

# 2903\_RU\_Q2017\_Yekun imtahan testinin sualları

## Fənn : 2903 Regiologiyanın əsasları

1 Кем была разработана технология клонирования ДНК?

- П. Бергом
- Аристотелем
- Букиным
- Галилеем
- Коперником

2 Когда была разработана технология клонирования ДНК?

- в 1989 г
- в 1931 г
- в 1972 г
- в 1935 г
- в 1914 г

3 Когда впервые было создано многотоннажное производство кормовых дрожжей на основе углеводородного сырья?

- в 70-х годах
- в 50-х годах
- в 40-х годах
- в 60-х годах
- в настоящее время

4 Когда было налажено промышленное производство микробиологическим путем аминокислот: глутаминовой, лизина и др?

- в 1989
- В 1961-1975
- в 1935
- в 1914
- в 1931

5 Каким ученым с помощью микроорганизмов был получен витамин В12?

- Коперником
- Аристотелем
- Де Бари
- Букиным
- Галилеем

6 Когда был получен витамин В12 с помощью микроорганизмов?

- в 1914
- в 1931
- в 1935
- в 1948
- в 1989

7 Когда было организовано первое микробиологическое промышленное производство лимонной кислоты?

- в 1931

- в 1923
- в 1989
- в 1914
- в 1935

8 Кто получил ферментный препарат, из плесневого гриба, выращенного на влажном рисе?

- И. Такаmine
- Хаббл
- Шмидт
- Нил
- Эддингтон

9 Когда был создан первый ферментный препарат, полученный из плесневого гриба, выращенного на влажном рисе?

- 1935.0
- 1894.0
- 1789.0
- 1814.0
- 1931.0

10 Какой ученый установил способность плесневых грибов синтезировать лимонную кислоту?

- Луи Пастер
- К. Вемер
- Коперник
- Шепли
- Эддингтон

11 В каком году была установлена способность плесневых грибов синтезировать лимонную кислоту ?

- 1292.0
- 1893.0
- 1261.0
- 1857.0
- 1362.0

12 Из чего впервые был получен жидкий ферментный препарат амилазы?

- Горением метанола
- из проросшего ячменя
- Перегонкой вина с негашеной известью
- Дистилляцией пива
- Дефлаграцией этанола

13 Кто впервые получил жидкий ферментный препарат амилазы?

- Лебедева
- К.С. Киргоф
- Нернст
- Ломоносов
- Пастер

14 Когда русский академик К.С. Киргоф впервые получил жидкий ферментный препарат амилазы?

- 6000 лет до н.э
- В начале XIX в.
- XVIII в

- XVII в
- в XX в

15 Как называют молекулы ДНК, которые были получены вне живой клетки, в пробирке, путём соединения природных или синтетических фрагментов ДНК с молекулами, способными реплицироваться в клетке?

- Алкилирующими
- Рекомбинантными
- Диактивными
- Ацидофильными
- Полимерными

16 Как называется совокупность методов манипулирования генетическим материалом с целью получения рекомбинантных (гибридных) молекул ДНК?

- Цитология
- Технология
- Биохимия
- Генетическая инженерия
- Физиология

17 Как называют процесс превращения углеводов растений в разнообразные вещества с помощью микроорганизмов?

- Фотолитография
- Дезактивация
- Дегидрогенизация
- Биоконверсия
- Ионизация

18 Промышленная микробиология это наука...

- о важнейших микробиологических процессах и их практическом применении для получения промышленным способом ценных продуктов жизнедеятельности микроорганизмов, их биомассы как белкового продукта, о получении отдельных полезных веществ или препаратов, используемых в различных отраслях народного хозяйства.
- изучающая комплекс организационных мер, операций и приемов, направленных на изготовление пищевых продуктов;
- изучающая наиболее общие и фундаментальные закономерности, определяющие структуру и эволюцию материального мира;
- Совокупность наук о живой природе, о закономерностях органической жизни;
- о веществах, их свойствах, строении и превращениях, происходящих в результате химических реакций.

19 В чём заключается безотходность биотехнологических процессов?

- мелком объёме
- высоких затратах энергии
- высокой температуре
- усвояемости микроорганизмами самых разных субстрат
- высоком давлении

20 Какой год является началом генотехнического периода развития биотехнологии?

- 1340.0
- 100
- 1100 до н.э
- 1972
- 783.0

21 Что изучает получение активных генетических структур(рекомбинат молекула ДНК) в условии invitro?

- техническая микробиология
- молекулярная биология
- клеточная инженерия
- генетическое инженерия
- генетика

22 Приблизительно насколько быстрее синтезируют белки микроорганизмы, чем животные?

- в 1000 раз
- в 10-15 раз
- в 1-2 раз
- в 10-100 тыс.раз
- в 100 раз

23 Чем более обогащены микроорнанизмы?

- микроэлементами
- жирами
- углеводородыми
- белками
- витаминами

24 В каком году Луи Пастер показал на роль микроорганизмов при порче пива и вина и предложил метод пастеризации по борьбе с ними?

- 1855.0
- 1858.0
- 1859.0
- 1857.0
- 1856.0

25 Формирование какой науки началась изобретением Луи Пастера?

- биология
- генетическая инженерия
- биотехнология
- техническая микробиология
- биотехника

26 Кто предложил метод пастеризации по борьбе с микроорганизмами?

- Чистяков
- А.Левенгук
- Каралев
- Луи Пастер
- Лапышников

27 Какой ученый указал на роль микроорганизмов при порче пива и вина?

- Гуткевич
- А.Левенгук
- Костичев
- Луи Пастер
- Мечников

28 Кто является основоположником технической микробиологии?

- Каралев
- Лапышников
- А.Левенгук
- Луи Пастер
- Цистяков

29 На что основывается создание и формирование биотехнологии, как прикладной науки?

- генетике
- микротехники
- биологии
- технической микробиологии
- технологии

30 Биотехнология – это ...

- наука о веществах, их свойствах, строении и превращениях, происходящих в результате химических реакций.
- Наука, изучающая наиболее общие и фундаментальные закономерности, определяющие структуру и эволюцию материального мира;
- Совокупность наук о живой природе, о закономерностях органической жизни;
- наука, которая изучает методы получения полезных для человека веществ и продуктов в управляемых условиях, используя микроорганизмы, клетки животных и растений или изолированные из клеток биологические структуры.
- Наука, изучающая комплекс организационных мер, операций и приемов, направленных на изготовление пищевых продуктов;

31 Что относится к свободноживущим автотрофам?

