

1114_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1114 Ət və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 На сколько категорий подразделяют свиней?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

2 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

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

3 Какие из нижеперечисленных относятся к мясной продуктивности?

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

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

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

5 Каким транспортом не доставляют животных?

- автомобильным
- самолетом
- гоном
- водным
- железнодорожным

6 На сколько групп по мощности подразделяются мясокомбинаты?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

7 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- костная
- мышечная
- эпителиальная
- соединительная
- нервная

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

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

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

- тамбовскому
- бакинскому
- московскому
- воронежскому
- казахскому

10 Как называется первый шейный позвонок?

- перо
- атлант
- крылья
- гребень
- лопатка

11 Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- 11.0
- 13.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0

12 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- полуцеллюлозой
- гликогеном
- клетчаткой
- целлюлозой
- крахмалом

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

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

14 У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- лошади
- свиньи
- крупный рогатый скот
- мелкий рогатый скот

зебу

15 Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

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

16 Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

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

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

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

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

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

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

- 6.0
- 3.0

- 4.0
- 5.0
- 2.0

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

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

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

- 8.0
- 7.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

22 По продуктивности козы подразделяют на:

- кожные, молочные, шубные
- молочные, шерстные, пуховые
- молочные, кожные, пуховые
- шерстные, кожные, молочные
- пуховые, шерстные, кожные

23 Что такое живая масса скота?

- это чистая масса животного за минусом скидки 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
- это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно-кишечного тракта

24 Где проводят убой скота и разделку туш?

- хладобойнях, предубойном загоне, скотобаза
- на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- хладобойнях, предубойном загоне, мясокомбинатах
- скотобаза, хладобойнях, мясокомбинатах

25 Скот, поступивший на мясокомбинат проходит последовательно:

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

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

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

27 Подкожная жировая ткань какого животного называется шпигом?

- буйволов
- свиней
- коз
- коров
- оленей

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

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

29 Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота?

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

30 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

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

31 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

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

32 Какую функцию выполняют эритроциты?

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

33 На какие части подразделяются кости убойных животных:

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

головы, ребра, хвостовой части

34 Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

35 Как называется второй шейный позвонок?

- перо
- гребень
- атлант
- крылья
- лопатка

36 Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- 6.0
- 13.0
- 10.0
- 9.0
- 7.0

37 Сколько спинных позвонков у свиней?

- 5.0
- 14.0
- 17.0
- 10.0
- 8.0

38 Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- 10.0
- 5.0

- 4.0
- 3.0
- 8.0

39 Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

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

40 Сколько хвостовых позвонков у овец?

- 42498.0
- 43435.0
- 42649.0
- 41913.0
- 41518.0

41 Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

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

42 Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

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

43 Из каких частей состоят кости задних конечностей?

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

44 Как называется выступ седалищной кости?

- маклак
- седалищный бугор
- гребень
- атлант
- крылья

45 Как называется длиннейший мускул спины?

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

46 Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

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

47 Каково содержание общего белка в мясе?

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

48 Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

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

49 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

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

50 Какие белки в мясе являются неполноценными?

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

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

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

52 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- бери- бери
- атеросклероз и гипертония
- зоб
- цинга

несвертывание крови

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

- 0.1
- 0.01
- 0.03
- 0.0
- 0.05

54 Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

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

55 Какие витамины присутствуют в мясе?

- К
- группы В
- С
- А
- D

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

- трегалоза
- глюкоза
- сахароза
- лактоза
- рамноза

57 Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- метионин
- изолейцин

- триптофан
- валин
- цистин

58 Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

- смягчение
- созревание
- расслабление
- порча
- перезревание

59 На сколько процентов усваивается организмом человека свиной жир?

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

60 Каков убойный выход мясного скота?

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

61 Каков убойный выход молочного скота?

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

62 Каков убойный выход комбинированного скота?

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

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

64 На сколько категории подразделяют северных оленей по упитанности?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

65 Каков убойный выход мяса кроликов?

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

66 Каково среднее содержание костей в туши овец?

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

67 Каково среднее содержание костей в туши свиней?

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

68 Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

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

69 Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- 10.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 8.0

70 Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- 42586.0
- 20-26
- 16-20
- 42278.0
- 42681.0

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

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

5 истинных и 5 ложных

72 Как называется выступ подвздошной кости?

- гребень
- маклак
- седалищный бугор
- атлант
- крылья

73 Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- кольцевидные
- спиральные
- длинные
- широкие
- короткие

74 Что выключается в мускулатуру туловища?

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

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

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

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

- 45-55%
- 75-85%

- 10-20%
- 25-35%
- 35-45%

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

- 0.6
- 0.9
- 0.2
- 0.4
- 0.5

78 Какими веществами представлены липиды в мясе?

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

79 Какой белок не является белком сарколеммы?

- липопротеиды
- хромопротеиды
- коллаген
- ретикулин
- эластин

80 Какой белок относится к белкам ядер?

- нейропротеиды
- нуклеопротеиды
- хромопротеиды
- липопротеиды
- фосфопротеиды

81 Какой белок не относится к белкам миофибрилл?

- тропомиозин
- глобулин
- миозин
- актин
- актомиозин

82 Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- миоглобин
- актин
- миоальбумин
- миоген
- нуклеопротеиды

83 Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- нейрокератины
- фосфопротеиды
- муцины
- мукоиды
- липопротеиды

84 Каково содержание липидов в мышечной ткани говядины?

- 0.25
- 0.025
- 0.06
- 0.1
- 0.15

85 Каково содержание липидов в мышечной ткани баранины?

- 0.25
- 0.08
- 0.06
- 0.1
- 0.15

86 Из какого вещества состоит межклеточное вещество хрящевой ткани?

- глюкозы
- хондромукоида
- хромосома
- хромопласта
- хлорофилла

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

- аденозинтрифосфат
- гликоген
- креатин
- карнозин
- креатинфосфат

88 Укажите соответствующую функцию, осуществляемую рибосомам и лизосомам.

- рибосом - синтез фосфолипидов , лизосом - синтез углеводов
- рибосом - синтез белка, лизосом - переваривание
- рибосом - обмен веществ, лизосом - образование гликогена
- рибосом - синтез липидов, лизосом - клеточное дыхание
- рибосом - переваривание, лизосом - синтез белка

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

- цвет
- прозрачность
- энергетическая ценность
- вкус
- запах

90 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

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

V категорию

91 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

IV категорию

II категорию

I категорию

III категорию

V категорию

92 Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

гистологическими, физическими, физико-гигиеническими

органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими

физическими, химическими

физико-химическими, биологическими

органолептическими, физическими, химическими

93 На сколько групп делится мясо по доброкачественности?

6.0

3.0

2.0

4.0

5.0

94 Укажите признак, относящийся к свежему мясу?

жир серовато- матового оттенка

на поверхности корочка подсыхания бледно- розового или бледно- красного цвета

поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая

сильно подсохшая поверхность туши

жир мягкий, слегка липнет к пальцам

95 Укажите признак, относящийся к мясу сомнительной свежести:

сухожилия упругие, плотные

поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая

- корочка подсыхания бледно- розового цвета
- сильно подсохшая поверхность туши
- сухожилия размягчены или сероватого цвета

96 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу:

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

97 Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- до 25
- до 10
- до 30
- до 35
- до 15

98 Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- до 20
- свыше 30
- свыше 20
- до 15
- свыше 10

99 Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

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

100 Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

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

101 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- потери, возникающие при разделке во время реализации
- уменьшение массы в результате испарения воды
- денатурация белков
- окисление жиров
- порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранения

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

- 15-21
- 42617.0
- 42401.0
- 42462.0
- 42278.0

103 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- пашина
- антрекот
- лопатка
- вырезка
- гуляш

104 На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- 7.0
- 11.0
- 8.0
- 9.0
- 10.0

105 Сколько видов инфицирования мяса существует?

- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

106 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- пигментация
- окисление жиров
- ослизнение
- брожение
- плесневение

107 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

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

108 Какими показателями оценивают качество мяса?

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

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

- усвояемость
- нежность
- морфология
- химический состав

энергетическая ценность

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

- 3.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

111 Какова температура парного мяса?

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

112 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

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

113 Какова температура переохлажденного мяса?

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

114 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

- не выше – 2 градуса С
- не выше – 6 градуса С

- не выше – 3 градуса С
- не выше 0 градуса С
- не выше – 1 градуса С

115 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

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

116 Каково содержание аммиака в свежем мясе?

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

117 Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- до 7
- до 4
- до 2
- до 1
- до 3

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

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

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

- пигментация
- загар
- гниение
- ослизнение
- кислотное брожение

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

- 3.8
- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 5.4

121 Бактерии какого рода являются возбудителями порчи- ослизнения?

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

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

- радионуклиды
- красители
- антибиотики
- тяжелые металлы
- пестициды

123 В чем не выражаются видовые различия мяса?

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

124 Возбудителем пищевых токсикозов являются:

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

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

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

126 Что из ниже указанных не относится к субпродуктам?

- язык
- туша
- почка
- желудок
- селезенка

127 Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

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

128 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- печень
- уши
- почка
- сердце

язык

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

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

130 На сколько видов подразделяют субпродукты по доброкачественности?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

131 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- желудки
- печень
- селезенка
- уши
- ноги

132 Каково содержание полноценных белков в печени?

