1113_Rus_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

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

1 какой период обладает бактерицидной способностью молоко?
 период проверки качества молока период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке период неспособности микроорганизмов к развитию период остывания молока период дойки молока
2 Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в kkaл – ях.
 701 727 527 827 627
3 kakoй дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?
 Запах серы вспенивание Запах лекарства Запах рыбы Запах аммиака
4 kakoй дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?
 Вкус метала горький вкус окисление резкий вкус соленость
5 kakoй дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при восполении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?
 синий цвет ярко желтый цвет прогоркание слизистый творожистый
6 какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?
 чесночно-луковый запах горький вкус слизистый запах лекарства

	распад
7 B kako	м ряду указано содержание десертных майонезов?
00000	сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты
8 При ka	кой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?
00000	72 град. Цельсия 65 град. Цельсия 70 град. Цельсия 60 град. Цельсия 75 град. Цельсия
9 В моло	ke, kakoго животного содержится наибольшее количество сахара?
00•00	в верблюжьем в коровьем в кобыльем в буйволином в козьем
10 какие	бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?
00000	мезофильные и термофильные палочки болгарские палочки и дрожжевые грибы ацидофильные и термофильные палочки термофильные и болгарские палочки ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
11 Укаж	ите вариант, в котором правильно указаны пищевые заменители.
00000	сироп, известь известь, крахмал мел, мука мука, сироп вода, зола
12 Укаж	ите правильный вариант, в котором указаны пищевые заменители.
000000	мука, известь мел, сироп гипс, мука крахмал, сироп зола, гипс

13 Укажите правильный вариант, в котором указан пищевой заменитель.

С сорные травы мел гипс

_	ола	
14 Укажите правильный вариант, в котором указаны непищевые заменители.		
О к <u>р</u> О к <u>р</u>	пел, гипс рахмал, вода пел, сироп рахмал, сироп ипс, мука	
15 B kakom	и варианте правильно указаны непищевые заменители?	
O BO	рахмал, вода іука, крахмал ипс, крахмал ода, мука звесть, мел	
16 На скол	вько групп делятся процессы, происходящие во время хранения пищевых продуктах?	
 4 5 3 2 6 		
17 В kakoм варианте указанный процесс не относятся k микробиологическим процессам?		
© дл	рерментативное расщепление ыхание ниение городинативное расшетов по	
18 kakoй п	юказатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?	
о м О ф о ој	иологический пикробиологический ризико-химический рганолептический иохимический	
19 kakue из перечисленных свойств не относятся k свойствам жиров?		
O pa	астворимость в воде идрогенизация кисление астворимость в органических растворителях идролиз	
20 При как	кой температуре проводится стерилизация пищевых продуктов?	
	0- 100 град. Цельсия 0- 85 град. Цельсия	

12/22/2016
30 град. Цельсия
10 град. Цельсия
20 град. Цельсия
60 град. Цельсия
28 C помощью kakoro раствора определяется цветность растительных масел?
с помощью раствора серной кислоты
с помощью раствора KCl
С помощью раствора NaCl
© с помощью йодного раствора
с помощью раствора азотной кислоты
29 kakим прибором определяется цветность растительных масел?
хронометром
пикнометром
рефрактометром
визуалным колориметром
денциметром
30 B каком варианте ответов указан прибор определяющий цветность растительных масел?
хронометром
пикнометром
рефрактометром
цветометром
денциметром
31 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?
50 град. Цельсия
30 град. Цельсия
60 град. Цельсия
20 град. Цельсия
0 10 град. Цельсия
32 При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительног происхождения?
20 11
 20 град. Цельсия 30 град. Цельсия
○ 30 град. Цельсия○ 60 град. Цельсия
50 град. Цельсия 50 град. Цельсия
10 град. Цельсия
О тотрад. цельсия
33 kak обозначаются витамины по химическому составу и по физиологическому влиянию?
Спавной буквой немецкого алфавита
плавной буквой испанского алфавита
плавной буквой греческого алфавита
плавной буквой латинского алфавита
плавной буквой русского алфавита

34 как называется общая нехватка витаминов в организме?

41 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

_	7 8 4 5 6
42 При k	акой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?
000	5-10 град. Цельсия 10-15 град. Цельсия 30-35 град. Цельсия 25-30 град. Цельсия 15- 20 град. Цельсия
43 При k	акой температуре оценивают запах растительных масел?
	7-12 град. Цельсия 10-15 град. Цельсия 20-25 град. Цельсия 15-20 град. Цельсия 5-10 град. Цельсия
44 Ha cko	олько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?
Ō	твердые и замороженные охлажденные и твердые замороженные и охлажденные жидкие и твердые жидкие и замороженные
45 какие	показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?
00000	количество летущих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления плотность, влажность, цвет прозрачность, влажность, кислотность запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка консистенция, количество осадка, йодное число
46 Ha kal	кие группы делятся растительные масла по консистенции?
00000	полувысыхающие твердые масла невысыхающие твердые масла соленые смешанные масла жидкие, твердые масла жидкие высыхающие масла
47 kakoй	показатель масел определяется пикнометром?
00000	йодное число плотность жирность кислотность коэффициент преломления

48 какой показатель масел определяется рефрактометром?

12/22/2016

55 какой прибор используется для определения плотности масел?

12/22/2016		
\bigcirc	спиртометр	
	пикнометр	
_	лактоденсиметр	
	рефрактометр	
\circ	аэрометр	
56 B kak	ом варианте ответов не указан пищевой заменитель?	
	зола	
\bigcirc	сироп	
000	крахмал	
\bigcirc	мука	
\circ	вода	
57 Укаж	ите пищевой заменитель.	
	сироп	
000	известь	
\bigcirc	зола	
\bigcirc	мел	
\bigcirc	гипс	
58 B kak	ом варианте не указан пищевой заменитель?	
\bigcirc	вода	
	мука	
	крахмал	
000	гипс	
\circ	сироп	
59 B kak	ом варианте правильно указаны пищевые заменители?	
	вода, зола	
Ō	мука, мел	
	гипс, крахмал	
	крахмал, мука	
\bigcirc	известь, гипс	
60 Укажите пищевой заменитель.		
	мука	
Ō	известь	
000	гипс	
	мел	
\bigcirc	зола	
61 Укаж	ите непищевые заменители.	
\bigcirc	мел, мука	
$\tilde{\bigcirc}$	крахмал, вода	
$\widetilde{\bigcirc}$	гипс, мука	
000	крахмал, сироп	
	зола, гипс	

62 Укажите непищевые заменители.

12/22/2016	
О в	ода, мука
О к	рахмал, вода
Ои	звесть, сироп
\bigcirc c	ироп, мука
О и	звесть, гипс
63 B kakon	м варианте правильно указаны непищевые заменители?
_ M	лука, крахмал
О в	ода, мука
Q 0	ироп, крахмал
	ола, мел
О к	рахмал, сироп
64 Скольк	о аминокислот обнаружено в белках?
2	20
\bigcirc 2	4
\bigcirc 2	16
	8
\bigcirc 2	2
65 От какс	ого слово было взято слово белок?
• "	протеос"
O "	биос"
O "	гликос"
O "	гистос"
O "	ситос"
	м из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г углевода и 1 г жира?
\bigcirc 1	г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1г жир 7,0 ккал
_	г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1г жир 6,5 ккал
	г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1г жир 6,0 ккал
\bigcirc 1	г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1г жир 7,0 ккал
1	г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1г жир 9,0 ккал
67 kak xap	актеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?
О к	оличеством белков
_	балансированным питанием
О к	оличеством углеводов
x	имическим составом, энергетической ценностью и перевариванием веществ дающую энергию
О к	оличеством жиров
68 как наз	ываются моносахариды, молекула которых состоит из пяти атомов углерода?
О п	пентозы
	риозы
<u> </u>	етрозы
_	ексозы
Ог	ептозы

69 kak называются самые простейшие моносахариды, молекула которых состоит из трех атомов углерода?
□ пентозы□ триозы□ тетрозы□ гексозы□ гептозы
70 В каком из нижеперечисленных вариантов указаны биологические свойства продовольственных товаров?
устойчивость товаров к щелочам устойчивость к действию грызунов устойчивость товаров к кислотам устойчивость товаров к склеиванию устойчивость товаров к щелочам
71 kakoй из нижеуkaзaнных вариантов относится k биологическим свойствам продовольственных товаров?
устойчивость к действию насекомых устойчивость товаров к щелочам устойчивость товаров к слипанию устойчивость товаров к кислотам устойчивость товаров к склеиванию
72 kakoй из нижеперечисленных вариантов относится k биологическим свойствам продовольственны товаров?
устойчивость товаров к действию бактерии устойчивость товаров к щелочам устойчивость товаров к склеиванию устойчивость товаров к слипанию устойчивость товаров к кислотам
73 какое имеет значение белки для организма?
 □ гармоническое □ только пластическое □ пластическое и энергетическое □ эластическое
74 По сложности различают ассортимент
 никакой единственный не очень сложный простой и сложный небольшим разнообразием
75 По сложности различают ассортимент
никакой

/22/20)16	
		невеликой разновидностью
	_	не очень сложный
	Ξ	сложный
		небольшим разнообразием
76 l	По сл	ожности различают ассортимент
	\sim	никакой
	_	единственный
		много свойственные
		простой
	\bigcirc	невеликой разновидностью
77 I	B kak	ом варианте ответов точно указаны химические свойства товара
	\bigcirc	деформация
	\bigcirc	блеск
		отношение к действию погодных условий
	\bigcirc	прозрачность
	\bigcirc	термостойкость
78 I	B kak	ом варианте правильно указаны химические свойства товара?
		отношение к действию света
		прозрачность
		термостойкость
	_	деформация
	$\tilde{\circ}$	огнестойкость
79 I	B kak	ом ряду верно указаны химические свойства товара.
	_	
	Ō	деформация
	Ō	блеск
	Q	термостойкость
		отношение к действию органических растворителей
	\circ	огнестойкость
80 .	Укаж	ите свойство, которое относится к химическим.
	\bigcirc	деформация
	$\tilde{\bigcirc}$	
	$\tilde{\bigcirc}$	масса термостойкость щелочестойкость
		шелочестойкость
	Ŏ	огнестойкость
81 :	Укаж	ите химические свойства молочных товаров.
	$\overline{}$	Magaz
	\sim	Macca
	\sim	плотность
	_	пористость
		кислотостойкость вес
	1 1	BEL

82 какой вариант относится к химическим свойствам товара?

