

1105_Rus_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1105 Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası

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

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

2 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

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

3 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

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

4 В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

5 какое молоко называют восстановленным?

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

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

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

7 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- 140-150 град. Цельсия
- 138-145 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия
- 120-130 град. Цельсия

8 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

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

9 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

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

10 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

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

11 Укажите продолжительность пастеризация сливок.

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

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

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

13 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

14 Что такое нормализованное молоко?

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

15 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- фенолфталеин
- йод
- сода
- сычужный фермент

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

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

17 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- 140-150 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия
- 120-130 град. Цельсия

- 138-145 град. Цельсия

18 какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- кислоты
- антибиотики
- загустители
- стабилизаторы
- консерванты

19 каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

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

20 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

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

21 каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- не более 20%
- не менее 40%
- не более 30%
- не менее 50%
- не более 35%

22 В каком году впервые было высказано мнение о белковой природе ферментов?

- 1916
- 1943
- 1954
- 1931
- 1961

23 Что является предметом технологии пищевых производств?

- изучение способов маркировки и упаковки продтоваров
- изучение ассортимента и видов продовольственных товаров
- изучение способов производства продовольственных товаров из пищевого сырья
- изучение способов хранения пищевого сырья
- изучение способов транспортирования пищевого сырья

24 Производство каких продуктов не осуществляется в соответствии с научными законами брожения?

- виноградных вин
- хлеба и хлебобулочных изделий
- слабоалкогольных напитков
- пива
- айвового варенья

25 какой процесс считается основным в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?

- брожение
- механико-теплофизический
- физико-химический
- химический
- криобиология

26 какой процесс считается основным в производстве пива?

- криобиология
- механико-теплофизический

- химический
- брожение
- физико-химический

27 какой процесс считается основным в производстве виноградных вин?

- криобиология
- брожение
- физико-химический
- механико-теплофизический
- химический

28 какой процесс считается основным в производстве спирта?

- механико-теплофизический
- физико-химический
- брожение
- криобиология
- химический

29 какой процесс считается основным в производстве слабо-алкогольных напитков?

- физико-химический
- механико-теплофизический
- химический
- брожение
- криобиология

30 С каких времен люди начали использовать микроорганизмы, ферменты и ферментативные процессы в производстве хлеба, вина, сыра?

- с начала XXI века
- с XVII века
- с древних времен
- с XIX века
- с XX века

31 С каких времен началось изучение с научной точки зрения ферментативных процессов, происходящих во время производства пищевых продуктов?

- с начала XXI века
- с XIII века
- с XIX века
- до нашей эры
- с XX века

32 кто впервые высказал мнение о ферментах и ферментативных процессах?

- Ван- Хельмонт
- Ньютон
- Авиценна
- Нагаван
- А. Искендеров

33 кто в науке впервые предложил термин фермент?

- А. Искендеров
- Авиценна
- Ньютон
- Нагаван
- Ван-Хельмонт

34 когда и кем впервые был получен и изучен чистый ферментативный препарат?

- В 1960-1970 годах Н. Алиевым и его сотрудниками
- В 1990-2010 годах А. Ахмедовым и его сотрудниками
- В 1922-1928 годах Р. Вилештеттером и его сотрудниками
- В 1970- 1980 годах А. Гасановым и его сотрудниками
- В 1980- 1990 годах Х. Гасымовой и ее сотрудниками

35 как называется наука о ферментах ?

- микробиология
- биология
- ферментология
- природоведение
- энзимология

36 какой показатель не связан с деятельностью ферментов?

- хранение мясных, молочных и рыбных консервов
- урожайность растений и продуктивность животных
- скороспелость растений и животных
- особенности хранения пищевых продуктов растительного и животного происхождения
- упаковка продуктов питания растительного и животного происхождения

37 как предложил Дюкло в 1898 году называть ферменты?

- названием научно – исследовательского учреждения, где изобретен фермент
- именем ученого открывший фермент
- названием катализирующей реакции
- к названиям действующих веществ прибавить окончание «аза»
- названием страны, где получен фермент

38 какой ученый в Азербайджане не занимался в области ферментации и ферментов?

- Х. Гасимова
- А. Гасанов
- Г. Джафаров
- С. Исфандияров
- Н. Алиев

39 как влияют ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на скорость реакции происходящие в организме и природе?

- замедляют
- не влияют
- в начале замедляют, после ускоряют
- в начале ускоряют, потом замедляют
- ускоряют в несколько раз

40 кто и в каком году впервые высказал мнение о белковой природе ферментов?

- А. Гасанов, 1976
- Г. Гасимова, 1900
- Н. Алиев, 1940
- М. Ляковски, 1961
- А. Ахмедов, 1965

41 Где, кем и когда была утверждена современная классификация ферментов?

- в Париже на съезде биологов в 1900 году
- в Нахичевани на собрании химиков в 1924 году
- в Москве на Международном съезде биохимиков в 1961 году
- в Риме на Международном симпозиуме онкологов в 1950 году
- в Ташкенте на конференции биологов в 2000 году

42 Что является движущей силой процесса фильтрации?

- объём жидкости
- перепад давления над и под перегородкой
- коэффициент теплопроводности
- закон Фикса
- вид адсорбента

43 Что такое коэффициент дыхания?

- нет правильного ответа
- .

это отношение одновременно выделенного объема углекислого газа к объему поглощённого кислорода vCO_2/vO_2

..

это количество одновременно выделенного CO_2

...

количество одновременно поглощенное CO_2

....

динамика поглощенного O_2 за отведенный период времени

44 В какой газовой среде происходит анаэробное дыхание микроорганизмов?

где количество кислорода менее 2%

без кислородной или при содержании менее 2% O_2 , при высоком количестве CO_2

кислородной (O_2)

без углекислого газа (CO_2)

где присутствует сульфит водорода (H_2S)

45 В какой газовой среде происходит аэробное дыхание микроорганизмов?

без кислородной (O_2)

где количество кислорода менее 2%

с высоким содержанием углекислого газа (CO_2)

кислородной (O_2)

без кислородной или при малом количестве O_2 , менее 2%, при высоком количестве CO_2

46 как по-другому называется хемосорбция?

химико-механическая сорбция

химическая сорбция

физическая сорбция

механическая сорбция

физико-механическая сорбция

47 как образуются коагуляционные структуры?

за счет объединения мелких кристаллов образующихся в растворе

под действием связей и других нековалентных сил сцепления коллоидных частиц

за счет химических ковалентных сил

соединения частиц за счет сил Ван-дер-Ваальса

- за счет Броуновского движения

48 За счет чего образуются конденсационно-кристаллические структуры?

- за счет возрастания скорости частиц
 за счет объединения крупных кристаллов имеющихся в системе, в результате Броуновского движения
 за счет ковалентных связей
 за счет молекулярных сил сцепления
 за счет срастания мелких кристаллов, образующихся в растворах, в пространственные системы или развития химических ковалентных связей

49 Из каких веществ состоят двухкомпонентные ферменты?

- органической кислоты и микро элемента, входящую с ней в реакцию
 органической кислоты и макро элемента, входящую с ней в реакцию
 белка и соединенных с ним вещества(кофермент)
 жира и соединенных с ним вещества
 углеводов и соединенных с ним вещества

50 При окисление какого органического вещества коэффициент дыхания составляет 0,7?

- белков
 жиров
 углеводов
 биологически активных веществ
 органических кислот

51 При окислении какого органического вещества коэффициент дыхания составляет 1?

- углеводов
 жиров
 белков
 органических кислот
 биологически активных веществ

52 какое вещество в составе пищевого сырья малозначительны для жизнедеятельности и размножения микроорганизмов?

- минеральные вещества
 белки
 жиры
 углеводы
 вода

53 какой процесс происходящий в составе пищевого сырья обеспечивает потребности в энергии микроорганизмов?

- испарение влаги
 биологический
 механический
 физический
 происходящие в органических соединениях окислительно-редукционный реакции

54 какой показатель не является одним из научно обоснованных 4 групп технологии пищевых производств?

- смешанное производство
 производство брожением
 химическое производство
 механико-тепло-физическое производство
 физико-химическое производство

55 Из какого вещества состоят однокомпонентные ферменты?

- газов
 жиров
 углеводов
 минеральных веществ
 белков

56 каким методом разделяют низко осмотические растворы?

- осаждения
 ультрафильтрация

12/22/2016

- диффузия
- экстракция
- фильтрация

57 Сколько компонентными по химическому составу бывают ферменты?

- пяти и шести
- трех и четырех
- много компонентными
- одно и двух
- двух и трех

58 Влияют ли ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на регулирование обмена веществ в природе и организме?

- влияют
- не влияют
- влияют только лишь на преобразование в жирах
- влияют только лишь на преобразование в белках
- влияют только лишь на газообмен

59 Влияют ли ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на направление реакции происходящие в природе и в организме?

- вначале влияет
- влияют
- влияет только на расщепляющие реакции
- не влияют
- в начале не влияет, потом влияет

60 как называют сейчас вещество полученное А.Паером и Дж.Персо в 1833 году и названное ими диастазом?

- оксидаза
- амилаза
- протеаза
- липаза
- каталаза

61 Чем в основном вызваны изменения в составе пищевого сырья во время производства готовой продукции?

- скорость переработки сырья
- агрегаты использованные в переработке сырья
- макро- и микроэлементы в составе сырья
- ферменты и микроорганизмы в составе сырья, а также добавленные ферменты и микроорганизмы
- вода в составе сырья

62 Окисление каких органических веществ указывает на коэффициент дыхания больше 1?

- углеводов
- жиров
- белков
- органических кислот
- биологически активных веществ

63 При окисление каких органических веществ коэффициент дыхания составляет 0,8?

- углеводов
- жиров
- белков
- органических кислот
- биологически активных веществ

64 Какой газ необходим для использования клеток и тканей для получения необходимой энергии при окислении органических веществ?

- ..
- водород (P_2)

- .

кислород (O_2)

- аргон (Ar)
- гелий (He)
- ...
- углекислый газ (CO_2)

65 Во время обработки материала эластичность массы не зависит от нижеперечисленных факторов:

- от физических свойств перерабатываемого материала
- от температуры материала
- от конечного объема спрессованного материала
- от дисперсности материала
- от габаритных размеров оборудования

66 Что из нижеперечисленного не относится к свойствам масса обмена?

- удельная массоемкость
- коэффициент диффузии материала
- коэффициент массовлагопроводности
- энергия связи влаги с материалом
- гигроскопичность

67 Что из перечисленных внизу не относится к механическо-теплофизическим производствам?

- производство виноградных вин
- кондитерское производство
- мукомольное и крупяное производство
- консервное производство
- производство макарон

68 Что из перечисленных внизу не относится к физико-химическому производству?

- производство слабоалкогольных напитков
- производство некоторых кондитерских изделий
- производство крахмала
- производство сахара
- производство растительных масел

69 При применении центробежного поля, сила тяжести в этом случае заменяется центробежной силой пропорциональной...

- скорости и радиусу вращения частиц
- скорости и давлению
- скорости и силе вращения частицы
- длине и диаметру окружности лопасти
- объему и радиусу вращения частицы

70 Под действием сил неоднородные системы могут быть разделены ...

- капиллярных сил
- механических сил
- Ван-дер-Ваальсовых сил
- химических сил
- физических сил

71 как назвали А.Пайер и Дж.Персо в 1833 году вещество, полученное при добавлении спирта к соку ячменного солода, которое расщепляло крахмал на сахар?

- липаза
- оксидаза
- каталаза
- диастаза
- протеаза

72 к чему не приводит большой расход соединений в составе продукта при анаэробном дыхании?

- к понижению потребительской стоимости
- к накоплению спирта, ацетальдегидов
- к уменьшению использования тканями кислорода
- к понижению массы
- к отравлению клеток

73 Сколько тепла (энергии) выделяется при анаэробном дыхании от 180г глюкозы?

- 674 ккал
- 28 ккал
- 50 ккал
- 100 ккал
- 10 ккал

74 Сколько тепла (энергии) выделяется при аэробном дыхании от 180 г глюкозы?

- 28 ккал
- 10 ккал
- 674 ккал
- 100 ккал
- 50 ккал

75 В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?

- алкогольных напитков
- мясных консервов
- яиц
- мяса
- винограда

76 В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?

- сухого молока
- сиропа
- конфет
- спирта
- овощей

77 В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- салатов из ламинарий
- колбасных изделий
- паштета
- котлет
- ферментативных препаратов

78 В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- колбасных изделий
- микробиологического сырья
- виноградных вин
- спирта
- икры рыб

79 какой процесс, происходящий в субстрате при анаэробном дыхании не зависит от расы, вида и др. показателей микроорганизмов и ферментов?

- брожение в уксусную кислоту
- брожение в молочную кислоту
- брожение в спирт
- брожение в масляную кислоту
- высыхание

80 В чем причина ухудшения вкусовых качеств цитрусовых, хранившихся при низкой температуре?

- быстрое окисление сахаров содержащихся в их составе
- быстрое окисление органических кислот, содержащихся в их составе
- испарение влаги
- медленное окисление сахаров
- медленное окисление органических кислот

81 Что не относится к химической группе производств?

- производство различных жиропродуктов
- производство алкогольных напитков
- производство патоки
- производство этилового спирта
- производство пищевой глюкозы

82 какой из перечисленных отраслей не относится ко вторичной переработки сырья?

- производство дрожжей
- производство спирта
- хлебопекарная промышленность
- макаронная промышленность
- кондитерская промышленность

83 В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- мясных полуфабрикатов
- рыбных полуфабрикатов
- молочных консервов
- макаронных изделий
- дрожжей

84 как называют процесс разделения суспензий с использованием пористых перегородок, которые задерживают её жидкую фазу?

- впитывания
- осаждения
- абсорбция
- фильтрация
- разделения

85 Для чего используют метод адсорбции?

- для получения эмульсий
- для получения жидкостей
- для осаждения жидкостей
- для осветления жидкостей
- для получения суспензии

86 Что является одним из основных свойств высокомолекулярных соединений?

- оседание
- неэластичность
- набухание
- рассыпчатость
- слипание

87 Что называется коллоидной системой

- системы с микрогетерогенными частицами
- те системы, размер частиц которых превышает 10-3см
- те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10-5-10-3см
- те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10-7-10-5см
- системы с грубодисперсными частицами

88 Что называется дисперсной средой

- те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10-7--10см
- те системы, размер частиц которых отличен
- среда , содержащая раздробленные вещества в раздробленном состоянии
- раздробленные вещества
- те системы, размер частиц которых различны

89 Что из нижеперечисленного относится к дисперсным системам

- все перечисленное
- шоколад
- мука
- хлеб

пиво

90применяется там, где система составлена из компонентов, плотность которых существенно различна.

- процесс диффузии
 процесс отделения
 процесс разделения
 процесс осаждения
 процесс фильтрации

91 Цель сортирования сыпучих материалов состоит:

- выделение примесей на основе отличия их физиологических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их микробиологических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их химических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их физических свойств от свойств материала
 выделение примесей на основе отличия их биохимических свойств от свойств материала

92 На какие свойства обращают внимание при выборе способа воздействия?

- на оптические свойства измельчаемых материалов
 на адсорбционные свойства измельчаемых материалов
 на химические свойства измельчаемых материалов
 на механические свойства измельчаемых материалов
 на абсорбционные свойства измельчаемых материалов

93 Процесс осаждения используются для разделения

- твердых частиц
 грубых суспензий
 мелкодисперсных суспензий
 масляных суспензий
 масляных эмульсий

94 когда применяют осаждение под действием силы тяжести?

- в системах, состоящих из множества компонентов
 в системах, где плотность компонентов существенно различна
 в системах, состоящих из гомогенных компонентов
 в системах, состоящих из гетерогенных компонентов
 в системах, где плотность компонентов одинакова

95 какой из перечисленных процессов не относится к физико-механическим процессам?

- обработка материалов давлением
 обработка материалов паром
 перемешивание
 осаждение
 фильтрация

96 каким образом производится дробление?

- удара
 раскалывания
 истирания
 размазывания
 разрывания

97 Основные факторы, влияющие на скорость всех реакций, — это.....

- концентрация реагирующих веществ, температура, давление
 наличие катализатора, температура, давление
 концентрация реагирующих веществ, давление, наличие катализатора
 концентрация реагирующих веществ, температура, наличие катализатора
 сила трения, температура, давление

98 какой из них не является одним из трансфераз?

- ацилтрансферазы
 метилтрансферазы

12/22/2016

- аминотрансферазы
- фосфортрансферазы
- пероксидаза

99 какой из них не является одним из оксиредуктаз?

- дипептидазы
- аэробные дегидрогеназы
- каталаза
- цитохромы
- анаэробные дегидрогеназы

100 какие дисперсионные системы называются суспензиями

- системы, частицы которых обладают способностью набухать
- системы, в которых дисперсионная среда является газ, а дисперсионная фаза твердые частички
- системы состоящие из твердой дисперсионной фазы и жидкой дисперсионной среды
- системы состоящие из жидкой дисперсионной фазы и жидкой дисперсионной среды
- системы, в которых дисперсионная среда- жидкость, а дисперсионная- газ среда

101 которые из них относятся к системам микрогетерогенов?

- все перечисленное наверху
- аэрозоли
- пены
- суспензии
- порошки

102 Реакции в системах протекают обычно быстрее, чем в, т.к. механизм технологического процесса проще и управлять им легче.

- Эндогенных, чем в гомогенных
- Гетерогенных, чем в гомогенных
- Гомогенных, чем в гетерогенных
- Гомогенных, чем в эндогенных
- Экзогенных, чем в эндогенных

103 В зависимости от агрегатного состояния взаимодействующих веществ химические реакции могут быть и

- гомогенными и гетерогенными
- экзогенными
- гетерогенными
- гомогенными и экзогенными
- эндогенными

104 По каким признакам классифицируют дисперсионные системы

- по всему перечисленному выше
- по природе дисперсионной фазы
- по агрегатному состоянию дисперсионной фазы
- по величине частиц дисперсионной фазы
- по агрегатному состоянию и природе дисперсионной фазы

105 Согласно этому скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ в степени, равной стехиометрическому коэффициенту, стоящему перед формулой вещества в уравнении реакции.

- правилу Вант-Гоффа
- закону Ньютона
- закону действия масс
- закону Гука
- закону Архимеда

106 При производстве шампанского окислительные процессы, происходящие в виноградном соке активизируют или пассивируют?

- не вмешиваются в процессы
- в начале активизируют, в конце пассивируют
- пассивируют
- активизируют
- в начале пассивируют, в конце активизируют

107 С какого процесса начинается получение вина?

- с процесса экстракции
- с окислительного- восстановительного процесса
- с процесса ферментации
- с процессов экстракции (диффузии) и ферментации, а так же 1 -го и 2-го окисления
- с процессов 1-го и 2-го окисления

108 какие виды дрожжей используют в хлебопечении?

- усваивающие и сбраживающие жиры в субстрате
- не сбраживающие и неусваивающие сахара в субстрате
- сбраживающие и усваивающие белки в субстрате
- сбраживающие и усваивающие сахара в субстрате
- не усваивающие и не сбраживающие белки в субстрате

109 .

Как называются грибки выдерживающие относительно высокую температуру, например: 45⁰С?

- арбофильные
- геофильные
- мезофильные
- термофильные
- мезоильные

110 какой из них не является одним из гидролаз?

- протеазы
- эстеразы
- карбогидролазы
- цитохромы
- глюкозидазы

111 От какого фактора не зависит интенсивность диффузионные ферментативные процессы происходящие в соке во время производства вина?

- температуры сока
- количества в соке соединений
- степени насыщенности соков ферментами
- технологических операций
- цвета сока

112 При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод больше соприкасались друг с другом?

- Агдама 777
- Кахетинского вина
- столового белого вина
- столового красного вина
- Кагора

113 При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

- Агдама 777
- Кахетинского вина
- шампанского
- столового красного вина
- Кагора

114 При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

- Кахетинского вина
- столового красного вина
- Агдама 777
- Кагора
- столового белого вина

115 какое количество сахара должно быть в среде для нормальной деятельности винных дрожжей?

- 21÷25%
- 26÷29
- 21÷25%
- 30÷35%
- 13÷20%

116 В пределах каких показателей реакции среды (pH) хорошо развиваются дрожжевые грибки?

- 9,5÷ 10
- 7,0÷7,5
- 3,7÷3,3
- 1,5÷2,0
- 8,0÷9,0

117 В пределах каких температур хорошо развиваются дрожжевые грибки?

- 40°C
- 10-15°C
- 45°C
- 22-30°C
- 5-9°C

118 какие показатели не действуют или почти недействуют на деятельность дрожжевых грибков?

- плотность воздуха в определенных пределах
- состав субстрата
- реакция среды (pH)
- температура
- влага

119 как называют чужеродные соединения уменьшающие активность ферментов?

- бесконкурентные ингибиторы
- активаторы
- ингибиторы
- парализаторы
- коферменты

120 как называют чужеродные соединения увеличивающие активность ферментов?

- бесконкурентные ингибиторы
- активаторы
- ингибиторы
- парализаторы
- коферменты

121 какой из них не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

- липазы
- оксиредуктазы
- изомеразы
- лигазы (синтазы)
- лиазы

122 какой из нижеуказанных не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

- гидролазы
- сахарозы
- лиазы
- трансферазы
- оксиредуктазы

123 какие системы называют грубодисперсными

- частицы этих систем не оседают и не поднимаются порами не удерживаются частицы настолько малы, что вещество из которого они состоят находятся в коллоидном состоянии
- частицы видны визуально в газовой или жидкой среде они постепенно оседают или всплывают
- частицы этих систем видны только в микроскоп, в газовой или жидкой фазе они оседают или поднимаются только в микроскоп, в газовой или жидкой фазе они оседают

- частиц этих систем наблюдаются только при нагревании
- частицы этих систем состоят из поверхностных атомов и молекул

124 Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам?

- удельная теплоемкость
- температура окружающей среды
- коэффициент температуропроводности
- энтальпия внутренней энергии
- коэффициент теплопроводности

125 Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам веществ?

- энтальпия
- оптические свойства
- тепло выделяющиеся при физико-химических процессах
- количество энергии затрачиваемое при физико-химических процессах
- внутренняя энергия

126 Что происходит при физической адсорбции?

- расщепления веществ
- при сохранении некоторых физических параметров образуются химические связи
- происходит взаимного притяжения молекул адсорбата под действием сил Ван-дер-Ваальса и не сопровождается химическим взаимодействием адсорбированного вещества с поглотителем
- происходит химическая реакция между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя
- при повышении температур веществ происходит Броуновское движение

127 Что происходит при химической адсорбции?

- в результате Броуновского движения возрастает скорость молекул
- между молекулами образуется Ван-дер-Ваальсова сила
- под действием температур связи разрываются
- в зависимости от концентрации веществ увеличивается скорость молекул
- в результате химической реакции между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя возникает химическая связь

128 Что является движущей силой адсорбции в газовой смеси?

- химические связи
- сила взаимного притяжения молекул
- поверхность поглотителя и поглощаемого вещества
- Ван-дер-Ваальсова сила
- разность между концентрациями адсорбата в газовой смеси

129 Что не входит в цели предефикации?

- осветить сок
- нейтрализовать свободные кислоты и осадить не сахара
- коагулировать коллоидные вещества
- осадить не сахара
- осторожным воздействием извести нейтрализовать свободные кислоты

130 как получают упруго-пластические тела?

- при последовательном соединении упругого и пластического элементов
- все перечисленное наверху
- в то время, когда предельное напряжение достигает критической точки
- при движении навстречу друг к другу упругого и вязкого тел
- при соединении гукковского и ньютонических элементов

131 По виду движущих сил к каким относятся процессы разделены неоднородных систем?

- механических и гидромеханических
- радиационно-тепловых
- оптических
- химических и биологических
- физических и химических

132 Согласно правилу Вант-Гоффа повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в раза.

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

133 какой фермент расщепляет только молочный сахар?

- трипсин
- эстеразы
- лактоза
- папаин
- пепсин

134 какой фермент гидролизует только мочевины?

- эстеразы
- уреазы
- пепсин
- трипсин
- папаин

135 Укажите формулировку идеально-пластического течения.

- скорость и напряжение сдвига не пропорциональны
- эластичность потока увеличивает скорость
- трение потока увеличивает вязкость
- упругость течения увеличивает скорость
- имеются пропорциональность между скоростью и напряжением сдвига

136 Какое соединение полученное при брожении моносахаридов под действием пивных дрожжей положительно влияет на вкус и аромат пива?

- ..
- углекислый газ (CO_2)
- этиловый спирт
- сивушные масла
- уксусная кислота
- ацетон

137 В результате чего при производстве большинства пищевых продуктов происходят биохимические реакции?

- ферментов и ферментативных комплексов образующихся в составе сырья и выделенных микроорганизмами
- воды в составе сырья
- температуры
- солнечных лучей
- белков в составе сырья

138 какой показатель pH считается оптимальным для деятельности ферментов?

- при постоянно меняющемся pH среды
- pH в направлении щелочной среды
- pH в направлении кислой среды
- при стабильной pH среды
- при нейтральной среде ($\text{pH} \approx 7$)

139 какой фермент продолжает свою деятельность в щелочной среде?

- лиазы
- тис – транс изомеразы
- пепсин
- трипсин
- эпимеразы

140 какой фермент продолжает свою деятельность в сильно кислой среде?

- лиазы
- тис – транс изомеразы
- пепсин

- трипсин
 элимеразы

141 как действует на ферменты понижение температуры до 0 градуса С и ниже?

- разрушает
 повышает активность
 разлагает ферменты
 понижает активность
 увеличивает численность

142 какой фермент не разрушается даже при нагревании до 120 градуса С в течение 10 минут?

- пептидазы
 трипсин
 каталаза
 высушенный β - фруктофуранозидазы
 амидаза

143 В гетерогенном катализе реагирующие вещества, как правило, находятся в или состоянии.

- в кристаллическом или твердом
 в твердом или газообразном
 в жидком или твердом
 в жидком или газообразном
 в парообразном или конденсированном

144 От какого фактора не зависит жизнедеятельность ферментов и скорость ферментативных процессов?

- от чистоты ферментов
 от реакции среды (рН)
 от температуры
 от объема посуды, где хранятся ферменты
 от плотности среды

145 к какому классу относятся ферменты ускоряющие реакции расщепления, происходящие по схеме $AB \rightarrow A + B$?

- V классу – изомеразы
 II классу - трансферазы
 I классу - оксиредуктазы
 IV классу - лиазы
 III классу - гидролазы

146 какой фермент действует только лишь на одно вещество?

- уреазы
 папаин
 трипсин
 пепсин
 эстеразы

147 Получение и хранение самых разнообразных пищевых продуктов сопровождаются протеканием процессов.

- биохимических
 теплофизических
 химических
 физических
 микробиологических

148 Согласно повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в 2-4раза.

- правилу Вант-Гоффа
 закону Гука
 закону действия масс
 закону Ньютона
 закону Архимеда

149 У какого вещества винные грибки не вызывают брожения?

- лактоза

12/22/2016

- мальтоза
- сахароза
- глюкоза
- 1/3 раффинозы

150 какой дрожжевой грибок более устойчив к спирту?

- все грибки не устойчивы
- винный
- хлебный
- пивной
- все грибки устойчивы

151 какой фермент разлагает только перекись водорода?

- папаин
- пепсин
- каталаза
- эстеразы
- трипсин

152 На какое превращение расходуется часть энергии полученной во время спиртового брожения глюкозы?

- на восстановление белков
- на распад аминокислот
- ...
- на улетучивание CO_2 , полученного при брожении
- на превращение АТФ в 2 молекулы АДФ
- ..
- на использование NH_3 , полученного при брожении

153 Какой ион металлов не считаются активаторами т.к. не активизируют деятельность определенных ферментов?

- ..
- Mg^{2+}
- ...
- Ca^{2+}
- ...
- Zn^{2+}
-
- CO^{2+}
- соли Si

154 .
Сколько этилового спирта и CO_2 получается из одной молекулы глюкозы во время спиртового брожения?

-
- 5 молекул этилового спирта и 5 молекул CO_2
- .
- 2 молекулы этилового спирта и 2 молекулы CO_2
- ..
- 1 молекула этилового спирта и 1 молекула CO_2
- ...
- 3 молекулы этилового спирта и 3 молекулы CO_2
-
- 4 молекулы этилового спирта и 4 молекулы CO_2

155 Для разделения каких систем используются процессы фильтрации?

- эмульсий
- жидких систем
- мутей
- тонких систем
- твердых систем

156 какие системы разделяют методом фильтрации?

- гомогенные
- гетерогенные
- неоднородные
- однородные
- однодисперсные

157 как называется процесс разделения неоднородных систем за счет просеивания их через фильтрующую перегородку?

- осаждение
- разделение
- фильтрация
- центрифугирование
- гомогенизация

158 Что используют для отделения пыли в газовых системах?

- центробежную силу
- электрическое поле
- динамическое поле
- силу тяжести
- электростатическое поле

159 В каких случаях применяют центробежную силу?

- для процесса гомогенизации
- для разделения тонких суспензий
- для разделения грубых суспензий
- для разделения промышленных пылей
- для процесса фильтрации

160 Для каких целей применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- для всех выше перечисленных целей
- для интенсификации теплообмена
- для интенсификации массообмена
- для равномерного распределения продуктов, составляющих смесь
- для получения суспензий, эмульсий

161 Для каких целей не применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

- для интенсификации теплообменных процессов
- для интенсификации микробиологических процессов
- для интенсификации биохимических процессов
- для интенсификации химических процессов
- для интенсификации массообменных процессов

162 В каких случаях применяют центробежную силу?

- для разделения мутей, содержащих мелкие частицы
- для разделения эмульсий
- для разделения мутей
- для разделения тонких суспензий
- для разделения грубых суспензий

163 как называется жидкая фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтрации?

- концентрат
- экссудат
- экстракт
- фильтрат

- вытяжка

164 как называется газообразная фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтрации?

- концентрат
 эксудат
 экстракт
 фильтрат
 вытяжка

165 .

До скольких процентов плохо осажденные пивные дрожжи бродят моносахариды при высокой температуре (12-15⁰C)?

- 100
 40
 30
 20
 60

166 .

До скольких процентов осадочные пивные дрожжи при низких температурах (6-8⁰C) бродят моносахариды?

- 100
 40
 30
 20
 60

167 В каких местах образуются дрожжевые грибки?

- в концентрированном солевом растворе
 в местах, где имеется белок
 в местах, где имеется масло
 в местах, где имеются сахаристые вещества
 в местах, где имеется неорганические вещества

168 Какой фермент изомеразы (V класс) превращает один оптический изомер в другой, например: глюкозу в галактозу?

- цис – транс изомеразы
 β – амилазы
 фосфатазы
 фумараза
 эпимеразы

169 какое вещество образуется при окислении полифенолов виноградного сока под действием ферментов полифенолоксидазы и кислорода имеющихся в молекулах ?

- аминокислоты
 аскорбиновая кислота
 хиноны
 оксикислоты
 глицерин

170 Скорость перехода какого вещества из клетки тканей в сок не зависит от степени выжимания виноградного сока?

- жиров
 ароматических веществ
 фенолов
 пигментов
 азотистых веществ

171 По какому этапу происходит спиртовое брожение в виноградном соке под действием винных дрожжей?

- созревание, старение, порча
 получение вина, формирование, созревание, старение, порча
 порча полученного вина

- старение вина, его порча
- формирование, созревание, старение, порча

172 какие углеводы не сбраживаются спиртовыми дрожжами при анаэробном дыхании?

- декстрины
- мальтоза
- сахароза
- глюкоза
- 1/3 раффинозы

173 При каком количестве сахара в среде клетки умирают, а винные грибки подвергаются плазмолизу?

- 21÷25%
- 26÷29
- 21÷25%
- 30÷35%
- 13÷20%

174 какой показатель дает возможность использовать дрожжевые грибки в производстве вин и пива?

- неустойчивость к низкой отрицательной температуре
- неустойчивость к высокой температуре
- устойчивость к высокой температуре
- устойчивость к низким положительным температурам
- неустойчивость к низким положительным температурам

175 какой фермент катализирует и реакции разложения и синтеза?

- папаин
- лактоза
- уреаса
- липаза
- каталаза

176 По какому показателю ферменты (биокатализаторы) не отличаются от неорганических катализаторов?

- ускоряет действие реакции
- катализирует скорость реакции в двух направлениях
- имеют более длительный срок действия
- имеют специфическое действие
- расходуется мало энергии на катализирующую реакцию

177 какое соединение не считается активаторами т.к. не активизируют деятельность ферментов?

- соединения имеющие в своем составе SH
- трипептидглутатион
- цистин
- аскорбиновая кислота
- пероксид водорода

178 Какое вещество не образуется во время маслянокислого брожения углеводов?

- CaCO_3
- масляная кислота
- пировиноградная кислота
- бутиловая кислота
- ацетиловая кислота

179 При участии какого газа происходит период созревания вина?

- CO
- .
- O₂
- ..

CO₂ ...SO₂NO₂

180 какие параметры не относятся к физиологическим характеристикам дрожжей?

- степень флокуляции (осаждения)
- активность брожения
- скорость размножения
- интенсивность дыхания
- степень брожения

181 Укажите правильную последовательность операций подготовки зерна к помолу: 1-Гидротермическая обработка зерна; 2-Предварительная очистка зерна; 3- Обработка поверхности; 4- Составление помольных партий зерна

- 1,3,4,3
- 4,3,1,2
- 1,2,3,4
- 2,1,4,3
- 3,4,1,2

182 какую муку получают при сложных повторительных помолах пшеницы с обогащением крупок?

- обойную
- 1 сорт
- сеяную
- сортовую
- пшеничную

183 Анатомическая часть зерновки пшеницы, содержащая наибольшее количество пищевых волокон:

- Щиток
- Алейроновый слой
- Эндосперм
- Семенные плодовые оболочки
- Зародыш

184 Основным аппаратом для измельчения зерна и крупок является _____.

- дробилка
- лузговейка
- триер
- вальцовый станок
- мельница

185 какую муку получают при сложных повторительных помолах ржи без обогащения крупок?

- II сорта
- ржаную
- обойную
- сеяную
- I сорта

186 Правильная последовательность операций помола зерна в муку: 1- процесс обогащения крупок , 2-размольный процесс, 3-драной процесс , 4 -драной вымол, 5- сортировочный процесс, 6 -шлифовочный процесс

- 3,6,4,1,5
- 4,5,2,1,3
- 5,3,4,6,1
- 3,5,4,1,6
- 1,6,2,4,5

187 Сорт пшеничной муки, содержащий наименьшее количество пищевых волокон:

- Обойная
- Первый
- Крупчатка
- Высший
- Второй

188 Свойства пшеничной муки, характеризующие состояние ее белково-амилазного комплекса:

- Способность к слеживанию
- Газообразующая способность
- Способность к пожелтению
- Водопоглощительная способность
- Способность к потемнению

189 какой из них не происходит при предварительной расстойке тестовых заготовок?

- улучшение пористости
- улучшение физических свойств
- уменьшение в объеме
- увеличение в объеме
- улучшение структуры

190 При процессе предварительной расстойки тестовых заготовок выдерживают в состоянии покоя в течение:

- 10 – 15 мин
- 5 – 8 мин
- 4 – 5 мин
- 1 – 3 мин
- 9 – 10 мин

191 Основным показателем качества работы тестоделительной машины является

- точность запаха тестовых заготовок
- точность консистенции тестовых заготовок
- точность массы тестовых заготовок
- точность формы тестовых заготовок
- точность цвета тестовых заготовок

192 конечная кислотность теста приготовленной из 2 сорта пшеничной муки составляет:

- 5,7 – 6,00
- 4,5 – 5,10
- 3,2 – 4,10
- 2,3 – 3,10
- 5,2 – 5,50

193 какая кислота выполняет роль санитарного барьера, предотвращающего развитие в тесте нежелательных микроорганизмов?

- уксусная кислота
- муравьиная кислота
- янтарная кислота
- молочная кислота
- масляная кислота

194 Чем удерживают металлические примеси, засоряющие зерновое сырье?

- магнитным полем
- автоматическими удержателями
- магнитные сепараторы
- электромагнитные лучи
- механическими удержателями

195 С помощью происходит разделение частиц отличающихся размерами

- дифракционной решетки
- поставов
- сит
- триер
- дуршлака

196 .

Должен ли участвовать O_2 в период старения вина?

..
должен при участии в среде CO_2

- должен участвовать в конце периода старения
 должен участвовать в начале периода старения
 должен участвовать
 не должен участвовать

197 как называют вещество поглощённое адсорбентом в процессе абсорбции?

- глиноподобные адсорбенты
 адсорбат
 активированный уголь
 отбеливающая глина
 глина

198 каким способом извлекается сок из сырья при производстве ягодных соков?

- прессованием
 осаждением
 экстракцией
 диффузией
 фильтрацией

199 В основном каким путем извлекается сахар из измельченной сахарной свеклы?

- осаждением
 фильтрацией
 осаждением под действием центробежной силы
 прессованием
 экстракцией

200 Что подразумевается под понятием процесс осаждения в пищевой технологии?

- отделение жидкости с помощью мембраны
 отделение суспензии с помощью пористой перегородки
 осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
 извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
 осаждение под действием центробежной силы

201 В чем значение понятия фильтрации в пищевой технологии?

- отделение продукта с помощью мембраны
 извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
 осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
 отделение суспензии с помощью пористой перегородки
 осаждение под действием центробежной силы

202 Что подразумевается в пищевой технологии под термином экстракция?

- осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
 извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
 отделение суспензии с помощью пористой перегородки
 отделение продукта с помощью мембраны
 осаждение под действием центробежной силы

203 Желательно ли происхождение масляно кислого брожения в период производства и хранения молока и овощей?

- желательно
 допускается только во время хранения
 допускается в конце процесса производства
 не допускается
 допускается в начале процесса производства

204 В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение (гомоферментативное)?

12/22/2016

- квашение овощей
- из молока в кисломолочные продукты
- в хлебопечении
- в производстве колбасы
- в производстве сливочного масла из сметаны

205 каков срок хранения красных вин?

- 5 лет
- 200 лет
- 100 лет
- 10 лет
- 30 лет

206 какой срок хранения белых вин?

- 10 лет
- 200 лет
- 100 лет
- 30 лет
- 5 лет

207 какой срок хранения крепких вин?

- 200 лет
- 5 лет
- 100 лет
- 10 лет
- 30 лет

208 какой фактор во время брожения виноградного сока не влияет на количество образовавшегося глицерина, янтарной кислоты, уксусной кислоты, ацетальдегида, 2,3 – бутулен гликоля, ацетона, лимонной кислоты, изоамилового- и изопропилового спирта, эфира?

- вид дрожжей
- размер виноградных ягод
- температура среды
- pH среды
- аэрация

209 Укажите главное условие образования эмульсий.

- нерастворимость вещества дисперсной фазы в дисперсионной среде
- наличие эмульгатора
- наличие стабилизатора
- наличие газовой дисперсионной среды а дисперсная фаза -жидкость
- наличие твердой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды

210 Что образуют белки пшеничной муки?

- клейковину
- меланоидные соединения
- кислоты
- витамины
- органические соединения

211 При производстве кахетинских вин, окислительные процессы происходящие в виноградном соке активизируют или нет?

- активизируют
- пассивирует
- в начале активизируют, в конце пассивирует
- в начале пассивирует, в конце активизируют
- не воздействуют на процессы

212 Какое вещество не образуется во время нетипичного молочнокислого брожения (гетероферментативное)?

- этиловый спирт
- .

SO₃ ...CO₂ янтарная кислота уксусная кислота

213 .

Должен ли участвовать O₂ в период старения вина?

 не должен участвовать должен участвовать должен участвовать в конце периода старения должен участвовать в начале периода старения ...

должен при участии в среде CO₂

214 Укажите предел оптимальной температуры для жизнедеятельности дрожжей

 22-30 град.С 30-35 град.С 50-60 град.С 30-40 град.С 15-20 град.С

215 какие свойства зерновой массы, способствуют ликвидации процесса самосогревания зерна?

 Сорбционные Самосортирование Теплофизические Сквашистость Сыпучесть

216 Установлен минимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:

 0,5 ч 3 ч 2,0 ч 1,5 ч 1,0 ч

217 Повышение температуры (не более 45 град.С) и относительной влажности воздуха (не более 90%) сокращает длительность расстойки на:

 20 – 30 % 60 – 65 % 50 – 60 % 40 – 50 % 30 – 40 %

218 При какой относительной влажности осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

 60 % 90 % 75 – 85 % 70 % 60 – 65 %

219 Вкус и аромат хлеба в значительной степени обусловлен накоплением в тесте:

 спирта все выше перечисленные органических кислот углекислого газа сахаров

220 В полуфабрикаты из ржаной муки кислотообразующие бактерии вносятся с:

- все выше перечисленные
- сырьем
- заквасками
- ароматизаторами
- водой

221 Укажите среди перечисленных процессов правильную последовательность. 1- замес, 2- брожения, 3- обминка теста, 4- предварительная расстойка теста, 5- разделка теста на куски

- 1,3,5,4,2
- 2,3,1,5,4
- 5,4,1,2,3
- 3,4,2,5,3
- 1,2,3,5,4

222 Сколько процентов жидких дрожжей должно быть в без опарном тесте?

- 30%-40%
- 20%-25%
- 20%- 30%
- 10%-20%
- 40%-50%

223 От какого фактора не зависит возникновение, направление и степень процесса адсорбции?

- свойств адсорбента
- присутствие углекислый газ в среде
- температуры адсорбирующего вещества
- свойств адсорбирующего вещества
- притягательность адсорбента к адсорбату

224 Что подразумевается под понятием дезодорация?

- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела

225 Что подразумевается под понятием дефекация?

- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

226 Что подразумевается под понятием абсорбция?

- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата

227 Что подразумевается под понятием десорбция?

- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

228 Что подразумевается под понятием адсорбция?

- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом

229 С помощью чего в крахмально-паточной промышленности выделяют картофельный крахмал?

- серной кислоты
- щелочи
- жира
- воды
- раствора сахара

230 какой способ не применяется для очищения и осветления раствора в производстве сахара?

- диффузии
- I и II сатурации
- дефекации
- адсорбции
- сульфитации

231 какой способ применяется для очищения масляных кислот при производстве растительных масел?

- физико-химический
- теплофизический
- химический
- физический
- теплоизлучение

232 какой способ применяется для очищения красящих веществ при производстве растительных масел?

- физико-химический
- теплофизический
- химический
- физический
- теплоизлучение

233 какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

- теплоотдача
- варка
- дезодорация
- сатурация
- кристаллизация

234 какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

- теплопередачи
- абсорбции
- адсорбции
- десорбции
- дефекации

235 какой способ применяется для очищения и осветления раствора при производстве фруктовых соков, сахара, вин?

- сатурации
- абсорбции
- адсорбции
- десорбции
- дефекации

236 какой из методов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый выгодный?

- отделения жидкостей с помощью мембраны
- прессования
- фильтрации

- осаждения
- осаждения под действием центробежной силы

237 какой из способов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый эффективный?