- 0.423
- 0.157
- 9.2
- 0.35
- 0.038

133 Чем обусловлена пищевая ценность головного мозга?

- пигментами
- липидной фракцией

- углеводами
- белками
- витаминами

134 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

135 Какой субпродукт относится к I категории?

- ноги
- язык
- губы
- селезенка
- легкое

136 Какой субпродукт относится к II категории?

- сердце
- ноги
- почки
- язык
- мозги

137 Какова температура охлажденных субпродуктов?

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

138 Какова температура мороженых субпродуктов?

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

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

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

140 Каковы причины неустойчивости в хранении охлажденных субпродуктов?

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

141 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

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

142 Какой пигмент содержится в печени?

- ксантофилл
- гемосидерин
- гемоглобулин
- гемоцеллюлоза
- хлорофилл

143 В каком субпродукте содержится значительное количество соединительнотканых белков?

- сердце
- язык
- сычуг
- печень
- почка

144 Какие субпродукты называют остывшими?

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

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

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

146 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

147 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

5.0

148 Сколько способов размораживания мяса?

7.0

3.0

4.0

5.0

6.0

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

пуховые и нитчатые

трубчатые

покровные

маховые

рулевые

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

не делятся

3.0

2.0

4.0

5.0

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

бульон

вкус

внешний вид и цвет

запах

консистенция

152 На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц?

6.0

3.0

- 2.0
- 4.0
- 5.0

153 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- биологическим
- органолептическим
- химическим
- микроскопическим
- гистологическим

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

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

155 Клеймо какой формы применяют для клеймения мяса птицы?

- прямоугольной
- овальной формы
- круглой
- квадратной
- ромбовидной

156 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

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

157 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- больше гликозидов
- больше полноценных белков
- больше углеводов
- больше витаминов
- больше неполноценных белков

158 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

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

159 Укажите выход мяса птицы:

- 0.45
- 0.7
- 0.5
- 0.55
- 0.4

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

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

161 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

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

162 Каково содержание соединительной ткани в тушках птицы?

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

163 Какая часть тушки птицы при разделки называется каркасом?

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

164 Какая часть тушки птицы при разделки называется филе?

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

165 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки?

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

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

- 10.0
- 5.0
- 6.0
- 8.0

7.0

167 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

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

168 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

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

169 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

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

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

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

171 Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий
- не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани

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

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

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

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

- ИР1
- КР1
- КЕЕ1
- КЕ1
- ГМ1

174 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦРТ
- ЦЕЕТ
- ЦБЕЕТ
- ЦБЕТ
- ЦЕТ

175 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «Е»
- «П»
- «Т»
- «У»
- «Р»

176 Какими витаминами богато мясо птицы?

- Д
- группы В
- А
- Е
- К

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

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

178 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

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

179 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

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

180 Какая кислота является основной жирной кислотой фосфолипидов куриного мяса?

- линоленовая
- арахидоновая
- линолевая
- пальмитиновая
- стеариновая

181 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется окорочек?

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

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

- не более 2,5
- не более 4,5
- не более 5,5
- не более 6,5
- не более 7,5

183 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах:

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

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

- Посол мяса
- Купаж
- Жировка
- Сортировка
- Обвалка

185 Какая из этих операций выполняется при производстве колбасных изделий?

- Калибровка
- Обвалка
- Купаж
- Тиндализация

Гомогенизация

186 Чем богаты зельцы, мясные студни, холодец?

- триптофаном
- коллагеном
- эластином
- ретикулином
- метионином

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

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

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

- крахмала
- число омыления
- массовая доля влаги
- содержание нитритов
- поваренной соли

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

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

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

- крахмал, фосфор
- длина и диаметр колбасного батона

- влажность
- поваренная соль
- нитрит

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

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

192 Какие консервы относятся к фаршевым?

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

193 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

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

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

195 Какая оболочка относится к искусственной оболочке?

- гузенка
- кутизин
- глухарка
- кудрявка
- черева

196 Какая оболочка в колбасных изделиях относится к натуральным?

- полиэтилен
- проходник
- кутизин
- белкозин
- целлофан

197 Какой процесс при производстве сырокопченых колбас не производят?

- осадки
- варку
- копчение
- сушку
- посол

198 Сколько способов выработки сырокопченых колбас?

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

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

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

200 Какие изменения происходят в составе колбасы при варке?

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

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

- осаждение
- копчение
- посол
- обжарка
- охлаждение

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

- осаждение
- охлаждение
- посол
- обжарка
- копчение

203 Каким обычно методом определяют качество колбас привезенных в магазин?

- бактериологическим
- сенсорным
- химическим
- физико-химическим
- физическим

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

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

8-9%

205 На какую операцию направляют вареные колбасы после охлаждения?

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

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

- 92.0
- 72.0
- 52.0
- 62.0
- 82.0

207 Какое мясо используют для переработки при производстве мясных консервов?

- остывшее и охлажденное
- остывшее, охлажденное и замороженное
- охлажденное и замороженное
- охлажденное
- замороженное

208 Какие консервы не относятся к натурально-кусковым?

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

209 Какие консервы не относятся к фаршевым?

- «Колбасный фарш любительский»
- «Гуляш говяжий»

- «Говядина измельченная»
- «Сосиски в томатном соусе»
- «Фарш свиной сосисочный»

210 Какие консервы относятся к ветчинным?

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

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

- 30.0
- 80.0
- 60.0
- 50.0
- 40.0

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

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

213 Что такое бомбаж?

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

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

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

215 Почему ливерные колбасы имеют желтовато-серый цвет?

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

216 Сколько процентов пищевой крови добавляют к фаршу кровяных колбас?

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

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

218 Почему рекомендуется снижение производства и потребление колбасных изделий?

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

219 Клетки, образующие кости называются

- симпластами
- остеобластами
- остеоцитами
- оссеинами
- остеокластами

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

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

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

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

222 На какие группы подразделяются мясные консервы для детского питания?

- Б
- А и Б
- А, Б и В
- А, Б, В и Г
- А

223 По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

6.0

224 Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- ольха
- сосна
- бук
- дуб
- береза

225 Укажите дефект, не относящийся к копченостям:

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

226 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

227 На сколько групп подразделяются копчености по способу термической обработки?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

228 Сколько способов посола при производстве копченостей существуют?

- 6.0
- 3.0

- 4.0
- 2.0
- 5.0

229 При какой температуре производят холодное копчение?

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

230 Какие копчености не относятся к разным копченостям?

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

231 При производстве мяскопченостей какой процесс лишний?

- варка
- обвалка
- посол
- копчение
- сушка

232 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

234 На сколько групп делятся мясные консервы по виду сырья?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

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

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

236 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

237 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

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

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

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

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

240 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из:

- мяса лошадей
- свинины
- говядины
- баранины
- козлянины

241 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

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

242 При какой температуре производят горячее копчение?

- 70 градуса С и выше
- 35 градуса С и выше
- 20 градуса С и выше
- 50 градуса С и выше

10 градуса С и выше

243 При какой температуре происходит обжарка при копчении?

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

244 Какой окорок изготавливают из плечелопаточной части свиных туш?

- Копчено- запеченный
- Воронежский
- Тамбовский
- Сибирский
- Советский

245 Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

- 0.3
- 0.2
- 0.3
- 0.05
- 0.1

246 Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

247 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

- озонированием
- под вакуумом

- замораживанием
- охлаждением
- под воздействием ультрафиолетовых лучей

248 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- пельмени
- вырезка
- котлеты
- бифштекс
- ромштекс

249 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- ромштекс
- пельмени
- палочки мясные
- манты

250 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- порционные панированные
- пельмени
- крупнокусковые
- порционные
- мелкокусковые

251 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

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

252 Допускается к фасовке мясо:

- буйвол
- говядину II категории
- бугаев
- хряков
- яков

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

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

254 Сколько суток может храниться охлажденное фасованное мясо?

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

255 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- спинная часть
- котлеты
- вырезка
- корейка
- грудинка

256 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- антрекот
- эскалоп
- бифштекс
- ромштекс
- лангет

257 Какие полуфабрикаты не относятся к мелкокусковым полуфабрикатам из говядины?

- поджарка
- лангет
- азу
- гуляш
- бефстроганов

258 Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

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

259 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- мясной фарш
- фаршированные
- натуральные
- рубленные
- в тесте

260 Какие из нижеперечисленных не являются ксенобиотиками встречаемыми в полуфабрикатах?

- радионуклиды
- стабилизаторы
- токсичные элементы
- антибиотики
- пестициды

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

- не менее 40%
- не менее 30%
- не менее 20%
- не менее 15%

не менее 50%

262 Какова температура в толще натуральных мясных охлажденных полуфабрикатов?

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

263 Какова температура в толще замороженных натуральных мясных полуфабрикатов?

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

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

- ртуть
- олово
- свинец
- мышьяк
- кадмий

265 Укажите размер пуги для диетического яйца?

- 9 мм
- 4 мм
- 7 мм
- 11 мм
- 13 мм

266 Укажите размер пуги для свежего яйца I категории:

- 13 мм
- 7 мм

- 4 мм
- 11 мм
- 9 мм

267 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

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

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

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

269 Какова масса куриных яиц?

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

270 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- конической
- эллипса
- овала
- сферы
- продомоватой

271 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

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

272 Какой дефект не относится к пищевым не полноценным яйцам?