- облепиха
- ольха
- ризобии
- хлоробиум
- лох

32 Что относится к симбионтам с корневыми клубеньками?

- хлоробиум
- клостридиум
- азотобактер
- ризобии
- метилобактер

33 Симбионтам с корневым клубеньками относятся...

- хлоробиум
- лишайники
- азоспириллум
- ольха
- метилобактер

34 Что из нижеперечисленных относится к свободноживущим гетеротрофам?

- облепиха
- ольха
- ризобии
- метилобактер
- лох

35 Что относится к свободноживущим гетеротрофам?

- ольха
- клостридиум
- облепиха
- лох
- ризобии

36 Что относится к симбионтам без корневых клубеньков?

- облепиха
- ольха
- ризобии
- азотобактер
- лох

37 Симбионтам без корневых клубеньков относятся...

- облепиха
- ольха
- ризобии
- азоспириллум
- лох

38 Что является наиболее характерным гетерополисахаридом?

- манназа
- глюкоза
- фруктоза
- арабиногалактаны, Д-галакто-Д-маннан, фосфаноглюканы
- галактоза

39 Сколько жиров содержат рясковые?

- 32.0
- 22.0
- 15.0
- 5.0
- 10.0

40 Сколько углеводов содержат рясковые?

- 32.0
- 22.0
- 15.0
- 45.0
- 10.0

41 Сколько протеина содержат рясковые?

- 32.0
- 22.0
- 15.0
- 45.0
- 10.0

42 С какой целью Анабену азоллу выращивают на рисовых полях перед посевом риса?

- не добавляется
- с целью повышения количества воды
- с целью снижения количества воды

- с целью снижения количества вносимых минеральных удобрений
- с целью повышения количества вносимых минеральных удобрений

43 Как размножается азолла?

- никак
- сложным делением
- не размножаются
- простым делением
- половым путем

44 Маннит это....

- неорганическое вещество
- соль
- кислота
- шестиатомный спирт
- щелочь

45 Бурые водоросли являются единственным источником получения чего?

- углеводов
- витаминов
- меркаптанов
- альгинатов
- жиров

46 Что является единственным источником получения альгинатов?

- бактерии
- синезеленые водоросли
- зеленые водоросли
- бурые водоросли
- грибы

47 Что является единственным источником получения солей альгиновой кислоты?

- бактерии
- синезеленые водоросли
- зеленые водоросли
- бурые водоросли
- грибы

48 Из чего состоит агар?

- актин
- ксилобиоза
- асетальдегид
- актомиозин
- агарозы и агаропектина

49 Что такое агар?

- кислота
- липид
- белок
- полисахарид
- водоросль

50 Одним из самых ценных продуктов, получаемых из красных водорослей, является...

- пектиназа
- ксилоза
- целлюлоза
- агар
- амилаза

51 Где может расти и размножаться Dunaliella?

- в среде с меньшим диапазоном содержания соли
- в среде с широким диапазоном содержания кислорода
- в среде с широким диапазоном содержания водорода
- в среде с широким диапазоном содержания соли
- в среде с меньшим диапазоном содержания водорода

52 Сколько % жиров содержит хлорелла ?

- 32.0
- 22.0
- 15.0
- 7-10 %
- 50.0

53 Сколько % углеводов содержит хлорелла ?

- 32.0
- 22.0
- 15.0
- 40.0
- 10.0

54 Сколько % белка содержит люцерна?

- 40.0
- 50.0
- 10.0
- 18.0
- 30.0

55 Сколько % белка содержит хлорелла ?

- 40.0
- 20.0
- 10.0
- 50.0
- 30.0

56 Что стимулирует парамилон?

- пищеварительную систему
- синтез углеводов
- синтез белков
- иммунную систему млекопитающих
- нервную систему

57 Что такое парамилон?

- кислота

- полисахарид
- белок
- липид
- водоросль

58 Какие основные свойства у первичных?

- В составе имеют в меньшем количестве ненасыщенных жирных кислот
- В составе имеют большое количество белка
- В составе имеют большое количество насыщенных жирных кислот
- В составе имеют большое количество ненасыщенных жирных кислот
- В составе имеют большое количество жирных кислот

59 В составе спирулина сколько процентов белка, углеводов, пигмента?

- 55%-белка(больше сои),29%-карбогидрата,36%-пигмента
- 15%-белка(больше сои),9%-карбогидрата,16%-пигмента
- 45%-белка(больше сои),39%-карбогидрата,5%-пигмента
- 65%-белка,19%- углеводов,6%-пигмента
- 60%-белка(больше сои),20%-карбогидрата,1%-пигмента

60 В получении каких из нижеперечисленных используется водоросли?

- Аминной кислоты
- Крахмала
- Целлюлозы
- Белков
- Карбогидрата

61 В производстве каких сыров используются плесени?

- в производстве сыра камамбер и рокфор
- в производстве сыров рокфор и голландского
- в производстве сыров камамбер и голландского
- в производстве голландского сыра
- в производстве сыра рокфор

62 В получении каких продуктов используются грибы?

- гибереллинов и цитокининов; соевого соуса
- Белков,сыры сортов рокфор и камамбер; соевого соуса
- гибереллинов и цитокининов;каратиноидов;белков;сыры сортов рокфор и камамбер, соевого соуса
- Антибиотиков,гибереллинов и цитокининов;каратиноидов;белков;сыры сортов рокфор и камамбер; соевого соуса
- Каратиноидов

63 Какого цвета водоросль анабена?

- зеленого
- красного
- желтого
- сине-зеленого
- синего

64 Что такое анабена?

- моллюска
- цианобактерия
- Мох

- водоросль
- бактерия

65 На сколько групп разделяются diaзотрофы?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

66 Что значит diaзотрофное свойство?

- способность фиксации атмосферного азота и кислорода
- способность фиксации углерода
- способность фиксации кислорода
- Способность фиксации атмосферного азота
- способность фиксации инертных газов

67 Где применяются бактерии?

- Только в производстве витаминов
- В производстве нефти
- В производстве не пищевых продуктов
- В производстве пищевых продуктов,уксуса,напитки молочной кислоты,микробных инсектицидов,белков,витаминов,органических кислот,биогаза и в производстве фотоводорода.
- Толко в производстве уксуса

68 На сколько групп разделяются плазмиды?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

69 Чему служат D плазмиды?

- Обеспечивают размножение, дыхание и питание.
- Образовывая между клетками анастомазы бактерия обеспечивает половое размножение.
- Плазмиды или прочные плазмиды обеспечивают прочность клетки против ядовитых веществ и антибиотиков
- контролирующие катаболизм некоторых органических соединений
- За счет этих плазмидов бактериальные клетки расщипляют, усваивают разные синтетические вещества и ксенобиотики.

