеин, коллаген

628 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- полуцеллюлозой
- гликогеном
- клетчаткой
- целлюлозой
- крахмалом

629 Как называется костный коллаген?

- фибриноген
- оссеин
- рутин
- эластин
- ретикулярный

630 Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

- смягчение
- созревание
- расслабление
- порча
- перезревание

631 Какой фермент содержит жировая ткань?

- мальтозу
- липазу
- каталазу
- оксиредуктазу
- амилазу

632 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 хранения

633 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- пашина
- антрекот
- лопатка
- вырезка
- гуляш

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

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

635 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

636 Какая кислота накапливается в мясе в первые часы после убоя?

- янтарная
- молочная
- виноградная
- уксусная

прелиловая

637 Какие консервы не относятся к фаршевым?

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

638 Какие консервы относятся к ветчинным?

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

639 Какие консервы не относятся к ветчинным?

- «Ветчина пастеризованная»
- «Сосиски в томатном соусе»
- Завтрак туриста
- «Бекон копченый пастеризованный ломтиками»
- «Бекон рубленый»

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

- 30.0
- 80.0
- 60.0
- 50.0
- 40.0

641 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- 6.0
- 2.0

- 3.0
- 4.0
- 5.0

642 Что такое бомбаж?

- появление темных пятен на поверхности крышек
- вспучивание крышки и доньшка банки
- загрязнение банки
- трещины и царапины на банках
- покрытие плесени

643 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- пельмени
- вырезка
- котлеты
- бифштекс
- ромштекс

644 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- спинная часть
- котлеты
- вырезка
- корейка
- грудинка

645 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- антрекот
- эскалоп
- бифштекс
- ромштекс
- лангет

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

- 2.5
- 0.74
- 1.0
- 1.5
- 0.35

647 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

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

648 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- 48:38:14
- 56:32:12
- 60:30:10
- 2.191805555555553
- 50:36:14

649 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

650 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

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

651 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 1050.0
- 7500.0
- 6500.0
- 5500.0
- 4500.0

652 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

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

653 Сколько грамм, килограмм яиц в день и в год рекомендуется употреблять?

- 70 г- 33,8 кг
- 40 г- 14,6 кг
- 60 г- 20,3 кг
- 20 г- 10,3 кг
- 10 г- 8,5 кг

654 Укажите состояние желтка для столовых яиц.

- не прочный, просвечивающийся
- малозаметный, может перемещаться от центрального положения
- прочный, малозаметный, занимает центральное положение
- прочный, просвечивающийся
- малозаметный, с легкостью перемещается

655 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

656 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

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

657 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя?

- порча
- посмертное окоченение, созревание и порча
- посмертное окоченение
- посмертное окоченение и порча
- созревание

658 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- грудная
- ножная
- шея
- крылья
- спинно- лопаточная

659 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

- кислотное и перекисное число жира
- аммоньячная 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

660 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

661 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

662 На сколько групп подразделяются тушки птиц по степени свежести?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

663 Укажите маркировку мороженых кур, полупотрошенных 2-ой категории упитанности:

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

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

- ИР1
- КР1
- КЕЕ1
- КЕ1
- ГМ1

665 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦРТ
- ЦЕЕТ
- ЦБЕЕТ
- ЦБЕТ
- ЦЕТ

666 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

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

- пигментация
- загар
- гниение
- ослизнение
- кислотное брожение

668 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- пигментация
- окисление жиров
- ослизнение
- брожение
- плесневение

669 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса.

- состояние жира
- вкус
- консистенция
- вид и цвет мышц на разрезе
- качество бульона при варке

670 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

671 Какая рыба не относится к пресноводной?

- форель
- сам
- стерлядь
- налим
- щука

672 Какая рыба относится к полупроходным?

- осетр
- лещ
- форель
- налим
- судак

673 Какая рыба относится к проходным?

- толстолобик
- осетр
- лещ
- сазан
- судак

674 Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- лосось
- осетр
- сельдь
- треска

окунь

675 Основным органом движения рыбы являются:

- спинные плавники
- хвост
- грудные плавники
- брюшные плавники
- голова

676 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- хвостовой
- головной
- грудной
- брюшной
- спинной

677 В каких водах осетровые не живут?

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

678 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

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

679 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 5.0
- 4.0

- 2.0
- не делится
- 3.0

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

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

681 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- чешуя
- икра
- кожа
- жабры
- почки

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

- свыше 15%
- свыше 20%
- свыше 5%
- свыше 40%
- свыше 10%

683 Какая рыба относится к карповым?

- семга
- сазан
- нерка
- белорыбица
- сиг

684 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- тюлька
- окунь
- салака
- килька
- сардина

685 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

686 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- хорошо обтекаемой
- шаровидный
- плоской
- веретенообразной
- вытянутой

687 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

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

689 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

690 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

691 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

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

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

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

- ястычная
- зернистая
- очищенная
- паюсная

пресованная

694 От какой рыбы получают красную икру?

- осетровые
- лососевые
- сельдь
- щука
- скумбрия

695 От какой рыбы получают черную икру?

- сельдь
- осетровые
- лососевые
- скумбрия
- щука

696 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

697 Укажите количество методов посола рыбы.

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

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

- содержание липидов, число омыления и жира
- содержание жира, йодное число и соли

- содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- содержание жира, липидов, сероводорода
- содержание жира и соли, степени созревания