- присушка
- тек
- бой
- выливка
- запашистость

273 Какой дефект яйца не относится техническим?

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

274 Что такое меланж?

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

275 Какие процессы протекают в курином яйце при хранении?

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

276 Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- 11 мм
- 13 мм
- 9 мм
- 4 мм
- 7 мм

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

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

278 Какой фактор не влияет на массу яйца?

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

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

- 2.5
- 0.74
- 1.0
- 1.5
- 0.35

280 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

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

климатическими условиями

281 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- 2.026550925925926
- 2.3556944444444445
- 2.5209490740740743
- 2.1918055555555553
- 2.1084953703703704

282 Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- наружный жидкий
- муциновый
- градинковый
- внутренний жидкий
- средний плотный

283 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

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

284 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- 316 ккал
- 166 ккал
- 200 ккал
- 186 ккал
- 216 ккал

285 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- овомуцин и авидин
- овомукоид и овомуцин

- овальбумин и овокональбумин
- овальбумин и овоглобулин
- муоцим и авидин

286 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

287 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- индюшиное
- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное

288 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- куриное
- утиное
- перепелиное
- индюшиное
- гусиное

289 Укажите состояние скорлупы для диетических яиц II категории:

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

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

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

291 Какие физические процессы происходит после кладки в яйцах?

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

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

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

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

- фильтрация
- стерилизация
- пастеризация
- сортировка яиц
- замораживание

294 Какава влажность яичного порошка?

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

295 Какие яйца называются миражные?

- однообразной рыжеватой окраской содержимого
- изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
- с посторонним запахом
- частичным смешиванием желтка с белком
- присохшим к скорлупе желтком

296 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

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

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

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

298 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

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

299 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 1050.0
- 7500.0
- 6500.0
- 5500.0

4500.0

300 Из каких слоев состоит скорлупа?

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

301 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

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

302 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- муоцим
- овомуцин
- овальбумин
- овокональбумин
- овоглобулин

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

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

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

- смешанная
- фиолетовая гниль

- зеленая гниль
- красная или розовая
- черная

305 При какой температуре определяют органолептические показатели мороженых яичных продуктов?

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

306 Какая рыба не относится к пресноводной?

- форель
- сом
- стерлядь
- налим
- щука

307 Какая рыба относится к полупроходным?

- осетр
- лещ
- форель
- налим
- судак

308 Основным органом движения рыбы являются:

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

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

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- не делится
- 4.0

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

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

311 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- чешуя
- икра
- кожа
- жабры
- почки

312 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- движения
- осязания
- слуха
- обоняния
- зрения

313 Какая часть рыбы по пищевой ценности занимает последнее место?

- тело
- хвостовой плавник
- нарост
- приголовок
- голова

314 Какая часть рыбы относится к съедобной?

- сердце
- икра
- плавники
- пищеварительный тракт
- жабры

315 Какая часть рыбы относится к несъедобной?

- голова
- почки
- молоки
- икра
- мясо

316 Какой пигмент в кожи рыбы отсутствует?

- эритрин
- антоцианы
- меланин
- ксантин
- гуанин

317 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

318 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- магния
- йод
- хлор
- железо

цинк

319 К какому семейству относится морской окунь и морской ерш?

- ставридавым
- скорпеновым
- спаровым
- скумбриевым
- тресковым

320 Какая рыба из семейства корюшковых может считаться самой многочисленной?

- тунец
- мойва
- корюшка
- снеток
- скумбрия

321 Какая рыба не относится к семейству окуневых?

- ерш
- плотва
- судак
- берш
- окунь

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

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

323 Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- магния
- фосфора

- хлора
- железа
- серы

324 Какая рыба относится к карповым?

- семга
- сазан
- нерка
- белорыбица
- сиг

325 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

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

326 Какая рыба относится к проходным?

- толстолобик
- осетр
- лещ
- сазан
- судак

327 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- хвостовой
- головной
- грудной
- брюшной
- спинной

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

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

329 В каких водах осетровые не живут?

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

330 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- не делится
- 3.0

331 Когда рыба бывает наиболее низкая по качеству?

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

332 Какие рыбы не относятся к крупному частику?

- судак
- белоглазка
- кутум
- лещ
- шемая

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

- 25.0
- 17.0
- 8.0
- 10.0
- 2.0

334 Какие рыбы не относятся к мелкому частику?

- тарань
- кутум
- белоглазка
- окунь
- вобла

335 Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- калуга
- тарань
- севрюга
- стерлядь
- белуга

336 Укажите признаки отличия осетровых рыб:

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

337 Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ксантофилл
- гуанин
- ксантин

- эритрин
- меланин

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

- мерлузовых
- осетровых
- тресковых
- анчоусовых
- камбаловых

339 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- нарост
- тело
- голова
- хвостовой плавник
- приголовок

340 При разделки рыбы какая часть называется теша?

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

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

- треска
- вобла
- севрюга
- шип
- кета

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

- автолиз, гниение

- выделение слизи, окоченение, автолиз, гниение
- выделение слизи, окоченение, автолиз
- выделение слизи, автолиз
- окоченение, автолиз

343 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

344 К какому семейству относится серебристый хек и хек тихоокеанский?

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

345 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

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

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

- карповых
- сельдевых
- окуневых
- осетровых
- лососевых

347 Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

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

348 Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

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

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

- щука
- лососи
- кефаль
- ставрида
- судак

350 Сколько процентов жира содержит печень трески?

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

351 Укажите отличительные признаки рыбок семейства анчоусовых?

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

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

- свыше 15%
- свыше 20%
- свыше 5%
- свыше 12%
- свыше 10%

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

- сероводород
- триметиламиноксид
- индол
- скатал
- меркаптан

354 В число летучих органических оснований рыбы не входят:

- пиперидин
- холин
- метиланин
- диметиламин
- триметиламин

355 Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

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

356 На сколько % усваиваются жиры рыб?

- 79.0
- 97.0
- 90.0
- 87.0

92.0

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

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

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

- консистенция, число омыления, внешний вид, вкус и запах
- внешний вид, качество разделки на части, консистенция, запах и вкус
- внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, пероксидное число, консистенция
- внешний вид, качество разделки на части, йодное число, консистенция, вкус и запах

359 Какие существуют способы охлаждения рыбы?

- дробленным льдом
- морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- быстрое и медленное
- естественное и искусственное
- морской водой

360 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

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

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

- 6.0
- 3.0

- 2.0
- 4.0
- 5.0

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

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

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

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

364 Какой срок хранения у размороженной рыбы?

- можно хранить 5 дней при низкой температуре
- непродолжительный
- длительный срок хранения
- срок хранения несколько дней
- продолжительный

365 Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

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

366 Какое мясо рыбы считается охлажденным мясом?

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

367 Какая температура у охлажденной рыбы?

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

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

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

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

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

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

- чтобы увеличить массу замороженной рыбы
- чтобы получить высококачественную замороженную рыбу
- чтобы сэкономить время
- чтобы сэкономить воду
- для рационального использования отраслей производства

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

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

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

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

373 Каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

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

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

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

375 В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

- без головы и внутренностей
- в целом состоянии
- без головы

- без внутренностей
- нарезанной на куски

376 Что такое процесс замораживания рыб?

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

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

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

378 Какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными?

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

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

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

380 Каким способом рыбу не охлаждают?

- охлаждение в жидкой среде

- в быстрозамораживающих аппаратах
- охлаждение в ящиках
- охлаждение в бочках
- охлаждение в анбарах кораблей

381 В каком ряду правильно указаны методы замораживания рыбы?

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

382 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- загустители
- антибиотики
- кислоты
- консерванты
- стабилизаторы

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

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

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

- внешний вид, температура замерзания, разделка на части, температура плавления, консистенция
- внешний вид, температура замерзания, разделка на части, консистенция, запах
- внешний вид, температура замерзания, кислотность, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, хорошая развариваемость, консистенция
- внешний вид, температура, разделка на части, консистенция, температура плавления

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

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

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

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

387 Каким льдом нельзя пользоваться при охлаждении рыбы контактным способом?

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

388 Какая должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах, транспортирующих соленую, вяленую, сушеную и копченую рыбу?

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

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

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

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

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

391 Укажите болезнь рыб, являющаяся грибковым заболеванием:

- септицемия
- сапролегниоз
- описторхоз
- краснуха
- фурункулез

392 Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

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

393 Каковы сроки хранения охлажденной крупной рыбы?

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

394 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- не более 40%
- не менее 50%
- не более 50%
- 40% и более

60% и более

395 Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?

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

396 Как подразделяется охлажденная рыба по качеству?

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

397 Рыба с какой температурой называется мороженой?

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

398 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

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

399 Укажите количество методов посола рыбы.

- 2.0
- 3.0

- 4.0
- 5.0
- 6.0

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

- содержание липидов, число омыления и жира
- содержание жира и соли, степени созревания
- содержание жира, липидов, сероводорода
- содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- содержание жира, йодное число и соли

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

402 Укажите количество методов сушки рыбы.

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

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

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

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

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

405 Укажите температуру сушки рыбы холодным методом и сроки сушки.

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

406 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

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

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

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

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

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

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

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

410 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

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

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

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

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

- 7.0
- 9.0
- 6.0
- 5.0
- 8.0

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

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

содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

414 Укажите цвет осетровой икры.