70 Чему служат R плазмиды?

- контролирующие катаболизм некоторых органических соединений
- Образовывая между клетками анастомазы бактерия обеспечивает половое размножение.
- За счет этих плазмидов бактериальные клетки расщипляют, усваивают разные синтетические вещества и ксенобиотики.
- Плазмиды или прочные плазмиды обеспечивают прочность клетки против ядовитых веществ и антибиотиков
- Обеспечивают размножение, дыхание и питание

71 Какой размер у плазмидов?

- $3 \times 10^9$  далтон
- $4 \times 10^9$  далтон
- $2 \times 10^9$  далтон
- 1,5-300 мегадалтон

- 1,5-30 мегадалтон

72 Из чего образованы плазмиды?

- из двухцепной молекулы РНК  
 из кольцеобразной двухцепной молекулы РНК  
 из кольцеобразной трехцепной молекулы ДНК  
 из кольцеобразной двухцепной молекулы ДНК  
 из кольцеобразной одноцепной молекулы РНК

73 В каком варианте указано биотехнологические объекты?

- структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК)  
 структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК) бактерии, цианобактерии, грибы, водоросли, первичные  
 бактерии и цианобактерии, грибы, водоросли, первичные культуры клеток растений и животных(анабена-азолли высшие  
 структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК) бактерии, цианобактерии, грибы, водоросли, первичные, культуры клеток растений и животных, растения-первичные, (анабена-азолли высшие  
 структуры субклеток (вирусы, плазмиды, ДНК, митохондрии, хлоропласты, ядро ДНК) водоросли, первичные, культуры клеток растений и животных(анабена-азолли высшие

74 Что такое ферментация?

- Превращение полисахаридов на моносахариды в составе в выбросах растений  
 Переход микроорганизмов от одного типа питания к другому  
 Усвоение органических веществ микроорганизмами  
 вся совокупность последовательных операций от внесения в заранее приготовленную и термостатированную питательную среду посевного материала до завершения процессов роста и биосинтеза вследствие истощения питательных веществ среды  
 Сохранение стерильности микробиологического процесса и его от защита от иных микроорганизмов

75 Сколько минеральных солей содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 40-45 %  
 25-30 %  
 15-20 %  
 8-10 %  
 30-35 %

76 Сколько жира содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 30-35%  
 15-20 %  
 10-15 %  
 2-8 %  
 20-25 %

77 Сколько белковых веществ содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 45-50%  
 25-30 %  
 20-25 %  
 7-15 %  
 35-40%

78 Сколько лактозы содержит сухой остаток молочной сыворотки ?

- 30-35%  
 10-15%

- 5-10 %
- 70-80 %
- 20-25%

79 Отход какого производства является молочная сыворотка ?

- мукомольного производства
- меласно-спиртового производства
- производства сахара из свеклы
- отход производства сыров, творога и казеина
- спиртового производства

80 Для производства чего используются пшеничные отруби?

- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования
- не используют
- для получения микробного белка
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов

81 Отход какого производства являются пшеничные отруби?

- отход производства сыров, творога и казеина
- меласно-спиртового производства
- производства сахара из свеклы
- мукомольного производства
- спиртового производства

82 Для производства чего используется зерно-картофельная барда?

- не используют
- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов
- для получения микробного белка
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования

83 Для производства чего используется меласная барда ?

- не используют
- для получения микробного белка
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов
- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования

84 Для производства чего используется свекловичная меласса?

- не используют
- для получения микробного белка
- кормовых дрожжей, не требующим добавок ростовых веществ
- лимонной кислоты, этанола и других продуктов
- для приготовления питательных сред при твердофазном способе культивирования

85 Сколько редуцирующих веществ в зерно-картофельном барде?

- 35-40%
- 25-30 %
- 5-10 %
- 0,2-0,5 %
- 15-20%

86 Сколько растворимых сухих веществ в зерно-картофельном барде?

- 25-30%
- 5-10 %
- 45-50 %
- 2,5-3,0 %
- 15-20%

87 Отход какого производства является зерно-картофельная барда ?

- отход производства сыров, творога и казеина
- меласно-спиртового производства
- производства сахара из свеклы
- спиртового производства
- мукомольного производства

88 Сколько сухих веществ в упаренной барде?

- 10-15%
- 1-2 %
- 4-6 %
- 53.0
- 8-10%

89 Сколько сухих веществ в натуральной барде?

- 35-40%
- 20-25%
- 45-60 %
- 8-12 %
- 25-30%

90 Отход какого производства является меласная барда ?

- отход производства сыров, творога и казеина
- спиртового производства
- производства сахара из свеклы
- меласно-спиртового производства
- мукомольного производства

91 Сколько рафинозы содержит свекловичная меласса?

- 15-20%
- 25-30 %
- 45-60 %
- 0,2-3,0 %
- 5-10%

92 Сколько инвертного сахара содержит свекловичная меласса?

- 15-20%
- 6-8%
- 4-6 %
- 0,25-2,0 %
- 10-12%

93 Сколько сахарозы содержит свекловичная меласса?

- 1-5%

- 20-25%
- 10-15%
- 5-10%
- 45-60 %

94 Отход какого производства является свекловичная меласса?

- отход производства сыров, творога и казеина
- спиртового производства
- меласно-спиртового производства
- производства сахара из свеклы
- мукомольного производства

95 Что относится к коллоидным растворам?

- спирты, альдегиды, белки, липиды
- минеральные соли, аминокислоты, белки, липиды
- минеральные соли, аминокислоты, карбоновые кислоты, спирты, альдегиды
- белки, липиды, неорганические соединения – гидроксид железа
- карбоновые кислоты, спирты, неорганические соединения – гидроксид железа

96 Что относится к истинным растворам?

- спирты, альдегиды, белки, липиды
- минеральные соли, аминокислоты, белки, липиды
- белки, липиды, неорганические соединения – гидроксид железа
- минеральные соли, аминокислоты, карбоновые кислоты, спирты, альдегиды
- карбоновые кислоты, спирты, неорганические соединения – гидроксид железа

97 Что относится к вторичным метаболитам?

- пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, антибиотики, алкалоиды
- аминокислоты, алкалоиды
- аминокислоты, органические кислоты, пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, витамины
- антибиотики, алкалоиды, гормоны роста растений, токсины и пигменты
- органические кислоты, витамины, токсины и пигменты

98 Что относится к первичным метаболитам

- пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, антибиотики, алкалоиды
- аминокислоты, алкалоиды
- антибиотики, алкалоиды, гормоны роста растений, токсины и пигменты
- аминокислоты, органические кислоты, пуриновые и пимидиновые нуклеотиды, витамины
- органические кислоты, витамины, токсины и пигменты

99 Какую молекулярную массу имеют первичные метаболиты?