12/22/2016	
\circ	масса
Ō	плотность
Ō	пористость
	водостойкость
Ŏ	тембр
83 Что из	з нижеперечисленного относится к общим физическим свойствам товара?
\bigcirc	водостойкость
$\tilde{\bigcirc}$	качества
$\tilde{\bigcirc}$	количество
$ \widetilde{\bullet} $	пористость
Ŏ	внешность
84 kakoй	из нижеуказанных относится k общим физическим свойствам товарам?
\sim	щелочестойкость
\sim	качества
\sim	
	плотность
85 Vkaye	ите общие физические свойства товара.
оэ укаж	ите оощие физические своиства товара.
	масса
\bigcirc	внешность
	качества
	количество
\bigcirc	кислотостойкость
86 когда	применяют химические методы?
\circ	при маркировке и уничтожении товаров
Ō	при упаковке и уничтожении товаров
Ō	при маркировке и хранения товаров
	при изучении состава сырья и исходных материалов
Ŏ	при определении количества товаров
87 Что яі	вляется причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?
\circ	микробиологические, гистологические процессы
	генетические, химические процессы
Ō	патологические, биохимические процессы
	микробиологические, биохимические процессы
Ŏ	физические, патологические процессы
88 kak на	зывается запах, возникающий во время созревания (напр. сыра)?
$\overline{}$	во время созревания запах не возникает
\simeq	плесневый запах
\simeq	аромат
	букет
	гнилостный запах
\mathcal{O}	THEO VITED DELICA

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

12/22/2016	
\bigcirc	сироп
$\tilde{\bigcirc}$	вода
$\tilde{\bigcirc}$	крахмал
$\widetilde{\bigcirc}$	известь
$\tilde{\circ}$	мука
90 B kak	ом варианте правильно ykasaн непищевой заменитель?
\sim	мука
\sim	вода
_	сироп
	зола
\circ	крахмал
91 Укаж	ите непищевые заменители.
	вода, мука
	крахмал, вода
Ō	известь, сироп
	известь, мука
left	известь, зола
92 Укаж	ите слово, которое относится k непищевым заменителям.
\bigcirc	сироп
$\tilde{\bigcirc}$	крахмал
$\widetilde{\frown}$	мука
	гипс
	вода
	ьода
93 котор	ое слово относится k непищевым заменителям?
	вода
Ō	крахмал
$\tilde{\bigcirc}$	сироп
	известь
Ŏ	мука
94 Укаж	ите непищевой заменитель.
\bigcirc	сироп
\sim	крахмал
Ö	мука
	мел
	вода
\cup	ьода
95 Ha ck	олько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?
\bigcirc	6
Ō	2
Ŏ	5
)@00@0	3
\sim	Λ

96 Засаленность – дефект чего?

12/22/2016	
	консистенции
$\tilde{\bigcirc}$	внешнего вида
Ō	запаха
	вкуса
\circ	цвета
97 какие	стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?
\bigcirc	холестерин
	изостерины
\bigcirc	микостерины
	фитостерины
\circ	зоостерины
98 какие	стерины содержатся в продуктах животного происхождения?
Ō	ситостерины
\circ	изостерины
Ō	микостерины
\bigcirc	фитостерины
	зоостерины
99 kakoй	жир искусственный?
\circ	рыбий
$\tilde{\bigcirc}$	кокосовое
Ŏ	хлопковое
	маргарин
Ŏ	пальмовое
100 Уkaх	ките гидрогенизированный жир?
	искусственный
$\tilde{\bigcirc}$	бараний
Ŏ	рыбий
Ŏ	йижкаол
Ŏ	природный
101 k kal	ким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?
	к жидким
	к эластичным
Ō	к полутвердым
	к твердым
\bigcirc	к жироподобным
102 B ka	ком ряду указано растительное масло твердой консистенции?
\bigcirc	льняное
	кокосовое
$\widetilde{\bigcirc}$	оливковое
$\widetilde{\bigcirc}$	хлопковое
$\tilde{\bigcirc}$	подсолнечное

103 какие показатели качества продовольственных товаров оцениваются дегустацией?

12/22/2016	
\circ	экологические
Ō	биохимические
Ō	микробиологические
Ō	физико-химические
	органолептические
104 Cko	тько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?
\bigcirc	50-100
	80-100
\bigcirc	60-100
\bigcirc	70-100
\circ	100-150
105 каки	м прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?
\bigcirc	спиртометром
	пикнометром
\bigcirc	лактоденциметром
\bigcirc	рефрактометром
\bigcirc	аэрометром
106 B ka	ком варианте правильно указаны витамины, не относящиеся жирорастворимой группе?
\bigcirc	D, K, A, B
	B, PP, C, P
	A, D, E, K
\bigcirc	A, C, D, PP
\circ	A, B, PP, C
107 каки	е жиры лучше усваиваются организмом человека?
\circ	говяжий, свиной
Ŏ	бараний жир
$leve{igorian}$	подсолнечное масло
Ŏ	говяжий жир
Ō	свиной жир, бараний жир
108 kakи	е витамины относятся k водорастворимым?
	B, PP, C, P
Ŏ	A, C, D, PP
$\tilde{\bigcirc}$	E, D, P, K
$\tilde{\bigcirc}$	A, C, E, PP
Ŏ	E, C, PP, D
109 каки	е витамины относятся k жирорастворимым?
	A, D, E, K
	E, D, P, K
\simeq	A, E, PP, C
\sim	A, D, E, C
\simeq	PP, D, E, A
\sim	,-,

110 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

тетрозы октозы

117 Укая атомов уг	ките варианте ответов, в котором указаны моносахариды, молекула которых состоит из семи глерода.
	пентозы триозы тетрозы гептозы октозы
118 B kal углерода	ком варианте ответов указаны моносахариды, молекула которых состоит из шести атомов?
	триозы гексозы пентозы гептозы тетрозы
119 Укаж	ките моносахариды, молекула которых состоит из четырех атомов углерода.
00000	пентозы триозы гексозы тетрозы гептозы
120 kak н	называется эксперт, который проводить дегустацию?
00000	руководитель экспертной организации заведующий лаборатории шеф повар дегустатор помощник повара
121 kak н	называется запах, возникающий во время брожения?
000000	во время брожения запах не возникает плесневый запах аромат букет гнилостный запах
122 kakи	м методом определяется консистенция продукции?
00000	аудио методом измерительным обонятельным осязательным экспресс методом
123 Укаж	ките правильный вариант, в котором не указан пищевой заменитель?
000	сироп мука вода

мел
MCJI

124 Ckoльko процентов жира содержат плоды оливоk?	
50-58% 50-72% 23-49% 15-22% 70-89%	
125 На сколько групп подразделяется липиды?	
 ○ 6 ○ 4 ○ 2 ○ 3 ○ 5 	
126 B каком ряду указано йодное число масел?	
220-300 75-100 50-70 28-40 120-200	
127 B kakoм ряду указана ненасыщенная жирная кислота?	
миристиноваяолеиноваялиноленоваялинолеваяарахиновая	
128 Укажите виды кристаллизации.	
 сахарозная и глюкозная фруктозная и глюкозная сахарозная и рафинозная мальтозная и глюкозная фруктозная и сахарозная 	
129 Сколько видов кристаллизации происходит в продуктах?	
 ↓ 4 ♠ 2 ♠ 6 ♠ 1 ♠ 3 	
130 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?	
 лиаз лигаз трансфераз	

60-75% 75-90%

144 какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

олеиновая клупанадоновая

12/22/2016		
\bigcirc	пальмитиновая	
Ŏ	стеариновая	
	эруковая	
	арахиновая	
\bigcirc	каприновая	
145 Отку	да было взято слово витамин и что оно означает?	
	от латинское слово – жизнь	
	от греческое слово – жизнь	
	от немецкое слово – существовать	
\bigcirc	от английское слово – преобладать	
\circ	от испанского слово – присутствовать	
146 Уkaж	ките конечный продукт расщепления белков.	
	аммиак	
\bigcirc	сульфит	
	фосфат	
\bigcirc	нитрит	
\circ	нитрат	
147 kak r	руппируются экспортные товары по происхождению?	
	растительные, животные, минеральные продукты	
Ŏ	сырье, полуфабрикат, готовый продукт	
Ŏ	пищевые и вкусовые товары	
Ŏ	сырье, вкусовые товары, готовый товар	
Ŏ	продукты обогащенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами	
148 От ч	его зависит условия хранения продовольственных товаров?	
\circ	от цены товаров	
	от состава и свойства продукции	
\circ	от транспортировании товаров	
	от упаковки товаров	
\circ	от маркировки товаров	
149 B kal	ком ряду указана маркировка продовольственных товаров?	
\bigcirc	пересортица товаров	
\widecheck{igo}	это текст, условное обозначение на товаре	
$\widetilde{\bigcirc}$	манипуляционные знаки	
$\widetilde{\bigcirc}$	уценка товаров	
$\widetilde{\bigcirc}$	переоценка товаров	
150 Что г	такое маркировка продовольственных товаров?	
_		
\bigcirc	уценка товаров	
	это текст, условное обозначение или рисунок на упаковке	
$\tilde{\bigcirc}$	манипуляционные знаки	
$\widetilde{\bigcirc}$	переоценка товаров	
()	пересортина товаров	

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

158 какой метод относится к методам определения значений показателей качества?	
никакая	
эстетический	
С санитарно-гигиенический	
органолептический	
ведомственный	
159 какая из нижеперечисленных относится к методам определения значений показателей качества?	
— никакая	
эстетический	
• инструментальный	
санитарно-гигиенический	
ведомственный	
160 kakaя из нижеуkaзанных относится k методам определения значений поkaзателей kaчества?	
никакая	
эстетический	
санитарно-гигиенический	
измерительный	
ведомственный	
161 kakие товары являются браком?	
С товары местными дефектами	
товары низких сортов	
товары имеющие допустимые дефекты	
товары имеющие недопустимые дефекты	
без дефектные товары	
162 kakoй из нижеперечисленных вариантов относится k физико-химическим свойствам товара?	
Огнестойкость	
прозрачность	
термостойкость	
водопроницаемость	
водостойкость	
163 какой из нижеуказанных вариантов относится к физико-химическим свойствам товара?	
Огнестойкость	
прозрачность	
паропроницаемость	
термостойкость	
водостойкость	
164 B каком из нижеперечисленных вариантов указаны физико-химические свойства товара?	
водостойкость	
воздухопроницаемость	
термостойкость	
прозрачность	
С кислотостойкость	

165 Что такое качество продовольственных товаров?	
	совокупность полезных свойств товаров удовлетворяющие потребности потребителя
\bigcirc	потребительная стоимость товара
\bigcirc	потребность человека на продукцию
Q	отдельные свойства товара
\circ	важнейшие свойства товара
166 Что т	такое сорт товара?
\circ	срок хранения товара
	аттестация товаров
\bigcirc	пересортица товаров
	его градация по одному или нескольким показателям качества
\circ	годность товара
167 Что т	гакое градация качества товаров?
\circ	срок хранения товара
	относительная характеристика качества
	переходы от низших к высшим ступеням качества товаров
\circ	пересортица товаров
\bigcirc	годность товара
168 Что т	такое уровень качества товаров?
\bigcirc	срок хранения товара
\bigcirc	пересортица товаров
\bigcirc	градация товаров
	относительная характеристика качества, полученная в результате сравнения показателей качества с базовыми
	показателями
	годность товара
169 каче	ство товара – это
\bigcirc	отдельные свойства товара
	потребительная стоимость товара
\bigcirc	потребность человека на продукцию
	совокупность полезных свойств товаров, которые удовлетворяют потребности потребителя
\bigcirc	важнейшие свойства товара
170 Уkax	ките свойство, которое относится к физико-химическим свойствам товара.
\circ	отношение к действию органических растворителей
Ŏ	прозрачность
	термостойкость
	свойство проницаемости
\bigcirc	блеск
171 B kal	ком варианте правильно указаны физические свойства продовольственных товаров?
	оптические (лучепреломляемость)
Ŏ	пылепроницаемость
Ŏ	водостойкость
Ō	гниение
\circ	адгезионные