- розовый
- черный
- красный
- фиолетовый
- желтый

415 Укажите цвет лососевой икры

- розовый
- красный
- черный
- фиолетовый
- желтый

416 На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- не подразделяется
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

417 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- P
- D
- C
- H
- U

418 Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- из золотой рыбы Балтийского моря
- из Дальневосточной лососевой рыбы

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

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

- ястычная
- зернистая
- очищенная
- паюсная
- пресованная

420 От какой рыбы получают красную икру?

- осетровые
- лососевые
- сельдь
- щука
- скумбрия

421 От какой рыбы получают черную икру?

- лососевые
- осетровые
- сельдь
- щука
- скумбрия

422 Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- инсулин
- ихтулин
- глобулин
- альбумин
- трансферрин

423 Белки икорной оболочки представлены в основном

- трансферрином
- коллагеном
- казеином
- альбумином
- эластином

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

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

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

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

426 В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

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

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

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

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

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

429 Какой из нижеперечисленных продуктов называется меланжем?

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

430 Из яйца какой домашней птицы получают меланж?

- цесарки
- курицы
- индюшки
- утки
- гуся

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

- уемая кислотность не выше 45 градусов по Тернеру
- количество осколков скорлупы не более 3%
- сухих веществ не менее 26%
- влажность не больше 75%
- жира не менее 10%

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

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

жира не менее 27%

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

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

434 Чем отличается производство пастеризованного сахарного меланжа от обычного?

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

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

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

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

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

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

- титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
- углеводов не более 5%

- вода не более 54%
- белка не менее 15%
- жира не менее 27%

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

- 85.0
- 150.0
- 193.0
- 182.0
- 125.0

439 Как называется прибор, используемый при определении свежести яиц?

- калориметр
- овоскоп
- микроскоп
- рефрактометр
- линейка

440 Какая бывает обычно форма стандартного яйца?

- цилиндрическая
- вытянуто- эллипсоидная
- скалкообразная
- круглая
- удлиненная

441 В сколько процентном соляном растворе свежее яйцо тонет?

- 0.15
- 0.1
- 0.01
- 0.04
- 0.13

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

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

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

- используются в производстве смешанного корма
- полностью пригодны в пищу
- бракуются
- не употребляются в пищу
- используются в технических целях

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

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

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

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

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

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

447 Сколько процентов липидов накапливается в желтке яйца?

- 0.5
- 0.99
- 0.6
- 0.7
- 0.8

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

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

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

- физико-химический
- механический
- физический
- биохимический
- микробиологический

450 Бывают ли микроорганизмы в яйце от здоровой птицы?

- Bac subtilis*
- не бывают
- бывают
- Bac mesentericus*
- Penicilin mucor*

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

- в производстве мороженого
- реализация в розничной торговле
- в приготовлении кондитерских изделий
- в хлебопечении

в приготовлении бисквита

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

- смешивание белка с желтком
- поврежденный
- кровяное кольцо
- большое пятно
- тумак

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

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

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

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

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

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

456 Физические свойства яиц не считается необходимым учитывать при:

- установление оптимального режима хранения

- направление на производство меланжа
- определении свежести
- правильности упаковки
- охлаждении

457 Из нижеперечисленных какой не считается физическим показателем яйца?

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

458 Как находят индекс формы яйца?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

464 Что такое индекс яичного желтка?

- отношение периметра яичного желтка к диаметру
- отношение высоту яичного желтка к диаметру
- отношение массы яичного желтка к общей массы
- отношение периметра яичного желтка к периметру яйца
- отношение периметра яичного желтка к периметру яичного белка

465 Где используется индекс яичного желтка?

- при установлении целесообразности упаковки
- при определении свежести яйца

- при определении условий реализации
- при определении в составе количества воды
- при вычислении удельного веса в общей массе яйца

466 Из скольких слоев состоит белок яйца?

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

467 Что такое индекс белка яиц?

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

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

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

469 Какой химический элемент преобладает в желтке яйца?

- C
- P
- Ca
- Fe
- J

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

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

471 Какой белок не входит в состав белка яиц?

- авидин
- актин
- овальбумин
- овоглобулин
- лизоцим

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

- 0.8
- 0.98
- 0.5
- 0.6
- 0.7

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- количество химического элемента Са в составе скорлупы
- антибиотик лизоцим
- над скорлупная пленка

- скорлупа
- под скорлупная пленка

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

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

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

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

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

- 5.0
- 12.0
- 15.0
- 20.0
- 25.0

483 Каков индекс формы нормального яйца?

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

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

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

485 В пределах какой температуры белок свежего куриного яйца замерзает?

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

486 В пределах какой температуры желток свежего куриного яйца замерзает?

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

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

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

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

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

70-73%

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

- 0.15
- 0.12
- 0.05
- 0.08
- 0.2

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

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

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

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

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

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

493 Какой показатель не считается физическим показателем белка яиц?

- коэффициент поверхностного натяжения 0,053 Н/м

- рН 7,5- 7,9
- точка замерзания -0,42 град. Цельсия
- температура свертывания 61 град. Цельсия
- клейкость при 0 град. Цельсия 2,5 сан/кв.м

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

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

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

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

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

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

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

- этилцеллюлоза
- нафталиновая грязь
- парафин
- канифоль
- фракция жира медицинского вазелина

498 В результате какого процесса, протекающего в период хранения яйца, повышается рН, увеличивается количество аммиака, углекислого

газа, воздушная камера изменяет свое место?

- микробиологического
- биохимического
- механического
- физического
- физико-химического

499 В каких пределах меняется поперечнополосатая мышечная ткань в мясной туше в зависимости от вида, упитанности, возраста и породы?

- 80-90%
- 35-70%
- 5-10%
- 30-40%
- 15-20%

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

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

501 На сколько категории подразделяют кроликов по упитанности?

- 5
- 6
- 4
- 3
- 2

502 На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности?

- 3
- 6
- 5

- 4
- 2

503 На сколько групп подразделяются лошади по возрасту?

- 5
- 2
- 3
- 4
- 6

504 На сколько групп подразделяются лошади по полу?

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

505 Как называется I категория свиней?

- промпереработочная
- беконная
- мясная
- жирная

506 Как называется II категория свиней?

- промпереработочная
- мясо поросят
- жирная
- беконная
- мясная

507 Как называется III категория свиней?

- жирная
- мясо поросят

- беконная
- мясная
- промпереработочная

508 Как называется IV категория свиней?

- мясо поросят
- промпереработочная
- беконная
- жирная
- мясная

509 Как называется V категория свиней?

- мясо поросят
- промпереработочная
- бекон
- жирная
- мясная

510 За сколько часов прекращают кормить крупный и мелкий рогатый скот на базе предубойного содержания?

- 10 ч
- 15 ч
- 24 ч
- 12 ч
- 8 ч

511 За сколько часов прекращают кормить свиней на базе предубойного содержания?

- 30 ч
- 12 ч
- 5 ч
- 24 ч
- 8 ч

512 Что такое нутровка?

- сухая и мокрая зачистка
- снятие шкуры
- извлечение внутренних органов
- распиливание костей
- клеймение

513 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

- не выше 3 °C
- не выше 12 °C
- не выше 9 °C
- не выше 5 °C
- не выше 7°C

514 Какова температура подмороженного мяса?

- от 1 до -2 °C
- от -1,5 до -6 °C
- от 0 до -4 °C
- от -6 до -10 °C
- от -10 до- 12 °C

515 Что обуславливают митохондрии?

- переваривание
- дыхание и энергетику клетки
- синтез белка
- синтез углеводов
- обмен веществ

516 Что осуществляет рибосомы?

- образование гликогена
- переваривание
- обмен веществ
- синтез углеводов
- синтез белка

517 Что осуществляет лизосомы?

- обмен веществ
- переваривание
- дыхание
- синтез белка
- энергетику клетки

518 Какие из ниже перечисленных не относятся к разновидности соединительной ткани?

- упругую
- рыхлую
- ретикулярную
- плотную
- эластическую

519 Что делают со скотом при обнаружении болезни при заготовке?

- возвращают обратно
- лечат
- помещают в изолятор
- посылают на карантин
- направляют на убой

520 Из чего состоит кровь?

- клеток и волокон
- межклеточного вещества и коллагена
- клеток и межклеточного вещества
- ретикулярных волокон и лимфы
- клеток и эластина

521 Количество крови у свиней составляет:

- 4,5%
- 15,5%
- 30,4%
- 22,4%

8-10%

522 Количество крови у овец составляет:

7,0%

15%

35%

20%

25%

523 В каком процессе участвуют тромбоциты?

переносчиками кислорода

уничтожение микробов

обмен веществ

переваривание

свертывание крови

524 Какие по форме различают кости у убойного скота?

трубчатые, полые, смешанные

трубчатые, плоские, смешанные

выпуклые, трубчатые, плоские

смешанные, трубчатые, ребристые

плоские, выпуклые, смешанные

525 Сколько пар ребер у свиней?

16

12

10

9

14

526 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине?

2:3

2:4

- 1:1
- 1:2,5
- 1:3

527 Как называется костный коллаген?

- оссеин
- эластин
- ретикулярный
- фибриноген
- рутин

528 Какой белок не является белком крови?