- 4000 дальтон
- 2000 дальтон
- больше 1500 дальтон
- менее 1500 дальтон
- 3000 дальтон

100 Чем характеризуется VII фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений

- биомасса клеток значительно уменьшается, так как запасные вещества клетки исчерпываются
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

101 Чем характеризуется VI фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- равновесие нарушается и количество отмерших клеток превышает прирост
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

102 Чем характеризуется V фаза роста микроорганизмов?

- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны

103 Чем характеризуется IV фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны

104 Чем характеризуется III фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

105 Чем характеризуется II фаза роста микроорганизмов?

- масса и количество всех живых клеток достигает максимума
- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны
- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

106 Чем характеризуется I фаза роста микроорганизмов?

- Активируются ферментные системы, если необходимо, синтезируются новые ферментные системы, клетка готовится к синтезу нуклеиновых кислот и других соединений
- скорость роста снижается, уменьшается число делений клеток

- отмечается максимальная скорость роста культуры, интервалы между появлением предыдущего и последующего поколения постоянны
- она характеризуется началом деления клеток, увеличением общей массы популяции и постоянным увеличением скорости роста культуры; обычно она непродолжительна
- масса и количество всех живых клеток достигает максимума

107 Как называют VII фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- мегафаза
- профаза
- фаза отмирания
- лигфаза

108 Как называют VI фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- мегафаза
- профаза
- фаза ускорения отмирания
- лигфаза

109 Как называют V фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- мегафаза
- профаза
- стационарной
- лигфаза

110 Как называют IV фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- мегафаза
- профаза
- фаза замедления или уменьшения скорости роста
- лигфаза

111 Как называют III фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- мегафаза
- профаза
- логарифмическая или экспоненциальная
- лигфаза

112 Как называют II фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- мегафаза
- профаза
- фазой ускоренного роста
- лигфаза

113 Как называют I фазу роста микроорганизмов?

- монофаза
- мегафаза
- профаза
- лаг – фаза

лигфаза

114 Выращивание микроорганизмов в глубине пищевой среды претворяется в жизнь в 2-х видах. Какие эти виды?

- Статические
- периодические и глубокое
- Перерывное и твердое
- периодические и непрерывные
- непрерывные и глубокое

115 Сколько видов выращивания микроорганизмов внедряется в глубине пищевой среды?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

116 Покажите из нижеперечисленных свободноживущие автотрофы

- облепиха
- ольха
- ризобии
- амебобактер
- лох

117 Что из нижеперечисленных относится к свободноживущим автоорфам?

- облепиха
- ольха
- ризобии
- родоспирillum
- лох

118 В синтезе какой кислоты очень выгодно использовать мелассу как субстрат?

- Фумарной кислоты
- Молочной кислоты
- Уксусной кислоты
- Лимонной кислоты
- Итаконовой кислоты

119 В каком году был предложен термин белок одноклеточных (БОК)?

- в 1957 г
- в 1962 г
- в 1961 г
- в 1966 г
- в 1989 г

120 Что из руже перечисленных относится к реакции дезаминирования?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- гидролиз белков
- образование гликозидов

121 Укажите правильный вариант реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- гидролиз амидов
- образование гликозидов

122 Из нижеследующих укажите реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- гидролиз гликозидной связи
- образование гликозидов

123 Что относится к реакции гидролиза?

- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- омыление эфиров
- восстановление первичных и вторичных спиртов
- образование гликозидов
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения

124 Что из нижеперечисленных относится к реакции дезаминирования?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окислительное дезаминирование аминов в альдегиды и кетоны
- образование гликозидов

125 Укажите правильный вариант реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- дезаминирования амидов в спирты
- образование гликозидов

126 Из нижеследующих укажите реакции дезаминирования

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- дезаминирования аминокислот в кето- и оксикислоты
- образование гликозидов

127 Что относится к реакции дезаминирования?

- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- дезаминирования аминокислот в карбоновые кислоты
- образование гликозидов

128 Что относится к реакции декарбоксилирования?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу

- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- декарбоксилирование аминокислот с образованием аминов и аминокислот
- окисление аллильной группы

129 Из нижеследующих укажите реакции декарбоксилирования?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- восстановительное декарбоксилирование кетокислот в спирты
- окисление аллильной группы

130 Укажите правильный вариант реакции декарбоксилирования?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот
- окисление аллильной группы

131 Что из рже перечисленных относится к декарбоксилированию?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- декарбоксилирование органических кислот с образованием концевой метильной группы
- окисление аллильной группы

132 Что относится к реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- трансформация альдегидов в меркаптосоединения
- окисление аллильной группы

133 Из нижеследующих укажите реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- восстановление первичных и вторичных спиртов
- окисление аллильной группы

134 Укажите правильный вариант реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- восстановление кетонов и дикетонов
- окисление аллильной группы

135 Что из рже перечисленных относится к реакции восстановления?

- окисление аминогруппы в нитрогруппу
- окисления олефинов
- гидроксирование неактивированного углерода
- восстановление альдегидов до первичных спиртов

- окисление аллильной группы

136 Что из ниже перечисленных относится к реакции окисления?

- трансформация альдегидов в меркаптосоединения  
 восстановление первичных и вторичных спиртов  
 образование гликозидов  
 окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот  
 окисление аминогруппы в нитрогруппу

137 Укажите правильный вариант реакции окисления

- восстановление первичных и вторичных спиртов  
 окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот  
 трансформация альдегидов в меркаптосоединения  
 окисление аллильной группы  
 образование гликозидов

138 Из нижеследующих укажите реакции окисления

- восстановление первичных и вторичных спиртов  
 окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот  
 трансформация альдегидов в меркаптосоединения  
 окисления олефинов  
 образование гликозидов

139 Что относится к реакции окисления?

- восстановление первичных и вторичных спиртов  
 окислительное декарбоксилирование кетокислот с образованием карбоновых кислот  
 трансформация альдегидов в меркаптосоединения  
 гидрокселирование неактивированного углерода  
 образование гликозидов

140 Сколько длится процесс трансформации?

- 6 дня  
 4 дня  
 3 дня  
 1-2 дня  
 5 дней

141 В растворе для трансформации вещества максимум сколько трансформационное вещество должно растворяться?