- отделение жидкости с помощью мембраны
- отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- осаждение в жидкой среде под действием удельного веса взвешенных частиц
- извлечение одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей, из сложных жидких и твердых веществ
- осаждение под действием центробежной силы

238 какой процесс не происходит в отдельных периодах получения вина из виноградного сока?

- беление цвета, помутнение вина в период старения
- этерификация спирта и кислот
- окислительные– восстановительные реакции
- гидролиз углеводов и азотистых веществ
- полимеризация азотистых и фенольных соединений

239 Чем объясняется увеличение количества аминокислот, ферментов и витаминов в период с конца брожения и до начала формирования вина?

- изменением количества углекислого газа в указанный период
- ни каких процессов в указанный период не происходит
- испарением воды в указанный период
- автолитических процессов идущих в указанный период
- изменением количества кислорода в указанный период

240 каково количество растворимого кислорода в конце производства вин?

- 0%
- 10%
- 5%
- 1%
- 8%

241 как меняется количество сахарозы, гексозы и пентозы во время приготовления сухих столовых вин?

- в начале процесса уменьшается, в конце увеличивается
- сахара отсутствуют, гексозы и пентозы содержится в очень малом количестве (0,1÷0,3%), изменения не чувствительны
- увеличивается
- не меняется
- в некоторых количествах уменьшается

242 как ингибируются процессы окисления в виноградном соке при производстве?

- к виноградному соку добавляют уксусную кислоту
- к виноградному соку добавляют сернистый газ в количестве от 50 до 200 мг/л
- понижением температуры виноградного сока
- повышением температуры виноградного сока
- к виноградному соку добавляют глицерин

243 как называется притяжение молекул адсорбата и адсорбента в пищевой промышленности?

- дефекация
- диффузия
- физическая адсорбция
- химическая абсорбция
- десорбция

244 По какой причине ухудшаются физические свойства теста при замесе?

- из-за добавления углеводов
- за счет поглощения влаги
- интенсивный замес теста в начальной стадии смешивание ингредиентов теста
- из-за ферментативного гидролиза белков
- из-за растворения органических кислот

245 Эндосперм зерновки пшеницы состоит в основном изи

- 35-45% жира и 20-40% белков
- 15-25% жира и 30-50% белков
- 15-20% жира и 10-20% белков
- 25-35% жира и 20-40% белков
- 10-15% жира и 40-50% белков

246 какая бактерия не вызывает нетипичное молочнокислое брожение? (гетероферментативное)

- Bact. coli
- Bact. Pertacetium
- Bact. streptococcus
- Bact. lactis
- кишечная палочка

247 Сколько процентов составляет влажность опары при приготовлении теста на жидкой опаре?

- 45%-50%
- 30%-46%
- 50%-60%
- 65%-70%
- 55%-60%

248 какое из нижеперечисленных высказываний не относится к достоинством опарного способом?

- большего накопление молочной кислоты
- высокий объемный выход
- хорошая пористость
- требование меньшего количества оборудования
- более высокие физические свойства хлеба

249 какое из нижеперечисленных высказываний относится к достоинством без опарного способа?

- образование меланоидинов
- большое количество декстринов
- корка хлеба
- требование меньших производственных площадей
- большое количество сахара

250 В каком диапазоне температур достигается оптимальные свойства макаронного теста?

- 80 – 85 град.С
- 60 – 65 град.С
- 40 – 45 град.С
- 50 – 55 град.С
- 70 – 75 град.С

251 Сколько процент влажности составляет средний замес макаронного теста?

- 35,0 – 36,5 %
- 31,5 – 32,5 %
- 29,5 – 31,0 %
- 28,0 – 29,0 %
- 33,0 – 34,5 %

252 Сколько процент влажности составляет твердый замес макаронного теста?

- 35,0 – 36,5 %
- 31,5 – 32,5 %
- 29,5 – 31,0 %
- 28,0 – 29,0 %
- 33,0 – 34,5 %

253 Сколько тип замеса макаронного теста различают в зависимости от влажности?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

254 В двухшнековом прессе Актива при производстве макаронных изделий тестомеситель какой длины цилиндрической камеры имеет?

- 4,0 метр
- 2,0 метр
- 1,0 метр
- 0,5 метр
- 3,0 метр

255 На сколько типов подразделяется по стандарту весь ассортимент макаронной продукции?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

256 какой из этих компонентов не применяется в производстве макаронных изделий:

- сухое молоко
- яблочный порошок
- натуральное молоко
- сушеная измельченная в порошок морковь
- томатные продукты

257 какой из этих обогатительных добавок применяется в производстве макаронных изделий?

- порошок из картофеля
- аскорбиновая кислота
- яблочный порошок
- сушеная и измельченная в порошок морковь
- жирные кислоты

258 В каких пределах колеблется содержание жира в составе макаронных изделий?

- от 0,95 до 1,0 %
- от 0,5 до 0,7 %
- от 0,35 до 0,45 %
- от 0,1 до 0,3 %
- от 0,75 до 0,95 %

259 какой процент белковых веществ содержится в макаронных изделиях?

- не менее 12 %
- 5,0 %
- 3,0 %
- не более 12 %
- 9,0 %

260 какая из этих характеристик является основным достоинством макаронных изделий, как продукт питания?

- пластичность
- низкая влажность
- высокая питательность
- сохраняемость
- ассортиментность

261 Сколько времени могут сохраняться макаронные изделия без заметных изменений?

- более 5 лет
- более 3 года
- более 2 года
- более 1 года
- более 4 года

262 При какой температуре интенсивность спиртового брожения в тесте резко падает?

- 60 град.С
- 35 град.С
- 30 град.С

- 45 град.С
 40 град.С

263 Длительность окончательной расстойки в зависимости от массы кусков и рецептуры теста колеблется:

- от 210 до 250 мин
 от 120 до 150 мин
 от 25 до 120 мин
 от 5 до 20 мин
 от 160 до 200 мин

264 Что не относится к химическим свойствам зерна?

- вязкость
 кислотность
 зольность
 влажность
 качеством клейковины

265 Чем обусловлена прерывность или непрерывность процесса адсорбции в пищевой промышленности ?

- присутствием активированного угля в среде
 отношением адсорбента к адсорбату
 удалением адсорбата
 подвижности или неподвижности адсорбента
 скорости процесса хемосорбции

266 как называют вещество, поглотившее один или несколько компонентов в составе раствора, пара смеси газов в процессе абсорбции?

- опилки
 адсорбент
 адсорбат
 глина
 активированный уголь

267 какая бактерия не вызывает брожение?

- Bact. Streptooccus
 Clostr. Felsineum
 Clostr. Butylicum
 Clostr. Pasteerianum
 Clostr. Butylicum

268 В производстве пищевых продуктов в аэробных условиях почему не допускается нетипичное молочнокислое (гетероферментативное) брожение?

- потому что, при аэробном брожении углеводы быстро расщепляются
 потому что, при аэробном брожении образуется газ
 потому что, при аэробном брожении не образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт
 потому что, при аэробном брожении образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт
 потому что, при аэробном брожении образуется пена

269 Чем обуславливается осаждение солей калия и кальция винной и щавелевых кислот при производстве вин?

- высоким показателем первоначальной титруемой кислотности
 увеличением растворимости спирта
 испарением спирта
 получением спирта и уменьшением растворимости
 меньшим показателем первоначальной титруемой кислотности

270 При изготовлении каких блюд используют крупную перловую крупу?

- жидких блюд и зернистых каш
 жидких каш и первых блюд
 сладких и сухих блюд
 жидких каш и вторых блюд
 сухих блюд и жидких каш

271 По каким отличительным признакам различают различные виды пшеницы?

- по форме, внешнему и внутреннему строению зерна
- по содержанию количества жира, белка, минеральных веществ и меньшей усвояемости
- по цвету, вкусу, консистенции и физико-химическим показателям
- по внешнему виду, строению зерна, форме и размеру крахмальных зерен
- по цвету зерен, физико-химическим свойствам, форме и размеру крахмальных зерен

272 Чем отличается шлифованный рис от полированного?

- цвет серый, поверхность гладкая
- цвет красный, поверхность гладкая
- цвет зеленый, поверхность выпуклая
- цвет белый, поверхность не гладкая
- цвет коричневый, поверхность шероховатая

273 Укажите превосходство овсяной крупы по сравнению с другими крупами.

- быстро варится и содержанию здорового ядра
- по количеству в составе витаминов и азотистых веществ
- по количеству в составе белка и жира
- по количеству в составе углеводов и минеральных веществ
- по количеству в составе аминокислот и органических кислот

274 Из каких частей состоит измельченная ячменная крупа?

- из измельченного ячменя, освобожденного от цветочной оболочки
- из измельченного ячменя освобожденной от цветочной оболочки
- из пшеницы, освобожденной от семенной оболочки
- из ячменя, освобожденного от плодовой оболочки
- из пшеницы, освобожденной от алейронового слоя

275 какие показатели в основном учитываются при определении вида крупы?

- чистота, качество, количество испорченных и поврежденных зерен
- органолептические, физико-химические и показатели безопасности
- содержанием большого количества белка, жира, углеводов и минеральных веществ
- качество, химический состав, усвояемость
- органолептические, физико-химические, качество, количество испорченных зерен

276 Сколько процентов из общего количества крупы составляет гречневая крупа?

- 18-25
- 25-30
- 15-20
- 10-15
- 10-18

277 Укажите дневную физиологическую норму потребления крупы?

- 25-30
- 20-40
- 30-35
- 10-15
- 40-45

278 как меняется количество окислительных ферментов во время брожения виноградного сока?

- во время брожения не происходит окисления
- в период брожения уменьшается, в конце брожения инактивируются
- в конце брожения увеличивается
- не меняется
- во время брожения увеличивается, в конце доходит до максимума

279 как происходит окисление кислот виноградного сока в присутствии дрожжей?

- дрожжи не могут влиять на кислоту содержащуюся в виноградном соке
- кислоты, содержащиеся в виноградном соке в присутствии дрожжей не окисляются
- в начале получаются трикарбонатные, а потом дикарбонатные кислоты
- в начале получаются дикарбонатные, а потом трикарбонатные кислоты
- в виноградном соке отсутствуют кислоты

280 как образуется ацилглицерин во время окисления виноградного сока?

- в результате окисления кислот
- восстановления хинонов за счет водорода глутатиона
- в результате погибания определенной части дрожжей
- в результате усвоения дрожжами аммиака и амин азотистых веществ
- в результате взаимодействия осадочных танатов и уксусного альдегида

281 Что относится к белкам пшеничной муки

- глобулины
- глиадин и глютелин
- протамины
- альбумины
- гистоны

282 Укажите дневную физиологическую норму потребления крупы?

- 14-15
- 6-14
- 3-5
- 5-10
- 8-12

283 В каком ассортименте производится гречневая крупа?

- полированная, шлифованная, долгого приготовления
- полированная, шлифованная, пропаренная
- обычная, пропаренная и долгого приготовления
- обычная, пропаренная и быстрого приготовления
- шлифованная и измельченная

284 При упеке хлеба за счет чего уменьшается вес?

- альдегидов
- углекислого газа
- спирта
- влаги
- летучих кислот

285 какой процент составляют углеводы в макаронных изделиях:

- 80 – 85 %
- 60 – 65 %
- 40 – 48 %
- 28 – 35 %
- 70 – 72 %

286 Сколько процентов составляет производство мучных кондитерских изделий от общего количества кондитерских изделий?

- 52%
- 30%
- 45%
- 55%
- 42%

287 Один из них относится к физическим процессам происходящих при брожении теста:

- все выше перечисленные
- изменение содержание углеводов в тесте
- осмотическое набухание белков теста
- изменение температуры теста
- образование углекислого газа

288 Накопление в тесте мальтозы необходимо для:

- ускорения процесса брожения
- предотвращения процесса брожения
- подслащивания теста
- поддержания процесса брожения

- ускорения набухания белков теста

289 Что из них не служит для ускорения брожения хлебного теста:

- повышение температуры полуфабрикатов до оптимального значения
- увеличение дозировки дрожжей
- предварительная активация дрожжей
- добавление раствора хлористого натрия
- повышение температуры теста до оптимального значения

290 Мерные карманы, при делении хлебного теста с какой целью применяются?

- все выше перечисленные
- для получения одинаковых форм изделий
- для получения разных объемов теста
- для получения одинаковых объемов теста
- для получения одинаковой консистенции теста

291 При каких температурах осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- 50 град.С
- 20 – 25 град.С
- 35 – 40 град.С
- 20 град.С
- 25 – 30 град.С

292 Теплый замес макаронного теста применяется для муки нормального качества с содержанием клейковины:

- 46 %
- 32 %
- 28 %
- 15 %
- 40 %

293 когда на замес макаронного теста используется мука с пониженным содержанием клейковины, то какая температура воды рекомендуется брать?

- 90 – 95 град.С
- 50 – 60 град.С
- 15 – 25 град.С
- 30 – 45 град.С
- 65 – 85 град.С

294 Сколько минут длительность вакуумирования макаронного теста считается оптимальным?

- 14 – 16 минут
- 8 – 10 минут
- 5 – 7 минут
- 2 – 4 минут
- 11 – 13 минут

295 Используются для приготовления закваски:

- вода, мука и часть спелой закваски
- соль
- мука
- вода
- часть спелой закваски

296 Что накапливается в тесте при добавлении в него закваски?

- ароматические вещества
- только дрожжи
- только кислотообразующие бактерии
- дрожжи, кислотообразующие бактерии
- белки

297 Из скольких этапов состоит разводочный цикл при приготовлении заквасок?

- семь

- четыре
- два
- три
- пять

298 Приготовление из ржаной муки, опары и закваски осуществляется в следующей технологической последовательности:

- замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, брожение. замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку

299 При какой температуре воды происходит теплый замес макаронного теста?

- 95 – 100 град.С
- 90 – 93 град.С
- 75 – 85 град.С
- 55 – 65 град.С
- 20 – 25 град.С

300 Сколько типов замеса макаронного теста различают в зависимости от температуры

- 7
- 5
- 4
- 3
- 6

301 Один из этих является способом формования макаронных изделий:

- все выше перечисленные
- деаэрация
- прессование
- фильтрация
- гомогенизация

302 При какой температуре воды происходит холодный замес макаронного теста?

- 40 – 45 град.С
- 20 – 25 град.С
- 15 – 18 град.С
- 5 – 10 град.С
- 30 – 35 град.С

303 Сколько процент влажности составляет мягкий замес макаронного теста?

- 35,0 – 36,5 %
- 31,5 – 32,5 %
- 29,5 – 31,0 %
- 28,0 – 29,0 %
- 33,0 – 34,5 %

304 При какой относительной влажности должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- 90 %
- 70 %
- 60 %
- 50 %
- 80 %

305 В современных хлебопекарных печах сколько зон, различаются по режиму выпечки?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

306 Установлен максимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:

- 8,0 ч
- 4,0 ч
- 3,0 ч
- 1,0 ч
- 6,0 ч

307 Заключительным звеном приготовления хлеба является:

- реализация
- охлаждение
- выпечка
- окончательная расстойка
- доставка

308 Один из них относится к коллоидным процессам, происходящих при брожении теста:

- изменение структурно-механических свойств теста
- изменение температуры теста
- образование углекислого газа
- осмотическое набухание белков теста
- изменение содержание углеводов в тесте

309 Укажите конечную кислотность теста из пшеничной муки 1 сорта.

- 5,6-11,5
- 5,6-6,5
- 3,0-3,5
- 4,5-5,1
- 11,5-12,0

310 каким должно быть тесто приготовленное для производства сахарного печенья?

- пористым
- пластичным
- вязким
- заварным
- эластичным

311 На сколько групп в зависимости от рецептуры делят вафельные слои?

- 5
- 4
- 2
- 3
- 1

312 Для какой цели используют при производстве вафель сырье, относящееся к первой группе?

- для увеличения биологической ценности вафель
- для увеличения питательной ценности вафель
- для изготовления вафельных слоев
- для увеличения питательной ценности вафель
- для увлажнения вафельных слоев

313 Укажите основное сырье используемое, при производстве мучных кондитерских изделий.

- пшеничная мука, масло, сахар
- ржаная мука, яйца, молочные продукты
- овсяная мука, мед, кофе, пряности
- пшеничная мука, яйца, какао, молочные продукты
- кукурузная мука, сахар, яйца, молочные продукты

314 На сколько условных групп делят сырье для производства вафель?

- 4
- 6
- 2
- 3
- 5

315 По каким особенностям вафли отличается от других мучных кондитерских изделий?

- высоким содержанием углеводов и белка
- высоким содержанием белка и жира
- высокой калорийностью и усвояемостью
- высоким содержанием минеральных веществ и витаминов
- физической и биологической ценностью

316 На сколько групп делят печенье по способу производства и рецептуре?

- 8
- 9
- 5
- 2
- 4

317 От количества каких веществ зависит высокая пищевая ценность печенье?

- минеральных веществ, витаминов, ферментов
- жиров, белка, ароматических веществ
- углеводов, жиров, витаминов
- белка, углеводов, органических кислот
- углеводов, жиров, белка

318 как называют коэффициент, отношение растворенного сахара в продукте к чистой воде?

- коэффициент замерзания раствора
- коэффициент теплопроводности раствора
- коэффициент просачивания раствора
- коэффициент насыщенности раствора
- коэффициент испарения раствора

319 каким способом не измеряется деформация пищевого продукта?

- аршином
- рентгенографическим
- оптическим
- тензометрическим
- лак покровным

320 Может ли во время обработки пищевые продукты перейти из одного реологического состояния в другое?

- может в середине процесса
- может в начале процесса
- не может
- может
- в конце процесса может

321 какой анти кристаллизатор используют в кондитерской промышленности для получения мелких кристалликов?

- сливки
- воду
- двуокись железа
- карамельную патоку
- молоко

322 В каком состоянии находится сахар в помадных кондитерских изделиях?

- жидком
- аморфном
- мягком
- твердом
- кристаллическом

323 В каком состоянии находится сахар в конфетах с ликером?

- жидком
- аморфном
- мягком
- твердом

кристаллическом

324 В каком состоянии находится сахар в карамельной массе?

- жидком
 аморфном
 мягком
 твердом
 кристаллическом

325 В каком аппарате проводится дезодорация масел?

- в холодильнике
 в дезодораторе
 в анионитом реакторе
 в дезинфекционном
 в дератизаторе

326 Для чего проводят процесс дезодорации в производстве маргарина, консервов и других пищевых продуктов ?

- чтобы в продукте не происходило окисление
 чтобы в процессе производства не образовывались нежелательные вкусы и запахи
 для обезвреживания веществ, придающих нежелательный вкус и запах продукту
 для улучшения сенсорных и инструментальных показателей продуктов
 для придания продукту приятного вкуса и запаха

327 Зачем в сахарной промышленности осуществляется основная дефекация?

- для направления рН к кислой среде
 для разбавления сока
 для сгущения сока
 для максимального удаления красящих веществ сока и лучшей фильтрации сока
 для обогащения сока известью

328 В какой отрасли пищевой промышленности не используют адсорбент силикагель?

- при очистке металлической стружки возможно находящейся в составе муки
 при очищении неполярных жидкостей методом адсорбции
 при выведении поглощенных органических растворителей
 при выведении поглощенного водяного пара
 при осветлении пива, плодово-ягодных и овощных напитков

329 При какой температуре воды происходит горячий замес макаронного теста?

- 95 – 100 град.С
 75 – 85 град.С
 55 – 65 град.С
 20 – 25 град.С
 90 – 93 град.С

330 какой адсорбент в основном используется в производстве пива и плодово-ягодных и овощных напитках?

- ханларит
 вулканический пепел
 отбеливающая глина
 активированный уголь
 диатомит

331 как действует активизация кислотой на полезность естественных адсорбентов?

- уменьшает полезность
 уменьшает полезность в 3-3,5 раза
 увеличивает полезность в 3-3,5 раза
 мало действует
 не действует

332 какой из адсорбентов не считается без пористым адсорбентом?

- измельченный кристалл
 песок

- аэрозоль
- мелко осадочный кристалл
- силикагель

333 какой из адсорбентов не считается пористым?

- силикагель
- аэрозоль
- алюмогель
- глина
- активированный уголь

334 как в пищевой технологии называется установка где происходит процесс абсорбции?

- холодильный прилавок
- муфельная печь
- эксикатор
- абсорбер
- холодильный шкаф

335 В каком случае в пищевом производстве процесс адсорбции называют химическим?

- при взаимно притяжении молекул адсорбата и адсорбента
- при не вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом
- при не притяжении молекул адсорбата и адсорбента
- при вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом и образовании нового соединения
- при образовании тепла в процессе адсорбции

336 какой показатель рН-а должен быть в сахаре подвергнутое дефекацию?

- 7,5
- 2,5
- 11
- 9
- 3,5

337 Происходит ли в пищевом производстве химическая реакция во время физической адсорбции между адсорбентом и адсорбатом?

- не происходит
- в начале процесса адсорбции происходит, в конце не происходит
- происходит лишь в конце процесса
- происходит лишь в середине процесса
- происходит

338 При созревании теста из пшеничной муки, какие факторы ухудшают физические характеристики теста?

- растворение основных частичек теста
- чрезмерное набухания частичек муки
- увеличение количества жидкой фазы при замеси
- интенсивный замес теста
- пептизация

339 Для чего необходим протеолиз белков в пшеничном тесте?

- накопления органических кислот
- для поддержания оптимальных структурно-механических свойств теста
- для лучшего набухания частичек муки
- пептизации белков
- увеличения коэффициента теплопроводности

340 какие кислоты образуются больше всего при созревании теста?

- молочная, уксусная
- лимонная, уксусная
- лимонная, муравьиная
- уксусная, янтарная
- молочная, лимонная

341 какие изделия входят в группу мучных кондитерских изделий?

- халва, рулеты, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок
- печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- конфеты, карамель, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок
- ирис, драже, халва, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости

342 какие изделия входят в группу сахаристых кондитерских изделий?

- кексы, рулеты, фруктово-ягодные изделия, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости
- фруктово-ягодные изделия, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости, мучнистые восточные сладости
- фруктово-ягодные изделия, вафли и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, мед
- фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости
- шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, печенье, торты

343 На сколько подгрупп делятся сахарные кондитерские изделия?

- 4
- 6
- 3
- 2
- 5

344 Что является желирующей основой мармелада?

- агар, агароид, желатин
- агар, пектин, крахмал
- желатин, агароид
- агар, агароид, пектин
- агар, пектин, яичный белок

345 Чем отличаются кондитерские изделия?

- низкой калорийностью
- высоким содержанием витаминов и минеральных веществ
- высокой калорийностью и биологической ценностью
- высокой биологической ценностью и низкой калорийностью
- высокой калорийностью и низкой биологической ценностью

346 На сколько групп делятся кондитерские изделия в зависимости от используемого сырья и технологии производства?

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

347 В печах какого типа проводят процесс готовки сахарных печений?

- шнековых
- конвейерных
- туннельных
- бункерных
- транспортных

348 Во сколько этапов проводят замес теста для производства пряников?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

349 На сколько групп делят песочные печенье по составу и способу производства?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

350 Укажите температуру в печи в процессе готовки теста сахарного печенья

- 100 градусов С
- 170 градусов С
- 120 градусов С
- 180 градусов С
- 150 градусов С

351 Укажите в течение какого времени и при какой температуре пекут сахарное печенье.

- 310-380 градусов С в течение 15-20 минут
- 240-300 градусов С в течение 5-10 минут
- 250-360 градусов С в течение 35 минут
- 260-330 градусов С в течение 12 минут
- 280-350 градусов С в течение 1015 минут

352 Укажите температуру на поверхности печи в процессе готовки теста сахарного печенья

- 250 градусов С
- 200 градусов С
- 100 градусов С
- 50 градусов С
- 150 градусов С

353 какие вещества преобладают в песочных печеньях?

- белки и минеральные вещества
- жиры и сахара
- углеводы и витамины
- органические кислоты и витамины
- белки и ферменты

354 какие изделия входят в группу фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- сушеные фрукты, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- какао- порошок, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- мед, мармелад, пастила, варенье, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- сушеные ягоды, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр

355 какие ингредиенты являются основными для приготовления фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- фрукты или овощи, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- мука, жир, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- сахар, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- мука, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- пектин, агар-агар, агароид, модифицированный крахмал, вода, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции

356 Укажите технологическую схему мармелада:

- подготовка сырья, смешивание, формование
- мармеладную массу формируют, охлаждают (для образования студня), обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- массу формируют, нагревают, извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- мармеладную массу формируют, охлаждают (для образования студня), извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание

357 Сколько существует основных видов мармелада:

- фруктово-ягодный, паточный и жележный
- жележный и сиропный
- фруктово-ягодный и сиропный
- фруктово-ягодный, фруктово-желейный и жележный
- фруктово-ягодный, жележный и сиропный

358 В зависимости от вида сырья и способа формования фруктово-ягодный мармелад делится на:

- формовой, резной, пластовой
- формовой, резной, пластовой и пористый
- формовой, резной, пластовой и пат
- формовой, резной

- формовой, пластовой и пат

359 Чем отличается пат от других видов фруктово-ягодного мармелада?

- пат готовят из айвового пюре, а другие виды из яблок и слив
 пат готовят из грушевого пюре, а другие виды из яблок и слив
 в пат добавляют модифицированный крахмал
 пат готовят из абрикосового пюре, а другие виды из яблок и слив
 пат готовят из персикового пюре, а другие виды из яблок и слив

360 Перегретое свыше какой температуры макаронное тесто постепенно белеет, утрачивает свою пластичность?

- 85 – 90 град.С
 75 – 80 град.С
 65 – 70 град.С
 45 – 50 град.С
 55 – 60 град.С

361 В шнековых макаронных прессах при прессовании макаронные изделия до какой температуры подогриваются?

- 65 – 68 град.С
 30 – 40 град.С
 45 – 50 град.С
 18 – 25 град.С
 55 – 60 град.С

362 При какой относительной влажности сохраняются макаронные изделия?

- 90 – 95 %
 70 – 75 %
 60 – 65 %
 50 – 55 %
 80 – 85 %

363 Макаронные изделия предназначенные для длительного хранения, не должны иметь влажности свыше:

- 19 %
 15 %
 13 %
 11 %
 17 %

364 В отношении плесневения какой процент влажности макаронных изделий становится опасной?

- все выше перечисленные
 свыше 12 %
 свыше 8 %
 свыше 6 %
 свыше 16 %

365 какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?

- упаковка
 формование и разделка изделий
 гомогенизация полуфабрикатов
 подготовка сырья к производству
 сушка

366 какой витамин не добавляется в безбелковые макаронные изделия (в виде вермишели) для лечебного питания и для детей?

- витамин РР
 витамин В6
 витамин В2
 витамин В1
 витамин В12

367 По каким признакам отличаются виды макаронных изделий?

- по составу
 по вкусу

- по геометрическим размерам
- по цвету
- по запаху

368 По какому показателю устанавливается завершение окончательной расстойки тестовых заготовок?

- все выше перечисленные
- по цвету
- по растворению углеводов
- по содержанию белков
- по внешнему виду и объему кусков

369 При каких условиях осуществляется предварительная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- при 10 град.С температуре и 100% относительной влажности воздуха
- в расстойных шкафах
- в холодильниках
- при температуре и относительной влажности воздуха
- при 8 град.С температуре и 80% относительной влажности воздуха

370 От какого показателя не зависит скользкость продукта?

- газового состава
- влажности
- давления
- температура
- плотности

371 какие изменения не могут произойти в продукте в зависимости от направления силы воздействия, от параметров среды и.т?

- увеличение веса атома
- расширение
- удлинение
- укорачивание
- закручивание

372 как получают мелкие кристаллики в кондитерской промышленности?

- помешиванием массы во время кристаллизации
- повышением температуры во время кристаллизации
- добавлением в массу во время кристаллизации воды
- добавлением в массу во время кристаллизации анти кристаллизаторов
- понижением температуры во время кристаллизации

373 какой показатель не относится к реологическим свойствам пищевых продуктов?

- растворимость в воде
- пластичность
- искривление
- скользкость
- прочность

374 какой вид почв не используется пищевом производстве как натуральный адсорбент ?

- трепел
- ханларит
- гилаби
- асканит
- чернозем

375 Макароны выпускаются в виде:

- фигурных
- нитеобразных
- лентообразных
- треугольных
- трубчатых

376 При какой температуре сохраняются макаронные изделия?

- 20 – 22 град.С
- 8 – 10 град.С
- 4 – 6 град.С
- 16 – 18 град.С
- 12 – 14 град.С

377 каким способом не извлекается адсорбирующий адсорбат из адсорбента?

- высушиванием адсорбента
- промывкой слоя адсорбента растворителем
- пропусканием не инертных газов через слой адсорбента
- пропусканием пара через слой адсорбента
- пропусканием воды через слой адсорбента

378 Отличия процесса абсорбции от адсорбции возникающие в пищевом производстве ?

- поглощением только одного компонента содержащихся в составе пара
- не участием абсорбента в процессе поглощения
- участием определенного объема абсорбента в процессе поглощения
- участием вес объема абсорбента в процессе поглощения
- поглощением только одного компонента содержащихся в составе раствора

379 каким путем в сахаре подвергнутое дефекацию рН доводится до 11?

- добавлением в сок 0,5% пектиновых веществ
- добавлением в сок 0,2-0,3% СаО
- добавлением в сок КОН
- добавлением в сок NaOH
- добавлением в сок воды

380 Из чего получают диатомит органического происхождения, используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющихся в их составе?

- клевера
- мяса
- минеральных веществ
- водорослей
- рыбы

381 какое происхождение имеет порошок трепела используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющихся в их составе?

- синтетическое
- органическое
- минеральное
- водоросли
- искусственное

382 каким способом в основном очищают и осветляют жидкие пищевые продукты, в составе которых могут быть мелкие взвешенные частицы?

- дезодорацией
- добавлением трепела
- добавлением кизельгура
- ионном- обменным (иониты)
- добавлением диатомита

383 Из чего получают катиониты, используемые при очистке жидких пищевых продуктов от мелких взвешенных частиц, имеющихся в их составе?

- пористых порошков полученные измельчением водорослей
- синтетических смолы полученных от фенолов формальдегидов
- вещества полученные в результате конденсации анилина альдегидами
- сульфатизации
- пористые порошки полученные в результате помола водорослей

384 как получают аниониты, используемые при очистке жидких пищевых продуктов от мелких взвешенных частиц, имеющихся в их составе?

- сульфатизации

- пористые порошки полученные в результате помола водорослей
- синтетических смолы полученных от фенолов формальдегидов
- вещества полученных в результате конденсации анилина альдегидами
- пористых порошков полученных от измельчения водорослей

385 какая операция не связана с реологическими и теплофизическими основами пищевого сырья и полуфабрикатов?

- дератизация
- перемешивание
- сжатие
- измельчение
- прессование

386 какая операция не связана с реологическими и теплофизическими основами пищевого сырья и полуфабрикатов?

- дезинфекция
- сушка
- штампование
- формование
- конденсация

387 О чем наука реология?

- о хранении пищевых продуктов
- об обработке искусственным холодом пищевых продуктов
- об изучении потребительной стоимости пищевых продуктов
- об изучении деформации и текучести пищевых продуктов
- о технологии производства пищевых продуктов

388 Какие смесители применяются на хлебзаводах?

- пневматические смесители
- винты
- шнековые дозировщики-смесители
- взбивалки
- лопасти

389 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют мед?

- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

390 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют инвертный сахар?

- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

391 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют яичные продукты?

- для повышения содержания полноценного белка и улучшению технологических свойств изделия
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- для получения пористой структуры

392 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют молочные продукты?

- для получения пористой структуры
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- для повышения содержания полноценного белка и улучшению технологических свойств изделия
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия

393 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют яичные продукты?

- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

394 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют жир?

- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета

395 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют сахар?

- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

396 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют патоку?

- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

397 Для чего при производстве мучных кондитерских изделий в тесто добавляют крахмал?

- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

398 В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на:

- затяжное и сдобное
- сахарное и затяжное
- сахарное, затяжное и сдобное
- сахарное, затяжное и бисквитное
- сдобное и сахарное

399 По способу обработки шоколад делят на:

- не делится
- обыкновенный и десертный
- обыкновенный и улучшенный
- натуральный и десертный
- натуральный и улучшенный

400 Поверхность карамели подвергают защитной обработке одним из следующих способов. Укажите неверный ответ:

- глазированием — покрытие карамели тонким слоем пастилы
- глянецванием — наносят на поверхность тончайший слой жира-восковой смеси (жир, воск, парафин)
- дражированием — обработка поверхности изделий сахаро-паточным сиропом, затем сахарной пудрой и глянцем
- кондированием — покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой
- обсыпкой — поверхность карамели покрывают сахаром-песком или сахарной пудрой в смеси с какао-порошком

401 Что является особенностью производства джема?

- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами

402 Что является особенностью производства варенья?

- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

403 Каким образом сушат пастилу радиационно-конвективным способом?

- изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 3-3,5 часов
- изделия обдувают горячим воздухом из сопла в течение 6-6,5 часов
- изделия обдувают горячим воздухом из сопла в течение 2-2,5 часов
- изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 4-4,5 часов
- изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 5-5,5 часов

404 На какие группы подразделяют повидло по способу изготовления?

- не делят на группы
- стерилизованное и нестерилизованное
- пастеризованное, стерилизованное и нестерилизованное
- нестерилизованное и пастеризованное
- пастеризованное и стерилизованное

405 При какой температуре сушат пастилу в туннельных сушилках?

- при 70-75 град С
- при 45-55 град С
- при 55-65 град С
- при 65-75 град С
- при 75-85 град С

406 Каким образом сушат пастилу кондуктивным способом?

- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 75-85 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 65-70 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 70-75 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 45-55 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 55-65 град С

407 Что является основным сырьем для производства клеевой резной пастилы?

- грушевое пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп
- сливовое пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп
- яблочное пюре, сахар, яичные белки и агаро-сахарную массу
- яблочное пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп

408 какие бывают виды заварной пастилы?

- желейная, пластовая, рулетная
- резная, пластовая, фигурная
- резная, пластовая, рулетная
- резная, формовая, рулетная
- резная, пластовая, клеевая

409 какие виды пастилы вырабатывают?

- клеевую и заварную
- клеевую и желейную
- заварную и фигурную
- клеевую и резную
- клеевую и формовую

410 Что является особенностью производства пастилы?

- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы

411 Что является особенностью производства мармелада?

- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

412 В зависимости от вида сырья и способа формования жележный мармелад делится на:

- формовой, фигурный
- формовой, пластовой, фигурный
- формовой, резной, фигурный
- формовой, резной, пластовой
- формовой, пат, фигурный

413 В промышленности применяются различные методы приготовления ржаного теста. Чем они отличаются?

- по параметру режимов различных фаз
- по рецептуре
- по производственному циклу приготовления заквасок
- по количеству фаз в приготовление заквасок
- по всем перечисленным выше факторами

414 Во сколько раз отличается количество при приготовлении теста опарным способом по сравнению с без опарным?

- в 4 раза меньше
- в 2 раза меньше
- в 2 раза больше
- в 3 раза меньше
- одинаково

415 При приготовлении теста из пшеничной муки на жидком опаре сколько требуется муки для опары?

- 10% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 40% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 40% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 20% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 30% от общего количества муки имеющегося в тесте

416 Для изделий, изготовленных из пшеничной муки массой 200 г время выпечки составляет:

- 17 мин.
- 20 мин.
- 7 мин.
- 14 мин
- 10 мин.

417 Укажите технологическую схему пастилы:

- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, сбивание, стабилизация пены, формование, подсушивание и упаковка
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание
- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, желирование массы, формование, подсушивание и упаковка
- желирование массы, формование, извлечение из форм, обсыпка сахаром, сушка
- получение фруктово-сахарной смеси, кипячение смеси, охлаждение массы, формование, подсушивание и упаковка

418 какую операцию проводят для кристаллизации сахарозы в растворе?

- раствор охлаждают
- на раствор воздействуют ультра короткими волнами
- на раствор воздействуют радиоактивными лучами
- раствор варится
- раствор замораживают

419 к какому процессу иногда относят кристаллизации сахарозы в растворе?

- сульфитации
- дефекации
- дезодорации
- диффузии

- сатурации

420 Из какого раствора может выделиться сахароза в кристаллическом виде?

- из не насыщенного и полу насыщенного
 из не насыщенного раствора
 из полу не насыщенного раствора
 из насыщенного раствора
 из полностью насыщенного раствора

421 Зачем во время кристаллизации сахарозы в раствор добавляют определенное количество сахара-песка?

- для увеличения сладости раствора
 для присоединения к добавленным кристалликам сахара сахаров раствора
 для отделения сахарозы во время варки
 для увеличения удельного веса раствора
 для уменьшения воды в растворе

422 как называется деформация, не исчезающая моментально или постепенно после прекращения силы воздействия на продукт?

- эластичная
 пластичная
 возвращающаяся
 исправляющаяся
 восстанавливающая

423 как называется деформация, моментально или постепенно исчезающая после прекращения силы воздействия на продукт?

- восстанавливающая
 исправляющаяся
 возвращающаяся
 пластичная
 эластичная

424 как очищают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах при помощи добавленные пористых порошков ?

- добавленные пористые порошки адсорбируют сахара соков и сиропов
 добавленные пористые порошки поглощают в соках и сиропах минеральные вещества
 добавленные пористые порошки адсорбируют в соках и сиропах органические соединения
 добавленные пористые порошки схватывают поглощают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах
 добавленные пористые порошки входят в реакция с сахарами соков и сиропов

425 как отделяют в соках и сиропах нежные, мельчайшие взвешенные частицы не отделяемые с помощью обычного фильтра?

- осуществляется процесс дезодорации
 дефекация осуществляется повторная
 осуществляется повторная I сатурация
 повторно осуществляется II сатурацию
 в сок добавляют различные пористые пыли или поверхности фильтра обрабатывается суспензией пористых порошков

426 как очищаются мелкие взвешенные частицы, оставшиеся в составе сока и сиропа после осуществляется сатурации и дефекации?

- осуществляется процесс дезодорации
 дефекация осуществляется повторная
 осуществляется повторная I сатурация
 повторно осуществляется II сатурацию
 в сок добавляют различные пористые пыли или поверхности фильтра обрабатывается суспензией пористых порошков

427 .

Что делают для образования CaCO_3 и разрушения сахарата кальция во время I сатурации сока ?

- сок замораживают
 к соку добавляют воду
 сок обрабатывается сатурированным газом
 к соку прибавляют соль
 сок кипятят

428 Какое вещество во время дефекации, в производстве сахара соединяясь с известью не образует осадка?

- винная кислота
- щавелевая кислота
- сахар
- серная кислота
- лимонная кислота

429 В какой отрасли пищевого производства не используется отбеливающая глина, как абсорбат?

- в производстве мясных полуфабрикатов
- в производстве растительных масел
- в производстве уксуса
- в производстве вина
- в производстве животных жиров

430 какой показатель является общим для всех адсорбентов используемых в пищевой технологии?

- изменение свойства адсорбента с изменением параметров окружающей среды в процессе адсорбции
- изменения свойства подбора с изменением температуры и влажности в процессе адсорбции
- свойства подбора адсорбата селективность, т.е. поглощения одного адсорбата только одним адсорбентом в процессе адсорбции
- поглощения одного адсорбата любым адсорбентом в процессе адсорбции
- поглощение адсорбата адсорбентом с повышением температуры в процессе адсорбции

431 как в пищевой технологии называется удаление адсорбата адсорбированного адсорбентом ?

- десорбция
- адсорбция
- дезодорация
- сатурация
- дефекация

432 Активная кислотность жидких продуктов питания с помощью какого прибора определяется?

- психрометр
- рефрактометр
- спектрофотометр
- рН-метр
- калориметр

433 При каких температурных интервалах происходит тепловая денатурация белков и клейстеризация крахмала в тесте хлеба при выпечки:

- свыше 100 град.С
- 30 – 40 град.С
- 10 – 20 град.С
- 50 – 70 град.С
- 80 – 100 град.С

434 За какое время выпекаются батоны, изготовленные из пшеничной муки массой 0,4 – 0,5 кг:

- 32 мин
- 23 мин
- 18 мин
- 12 мин
- 28 мин

435 При какой температуре должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- 280 град.С
- 130 – 140 град.С
- 120 – 130 град.С
- до 110 – 120 град.С
- 160 – 180 град.С

436 какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

- оптические (термодиационные) свойства
- коэффициент диффузии продукта
- коэффициент масса – вода проводимость
- относительная масса емкость
- количество витаминов в его составе

437 какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

- количество витаминов в его составе
- жарка
- варка
- сушка
- коэффициент масса передачи

438 какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

- количество железа в его составе
- конденсация
- сублимация
- испарение
- гидротермическое воздействие

439 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием кристаллизация ?

- структура, образованная во время прессования технических видов пищевых продуктов
- структура, образованная за счет увеличения мелких частиц раствора или развития ковалентных химических связей
- структура, образованная за счет электролиза и химической реакции пара, раствора, жидкой смеси, аморфных и структурных кристаллов
- структура, образованная за счет силы коллоидных частиц, находящихся в интенсивной движении
- структура, приобретенное тиксотропными продуктами во время хранения определенный период в спокойном состоянии

440 Что подразумевается под понятием раствор ?

- не испаряющаяся при нагревании
- макроскопическая однородная смесь
- смесь двух и более жидкостей
- имеющее высокое внутреннее трение
- выдуманная смесь имеющая коэффициент теплопроводности и вязкость равной нулю

441 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием когезия ?

- сила прилипания поверхностей двух однородных жидких или твердых продуктов друг- другу
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояния между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны
- невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

442 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием адгезия ?

- установление молекулярной связи между двумя соприкасающимися продуктами различного свойств
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояния между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны
- невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

443 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием тиксотропия ?

- переход в жидкое состояние и восстановление своей разрушенную структуру во время хранения отдельных дисперсных систем под интенсивным механическим воздействием
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величине направленного противоположные стороны
- невозможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

444 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием скольжение ?

- установление молекулярной связи между двумя соприкасающимися продуктами различных свойства
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величине направленные противоположные стороны
- не возможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

445 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием релаксация напряжения?

- возможность возвращения энергий используемых для деформации
- сопротивление на силу, направленное на продукт
- один из видов деформации продуктов
- установление термодинамического и статистического равновесия
- накопление в продукте энергий, используемых для деформации

446 какую единицу измерения применяют для выхода хлеба?

- кубический метр
- процент
- килограмм
- тонн
- тысяча условных банок

447 какой терма - физический показатель учитывается при выборе оптимального варианта термической обработки пищевых продуктов?

- все теплофизические показатели
- терморadiационная характеристика
- интенсивность энергоподачи
- теплопередача и влага передача
- диалектическая характеристика

448 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием молярная теплоемкость ?

- ...
- теплоемкость продукта при стабильном давлении (C_p)**
- теплоемкость продукта в 1 моль
- необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус
- теплоемкости единицы массы (1 г, 1 кг) продукта
- ..
- теплоемкость продукта в стабильной емкости (C_v)**

449 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием удельная теплоемкость?

- теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта
- ..
- теплоемкость продукта в стабильной емкости (C_v)**
- ...
- теплоемкость продукта при стабильном давлении (C_p)**
- теплоемкость продукта в 1 моль
- необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус

450 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием теплоемкость ?

- теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта
- необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус
- ...
- теплоемкость продукта при стабильном давлении (C_p)**
- ..
- теплоемкость продукта в стабильной емкости (C_v)**
- теплоемкость продукта в 1 моль

451 С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в машинах для замешивания и комкования теста?

- со всех сторон
- справа
- слева
- спереди
- сзади

452 какая задача не решается при изучении объема деформации продукта под действием давления?

- расход электроэнергии

- распространение давления в объеме массы
- сжатие материала в следствии оказанного давления
- зависимость плотности продукта от давления
- процесс напряжения и релаксации трения

453 С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая конфетная масса в формовальных машинах?

- со всех сторон
- справа
- слева
- спереди
- сзади

454 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием коагуляция ?

- отделение составных частей при взбалтывании раствора
- увеличение скорости движения с увеличением вязкости
- изменение объема растворителя при перемешивании компонентов
- соразмерность (пропорциональность) напряжения скорости деформации
- образование более крупных частиц в результате объединения дисперсных частиц в коллоидном системе

455 В науке каким термином выражают затвердение продукта со временем?

- коагуляция
- дилетантная текучесть
- вязкость
- кристаллизация
- реопексия

456 Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии механической адгезии?

- отталкивающих друг от друга однородных продуктов
- силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов
- с самовольных отделения друг от друга прилипающих продуктов
- с невозможного отделения друг от друга прилипающих продуктов
- переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механическое прилипание

457 Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии специфической адгезии?

- отталкивающих друг от друга однородны продуктов
- с не возможного отделения друг от друга прилипавших продуктов
- переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механической прилипания
- силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов
- с самовольного отделения друг от друга прилипающих продуктов

458 как в науке называют явление прилипания бисквита к поверхности металлической посуды во время тепловой обработки?

- тиксотропия
- адгезия
- прочность
- релаксация
- скольжение

459 как в науке называют явление прилипания рыбы к поверхности блок формы, плиты замораживания и посуды?

- адгезия
- тиксотропия
- скольжение
- релаксация
- прочность

460 как в науке называют явление прилипания мяса к поверхности блок формы, плиты замораживания?

- прочность
- тиксотропия
- скольжение
- релаксация
- адгезия

461 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием прочность ?

- приобретение продуктом первоначальной формы и объема после прекращения воздействия внешней силы
- вид деформации
- величина остатка деформации после разрушения
- величина отношения силы движения к скорости движения
- оказанное продуктом сопротивление против силы направленного для разрушения, в зависимости от условия эксплуатации, вида и свойства деформация, напряжении и других факторов

462 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием конденсация – кристаллизация ?

- структура, образованная за счет электролиза и химической реакции пара, раствора, жидкой смеси, аморфных и структурных кристаллов
- структура, образованная за счет силы коллоидных частиц, находящихся в интенсивной движении
- структура, образованная во время прессования технических видов пищевых продуктов
- структура, приобретенное тиксотропными продуктами во время хранения определенный период в спокойном состоянии
- структура, образованная за счет увеличения мелких частиц раствора или развития ковалентных химических связей

463 Это какой вид коагуляции, если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц хорошо видно и изменяется цвет раствора ?

- восстановительная
- очевидная
- скрытая
- возвратная
- поворотная

464 Это какой вид коагуляции если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц отделяется от коллоидного раствора ?

- восстановительная
- очевидная
- скрытая
- возвратная
- поворотная

465 какое мероприятие влияющий на дисперсный систем в пищевой технологии разрушая его агрегативную прочности не может вызывать коагуляцию ?

- смешивание систем
- повышение температуры
- изменение газового состава окружающей среды
- добавление коагулятора в систему
- взбалтывание систем

466 С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в прессах, используемых в изготовлении макарон, масла и соков?

- слева
- справа
- со всех сторон
- сзади
- спереди

467 какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

- спектральное поглощение
- угол восстановления
- интегральное поглощение
- диалектические потери
- количество биологически активных веществ в составе продукта

468 Может ли изменится свойства продукта в зависимости от скорости и методов отепления пищевых продуктов?

- может, только в зависимости от скорости отепления
- может
- не может
- может, только в зависимости от методов отепления
- может, только в конце отепления

469 Может ли изменится структура продукта в зависимости от скорости и методов отепления пищевых продуктов?

- может, только в конце отепления

- может, только в зависимости от скорости отопления
 может
 не может
 может, только в зависимости от методов отопления

470 какой показатель в пищевой промышленности не относится к тепло-физическим показателям продукта?

- влага поглощаемость
 специальный тепло объем
 коэффициент теплопередачи
 внутренняя энергия продукта
 энтальпия

471 какой системой считается сырье, материалы и продукты пищевой промышленности ?

- связанные
 идеальные
 реальные (не идеальные)
 коллоидные
 гетерогенные

472 Во время сжатия со всех сторон теста макароны, давления со стороны оси, какой процент больше сравнению со стороны радиана ?

- давление по направлению оси, меньше
 давление по направлению оси $1 \div 2\%$ больше
 давление по направлению оси $10 \div 15\%$ больше
 бывает не больше, а наоборот меньше
 радиальная и осевая давления равны

473 крахмалистые зерновые культуры содержат% углеводов и% белков.

- 60-70% углеводов и 15-20% белков
 30-40% углеводов и 10-15% белков
 40-50% углеводов и 30-35% белков
 50-60% углеводов и 20-25% белков
 70-80% углеводов и 10-15% белков

474 к каким продуктам относится дилетантная текучесть?

- к продуктам, у которых повышается вязкость с увеличением скорости движения
 к продуктам, которые со временем теряют первоначальную структуру
 к водорастворимым продуктам
 к продуктам, при помешивании которых растворимость в воде уменьшается
 к продуктам, у которых со временем структура твердеет

475 как называется раствор, если энтальпия смешивания компонентов равно нулю, формула энтальпии смешивания как у идеальных газов, объем не изменяется при смешивании компонентов?

- раствор имеющий щелочную реакцию
 не идеальный (реальный) раствор
 идеальный раствор
 нормальный раствор
 раствор имеющий кислую реакцию

476 какая жидкость, используемая в пищевой технологии считается идеальной?

- смесь двух и более жидкостей
 имеющее высокое внутреннее трение
 не испаряющаяся при нагревании
 выдуманная смесь имеющая коэффициент теплопроводности и вязкость равной нулю
 макроскопическая однородная смесь термодинамической равновесии

477 В температуре ближе криоскопической (низкая температура) какой показатель жидкостей не приближается к показателю твердого продукта?

- емкость
 плотность
 тепло-проводимость
 электро-проводимость

- вязкость

478 какой показатель в пищевой технологии не способствует уменьшению возникновения адгезии?

- в изготовлении плиты, блоков- формы, посуды использовать более прогрессивные материалы
 обработка пищевой маслой внутри посуды блоков- формы, рилиты
 постелить внутри продукта блоков- формы, плиты спец бумагой
 использовать не ровных материалов при изготовленной посуды блоков- формы, плиты
 шлифовать внутри посуды, блоков- формы, плиты

479 В производстве, транспортировании и хранении каких продуктов пластичность не имеет значение?

- мармелада
 творога
 сахарного песка
 колбасных изделий
 хлебных изделий

480 При оценке пластичности продукта величина какого показателя принимается во внимание?

- величина сопротивляемости течению
 величина остатка деформации после разрушения
 величина отношения силы движения к скорости движения
 величина силы воздействия на продукт
 величина прочности продукта

481 От чего зависит степень конденсации при постоянном давлении на макаронное тесто со всех сторон?

- от количества углеводов в составе макаронного теста
 от количества белков в составе макаронного теста
 от количества минеральных веществ в составе макаронного теста
 от количества витаминов в составе макаронного теста
 от количества воды в составе макаронного теста

482 Что происходит в начале, при постоянном сжимании со всех сторон пищевой конфетной массы в формовальных машинах?

- происходит пластическая деформация
 масса уплотняется
 из массы выходит воздух или жидкость
 масса разжижается
 масса твердеет

483 Что происходит в начале, при постоянном сжимании со всех сторон пищевой массы в машинах для замешивания и деления теста?

- происходит пластическая деформация
 масса уплотняется
 из массы выходит воздух или жидкость
 масса разжижается
 масса твердеет

484 Что происходит в начале, при постоянном сжимании со всех сторон обрабатываемой массы в прессах, используемых при изготовлении макарон, масла и соков?

- из массы выходит воздух или жидкость
 масса уплотняется
 происходит пластическая деформация
 масса твердеет
 масса разжижается

485 как в науке называются продукты, возвратившие свою первоначальную структуру, после определенного времени покоя?

- неидеальные (реальные)
 дилетантные
 вязкие
 идеальные
 тиксотропные

486 какой показатель не влияет на количество жидкой фазы, полученной при прессовании масленичных семян фруктов и ягод?

- число и количество витаминов содержащихся в семенах
- величина рабочего давления
- температура процесса
- толщина прессованного слоя
- время прессования

487 Белковые бобовые культуры содержат около% белков и% углеводов.

- около 20% белков и 30-35% углеводов
- около 30% белков и 50-55% углеводов
- около 50% белков и 60-65% углеводов
- около 40% белков и 30-35% углеводов
- около 10% белков и 40-45% углеводов

488 Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- манноза
- агар
- пектиновые вещества
- гемицеллюлоза
- гликоген

489 Поверхностно-активное вещество _____ вызывает образование в диффузионном соке стойкой пены, что осложняет очистку диффузионного сока.

- сернистый ангидрид
- протопектин
- мезга
- сапонин
- известковое молоко

490 Потемнение диффузионного сока обусловлено образованием _____ - в результате реакции между неразложившимися монозами и аминокислотами.

- солей кальция
- белков
- сахаров
- Меланоидинов
- углеводов

491 Сколько % содержит отход свеклосахарного производства меласса?

- 56-61
- 30-35
- 25-30
- 46-51
- 36-41

492 От каких веществ очищается диффузионный сок в результате технологических операции- дефекации?

- солей кальция
- меланоидинов
- сапонинов
- не сахаров
- углеводов

493 Сульфитация – обработка фильтрованного диффузионного сока диоксидом серы для снижения его _____ и _____.

- увеличении концентрации сахаров
- увеличение кислотности
- уменьшения кислотности
- цветности и щелочности
- изменения среды

494 как называют продукт, состоящий из смеси кристаллов сахарозы и сиропа?

- инвертным сахаром
- кристаллическим сахаром
- шербетом
- утфелем

495 какие безазотистые органические соединения, содержатся в диффузионном соке? 1-белки, 2 - пектиновые вещества, 3 – аминокислоты, 4 -инвертный сахар, 5 - органические кислоты

- 3,2,4
- 4,1,3
- 1,3,5
- 2,4,5
- 3,5,2

496 какие вещества диффузионного сока, препятствуют кристаллизации сахарозы? 1- инвертиный, 2 -сахар, 3 -органические кислоты, 4 – раффиноза, 5- аминокислоты, 6-пектиновые вещества, 7-белки

- 3,6,4
- 4,7,3
- 2,4,5
- 1,4,6
- 3,5,6

497 кислотный гидролиз крахмала проводят при температуре _____ °C

- 160-165
- 130-135
- 140-145
- 120-125
- 150-155

498 Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую обесцвечивание диффузионного сока.

- предварительная дефекация
- II сатурация
- основная дефекация
- сульфитация
- I сатурация

499 Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую перевод несахаров диффузионного сока в осадок.

- предварительная дефекация
- II сатурация
- основная дефекация
- I сатурация
- сульфитация

500 Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого кукурузного крахмала: 1-выделение зародыша, 2- дробление зерна, 3- промывание крахмала, 4-выделение крахмала из белково-крахмальной суспензии, 5- замачивание зерна,6- отцеживание и промывание мезги и зародыша на ситах, 7 -помол кукурузной кашки

- 7,5,3,1,2,4,6
- 1,7,5,3,4,2
- 2,1,7,3,6,5,4
- 5,2,1,7,6,4,3
- 6,7,3,4,2,1

501 Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую нейтрализацию и осаждение кислот в виде кальциевых солей в диффузионном соке.

- сульфитация
- II сатурация
- основная дефекация
- предварительная дефекация
- I сатурация

502 Зерно кукурузы содержит ____% жира

- 4-4,5
- 2-3
- 25
- 12
- 6-5

503 карамельная патока используется в качестве _____ при производстве карамели.

- как вспомогательное сырье
- придателя прочности
- усилителя аромата
- усилителя вкуса
- антикристаллизатора

504 Зерно кукурузы содержит _____% белка

- 11,0-12,0
- 6-7,8
- 4,2-4,5
- 9,3-9,9
- 10-13

505 Укажите правильную последовательность операций гидролиза крахмала при производстве патоки: 1- осахаривание крахмала, 2- клейстеризация крахмала хорошо, 3-разжижение крахмала, 4- добавление соляной кислоты, 5 – нагревание кислой крахмальной суспензии

- 4,3,2,1,5
- 5,3,2,4,1
- 1,2,3,4,5
- 3,4,2,5,1
- 2,4,5,3,1

506 Укажите процессы, происходящие при дефекации диффузионного сока: 1-нейтрализация и осаждение кислот в виде кальциевых солей, 2-снижение концентрации извести и растворимых солей кальция, 3-коагуляция коллоидных веществ, 4-обесцвечивание диффузионного сока, 5-снижение щелочности диффузионного сока, 6 -создание избытка извести

- 3,6,4
- 2,4,5
- 1,4,6
- 1,3,6
- 4,7,3

507 Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- агар
- целлюлоза
- гликоген
- крахмал
- лактоза

508 Выход сырого кукурузного крахмала составляет _____% от массы сухого сырья

- 80-87
- 60-67
- 40-47
- 50-57
- 70-77

509 По какой причине не выбираются рабочие пределы?

- для эвакуации во время чрезвычайных ситуаций
- для учета нормальных значений колебания параметров
- для избегания превышения критического предела
- для обеспечения качества
- для экономии материалов

510 .

На что указывает в формуле $k = \gamma Q |(\text{tds})$ выражающую в пищевой технологии теплопередачу знак Q ?

- эквивалент коэффициента теплопередачи
- коэффициент пропорциональности в формуле Фурье
- течение тепла проходящее через поверхностей элементов указанных преград
- разность температур между теплоносителями
- коэффициент истинной теплопередачи

511 .

На что указывает в формуле $k = \gamma Q / (\Delta t \cdot S)$ выражающую в пищевой технологии теплопередачу знак t ?

- течение тепла проходящее через поверхностей элементов указанных преград
- коэффициент истинной теплопередачи
- коэффициент пропорциональности в формуле Фурье
- разность температур между теплоносителями
- эквивалент коэффициента теплопередачи

512 Чем характеризуется интенсивность передачи тепла во время теплопередачи?

- коэффициентом теплопередачи (k)
- теплоотдачей
- пористостью продукта
- градусом температуры
- расширением от тепла

513 как меняется теплоемкость пищевых продуктах при повышении температуры?

- сначала уменьшается, после увеличивается
- не меняется
- уменьшается
- увеличивается
- сначала увеличивается, потом уменьшается

514 Выход сахара из тростника составляет _____ %.

- 12-16
- 8-12
- 9-14
- 4-6
- 6-8

515 При производстве, каких продуктов не используется метод конденсации

- в кристаллизации сахара
- в ректификационных аппаратах при получение спирта
- при измельчения сахара в сахарную пудру
- в оклейке вин
- в выпаривании растворов

516 Какое из уравнений выражает коэффициент истинной теплопередачи?

- $\lambda [\text{Вт/м}^2 \times \text{К}]$
- $\text{Вт/} (\text{м}^2 \times \text{К})$
- λ_{kond}
- λ_{ekv}
- $k = \gamma Q / (\Delta t \cdot S)$

517 Какое из уравнений считается коэффициентом эквивалентной теплопередачи?

- $k = \gamma Q / (\Delta t \cdot S)$
- $\lambda [\text{Вт/м}^2 \times \text{К}]$
- $\text{Вт/} (\text{м}^2 \times \text{К})$
- λ_{kond}
- λ_{ekv}

518 Какой формулой выражается коэффициент теплопередачи в Международной системе единиц?

- $k = \gamma Q / (\Delta t \cdot S)$
- ..

$$\lambda \left[\frac{\text{Вт}}{\text{м}^2 \times \text{К}} \right]$$



$$\frac{\text{Вт}}{\text{м}^2 \text{К}}$$


 λ_{ekv}

 λ_{kond}

519 Укажите химическое соединение, применяемое при сульфитации диффузионного сока.



диоксид углерода



двууглекислый кальций



сернистый аммоний



окись кальция



диоксид серы

520 Укажите химическое соединение, применяемое при дефекации диффузионного сока.



двууглекислый кальций



окись кальция



диоксид серы



диоксид углерода



сернистый аммоний

521 В каких отраслях пищевой промышленности не используется процесс перемешивания пластических материалов?



в макаронной промышленности



в мясной промышленности



в кондитерской промышленности



в консервной промышленности



в сахарной промышленности

522 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплоотдачи ?



движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена



перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте



обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др.)



передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента



изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

523 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплообмен ?



изменение геометрических параметров продукта при его нагревании



перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте



обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др.)



передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента



движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

524 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием расширение от тепла ?



обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др.)



перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте



движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена



изменение геометрических параметров продукта при его нагревании



передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента

525 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием носители тепла ?



перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте



изменение геометрических параметров продукта при его нагревании



движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена



передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента



обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним среды теплоносителя (жидкий, газообразный и др.)

526 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?



техническое состояние кровли



состояние здоровья рабочих



безопасность воды



состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами



техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов

527 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- санитарное состояние района, где расположен объект
- маркировка, хранение и использование токсичных смесей
- защита от посторонних примесей, снижающих качество
- исключение насекомых - вредителей

528 Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (кП)?

- журналистов
- законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- нормативные инструкции
- научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- эксперты (специалисты образовательно- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

529 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- биологические факторы
- волосы
- грязь
- насекомые
- брак

530 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- химические факторы
- волосы
- грязь
- насекомые
- брак

531 каким методом не вычисляется теплоемкость пищевых продуктов?

- с помощью законов биологии
- с помощью законов физики
- статистическим
- термодинамическим методом теоретически
- с помощью квантовой статистики

532 От каких показателей пищевых продуктов не зависит удельная теплоемкость?

- от химического состава
- от количества свободной воды
- от количества связанной воды
- от сухости продукта
- от количества витамина С в продукте

533 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,46 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

534 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 2,09 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

535 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,04-1,17 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста

- зерно пшеницы
- сахарный песок

536 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,55 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

537 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,66 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

538 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- физические факторы
- волосы
- грязь
- насекомые
- брак

539 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплопередачи ?

- движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)
- перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

540 Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (кП)?

- журналистов
- законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- нормативные инструкции
- научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- эксперты (специалисты образовательно- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

541 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- маркировка, хранение и использование токсичных смесей
- техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- исключение насекомых - вредителей
- защита от посторонних примесей, снижающих качество
- санитарное состояние района, где расположен объект

542 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- состояние здоровья рабочих
- техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами
- безопасность воды
- техническое состояние кровли

543 В чем заключается основная функция Государственной Инспекции и других регулирующих органов в деле производства безвредных пищевых продуктов ?

- штрафовать предприятия выпускающие вредных пищевых продуктов
- составление и утверждение плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности
- составление плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности
- определение
- составление, утверждение и осуществления плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности

544 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным химическим факторам ?

- нитриты
- пестициды
- красители
- гистамины
- сенная палочка

545 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным биологическим факторам

- паразитические простейшие и черви
- микотоксины
- споро необразующие бактерии
- спорообразующие бактерии
- вирусы

546 С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?

- фотоэлектрокалориметр
- гальванометр
- психрометр
- рефрактометр
- спектрометр

547 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

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

548 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

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

549 куда сначала передается тепло от отепленного продукта в процессе теплопередачи?

- от отепленного продукта куда тепло не переносится
- к стенам или какой-либо преграде
- к обратной стороне стены или к какой-либо преграде
- находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой-либо преграды
- меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта

550 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием теплопередача ?

- нагревание обратной стороны стены или какой-либо преграды в результате теплопередачи
- передача тепла от отепленного продукта к стенам или какой-либо преграде
- интенсивность передачи тепла во время теплопередачи
- обмен тепла между двумя теплоносителями огражденными друг от друга стеной или какой-либо преградой
- передача тепла от стены или какой-либо преграды, к окружающей холодной среды

551 какой показатель больше влияет на теплоемкость пищевых продуктов?

- воздух имеющийся в продукте
- пористость продукта
- отношение воды находящийся в жидком состоянии к пару
- процессы происходящие во время намокания и сушки продукта
- физико- химические изменения происходящие в разных интервалах влажности в сухих веществах продукта

552 каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном объеме?

- изохорическим
- изобарическим
- теплоизлучение
- расширение под влиянием тепла
- теплопроводным

553 каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном давлении?

- теплоизлучение
- изобарическим
- изохорическим
- теплопроводным
- расширение под влиянием тепла

554 Результаты какого варианта контроля и критических пределов менее достоверен для установления критических пределов патогенных бактерий на этапе обжаривания рыбных котлет?

- экспериментальные исследования
- мониторинг патогенных микроорганизмов
- контроль температуры внутри котлет
- контроль факторов, влияющих на температуру внутри котлет
- ценные рекомендации работников цеха

555 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак характеризует коэффициент тепловых лучей материала?

- λ_{konv}
- λ_{bm}
- λ_{kond}
- λ_s
- λ_i

556 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак характеризует перенос тепла за счет водной массы, находящейся внутри материала?

- λ_{bm}
- λ_{konv}
- λ_i
- λ_s
- λ_{kond}

557 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак характеризует перенос тепла за счет воздуха, находящегося внутри материала?

- λ_i
- λ_{bm}
- λ_{kond}
- λ_s
- λ_{konv}

558 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак обозначает коэффициент теплопроводности смеси жидкостей, пара и воздуха находящийся в порах материала?

- λ_s
- λ_{konv}
- λ_{bm}
- λ_i
- λ_{kond}

559 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$ какой знак обозначает коэффициент теплопроводности твердых материалов?

- λ_{konv}
- λ_{bm}
- λ_s
- λ_{kond}
- λ_i

560 В конце процесса теплопередачи куда передается тепло от отепленного продукта ?

- от отепленного продукта куда тепло не переносится
- к стенам или какой-либо преграде
- к обратной стороне стены или к какой-либо преграде
- находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой-либо преграды
- меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта

561 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием регулирование технологического процесса ?

- замена отопительной системы
- мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы
- проведение субботника в цехе
- замена аппаратуры
- замена регулирующих винтов

562 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием регулирование технологического процесса ?

- замена отопительной системы
- мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы
- проведение субботника в цехе
- замена аппаратуры
- замена регулирующих винтов

563 Результаты какого варианта контроля и критических пределов менее достоверен для установления критических пределов патогенных бактерий на этапе обжаривания рыбных котлет?

- контроль температуры внутри котлет
- мониторинг патогенных микроорганизмов
- экспериментальные исследования
- ценные рекомендации работников цеха
- контроль факторов, влияющих на температуру внутри котлет

564 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием опасные факторы ?

- питательные вещества для микроорганизмов
- биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем
- специально добавленные химические вещества
- нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты
- не верный экономический анализ

565 Какого токсичного материала нельзя применять и хранить на пищеперерабатывающем предприятии?

- необходимые для ухода за чистотой и санитарным состоянием
- токсичного материала для оборону
- необходимые для функционирования предприятия
- необходимые для проведения лабораторных испытаний
- необходимые для ухода за оборудованием и для работы

566 На какой показатель руководство предприятия не должно обратить внимание, касающийся персоналам?

- обучение и подготовка
- контроль заболеваемости
- контроль за соблюдением персоналом всех требований этой части
- национальность
- чистота

567 Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием завод?

- здание или его часть, используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания
- здание используемые для маркировки или хранения продуктов питания
- здание используемые для производства или хранения продуктов питания
- здание используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания
- здание используемые для производства и маркировки продуктов питания

568 Какие продукты относятся к капиллярным системам?

- мармелад, бисквитное тесто
- шоколад, какао-порошок
- шампанское, пиво
- молоко, сметана
- пастила, пористый шоколад

569 Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (КП)?

- научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- эксперты (специалисты образовательное- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

- журналистов
- законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- нормативные инструкции

570 Какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным физическим факторам ?

- бутылки
- провод
- оборудование
- удобрение
- термометр

571 Какой из перечисленных промышленности относится к первичной переработки сырья?

- производство кондитерских изделий
- консервное производство
- крахмало-паточное производство
- мукомольно-крупяное производство
- производство спирта

572 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- биологические факторы
- волосы, шерсть
- грязь
- насекомые
- брак

573 какой продукт считается кислым или окисленным?

- имеющий уровень кислотности pH 4,6 или ниже
- имеющий уровень кислотности pH 6
- имеющий уровень кислотности pH 6 или ниже
- имеющий уровень кислотности pH 6 или выше
- имеющий уровень кислотности pH 3 или ниже

574 В каком ответе блок-схем общего технологического процесса пищевых продуктов верно ?

- используемый материал → обработка → продажа
- упаковка → хранение → продажа
- обработка → упаковка → хранение → продажа
- используемый материал → обработка → упаковка → хранение → продажа
- хранение → продажа

575 какой вопрос не требует рассмотрения безопасного и безвредного пищевого производства?

- форма мягкой мебели, установленной в комнате отдыха
- приготовление технических процессов блок-схемы
- определения ожидаемого способа использования продукта, а также его потребителей
- характеристика продуктов и схема его исполнения
- проверка блок-схемы

576 В какой промежуток времени проверяется рабочая поверхность, пункты мойки и рабочая одежда работников объекта пищевой промышленности ?

- не проверяется
- раз в год
- раз в неделю
- несколько раз в день
- раз в месяц

577 В какой промежуток времени проверяется охлажденные места и помещения для хранения продуктов, а также дренажная система в объектах пищевой промышленности ?

- раз в год
- раз в день
- раз в неделю
- раз в месяц
- каждый час

578 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным физическим факторам ?

- провод
- удобрение
- термометр
- бутылки
- оборудование

579 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным химическим факторам ?

- нитриты
- пестициды
- красители
- гистамины
- сенная палочка

580 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным биологическим факторам ?

- паразитические простейшие и черви
- микотоксины
- не спорообразующие бактерии
- спорообразующие бактерии
- вирусы

581 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- физические факторы
- волосы, шерсть
- грязь
- насекомые
- брак

582 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- химические факторы
- волосы, шерсть
- грязь
- насекомые
- брак

583 Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием паразиты?

- все насекомые и животные
- все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок, но не ограничиваясь ими
- нежелательные животные
- нежелательные насекомые
- все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок

584 какое санитарное оборудование не обязательно имеет пищеперабатывающие предприятия?

- оборудование для очищения воды
- очистка сточных вод
- водопроводные трубы
- водоснабжение
- туалетное оборудование

585 какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?

- обеспечить достаточный уровень устранения паразитов
- обеспечить достаточную вентиляцию
- лампочки, осветительные приборы, потолочный свет и другие источники света должны быть безопасными , предусмотрены меры защиты продуктов от попадания осколков стекла
- обеспечить достаточное освещение в местах мытья рук, раздевалках, туалетах, а также всех местах, где продукты осматривается , перерабатывается и хранятся
- каждый квартал покрасить стены

586 Какой показатель не считается одним из методов соответствующего ухода за территорией пищевого предприятия, находящаяся его контролем?

- организовать телепередачи на территории
- соответствующее управление системами переработки и утилизации отходов

- правильное хранение оборудования, удаление мусора и отходов, сорняков или травы в непосредственной близости от предприятия или предметов
- уход дорогами, дворами и парковками
- обеспечение адекватного осушения территорий

587 какой из перечисленных промышленности относится к первичной переработки сырья?

- крахмало-паточное производство
- мукомольно-крупяное производство
- консервное производство
- производство кондитерских изделий
- производство спирта

588 какое санитарное оборудование не обязательно имеет

- эффективных средств для мытья и дезинфицирования рук
- мусоросборников
- одеколоны для мужчин, духи для женщин
- чистых полотенец и подходящих устройств для сушки
- легко понимаемых знаков, указывающих персоналу на необходимость вымыть и, если необходимо, продезинфицировать руки

589 какой показатель не входит в общий санитарный уход ?

- мытье посуды и оборудования следует проводить так, чтобы не допускать заражения продуктов, упаковочных материалов
- здания, конструкции и другое физическое оборудование на предприятии должны находиться в санитарном положении для предотвращения загрязнения продуктов
- здания, конструкции и другое физическое оборудование на предприятии должны находиться в исправном положении для предотвращения загрязнения продуктов
- мытье посуды и оборудования следует проводить только холодной водой
- дезинфекцию посуды и оборудования следует проводить так, чтобы не допускать заражения продуктов, упаковочных материалов

590 Поддержка кого не обязательно для эффективной и полезной работы блок-схемы технологического процесса пищевых продуктов ?

- высшее руководство предприятия
- уборщицы
- главного исполнителя
- предпринимателя
- директора

591 какой показатель неважно принимать во внимание и анализировать в заранее подготовленной программе для производства безвредных и здоровых пищевых продуктов ?

- технические условия производства
- производственное оборудование
- наличие на территории водяного амбара
- прослеживание товаров и если понадобится возвращение его
- гигиена сотрудников

592 какой показатель неважно принимать во внимание и анализировать в заранее подготовленной программе для производства безвредных и здоровых пищевых продуктов ?

- месторасположение и участок предприятия
- наличие железнодорожного транспорта
- контроль получателя за товаром, грузом, сырьем и др.
- стандартные рабочие операции
- приборы производства

593 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием опасные факторы ?

- биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем
- специально добавленные химические вещества
- нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты
- не верный экономический
- питательные вещества для микроорганизмов

594 На пищеперерабатывающем предприятии допустимо присутствие караульных собак?

- не допустимо
- допускается вкруг стены

- в некоторых зонах допустимо, если это не приведет к заражению пищевых продуктов, соприкасающихся с продуктами, поверхностями и упаковочных материалов
- допускается только породистых собак
- допускается только после второй смены

595 какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?

- иметь достаточно места для такого расположения оборудования и хранения, которое бы позволяло соблюдать санитарные условия и производить безопасную продукцию
- позволять принимать меры предосторожности для уменьшения потенциального заражения пищевых продуктов, соприкасающихся с продуктами поверхностей и упаковочных материалов
- на видном месте должно быть герб Республики
- быть построены так, чтобы полы, стены и потолки могли адекватно очищаться и поддерживаться в хорошем состоянии
- позволять принимать меры предосторожности для защиты пищевых продуктов в наружных ферментационных емкостях

596 какое действие не предусмотрено пунктом чистота, касающийся персоналам?

- принятие пищи, жевание жевательной резинки, питье и курение должно происходить в местах, удаленных от пищевых продуктов или от мытья оборудования и посуды
- собственноручно мыть стены объекта
- хранение одежды и других личных вещей в местах, удаленных от пищевых продуктов или от мест мытья оборудования и посуды
- эффективное использование сеток для волос, косынок, шапок, повязок и других действенных средств предотвращения попадания волос в продукт
- поддержание перчаток, которые используются при оперировании продуктами, в целом, чистом и санитарном состоянии

597 какое действие не предусмотрено пунктом чистота, касающийся персоналам?

- тщательное мытье рук
- ношение рабочей одежды, соответствующей выполняемым операциям
- снятие всех украшений и других предметов, которые могут попасть в пищевые продукты, оборудование и контейнеры
- поддержание соответствующей личной чистоты
- потребление лука, чеснока и других пахнущих продуктов

598 какой прибор не является одним из вспомогательных оборудования для производства растительных масел?

- фильтр полицейский
- фонари смотровые
- дезодоратор
- вибратор пневматический
- затвор поворотный

599 В пищевой промышленности с какой целью используется фонари смотровые?

- для вибросистемы фильтровальных пластин
- для сбора конденсата, загрязненного маслом при продувке фильтра паром
- для отделения твердых частиц от жидкости
- для визуального контроля наличия (состояния) среды
- для различных целей

600 С какой целью используется в пищевой промышленности вибратор пневматический горизонтальный?

- для отделения твердых частиц от жидкости
- для сбора конденсата, загрязненного маслом при продувке фильтра паром
- для визуального контроля наличия (состояния) среды
- для вибросистемы фильтровальных пластин
- для различных целей

601 С какой целью используется вибросито в пищевой промышленности?

- для улавливания небольшого количества твердых частиц
- для различных целей
- для сушки масла
- для отделения твердых частиц от жидкости
- как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбелной глины)

602 С какой целью используется затвор поворотный в пищевой промышленности?

- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для отделения твердых частиц от жидкости
- как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбелной глины)
- для улавливания небольшого количества твердых частиц
- для различных целей

603 С какой целью в пищевой промышленности используется фильтр полицейский?

- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымороживании) с целью фортирования кристаллов воска
- для улавливания небольшого количества твердых частиц случайно попавших в жидкость
- для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

604 Область применения экспозиторов в пищевой промышленности?

- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для улавливания случайно попавших твердых частиц
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах
- для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымороживании) с целью фортирования кристаллов воска

605 Область применения дезодорационной колонны непрерывного действия?

- в первичной очистке растительных масел
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для улавливания случайно попавших твердых частиц
- для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

606 С какой целью в пищевой промышленности используется кристаллизаторы?

- для выделения жировых капель из фазы пара или из фазы воздуха
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- для выделения твердых частиц из жидкостей
- для улавливания случайно попавших твердых частиц
- для замораживания масел

607 В пищевой промышленности где не применяются фильтры вертикальные напорные пластичные саморазгружающие ?

- в линиях отбеливания растительных масел
- фильтрование пива, соков и прочих жидкостей
- в процессе испарения
- первичной очистке растительных масел
- вторичной очистке растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

608 какой показатель не указывает преимущества вертикальных пластичных саморазгружающих перед фильтрами рамными?

- автоматизированный сброс осадка
- большим габаритом
- не накапливается фуза
- простота в обслуживании
- не используется фильтровальная ткань

609 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать влагоотделитель?

- .



-



- ...

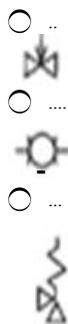


- ..





610 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать маслораспылитель?



611 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать фонарь смотровой?



612 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан предохранительный?



- 
- 
- 
- 
- 
- 

613 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан регулирующий?

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

614 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан обратный?

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

615 В каком варианте ответов указан прибор, который не является вспомогательным оборудованием для производства растительных масел?

- затвор поворотный

- фильтр полицейский
- вибратор пневматический
- дезодоратор
- затвор поворотный
- фонари смотровые

616 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать кран?

- ..
- 
- 
-
- ..
- 
- ...
- 

617 Какова масса фильтра марки ВНП-75 в кг?

- 300
- 3100
- 710
- 250
- 480

618 Какова масса фильтра марки ВНП-3 в кг?

- 480
- 250
- 710
- 2600
- 300

619 .

У каких фильтров марки ВНП площадь фильтрации $59,6\text{ м}^2$?

- ВНП-75
- ВНП-3
- ВНП-10
- ВНП-20
- ВНП-60

620 В каких пределах производительность фильтров (в зависимости от процесса) марки ВНП?

- от 5 до 600 т в сутки
- от 3 до 200 т в сутки
- от 0,5 до 50 т в сутки
- от 1 до 100 т в сутки
- от 4 до 400 т в сутки

621 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать кран?

-

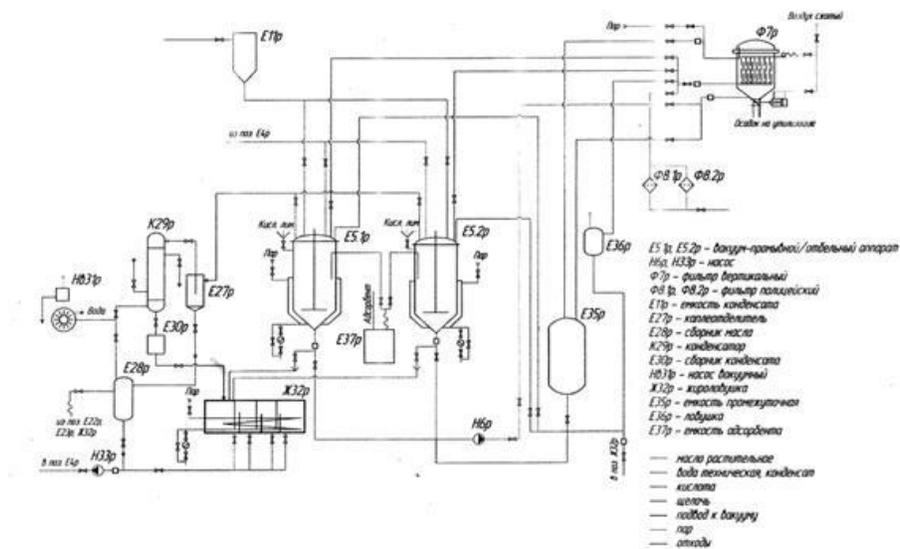


622 .
 У каких фильтров марки ВВП площадь фильтрации 3,0 м²?

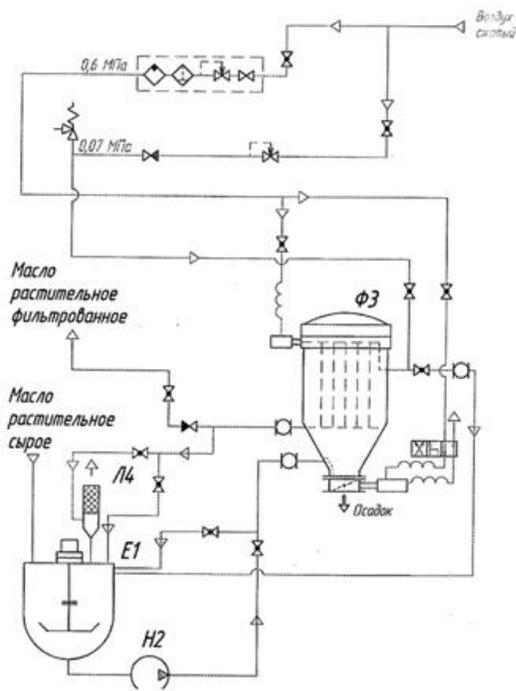
- ВВП-10
- ВВП-3
- ВВП-60
- ВВП-75
- ВВП-20

623 Какая из технологических схем является схемой линии этерификации (получение биодизеля)?

-



- ..



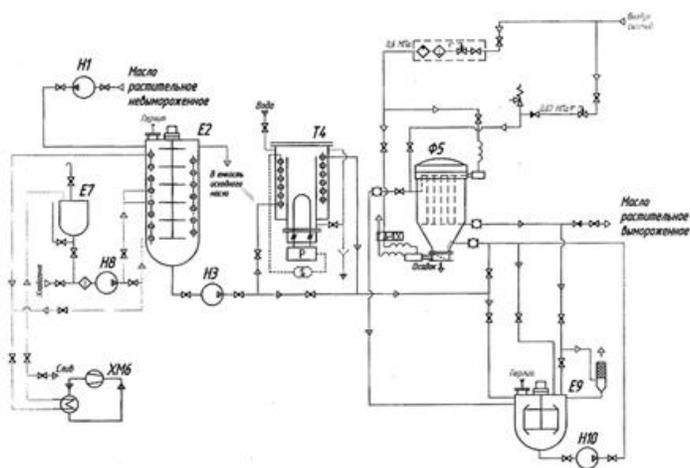
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ☒ - кран
- ☒ - клапан обратный
- ☒ - клапан регулирующий
- ☒ - клапан предохранительный
- ☉ - фонарь смотровой
- ⬠ - фильтр - влагоотделитель
- ⬠ - маслорасширитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

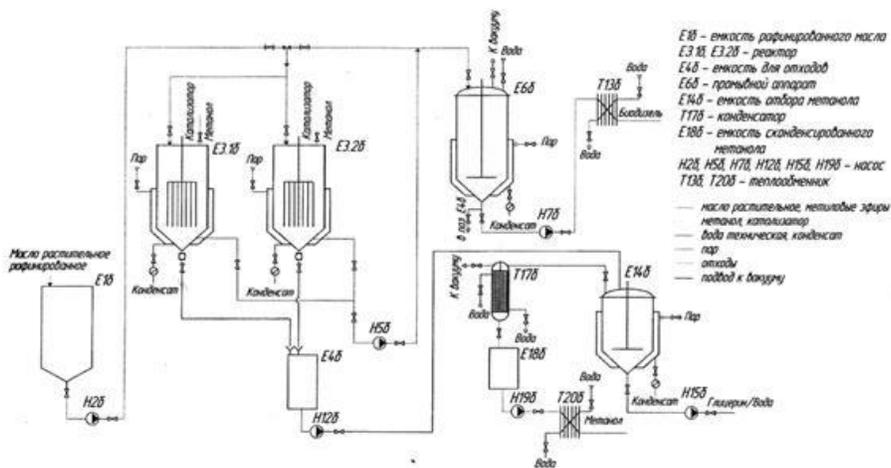


АРМАТУРА:

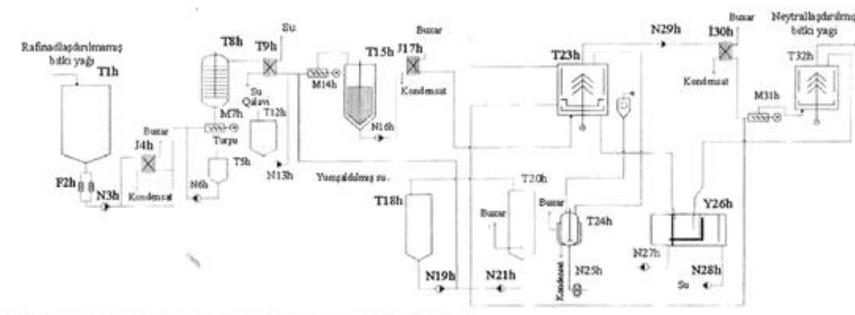
- ☒ - кран
- ☒ - клапан обратный
- ☒ - клапан регулирующий
- ☒ - клапан предохранительный
- ☉ - фонарь смотровой
- ⬠ - фильтр - влагоотделитель
- ⬠ - маслорасширитель

- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H3 - насос подачи охлажденного масла
- Л4 - ловушка
- Ф5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- ХМ6 - машина холодильная
- E7 - емкость холодильника
- H8 - насос холодильника
- E9 - емкость холодильника
- H10 - насос холодильника

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла
- - хладагент
- - вода механическая



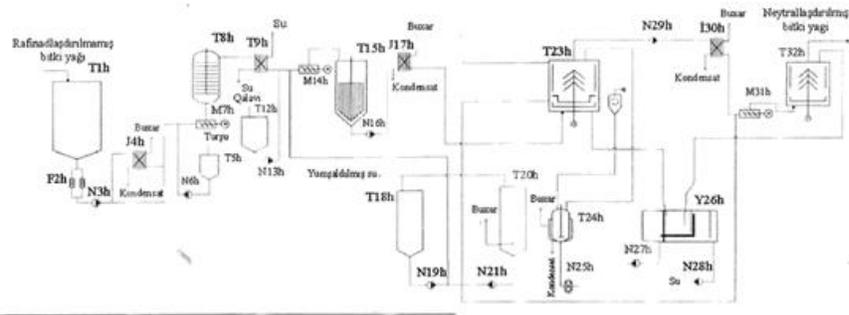
○



- | | | |
|---|---|---|
| <i>E1h</i> - емкость исходного масла
<i>F2h</i> - фильтр сетчатый
<i>N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h</i> - насос
<i>T4h, T9h, T17h, T30</i> - теплообменник пластинчатый
<i>E5h</i> - емкость раствора кислоты
<i>M7h, M14h, M21h, M31h</i> - смеситель нажевой | <i>E8h</i> - емкость выдержки с кислотой
<i>E12h</i> - емкость раствора щелочи
<i>E15h</i> - емкость выдержки со щелочью
<i>E18h, E20h</i> - емкость умягченной воды
<i>E23h</i> - сепаратор санаразгружающийся
<i>E24h</i> - емкость soapstocka
<i>J26h</i> - жиролоушка
<i>E32h</i> - сепаратор несанаразгружающийся | масло растительное
вода техническая, конденсат
soapstock щелочь
пар
кислота |
|---|---|---|

624 Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?