172 kakoй из вариантов относится k физическим свойствам продовольственных товаров?	
	оптические (прозрачность)
\bigcirc	гниение
\sim	водостойкость
\sim	пылепроницаемость
	адгезионные
173 kakи товаров?	е из нижеперечисленных свойств относятся физическим свойствам продовольственных
\bigcirc	пылепроницаемость
Ŏ	адгезионные
\bigcirc	гниение
	водостойкость
	оптические (блеск)
174 Уках эксперти	ките правильный вариант ответов, в котором не указаны виды современных методов зы.
\bigcirc	реологический, электронное микроскопирование
Ō	хроматографический, спектральный
Q	рефрактометрический, хроматографический
O O	потенциометрический, фотоэлектрометрический
	регистрационный, эвристический
175 B kal	ком ряду не указаны виды современных методов экспертизы?
	эвристический, классический
\circ	хроматографический, спектральный
\circ	рефрактометрический, хроматографический
\bigcirc	потенциометрический, фотоэлектрометрический
\circ	реологический, электронное микроскопирование
176 Уках	ките ряд, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.
	измерительный, долгосрочный
Ō	хроматографический, спектральный
Q	рефрактометрический, хроматографический
Q	потенциометрический, фотоэлектрометрический
\circ	реологический, электронное микроскопирование
177 B ka	ком варианте не указаны виды современных методов экспертизы?
	долгосрочный, органолептический
Ō	хроматографический, спектральный
Õ	рефрактометрический, хроматографический
Ŏ	потенциометрический, фотоэлектрометрический
\circ	реологический, электронное микроскопирование
178 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?	
\bigcirc	потенциометрический, фотоэлектрометрический
	хроматографический, спектральный

192 С чего начинается любая товарная экспертиза?

флавоноиды

199 B ka	ком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?
\bigcirc	диглицериды
$ \widetilde{\bigcirc} $	фосфоглицериды
Ŏ	гликозиды
Ŏ	алкалоиды
\circ	флавоноиды
200 Во в	ремя, kakoro процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?
\circ	расщепление жиров
	гидролиз жира
\circ	прогоркание жира
\circ	окисление жиров
\circ	соединение жиров
201 B ka	ком варианте ответов верно указаны жироподобные вещества?
\circ	диглицериды
	воски
	алкалоиды
	гликозиды
\bigcirc	флавоноиды
202 k kal	ким показателям относится безвредность продукта?
\circ	к экологическим показателям
Ŏ	к эстетическим показателям
Ŏ	к функциональным показателям
	к показателям безопасности
\circ	к эргономическим показателям
	ким показателям относятся физиологические, психофизиологические и психологические ли продуктов?
\circ	к показателям безопасности
$\tilde{\bigcirc}$	к экологическим показателям
Ŏ	к показателям назначения
	к эргономическим показателям
\circ	к функциональным показателям
	е показатели характеризуют способность продуктов сохранять свои потребительские свойства в определенного времени при соблюдении соответствующих условий хранения?
\circ	показатели безопасности
	эстетические показатели
Õ	экологические показатели
	показатели сохраняемости
\circ	показатели назначения
205 kak	называются белки, содержащие все незаменимые аминокислоты?
\bigcirc	частично ценные
$\widetilde{\cap}$	ценные
Ŏ	бесценные

	полноценные относительно ценные
206 Что	означает слово протеос ?
00000	самый нужный важный обязательный маловажный значимый
207 Что	означает слово вита?
00000	жизнь присутствовать преобладать существовать жить
208 Что	означает слова белоk?
000000	маловажный важный обязательный самый нужный значимый
209 kakи	е элементы больше всего учитываются при оценке годности пищевых продуктов?
00000	Fe, J, Br Na, Cu, Cl K, Mg, Mo Ca, Fe, P Na, Mg, Mn
210 Уka	ките физические свойства продовольственных товаров.
000000	адгезионные водостойкость пылепроницаемость оптические (цвет) гниение
211 Что	такое сенсорная память?
000000	сенсорный минимум сенсорная чувствительность наименьшая интенсивность импульса способность к запоминанию разных сенсорных впечатлений порог разницы
212 kakими методами проводят оценку консистенции?	
$\bigcirc \bigcirc$	экспресс методом только физическими

12/22/2016

12/22/2016	
\circ	реологический, электронное микроскопирование
	потенциометрический, фотоэлектрометрический
	экспресс метод, классический
	хроматографический, спектральный
220 Уka	ките правильный вариант, в котором указаны виды современных методов экспертизы.
\bigcirc	органолептический, классический
	измерительный, долгосрочный
	потенциометрический, фотоэлектрометрический
\circ	экспресс метод, классический
\circ	регистрационный, эвристический
221 B ka	ком варианте правильно указаны виды современных методов экспертизы?
	реологический, рефрактометрический
\sim	измерительный, долгосрочный
$\widetilde{\bigcirc}$	органолептический, измерительный
\sim	классический, экспресс методы
$\widetilde{\bigcirc}$	регистрационный, эвристический
O	
222 Уka	ките правильный вариант, в котором указан вид современного метода экспертизы.
\circ	экспресс методы
Ŏ	измерительный
Ŏ	органолептический
	электронное микроскопирование
Ŏ	регистрационный
223 B ka	ком варианте правильно указан вид современного метода экспертизы?
223 B Ru	nom supriante ripusius situatum sing cospenientiore metogu enemeprinasi.
\circ	эвристический
$\tilde{\bigcirc}$	органолептический
Ŏ	экспресс методы
	реологический
Ŏ	измерительный
224 B ka	ком варианте указан вид современного метода экспертизы?
\circ	долгосрочный
Ō	органолептический
Ō	классический
	потенциометрический
Ŏ	объективный
225 Уka	ките правильный вариант, в котором отмечены жироподобные вещества.
~	
\sim	диглицериды
$\widetilde{\Diamond}$	алкалоиды
\bigcirc	гликозиды
	стерины
\circ	флавоноиды

226 В каком ряду правильно отмечены жироподобные вещества?

233 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

12/22/2016
○ до 45%
О до 60%
О до 65%
○ до 70%
234 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?
○ до 55%
○ до 50%
○ до 45%
○ до 48%
235 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?
прессование, гидратация
биологические и химические процессы
синтетический процесс, стерилизация
гидратация, дезодорация
прессование, экстракция
236 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?
 З – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты
237 kakoвa суточная норма потребления жиров организмом человека?
№ 80-100 г200-300 г
○ 20-30 r
Ο 400-500 Γ
○ 50-70 г
238 kak называется многократная пастеризация пищевых продуктов?
консервирование лугами
радуризация
асептическое консервирование
пастеризация
тиндализация
239 kakaя kucлота не образуется при микробиологическом процессе?
масляная
Пропионовая
молочная
уксусная
салициловая

240 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

246 kakoe количество энергии (в kkaл – ax) выделяется при окислении в организме 1 г углевода? 4,75 ккал 4 ккал 6 ккал 9 ккал 3,75 ккал

247 kako	е количество энергии (в kkaл – ax) выделяется при окислении в организме 1 г белка?
\bigcirc	3,75 ккал
	4 ккал
$\tilde{\bigcirc}$	5,85 ккал
Ŏ	9 ккал
Ŏ	4,75 ккал
248 kako	е количество энергии (в kkaл – ax) выделяется при окислении в организме 1 г жира?
	9 ккал
Ŏ	5,85 ккал
Ŏ	4 ккал
\bigcirc	4,75 ккал
\circ	3,75 ккал
249 kako	е количество энергии (в kДж – ax) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?
	15,7 кДж
Ō	16,7 кДж
	29,9 кДж
\bigcirc	37,7 кДж
\circ	20,8 кДж
250 B ka	ком варианте правильно указаны химические процессы?
	прогоркание жиров, неферментативное потемнение, растворение металла
Ŏ	автолиз, прогоркание жиров, растворение металла
Ŏ	брожение, прогоркание жиров, растворение металла
Ŏ	гидролитические процессы, прогоркание жиров, дыхание
\circ	неферментативное потемнение, дыхание, прогоркание жиров
251 Что	такое транс-жиры?
	это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к
\sim	ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
	это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
\bigcirc	это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к
\bigcirc	ненасыщенным двойным связям в растительных маслах это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к
	ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
\bigcirc	это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к
	ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
252 kak 1	называется процесс производства транс-жиров?
	гидрогенизация
\bigcirc	дезодорация
\bigcirc	винтеризация
\bigcirc	гомогенизация
\circ	гидратация
253 Уkaх	ките невысыхающие растительные масла.
\circ	соевое, миндальное, горчичное

12/22/2016	
\bigcirc	оливковое, горчичное, пальмовое, соевое
	оливковое, горчичное, миндальное, ореховое
$\tilde{\bigcirc}$	льняное, горчичное, подсолнечное, соевое
Ŏ	миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое
254 kakv	е из нижеперечисленных растительных масел относятся k невысыхающим маслам?
	касторовое, соевое
	оливковое, миндальное
\sim	льняное, конопляное
\sim	подсолнечное, хлопковое
\circ	кокосовое, пальмовое
255 Под	действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности
	ъного жира?
_	
Ō	фермент пероксидаза
Ō	фермент редуктаза
\circ	фермент фосфатаза
	фермент липаза
\circ	фермент каталаза
256 При	kakoм из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот
\bigcirc	расщепление жиров
	гидролиз жиров
$\tilde{\bigcirc}$	прогоркание масла
$\tilde{\bigcirc}$	окисление жира
Ŏ	соединение жиров
257 B ka	ком ряду указана эссенциальная жирная кислота?
$\overline{}$	OTTOO THE LOCAL CONTRACT OF THE LOCAL CONTRA
\sim	стеариновая
\simeq	пальмитиновая
	каприловая
	линолевая капринолеиновая
\cup	капринолеиновая
258 От к	аких веществ очищаются масла в процессе гидратации?
\circ	триглицериды
$\tilde{\bigcirc}$	красящие вещества
$\tilde{\bigcirc}$	токаферол
	фосфатиды
Ŏ	свободные жирные кислоты
259 kako	е количество энергии (в kДж – ax) выделяется при окислении в организме 1 г белка?
_	
Ŏ	29,9 кДж
Ō	15,7 кДж
Õ	37,7 кДж
	16,7 кДж
\bigcirc	18,9 кДж

260 kakoe kоличество энергии (в kДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