- фибриноген
- альбумин
- глобулин
- казеин
- гемоглобин

529 Какой макроэлемент преобладает в мышечной ткани?

- К
- Na
- Fe
- Mg
- Ca

530 Какой фермент содержит жировая ткань?

- мальтозу
- оксиредуктазу
- амилазу
- каталазу
- липазу

531 Какая аминокислота отсутствует в неполноценных белках?

- триптофан
- глицин
- изолейцин
- валин
- аланин

532 Каков рН мяса сомнительной свежести?

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

533 Каков рН несвежего мяса?

- 3,8
- более 6,2
- 5,5
- 5,8
- 4,3

534 Каково количество кокков и палочек в мясе сомнительной свежести?

- до 25
- до 30
- до 10
- до 20
- до 15

535 Какая из нижеуказанных групп в зависимости от возраста и породы скота и буйволов не относится согласно стандартам к одной из 4-х групп?

- телята в возрасте от 14 дней до 3 месяцев, независимо от пола
- быки(бугаи – некастрированные самцы)
- волы (кастрированные самцы), коровы
- молодняк(от 3-х месяцев до 3-х лет), телки, нетели, бычки и кастраты
- телята только что родившиеся до 14 дней

536 На какой показатель не влияет добавленная аскорбиновая кислота в рассол (на 100 кг мяса 47 г), при производстве соленокопченых мясных изделий?

.
вступая в реакцию с HNO_2 является причиной расщепления его до NO_2

- увеличивает стойкость против влияния кислорода воздуха
- на интенсивность и быстроту окрашивания мяса
- ускоряет расщепление метмиоглобина в миоглобин
- уменьшение солености мяса

537 .

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

- для посола
- для придания аромата
- для улучшения вкуса
- для придания окраски
- для усиления запаха

538 .

Какой показатель не ускоряет расщепление HNO_2 , получаемый в результате гидролиза NaNO_2 , до NO_2 , добавляемый в рассол для придания мясным изделиям стабильно розово – красного цвета?

- количество денитрирующих бактерий
- pH рассола
- количество в мясе миоглобина и гемоглобина
- количество добавляемого нитрита
- жирность мяса

539 Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции?

- 10-13 мг%
- до 5-7 мг%
- до 3-5 мг%
- до 7-9 мг%
- до 1-3 мг%

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

- прелиловая
- янтарная
- уксусная
- виноградная
- молочная

541 В зависимости от консистенции на сколько категории подразделяют шпик?

- 3
- 6
- 5
- 4
- 2

542 При какой болезни рекомендуется употреблять кровяную колбасу?

- при анемии
- при язве
- при астме
- при гипертонии
- при ожирении

543 Какие консервы не относятся к ветчинным?

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

544 На сколько групп делятся консервы из мяса птицы?

- 3
- 2
- 6
- 5
- 4

545 По какой формуле устанавливается режим стерилизации для каждого вида консервов?

....
$$\frac{A+C}{T}$$

.
$$\frac{A+B+C}{T}$$

..
$$\frac{A+B}{T}$$

...
$$\frac{A}{T}$$

.....
$$\frac{T+A}{B}$$

546 Что такое латембра?

- индекс желтка
- в центре желтка расположенное ядро в форме сферы
- подскорлупная оболочка
- скорлупная оболочка

ввоздушная камера

547 Укажите полноценные белки желтка куриного яйца:

- овокональбумин, овальбумин, овомукоид
- липовителлин, овоглобулин, ливетин
- липовителлин, ливетин, фосвинин
- ливетин, овальбумин, фосвитин
- овомуцин, ливетин, фосвитин

548 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

549 Каким прибором определяют состояние воздушный камеры и желтка положение последнего, целостность скорлупы?

- рефрактометр
- овоскоп
- муфельная печь
- фаринатом
- пурка

550 Какое яйцо называется диетическим?

- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 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 3 суток

551 Какие яйца называется столовыми?

- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре $-3-1^{\circ}\text{C}$ /35-25 суток
- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре $1-10^{\circ}\text{C}$ /4-10 суток

- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 0-20°C/8-25 суток
- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 0-5°C/8-13 суток
- к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 2-8°C/15-20 суток

552 Какие яйца называется холодильниковыми?

- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -8/-4°C не более 40 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -2/0°C не более 90 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -15/-10°C не более 130 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -10/-5°C не более 120 суток
- яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -20/-15°C не более 140 суток

553 На какие категории в зависимости от массы одного, десяти и 360 яиц делятся яйца?

- I, II, III, IV
- высшая, средняя, низкая
- высшая, отборная, I, II, III
- отборная, экстра
- экстра, высшая, I, II

554 Что такое белковый индекс?

- белковый индекс называют отношение массы наружного белка к массе жидкого белка
- белковый индекс называют отношение массы плотного белка к массе всего белка яиц
- белковый индекс называют отношение массы жидкого белка к массе всего белка яиц
- белковый индекс называют отношение массы внутреннего белка к массе жидкого белка яиц
- белковый индекс называют отношение массы среднего белка к массе твердого белка

555 Укажите состояние желтка для столовых яиц:

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

556 От чего зависит категория столового яйца?

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

557 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.

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

558 Из какого вещества в основном состоят перья?

- витамина
- кератина
- гемоглобина
- холина
- ксантофилла

559 Мальпигиев слой относится к:

- кожным образованиям
- эпидермису
- дерме
- подкожной клетчатке
- соединительной ткани

560 Какая часть тушки птицы при разделки называется гузка?

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

561 Какими витаминами богато мясо птицы?

- К
- группы В
- А
- D
- Е

562 Из какого отдела не состоит многокамерный желудок крупного и мелкого рогатого скота?

- рубец
- сумка
- книжка
- сетка
- сычуг

563 В мясе какого животного загар появляется чаще?

- баранины
- козлятины
- свинины
- говядины
- телятины

564 Среди пищевых продуктов, какие занимают первое место в распространении сальмонеллезов?

- зерно и продукты переработки зерна
- пищевые жиры
- молоко и кисломолочные продукты
- овощи и плоды
- мясо и мясопродукты

565 Укажите рыбу, относящуюся к хрящекостным:

- окунь
- лосось
- сельдь
- осетр

треска

566 Чем объясняется повышенное количество в мясе рыбы по сравнению с мясом теплокровных животных минеральных веществ, особенно микроэлементов в 40-70 раз?

- соленость воды, где обитают рыбы
- содержание большого количества минеральных веществ в кормах теплокровных животных
- низкая усвояемость минеральных веществ в составе кормов теплокровными животными
- более высокая усвояемость минеральных веществ в составе кормов рыб
- корм рыб более богат минеральными веществами

567 Что происходит в чешуе рыб с возрастом?

- на поверхности чешуи в год образуется по одному кольцу
- размер чешуи уменьшается
- отвердевают
- становятся хрупкими
- меняют форму

568 Какие рыбы не относятся к семейству лососевых – тихоокеанские лососи?

- сима
- горбуша
- благородный лосось
- нерка
- кета

569 Какая рыба не относится к семейству лососевых – сиговых?

- сиг
- семга
- ряпушка
- нельма
- белорыбица

570 Чем объясняется, что в последние годы в мире среднегодовое потребление рыбных продуктов на душу населения составляет 15 кг, а в некоторых странах увеличивается до 60 кг?

- развитием ихтиологической науки
- развитие аквакультуры
- новый взгляд на рыбные продукты с диетологической точки зрения
- увеличивающийся спрос населения в рыбе
- созданием современных рыболовных судов

571 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- салака
- сардина
- тюлька
- килька
- окунь

572 Как рыба не относится к семейству тресковых?

- минтай
- навага
- треска
- хамса
- пикша

573 Какая рыба наиболее ценная из семейства камбаловых?

- хек
- пикша
- минтай
- налим
- палтус

574 К какому семейству относится тунец?

- осетровым
- тресковым
- скумбриевым
- корюшковым
- ставридовым

575 Углеводы в рыбе представлены в основном:

- целлюлоза
- гликоген
- рибоза
- ксилоза
- манноза

576 Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе?

- витамин С
- витамин U
- витамин Н
- витамин Р
- группы В, никотиновая кислота

577 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

578 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- хорошо обтекаемой
- веретенообразной
- шаровидный
- плоской
- вытянутой

579 Укажите парные плавники у рыб:

- жировой плавник
- грудные и брюшные
- опальный
- спинной

хвостовой

580 Укажите болезнь рыбы не относящуюся к инфекционной:

- краснуха
- описторхоз
- септицемия
- сапролегниоз
- фурункулез

581 Какова предельно допустимая норма в мг % летучих оснований и триметиламина в съедобных рыбах с точки зрения физиологии питания?

- летучих оснований 40 мг % ; триметиламина 18,6 мг %
- летучих оснований 50 мг %; триметиламина 18,6 мг %
- летучих оснований 55 мг %; триметиламина 18,6 мг %
- летучих оснований 50 мг %; триметиламина 20 мг %
- летучих оснований 60 мг %; триметиламина 20 мг %

582 Чем иногда объясняется отравление людей употребляемых в пищу мяса рыб скумбрии, сардин, тунца?