- 2-5%  
 10-15%  
 5-10%  
 10-25%  
 1-2%

142 Чтобы провести трансформацию какого-либо вещества, вначале размножают культуру соответствующего микроорганизма до какого количества трансформируемого раствора?

- 6-8%  
 1-2%  
 10-12%  
 5-10%  
 2-5%

143 В каком году был разработан микробиологический способ получения пенициллина?

- 1973.0
- 1953.0
- 1943.0
- в 1940-х
- 1993.0

144 Что относится к вторичным метаболитам?

- Гормон роста растений и токсины
- Алкалоиды, гормон роста растений
- Антибиотики, гормон роста растений
- антибиотики, алкалоиды, гормоны роста растений и токсины
- Антибиотики, алкалоиды

145 Как называют по иному вторичные метаболиты?

- Метанола
- Идиолиды
- Катиониды
- Аниониды
- Ферменты

146 Выбирая культуру, надо следить, чтобы...

- культура в неопределенных условиях была вирулентной
- скорость ее роста в соответствующей среде была максимальной, в состав биомассы входило много белков, витаминов, чтобы культура в определенных условиях была вирулентной
- в состав биомассы входило много белков
- в составе биомассы входило много витаминов
- скорость ее роста в несоответствующей среде была максимальной

147 При какой температуре хранят прессованные дрожжи?

- 10-12 0С
- 0-4 0С
- 5-7 0С
- 2-4 0С
- 8-10 0С

148 Сколько дней хранят при 0-40 С прессованные дрожжи?

- 5 дней
- 10 дней
- 2 дня
- 1 день
- 3 дня

149 Какой концентрат сухой биомассы дрожжей получается при двухкратной промывке суспензии клеток водой?

- 80-140 г/л
- 80-120 г/л
- 70-130 г/л
- 20-60 г/л
- 60-120 г/л

150 Сколько стадий сепараций проводится для отделения биомассы дрожжей от культуральной жидкости?

- 7.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

151 Сколько длится последний этап производства товарных дрожжей?

- 5-14 ч
- 10-24 ч
- 8-12 ч
- 10-14 ч
- 1-4 ч

152 Сколько длится интенсивная аэрация?

- 1-4 ч
- 10-12 ч
- 5-10 ч
- 2-5 ч
- 1-6 ч

153 Сколько часов длится процесс получения первых задаточных дрожжей?

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

154 В сколько этапов получают товарные дрожжи?

- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0
- 4.0

155 Чтобы предотвратить чрезмерное размножение побочной микрофлоры, особенно так называемых диких дрожжей, удельная скорость роста которых выше, чем у хлебопекарных дрожжей, процесс ферментации обычно ведут по периодической схеме в течение скольких часов?

- 40 ч
- 5-10 ч
- 10-20 ч
- 15-30 ч
- 20 ч

156 Что наблюдается при высокой концентрации сахаров?

- Переход энергетического метаболизма к брожению
- катаболитная репрессия ферментов цикла Кребса и переключение энергетического метаболизма преимущественно на брожение
- Энергетический метаболизм
- наименьший переход энергетического метаболизма к брожению
- Катаболитная репрессия ферментов цикла Кребс

157 Сколько должна быть подъемная сила для хороших дрожжей?

- Не более 15 минут
- Не более 75 минут
- Не более 45 минут
- не более 35 минут
- Не более 25 минут

158 Чем выражается подъемная сила дрожжей?

- в м/сек
- в минутах
- в секундах
- час
- в watt

159 Что надо учесть во время выбора культуры?

- В условиях глубокой ферментации в среде мелассы хорошо развиваться и давать низкий выход биомассы
- способность дрожжей сбрасывать тесто, они должны обладать хорошей подъемной силой и ферментативной активностью, хорошо расти на мелассной среде в условиях глубинной ферментации и давать высокий выход биомассы
- низкая ферментативная активность дрожжей
- Получить высокий выход воды
- они должны обладать низкой подъемной силой

160 Какие виды грибов в основном используются для получения пищевого белка?

- бактерии *L. fermenti*, *L. buchneri*, *L. brevis*
- дрожжевые грибы семейства *Candida*
- Streptococcus lactis*, *S. cremoris*, *S. diacetylactis*, *S. paracitrovorus*
- бактерии *Lactobacterium helveticum*, *L. casei*, *L. Plantarum*, *L. brevis*
- бактерии *L. Plantarum*, *L. brevis*

161 Какие существуют типы биопроцессов?

- Метоболиты, первоначальный метоболиты
- производство биомассы; клеточных компонентов, метаболитов, вторичных метаболитов; односубстратные конверсии; многосубстратные конверсии
- Многосубстратные конверсии (переработка загрязненных вод, вторичная переработка остатков лигнинцеллюлозы)
- Производство биомассы (например: белки одноклеточных); клеточные компоненты (ферменты, нуклеиновые кислоты и т.д.);
- односубстратные конверсии (переработка загрязненных вод, вторичная переработка остатков лигнинцеллюлозы)

162 Какой краситель получен из бактерий с Канарских островов?

- желтый
- синий
- серый
- розовый
- зеленый

163 Какой краситель получен из гриба *Monascus*?

- желтый
- синий
- серый
- красный

зеленый

164 С какой целью применяют  $\beta$ -каротин при изготовлении колбас ?

- с целью замены ароматизаторов
- с целью замены льда
- с целью замены воды
- с целью замены нитрита натрия
- с целью замены жира

165 До какой концентрации мутантные формы микроорганизмов могут синтезировать аминокислоты?

- 40 г/л
- 20 г/л
- 10 г/л
- 100 г/л
- 30 г/л

166 Что могут синтезировать мутантные формы микроорганизмов?

- воду
- соль
- красители
- аминокислоты
- кислоту

167 Каким путем получают штаммы-продуценты первичных метаболитов ?

- инженерная энзимология
- молекулярная химия
- генетической инженерией
- индуцированного мутагенеза
- биоконверсией

168 Какое брожение вызывают ферментация мелассы различными видами *Clostridium acetobutlicum*, другими бактериями?

- не вызывает брожение
- яблочное брожение
- уксусное брожение
- маслянокислое брожение
- молочное брожение

169 Какие бактерии вдвое эффективнее сбраживают углеводы в этанол, чем дрожжи?

- Rhizopus*
- A. Terreus*
- Saccharomyces elipsoideus*
- Zymomonas mobilis*
- A. Niger*

170 При получении спирта из древесины в гидролизных аппаратах сколько продолжается варка?