\bigcirc	16,7 кДж
Ŏ	29,9 кДж
	37,7 кДж
$\tilde{\bigcirc}$	15,7 кДж
$\widetilde{\frown}$	18,9 кДж
261 От ч	его зависит пищевая ценность жиров и их свойства?
	стеринов
	аминокислот
Ŏ	глицерина
	жирных кислот
Ŏ	гемицеллюлозы
262 каки	е из перечисленных свойств не относятся k свойствам белков?
	кристаллизация
Ō	набухание
Ŏ	гидролиз
$\tilde{\bigcirc}$	денатурация
$\tilde{\bigcirc}$	распад
263 kako оптимали	е соотношение белков, жиров и углеводов в питании для основных групп населения считается
\bigcirc	2:1,1:4
$\tilde{\bigcirc}$	2:1:4
Ξ.	1:2:4
	1:11:4
\sim	1,1:4:1
264 Мик	робиологическими процессами являются –
\circ	кристаллизация, плесневение, брожение
Ō	брожение, плесневение, автолиз
\circ	гниение, дыхание, автолиз
	брожение, гниение, плесневение
\circ	плесневение, старение белков, брожение
265 Во ч	то превращается гликоген в результате автолиза?
\bigcirc	масляную кислоту
Ō	бензойную кислоту
Ŏ	уксусную кислоту
	молочную кислоту
Ŏ	лимонную кислоту
266 B kal	ком варианте правильно указаны физико-химические процессы?
$\overline{}$	дыхание, старение белков, гидролитические процессы
\simeq	десорбция влаги, гидролитические процессы, старение белков
\simeq	старение белков, прогоркание жиров, кристаллизация
	сорбция влаги, старение денатурированных белков, кристаллизация
\bigcirc	кристаллизация, дыхание, сорбция и десорбция паров воды

12/22/2016

267 kakaя из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?	В
 эруковая брассидиновая элаидиновая миристиновая капринолеиновая 	
$268\ kakas$ из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петруп (до 76%)?	цkи
 □ лауринолеиновая □ петрозелиновая □ элаидиновая □ миристиновая □ капринолеиновая 	
269 В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?	
○ капринолеиновая○ эруковая○ элаидиновая○ миристиновая○ линоленовая	
270 kakoe свойство имеет лецитин?	
 расщепляющее эмульсионное адсорбция абсорбция соединительное 	
271 В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?	
 масляная, лауриновая, линолевая лауриновая, капроновая, стеариновая арахидоновая, пальмитиновая, каприновая масляная, капроновая, каприновая капроновая, стеариновая 	
272 В kakoм ряду правильно указано число омыления свиного жира?	
 195-115 мг КОН 193-220 мг КОН 200-210 мг КОН 193-210 мг КОН 190-205 мг КОН 	
273 В каком ряду правильно указана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?	
923-930 кг/ куб.м925-940 кг/ куб.м920-930 кг/куб.м	

12/22/2016	
	923-933 кг/ куб.м
Ŏ	930-935 кг/ куб.м
274 B ka	ком ряду правильно указано йодное число бараньего жира?
2/4 D Ka	ком ряду правильно указано иодное число оараньего жира:
\circ	31,25-46,45 мг йода
\circ	31,15-48,18 мг йода
\circ	30,96-50,25 мг йода
	30,96-46,2 мг йода
\circ	30,8-45,1 мг йода
275 Уka	жите виды документов, которые относятся k важнейшим средствам при проведении экспертизы
жиров, а	также молока и молочных продуктов.
\circ	только технологические
Ŏ	сортность товаров
	нормативные, технические и технологические
	информация о маркировке товаров
\circ	документы о материально – технической базе
276 когд продукто	а чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе жиров, а также молока и молочных ов?
	в части правил отбора проб и образцов
\bigcirc	при проведении органолептического осмотра]
\circ	при визуальном осмотре
Õ	эксперты стандартами не пользуются
\circ	при проведении только лабораторного анализа
277 kakи	е методы заменяют средства обнаружения?
\bigcirc	регистрационные
lacksquare	органолептические
Ŏ	лабораторные
\bigcirc	социальные
\circ	эвристические
278 Что	такое индикаторная бумажка используемая в товароведении и экспертизе?
\bigcirc	маркировочная бумага
lacksquare	средства обнаружения
Ŏ	устройства средств измерений
Ó	проверочное клеймо
\bigcirc	совокупность информации о товаре

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

наполнителиэмульгаторырастворителиконсерванты Екатализаторы

консерванты Е 200 – 299

280 Что входит в непищевые добавки?

12/22/2016	
	усилители аромата Е 600 – 699
Ō	консерванты Е 200 – 299
	антиоксиданты
~	наполнители
Ŏ	усилители вкуса Е 600 – 699
281 Уkax	ките подгруппу экспертного метода.
\bigcirc	методы главных точек метод Дельфы метод Паттерн методы группового опроса экспертов
	метод Дельфы
	метод Паттерн
	методы группового опроса экспертов
\circ	комбинированный метод
282 B ka	ком ряду указан нормативно-технический документ?
\circ	ведомственный контроль качества
	акты уничтожения
	акты списания
_	стандарты
\circ	комплексная стандартизация
283 kak 1	называют НТД?
\circ	ведомственный контроль качества
	акты списания
	комплексная стандартизация
	комплексная стандартизация технические условия (ТУ)
\circ	акты уничтожения
284 При	kakoй температуре активна деятельность фермента?
	20-50 град. Цельсия
\bigcirc	13-17 град. Цельсия
\bigcirc	10-13 град. Цельсия
	5-10 град. Цельсия
\circ	17-20 град. Цельсия
285 Cko.	вьким kДж – ам соответствует 1 kkaл?
	4,184 кДж
	3,184 кДж
	2,876 кДж
	2,225 кДж
\circ	3,184 кДж 2,876 кДж 2,225 кДж 3,597 кДж
286 B ka	koм ряду правильно указаны полувысыхающие масла?
\bigcirc	хлопковое, пальмовое, мускатное
\sim	какао, миндальное, оливковое, конопляное
\sim	кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое
	кукурузное, сосьое, подсолнечное, хлопковое кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое
\simeq	кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое

287 В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

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

усилители аромата Е 600 – 699катализаторы

12/22/2016	
	наполнители
$\tilde{\bigcirc}$	растворители
Ŏ	эмульгаторы
J	
	довольно часто является объектом фальсификации пищевых жиров, молока и молочных
продукто	DB?
\simeq	Bec
\simeq	Macca
	упаковка
	маркировка
\bigcirc	объем
295 Ykaz	ките показатель используемый при идентификации животных и топлёных жиров.
\circ	жирно-кислотный состав триглицеридов
$\tilde{\bigcirc}$	органолептический показатель
$\tilde{\bigcirc}$	маркировка батонов
	маркировка потребительской упаковки
Ŏ	биохимический показатель
J	
296 Acco	рртиментом называют
\bigcirc	набор продовольственных товаров
	набор товаров одинакового происхождения
	набор товаров одинакового наименования
	набор товаров, объединенных по определенным признакам
\circ	набор товаров народного потребления
297 kaku	е товары объединяет промышленный ассортимент?
	никакие
\simeq	товары оптовых баз
\sim	•
	товары, выпускаемые отдельными цехами
	товары, выпускаемые промышленными предприятиями товары розничной торговли
\cup	товары розничной торговли
298 Чере	ез какую сеть реализуется товарный ассортимент?
\bigcirc	товары торгового ассортимента не реализуются
$\tilde{\bigcirc}$	через контейнер
$\tilde{\bigcirc}$	через склад
	через оптовую и розничную сеть
Ŏ	через лаборатории
299 Что	означает гигроскопичность товаров?
_	1
Õ	для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция
Ŏ	вещества – поглощающийся по всему объему продукта
\circ	соотношение абсолютный влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре
	и давлении
	поглощение влаги из окружающий среды и сохранение его в капиллярах, а также по всей поверхности продукта
\bigcirc	образование жидкой фазы в макро-микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом
	24-44-2002

300 kakaя из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян kpecтоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?
∪ изоолеиновая○ элаидиновая○ миристиновая○ эруковая○ петрозелиновая
301 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?
хлопковое, подсолнечное горчичное, оливковое подсолнечное, кукурузное хлопковое, соевое кукурузное, соевое
302 kak называется свойство продуктов поглощение влаги из окружающей среды и удерживание ее капиллярами и всей поверхностью?
абсолютная влажность адсорбция относительная влажность гигроскопичность дезодорация
303 каким свойством характеризуется светопроводимость продуктов?
прозрачность вязкость кислотность проницаемость мутность
304 каким способом можно определить показатель цвета продуктов?
рефрактометром фотометром фотоэлектроколориметром спектрометром пикнометром
305 kak называется потеря воды в белках под влиянием внешней среды?
десорбцияадсорбциядедукциядегидратациягидратация
306 kak называется присоединение воды k белкам во время переработки?
от дегидратация общения общен

с проверки методического указания

с определение наличия и допустимости дефектов

с количество товаров

46/104

319 Сколько % составляет погрешность результатов при правильной методике экспертной оценки продовольственных товаров?
18-20% 13-15% 10-13% 5-10% 15-18%
320 kakue методы оценки пищевых продуктов проводятся в условиях риска?
математико-статистические методы измерительные методы органолептические методы экспертные методы регистрационные методы
321 На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению?
5 2 3 7 8
322 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?
 5 4 3 6 2
323 Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?
 большим содержанием растительного жира количеством минеральных веществ консистенцией устойчивостью к хранению большим содержанием животного жира
324 какой показатель животных жиров определяет перекисное число?
щелочностькислотностьцветностьжирностьсвежесть
325 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?
4321

333 Укажите физико-химические показатели животных жиров. □ плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления затым и павления, прозрачность, число омыления за бысло в затым и павления, прозрачность, число омыления за бысло в застывания и павления, прозрачность, число омыления за бысло в застывания и павления, прозрачность, число омыления за бысло в застывания и павления, прозрачность, число омыления и показатель жиров пределяется рефрактометром? □ свиной, бараний, спильчие за стану в застывания и павления показатель жиров определяется рефрактометром? □ показатель кислотности в зауфициент предовления
333 Укажите физико-химические показатели животных жиров. □ плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления плотность, моэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, проэрачность, число омыления 334 Из скольких этапов состоит производство животных жиров? □ 4 □ 3 □ 6 ○ 7 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □
Плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления 334 Из скольких этапов состоит производство животных жиров? 4 3 3 6 7 7 5 335 В каком ряду указаны животные жиры? свиной, кулинарные, маргарин говжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, говяжий, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? Действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение дактозы расшепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель мыления показатель мыления
плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления зачать и плавления, кислотность, число омыления и плавления, кислотность, число омыления показатель омыления показатель омыления показатель омыления показатель кислотности
 плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, апах, вкус плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и павления, прозрачность, число омыления 334 Из скольких этапов состоит производство животных жиров? 4 3 6 7 5 335 В каком ряду указаны животные жиры? свиной, кулинарные, маргарин говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, рыблый бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
Плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и павления, прозрачность, число омыления 334 Из скольких этапов состоит производство животных жиров? 4
Плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и павления, прозрачность, число омыления 334 Из скольких этапов состоит производство животных жиров? 4 3 6 7 5 335 В каком ряду указаны животные жиры? Свиной, кулинарные, маргарин Гомяжий, бараний, свиной, костный, сборный Свиной, бараний, говяжий, сливочное Свиной, бараний, говяжий, сливочное Свиной, бараний, собрный, сливочное З36 Что приводит к окислению жира? Действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? Показатель омыления показатель омыления показатель кислотности
334 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?
335 В каком ряду указаны животные жиры? Свиной, кулинарные, маргарин говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром?
335 В каком ряду указаны животные жиры? Свиной, кулинарные, маргарин говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром?
свиной, кулинарные, маргарин говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
свиной, кулинарные, маргарин говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
свиной, кулинарные, маргарин говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
свиной, кулинарные, маргарин говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
говяжий, бараний, свиной, костный, сборный свиной, бараний, говяжий, сливочное свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром?
 ○ свиной, бараний, говяжий, сливочное ○ свиной, бараний, рыбный ○ бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? ○ действие с кислородом воздуха ○ присоединение кислорода к непредельным жирным кисло ○ образование молочной кислоты ○ изменение лактозы ○ расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? ○ показатель омыления ○ показатель кислотности
 ○ свиной, бараний, рыбный бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? ○ действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? ○ показатель омыления показатель кислотности
 бараний, сборный, сливочное 336 Что приводит к окислению жира? действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
336 Что приводит k окислению жира?
 действие с кислородом воздуха присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
присоединение кислорода к непредельным жирным кисло образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
образование молочной кислоты изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
изменение лактозы расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
расщепление белков 337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
337 какой показатель жиров определяется рефрактометром? показатель омыления показатель кислотности
показатель омыления показатель кислотности
показатель кислотности
<u> </u>
🕑 коэффициент преломления
338 kakue жиры усваиваются организмом на 90%?
жиры имеющие температуру плавления 60-65 град. Цельсия
жиры имеющие температуру плавления 50-55 град. Цельсия жиры имеющие температуру плавления 27-37 град. Цельсия
жиры имеющие температуру плавления 27-37 град. цельсия жиры имеющие температуру плавления 55-60 град. Цельсия
жиры имеющие температуру плавления 37-50 град. Цельсия
339 kakue жиры усваиваются организмом на 97-98%?
WHILL HAMIOUHHA TAMBARATURY BURDENING HUNGA 51 PROTIVOOR BO HATI OUR
 жиры имеющие температуру плавления ниже 51 градусов по Цельсию жиры имеющие температуру плавления ниже 47 градусов по Цельсию