- испарение воды
- малое содержание жира в мясе
- содержание большого количества в мясе рыбы гистидина
- высокое содержание воды в мясе
- расщепление белков под влиянием бактерии

583 Укажите болезнь рыб, вызванная паразитами:

- краснуха
- дифиллоботриоз
- сапролегниоз
- септицемия
- фурункулез

584 .

Какой показатель отображает знак t_H в формуле $Q=mS_0(t_H-t_K)$ при вычислении количества расходуемого льда при замораживании?

- конечную температуру охлажденной рыбы
- массу рыбы
- количества тепла выделяемого рыбой при охлаждении
- начальную температуру охлажденной рыбы
- удельную теплоемкость рыбы

585 Какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

- $-6 \div 10^\circ\text{C}$
- $10 \div 15^\circ\text{C}$
- $0 \div 4^\circ\text{C}$
- $-3 \div 5^\circ\text{C}$
- $20 \div 30^\circ\text{C}$

586 Что необходимо предпринять, если по каким-то причинам размороженную рыбу не использовали в данный период времени?

- повторно заморозить
- поместить в дефростатор
- повторно охладить
- хранить в морозильнике
- отбраковать

587 Какой должна быть температура в железнодорожных охлаждаемых вагонах, предназначенных для перевозки охлажденного мяса?

- -8°C
- от -2°C до -4°C
- от 5°C до 10°C
- от 0°C до 3°C
- -3°C

588 Какой срок хранения замороженной рыбы в магазинах при температуре $-5 \div -6^\circ\text{C}$?

- 1 год

- 1 месяц
- 5 месяцев
- 3 дня
- 14 дней

589 Какая температура должна быть внутри мышц мороженой рыбы?

- не выше -30°C
- от -6°C до -10°C
- от -2°C до -6°C
- не выше -15°C
- не выше -20°C

590 Сущность быстрого замораживания:

- при -15°C кристаллы не образуются
- при -25°C и ниже вода замерзает в межклеточном пространстве и в клетках
- при -18°C кристаллизуется влага
- при -6°C замерзает вода
- при -10°C образуются крупные кристаллы льда

591 Как по правилам санитарной – гигиены обезвреживается поверхность яйца используемого для яичных продуктов?

- протиранием мокрой тряпкой
- промывкой водой
- опусканием в жидкий солевой раствор
- облучается ультрафиолетовыми лучами
- дезинфицируется 5% солью сульфата аммония или 0,1-0,2% основанием натрия

592 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей замороженного белка яйца не отвечает требованиям в ТУ?

- внешний вид – бугристый
- цвет – в замороженном состоянии от желтого до желто-зеленого, после размораживания – желтоватый
- консистенция – твердая в замороженном состоянии, при размораживании – жидкая
- вкус – естественный
- запах – естественный

593 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного белка яйца не отвечает требованиям ТУ?

- активная кислотность не ниже 8,0
- вода не более 88%
- белка не менее 11%
- щелочность не менее 14%
- титруемая кислотность не выше 30°Т

594 При производстве каких продуктов яйцо не употребляется в качестве сырья?

- кондитерские изделия
- мясные консервы
- мороженое
- колбасные изделия
- хлебобулочные изделия

595 В получении каких продуктов непригодное в пищу яйцо не может употребляться?

- молочные средства
- текстильные изделия
- быстрозамороженные блюда, готовые к употреблению блюда
- парфюмерия
- некоторые лекарства

596 Почему продажа яиц водоплавающих птиц в объектах розничной торговли не разрешается?

- при замораживании появляются трещины на скорлупе
- так как их мало
- трудно упаковываются
- быстро заражаются бактериями группы сальмонелл
- плохо хранятся

597 Где в основном используются яйца водоплавающих птиц (утка, гуси)?

- при производстве вина
- при производстве медицинских лекарств
- при получении цыплят водоплавающих птиц
- при производстве смешанных кормов
- в полиграфии

598 Из каких источников в основном поступают куриные яйца, продающиеся в объектах розничной торговой сети город Баку?

- в качестве гуманитарной помощи отдающаяся беженцам
- из зарубежа, особенно из Ирана, Турции и России
- из колхозов и совхозов птицеводств
- птицефабрик республики
- фермерские хозяйства районов близ города Баку

599 Что должно делать государство, если потребность населения и промышленности в яйцах не удовлетворяется самое меньшее на 80% внутри республики?

- организация производства искусственных яичных продуктов
- в этой области объявить чрезвычайное положение
- заново рассмотреть вопросы субсидии, субвенций и кредита производителей яиц
- увеличить завоз яиц из Турции
- заново рассмотреть таможенный налог на завоз яиц

600 Яйца каких птиц разрешается реализовывать в розничной торговле?

- индюшки
- гуся
- курицы
- утки
- цесарки

601 Каков удельный вес только что снесенного куриного яйца?

- 1,075
- 1,080
- 1,060
- 1,070
- 1,095

602 Сколько дней хранившееся яйцо до потребления можно считать диетическим, не считая дня его снесения?

- 15
- 10
- 4

- 3
- 7

603 Сколько времени можно хранить куриное яйцо в холодильной камере с температурой $-2 / -2,5^{\circ}\text{C}$?

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

604 Какую операцию рекомендуется проводить во время производства яичного порошка для уменьшения микроорганизмов?

- дезинфекция яйца
- хранение яйца в воде
- охлаждение яйца
- пастеризация яйца
- замораживание яйца

605 Яйца какой птицы наиболее легкие?

- цесарки
- кур
- индюшки
- гусей
- утки
- утки

606 Как объясняется уменьшение удельного веса яйца при хранении?

- изменением происходящие в белках
- окислением входящих в состав жиров
- испарением входящей в состав воды
- исчезновением кутикульной пленки скорлупы
- изменением место положения желтка

607 Какой формы бывает только что снесенное яйцо?

- овальный
- скалкообразный
- вогнутый с одной стороны
- плоский
- шаровидный

608 Где в основном используются яйца имеющие зародыш на желтке?

- утилизируют и сжигают
- направляются на продажу
- используется на производство яичных продуктов
- направляется на инкубатор для получения цыплят
- размещается в холодильники для хранения

609 Как называется пленка на поверхности скорлупы только что снесенного яйца и быстро исчезающая во время хранения?

- надскорлупная физиологическая жидкость
- кутикула
- прозрачный слой
- верхний слой скорлупы
- защитный слой

610 В зависимости от какого показателя количество воды (74,6%), белков (12,8%), липидов (11,3%), углеводов (1,0%) и золы (0,8%) не меняется в составе куриного яйца?

- возраст курицы
- температура воздуха
- откорм кур
- воды используемой курами
- период снесения

611 Какой белок не бывает в желтке яйца?

- миозин
- липовителлин
- ливетин
- фосватин
- кональбумин

612 .

Сколько процентным раствором $\text{Ca}(\text{OH})_2$ заполняются бассейны или чаны, используемые для хранения яиц в известкованном растворе?

- 0,05%
- 0,5 %
- 0,5%
- 5%
- 1%
- 0,005%

613 На скорлупе только что снесенного яйца на 1 см² бывает 1700-18325 бактерий, а сколько бактерии на загрязненной скорлупе?

- мало
- на 5% больше
- в 2 раза больше
- на 10% больше
- в 10 раз больше

614 В каком случае яйцо считается диетическим (согласно АРТУ 23 – 65)?

- хранившиеся в холодильнике до 15 дней
- яйцо не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 7 дней
- не хранившиеся в холодильнике
- не хранившиеся в растворе извести
- хранившиеся 7 дней не считая дня снесения

615 В отличие от АРТУ 23 – 65 по принятому в мире стандарту, какое яйцо считается диетическим?

- хранившиеся в холодильнике до 15 дней
- яйцо не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 7 дней
- не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 5 дней
- не хранившиеся в холодильнике
- не хранившиеся в растворе извести

616 Какой показатель согласно АРТУ 23 – 65 не входит в требования предъявляемые к диетическим яйцам?

- воздушная камера не шевелится
- высота воздушной камеры вдоль продольной (большой) оси меньше 4 мм
- желток прочный, трудно просвечиваемый, не меняющий место, расположенный в центре белка
- белок плотный и хорошо просвечивающий
- скорлупа темно коричневого цвета

617 Какие показатели определяют при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- органолептические, физико-химические, гистологические, биохимические
- органолептические, физиологические, химические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
- физико-химические, гистологические, высокой жирности
- микробиологические, высокой пищевой ценности, гистологические

618 Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества мясных полуфабрикатов?

- 3
- 5
- 8
- 10
- 12

619 Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- внешний вид, вкус, кислотность, жир
- вкус, запах, количество поваренной соли, влажность
- внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид поперечного среза
- кислотность, вкус, запах, количество хлеба
- консистенция, вкус, количество хлеба, влажность

620 Какие показатели определяют физико-химическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- консистенция, запах, вкус, количество хлеба и поваренной соли
- количество приправы, влажность, кислотность, поваренной соли, хлеба
- вкус, запах, консистенция, количество приправы
- количество поваренной соли, влажность, кислотность, консистенция
- внешний вид, вкус, запах, количество поваренной соли

621 Какие показатели определяют бактериологическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- влажность, количество бактерий вызывающие болезни
- количество поваренной соли, влажность и кислотность
- запах, вкус, внешний вид, количество кокков
- количество общих бактерий, кишечные палочки, бактерий (сальмонеллы)
- кишечные палочки, количество хлеба и приправы

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

- 8
- 5
- 3
- 7
- 10

623 Сколько процентов среднего образца берут из поступивших общих товарных партий для оценки качества мяса птицы?