- 25-30 мин
- 5-10 мин
- 1-5 мин
- 40—50 мин
- 15-20 мин

171 Где используют низовые дрожжи?

- для синтеза разных веществ
- в медицине
- как растворитель
- в пивоваренной промышленности
- при изготовлении соков

172 Что относится к винным дрожжам?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Saccharomyces cerevisiae
- Saccharomyces elipsoideus
- A. Niger

173 Что относится к хлебопекарным дрожжам?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus
- Saccharomyces cerevisiae
- A. Niger

174 Что относится к верховым дрожжам?

- плесневые
- спиртовые и хлебопекарные
- высшие
- пурпурные
- винные

175 В промышленности дрожжи обычно разделяют....

- высшие
- плесневые
- обычные
- на верховые и низовые
- пурпурные

176 Какие плесневые грибы вызывают брожение?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus
- Mucor
- A. Niger

177 Какие бактерии вызывают брожение?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus
- Sarcina
- A. Niger

178 Сколько дней длится брожение в производстве?

- 1-2 дня

- 5-7 дней
- 3-4 дня
- 2-3 дня
- 10-15 дней

179 Где используют этиловый спирт?

- для синтеза разных веществ
- в медицине
- как растворитель
- для производства синтетического каучука, как растворитель, для синтеза других веществ, а также на изготовление напитков и медицинские нужды
- при изготовлении напитков

180 В промышленном масштабе из чего получают альгинаты?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus
- Azotobacter
- A. Niger

181 Что служит источником альгинатов?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus
- морские водоросли
- A. Niger

182 Что применяют для предотвращения образования кристаллов льда при получении мороженого?

- воду
- соль
- красители
- Альгинаты
- кислоту

183 Альгинаты применяют для стабилизации....

- воды
- сыра
- молока
- йогурта
- хлеба

184 При производстве чего широко используется декстран?

- йогурта
- сыра
- молока
- мороженого
- хлеба

185 Какими микроорганизмами синтезируются декстран при выращивании на сахарозе?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus

- Leuconostoc mesenteroides
- A. Niger

186 Какими микроорганизмами синтезируются ксантан при выращивании на глюкозе, сахарозе, крахмале, кукурузной декстрозе, барде, творожной сыворотке?

- Rhizopus
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus
- Xanthomonas campestris
- A. Niger

187 В каком году начали производить в промышленном масштабе ксантан?

- В 1957 году
- В 1935 году
- В 1961 году
- В 1989 году
- В 1967 году

188 При какой температуре некоторые аминокислоты в сильнощелочной реакции взаимодействуют с сахарами с образованием красителей?

- 80 0C
- 20 0C
- 10 0C
- 100-120 0C
- 50 0C

189 Какой цвет окрашивают пищевые продукты витамины B2 (riboflavin),β-каротин?

- Белый
- серый
- зеленый
- Оранжево-желтый
- Красный

190 С помощью чего получают натриевую соль глутаминовой кислоты?

- A.Flavus
- A. Niger
- A. Terreus
- Micrococcus glutamicus
- Rhizopus

191 .Что является главным усилителем вкуса?

- Глутаминовая кислота
- Калиевая соль глутаминовой кислоты
- Кальцевая соль глутаминовой кислоты
- Натриевая соль глутаминовой кислоты
- Магневая соль глутаминовой кислоты

192 Какая бактерия образует яблочную кислоту?

- Micrococcus glutamicus
- A. Niger
- A. Terreus
- A. Flavus

Rhizopus

193 При консервировании помидоров какая кислота широко используется?

- Молочная
- Лимонная
- Уксусная
- Яблочная
- Виноградная

194 Для чего добавляются подкислители в пищевые продукты?

- Для полусладкого вкуса
- Для кислого вкуса
- не добавляется
- Для «острого» вкуса
- Для сладкого вкуса

195 Накопление липидов возможно только при наличии в среде чего?

- кальция
- крахмала
- йода
- фосфора
- воды

196 Какие дрожжи утилизируют алканы?

- Micrococcus glutamicus*
- A. Niger*
- A. Terreus*
- S. guilliermondii*
- Rhizopus*

197 Сколько липидов могут синтезировать дрожжи *Cryptococcus terricolus*?

- 40.0
- 20.0
- 10.0
- 60.0
- 30.0

198 Какие дрожжи являются типичными липидообразователями?

- Micrococcus glutamicus*
- A. Niger*
- A. Terreus*
- Cryptococcus terricolus*
- Rhizopus*

199 Из скольких стадий состоит процесс образования липидов у большинства дрожжей?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

200 Чем характеризуется первая стадия процесса образования липидов у большинства дрожжей?

- быстрым образованием белка
- ростом дрожжей
- накоплением липидов
- прекращением роста дрожжей
- прекращением образования липидов

201 Чем характеризуется вторая стадия процесса образования липидов у большинства дрожжей?

- прекращением образования липидов
- накоплением углеводов
- быстрым образованием белка
- прекращением роста дрожжей
- ростом дрожжей

202 На сколько групп делятся спирты присутствующие в липидах?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

203 В чем принимают участие фосфолипиды?

- в переносе метильных групп
- в переносе катионов
- в переносе неонов
- в переносе электронов
- в переносе ионов

204 На сколько групп делятся сложные липиды?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

205 Воски это....

- сфинголипиды
- гликолипиды
- эфиры глицерина и жирных кислот
- эфиры жирных кислот и алифатических спиртов
- фосфоглицериды

206 Нейтральные жиры это...

- сфинголипиды
- гликолипиды
- фосфолипиды
- эфиры глицерина и жирных кислот
- фосфоглицериды

207 Что относится к простым липидам?

- сфинголипиды
- гликолипиды
- фосфолипиды

- нейтральные жиры и воски
- фосфолипиды

208 В процессе культивирования микроорганизмов на различных средах сколько классов липидов получают ?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

209 Что применяют для выделения липидов из клеточной массы?

- пищевую соду
- крахмал
- воду
- бензин или эфир
- нитрит натрия

210 Как выделяют липиды из клеточной массы?

- сушкой
- выпариванием
- очисткой
- экстракцией
- замораживанием

211 Что может быть источником получения липидов?

- Micrococcus glutamicus*
- A. Niger*
- A. Terreus*
- Candida*
- Rhizopus*

212 Где накапливаются продуцируемые микроорганизмами липиды?

- не накапливается
- в среде
- внеклетки
- внутри клетки в виде запасных гранул
- в стенке клетки

213 С какой целью добавляют триптофан к порошковому молоку ?