93% 90% 50% 80% 78%

346 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже градусов по Цельсию?	; 37
 60-70% 97-98% 80-85% 30-40% 90-95% 	
347 kak усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельск	ия?
○ очень хорошо ○ плохо хорошо ○ средне ● очень плохо	
348 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. какой это жир?	
 □ говяжий □ свиной топленый □ кулинарный □ рыбий жир □ суррогатный 	
349 количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?	
 количество летучих жирных кислот растворимых в воде количество кислот растворимых в воде количество свободных жирных кислот в жире количество жирных кислот растворимых в щелочи количество щелочи растворимых в жирах 	
350 количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?	
 количество жирных кислот не растворимых в щелочной среде количество углеводов растворимых в воде количество жиров растворимых в воде количество щелочи растворимых в кислой среде количество жирных кислот не растворимых в воде количество жирных кислот не растворимых в воде 	
351 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?	
соль антиоксиданты щелочь вода кислота	
352 Укажите перекисное число (в %-ах) при экспретизе жиров сомнителной свежестью.	
0,3-0,5% 0,2-0,5% 0,1-0,3% 0,06-0,1%	

рыбьего

366 какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

373 какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск

ферменты и вода

насыщенные жирные кислоты и воск

380 какие пок	азатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?
вкус,	вапах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция
_	гность, содержание жира, вкус, температура застывания и плавления
	жание жира, летучих веществ, кислотность, вкус, консистенция
	жание жира, летучих веществ, кислотность, температура застывания и плавления
	жание жира, кислотность, цвет, вкус, содержание воды
381 На скольк	о групп подразделяется кулинарные жиры в зависимости от сырья?
O 4	
\bigcirc 3	
\bigcirc 6	
 ↓ 4 ○ 3 ○ 6 ○ 5 ● 2 	
	i температуре вырабатывается топлёное молоко и сколько процентов жира оно содержит?
○ 80 гра	д. Цельсия; 4-5%
-	д. Цельсия; 2-3%
•	д. Цельсия; 3-4%
	д. Цельсия; 1-2%
95 гра	д. Цельсия; 4-6%
383 Во скольк	о баллов оценивается органолептические показатели качества майонеза?
3 0	
70	
O 40	
<u> </u>	
<u> </u>	
384 В каком р	яду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?
Вкус,	вапах, цвет, кислотность и внешний вид
·	вапах, цвет, консистенция и внешний вид
Ξ	вапах, внешний вид, стойкость эмульсии
= '	запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид
Вкус,	вапах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
385 какие пок	азатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?
🔵 жирно	ость, влажность, кислотность, стойкость эмульсии
О влажн	ость, кислотность, содержание жира, вкус, запах
<u> </u>	ость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность
~	ость, кислотность, консистенция, цвет
С цвет, і	вкус, жирность, влажность, кислотность
386 На скольк	о групп подразделяется майонез в зависимости от состава?
<u> </u>	
© 2 © 3 ○ 6 ○ 5	
3	
\bigcirc 6	
\bigcirc 5	

□ дагомером рефрактометром пактовенсиметром спиртометром пактовенсиметром спиртометром пактовенсиметром спиртометром запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция плотность, общая кислотность, конфиничент предомления, прозрачность единища омывшения, перевисное число и консистенция поотвенствиция, прозрачность, общая кислотность, запах единища бюда, температура таяния и замерзания 389 В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой? Витамин В запамин В поотвенственсов объщь забра	387 каким прибором определяется плотность молока?	
Вышомером	\circ	
опактоденсиметром спиртометром спиртом спирто	\sim	
оспиртометром 388 какие показатели качества молока определяются органолептическим методом? □ запах, вкус, цвет, прозрачность, конфициент преломления, прозрачность, общая кислотность, коффициент преломления, прозрачность, общая кислотность, запах единица бола, температура тавния и замерзания 389 В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой? □ витамин D □ витамин В □ витамин В □ витамин К □ витамин К □ витамин К □ витамин С □ буйвол □ хоза □ хорова □ хобыль □ зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ? □ буйволинос молоко □ овечье молоко □ зобыль □ зебра 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? □ 1,027-1,032 □ 1,025-1,030 □ 1,026-1,035 □ 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молокс? □ 82-86 %	$ \widetilde{\bullet} $	
 занах, вкус, цвет, прозрачность, коленстенция плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность единица омыления, прежисное число и консистенция консистенция омыления, прозрачность, общая кислотность, занах единица йола, температура таяния и замерзания 389 В какой витамии превращается коротии в составе молока, соединивщись с водой? витамии D витамии D витамии E витамии E витамии E витамии С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? буйвол коза кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ? буйволиное молоко опечье молоко опечье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко продът дозе процентов воды содержится в молоке? дозе дозе дозе дозе дозе дозе дозе дозе 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 	\circ	
Плотность, общая кислотность, коэффициент предомления, прозрачность сдиница омыления, перекисное число и консистенция монеистенция проэдчитесть, общая кислотность, запах сдиница йода, температура таяния и замерзания 389 В какой витамии превращается коротии в составе молока, соединившись с водой? витамии В витамии Е витамии К витамии С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? буйвол коза корова кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ? буйволиное молоко овечье молоко опидацию молоко овечье молоко лощацию молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко по правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке?	388 kakи	е показатели качества молока определяются органолептическим методом?
единица омыления, пережисное число и консистенция консистенция, прозрачность, общая вислотность, запах сдиница йода, температура таяния и замерзания 389 В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой? Витамин В витамин В витамин К витамин К витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? Оруйвол моза корова кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? Оруйволиное молоко опечье молоко опечье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко опечье молоко опечье молоко опечье молоко коровье молоко придадиное молоко коровье молоко опечье молоко опечье молоко опечье молоко придадиное молоко коровье молоко проценства в плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1.027-1,032 1.025-1.030 1.025-1.030 1.028-1.035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке?		
 № консистенция, прозрачность, общая кислотность, занах единица йода, температура таяния и замерзания 389 В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой? Витамин А Витамин Е Витамин К Витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? буйвол моза корова мобыль эсбра зобра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? буйволиное молоко почасне молоко почасне молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко по прациное молоко по прациное молоко коровье молоко по прадиное молоко по правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молокс? 82-86 % 	\circ	
 _ единица йода, температура таяния и замерзания 389 В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой? _ витамин D _ витамин В _ витамин К _ витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? _ буйвол коза корова кобыль зебра _ овечье молоко овечье молоко овечье молоко овечье молоко овечье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко _ за вербна вербна вербна вербна вербна молоко коровье молоко коровье молоко овербна молоко коровье молоко коровье молоко образа вербна верб	\sim	
389 В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой? □ витамин В витамин В витамин К витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? □ буйвол коза кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ? □ буйволиное молоко овечье молоко пошалиное молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко пошалиное молоко коровье молоко пошалиное полоко пошалиное пошали	\mathcal{O}	
Витамин D Витамин E Витамин К Витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? буйвол коза морова кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? буйволиное молоко овечье молоко лошадиное молоко моровье молоко моровье молоко моровье молоко пошадиное молоко пошадин	200 P.I	
 Витамин А Витамин Е Витамин К Витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? буйвол коза корова мобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? буйволиное молоко лошадиное молоко моровье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 	389 B ka	кой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой?
 Витамин Е Витамин К Витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? 	Ō	витамин D
 Витамин К Витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? Буйвол коза корова кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? буйволиное молоко овечье молоко лошадиное молоко верблюжье молоко коровье молоко коровье молоко коровье молоко 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 	<u> </u>	
 Витамин С 390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко? буйвол коза корова кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? буйволиное молоко овечье молоко пошадиное молоко верблюжье молоко коровье молоко коровье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 	\sim	
390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?	\sim	
 буйвол коза корова кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ? буйволиное молоко овечье молоко опощадиное молоко верблюжье молоко коровье молоко коровье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 		
 № коза корова № кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ? буйволиное молоко овечье молоко лошадиное молоко верблюжье молоко коровье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 	390 Из м	олока, kakoro животного изготавливается кобылье молоко?
 № корова № кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? 	Ō	буйвол
 № кобыль зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал? 	Õ	
 Зебра 391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ? 	\bigcirc	
391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал?		
 буйволиное молоко овечье молоко лошадиное молоко верблюжье молоко коровье молоко 80 на ком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 	391 Мол	
 ⊙ овечье молоко ⊃ лошадиное молоко ⊙ верблюжье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? © 1,027-1,032 ○ 1,025-1,030 ○ 1,020-1,025 ○ 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? ○ 82-86 % 		
 лошадиное молоко верблюжье молоко коровье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 		
 Верблюжье молоко коровье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 		
 ○ коровье молоко 392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)? ○ 1,027-1,032 ○ 1,025-1,030 ○ 1,020-1,025 ○ 1,025-1,030 ○ 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? ○ 82-86 % 	$\tilde{\circ}$	
 1,027-1,032 1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 %	Ŏ	
1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 %	392 B ka	ком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?
1,025-1,030 1,020-1,025 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 %		1,027-1,032
 1,025-1,030 1,028-1,035 393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 % 	Ŏ	
1,028-1,035393 Сколько процентов воды содержится в молоке? 82-86 %	Õ	
393 Сколько процентов воды содержится в молоке? © 82-86 %	\circ	
© 82-86 %	\circ	1,028-1,035
	393 Cko	лько процентов воды содержится в молоке?
○ 80-85 %	Ō	
	Õ	
© 83-89 %		
○ 75-80 % ○ 85-90 %	\mathcal{C}	