- 10
- 6
- 8
- 5
- 7

624 Какие показатели определяют при оценке качества безопасности замороженной рыбы?

- количество пестицидов, токсических элементов, количество летучих веществ азотной основы и аммиака
- вкус, запах, количество аммиака и пестицида
- внешний вид, вкус, запах, количество микроорганизмов, сальмонеллы и стафилококков
- количество токсических элементов, пестицидов и радионуклидов
- количество радионуклидов, аммиака и сульфида водорода

625 Какие показатели определяют при оценке качества замороженной рыбы?

- гистологические, безопасность, жирность и пищевая ценность
- органолептические, химические, физиологические
- органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
- высокая пищевая ценность, гистологические, физические

физико-химические, жирность, показатели безопасности

626 Укажите количество белков в составе мяса и мясопродуктов.

11-22%

8-20%

13-18%

15-25%

9-15%

627 Укажите на ткани, относящиеся к жидкой соединительной ткани.

жировая, твердая, пигментная

жидкая, лимфатическая, твердая

лимфатическая, жировая, пигментная

лимфатическая, ретикулярная, кровь

ретикулярная, жировая, мягкая

628 Укажите количество незаменимых аминокислот в составе мяса.

9

6

8

7

10

629 Какие вещества составляют основу органических соединений целой кости?

актомиозин, белки, оссемукоид

эластин, миозин, миоглобин

коллаген, оссемукоид, жир

жир, актин, углеводы

ретикулин, коллаген, оссемукоид

630 Количество каких веществ увеличивается, а каких уменьшается в подкожной и хвостовой тканях с возрастом и при ожирении животных?

количество жира и золы увеличивается, а белков и влаги уменьшается

- количество ваги и белков увеличивается, а золы и жира уменьшается
- количество жира и белков увеличивается, а золы и влаги уменьшается
- количество золы и влаги увеличивается, а белков и жира уменьшается
- количество насыщенных и ненасыщенных жиров увеличивается, а органических веществ уменьшаются

631 Где созданы породы крупного рогатого скота Шортгорны?

- в Японии
- в США
- в Австралии
- в Германии
- в Англии

632 Какая страна является родиной буйволов?

- Азербайджан
- Грузия
- Россия
- Иран
- Турция

633 Сколько кг составляет живой вес самцов Карабахской породы?

- 48-50 кг
- 55-58 кг
- 60-75 кг
- 45-48 кг
- 52-53 кг

634 Сколько сантиметров толщина жирового слоя у свиней?

- 5-8 см
- 6-7 см
- 3-5 см
- 8-9 см
- 10-12 см

635 Сколько процентов усвояемость мяса свинины?

- 96,6%
- 75%
- 80%
- 85%
- 70%

636 Сколько процентов усвояемость мяса телятины?

- 85-86%
- 90-94%
- 70-75%
- 75-78%
- 84-88%

637 Сколько процентов усвояемость говядины?

- 70%
- 65%
- 67%
- 75%
- 68%

638 Сколько процентов составляет примерное соотношение мышечной ткани говядины в разделанной туши?

- 53-54%
- 41-45%
- 57-62%
- 35-40%
- 45-50%

639 Сколько процентов составляет примерное соотношение жировой ткани говядины в разделанной туши?

- 1-12%
- 3-16%
- 1-7%
- 1-8%
- 1-10%

640 Сколько процентов составляет примерное соотношение соединительной ткани говядины в разделанной туши?

- 75% и 96,6%
- 70% и 75%
- 68% и 80%
- 57% и 66,9%
- 67% и 70%

641 Сколько % гликогена в мясе?

- 0,6-0,9%
- 1,2-1,4%
- 0,1-0,2%
- 0,3-0,4%
- 1,3-1,5%

642 Какие показатели характеризуют продуктивность мясных животных?

- выход мяса, упитанность и порода убойных животных
- живой вес, вес туши и выход мяса убойных животных
- порода, возраст и упитанность убойных животных
- упитанность и живая масса убойных животных
- масса туши, порода, упитанность, выход мяса убойных животных

643 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам молочного направления?

- Черно-белая эстонская, Бурая латвийская, Голштин-фриз, Айриш
- Бурая латвийская, Симментальская, Казахская, Голштин-фриз, Костромская
- Калмыцкая, Костромская, Симментальская
- Костромская, Калмыцкая, Черно-белая эстонская, Казахская
- Черно-белая эстонская, Астраханская, Калмыцкая, Бурая латвийская,

644 На сколько видов делится мышечные волокна по функциям и строению?

- 3
- 6
- 5
- 4

2

645 Как называются клетки образующие кости?

- остеоциты
- остеокласты
- импласты
- остеобласты
- оссеины

646 На сколько групп делится соединительная ткань по состоянию межклеточного вещества в тканях взрослого животного?

- 2
- 4
- 6
- 5
- 3

647 Каких веществ больше, а каких меньше во внутреннем жире чем, в курдючном и подкожном?

- больше золы, меньше белка
- больше белка, меньше жира
- больше воды, меньше жира
- больше жира, меньше воды
- больше углеводов, меньше золы

648 Что понимают с морфологической точки зрения под понятием мясо?

- мышечную, соединительную, жировую и костную ткани
- соединительную, нервную, жировую и костную ткани
- мышечную, костную, подкожную и нервные ткани
- костную, мышечную, жировую и нервные ткани
- жировую, нервную, соединительную и подкожную ткани

649 В каком ряду правильно указаны составные части мышечных волокон?

- многоядерные крупные клетки, толстая однослойная оболочка, цитоплазма, мелкие миофибриллы
- многоядерные удлинённые клетки, оболочка, протоплазма, ядро, мелкие миофибриллы

- одноядерные клетки, многослойная оболочка, цитоплазма, ядро, миофибриллы
- многоядерные цилиндрические клетки, миофибриллы, саркоплазма, актомиозин
- одноядерные клетки, утолщена оболочка, протоплазма, крупные миофибриллы

650 Сколько процентов костной ткани в свинине?

- 7-12%
- 7-32%
- 5-9%
- 6-10%
- 3-6%

651 В каком ряду правильно указаны роль и функции жировой ткани?

- играет защитную роль организма, увеличивает твердость межклеточной жидкости, обеспечивает организм жиром
- участвует в обмене веществ, защищает организм от холода, обеспечивает липидами, играет защитную роль
- участвует в обмене веществ, обеспечивает организм жиром, играет защитную роль и сохраняет постоянную температуру тела
- защищает организм от жары, участвует в обмене минеральных солей, обеспечивает организм белками и играет роль амортизатора
- защищает организм от холода и жары, сохраняет постоянную температуру тела, играет роль амортизатора

652 Какие породы свиней относятся к породам сального направления?

- Ливенская, Северо-Сибирская, Крупная белая, Миргородская, Брейтовская
- Брейтовская, Крупная белая, Астраханская, Калмыцкая, Миргородская
- Крупная белая, Брейтовская, Ливенская, Гиссарская, Калмыцкая, Узбекская
- Крупная белая, Миргородская, Ливенская, Астраханская, Линкольн
- Ливенская, Северо-Сибирская, Узбекская, Калмыцкая, Линкольн, Калмыцкая

653 Сколько процентов миогена в составе белков мышечной ткани?

- 30%
- 20%
- 15%
- 25%
- 70%

654 От количества какого белка зависит цвет мышц и мяса?

- миогена
- миозина
- миоальбумина
- актина
- миоглобина

655 В каком ряду правильно указаны белки сарколеммы?

- актомиозин, эластин, миоглобин
- актин, коллаген, миозин
- коллаген, эластин, ретикулин
- ретикулин, коллаген, актомиозин
- эластин, ретикулин, миоальбумин

656 Из каких компонентов формируются ядерные белки?

- из соединений белка и аминокислот
- из соединений белка и нуклеиновых кислот
- из ферментных соединений и азотной кислоты
- из жировых соединений и азотистой кислоты
- из углеводных соединений и углекислоты

657 Сколько процентов жира и липидов в составе мышечной ткани?

- 3%
- 5%
- 1,5%
- 1%
- 2%

658 В каком ряду правильно указаны органические вещества составляющие основу костной ткани?

- органические и минеральные вещества
- соли кальция и магния
- соли натрия и калия
- оссеин и оссеомукоиды
- органические и неорганические кислоты

659 От каких физико-химических свойств зависит степень усвояемости организмом жира?

- от числа омыления
- от температуры застывания
- от температуры плавления
- от йодного числа
- от кислотного числа

660 Какие жиры лучше усваиваются организмом?

- имеющие высокое кислотное число
- имеющие низкую температуру плавления
- имеющие низкую температуру застывания
- имеющие низкое йодное число
- имеющие высокое число омыления

661 Чем отличаются животные жиры от других жиров? Чем отличаются животные жиры от других жиров?

- богаты насыщенными жирными кислотами
- состоит из высокомолекулярных сложных эфиров жирных кислот
- состоит из сложно молекулярных простых эфирных масел
- богаты ненасыщенными жирными кислотами
- состоит из простых молекул насыщенных жирных кислот

662 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам молочного направления?