- могут снимать неприятные запахи
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- снимает неприятный «окисленный» привкус
- Для получения хорошего цвета колбас

214 С какой целью добавляют гистидин к порошковому молоку ?

- могут снимать неприятные запахи
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- снимает неприятный «окисленный» привкус
- Для получения хорошего цвета колбас

215 С какой целью используют цистеин ?

- могут снимать неприятные запахи
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- для создания пористой структуры хлеба
- Для получения хорошего цвета колбас

216 С какой целью используют валин ?

- Для продления срока хлеб
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- могут снимать неприятные запахи
- Для получения хорошего цвета колбас

217 С какой целью используют пролин ?

- Для продления срока хлеб
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- могут снимать неприятные запахи
- Для получения хорошего цвета колбас

218 С какой целью используют аланин ?

- Для продления срока хлеб
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- могут снимать неприятные запахи
- Для получения хорошего цвета колбас

219 С какой целью используют лизин?

- Для продления срока хлеб
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- могут снимать неприятные запахи
- Для получения хорошего цвета колбас

220 На сколько сладость аспартама превышает сладость сахара?

- в 15 раз
- в 2 раза
- в 5 раз
- в 200 раз
- в 10 раз

221 Какие аминокислоты образуют молекулу аспартама?

- фенилаланин и лейцин
- изолейцин и пролин
- лизин и валин
- фенилаланин и аспарагиновая кислота
- триптофан и аланин

222 Покажите витамины растворяющиеся в жирах?

- B1

- C
- B2
- Д
- B3

223 Какой из нижеследующих относится к витаминам растворяющихся в жирах?

- C
- A
- B
- B3
- B2

224 Какой витамин широко используется как антиоксидант в пищевой промышленности и в медицине?

- К
- Д
- А
- С
- Е

225 Какой витамин не синтезируется в человеческом и животном организме ?

- К
- Д
- А
- С
- Е

226 Какой витамин синтезируют большинство растений и животных?

- В
- Д
- А
- С
- Е

227 Какой витамин имеется в шиповнике?

- К
- Д
- А
- С
- Е

228 Из чего получен витамин С?

- Из печени
- Из гриба
- Из рибофлавина
- Из лимонной кислоты
- Из лимонной соли

229 Кем получен витамин С?

- Липоникесом
- Лунином
- Аспергиллусом

- Сентом Диерди
- Функом

230 Какой витамин из сока лимона получен 1932 году Сентом Диерди?

- К
- Д
- А
- С
- Е

231 Из чего получен рибофлавин в 1933?

- Из высших растений
- Из плесневых грибов
- Из молочного сахара
- Из молочной сыворотки
- Из дрожжей

232 В каком году получен рибофлавин?

- 1957.0
- 1935.0
- 1961.0
- 1933.0
- 1989.0

233 Витамины группы В в разных ферментативных реакциях несут функцию кофермента, то есть что образуют при соединении с апоферментом?

- Витамин
- Кофермент
- Полностью пассивный фермент
- Полностью активный фермент
- Катализатор

234 Какую функцию несут витамины группы В в ферментативных реакциях?

- Среда
- Каталитических
- Не коферментных
- Коферментных
- Антимутагенных

235 Рибофлавин -?

- В12
- В5
- В1
- В2
- В6

236 С-?

- Пиасин
- Фолиевая кислота
- Тиамин
- Кобаламин
- Аскорбин

237 В2 ?

- Кобаламин
- Биотин
- Тиамин
- Рибофлавин
- Фолиевая кислота

238 Какие из нижеследующих относятся водорастворимым витаминам?

- Е
- В
- К
- В
- А

239 На какие группы делятся витамины?

- Не –коферментную, каталитическую
- Растворимые в жире
- Растворимые в воде
- Растворимые в воде и в жире
- Каталитическую и антимулагенную

240 На сколько групп делятся витамины?

- не делятся
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

241 Кто изобрел впервые жизненно важные вещества?

- Берингам
- Смитх
- К.Функ
- Н.И.Луниин
- Джонсон

242 Животные чем обеспечиваются с помощью микробов бактерий действующими в желудочно-кишечный тракт?

- Белками
- Жирами
- Ферментами
- Витамином
- Микроорганизмами

243 Какое живое существо с помощью микробов обеспечивает бактериями действующими в желудочно-кишечный тракт?

- Ни какие
- Животные и люди
- Люди
- Животные
- Все живые существа

244 Растения и микроорганизмы способны синтезировать чего?

- Ни какие
- Органические кислоты
- Антибиотики
- Витамины
- Жировые кислоты

245 С помощью чего получают уксусную кислоту?

- Lactobacillus casei*
- Endomycopsis fibuligera*, *Rhizopus oryzae*, *Lactobacillus casei*,
- Anaerobiospirillum succiniproducens*
- Acetobacterium woodi* и *Clostridium aceticum*.
- Yarrowia lipolytica*, *Aspergillus niger*

246 С помощью чего получают янтарную кислоту?

- Aspergillus niger*
- Endomycopsis fibuligera*, *Rhizopus oryzae*, *Lactobacillus casei*,
- Yarrowia lipolytica*
- Anaerobiospirillum succiniproducens*
- Acetobacterium woodi* и *Clostridium aceticum*

247 С помощью чего получают молочную кислоту?

- Aspergillus niger*
- Acetobacterium woodi* и *Clostridium aceticum*
- Anaerobiospirillum succiniproducens*
- Endomycopsis fibuligera*, *Rhizopus oryzae*, *Lactobacillus casei*,
- Yarrowia lipolytica*, *Aspergillus niger*

248 С помощью чего получают лимонную кислоту?

- Lactobacillus casei*
- Yarrowia lipolytica*, *Aspergillus niger*
- Anaerobiospirillum succiniproducens*
- Endomycopsis fibuligera*, *Rhizopus oryzae*, *Lactobacillus casei*,
- Acetobacterium woodi* и *Clostridium aceticum*

249 Бактерия какой кислоты производит окисления вина?

- Глюконовой
- Молочной
- Уксусной
- Лимонной
- Фумарной

250 Как называется культура не способная синтезировать данный витамин?

- Аминоинтерферазы
- авто-гетеротрофной
- Аминоавтотрофной
- Аминозалы
- Аминогидролазалы

251 Как называется культура способная синтезировать какой-либо витамин?

- Аминомонозалы
- Аминогидролазалы
- Аминозалы

- Аминогетеротрофной
- автотрофной

252 В какой расемической форме бывает аминокислота, которая синтезирует микробиологическим способом?

- V
- L
- F
- B
- A

253 В какой расемической форме бывает аминокислота, которая синтезирует химическим способом?