394 В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?
 вкус и запах прозрачность, внешний вид прозрачность, внешний вид внутреннее строение, прозрачность внешний вид, консистенция
395 какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?
 Внутреннее строение консистенция прозрачность вкус внешний вид
396 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?
100 10 50 20 30
397 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?
фермент липаза фермент каталаза фермент протеиназа фермент фосфатаза фермент редуктаза
398 какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?
 фермент пероксидаза фермент каталаза фермент редуктаза фермент фосфатаза фермент липаза
399 какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?
75-85 град. Цельсия 65-69 град. Цельсия 70-75 град. Цельсия 62-65 град. Цельсия 72-76 град. Цельсия
400 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?
 ○ 50 ○ 25 ○ 100 ○ 50

3 0

401 kako	ой фермент выделяется бактериями в составе молока?
\bigcirc	фермент фосфатаза
	фермент редуктаза
\sim	фермент каталаза
\sim	фермент амилаза
\sim	фермент пероксидаза
\circ	фермент перекендиза
402 B ka	ком ряду указан состав столового майонеза?
\circ	животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки
Ō	растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар
Ō	сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
Ŏ	животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок
	растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
403 Что	такое гомогенизация молока?
•	
\circ	сбор молочного жира
\circ	сбор в одно место молочного жира
\circ	топление молочного жира при высокой температуре
\bigcirc	замораживание молочного жира
	размельчение молочного жира и равномерное распределение жировых капель по поверхности молока
404 При	kakой температуре проводится стерелизация молока?
\bigcirc	при 140-150 град. Цельсия
$ \widetilde{\bigcirc} $	при 135-150 град. Цельсия
Ξ.	при 130-140 град. Цельсия
$\widetilde{\frown}$	при 140-155 град. Цельсия
$\widetilde{\bigcirc}$	при 138-145 град. Цельсия
O	L Law A.
405 kako	ова температура моментальной пастеризации молока?
\circ	75 град. Цельсия
Ŏ	80 град. Цельсия
Ŏ	79 град. Цельсия
Ŏ	90 град. Цельсия
	85 град. Цельсия
406 Уka:	жите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть
фальсиф	рицирован.
\circ	прозрачность
Ŏ	внутреннее строение
Ŏ	внешний вид
Ŏ	запах
Ŏ	консистенция
407 Cko. масел?	лько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных
\circ	1,9%; 0,8%
_	

414 kakoe молоко называют восстановленным?

420 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

\bigcirc	3
\bigcirc	2
\bigcirc	6
\bigcirc	5
	4

421 kako	е брожение является причиной порчи молока?
	молочнокислое
Ŏ	спиртовое
\bigcirc	маслянокислое
\bigcirc	пропионовокислое
\circ	ускуснокислое
422 kako	й витамин преобладает в молоке?
\circ	витамин А
\bigcirc	витамин РР
\bigcirc	витамин Е
Ō	витамин D
	витамин В
423 k ун	ичтожению подлежит только молочная продукция.
\bigcirc	отбракованная
\bigcirc	потенциально опасная
	опасная
Q	стандартная
\circ	условно пригодная
424 Ykaz	жите температуру плавления молочного жира?
\bigcirc	18-23 град. Цельсия
\bigcirc	22-26 град. Цельсия
\circ	35-40 град. Цельсия
	27-34 град. Цельсия
\circ	35-40 град. Цельсия
425 kako	й витамин содержится в буйволином молоке больше всего?
\circ	витамин D
	витамин А
Ŏ	витамин Е
	витамин В
\circ	витамин РР
	жите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и их продуктов.
\circ	физические процессы
Ŏ	физиологические процессы
Ŏ	патологические процессы
	генетические процессы
	биохимические процессы
	совая доля жира 6,0%, COMO 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. kakoe это молоко?
\circ	белковое
	пастеризованное цельное
\circ	топленое

441 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молока и молочных продуктов?	
 ○ ознакомится заявкой ○ ознакомится со всеми необходимыми документами ○ ознакомится только ТСД ○ ознакомится договорами ○ ознакомится только со стандартами 	
442 Что такое сертификат в области экспертизы молока и молочных продуктов?	
 ○ ветеринарный документ ○ методическое указание о товаре ○ технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности ○ ГОСТ ○ ТУ 	
443 какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?	
 Ca P K Na Mg 	
444 При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?	
75 град. Цельсия 55 град. Цельсия 80 град. Цельсия 65 град. Цельсия 70 град. Цельсия	
445 какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?	
 Ca Mg Na P K 	
446 При какой температуре проводится пастеризация сливок?	
 75 град. Цельсия 65 град. Цельсия 95 град. Цельсия 90 град. Цельсия 85 град. Цельсия 	
447 Укажите продолжительность пастеризация сливок?	
30-50 секунд15-20 секунд55-60 минут	

12/22/2016	
00	50-55 минут 40-45 минут
448 Орга	нолептические показатели кисломолочных продуктов:
000000	маркировка, содержание воды, йодное число маркировка, жирность, консистенция, пероксидное число вкус, кислотность, зольность, цвет продукции внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах консистенция, количество летучих веществ, упаковка
449 kako	й кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?
00000	ряжанка йогурт катык сюзма простокваша
450 В ка продукто	ком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных ов?
00000	запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число
451 B ka	ком ряду указан кисломолочный продукт, который содержит 15% жира?
00000	творог кефир сметана сюзма простокваша
нем соот	учают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в ветственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. какой это почный напиток?
00000	простокваша ацидофилин кефир йогурт кумыс
453 kako	й жирностью выпускается ацедофилин и кефир?
00000	1,5% 2,8% 3,6% 3,2% 5,2%

454 Опасные кисломолочные продукты подлежат к

67/104

68/104

461 B k	аком ряду правильно указана кислотность сюзмы по стандарту?
) 190-200 град. Тернера
Č) 170-180 град. Тернера
Č) 185-195 град. Тернера
Č) 175-178 град. Тернера
Č) 180-190 град. Тернера
462 kak	ая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?
	N 2 204
	3,2%
\geq	3,5%
\geq) 4,5%) 3,8%
	3,6%
462 D.1	
463 B K	аком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?
\subset) 13%
Ç) 20%
\subset) 18%
) 15%
\subset) 12%
464 B k	akом ряду правильно указано содержание воды в сюзме?
	70%
Č	75%
Č) 65%
Č	72%
\subset) 60%
465 kak	ой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыса?
	нагреть в водяной бане до 35-40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия
\subset	нагреть до 20 град. Цельсия остудить
\subset	при 63-65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане
\subset	у добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия
\subset) нагреть до 30 град. Цельсия
466 B k	аком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?
	упаковка, внешний вид, цвет, кислотность
	упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах
\sim	запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид
\sim	запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ
\sim	упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет
467 kak	ой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества
~	
\subseteq) консистенция А
) цвет Х
) кислотность Х
) запах

влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера

12/22/2016	
\circ	влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
Ŏ	влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
475 B ka	ком ряду правильно указано количество методов производства творога?
\sim	5
\sim	
\sim	4
0000	
476 Уka:	жите количество методов производства творога?
\circ	8
00000	6
	2
\bigcirc	7
\bigcirc	3
477 1 1	
4// kakc	м пункте верно указаны влажность и кислотность крестьянского творога?
	влажность – 50%; кислотность – 150 град. Тернера
\simeq	влажность – 55%; кислотность – 130 град. Тернера
	влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
\sim	влажность – 65%; кислотность – 180 град. Тернера
\sim	влажность – 85%; кислотность – 200 град. Тернера
\circ	Estaminocia 0570, Micsiorinocia 200 ipud. Tepinepu
478 Уka:	ките причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.
\circ	физиологические, биохимические процессы
\circ	микробиологические, гистологические процессы
\circ	генетические, химические процессы
	микробиологические, биохимические процессы
\circ	физические, генетические процессы
479 C ka	koro opraнoлептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?
	прозрачности
	внешнего вида
$\widetilde{\bigcirc}$	консистенции
$\widetilde{\bigcirc}$	вкуса
$\tilde{\bigcirc}$	запаха
J	
480 Cko	тько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?
	2
Ó	4
	3
0000	6
\bigcirc	5
481 kaku	ве окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?
\bigcirc	грибковые дрожжи спиртогого брожжения
\simeq	
()	термофильные палочки

488 какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

10%

495 Признаки бомбажа консервов?

-24 град. Цельсия -18 град. Цельсия

502 какие способы консервирования основаны на уничтожение микроорганизмов?

появление белого налета вздутие крышки и дно банки

вмятина крышки

пересортица

способы подделки

не сходства потребительских свойств

509 B pe	зультате, какой порчи консервов происходит закисание продукта без образования газов?
\circ	микробиологический бомбаж
	плоское скисание
\bigcirc	физический бомбаж
\circ	химический бомбаж
\circ	ржавление
	е определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве ого молока?
\circ	способы подделки
Ŏ	пересортица
Ŏ	не идентичность характерных признаков
$\tilde{\bigcirc}$	не сходства потребительских свойств
	идентичность характерных признаков
511 При	kakoй температуре хранят охлажденные продукты?
	0 град. Цельсия
_	+5 град. Цельсия
\bigcirc	+3 град. Цельсия
	-4 град. Цельсия
\circ	-6 град. Цельсия
512 Уka	ките температуру стерилизации пищевых продуктов.
\bigcirc	82-85C
	100-110C
	60-75C
	70-80C
\circ	70-80C
	ките определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в дстве сгущенного молока.
Ō	перемаркировка
Ō	повышенная цена
	сходство
\circ	не сходство
\circ	не идентичность
514 Ha c	колько методов делится консервирования в зависимости от технологической сущности?
Ō	12
	5
\bigcirc	7
\bigcirc	9
\circ	10
515 При	kakoй температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?
\circ	135-155 град. Цельсия
Ō	65-75 град. Цельсия
\bigcirc	75-95 град. Цельсия

529 Что такое микробиологический бомбаж?
 механическое повреждение банок утечка жидкости от банок появление черных пятен на дне банок вздутие дна и крышки банок ржавление банок
530 Сколько способов сушки существует?
 ○ 6 ○ 3 ○ 5 ○ 4 ○ 2
531 На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?
 ○ 5 ○ 2 ○ 6 ○ 3 ○ 4
532 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?
 50,5% 47,5% 48,5% 49,5% 43,5%
533 Причины появления микробиологического бомбажа консервов?
 ҳранение при высокой температуре высокая температура стерилизации неосторожное обращение при перевозке переполнение тары продуктом недостаточная стерилизация
534 какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?
□ полимерная□ металлическая□ пластмассовая□ стеклянная□ деревянная
535 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?
 35% 20% 25% 30%