○

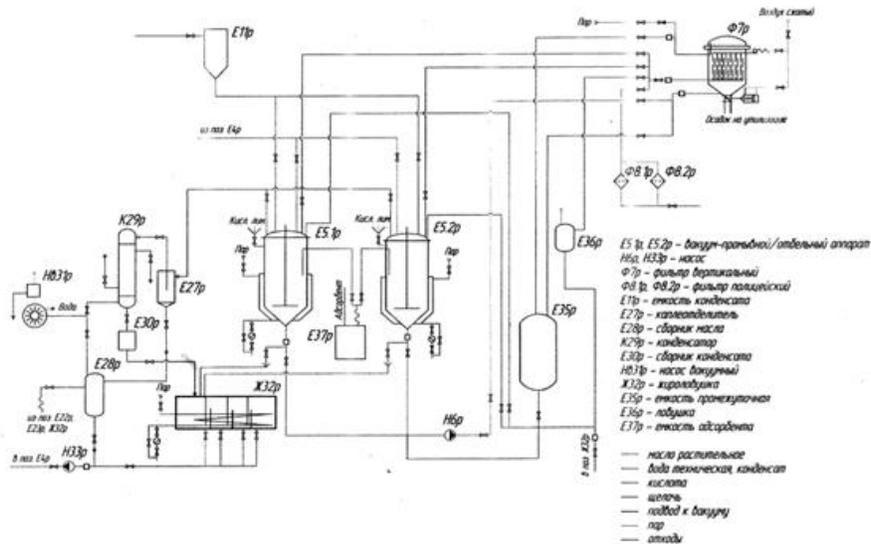


E1h - емкость исходного масла
Ф2h - фильтр сетчатый
N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
N27h, N28h, N29h - насос
T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

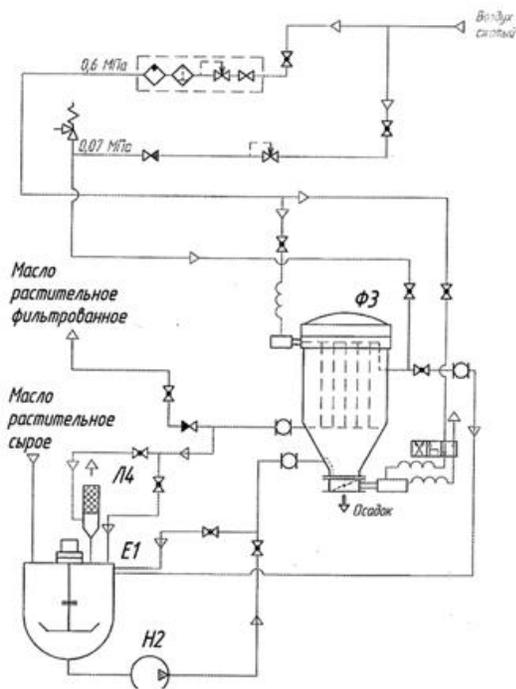
E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость умягченной воды
E23h - сепаратор самонагревающийся
E24h - емкость соапстока
Ж26h - хиролобушка
E32h - сепаратор самонагревающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

○ ...



○ ...

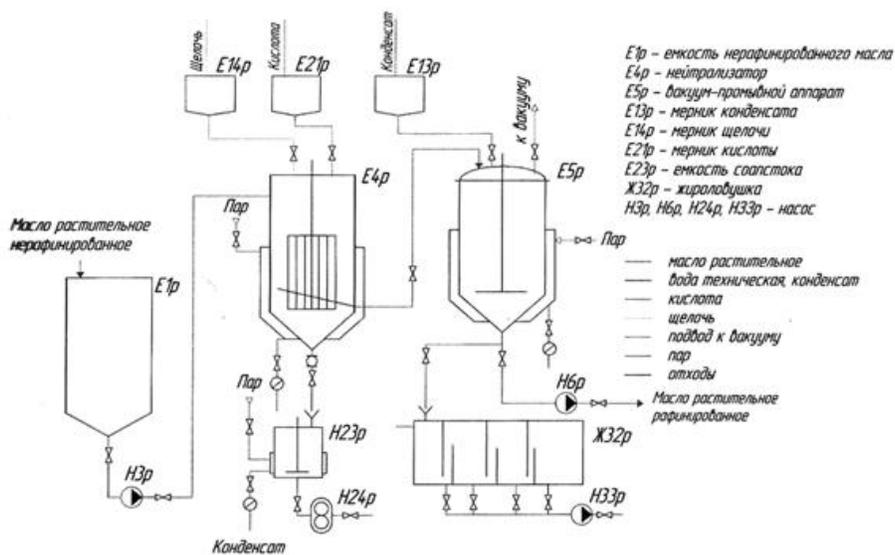


Условные обозначения

АРМАТУРА:

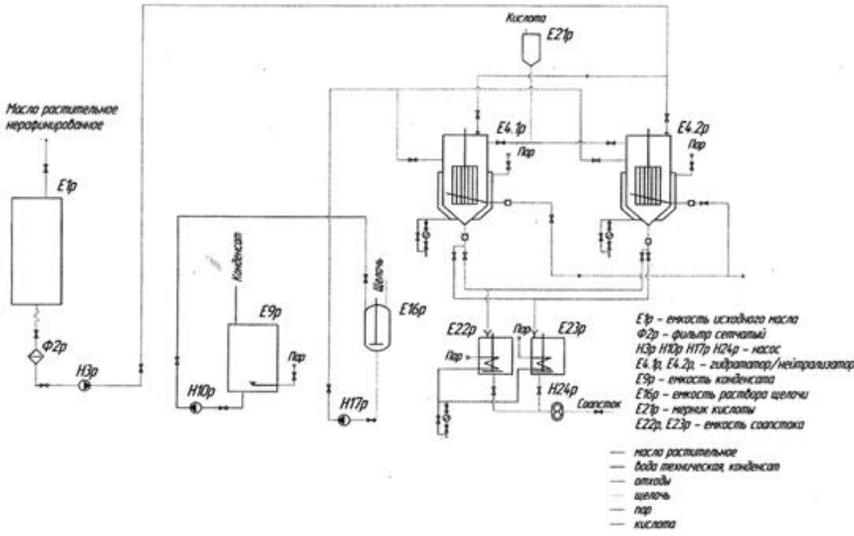
- ⊗ - кран
- ⊗ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⊗ - клапан предохранительный
- ⊗ - фонарь смотровой
- ⊗ - фильтр - влагоотделитель
- ⊗ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

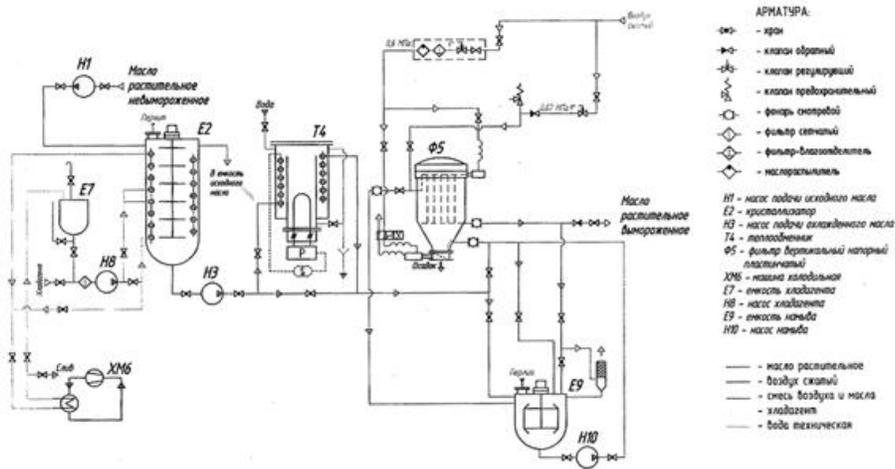


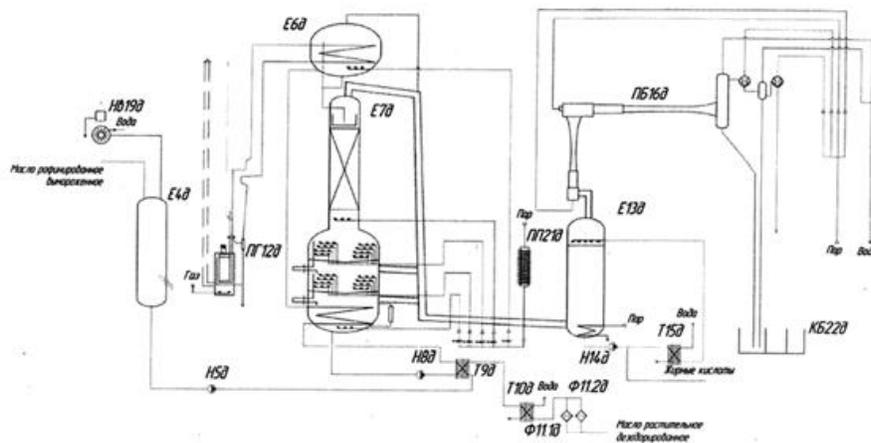
- E1p - емкость нерафинированного масла
- E4p - нейтрализатор
- E5p - вакуум-лотковый аппарат
- E13p - мерник конденсата
- E14p - мерник щелочи
- E21p - мерник кислоты
- E23p - емкость соапстока
- Ж32p - жиравушка
- H3p, H6p, H24p, H33p - насос

- - масло растительное
- - вода техническая, конденсат
- - кислота
- - щелочь
- - подвод к вакууму
- - пар
- - отходы
- - Масло растительное рафинированное



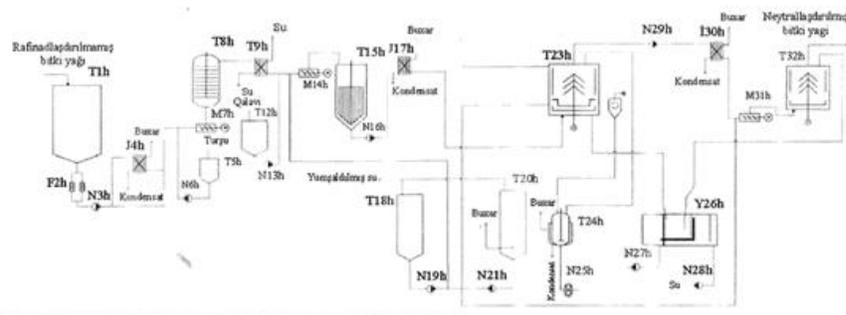
625 Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?





- масло растительное
 - вода техническая, конденсат
 - неактивные жирные кислоты
 - пар
 - жирные кислоты
- E40 - дегидратор
 E60 - емкость нагревательного нагрева
 E70 - колонна дегидрационная
 H50, H80, H140 - насос
 T90, T100, T150 - теплообменник
 Ф110, Ф1120 - фильтр ленточный
 П100 - парогенератор
 E100 - скруббер
 П5160 - пароконденсатный блок
 H170 - насос водопольской
 П120 - паропеределатель
 K5220 - конденсатор термометрический

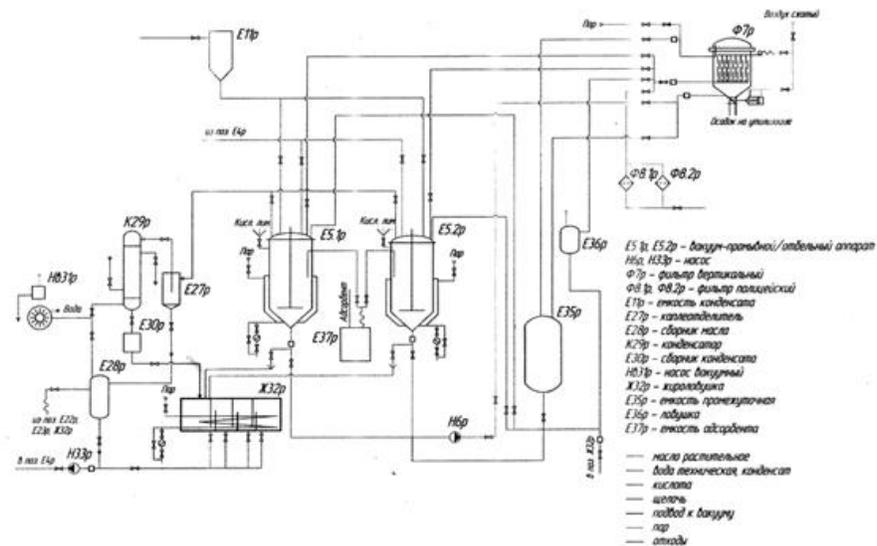
○



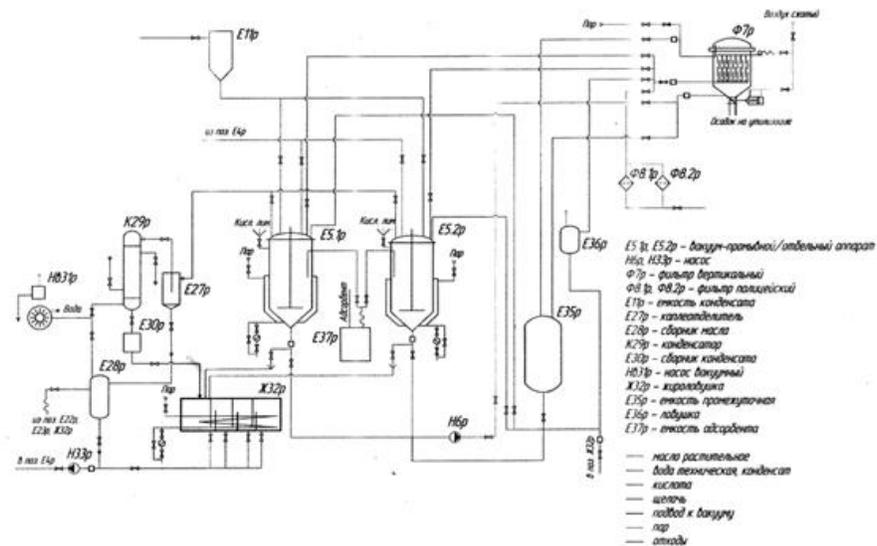
- E1h - емкость исходного масла
- F2h - фильтр сетчатый
- H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H25h, H27h, H28h, H29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M2h, M3h - смеситель нажевой
- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E16h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор самонагревающийся
- E24h - емкость сапостока
- J26h - жироловушка
- E32h - сепаратор самонагревающийся

- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- соплеток щелочь
- пар
- кислота

○

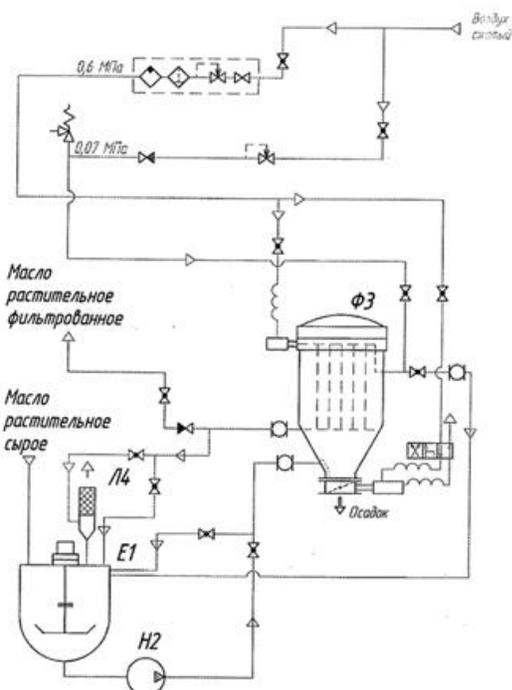
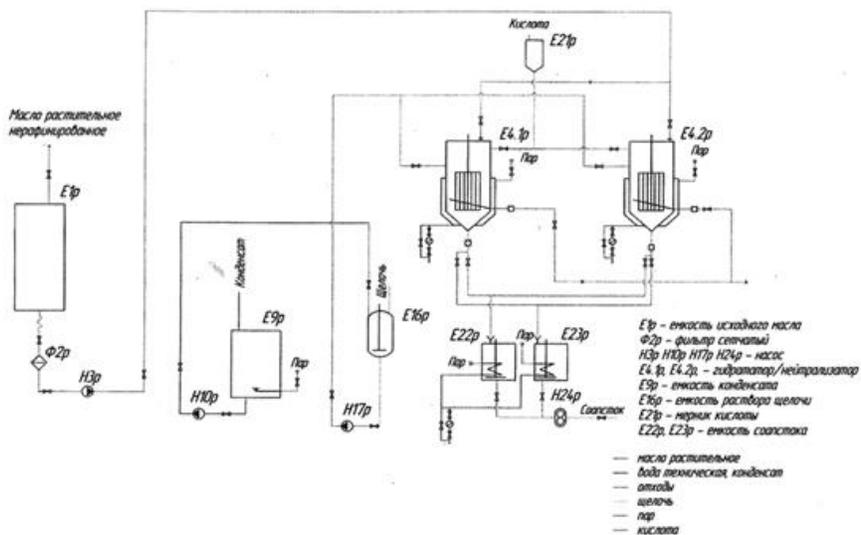


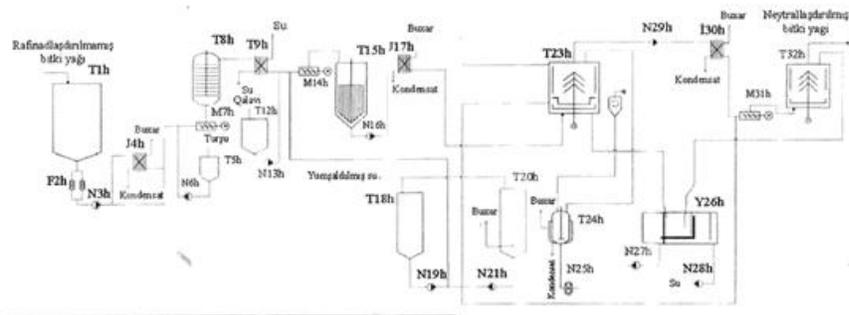
○ ...



626 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?

○ ...



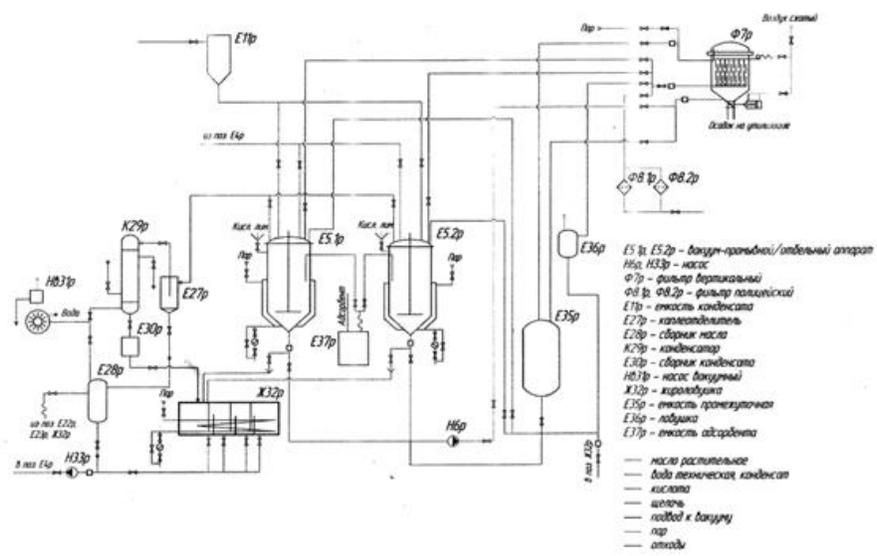


E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N25h
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель наждаки

E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной су.
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - емкость сапостак
 Ж26h - хиролобушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапостак щелочь
 пар
 кислота

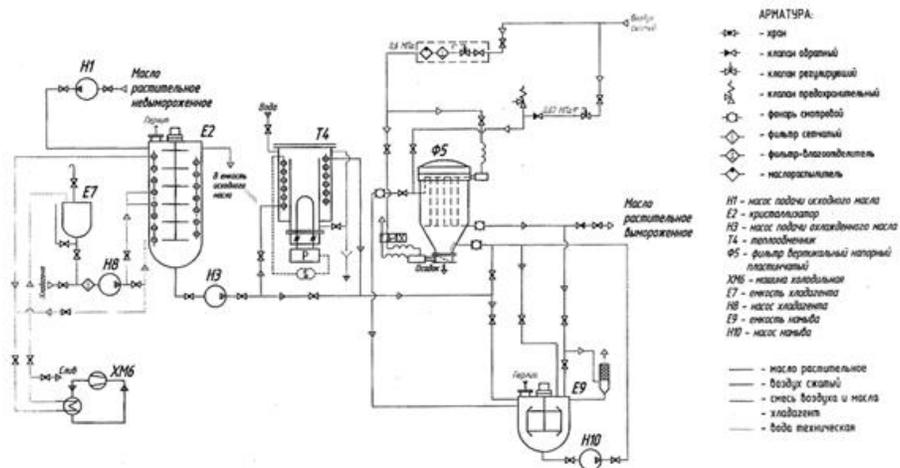
○



E5 и E5.2p - вакуум-прямой/отдельный аппарат
 H6p, H3.2p - насос
 Ф7p - фильтр вертикальный
 Ф8 и Ф8.2p - фильтр горизонтальный
 E1p - емкость конденсата
 E2p - конденсатор
 E3p - сборник конденсата
 K2p - конденсатор
 E4p - сборник конденсата
 H3.2p - насос вакуумный
 K3.2p - хиролобушка
 E3p - емкость промежуточная
 E16p - лобушка
 E17p - емкость алгаровина

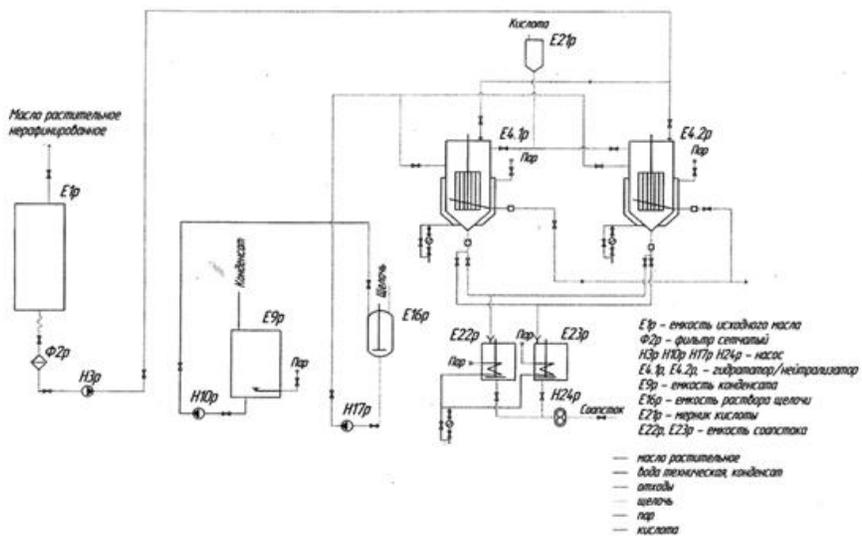
— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — кислота
 — щелочь
 — лобушка к вакууму
 — пар
 — аммиак

○ ...

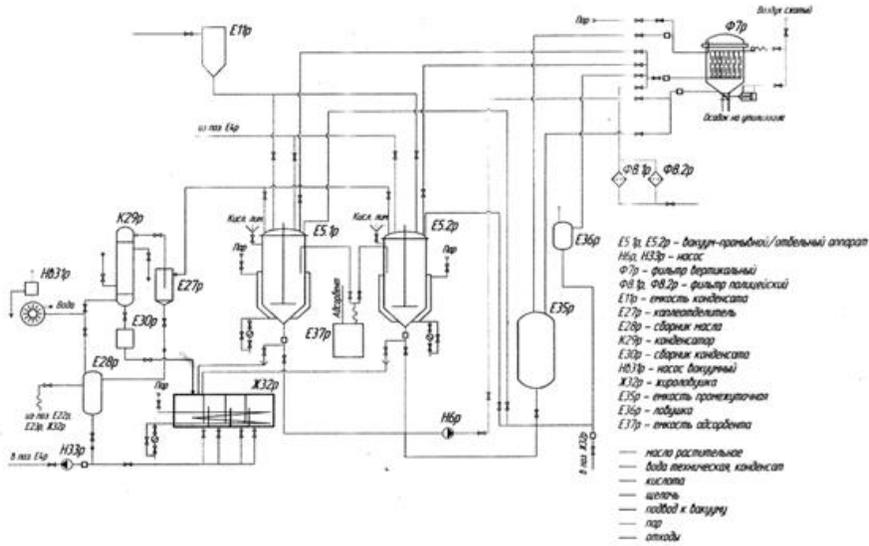


627 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

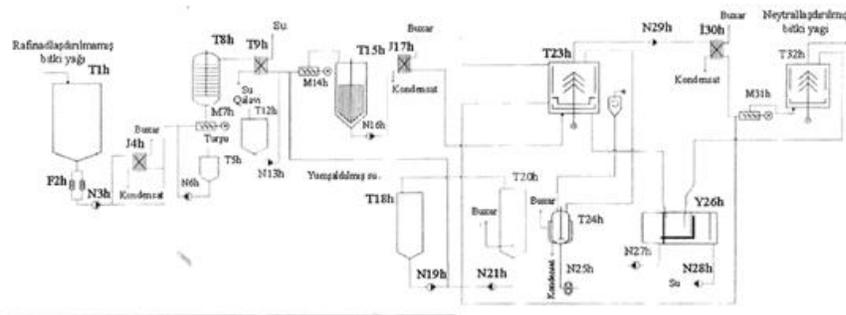
○



●



○

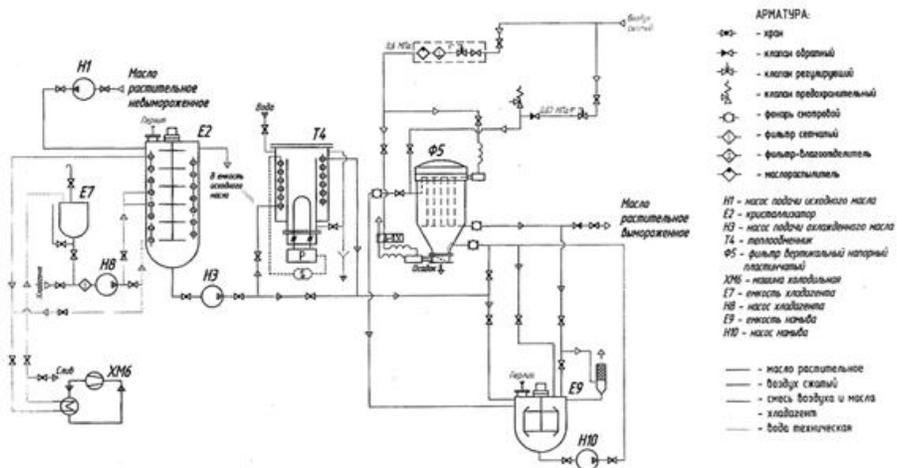


E1h - емкость исходного масла
Ф.2h - фильтр сетчатый
H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h
H27h, H28h, H29h - насос
T4h, T9h, T17h, T30 -
теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажевой

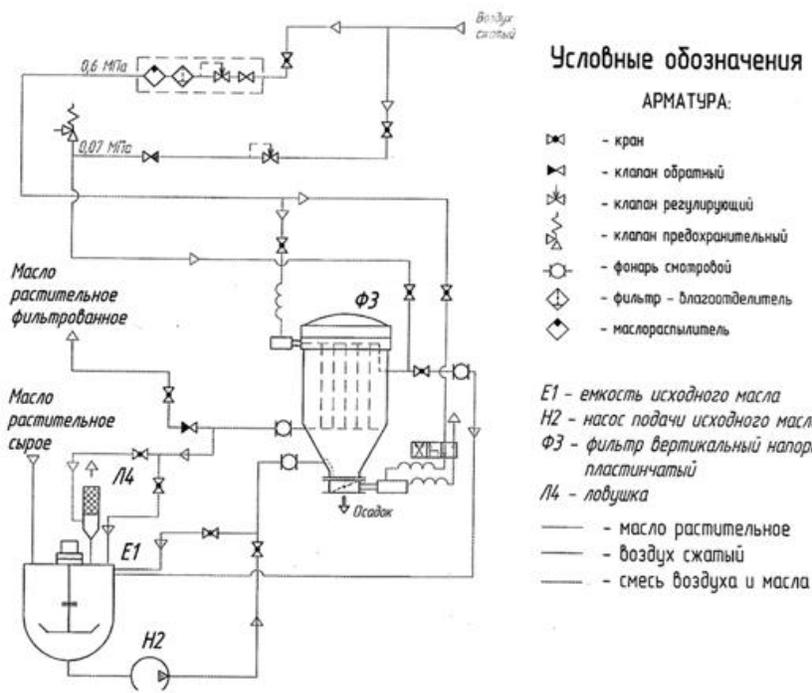
E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость умягченной воды
E23h - сепаратор санаразгружающийся
E24h - емкость соапстока
E26h - жироловушка
E32h - сепаратор несанаразгружающийся

— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — соапсток щелочь
 — пар
 — кислота

○

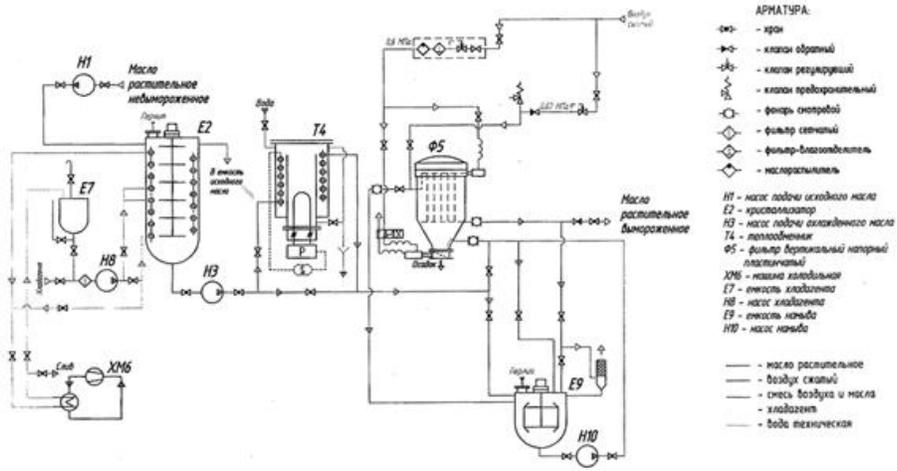


○ ...

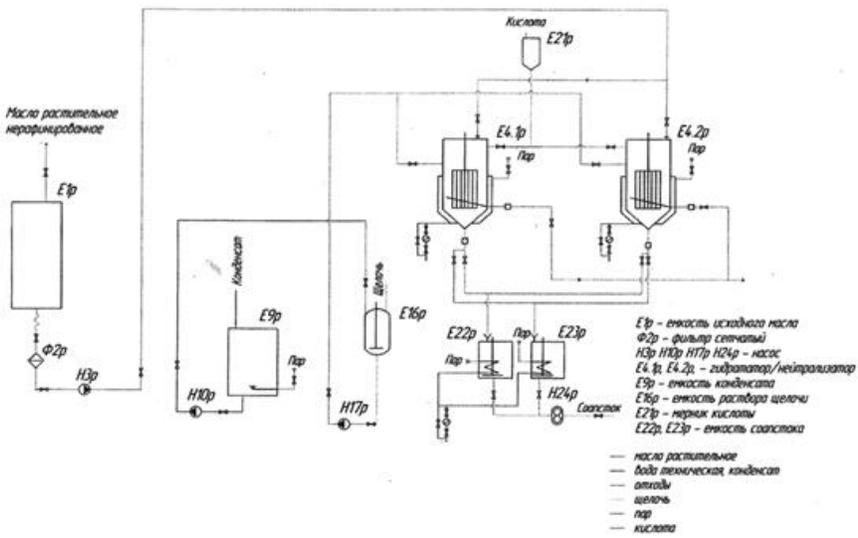


628 Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?

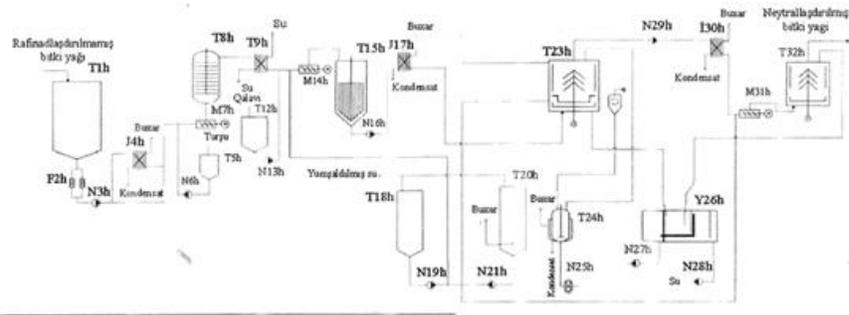
○



○ ...



○

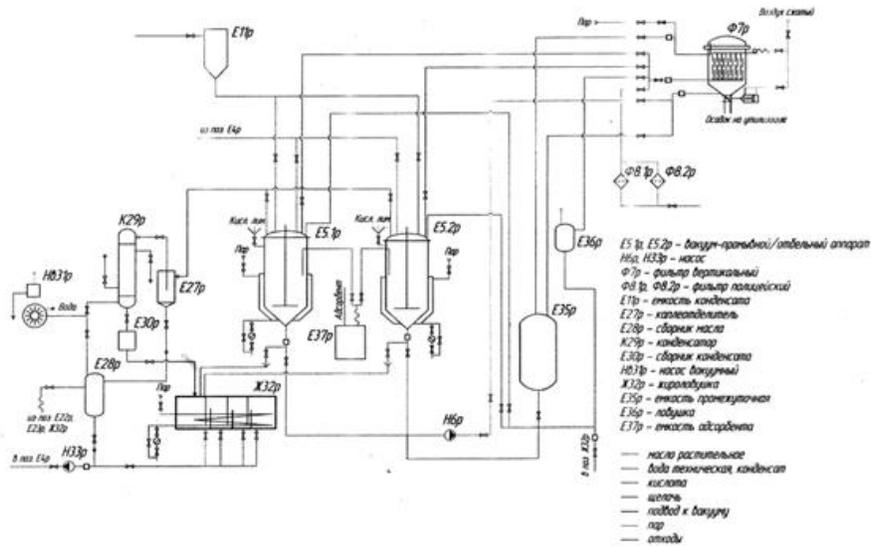


E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - емкость соапстока
 Ж26h - хиролобушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соапсток щелочь
 пар
 кислота

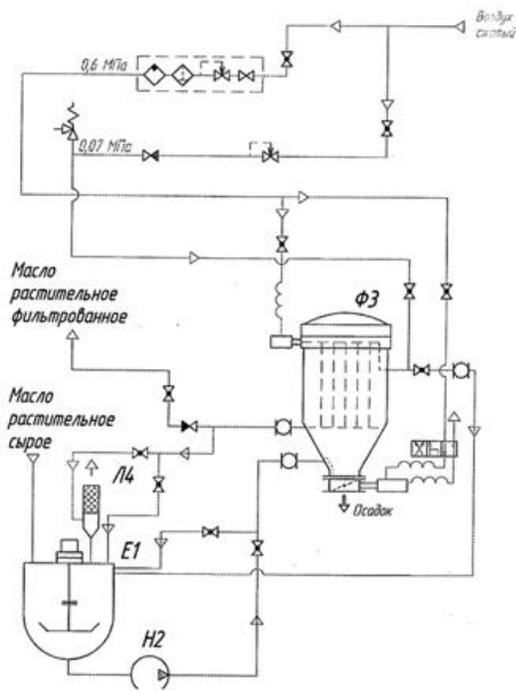
○ ...



E5 и E5.2p - вакуум-прямой/отдельный аппарат
 N6p, N33p - насос
 Ф7p - фильтр вертикальный
 Ф8 и Ф8.2p - фильтр колпачковый
 E1p - емкость конденсата
 E2p - конденсатор
 E3p - сборник масла
 K2p - конденсатор
 E4p - сборник конденсата
 N8.1p - насос вакуумный
 K3p - хиролобушка
 E3p - емкость промежуточная
 E16p - лобушка
 E17p - емкость алкаридена

— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — кислота
 — щелочь
 — лобушка к вакууму
 — пар
 — алкариден

○ ...



Условные обозначения

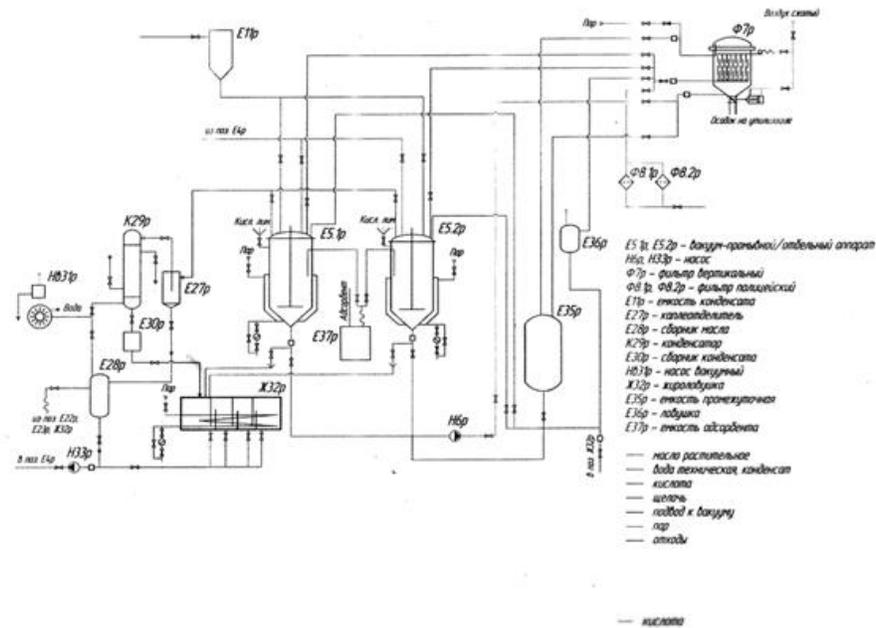
АРМАТУРА:

- ☒ - кран
- ☒ - клапан обратный
- ☒ - клапан регулирующий
- ☒ - клапан предохранительный
- ☉ - фонарь смотровой
- ◊ - фильтр - влагоотделитель
- ◊ - маслорасширитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - лодушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

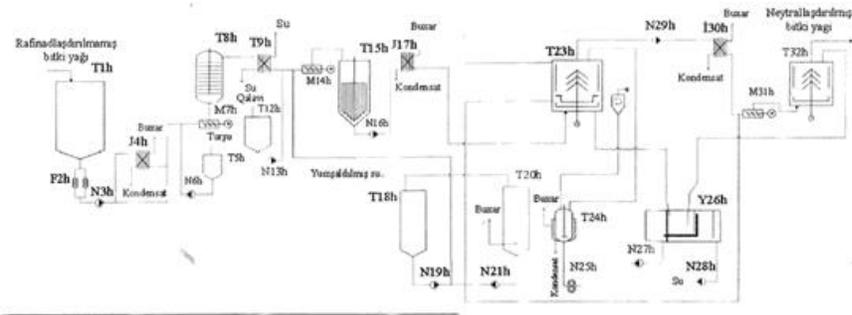
629 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

○



- E5 и E5.2p - вакуум-прямой/отбойный аппарат
 - H2p - насос
 - Ф7p - фильтр вертикальный
 - Ф8 и Ф8.2p - фильтр полициклонный
 - E1p - емкость конденсата
 - E2p - конденсатор
 - E2.2p - сборник масла
 - K2p - конденсатор
 - E3p - сборник конденсата
 - H3.1p - насос вакуумный
 - K3.2p - акроловидник
 - E3.2p - емкость промежуточная
 - E3p - лодушка
 - E7p - емкость абсорбента
- - масло растительное
 - - вода атмосферная конденсат
 - - кислота
 - - щелочь
 - - парод к вакууму
 - - пар
 - - отходы
 - - кислота

○

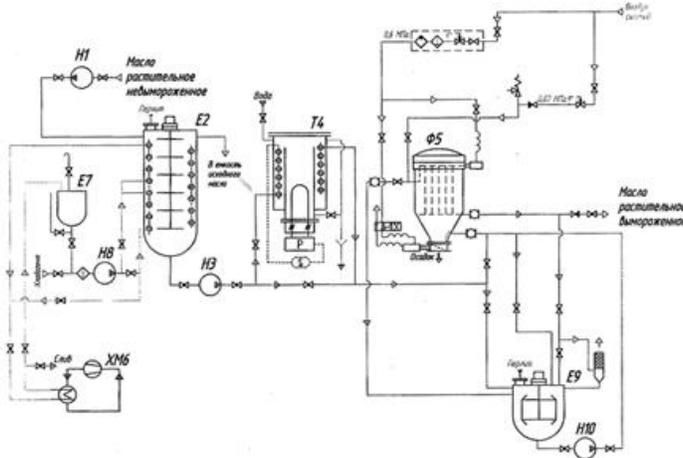


E1h - ёмкость исходного масла
 Ф2h - фильтр светлый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - ёмкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебой

E8h - ёмкость выдержки с кислотой
 E12h - ёмкость раствора щелочи
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - ёмкость soapстака
 X26h - хитрабучшка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 soapстак щелочь
 пар
 кислота

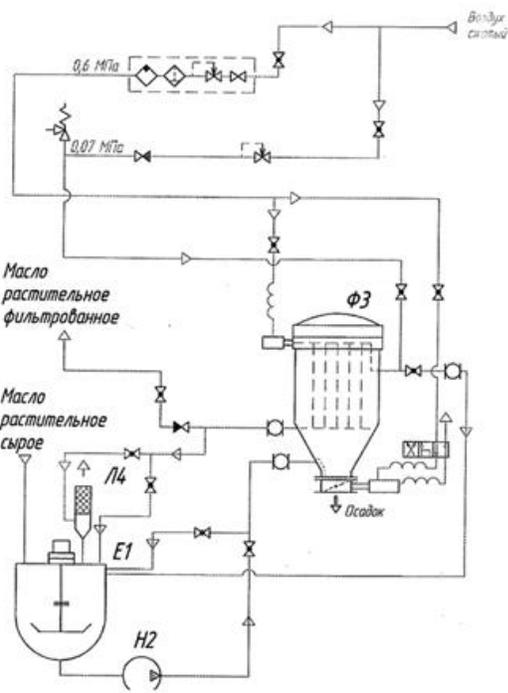
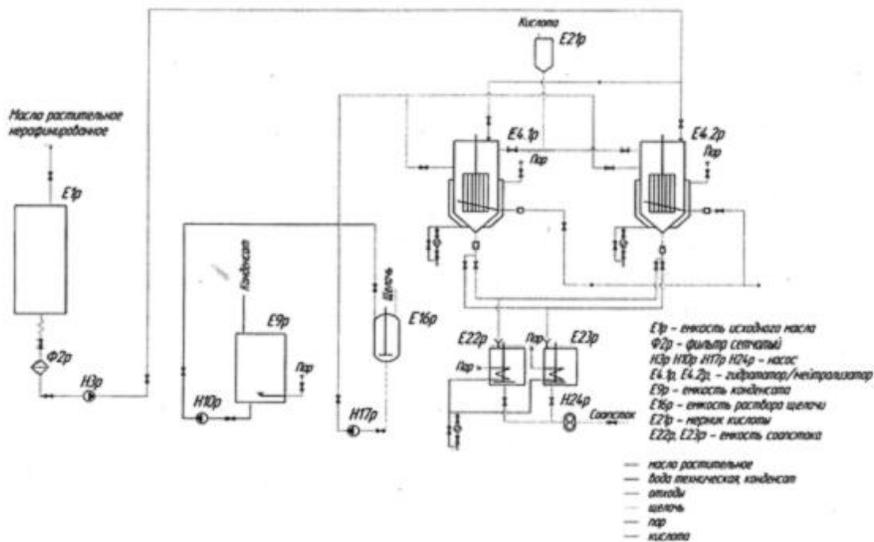
— кислота



АРМАТУРА:
 — хитра
 — клапан обратный
 — клапан регулирующий
 — клапан предохранительный
 — фланец опорный
 — фильтр светлый
 — фильтр-влагоделитель
 — насос/эжектор

N1 - насос подачи исходного масла
 E2 - кристаллизатор
 N2 - насос подачи вымороженного масла
 T4 - теплообменник
 Ф5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
 XМ6 - машина хитрабучная
 E7 - ёмкость кристаллизатора
 N8 - насос кристаллизатора
 E9 - ёмкость нажебы
 N10 - насос нажебы

— масло растительное
 — вода
 — смесь воздуха и масла
 — хитрабучка
 — вода техническая



Условные обозначения

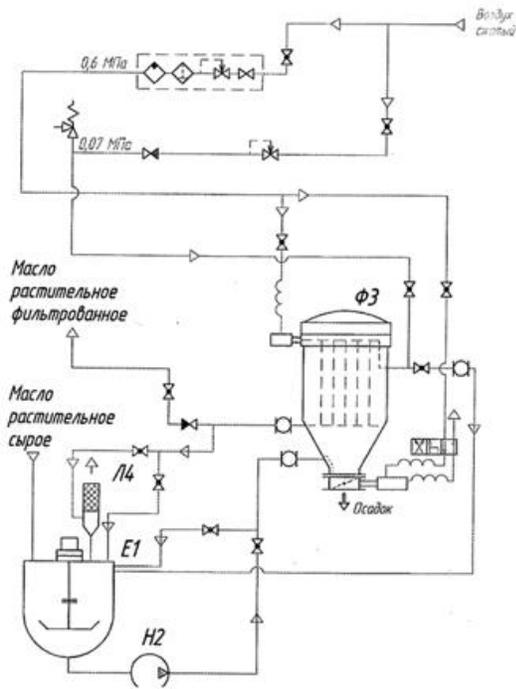
АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- распылитель

- Е1 - емкость исходного масла*
- Н2 - насос подачи исходного масла*
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый*
- Л4 - ловушка*

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла

630 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?