- Черно-белая эстонская, Бурая латвийская, Голштин-фриз, Айриш
- Черно-белая эстонская, Астраханская, Калмыцкая, Бурая латвийская,
- Калмыцкая, Костромская, Симментальская
- Бурая латвийская, Симментальская, Казахская, Голштин-фриз, Костромская
- Костромская, Калмыцкая, Черно-белая эстонская, Казахская

663 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам комбинированного направления?

- Костромская, Серая украинская, Казахская, Швис
- Астраханская, Симментальская, Костромская, Герефорд
- Швис, Симментальская, Костромская, серая Украинская
- Симментальская, Костромская, Калмыцкая, Швис

- Серая украинская, Швис, Симментальская, Герефорд

664 Какие породы мелкого рогатого скота относятся к породам мясосального направления?

- Узбекская, Эдильбаевская, Гиссарская, Сараджинская
 Сараджинская, Эдильбаевская, Ширванская, Линкольн, Гародолаг
 Астраханская, Эдильбаевская, Гиссарская, Джаро, Короткая
 Узбекская, Лезгинская, Гиссарская, Линкольн, Сараджинская
 Астраханская, Узбекская, Карабахская, Балбас, Сараджинская

665 В каком ряду правильно указаны составные части мышечных волокон?

- одноядерные клетки, утолщена оболочка, протоплазма, крупные миофибриллы
 многоядерные удлинённые клетки, оболочка, протоплазма, ядро, мелкие миофибриллы
 одноядерные клетки, многослойная оболочка, цитоплазма, ядро, миофибриллы
 многоядерные цилиндрические клетки, миофибриллы, саркоплазма, актомиозин
 многоядерные крупные клетки, толстая однослойная оболочка, цитоплазма, мелкие миофибриллы

666 В каком ряду правильно указаны азотистые экстрактивные вещества мышечной ткани?

- креатин, тиамин, лецитин, карнозин, кефалин
 фосфокреатин, плазмалоген, креатин, тиамин, карнозин
 аденозинфосфаты, фосфокреатин, креатин, тиамин, карнозин
 миоглобин, креатин, фосфокреатин, кефалин
 тиамин, аденозинфосфаты, холестерин, креатин, карнозин

667 Сколько процентов миоглобина в составе белков мышечной ткани?

- 4%
 5%
 2%
 3%
 1%

668 Какие витамины преобладают в мышечной ткани?

- А, Д, Е, К и аскорбиновая кислота
 С, К, Е, РР и пантотеновая кислота

- группы В, РР и пантотеновая кислота
- группы В, РР и аскорбиновая кислота
- А, Д, Е, В и аскорбиновая кислота

669 Укажите на ферменты мышечной ткани.

- оксиредуктоза, каталаза, липаза, трансераза, оксиредуктоза
- каталаза, глюкоамилаза, инулаза, пуллуланаза
- пентидаза, амилаза, трансфераза, оксиредуктоза, каталаза
- амидаза, липаза, липооксигеназа, трансфераза, каталаза
- трансфераза, глюкоамилаза, пентидаза, амидаза, инулаза

670 Какой белок в печени считается основным белком?

- миозин
- актин
- лбумин
- миоальбумин
- миоген

671 Сколько камер имеет желудок свиньи?

- четырехкамерный желудок
- двухкамерный желудок
- многокамерный желудок
- однокамерный желудок
- шестикамерный желудок

672 Сколько камер в желудке крупного и мелкого рогатого скота?

- четырехкамерный желудок
- многокамерный желудок
- однокамерный желудок
- трехкамерный желудок
- шестикамерный желудок

673 Почему в производстве ливерной колбасы и паштета широко используется печень?

- потому что, при варке печени она впитывает витамины
- потому что, при варке печени она впитывает углеводы
- потому что, при варке печени она впитывает жиры
- потому что, при варке печени она впитывает белки
- потому что, при варке печени она впитывает влагу (воду)

674 В каком ряду верно указано процентное содержание белков и жира в говяжьем сердце?

- 16% и 3,5%
- 16,5% и 3,9%
- 15,5% и 3,8%
- 16,2% и 4%
- 16,8% и 4,0%

675 Сколько частей в многокамерном желудке крупного рогатого скота?

- 6
- 7
- 2
- 3
- 4

676 От количества какого вещества зависит высокая пищевая ценность языка?

- жира и минеральных веществ
- белка и углеводов
- жира и витаминов
- белка и жира
- белка и витаминов

677 Где находится слой халаза и сколько процентов составляет от общего количества белка?

- в верхнем слое белка и 23%
- в центре белка и 16,8%
- в верхнем слое желтка и 2,7%
- в центре желтка и 57,2%
- между белком и желтком и 4,8%

678 Укажите формы костей образующих скелет птицы.

- длинные, плоские, короткие, трубчатые
- пластинчатые, спинные, бедренные, хвостовые
- короткие, звездообразные, пластинчатые, длинные
- трубчатые, конические, удлинённые, короткие
- пластинчатые, короткие, коленные, плюсневые

679 У каких птиц нет костного мозга.

- у породистых
- у взрослых
- у яйценоских
- у молодых
- у летающих

680 Сколько частей в скелете птицы?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

681 Из скольких частей состоят передние конечности птиц?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

682 Из скольких частей состоят задние конечности птиц?

- 5
- 3
- 2
- 4

6

683 Сколько позвонков в шейном отделе птицы?

- 20
- 16
- 18
- 17
- 14

684 Сколько позвонков в позвоночнике птицы?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

685 Укажите процентное количество соединительной ткани у птиц.

- 6-7%
- 5-20%
- 6-10%
- 8-12%
- 10-15%

686 От каких факторов зависит цвет мышечной ткани птиц?

- от вида, возраста и от количества гемопротейна в составе мышц птицы
- от слабого развития грудной кости и от низкой температуры плавления жиров мышечной ткани
- от возраста и от содержания большого количества белков альбумина и глобулина в составе мышц птицы
- от хорошего развития грудной кости и от содержания большого количества экстрактивных веществ в составе мышц птицы
- от возраста, упитанности и от количества белка в составе мышц птицы

687 Какие мышцы у птиц хорошо развиты?

- грудные мышцы
- межреберные мышцы

- мышцы крыльев
- шейные мышцы
- хвостовые мышцы

688 У каких птиц грудная клетка слабо развита?

- у курицы
- у голубя
- у утки
- у гуся
- у индейки

689 Укажите количество костей образующих грудную клетку.

- 5
- 2
- 3
- 4
- 6

690 Укажите на характерные особенности семейства лососевых.

- тело высокое, имеет жировой плавник, спинной плавник короткий, четко выраженная боковая линия, плотно сидящая мелкая чешуя, мясо нежное, без мышечных костей
- 2 спинных плавника, один мягкий, другой колючеперый, рот маленький, жаберные крышки широкие
- перед головы тупой, мясо белое, около жаберных крышек имеется темное пятно. туловище круглое и удлиненное, по бокам слегка приплюснутое, рот - нижний
- рот расположен на конце туловища, по бокам приплюснутое, на основании хвостового плавника имеется чешуя, около жаберных крышек имеется темное пятно
- тело узкое, удлиненное, плотно сидящая крупная чешуя, крупная голова, нечетко выраженная боковая линия, спинной плавник длинный

691 Назовите вещество в составе яичного желтка, ценное с физиологической точки зрения?

- лизосим
- овомуцин
- левитин
- вителлин
- лецитин

692 В каком ряду верно указаны белки содержащиеся в составе яичного желтка?

- овомуцин, вителлин
- вителлин, левитин
- овоальбумин, вителлин
- лецитин, овомуцин,
- овомукоид, вителлин

693 В каком ряду верно указаны масса яиц уток и индеек?

- 80-100 г и 180-200 г
- 75-100 г и 80-100 г
- 30-75 г и 75-100 г
- 40-75 г и 160-200 г
- 50-80 г и 170-210 г

694 В каком ряду верно указаны масса куриных и гусиных яиц?

- 40-75 г и 160-200 г
- 30-75 г и 75-100 г
- 50-80 г и 170-210 г
- 60-85 г и 175-205 г
- 80-100 г и 180-200 г

695 Укажите на показатели, характеризующие физические свойства рыб.

- образ жизни, поведение, плотность, объем, ловля, икрометание рыб
- масса, объем, размножение, ловля, икрометание и теплопроводность рыб
- плотность, объем, масса, теплоемкость, теплопроводность рыб
- теплопроводность, ловля, объем и размножение рыб
- масса, плотность, поведение, образ жизни, теплопроводность и светопроводимость рыб

696 Какие факторы влияют на среднюю массу яиц?

- корм птиц, толщина и величина яиц
- порода, возраст и корм птиц
- порода, величина птиц и толщина скорлупы
- возраст, величина и упитанность птиц

возраст птиц, толщина и величина яиц

697 Укажите нерыбные водные продукты

- вобла
- краб
- палтус
- сазан
- лещ

698 Какой из ниже указанных относится к рыбам

- лангусты
- нототения
- криль
- трепанги
- омары

699 Укажите морские беспозвоночные не относящиеся к ракообразным

- омары
- устрицы
- крабы
- креветки
- криль

700 Укажите морские беспозвоночные относящиеся к ракообразным

- морской гребешок
- ламинария
- трепанги
- устрицы
- креветки