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

12/22/2016	
\bigcirc	15%
$\tilde{\bigcirc}$	35%
Ŏ	30%
	25%
Ŏ	20%
	товлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, более 16%. kakoe это масло?
	Кисломолочное
$\widetilde{\bigcirc}$	Крестьянское
$\widetilde{\bigcirc}$	Вологодское
$\widetilde{\bigcirc}$	Любительское
Ŏ	Сладкосливочное
551 каки	е показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?
	вкус и запах, консистенция, цвет
$\tilde{\bigcirc}$	прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
$\widetilde{\bigcirc}$	цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
\sim	консистенция, запах, цвет, число омыления
\sim	вкус и запах, кислотность, цвет
552 Уka	ките верное количество методов производства сливочного масла.
	2
Ŏ	4
$\tilde{\bigcirc}$	3
$\tilde{\bigcirc}$	5
Ŏ	1
553 Что	из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?
\bigcirc	жиры, белки, токсичные вещества
Ŏ	крахмал, соли, кислоты, микотоксины
$\tilde{\bigcirc}$	вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
	токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионукиды
Ŏ	углеводы, минеральные вещества, радионукиды
554 Чем	определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?
	химическим составом
\sim	показателям безопасности
\sim	исходным сырьем
\sim	биологическим показателям
\sim	органолептическим показателям
\circ	органолентическим показателям
555 каки	е показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?
\bigcirc	консистенция, запах, цвет, число омыления
Ō	прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
Ō	цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
	вкус и запах, консистенция, цвет
\bigcirc	вкус и запах, кислотность, цвет

556 Yka:	жите верное количество методов производства сливочного масла.
\bigcirc	3
00000	4
Ŏ	1
Ŏ	5
	2
	отовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, более 16%. kakoe это масло?
\bigcirc	Сладкосливочное
$\tilde{\bigcirc}$	Любительское
Ŏ	Крестьянское
	Кисломолочное
Ŏ	Вологодское
558 Что	из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?
\bigcirc	жиры, белки, токсичные вещества
\circ	крахмал, соли, кислоты, микотоксины
	токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионукиды
\circ	вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
\circ	углеводы, минеральные вещества, радионукиды
559 Cko	лько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла
	25%
\bigcirc	30%
\bigcirc	35%
\bigcirc	20%
\bigcirc	15%
560 Cko	лько жира в составе топленого масло?
\circ	79%
\bigcirc	48%
\bigcirc	85%
	99%
\circ	100%
561 B ka	ком ряду указаны консервные виды масла?
\circ	молочный жир, диетическое
\circ	сладкосливочное
\circ	масло с разными наполнителями
	плавленое, стерилизованное
\circ	топленое
562 B ka	kом ряду указаны консервные виды масла?
\circ	молочный жир, диетическое
\bigcirc	топленое
\bigcirc	сладкосливочное
\bigcirc	масло с разными наполнителями

	плавленое, стерилизованное
563 Cko	вько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?
000000	25 10 50 100 30
564 kako	е масло содержит самое высокое количество жира?
00000	сливочное масло растительное масло бараний жир топленое масло говяжий жир
565 Cko	вько жира в составе топленого масло?
0000	100% 99% 85% 79% 48%
566 kako	е масло содержит самое высокое количество жира?
00000	топленое масло сливочное масло бараний жир растительное масло говяжий жир
567 Что	означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла?
00000	добавка соли больше положенного длительное механическое действие при обработке сливочного масла нарушение температурного режима при обработке при солении использование некачественной соли достаточная промывка и обработка сливочного масла
568 B ka	ком ряду правильно указано содержание воды в крестьянском сливочном масле?
00000	23% 27% 25% 30% 20%
569 Уka	ките температуру пастеризации сливочного масла, изготовленного из сливок?
$\bigcirc \bigcirc \bigcirc$	72-85 град. Цельсия 85-90 град. Цельсия 65-70 град. Цельсия

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

1	2/22/2016	
	O 23%	
	© 25%	
	O 30%	
	O 20%	
	O 27%	
	577 Что означают водянные капли в поперечном разрезе сливочного масла?	
	О добавка соли больше положенного	
	достаточная промывка и обработка сливочного масла	
	Длительное механическое действие при обработке сливочного масла	
	парушение температурного режима при обработке	
	при солении использование некачественной соли	
	578 какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?	
	83,7	
	82,5%	
	85,5%	
	84,5%	
	579 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?	
	26%	
	O 20%	
	O 23%	
	O 21%	
	<u> </u>	
	580 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масл	ле?
	O 23%	
	20%	
	O 27%	
	25%	
	581 При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок?	[
	83-86 град. Цельсия	
	85-90 град. Цельсия	
	80-85 град. Цельсия	
	75-80 град. Цельсия	
	70-73 град. Цельсия	
	582 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?	
	O 123-210	
	223-233	
	110-120	
	440-500	
	323-433	

583 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?	
000	9-11 2,5-2,8 1,5-2,6 13-15 3-7
584 Ha cl	колько классов подразделяются сыры по технологии производства?
00000	5 4 1 2 3
585 Что я	нвляется причиной горького, щелочного вкуса сыра?
	не полное выращивание сбор продуктов образовавщихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов выращивание и хранение сыра при высокой температуре присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту слишком "сухое" приготовление сыра
586 Что я	является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?
00000	использование молока с высокой кислотностью выращивание и хранение сыра при высокой температуре кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра невыполнение стадии соления
587 Ha cl	колько классов подразделяются сыры по технологии производства?
00000	5 1 2 3 4
588 Скол	ько процентов соли содержит сыр Брынза?
Ŏ	2,5-2,8 3-7 9-11 13-15 1,5-2,6
589 Чере	з сколько дней могут реализаваться сыры, выработанные из сырого молока?
00•00	40 20 60 50 30

590 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?
 Высокая кислотность сыра использование молока с высокой кислотностью неправильная обработка и блокировка частицы сыра высокая жирность молока использование молока коровы заболевшей маститом
591 Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. какой это сыр?
 плавленый кисломолочный Рокфор сулугуни Голландский
592 kakoe брожение играет важную роль при созревании сыров?
ускуснокислое маслянокислое молочнокислое пропионовокислое спиртовое
593 kakoe брожение играет важную роль при созревании сыров?
 ○ спиртовое ○ молочнокислое ○ маслянокислое ○ ускуснокислое ○ пропионовокислое
594 На сколько групп подразделяется плавленные сыры в зависимости от консистенции и назначении
 ↓ 4 ♠ 6 ◯ 3 ◯ 5 ◯ 2
595 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?
 280- 260 град. Тернера 300- 280 град. Тернера 250- 230 град. Тернера 220- 200 град. Тернера 340- 330 град. Тернера
596 На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?
↓ 4↓ 5● 3

12/22/2016
$ \bigcirc $ $ \bigcirc $ $ \bigcirc $ $ 6 $
597 Через сколько дней могут реализаваться сыры, выработанные из сырого молока?
 60 40 30 20 50
598 Через сколько дней могут реализаваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?
 60 40 80 20 70
599 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?
 использование молока коровы заболевшей маститом высокая жирность молока использование молока с высокой кислотностью неправильная обработка и блокировка частицы сыра высокая кислотность сыра
600 Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?
 Высокая кислотность сыра Высокая жирность молока Неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания Неаккуратная, неполная обработка частиц, большое количество влажности в сыре Неправильное образование слоя сыра
601 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?
 ○ 2 ○ 3 ○ 5 ○ 4 ○ 6
602 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?
 35% 55% 40 % 50% 45%
603 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?
кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус невыполнение стадии соления

610 Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. какой это сыр?

609 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

12/22/20	16	
	О Рокфор	
	Судугуни	
	о голландский	
	Плавленый	
	кисломолочный	
611	Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?	
	Высокая кислотность сыра	
	не аккуратная, не полная обработка частиц, большое количество влажности в сыре	
	Высокая жирность молока	
	пеправильное образование слоя сыра	
	неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания	
612	Через сколько дней могут реализаваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?	
012	терез еколько днен могут реализаваться сыры, вырасотанные из настеризованного молока:	
	O 80	
	O 20	
	$ \bigcirc $ 60	
	○ 70	
	$\bigcap_{i=1}^{n} A_0$	
	O 40	
613	каким сырам свойствен привкус копчености?	
	Плавленым пастообразным	
	плавленым к обеду	
	Сырным пастам	
	плавленым ломтевым	
	плавленым колбасным	
	плавленым колоденым	
614	какой сыр содержит 50% жира?	
	С сулугуни	
	О Рокфор	
	С кисломолочный	
	плавленый	
	Голландский	
615	Укажите процент массовой доли влаги в кисломолочным сыре.	
	O 60%	
	a 40%	
	O 45%	
616 Укажите йодное число твердых сыров.		
	O 80-90	
	I I	
	■ 28-40■ 120-200	
	120-200	
	50-60	
	75-100	

617 какой процент соли содержит кисломолочный сыр?

12/22/2016	
O 8,1%	
6,5%	
O 6,9%	
O 7,5	
O 7,9%	
618 В составе какого сыра содержится 3-7% соли?	
Чанах	
Брынза	
О Рокфор	
Голландский	
сулугуни	
619 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: - укажите причину дефекта.	ЭТОГО
воздействие сероводорода на соли железа и меди	
присутствие большой дозы красящих веществ	
низкая температура первого этапа созревания	
нарушение условий окрашивания молока	
пересолка	
620 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, kakoro сыра?	
полутвердые сыры	
твердые сыры	
плавленые сыры	
рассольные сыры	
мягкие сыры	
621 Укажите йодное число твердых сыров.	
<u> </u>	
75-100	
28-40	
622 kakим сырам свойствен привкус копчености?	
плавленым к обеду	
плавленым ломтевым	
плавленым пастообразным	
плавленым колбасным	
С сырным пастам	
623 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, kakoro сыра?	
полутвердые сыры	
твердые сыры	
рассольные сыры	
плавленые сыры	
мягкие сыры	

624 Пове дефекта.	ерхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого
\circ	нарушение условий окрашивания молока
	воздействие сероводорода на соли железа и меди
Õ	пересолка
Q	низкая температура первого этапа созревания
\circ	присутствие большой дозы красящих веществ
625 Cko	тькими баллами оцениваются органолептические показатели качества мороженого?
\bigcirc	60; 20; 10; 5
	50; 20; 20; 10
_	70; 20; 5; 5
	60; 30; 5; 5
\circ	80; 10; 5; 5
626 kako	й показатель качества мороженого оценивается 5 баллом?
\bigcirc	структура
Ō	аромат
Q	вкус
	цвет
\circ	концистенция
627 Уka	ките показатель качества мороженого, который оценивается 5 баллом.
\circ	структура
\bigcirc	аромат
\bigcirc	вкус
	внешний вид
\circ	концистенция
628 Ykaz	ките показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.
\circ	цвет
	концистенция
\bigcirc	аромат
\bigcirc	вкус
\circ	внешний вид
629 kako	й показатель качества мороженого оценивается 30 баллом?
\circ	цвет
	структура
	аромат
	вкус
\circ	внешний вид
630 Уka	ките показатель качества мороженого, который оценивается 60 баллом.
\circ	внешний вид
Ŏ	структура
Ō	цвет
	аромат

15%

12/22/2016
O 20%
O 25%
638 Сколько процентов жира содержит молочное мороженое?
O 4,9%
O 4,2%
O 3,9%
3 ,5%
O 4,5%
639 Сколько процентов сахара содержит мороженое Пломбир?
O 19-21%
O 20-22%
15-16%
O 17-19%
O 18-20%
C40 C1 1
640 Ckoльko процентов жира содержит мороженое пломбир?
<u> </u>
16-18%
10-18%12-15%
17-19%
18-20%
16-2070
641 Сколько процентов жира содержит сливочное мороженое?
O 11-13%
12-15%
8-10%
O 14-16%
15-20%
642 Укажите процент углеводов и белков в ореховом пломбире.
углеводы -19,9% и белки -5,2%
Углеводы -23,8% и белки -5,6%
Углеводы -22,9% и белки -5,5%
углеводы -20,8% и белки -5,3%
углеводы -21,9% и белки -5,4%
643 Укажите процент жира и сухих веществ в ореховом пломбире.
249/ yr any yr powerthe 46 9/
жир -24% и сухие вещества -46 %
© жир -18% и сухие вещества -44 %
жир -22% и сухие вещества -50 %
жир -19% и сухие вещества -45 %
жир -23% и сухие вещества -48 %
644 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 32-36% сухого вещества?
эскимо
Молочно-шоколадное

жиры – 19% и сухие вещества – 45%

657 какой показатель качества мороженого оценивается 5 баллом?