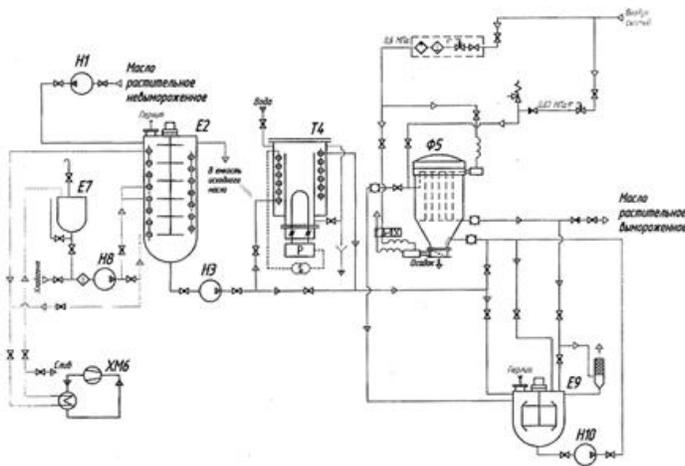


Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ☒ - кран
- ☒ - клапан обратный
- ☒ - клапан регулирующий
- ☒ - клапан предохранительный
- ☉ - фонарь смотровой
- ◊ - фильтр - влагоотделитель
- ◊ - маслорасширитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

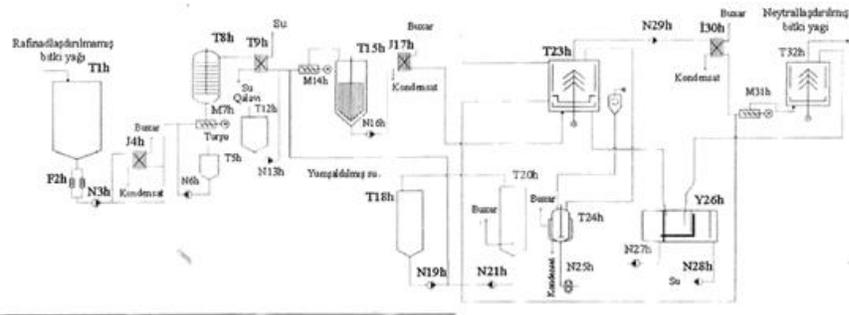


АРМАТУРА:

- ☒ - кран
- ☒ - клапан обратный
- ☒ - клапан регулирующий
- ☒ - клапан предохранительный
- ☉ - фонарь смотровой
- ◊ - фильтр - влагоотделитель
- ◊ - маслорасширитель

- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H3 - насос подачи охлажденного масла
- Л4 - ловушка
- Ф5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- ХМ6 - масло хладоуловитель
- E7 - емкость хладоуловителя
- H8 - насос хладоуловителя
- E9 - емкость налива
- H10 - насос налива

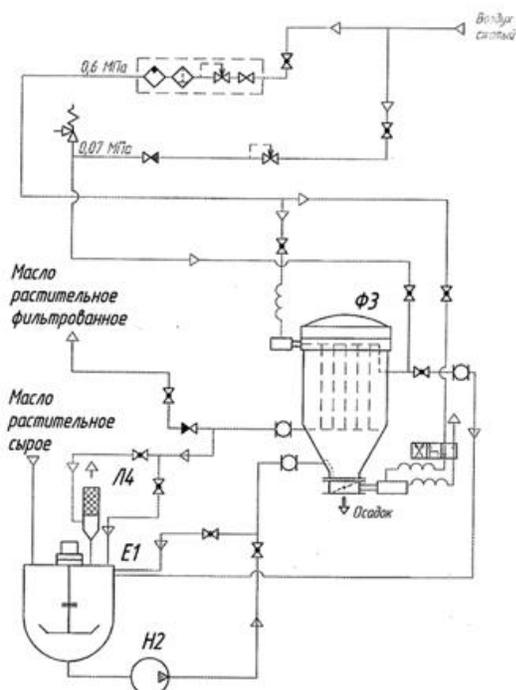
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла
- - хладогент
- - вода механическая



E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N23h, N25h
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M23h, M31h - смеситель нажевой

E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор санаразгружающийся
 E24h - емкость сапостак
 X26h - хитолобушка
 E32h - сепаратор несанаразгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапостак щелочь
 пар
 кислота



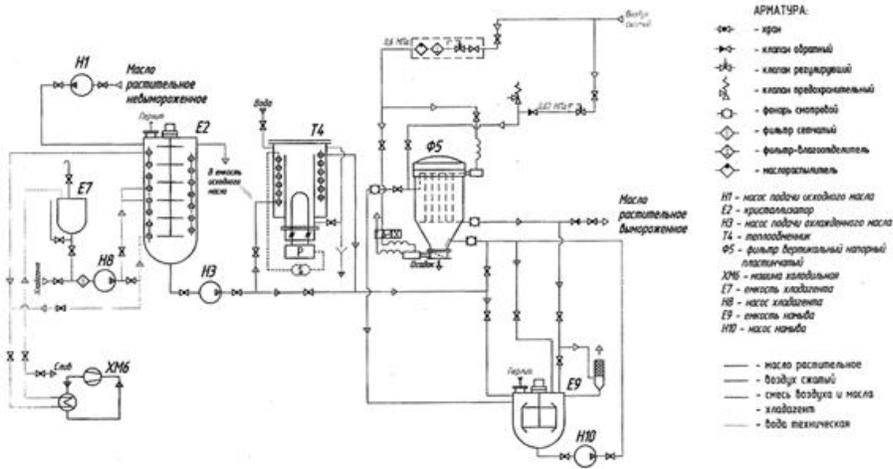
Условные обозначения

АРМАТУРА:

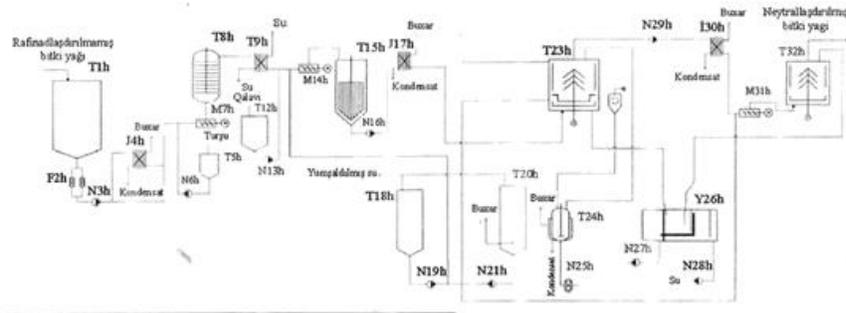
- ◻ - кран
- ◀ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⚡ - клапан предохранительный
- ⊙ - фонарь смотровой
- ◇ - фильтр - влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

E1 - емкость исходного масла
 N2 - насос подачи исходного масла
 Ф3 - фильтр вертикальный напорный
 пластинчатый
 Л4 - ловушка

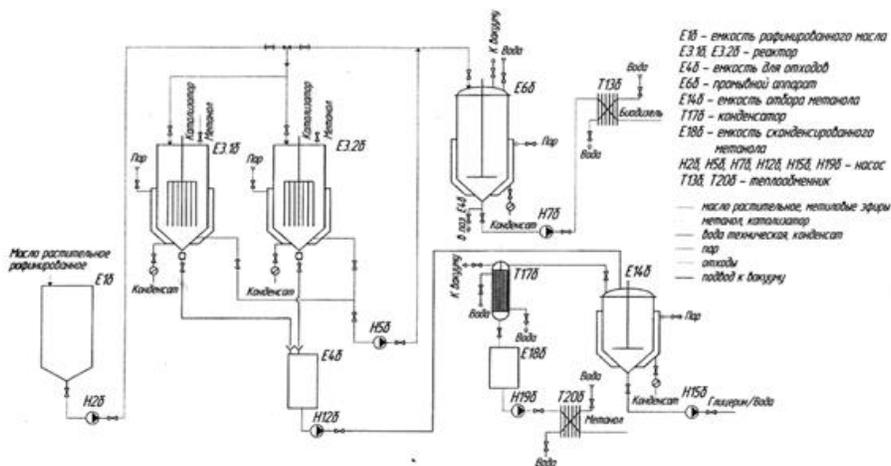
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



- АРМАТУРА:**
- - кран
 - ⊕ - клапан обратный
 - ⊖ - клапан регуляционный
 - ⊙ - клапан предохранительный
 - ⊗ - фланец скотчрей
 - ⊕ - фильтр сетчатый
 - ⊖ - фильтр-благосоведитель
 - ⊙ - насосразливатель
- Масло растительное вымораженное**
- H1 - насос подачи охлажденного масла
 - E2 - кристаллизатор
 - H3 - насос подачи охлажденного масла
 - T4 - теплообменник
 - Φ5 - фильтр вертикальный материал пластинчатый
 - H6 - насоса клязвенная
 - E7 - емкость клязвенная
 - H8 - насос клязвенная
 - E9 - емкость клязвенная
 - H10 - насос клязвенная
- - масло растительное
 - - воздух скотый
 - - смесь воздуха и масла
 - - клязвенная
 - - вода техническая



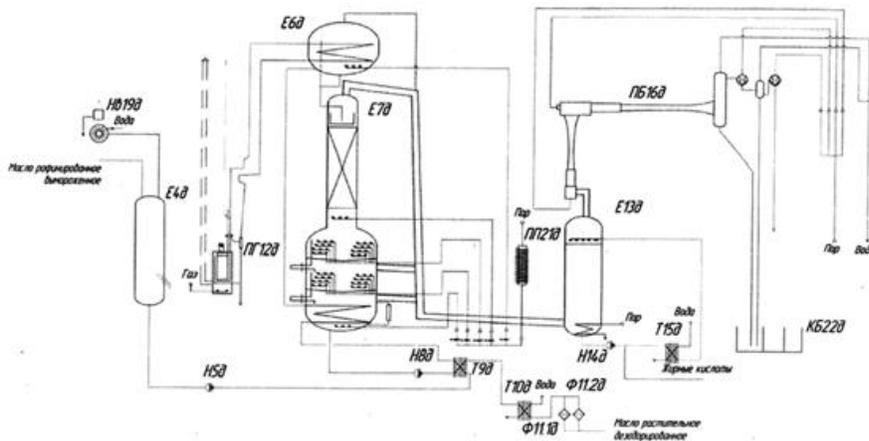
- E1h - емкость исходного масла
 - Φ2h - фильтр сетчатый
 - N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
 - N27h, N28h, N29h - насос
 - T4h, T9h, T11h, T30 - теплообменник пластинчатый
 - E5h - емкость раствора кислоты
 - M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель наклонный
- E8h - емкость выдержки с кислотой
 - E12h - емкость раствора щелочи
 - E15h - емкость выдержки со щелочью
 - E18h, E20h - емкость умягченной воды
 - E23h - сепаратор саноразгружающийся
 - E24h - емкость соапстока
 - Ж26h - жироловушка
 - E32h - сепаратор несаноразгружающийся
- масло растительное
 - вода техническая, конденсат
 - соапсток щелочь
 - пар
 - кислота



- E18 - емкость рафинированного масла
- E31, E32 - реактор
- E48 - емкость для отходов
- E68 - промывной аппарат
- E148 - емкость отбора метанола
- T178 - конденсатор
- E186 - емкость сконденсированного метанола
- H28, H58, H78, H128, H158, H198 - насос
- T138, T208 - теплообменник

— масло растительное, метилвые зрри
 — метанол, катализатор
 — вода техническая, конденсат
 — пар
 — отходы
 — повод к вакууму

○



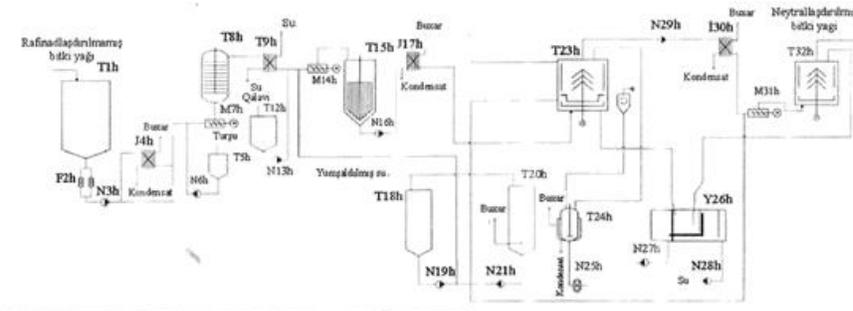
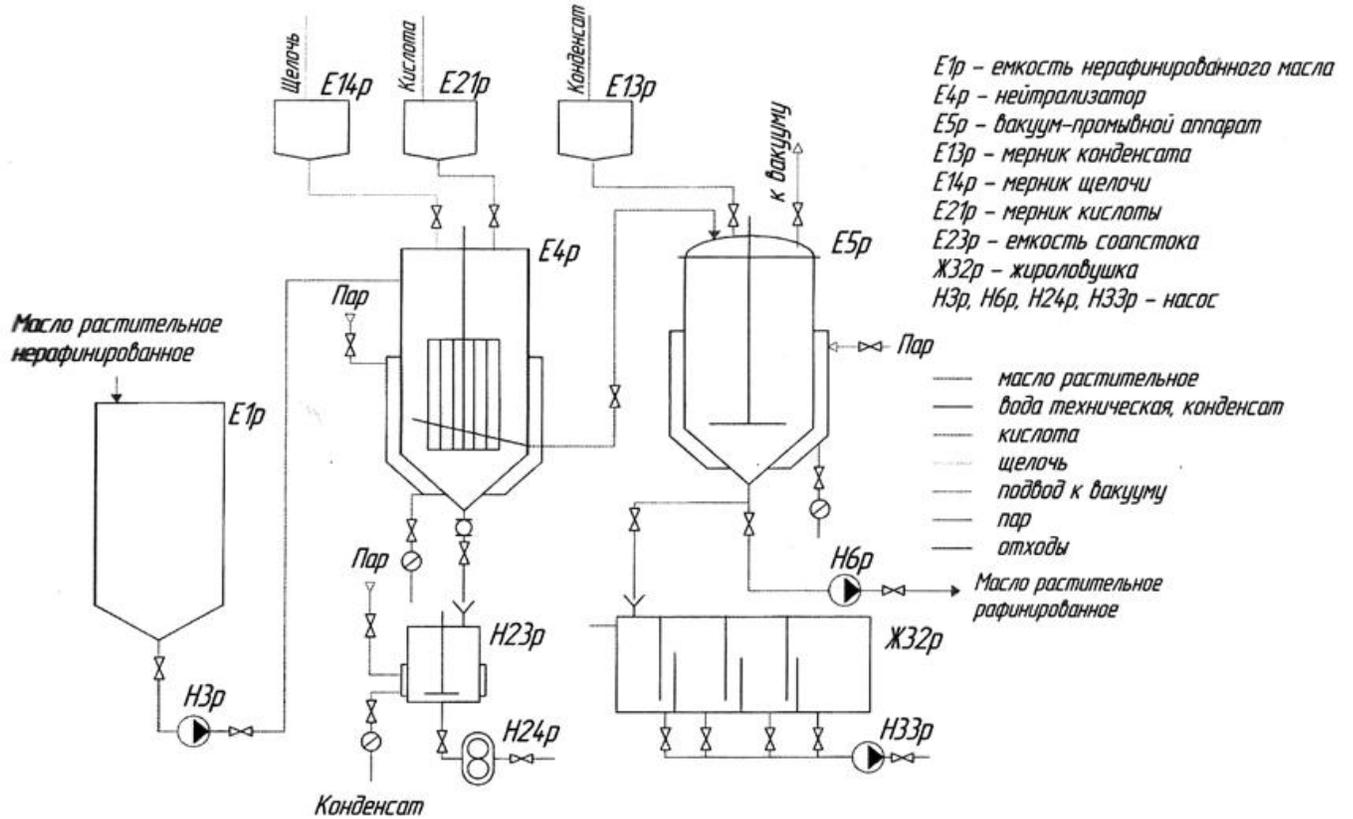
- масло растительное
- вода техническая конденсат
- выжженные жирные кислоты
- вакуум
- пар
- жирные кислоты

- E48 - дегазатор
- E68 - емкость окончательного наряда
- E70 - колонна дезодорационная
- H88, H84 - насос
- T98, T108, T150 - теплообменник
- Ф118, Ф1128 - фильтр коллоидный

- П128 - парогенератор
- E130 - скруббер
- П6168 - пароконденсатный блок
- H198 - насос вакуумный
- П1218 - пароперегреватель
- К5228 - колледж вакуумметрический

○

**Технологическая схема
линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)**

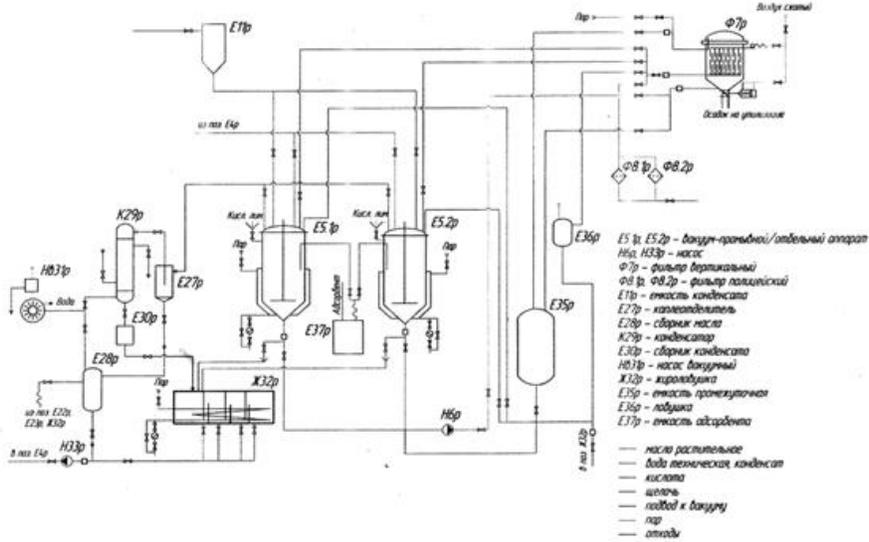
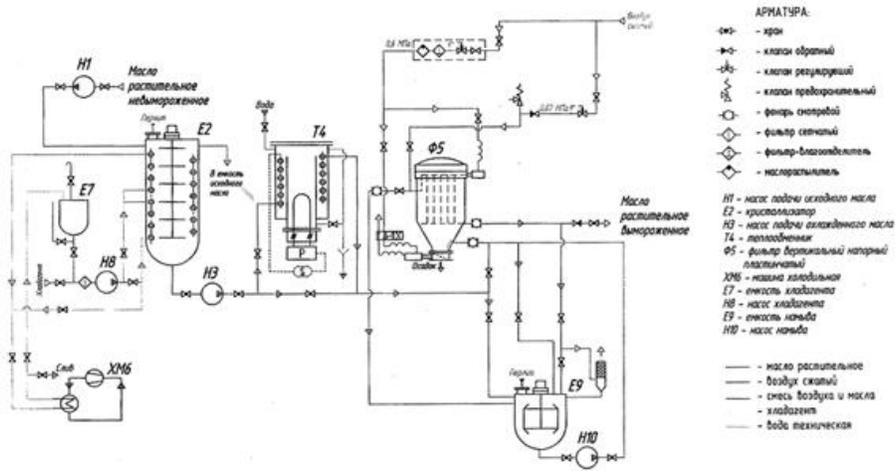


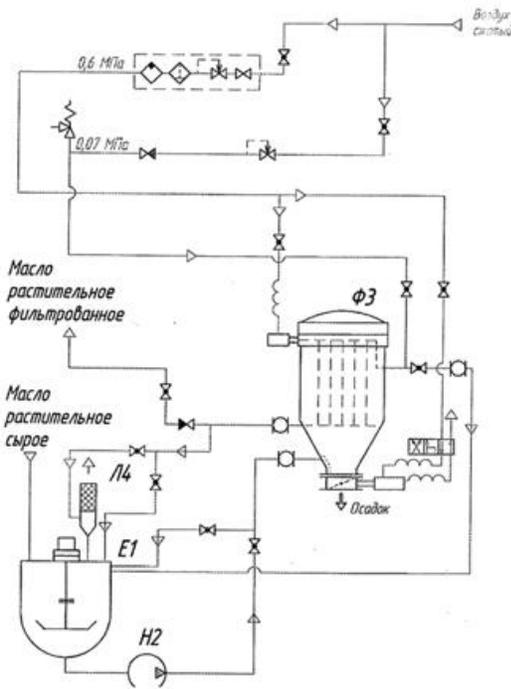
E1h - емкость исходного масла
Ф2h - фильтр сетчатый
Н3h, Н6h, Н13h, Н16h, Н19h, Н21h, Н25h
Н27h, Н28h, Н29h - насос
Т4h, Т9h, Т17h, Т30 - теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
М7h, М14h, М21h, М31h - смеситель нажебой

E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость угнетенной воды
E23h - сепаратор саноразгружающийся
E24h - емкость soapstocka
Ж26h - жироловушка
E32h - сепаратор несаноразгружающийся

масло растительное
вода техническая, конденсат
soapstock щелочь
пар
кислота

632 Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?





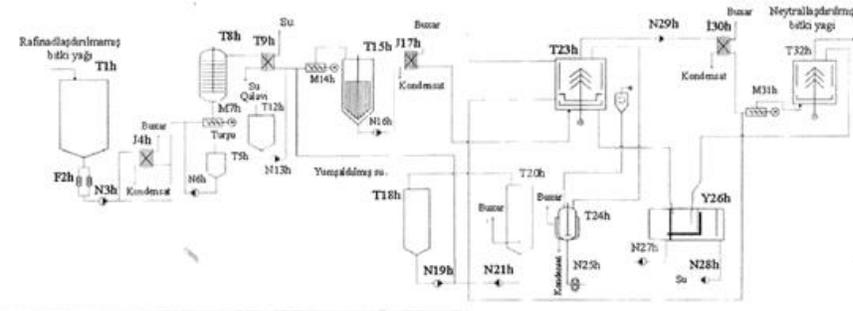
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊗ - кран
- ⊗ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⊗ - клапан предохранительный
- ⊗ - фонарь смотровой
- ⊗ - фильтр - влагоотделитель
- ⊗ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

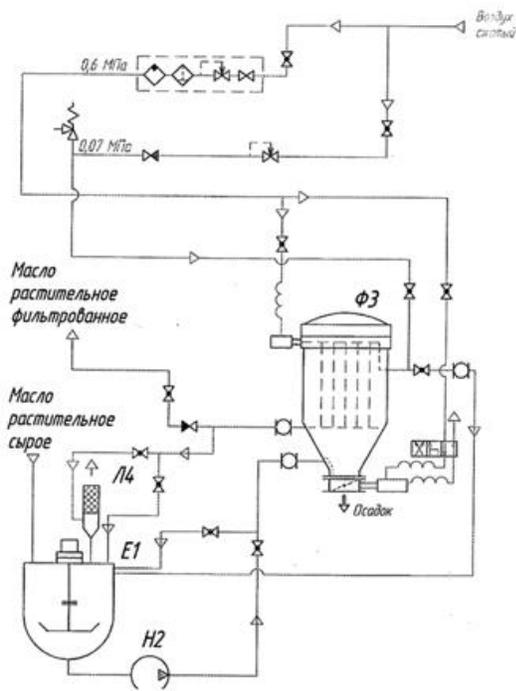
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



- E1h - емкость исходного масла
- Ф2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N27h, N25h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M27h, M31h - смеситель нажевой

- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор самонагревающийся
- E24h - емкость soapstocka
- J26h - жироловушка
- E32h - сепаратор самонагревающийся

- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- soapstock щелочь
- пар
- кислота



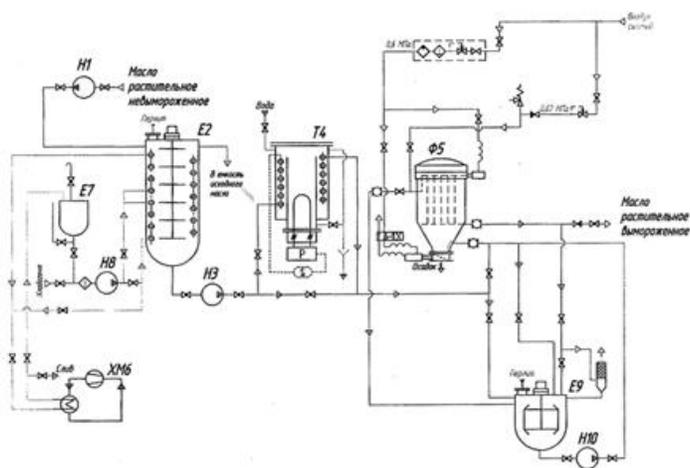
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр-благотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- П4 - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

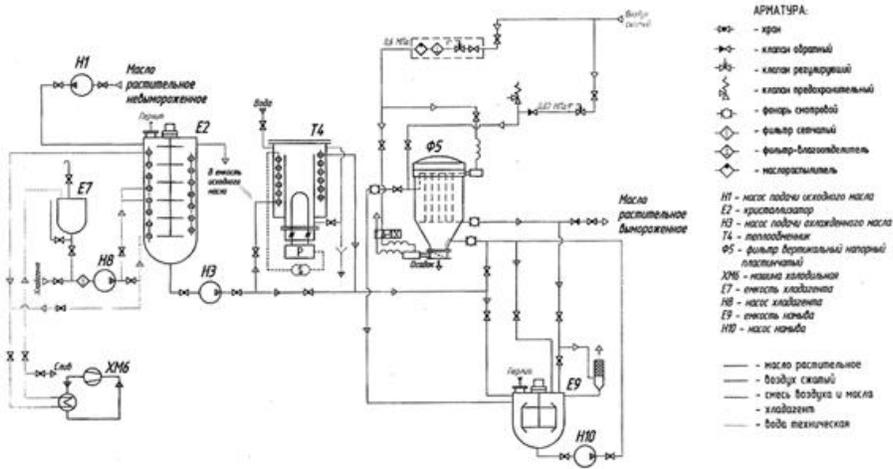


АРМАТУРА:

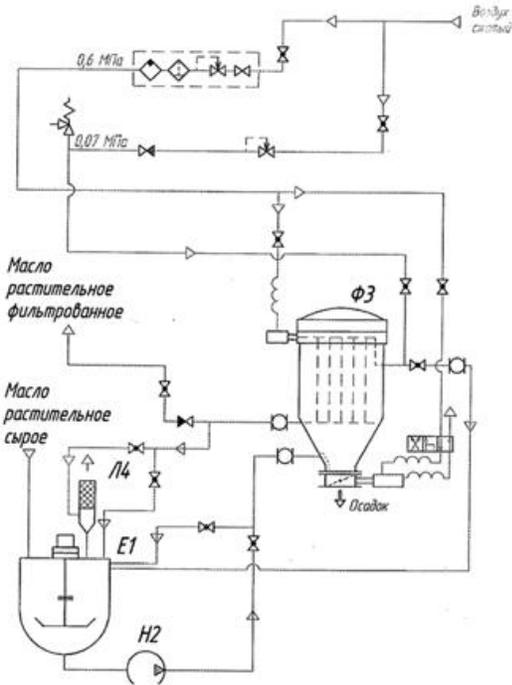
- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр-благотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

- H1 - насос подачи исходного масла
- E2 - кристаллизатор
- H2 - насос подачи выжиданного масла
- T4 - лавообъемник
- Ф5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- ХМ6 - машина холодильная
- E7 - емкость холодильника
- H8 - насос холодильника
- E9 - емкость холодильника
- H10 - насос холодильника

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла
- - хладагент
- - вода механическая



- АРМАТУРА:**
- ⊠ - кран
 - ◀▶ - клапан обратный
 - ⊗ - клапан регулирующий
 - ⊘ - клапан предохранительный
 - - фанарь смотровой
 - ◇ - фильтр сетчатый
 - ◇ - фильтр-благородитель
 - ◇ - насосраспылитель
- Масло растительное недезинформованное**
- H1 - насос подачи исходного масла
 - E2 - кристаллизатор
 - H3 - насос подачи охлажденного масла
 - T4 - теплообменник
 - Φ5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
 - H10 - насос исходного
 - E7 - емкость клапанная
 - H8 - насос клапанная
 - E9 - емкость налива
 - H10 - насос налива
- — — — —
 — — — — —
 — — — — —
 — — — — —
 — — — — —



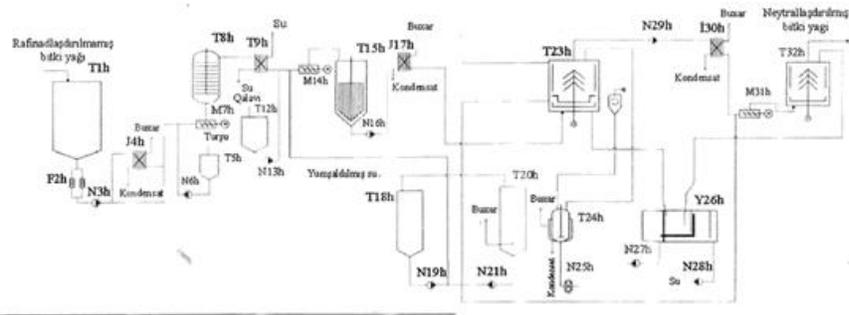
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊠ - кран
- ◀▶ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⊘ - клапан предохранительный
- - фанарь смотровой
- ◇ - фильтр - благородитель
- ◇ - насосраспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Φ3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

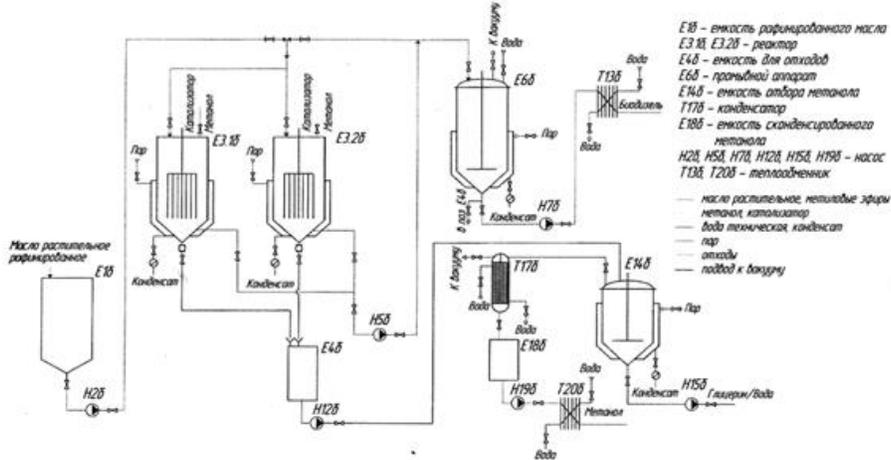
- — — — —
- — — — —
- — — — —



- E1h - емкость исходного масла
- F2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель наковил
- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор санаразгружающийся
- E24h - емкость сапостак
- X26h - хиролобушка
- E32h - сепаратор санаразгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапостак щелочь
 пар
 кислота

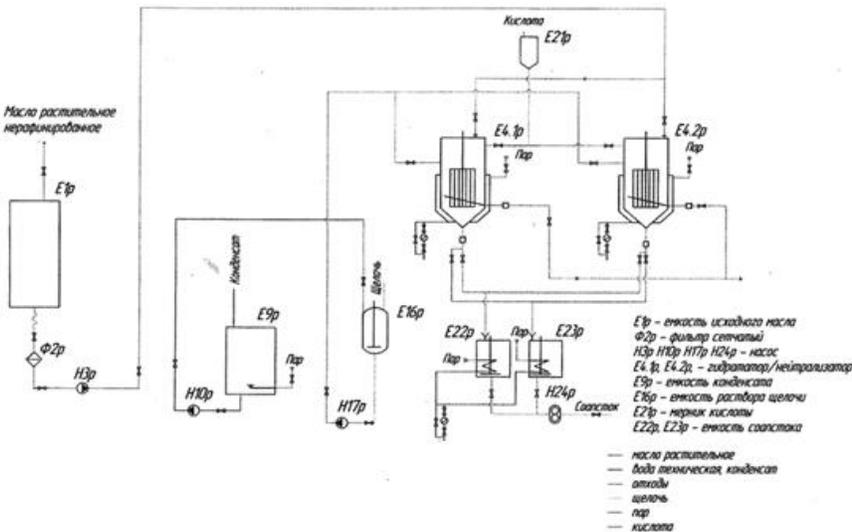
○ ...



- E1B - емкость рафинированного масла
- E3B, E32B - реактор
- E4B - емкость для отходов
- E6B - промывной аппарат
- E14B - емкость отбора метанола
- T17B - конденсатор
- E18B - емкость сконденсированного метанола
- H2B, H5B, H7B, H12B, H15B, H19B - насос
- T13B, T20B - теплообменник

— масло растительное, метиловые зреры
 метанол, катализатор
 — вода техническая, конденсат
 — пар
 — отходы
 — подвод к вакууму

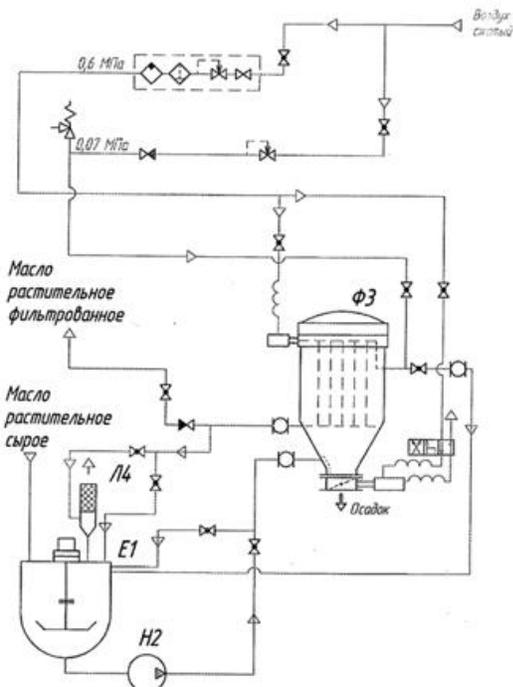
○ ...



- E1p - емкость исходного масла
- F2p - фильтр сетчатый
- H3p, H10p, H17p, H24p - насос
- E4p, E42p - гидрататор/нейтрализатор
- E9p - емкость конденсата
- E16p - емкость раствора щелочи
- E2p - мерник кислоты
- E22p, E23p - емкость сапостак

— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — отходы
 — щелочь
 — пар
 — кислота

635 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

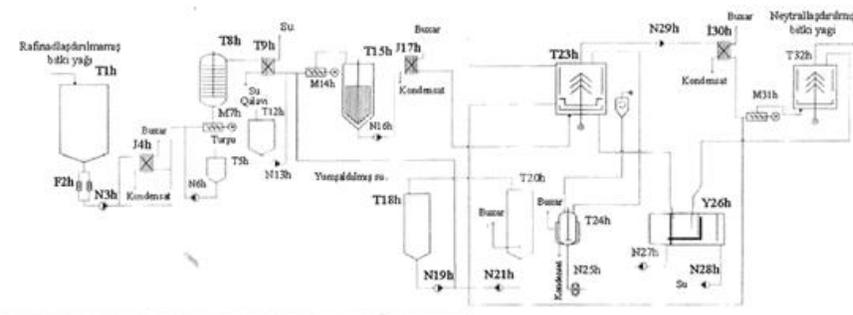


Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

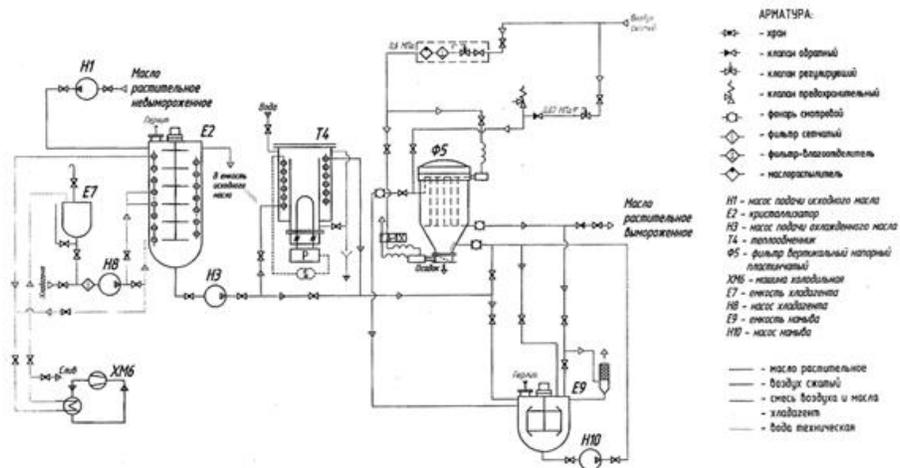
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



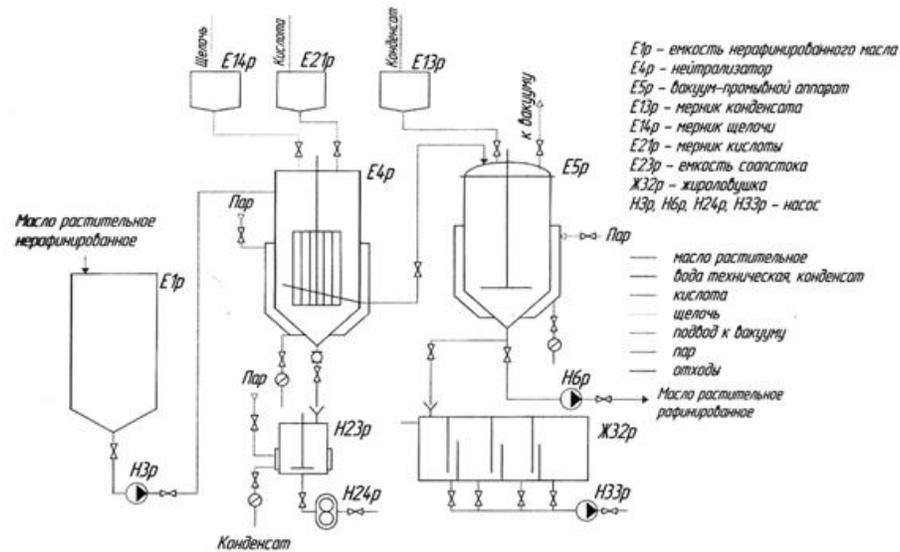
- E1н - емкость исходного масла
- Ф2н - фильтр сетчатый
- N3н, N6н, N13н, N16н, N19н, N21н, N25н
- N27н, N28н, N29н - насос
- T4н, T9н, T17н, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5н - емкость раствора кислоты
- M7н, M14н, M21н, M31н - смеситель наждаки

- E8н - емкость выдержки с кислотой
- E12н - емкость раствора щелочи
- E15н - емкость выдержки со щелочью
- E18н, E20н - емкость умягченной воды
- E23н - сепаратор санаразгружающийся
- E24н - емкость soapstock
- X26н - жироловушка
- E32н - сепаратор санаразгружающийся

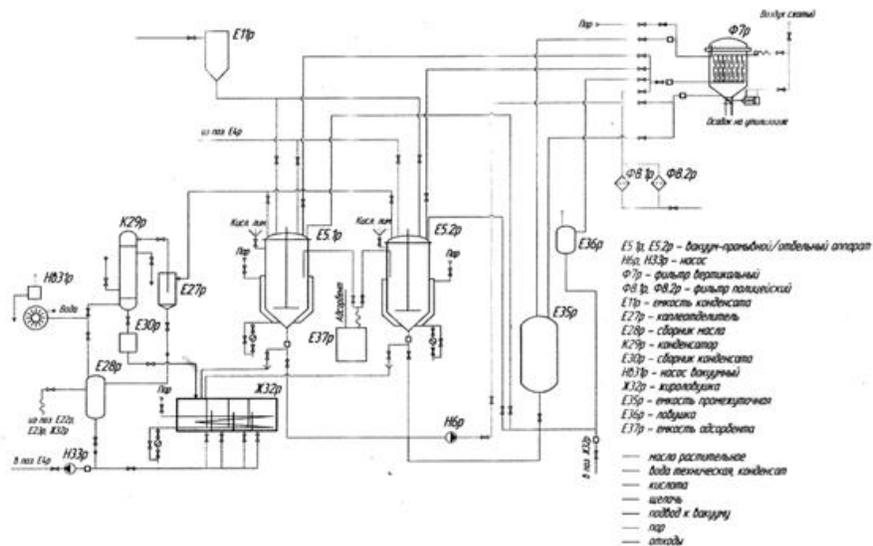
- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- soapstock щелочь
- пар
- кислота



○

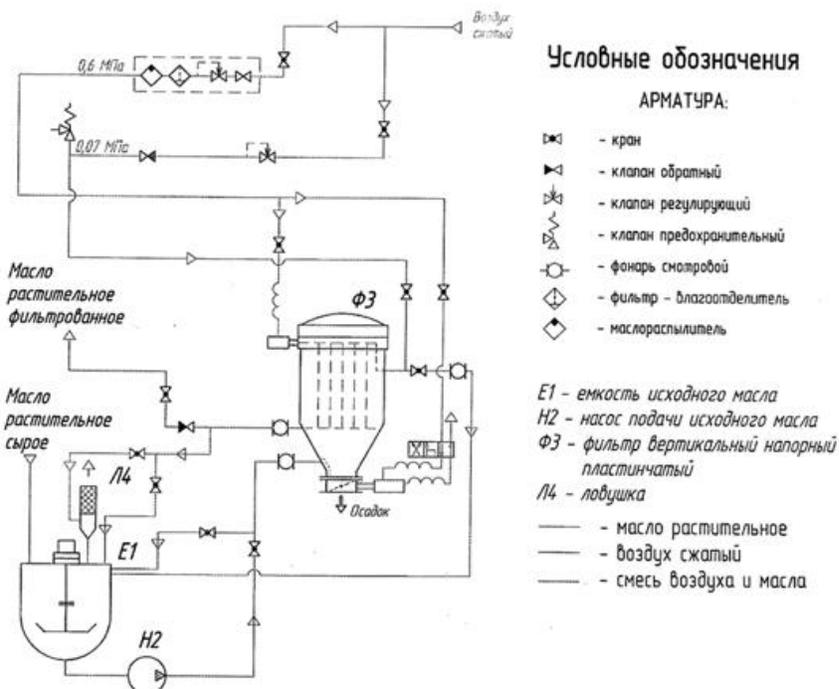


○

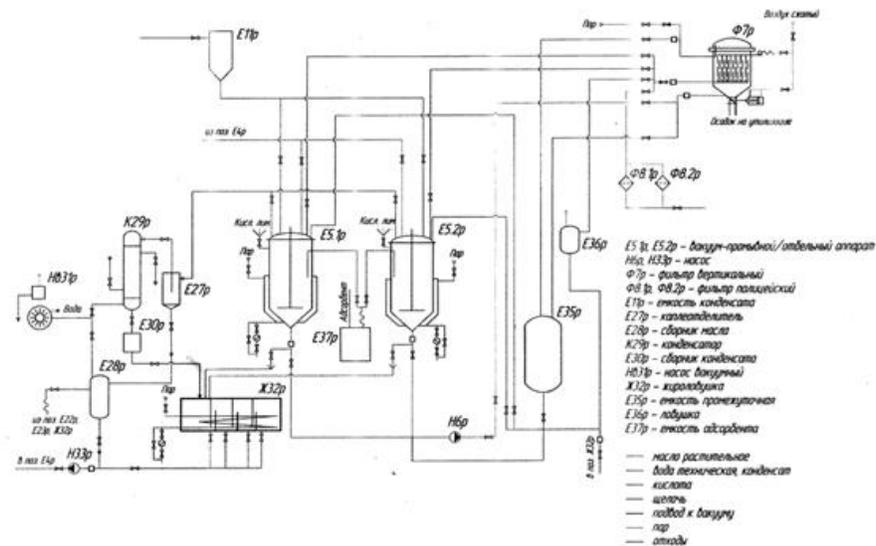


636 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

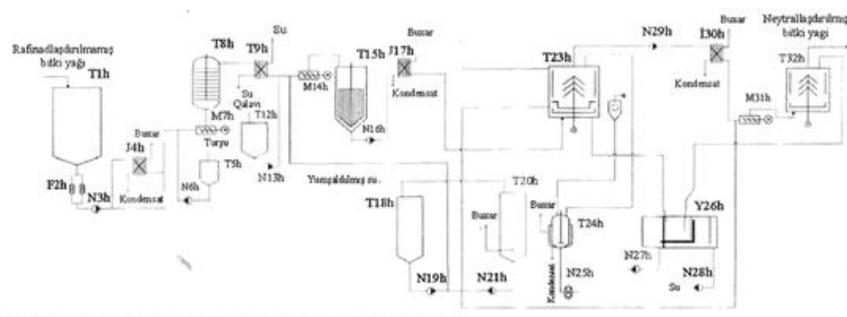
○



●



○

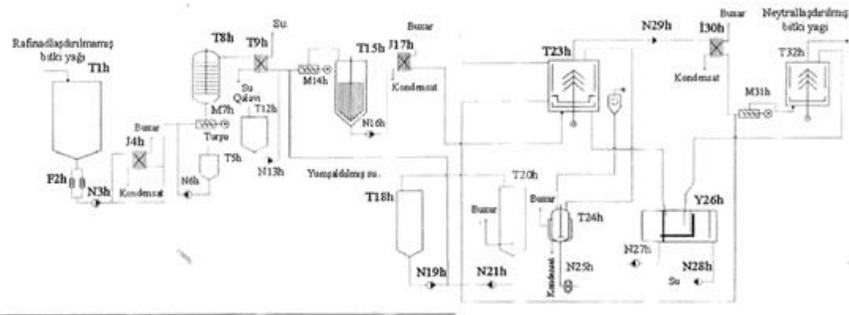


E1h - емкость исходного масла
Ф.2h - фильтр сетчатый
N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
N27h, N28h, N29h - насос
T4h, T9h, T17h, T30 -
теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
M7h, M14h, M21h, M31h - снеситель нажевой

E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость умягченной воды
E23h - сепаратор санаразгружающийся
E24h - емкость соотноста
X26h - жиролаушка
E32h - сепаратор несанаразгружающийся

— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — соапсток щелочь
 — пар
 — кислота

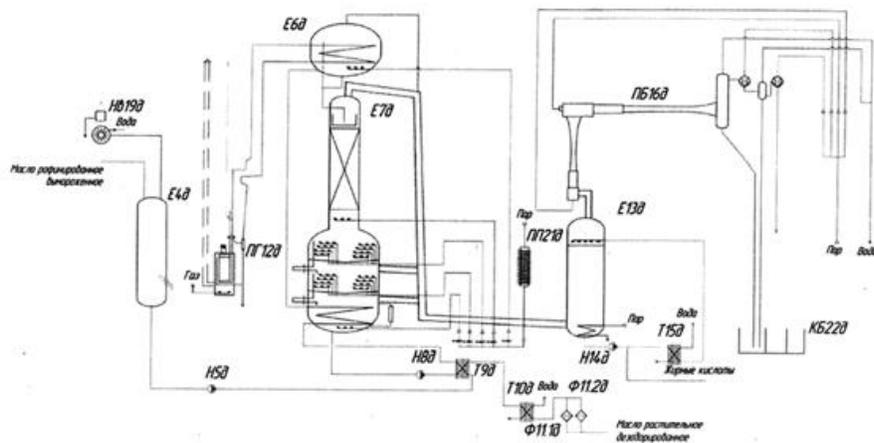
○



E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T11h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажевой

E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор санаразгружающийся
 E24h - емкость соотношения
 Ж26h - хитолобушка
 E32h - сепаратор несанаразгружающийся

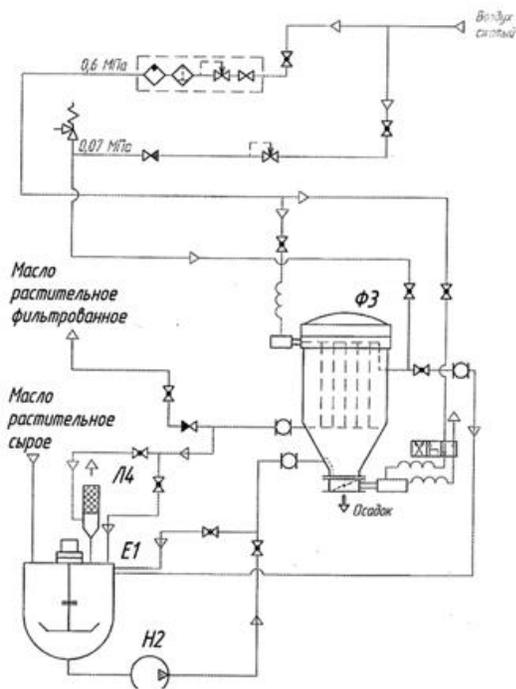
масло растительное
 вода техническая, конденсат
 соотношения щелочь
 пар
 кислота



— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — некальциевые жирные кислоты
 — вакуум
 — пар
 — жирные кислоты

E4h - деаэрагор
 E6h - емкость огневательного нагрева
 E7h - колонна дестилляционная
 N5h, N8h, N14h - насос
 T10h, T11h, T15h - теплообменник
 Ф11h, Ф11.2h - фильтр колпачковый

П10h - парогенератор
 E10h - скруббер
 П616h - пароконденсатный блок
 N19h - насос водоканальцевый
 П21h - парогенератор
 К522h - колонна дестилляционная



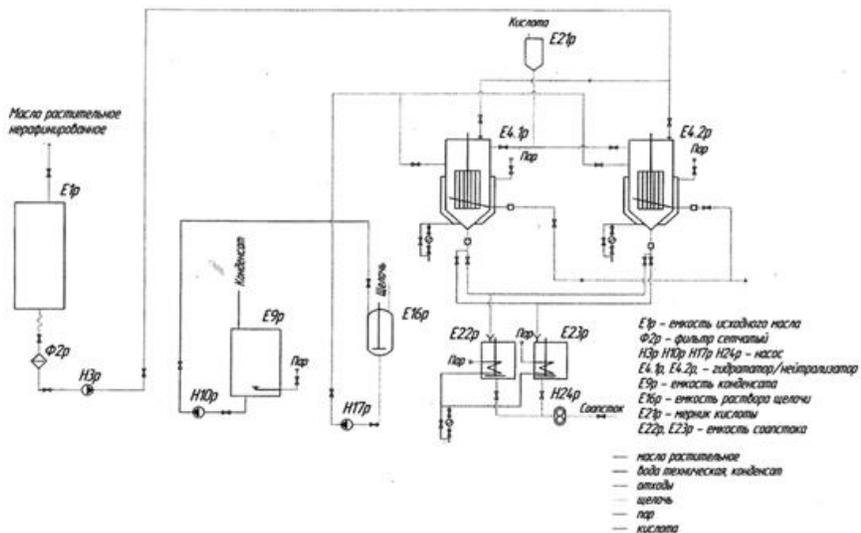
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ☒ - кран
- ☒ - клапан обратный
- ☒ - клапан регулирующий
- ☒ - клапан предохранительный
- - фонарь смотровой
- ◇ - фильтр - влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

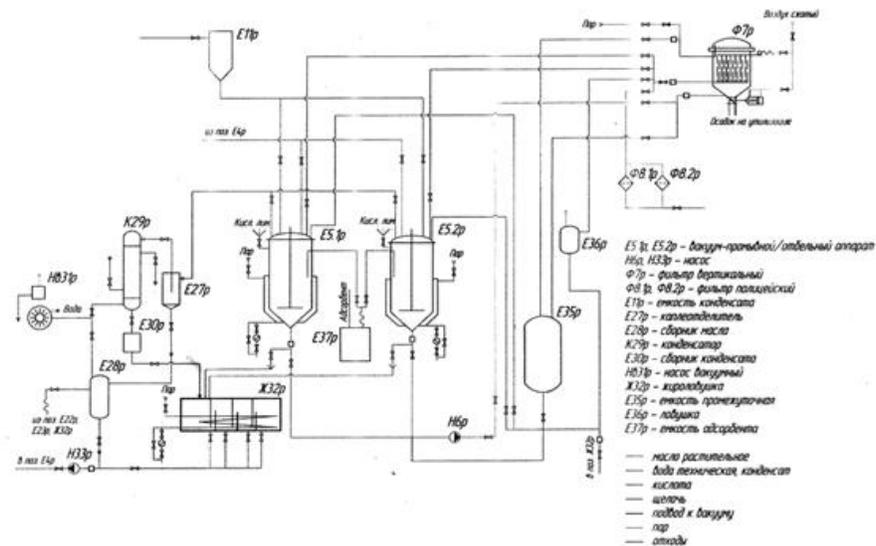
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — - масло растительное
- — — - воздух сжатый
- — — - смесь воздуха и масла

○ ...



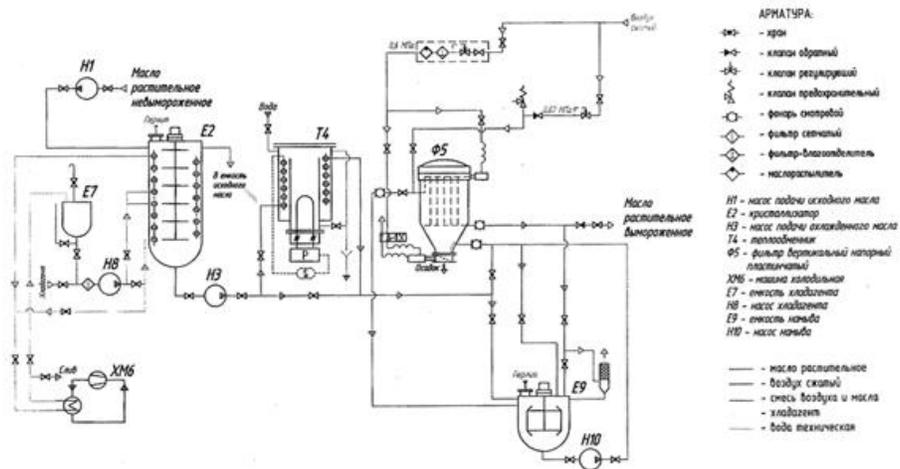
- E1р - емкость исходного масла
- Ф2р - фильтр ситчатый
- Н3р Н10р Н17р Н24р - насос
- E4.1р E4.2р - гидрататор/нейтрализатор
- E9р - емкость конденсата
- E16р - емкость раствора щелочи
- E2р - мерник кислоты
- E22р E23р - емкости сепаратора
- — — - масло растительное
- — — - вода тепловая конденсат
- — — - алкалы
- — — - щелочь
- — — - пар
- — — - кислота

○ ...

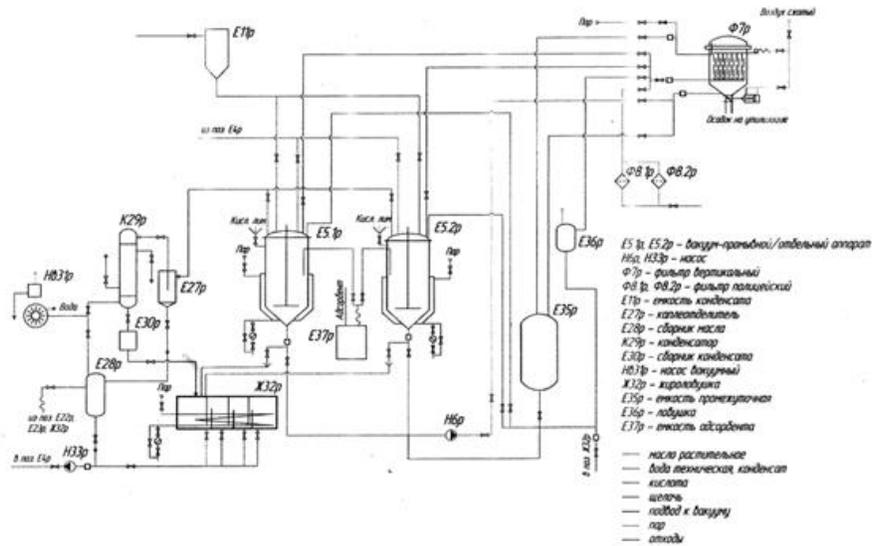
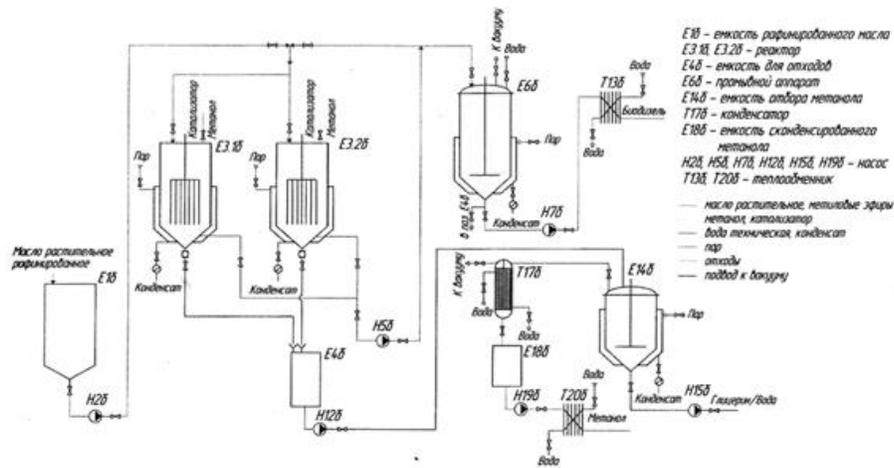


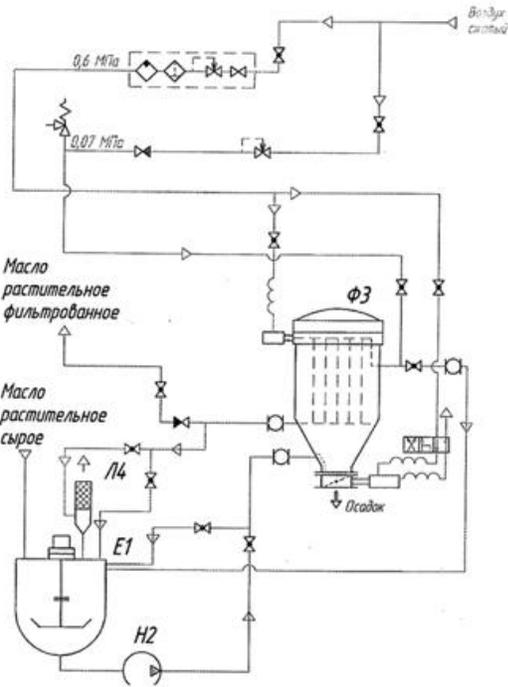
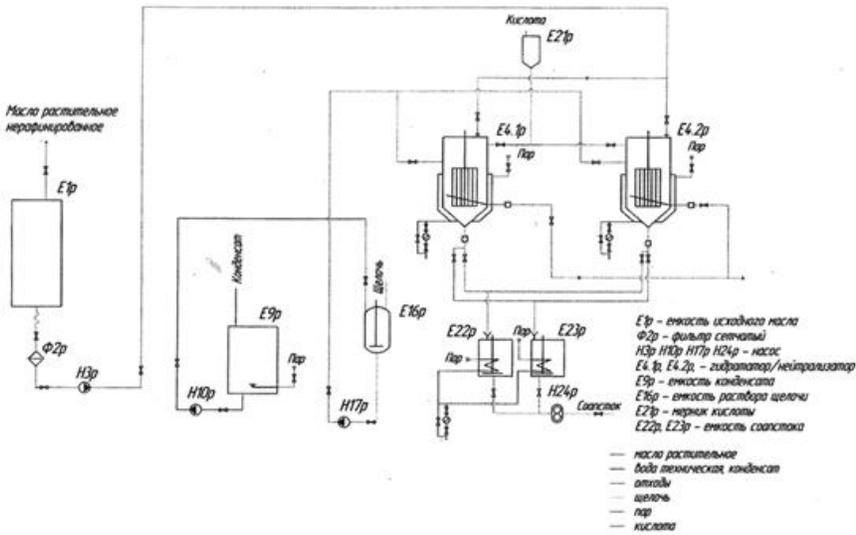
638 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

○



○





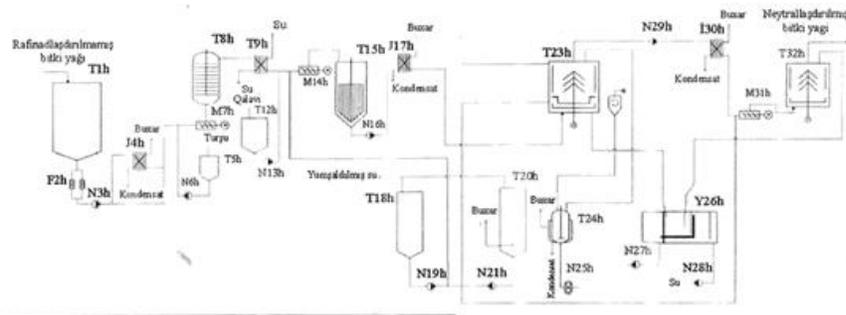
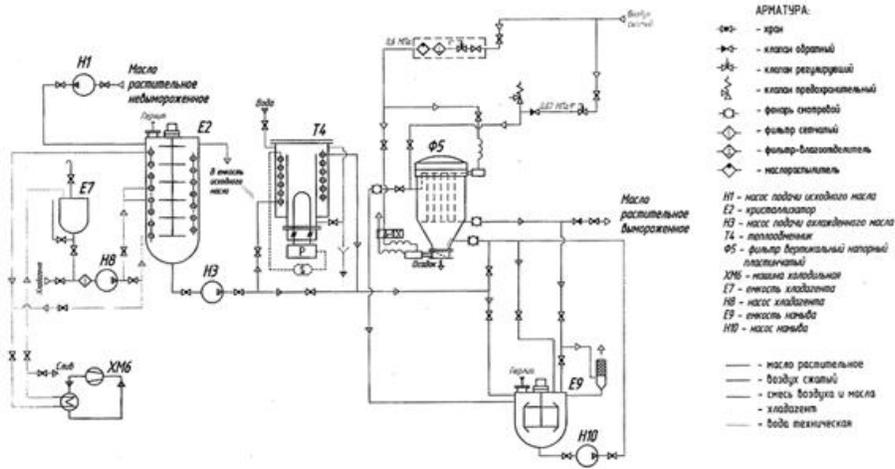
Условные обозначения

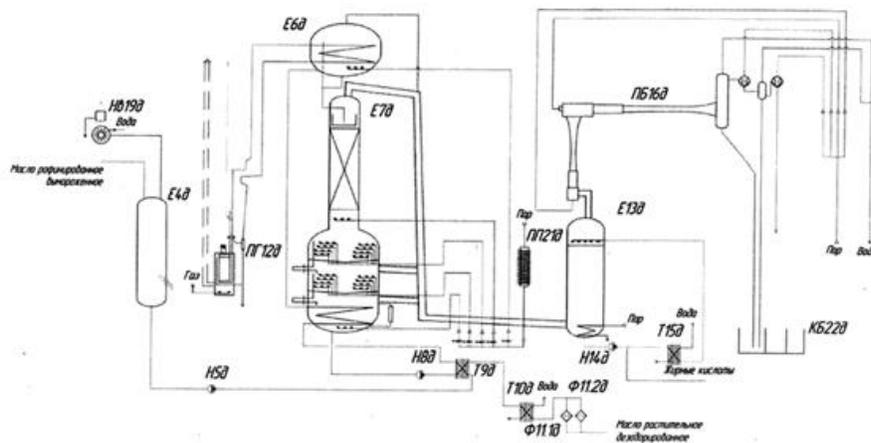
АРМАТУРА:

- ⊠ - кран
- ◀▶ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⚡ - клапан предохранительный
- ⊙ - фанарь смотровой
- ◇ - фильтр - влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

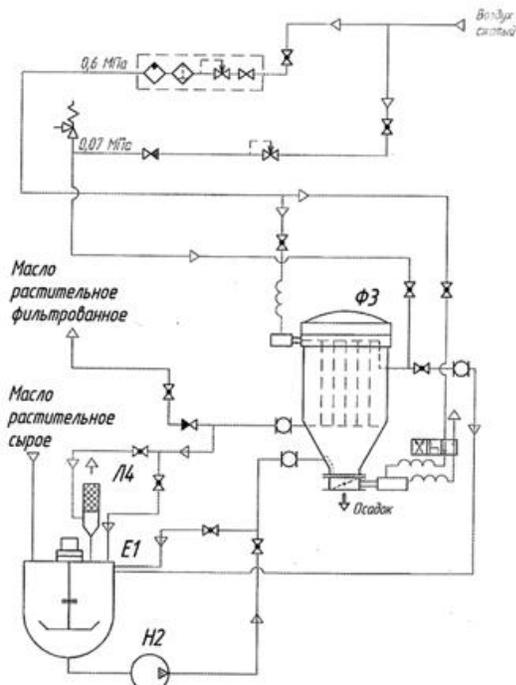




- масло растительное
 - вода ледяная конденсат
 - ненасыщенные жирные кислоты
 - вакуум
 - пар
 - жирные кислоты
- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| E40 - дегидратор | ПГ120 - парогенератор |
| E60 - емкость огневательного нагрева | E130 - скруббер |
| E70 - колонна дегидрационная | ПБ160 - пароконденсатный блок |
| H50, H80, H140 - насос | H9700 - насос водопольской |
| T100, T150 - теплообменник | ПГ210 - паропеределитель |
| Ф11, Ф11.20 - фильтр лопастный | K5220 - колдчех дробильный |

640 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?

○



Условные обозначения

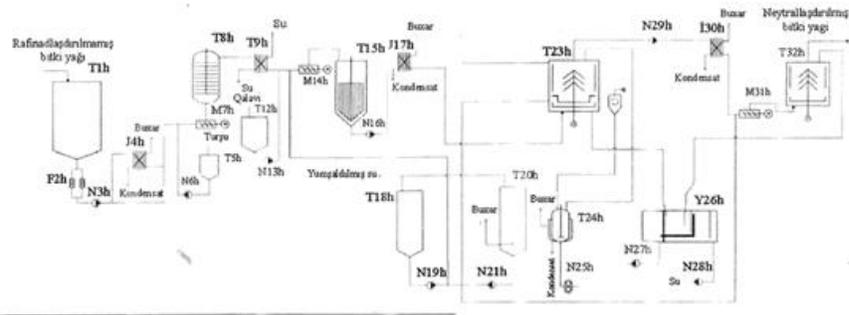
АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ▶ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- - фонарь смотровой
- ◇ - фильтр - влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - лобушка

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла

○

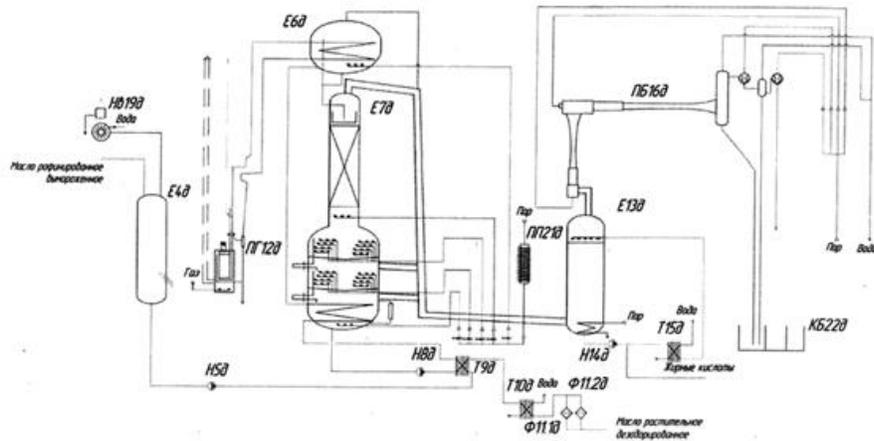


E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
 N27h, N28h, N29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30 -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор санаразгружающийся
 E24h - емкость сапостак
 Ж26h - хиролобушка
 E32h - сепаратор несанаразгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапостак щелочь
 пар
 кислота

○

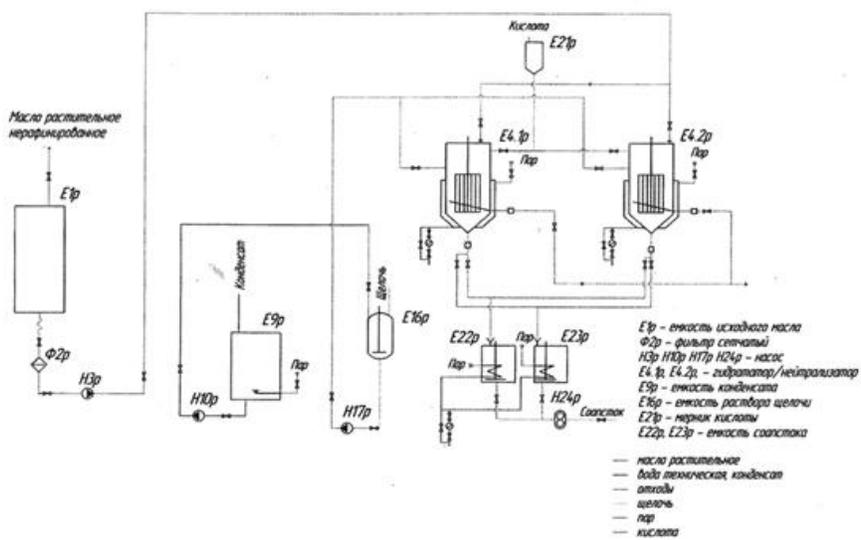
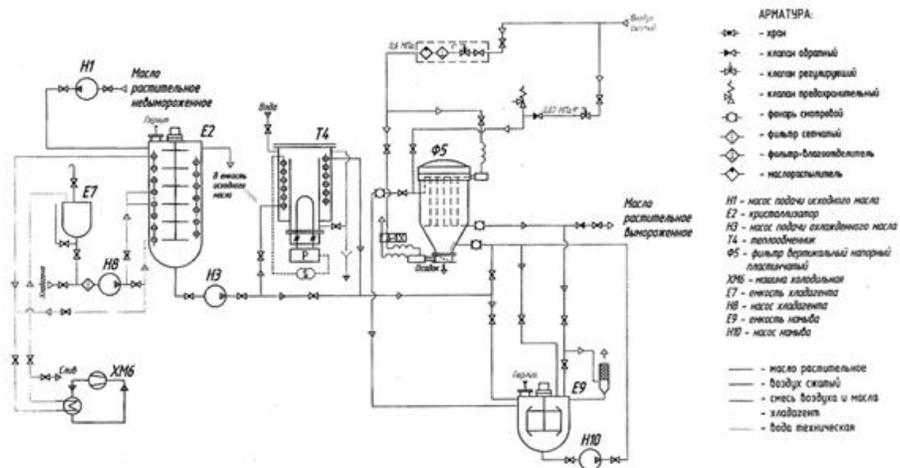


— масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — некальциевые жирные кислоты
 — дакур
 — пар
 — жирные кислоты

E4h - деаэраер
 E6h - емкость окончательного нагрева
 E7h - колонна дегидратационная
 H5h, H8h, H14h - насос
 T9h, T10h, T15h - теплообменник
 Ф11h, Ф11.2h - фильтр лопастный

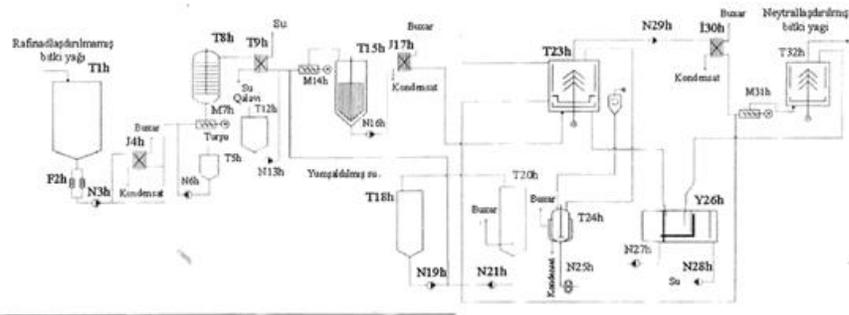
П12h - парогенератор
 E13h - скруббер
 ПБ16h - пароконденсатный блок
 НР19h - насос водопольской
 ПР2h - парогенератор
 КБ22h - колбаче вращательный

○ ...



641 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?

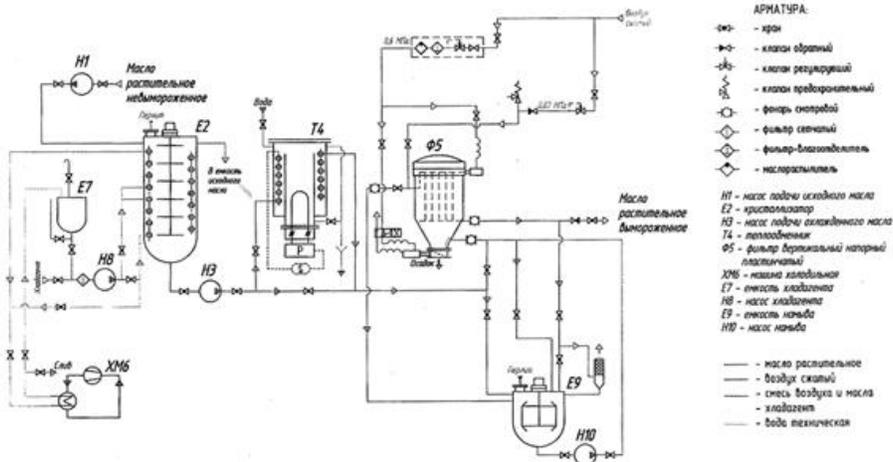
○



E1h - емкость исходного масла
 Ф2h - фильтр сетчатый
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h
 H27h, H28h, H29h - насос
 T4h, T9h, T17h, T30h -
 теплообменник пластинчатый
 E5h - емкость раствора кислоты
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой

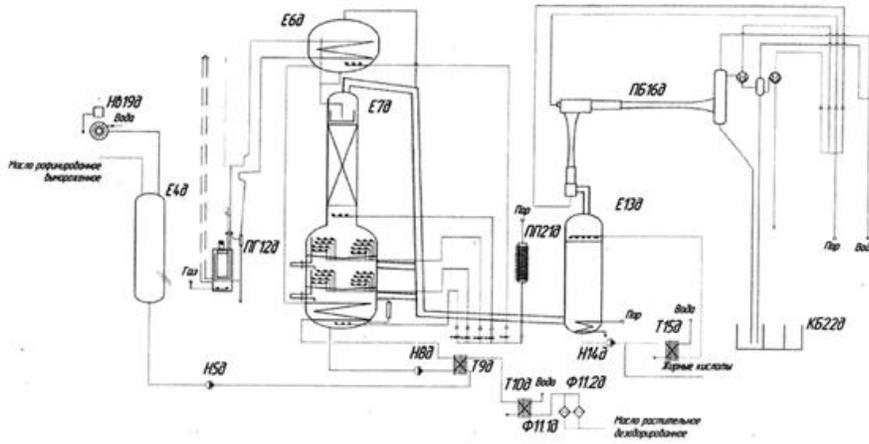
E8h - емкость выдержки с кислотой
 E12h - емкость раствора щелочи
 E15h - емкость выдержки со щелочью
 E18h, E20h - емкость умягченной воды
 E23h - сепаратор саморазгружающийся
 E24h - емкость сапстака
 Ж26h - хиролобушка
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапстак щелочь
 пар
 кислота



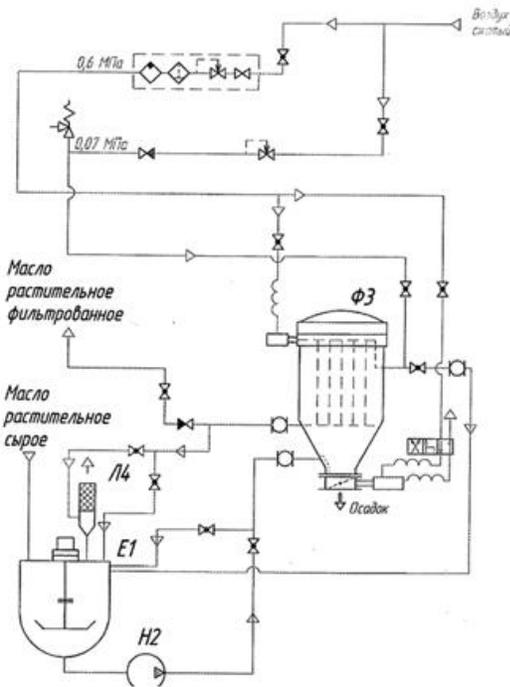
АРМАТУРА:

- - кран
 - ↔ - клапан обратный
 - ⊘ - клапан регулирующий
 - ⊘ - клапан предохранительный
 - ⊘ - фланец створчатый
 - ⊘ - фильтр сетчатый
 - ⊘ - фильтр-благородитель
 - ⊘ - насосразливатель
- Н1 - насос подачи исходного масла
 E2 - кристаллизатор
 H3 - насос подачи охлажденного масла
 T4 - теплообменник
 Ф5 - фильтр вертикальный материал пластинчатый
 ХМ6 - насосная клеедильная
 E7 - емкость клеедильная
 H8 - насос клеедильная
 E9 - емкость нажда
 H10 - насос нажда
- - масло растительное
 - - воздух скатый
 - - смесь воздуха и масла
 - - хладгент
 - - вода техническая



- масло растительное
 - вода текучая конденсат
 - неаэрированные жирные кислоты
 - вакуум
 - пар
 - жирные кислоты
- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| E40 - деаэризатор | ПГ120 - парогенератор |
| E60 - емкость огневательного нагрева | E130 - скруббер |
| E70 - колонна дезащелочивания | ПБ160 - пароконденсатный блок |
| H50, H80, H140 - насос | H150 - насос водопольный |
| T90, T100, T150 - теплообменник | ПГ210 - парогенератор |
| Ф11, Ф11.20 - фильтр лопастный | КБ220 - колода дренажная |

○ ...



Условные обозначения

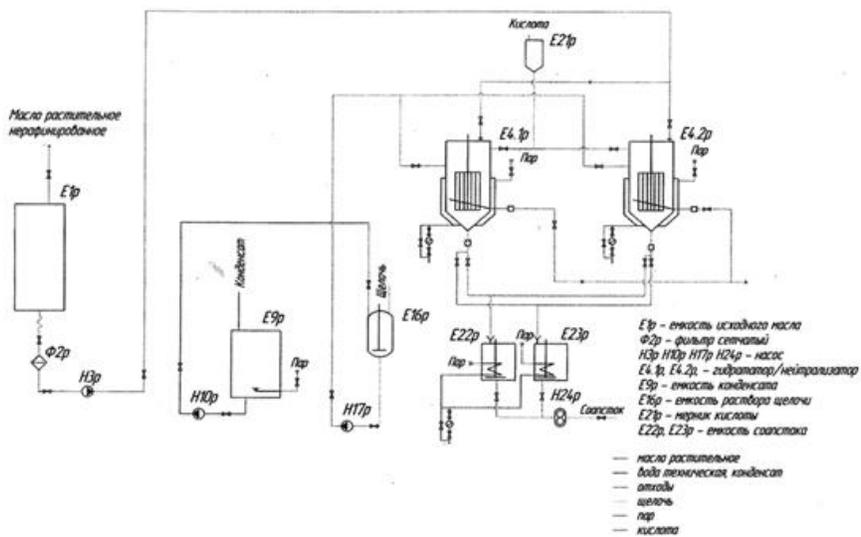
АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

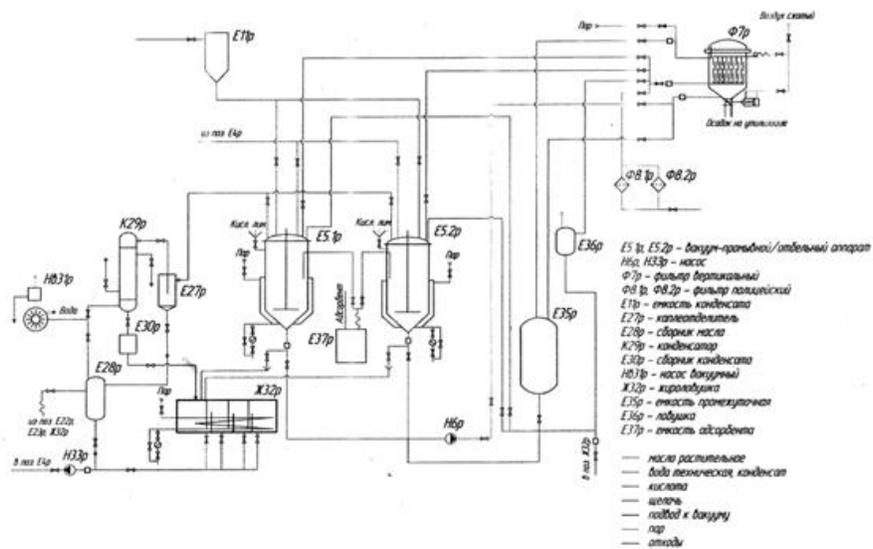
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла

●

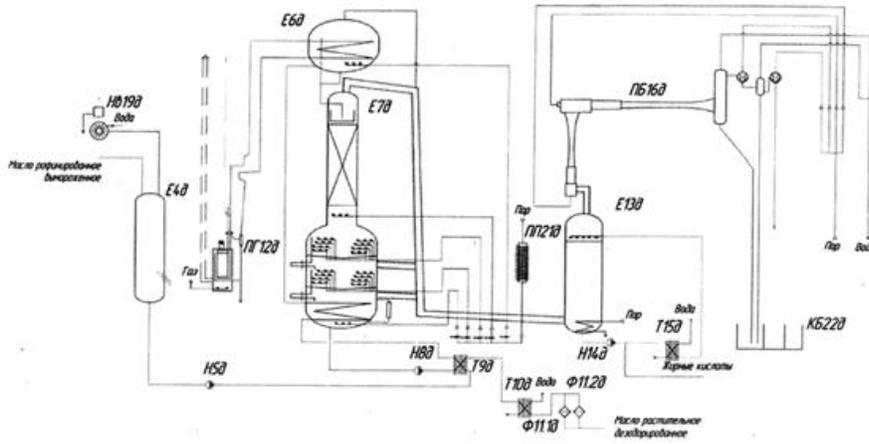


642 Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?