ароматвкусструктурацветконцистенция

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

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

12/22/2016
$ \begin{array}{c} 32 \\ 30 \\ 26 \\ 22 \\ 28 \end{array} $
672 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность сливочного мороженого?
$ \begin{array}{c} \bigcirc 32 \\ \bigcirc 30 \\ \bigcirc 26 \\ \bigcirc 22 \\ \bigcirc 28 \end{array} $
673 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность молочного мороженого?
 32 30 26 22 28
674 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность клубничного, малинового мороженого?
 ○ 83 ○ 75 ○ 73 ○ 70 ○ 80
675 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность ягодного мороженого?
 50 65 60 55 70
676 Содержание жира 8-10%, белков 3,3%, углеводов 14-15%, сухих веществ 33-38%. kakoй это вид мороженого?
 ароматизированное пломбир сливочное молочное фруктово-ягодное
677 В каком виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?
 в фруктово-ягодном в ароматизированном в сливочном в молочном в пломбире

678 Содер морожено	эжание жира 3,5%, белков 3,2%, углеводов 15%, сухих веществ 29%. kakoй это вид го?
	ароматизированное
	рруктово-ягодное
_	сливочное
	молочное пломбир
	ите энергетическую ценность 100 г мороженого.
_	327,2 ккал
	105,3 ккал
=	245,4 ккал
=	124,2 ккал
=	458,6 ккал
680 В как веществ?	ом виде мороженого содержится 3,5% белков, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих
<u> </u>	з ароматизированном
O I	з сливочном
O I	з молочном
=	з эскимо
○ I	з фруктово-ягодном
681 B kak	ом виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ
	з фруктово-ягодном
	з эскимо
	з сливочно- шоколадном
_	з молочно-шоколадном
O 1	з пломбире
682 Укаж веществ.	ите вид мороженого, в котором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих
\bigcirc (фруктово-ягодное
	оскимо
O 1	пломбир
<u> </u>	нобительское
	проматизированное
683 Содер морожено	ожание жира 12-15%, белков 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. kakoй это вид го?
\circ	фруктово-ягодное
	пломбир
\bigcirc \bigcirc	сливочное
	молочное
	ароматизированное
684 Содер	ожание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. какой это вид мороженого?
O 1	пломбир

фруктово-агодное	12/22/2016	
Сивиочное	\circ	фруктово-ягодное
 		сливочное
685 Сколько процентов воды в среднем содержится в молокс?		молочное
82,1% 95,8% 91,5% 87,5% 87,5% 87,5% 87,5% 686 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифути? сухое вещество кислотность жирность зольность влажность влажность влажность молочный жир молочный кир молочный сахар молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 20-22 град. Тернера 20-22 град. Тернера 20-27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,5 и 4,1 € 2,5 и 3,2% 3,5 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока?		ароматизированное
95,8% 91,5% 87,5% 81,5% 81,5% 686 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифути? сухое вещество кислотность жирность эзольность влажность влажность влажность молочный жир молочный жир молочный белок 688 В каком ряду указана кислота молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 29-31 град. Тернера 29-27 град. Тернера 27-29 град. Тернера 689 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко? 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока?	685 Cko	лько процентов воды в среднем содержится в молоке?
91,5% 81,5% 81,5% 686 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги? сухое вещество кислотность жирность эольность влажность влажность молочный жир молочный жир молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 29-31 град. Тернера 29-31 град. Тернера 29-31 град. Тернера 3.6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока?	\circ	82,1%
 87,5% 81,5% 686 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги? сухое вешество кислотность жирность зольность влажность 687 Что такое казсии? небелювое азотистое соединение молочный кир молочный сахар молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 20-22 град. Тернера 20-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2		95,8%
 81,5% 686 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги? сухое вещество мислотность жирность жирность зольность влажность 687 Что такое казеин? небелювое азотистое соединение молочный жир молочный килота молочный сахар молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	\bigcirc	91,5%
686 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?		87,5%
 сухое вещество кислогность жирность зольность влажность 687 Что такое казеин? небелковое азотистое соединение молочный жир молочный кир молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	\circ	81,5%
 № жирность жирность Зольность Виажность 687 Что такое казеин? небелковое азотистое соединение молочный жир молочный кир молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4.1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	686 kako	й показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?
 	\circ	сухое вещество
30льность 8лажность 687 Что такое казеин? — небелковое азотистое соединение — молочный жир — молочный кар — молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? — 25-27 град. Тернера — 23-25 град. Тернера — 29-31 град. Тернера — 29-31 град. Тернера — 27-29 град. Тернера — 27-29 град. Тернера — 3,6 и 4,1 — 2,5 и 3,2% — 3,5 и 4% — 3,6 и 3,8% — 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? — 100,4 град. Цельсия — 100,6 град. Цельсия	$\overline{\bigcirc}$	кислотность
30льность 8лажность 687 Что такое казеин? — небелковое азотистое соединение — молочный жир — молочный кар — молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? — 25-27 град. Тернера — 23-25 град. Тернера — 29-31 град. Тернера — 29-31 град. Тернера — 27-29 град. Тернера — 27-29 град. Тернера — 3,6 и 4,1 — 2,5 и 3,2% — 3,5 и 4% — 3,6 и 3,8% — 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? — 100,4 град. Цельсия — 100,6 град. Цельсия		жирность
687 Что такое казеин? — небелковое азотистое соединение — молочный жир — молочный сахар — молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? — 25-27 град. Тернера — 23-25 град. Тернера — 20-22 град. Тернера — 29-31 град. Тернера — 27-29 град. Тернера — 27-29 град. Тернера — 27-29 град. Тернера — 3,6 и 4,1 — 2,5 и 3,2% — 3,5 и 4% — 3,6 и 3,8% — 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? — 100,4 град. Цельсия — 100,5 град. Цельсия — 100,6 град. Цельсия — 100,6 град. Цельсия — 100,2 град. Цельсия	$\overline{\bigcirc}$	
 небелковое азотистое соединение молочный жир молочный сахар молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25- 27 град. Тернера 23- 25 град. Тернера 20- 22 град. Тернера 29- 31 град. Тернера 29- 31 град. Тернера 27- 29 град. Тернера 27- 29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 		влажность
 Молочный жир Молочный сахар Молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	687 Что	такое kaзеин?
 Молочный жир Молочный сахар Молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	\bigcirc	небелковое азотистое соединение
молочный сахар молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25- 27 град. Тернера 23- 25 град. Тернера 20- 22 грал. Тернера 29- 31 град. Тернера 27- 29 град. Тернера 27- 29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,7 град. Цельсия	$\tilde{\bigcirc}$	
 молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	$\tilde{\bigcirc}$	
 № молочный белок 688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока? 25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	$\tilde{\bigcirc}$	
25-27 град. Тернера 23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия	$leve{\odot}$	
23-25 град. Тернера 20-22 град. Тернера 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 689 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко? 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия	688 B ka	ком ряду указана кислотность восстановленного молока?
 20- 22 град. Тернера 29- 31 град. Тернера 27- 29 град. Тернера 689 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко? 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	\circ	25-27 град. Тернера
 29-31 град. Тернера 27-29 град. Тернера 689 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко? 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	\circ	23-25 град. Тернера
 27-29 град. Тернера 689 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко? 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 		20-22 град. Тернера
689 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?		29-31 град. Тернера
 3,6 и 4,1 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	\circ	27-29 град. Тернера
 2,5 и 3,2% 3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	689 B ck	ольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?
3,5 и 4% 3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия	\bigcirc	3,6 и 4,1
3,6 и 3,8% 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия		2,5 и 3,2%
 3,7 и 4,0% 690 Укажите температуру кипения молока? 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 		3,5 и 4%
690 Укажите температуру кипения молока?		3,6 и 3,8%
 100,4 град. Цельсия 100,5 град. Цельсия 100,6 град. Цельсия 100,2 град. Цельсия 	\circ	3,7 и 4,0%
100,5 град. Цельсия100,6 град. Цельсия100,2 град. Цельсия	690 Уka	ките температуру кипения молока?
100,5 град. Цельсия100,6 град. Цельсия100,2 град. Цельсия	\bigcirc	100,4 град. Цельсия
100,6 град. Цельсия100,2 град. Цельсия	$\widetilde{\subset}$	
100,2 град. Цельсия	$\widetilde{\subset}$	
<u>-</u>		
	$\tilde{\bigcirc}$	

691 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

12/22/2016	
\circ	19-21 град. Тернера
Ō	22-24 град. Тернера
Ō	25-27 град. Тернера
Ŏ	25- 27 град. Тернера 20- 22 град. Тернера
	16-18 град. Тернера
692 Cko	лько процентов воды в среднем содержит молоко?
\circ	92%
\circ	77,8%
	77,8% 73,8% 69,9%
	69,9%
	87,5%
693 kako	ва средняя жирность молока, которое дает корова?
\circ	6,5%
\bigcirc	2,5% 3,5% 4,5% 5,5%
	3,5%
\bigcirc	4,5%
\circ	5,5%
694 kako	й углевод содержится в молоке?
\circ	галактоза
\bigcirc	фруктоза
	лактоза
\bigcirc	сахароза
\circ	мальтоза
695 С по	мощью kakoro прибора определяется жирность молока?
\circ	пикнометр
	рефрактометр
	центрифуга
\bigcirc	сахариметр
\circ	поляриметр
696 Под	действием kakoro вещества свертывается молоко?
\circ	фенолфталеин
	сода
	йод
	сычужный фермент
\circ	метилоранж
697 Cko	лько компонентов содержится в молоке?
\bigcirc	70
$\widetilde{\bigcirc}$	50
$\widetilde{\bigcirc}$	90
	120
\sim	100

698 В чем измеряется кислотность молока?

12/22/2016	
\bigcirc	в градусах Цельсия
	в процентах
	в граммах
	в килокалориях
	в градусах Тернера
699 B kal	koм ряду уkaзaны физиko-химические пokaзaтели kaчествa молoka?
\bigcirc	осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка
\bigcirc	титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция
Q	плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка
Ō	титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, паковка
	вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность
700 B ka	ком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?
\circ	в мёде
	в шоколаде
	в варенье
Ō	в конфете
	в молоке
<u> </u>	