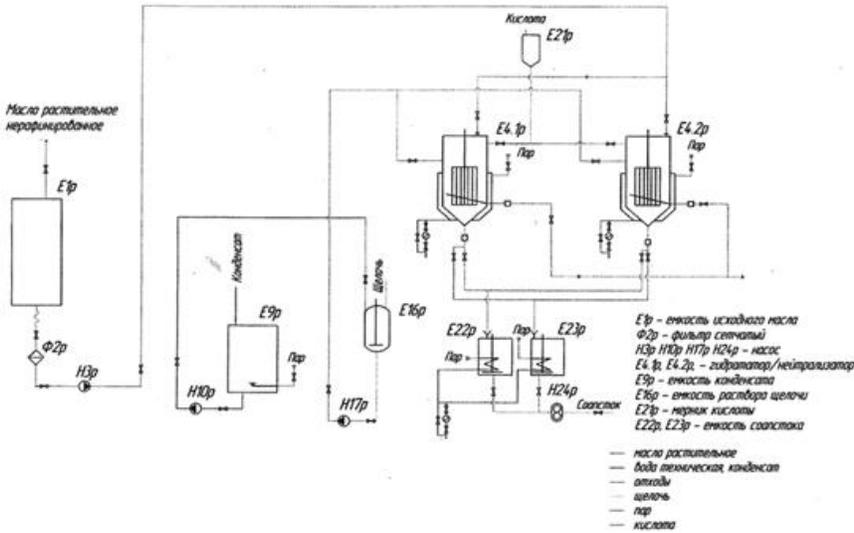
○



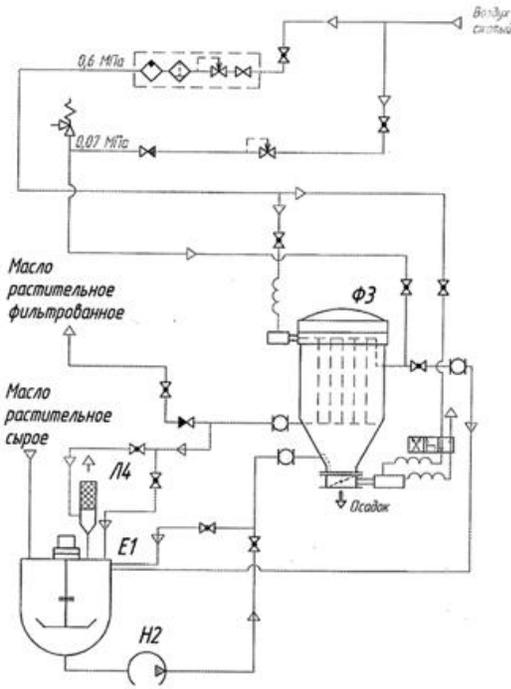
○



- масло растительное
 - вода техническая конденсат
 - немытые жирные кислоты
 - вакуум
 - пар
 - жирные кислоты
- E4d - дегидратор
 - E6d - емкость нагревательного масла
 - E7d - колонна дегидратационная
 - H5d, H8d, H14d - насос
 - T9d, T10d, T15d - теплообменник
 - Ф11.1d, Ф11.2d - фильтр коллоидный
- П10.2d - парогенератор
 - E13d - скруббер
 - П6.16d - пароконденсатный блок
 - H17d - насос водопольской
 - П12.2d - пароперекачиватель
 - KS22d - коллектор дренажный



- масло растительное
 - вода техническая конденсат
 - кислоты
 - щелочи
 - пар
 - кислота
- E9p - емкость конденсата
 - E16p - емкость нагревателя
 - E22p, E23p - емкость кислоты
 - E4.2p - гидрататор/нейтрализатор
 - H3p, H10p, H17p, H24p - насос
 - Ф2p - фильтр сетчатый
 - Кислота - емкость исходного масла



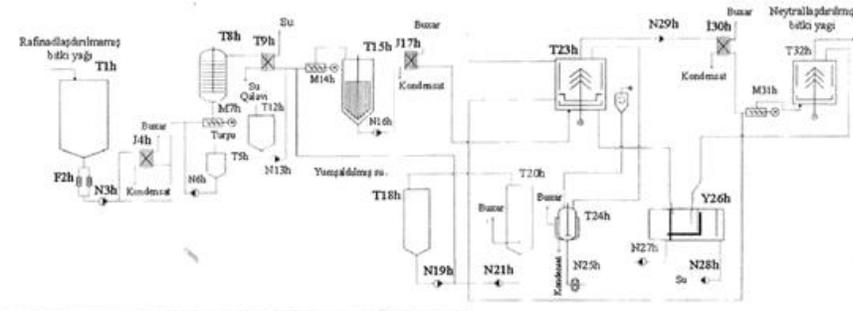
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊗ - кран
- ⊗ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⊗ - клапан предохранительный
- ⊗ - фонарь смотровой
- ⊗ - фильтр - влагоотделитель
- ⊗ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - лобушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

○ ...

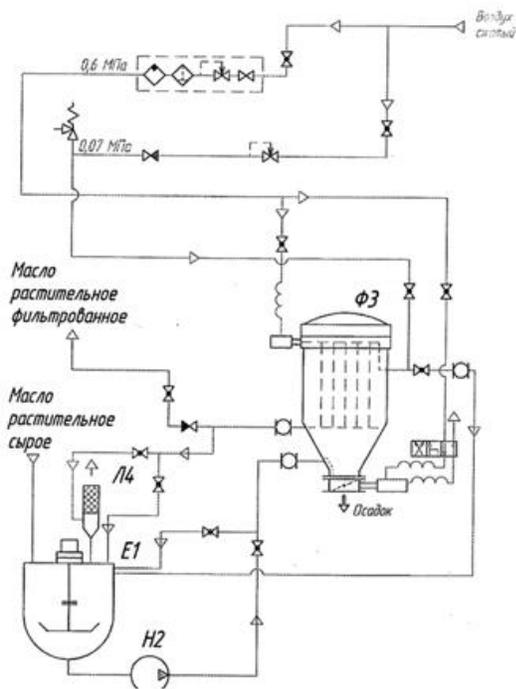


- E1h - емкость исходного масла
- Ф2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажедой
- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор самонагревающийся
- E24h - емкость soapstocka
- J26h - жироловушка
- E32h - сепаратор самонагревающийся

- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- soapstock щелочь
- пар
- кислота

643 Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?

○ ...



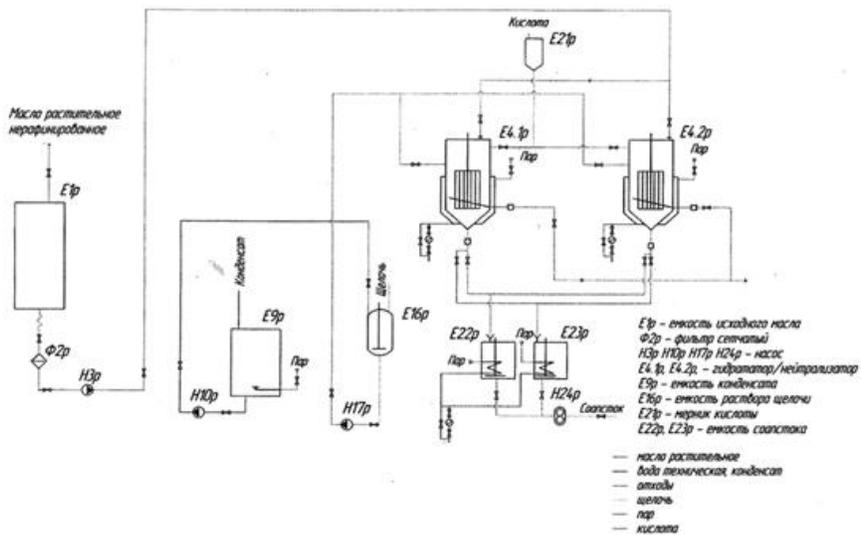
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

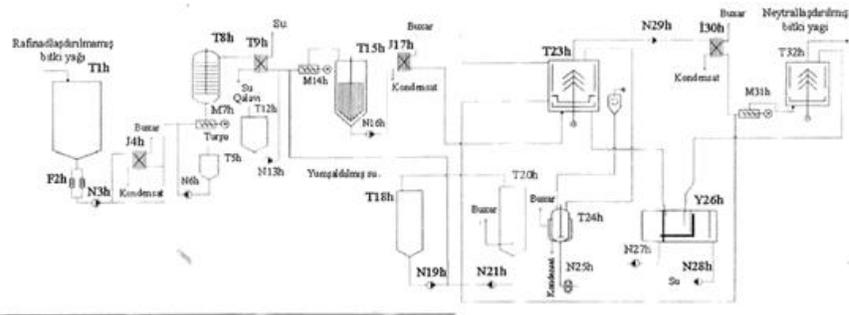
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — — — - масло растительное
- — — — — - воздух сжатый
- — — — — - смесь воздуха и масла

○ ...



- E1р - емкость исходного масла
- Ф2р - фильтр сетчатый
- H3р H10р H11р H24р - насос
- E4.1р E4.2р - гидрататор/нейтрализатор
- E9р - емкость конденсата
- E16р - емкость раствора щелочи
- E2р - мерник кислоты
- E22р E23р - емкости смеси
- — — — — - масло растительное
- — — — — - вода тепловая конденсат
- — — — — - кислоты
- — — — — - щелочь
- — — — — - пар
- — — — — - кислота

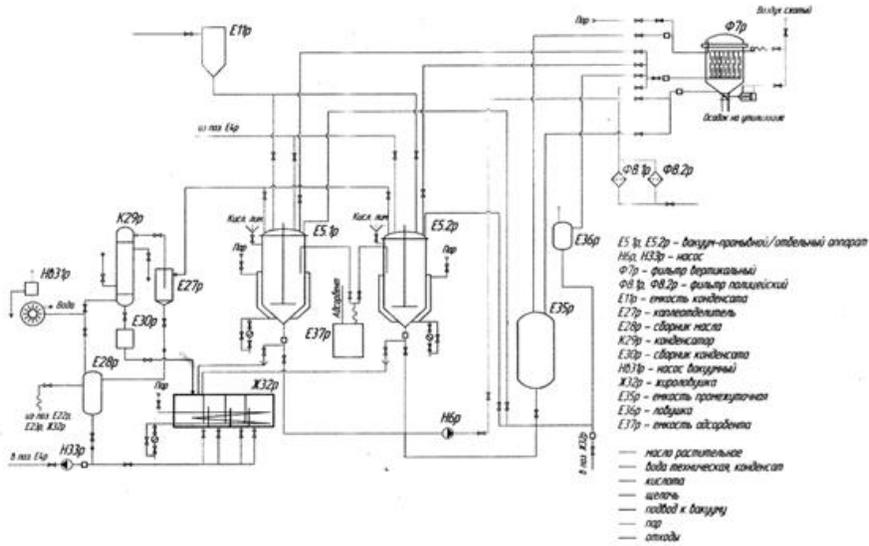
○ ...

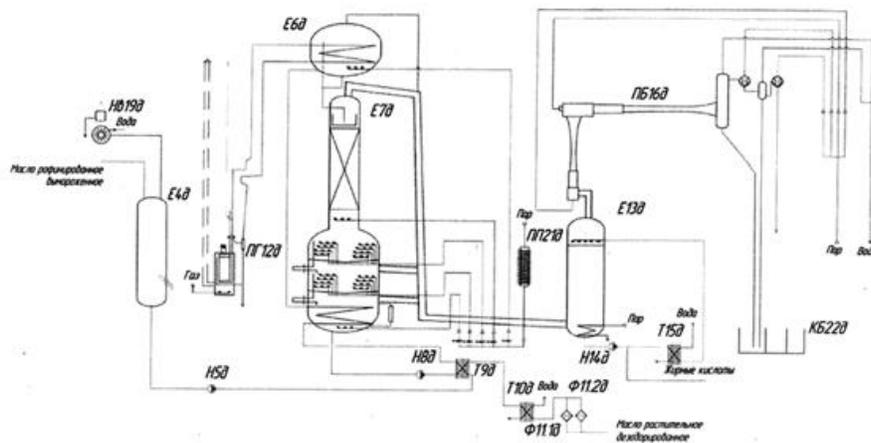


E1h - емкость исходного масла
Ф2h - фильтр сетчатый
N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N27h, N28h, N29h - насос
T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель наждакой

E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость умягченной воды
E23h - сепаратор саморазгружающийся
E24h - емкость соапстока
Ж26h - хиролобушка
E32h - сепаратор саморазгружающийся

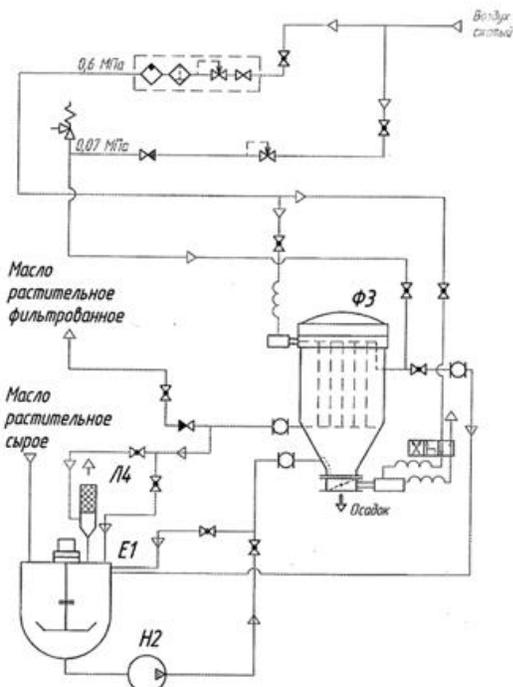
масло растительное
вода техническая, конденсат
соапсток щелочь
пар
кислота





- масло растительное
 - вода техническая конденсат
 - ненасыщенные жирные кислоты
 - пар
 - жирные кислоты
- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| E40 - дегазатор | ПГ120 - парогенератор |
| E60 - емкость огневательного нагрева | E100 - скруббер |
| E70 - колонна дегидратационная | ПБ160 - пароконденсатный блок |
| H50, H80, H140 - насос | H9700 - насос водопользователь |
| T100, T150 - теплообменник | ПГ200 - парогенератор |
| Ф11.0, Ф11.20 - фильтр коллоидный | K5220 - коллектор дренажный |

644 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?



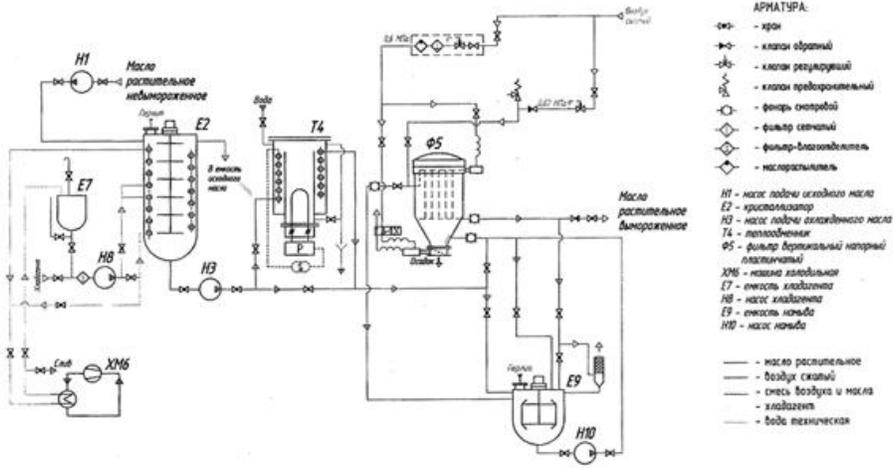
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ◻ - кран
- ◀▶ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⊗ - клапан предохранительный
- - фонарь смотровой
- ◇ - фильтр - влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

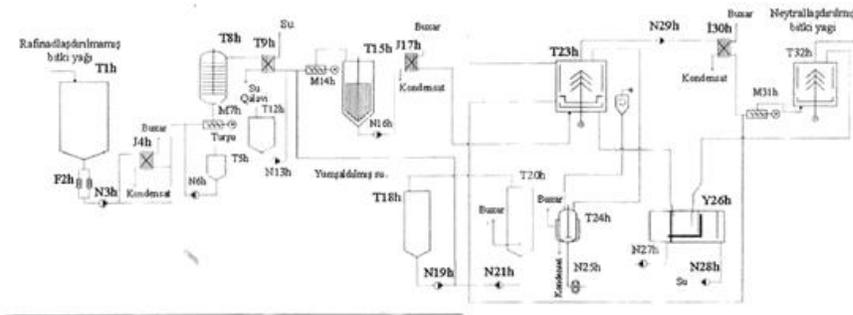
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла

○ ...

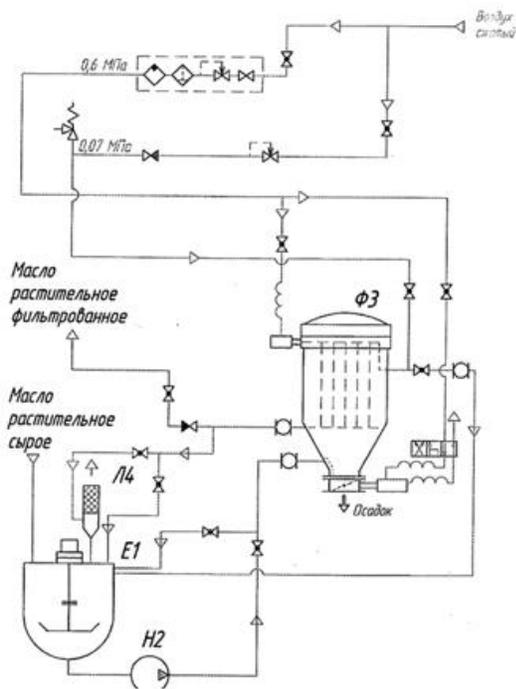


645 Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?

○ ...



○ ...

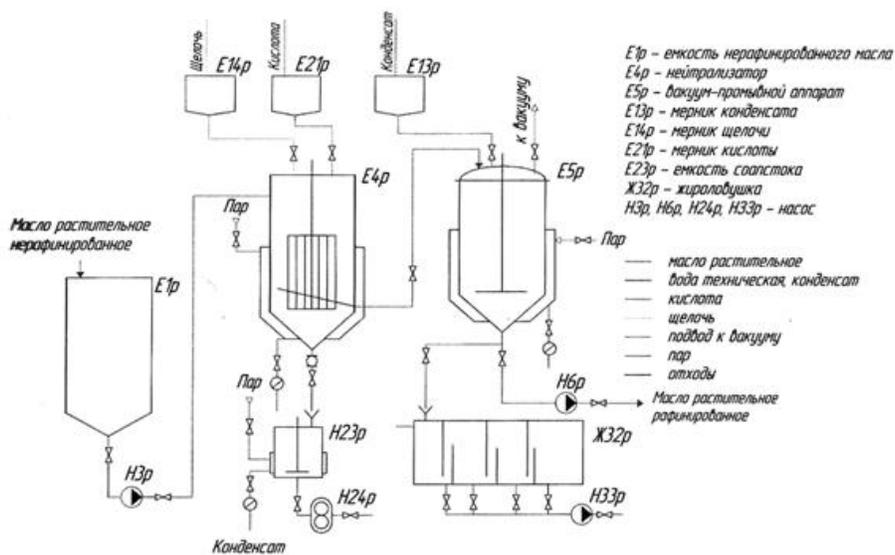


Условные обозначения

АРМАТУРА:

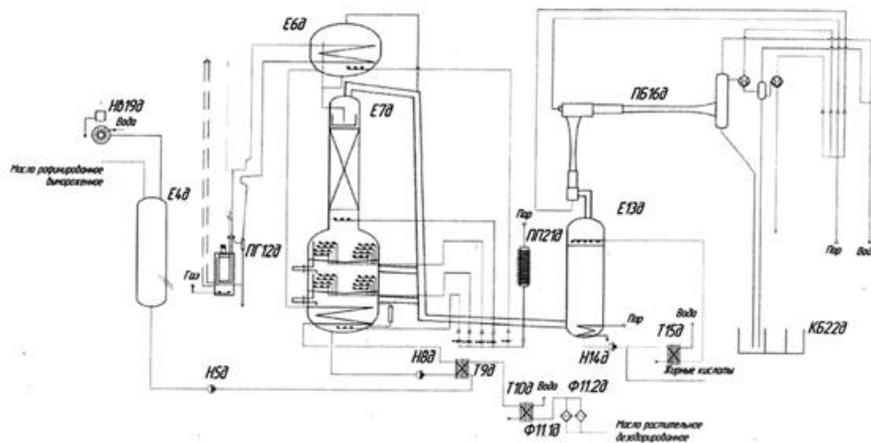
- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

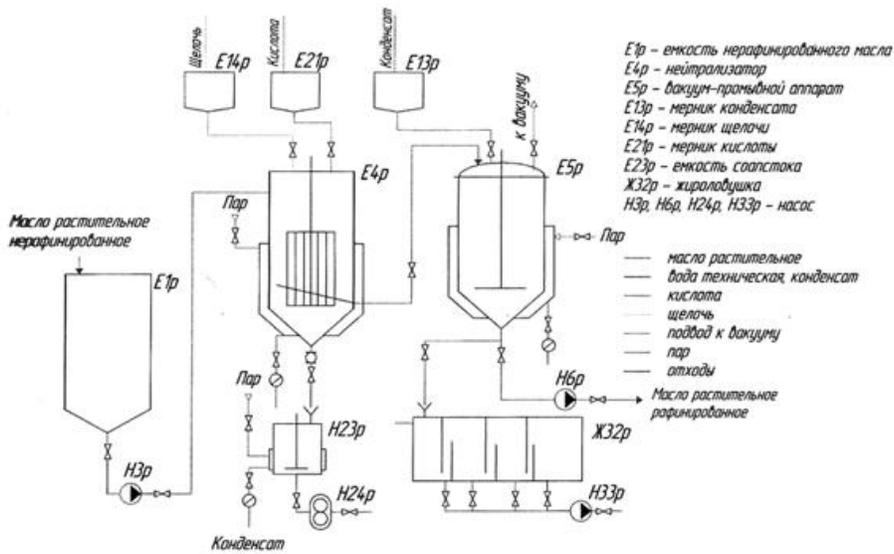


- E1p - емкость нерафинированного масла
- E4p - нейтрализатор
- E5p - вакуум-прямой аппарат
- E13p - мерник конденсата
- E14p - мерник щелочи
- E21p - мерник кислоты
- E23p - емкость соапстока
- Ж32p - жироловушка
- H3p, H6p, H24p, H33p - насос

- - масло растительное
- - вода техническая, конденсат
- - кислота
- - щелочь
- - подвод к вакууму
- - пар
- - отходы
- - Масло растительное рафинированное

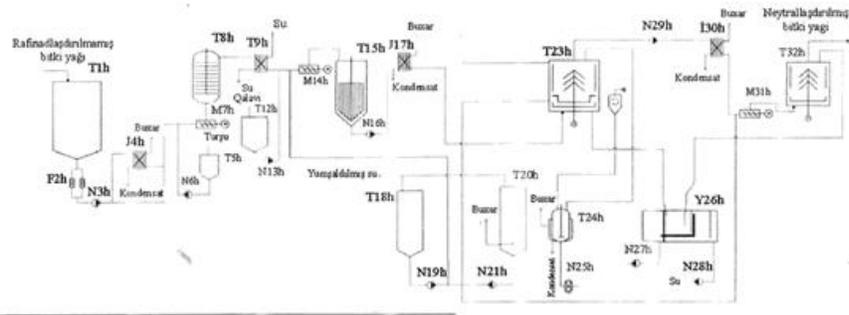


- масло растительное
 - вода техническая, конденсат
 - нещелочные жирные кислоты
 - вакуум
 - пар
 - жирные кислоты
- E4d - дегидратор
 E6d - емкость огневательного нагрева
 E7d - колонна дегуммирующая
 H5d, H8d, H14d - насос
 T9d, T10d, T15d - теплообменник
 Ф11.1d, Ф11.2d - фильтр коллоидный
- П12d - парафинератор
 E13d - скруббер
 П16d - парафинераторный блок
 H7d - насос водозольный
 П2d - пароперегреватель
 K5.2.2d - колледж диаметрический



- E1p - емкость нерафинированного масла
 E4p - нейтрализатор
 E5p - вакуум-промывной аппарат
 E13p - мерник конденсата
 E14p - мерник щелочи
 E21p - мерник кислоты
 E23p - емкость соапстока
 Ж32p - жироловушка
 H3p, H6p, H24p, H33p - насос

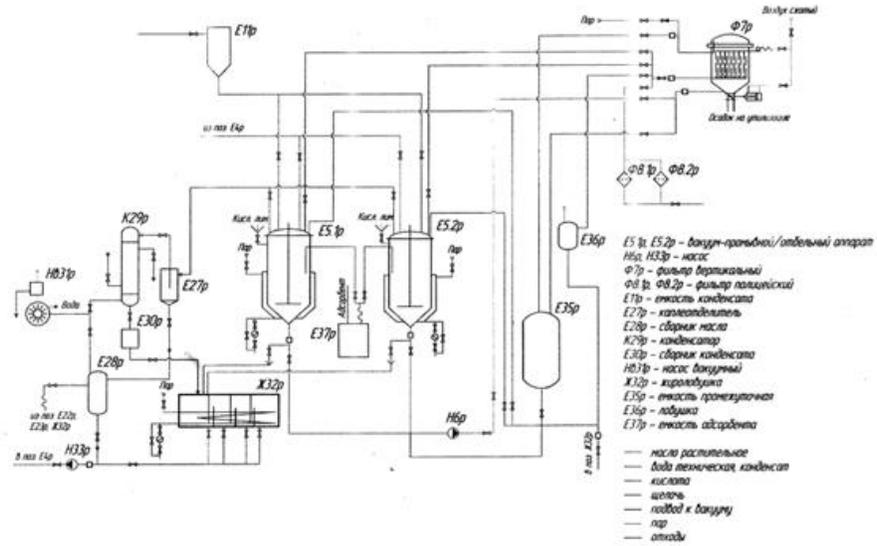
- масло растительное
 - вода техническая, конденсат
 - кислота
 - щелочь
 - подпитка к вакууму
 - пар
 - отходы
- Масло растительное рафинированное



- E1h - емкость исходного масла
- Ф2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M27h, M31h - смеситель нажедой
- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор саморазгружающийся
- E24h - емкость сапастака
- Ж26h - хиролобушка
- E32h - сепаратор саморазгружающийся

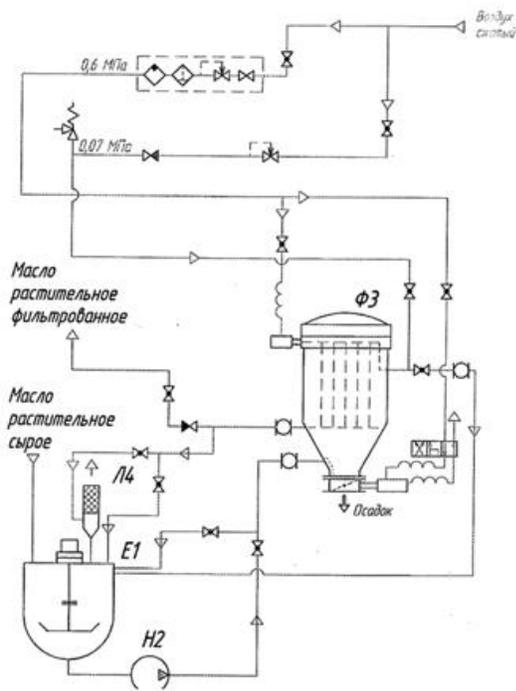
масло растительное
 вода техническая, конденсат
 сапастак щелочь
 пар
 кислота

○ ...



- E5 и E5.2p - вакуум-прямой/отдельный аппарат
 - H6, H3p - насос
 - Ф7 - фильтр вертикальный
 - Ф8.1, Ф8.2 - фильтр полициклический
 - E1p - емкость конденсата
 - E2p - конденсатор
 - E3p - сборник конденсата
 - H3p - насос вакуумный
 - Ж3p - хиролобушка
 - E15p - емкость промежуточная
 - E16p - лодушка
 - E17p - емкость отсривента
- масло растительное
 — вода техническая, конденсат
 — кислота
 — щелочь
 — пар
 — пар
 — пар

○ ...



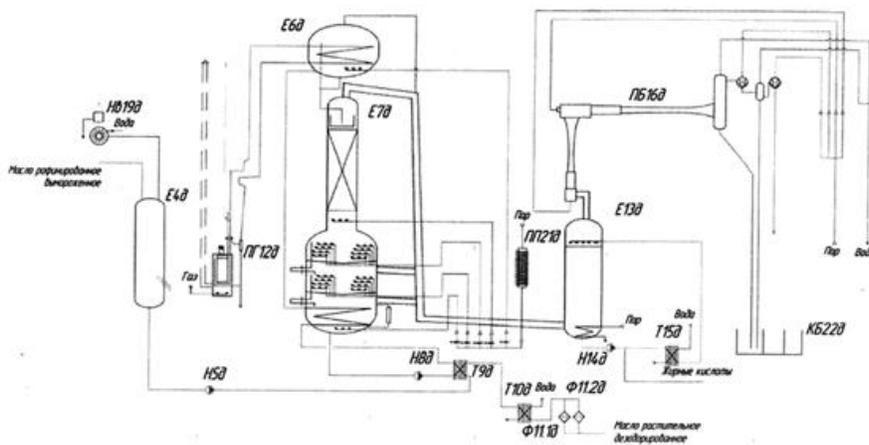
Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

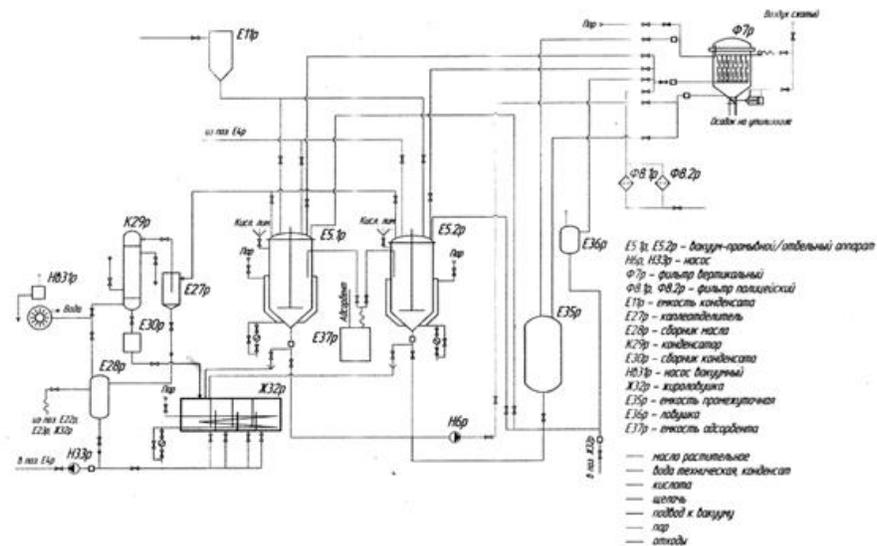
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

647 Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?

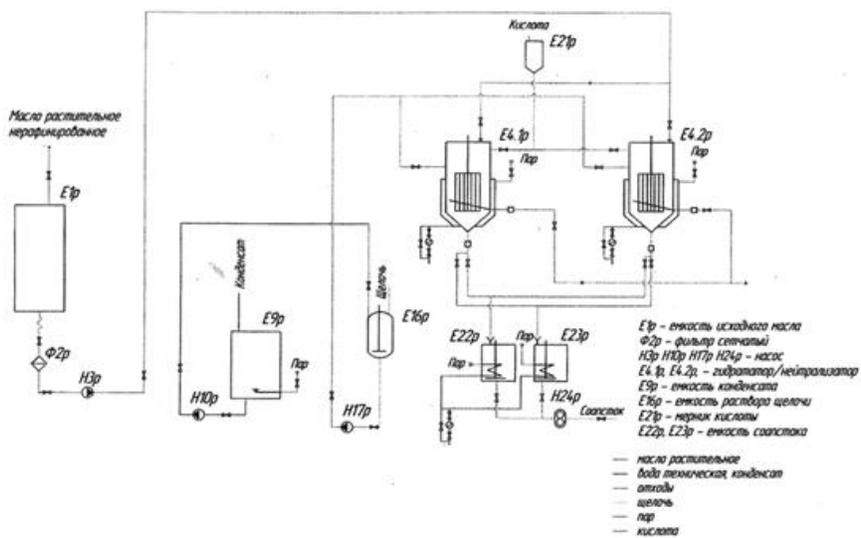


- масло растительное
 - вода техническая конденсат
 - немыслимые жирные кислоты
 - пар
 - жирные кислоты
- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| E40 - деаэризатор | П120 - парогенератор |
| E60 - емкость окончательного нагрева | E130 - скруббер |
| E70 - колонна дезодорирующая | П610 - вакуумный разрыв |
| H50, H80, H140 - насос | П150 - насос вакуумный |
| T90, T100, T150 - теплообменник | П120 - парогенератор |
| Ф110, Ф1120 - фильтр полиэфирный | К6220 - колден вакуумметрический |

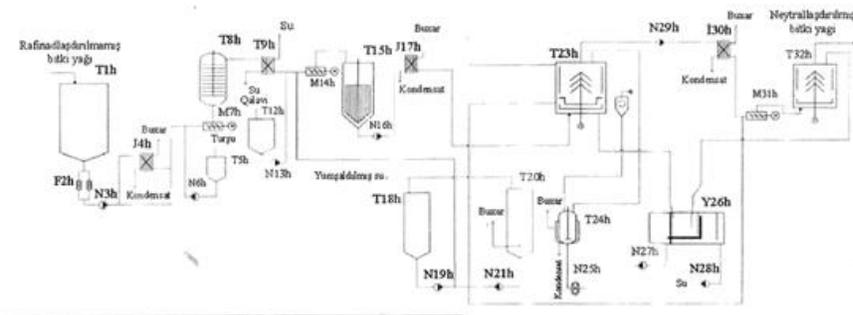
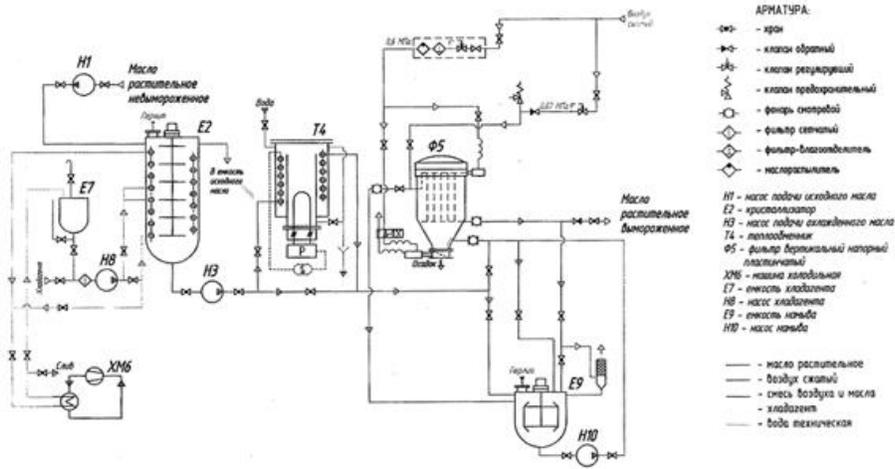




○ ..

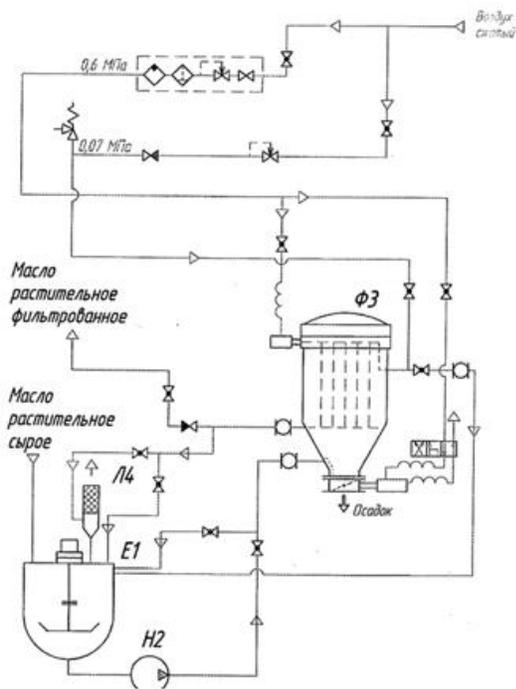


○ ..



- E1h - емкость исходного масла
- Φ2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N22h, N25h
- N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M22h, M32h - смеситель налива
- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор саморазгружающийся
- E24h - емкость сопоставки
- X26h - жироловушка
- E32h - сепаратор саморазгружающийся
- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- сопоставка щелочь
- пар
- кислота

648 Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?

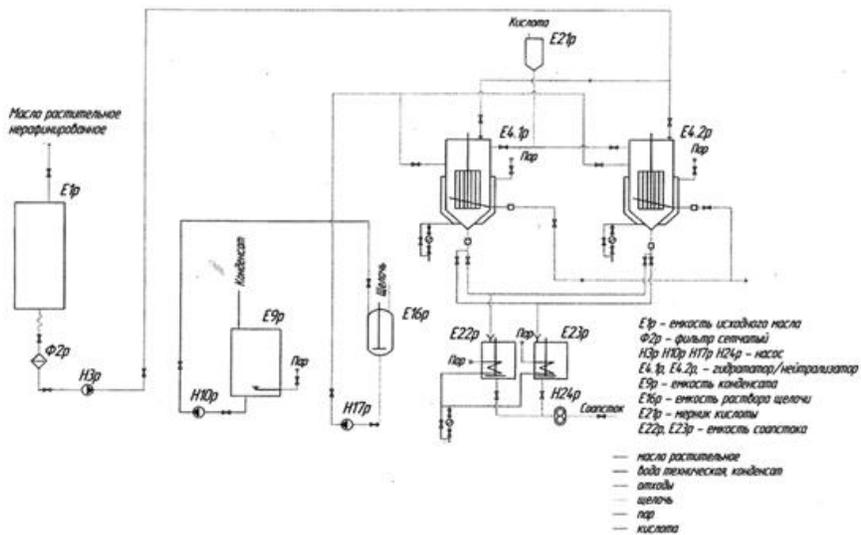


Условные обозначения

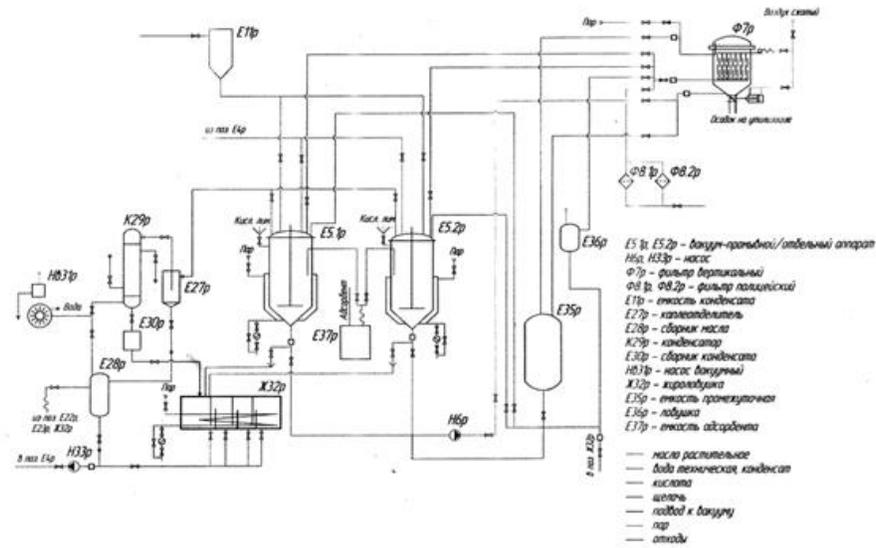
АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

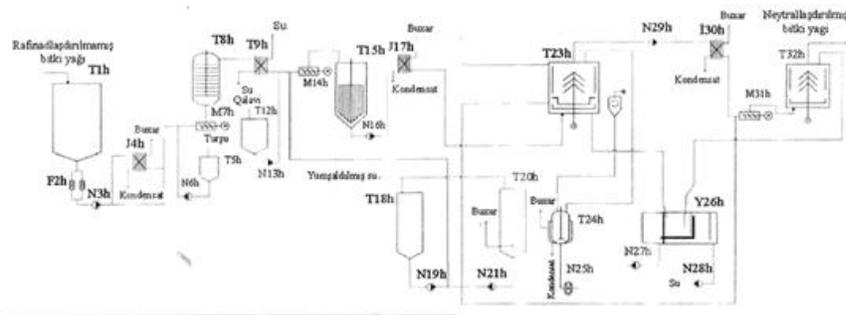
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



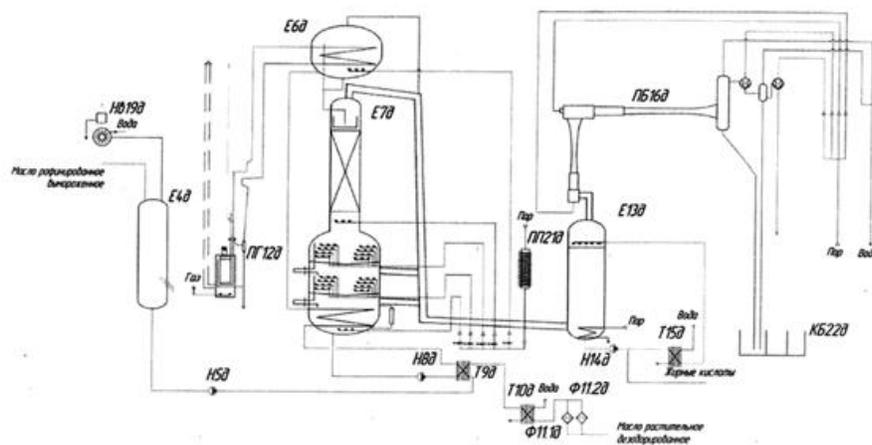
- E1р - емкость исходного масла
- Ф2р - фильтр сетчатый
- Н3р ННр НТр Н24р - насос
- E4.1р E4.2р - гидрататор/нейтрализатор
- E9р - емкость конденсата
- E16р - емкость раствора щелочи
- E21р - мерник кислоты
- E22р E23р - емкость соавтока
- - масло растительное
- - вода теплотехническая конденсат
- - щелочи
- - пар
- - кислота



○



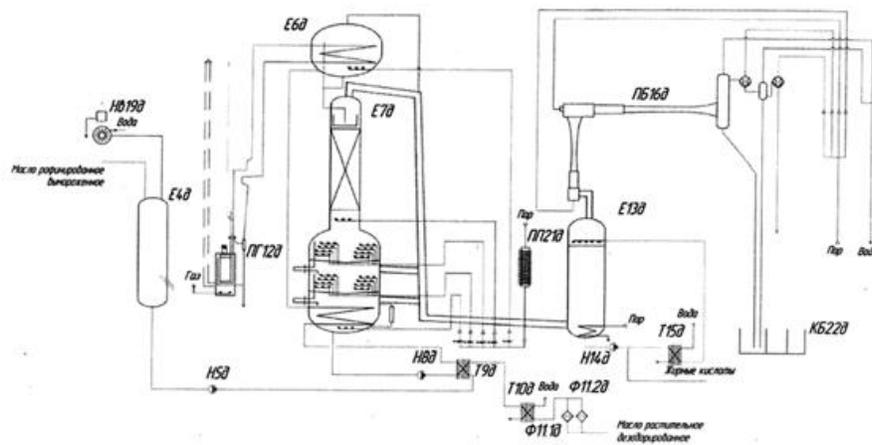
○



- масло растительное
 - вода ледяная конденсат
 - немытые жирные кислоты
 - вакуум
 - пар
 - жирные кислоты
- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| E4B - дегазатор | П12B - парогенератор |
| E6B - емкость окончательного нагрева | E13B - скруббер |
| E7B - колонна дезодорационная | П616B - пароконденсатный блок |
| H5B, H8B, H14B - насос | HВ19B - насос водопольской |
| T9B, T10B, T15B - теплообменник | П12B - пароперегреватель |
| Ф11B, Ф11.2B - фильтр коллоидный | K522B - колледж дробленочный |

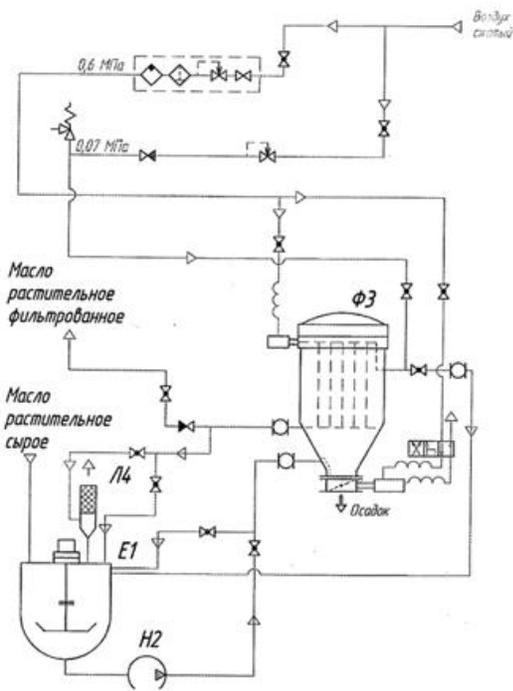
649 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?

○ ...



- масло растительное
 - вода ледяная конденсат
 - немытые жирные кислоты
 - вакуум
 - пар
 - жирные кислоты
- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| E4B - дегазатор | П12B - парогенератор |
| E6B - емкость окончательного нагрева | E13B - скруббер |
| E7B - колонна дезодорационная | П616B - пароконденсатный блок |
| H5B, H8B, H14B - насос | HВ19B - насос водопольской |
| T9B, T10B, T15B - теплообменник | П12B - пароперегреватель |
| Ф11B, Ф11.2B - фильтр коллоидный | K522B - колледж дробленочный |

○ ...

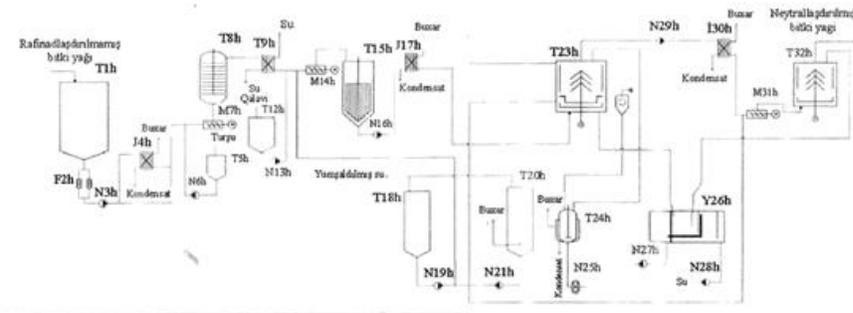


Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊗ - кран
- ⊗ - клапан обратный
- ⊗ - клапан регулирующий
- ⊗ - клапан предохранительный
- ⊗ - фонарь смотровой
- ⊗ - фильтр - влагоотделитель
- ⊗ - маслораспылитель

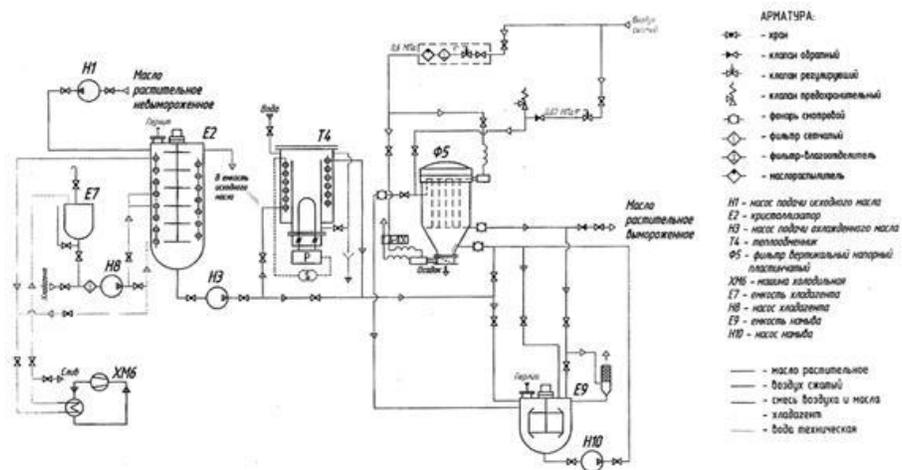
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



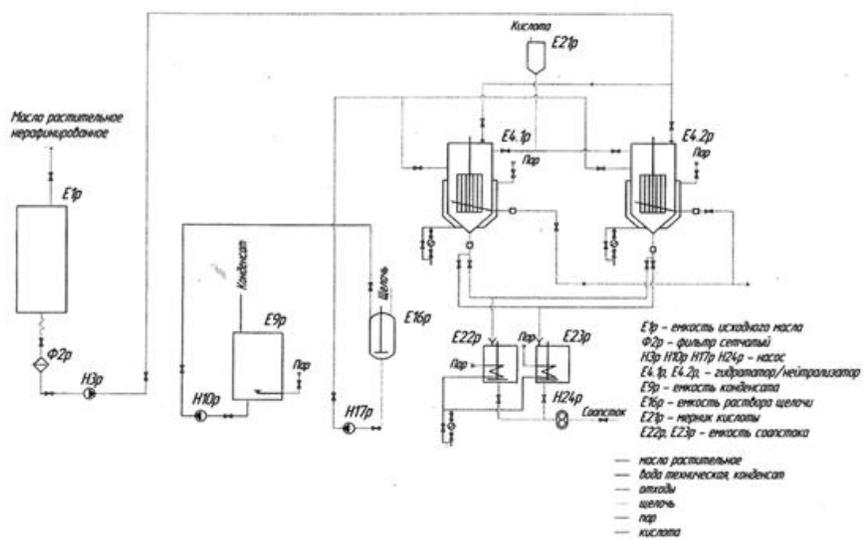
- E1h - емкость исходного масла
- Ф2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M25h, M31h - смеситель нажедой

- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор самонагревающийся
- E24h - емкость сапстака
- Ж26h - жироловушка
- E32h - сепаратор самонагревающийся

- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- сописток щелочь
- пар
- кислота

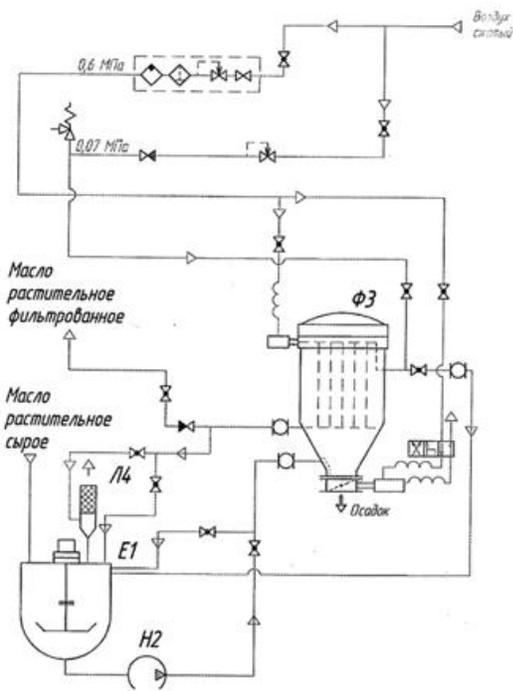


○



650 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?

○ ...

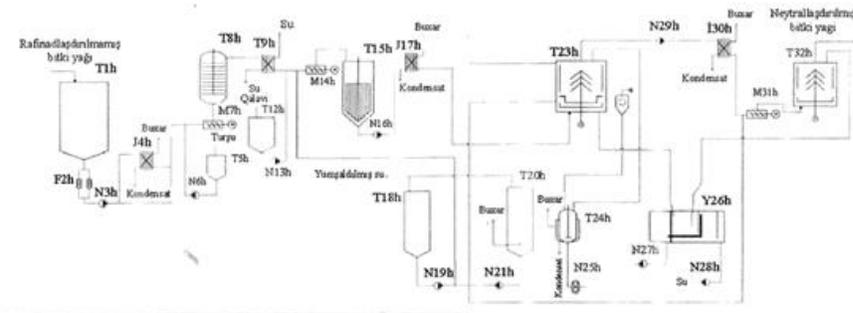


Условные обозначения

АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

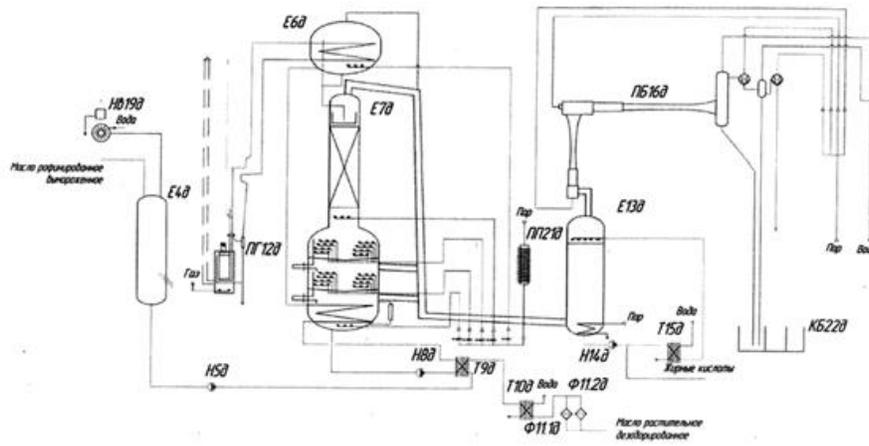
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



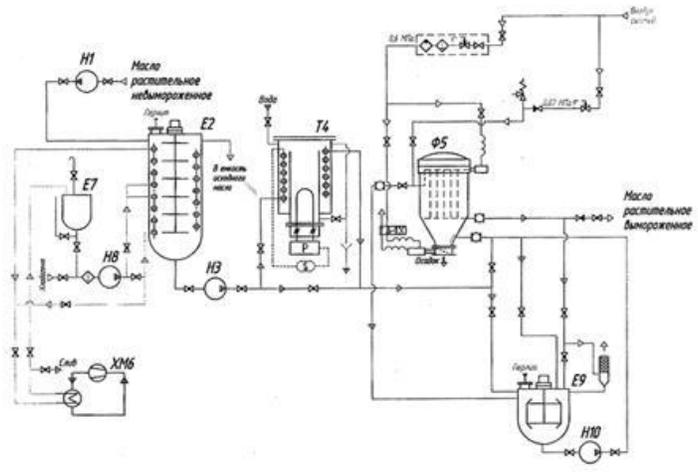
- E1h - емкость исходного масла
- Ф2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M25h, M31h - смеситель нажедой

- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор санаторазгружающийся
- E24h - емкость сапстака
- Ж26h - жиroleушка
- E32h - сепаратор несанаторазгружающийся

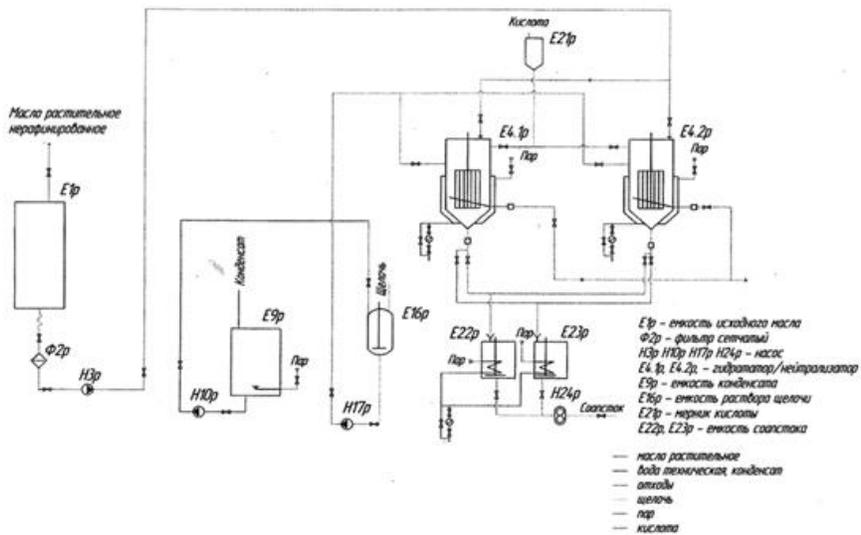
- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- сопсток щелочь
- пар
- кислота



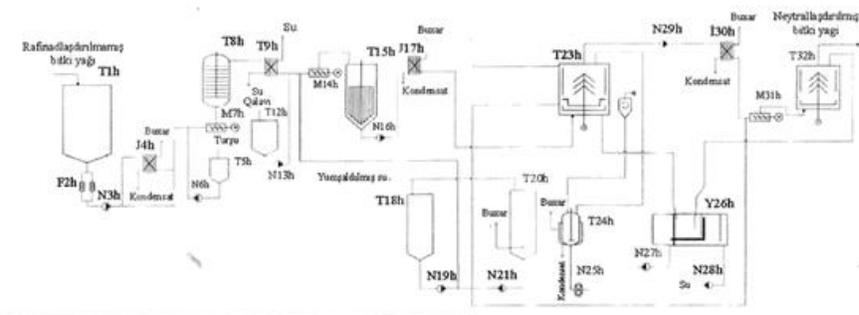
- масло растительное
 - вода техническая конденсат
 - ненасыщенные жирные кислоты
 - бакули
 - пар
 - жирные кислоты
- E40 - деаэратор
 - E60 - емкость охладительного нагрева
 - E70 - колонна дестилляционная
 - H50, H80, H140 - насос
 - T90, T100, T150 - теплообменник
 - Ф11, Ф11,20 - фильтр коллоидный
- П120 - парогенератор
 - E130 - скруббер
 - ПБ160 - пароконденсатный блок
 - H170 - насос водопольской
 - П220 - пароперекачиватель
 - K6220 - колонна дробильно-ситовая



- АРМАТУРА:**
- - кран
 - ⊕ - клапан обратный
 - ⊖ - клапан регулирующий
 - ⊙ - клапан предохранительный
 - ⊗ - фланец сепараторный
 - ⊘ - фильтр сетчатый
 - ⊙ - фильтр-влагоуловитель
 - ⊗ - насос-расширитель
- H1 - насос подачи окисленного масла
 - E2 - кристаллизатор
 - H3 - насос подачи охлажденного масла
 - T4 - теплообменник
 - Ф5 - фильтр вертикальный картонный пластинчатый
 - H6 - машина холодильная
 - E7 - емкость хладобиты
 - H8 - насос хладобиты
 - E9 - емкость налива
 - H10 - насос налива
- масло растительное
 - воздух сжатый
 - смесь воздуха и масла
 - хладобиты
 - вода техническая



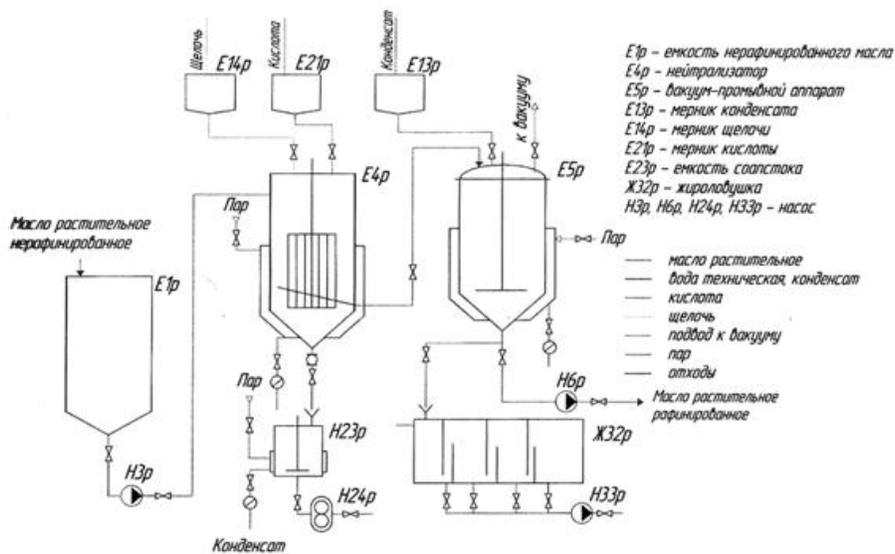
651 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?



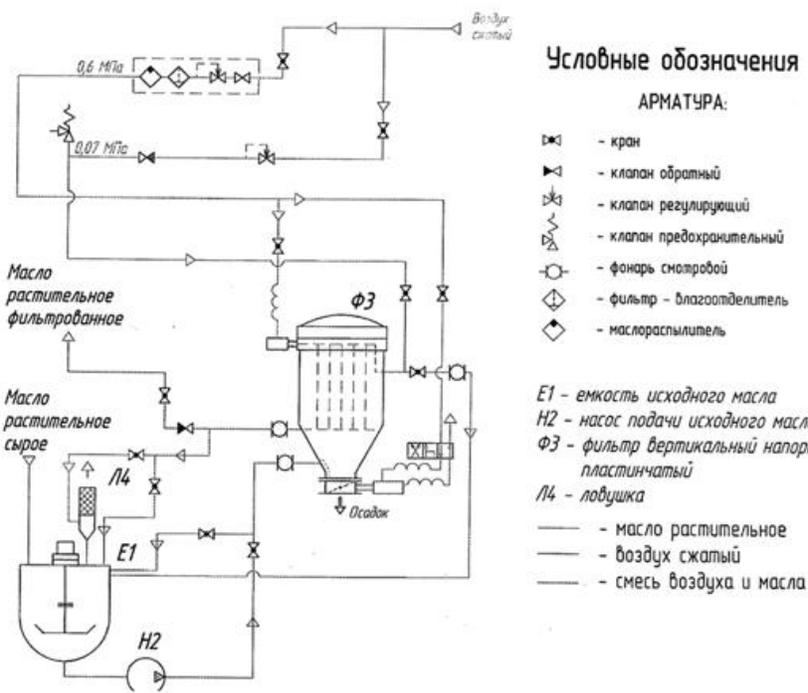
E1h - емкость исходного масла
F2h - фильтр сетчатый
N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h
N27h, N28h, N29h - насос
T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
E5h - емкость раствора кислоты
M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нажебой

E8h - емкость выдержки с кислотой
E12h - емкость раствора щелочи
E15h - емкость выдержки со щелочью
E18h, E20h - емкость умягченной воды
E23h - сепаратор саморазгружающийся
E24h - емкость солистака
X26h - хиталоушка
E32h - сепаратор несамогружающийся

масло растительное
вода техническая, конденсат
солистака щелочь
пар
кислота

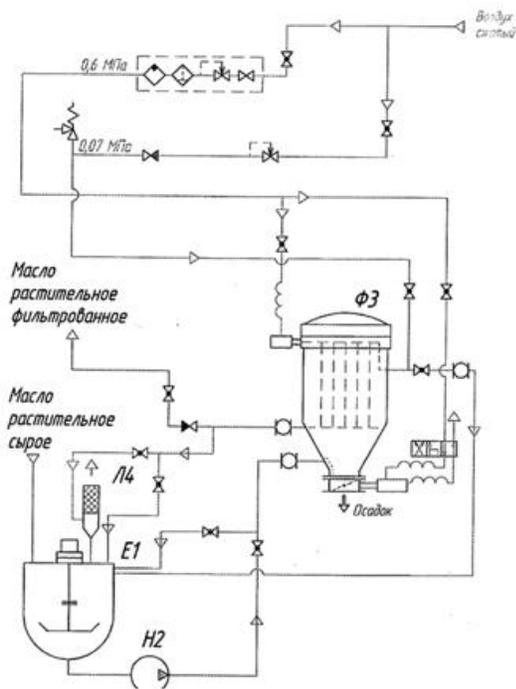


○ ..



652 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

○

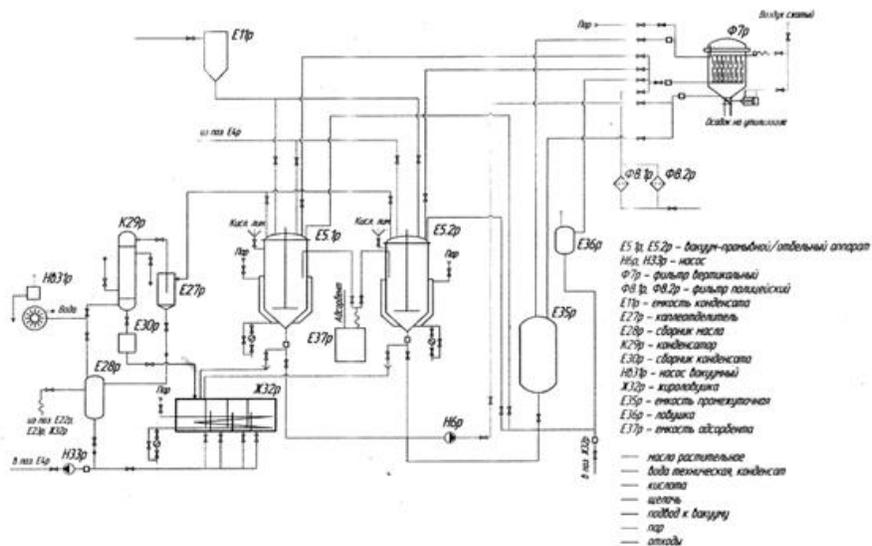


Условные обозначения

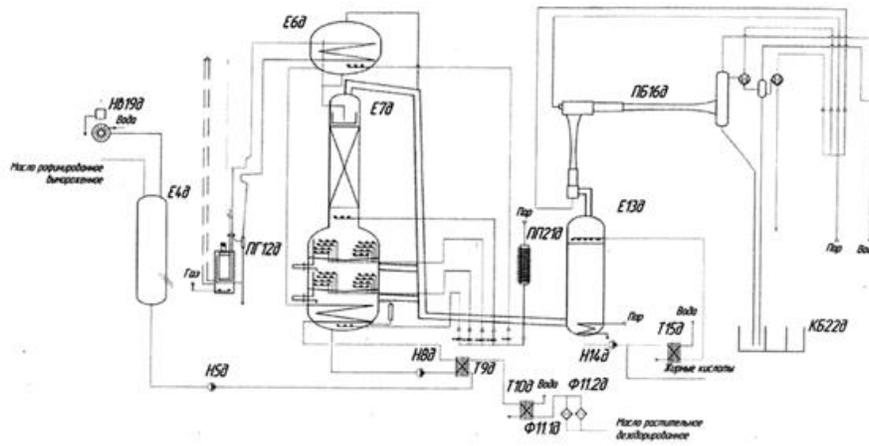
АРМАТУРА:

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслорасширитель

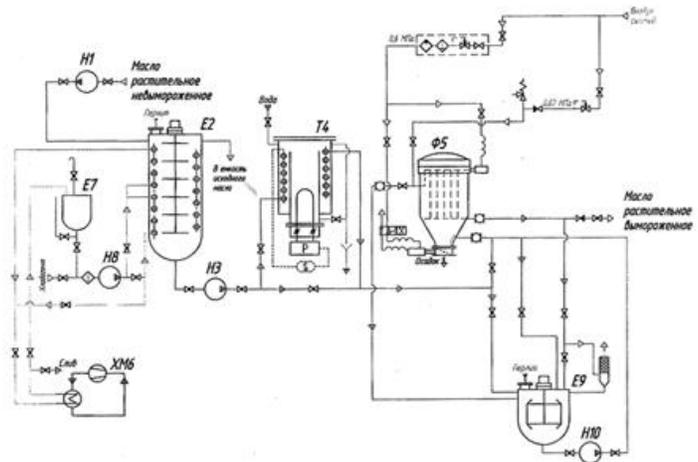
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



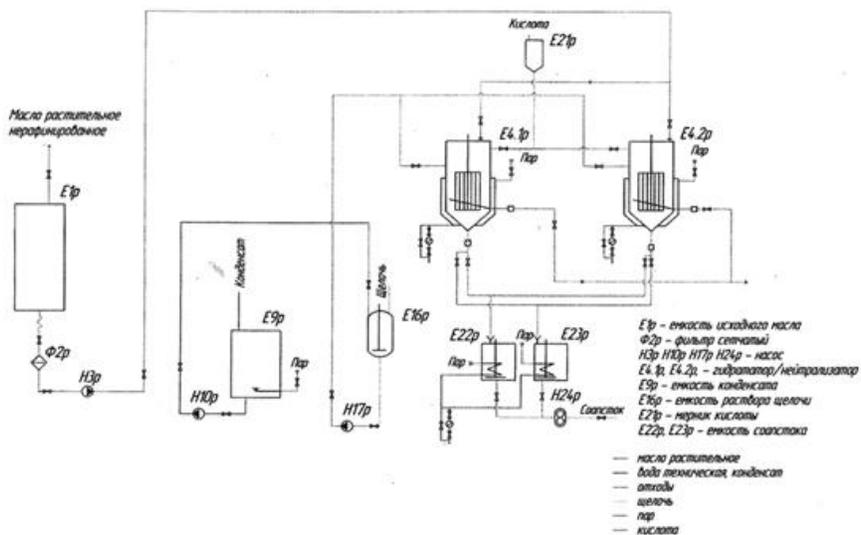
- E5 и E5.2р - вакуум-ректировочный/отбелочный аппарат
- H2, H3р - насос
- Ф7 - фильтр вертикальный
- Ф8, Ф8.2р - фильтр полициклонный
- E1р - емкость конденсата
- E2р - конденсатор
- E2.2р - сборник масла
- K2р - конденсатор
- E3р - сборник конденсата
- H3р - насос вакуумный
- K3.2р - контроллер
- E3.3р - емкость промежуточная
- E3.4р - ловушка
- E3.5р - емкость отсроченная
- - масло растительное
- - вода атмосферная конденсат
- - кислота
- - щелочь
- - паровод к вакууму
- - пар
- - отходы



- масло растительное
 - вода техническая конденсат
 - ненасыщенные жирные кислоты
 - бензол
 - пар
 - жирные кислоты
- E40 - деаэрагор
 - E60 - емкость охладительного нагрева
 - E70 - колонна дестилляционная
 - H50, H80, H140 - насос
 - T90, T100, T150 - теплообменник
 - Ф11.10, Ф11.20 - фильтр коллоидный
- П103 - парогенератор
 - E130 - скруббер
 - ПБ160 - пароконденсатный блок
 - H170 - насос водозольный
 - П220 - пароперекачиватель
 - КС220 - колонна дробительная

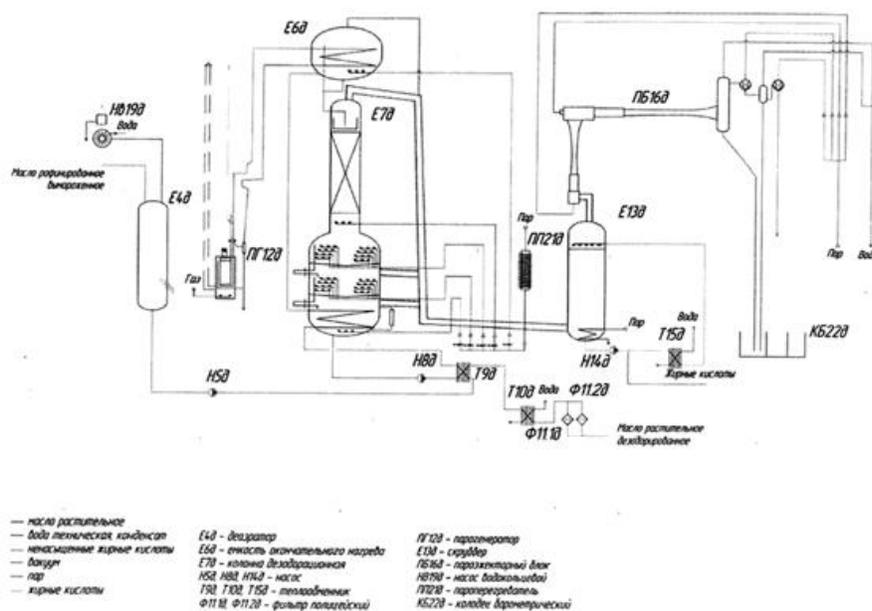


- АРМАТУРА:**
- Φ - кран
 - ↔ - клапан обратный
 - ↔ - клапан регулирующий
 - ↔ - клапан предохранительный
 - - фланец стальной
 - ◇ - фильтр сетчатый
 - ◇ - фильтр-влагоуловитель
 - ◇ - насосразливатель
- H1 - насос подачи окисленного масла
 - E2 - кристаллизатор
 - H3 - насос подачи окисленного масла
 - T4 - теплообменник
 - Ф5 - фильтр вертикальный матерчатый пластинчатый
 - H6 - насоса кислотобитый
 - E7 - емкость хлорбензола
 - H8 - насос кислотобитый
 - E9 - емкость налива
 - H10 - насос налива
- масло растительное
 - воздух скважный
 - смесь воздуха и масла
 - хлорбензол
 - вода техническая

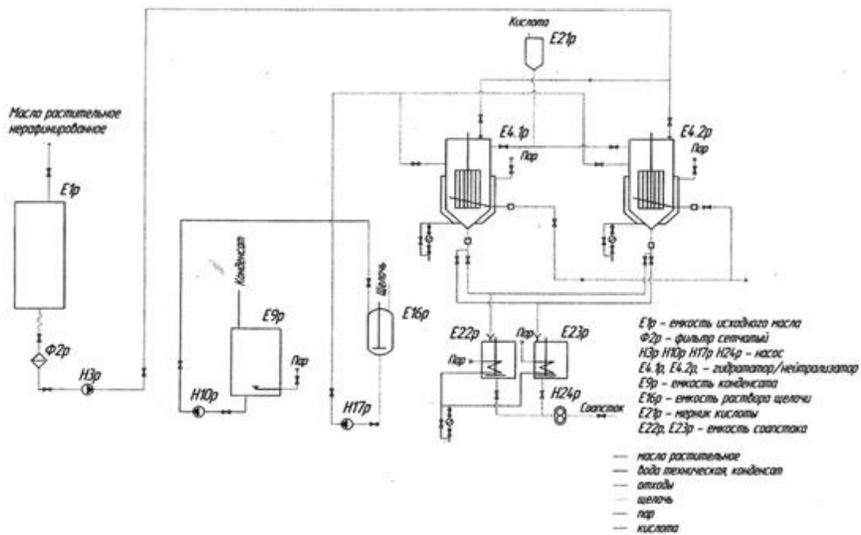


653 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

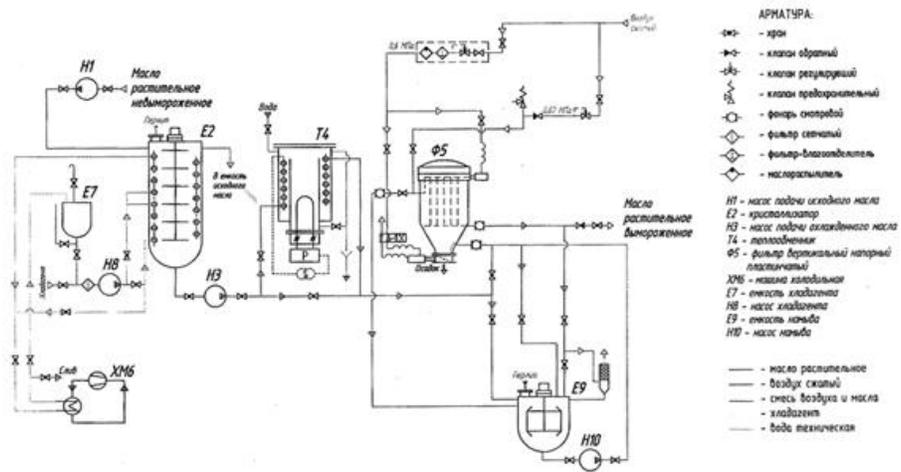
○ ..



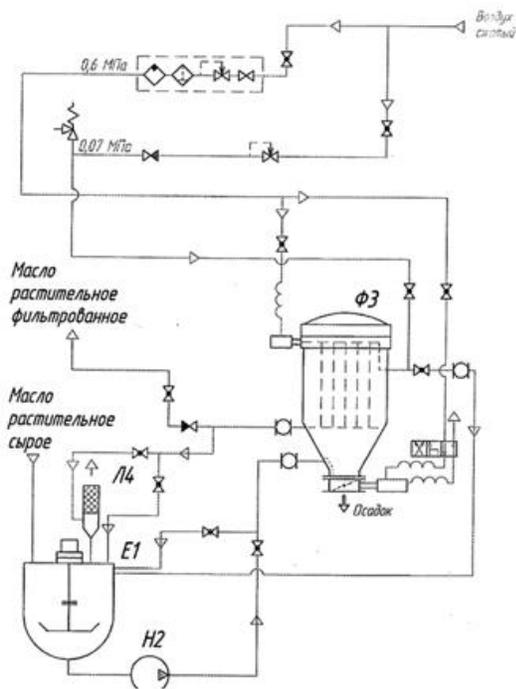
○ ..



○



○

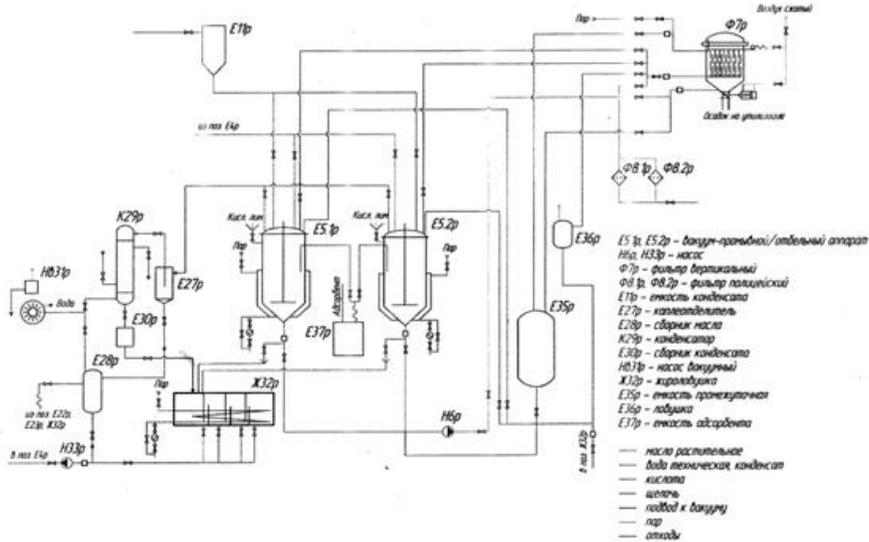


Условные обозначения

АРМАТУРА:

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслорасширитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



- E5, E5.2p - вакуум-прямой/отдельный аппарат
- H1, H3.2p - насос
- Ф7p - фильтр вертикальный
- Ф8, Ф8.2p - фильтр горизонтальный
- E1p - емкость конденсата
- E2p - конденсатор
- E2.2p - сборник масла
- K2p - конденсатор
- E3p - сборник конденсата
- H1.2p - насос вакуумный
- K3.2p - акробатика
- E3.2p - емкость промежуточная
- E3.6p - ловушка
- E3.7p - емкость охладителя
- — — — — масло растительное
- — — — — вода ледяная конденсат
- — — — — кислота
- — — — — щелочь
- — — — — пар
- — — — — пар
- — — — — отходы

654 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет:

- не выше 15%
- не выше 20%
- не выше 8-10%
- не выше 2-5%
- выше 10%

655 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

656 какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- варка
- сушка
- обвалка
- посол
- копчение

657 При какой температуре производят горячее копчение?

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

658 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

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

659 При какой температуре производят холодное копчение?

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

660 В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO₂)?

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

661 При какой температуре копчения происходит обжарка?

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

662 какой способ считается лучшим и наиболее распространенным для длительного хранения яиц?

- варенном состоянии
- в слабом растворе жидкого стекла в воде
- в известковой воде
- охлажденном состоянии
- замороженном состоянии

663 Зачем под нижний ряд тары с яйцами укладывают рейки или поддоны?

- для предотвращения деформации тары
- для лучшей циркуляции воздуха
- для лучшего использования емкости камеры
- для улучшения санитарного положения
- для предотвращения развития микроорганизмов

664 В каком варианте указана жидкость, которая наиболее часто используется для хранения яиц?

- ..
- насыщенный CO₂

- известковая вода
- дистиллированная вода
- минеральная вода
- вода

665 Какая жидкость является наиболее часто используемой для хранения яиц?

- вода
- слабый раствор жидкого стекла в воде
- ..

насыщенный CO₂

- минеральная вода
- дистиллированная вода

666 Пищевые неполноценные яйца с каким дефектом нельзя использовать в кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности ?

- Бой
- кровяное кольцо
- присушка
- малое пятно
- запашистые

667 Какое из перечисленных изменений является нежелательным при хранении яиц в атмосфере содержащий 2,5÷3% углекислого газа ?

- не происходит разжижения белка
- уменьшается интенсивность дыхания
- приостановление развития микроорганизмов
- белок и желток приобретают острый запах
- не происходит разжижения желтка

668 Какой показатель не делает хранение яиц в известковом растворе малоэффективным?

- ограниченный срок хранения
- отсутствие холодильной емкости
- большая трудоемкость операции по загрузке и разгрузке цистерн яйцами
- влияние жидкости на запах яйца
- влияние жидкости на вкус яйца

669 Какое вещество не применяется для покрытия яиц защитными пленками?

- фракция медицинского вазелинового масла
- парафино-канифольные препараты
- гидроклорида каучука
- этилцеллюлоза
- мыло

670 Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

- для предотвращения деформации тары
- для увеличения массы
- чтобы избежать увлажнение упаковочных материалов
- для улучшения санитарного положения
- для предотвращения развития микроорганизмов

671 Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

- для предотвращения деформации тары
- для увеличения массы
- для улучшения санитарного положения
- чтобы избежать отпотевание яиц
- для предотвращения развития микроорганизмов

672 Какому способу относится хранения с защитой поверхности яйца от внешней среды?

- на воздухе
- в вакууме

- под снегом
- в растворах
- в жидкостях

673 Какому способу относится хранения без защиты поверхности яйца от внешней среды ?

- в жидкостях
- под снегом
- на воздухе
- в вакууме
- в растворах

674 .
Какое изменение не происходит во время хранения яиц при температуре 20⁰С в течение 15 дней ?

- уменьшается индекс желтка на 10%
- фракция белка разжижается
- толщина скорлупы уменьшается 5 раз
- увеличивается размер воздушной камеры до 5-6 мм
- снижается масса яиц до 3,2 %

675 Какой показатель не оправдывает хранение яиц в известковом растворе?

- защищается от потери углекислого газа
- меняются товарные показатели
- яйцо изолируется от воздуха
- предохраняется от проникновения микроорганизмов
- защищается от потери усушки

676 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей.

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

677 Какой вариант технологии покрытия яиц защитными пленками верный?

- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата – яйца подсушивают
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают – яйца подсушивают
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парфино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают

678 Какой показатель по стандарту не учитывается при выборе тары для упаковки яиц?

- без плесени
- обработана глянцевой краской
- без посторонних запахов
- чистым
- сухим

679 Что такое меланж?

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

680 какие физические процессы происходит после кладки яиц?

- гидролиз белков, розовая гниль
- гидролиз углеводов, черная гниль
- гидролиз липидов, смешанная гниль

- перемещение желтка, зеленая гниль
- усушка, перемещение желтка

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

- фильтрация
- стерилизация
- пастеризация
- сортировка яиц
- замораживание

682 какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

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

683 какая влажность в яичном порошке?

- 4 8%
- 13-17%
- 17-20%
- 10-13%
- 8-10%

684 Из перечисленных белков, что не относится к водорастворимым белкам?

- коллаген
- альбумины
- глобулины
- проламины
- глютемины

685 какая из операций не входит в технологический процесс мясных консервов?

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

686 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 2
- 3
- 6
- 5
- 4

687 какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

688 В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

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

689 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- свободные жирные кислоты

- красящие вещества
- триглицериды
- фосфатиды
- токоферол

690 На сколько видов делят сливочное масло в зависимости от технологии производства и состава

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

691 Сколько процентов жира имеет вырабатываемое пастеризованное молоко?

- 3,5 vs 5,0%
- 2,5 vs 3,2%
- 4,5 vs 5,5%
- 3,0 vs 6,0%
- 4,0 vs 6,5%

692 Сколько способов нормализации пастеризованного молока?

- 6
- 2
- 5
- 3
- 4

693 какие котлы используют для получения масел способом экстракции?

- железные и медные
- экстракторы
- сепараторы
- алюминиевые
- двухстенные

694 На каком аппарате проводят нормализацию молока?

- термостат
- сепаратор
- стерилизатор
- стабилизатор
- пастеризатор

695 В каком ряду верно указан химический способ очистки масел?

- замораживание и дезодорация
- гидратация и фильтрация
- осаждение и замораживание
- гидратация и нейтрализация
- фильтрация и осаждение

696 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

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

697 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

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

698 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

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

699 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

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

700 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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