- A
- Ди L
- V
- B
- F

254 Покажите вариант где указана незаменимая аминокислота?

- Аргинин
- Треонин
- Пролин
- Лигин
- Гистидин

255 Покажите незаменимую аминокислоту

- Аргинин
- Метионин
- Пролин
- Лигин
- Гистидин

256 Какой из нижеследующих является незаменимой аминокислотой?

- Аргинин
- Изолейцин
- Пролин
- Лигин
- Гистидин

257 Для человеческого организма сколько незаменимых аминокислот известно?

- 4.0
- 8.0
- 7.0
- 6.0
- 5.0

258 Как называются аминокислоты, которые не синтезируются в человеческом и животном организме?

- Органические аминокислоты
- Незаменимые аминокислоты
- Аминокислоты
- Самостоятельные аминокислоты
- Неорганические аминокислоты

259 Который из данных является аминокислотой?

- Изовалик
- Лейсидин
- Варин
- Гиконин
- Валин

260 Покажите вариант где аминокислота?

- Лейсидин
- Варинин
- Треонин
- Гиконин
- Изовалик

261 Что из нижеследующих относится аминокислотам?

- Изовалик
- Лизин
- Гиконин
- Варинин
- Лейсидин

262 Где широко используются грибные протеазы ?

- выделяют стероидов из растений
- деполимерируют молекулу целлюлозы
- отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
- для деградации клейковины до постоянного уровня
- улучшают качества растительных масел

263 Какими грибами образуют кислые протеазы?

- дрожжами
- яблочнокислыми бактериями
- молочнокислыми бактериями
- микроскопические грибы
- кокками

264 Металлопротеазы образуются какими культурами?

- дрожжами
- яблочнокислыми бактериями
- молочнокислыми бактериями
- бактериальными
- кокками

265 Сериновые протеазы образуются какими бактериальными культурами?

- дрожжами
- яблочнокислыми бактериями
- молочнокислыми бактериями
- бактериальными
- кокками

266 На какие класса разделют микробные протеазы?

- а и ф

- α и μ
- φ и β
- сериновые протеазы, металлопротеазы и кислые протеазы
- γ и α

267 На сколько класса можно разделить все микробные протеазы?

- 10.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

268 Ренин фермент какого происхождения?

- органический
- микробного
- растительного
- животного
- бактериального

269 Фицин выделяется от чего?

- арбуза
- молока
- из цветка
- из инжира
- лимона

270 Какую молекулярную массу имеют пектиновые вещества?

- от 2000 до 20000
- от 20 до 200
- от 2 до 20
- от 20000 до 200000
- от 200 до 2000

271 Сколько классов включает классификация ферментов на механизме их действия?

- 10.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

272 В какой среде проявляют активность щелочные протеазы?

- pH 5-6
- pH 1 - 2
- pH 5 - 7
- pH > 8
- pH 2-4

273 В какой среде проявляют активность кислые протеазы?

- pH 3-4
- pH 4-5
- pH 5 - 7
- pH 1,5-3,17

pH 7-8

274 В какой среде проявляют активность протеазы?

- pH 3-5
- pH 6,5 - 7,5
- pH 0 - 1
- pH 1-2
- pH 5 - 7

275 Как действует трипсин?

- для выделения стероидов из растений
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- только на связь с ароматическими аминокислотами
- только на связь между аргинином и лизином.
- для улучшения качества растительных масел

276 Как действует пепсин?

- для выделения стероидов из растений
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- только на связь между аргинином и лизином
- только на связь с ароматическими аминокислотами
- для улучшения качества растительных масел

277 В чем заключается действие протеолитических ферментов?

- выделения стероидов из растений
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- в ускорении гидролиза пептидных связей в белках и пептидах
- улучшения качества растительных масел

278 Какую группу образуют протеолитические ферменты?

- аминопептидаз
- пептидамилаз
- пептидолипаз
- пептидгидролаз
- пептидсубтилаз

279 С какой целью применяются трансэлиминазы?

- выделяют стероидов из растений
- деполимерируют молекулу целлюлозы
- отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
- при консервировании фруктовых соков
- улучшают качества растительных масел

280 С какой целью применяются трансэлиминазы в виноделии?

- выделяют стероидов из растений
- при консервировании фруктовых соков
- для вымачивание льна перед переработкой
- для осветления вин
- улучшают качества растительных масел

281 С какой целью применяются трансэлиминазы в текстильной промышленности?

- выделяют стероидов из растений
- при консервировании фруктовых соков
- для осветления вин
- для вымачивание льна перед переработкой
- улучшают качества растительных масел

282 Как действуют трансэлиминазы?

- выделяют стероидов из растений
- деполимерируют молекулу целлюлозы
- отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
- ускоряют негидролитическое расщепление пектиновых веществ
- улучшают качества растительных масел

283 Как действуют гидралазы?

- выделяют стероидов из растений
- деполимерируют молекулу целлюлозы
- ускоряют негидролитическое расщепление пектиновых веществ
- отщепляют метильные остатки или разрывают гликозидные связи
- улучшают качества растительных масел

284 На какие виды делятся все пектиназы?

- $\alpha$  и  $\phi$
- $\alpha$  и  $\mu$
- $\phi$  и  $\beta$
- гидролазы и трансэлиминазы
- $\gamma$  и  $\alpha$

285 На сколько вида делятся все пектиназы?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

286 С какой целью используют протеазы в кожевенной промышленности?

- для выделения стероидов из растений
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- для смягчения шкур
- для улучшения качества растительных масел

287 С какой целью используют протеазы в мясной промышленности?

- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Как антиоксидант
- для улучшения качества растительных масел
- для выделения стероидов из растений
- для смягчения мяса

288 С какой целью используют протеазы в производстве моющих средств?

- для выделения стероидов из растений
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы

- добавки для удаления загрязнений белковой природы
- для улучшения качества растительных масел

289 С какой целью используют протеазы в парфюмерии?

- для выделения стероидов из растений
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- добавки в зубную пасту, кремы, лосьоны
- для улучшения качества растительных масел

290 С какой целью используют протеазы в кинопроизводстве?

- для выделения стероидов из растений
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- растворение желатинового слоя при регенерации пленок
- для улучшения качества растительных масел

291 С какой целью используют целлюлолитические ферменты в сельском хозяйстве?

- для выделения стероидов из растений
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- как добавки в комбикорма для жвачных животных
- для улучшения качества растительных масел

292 С какой целью используют целлюлолитические ферменты в пищевой промышленности?

- для выделения стероидов из растений
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- для улучшения качества растительных масел
- Для получения хорошего цвета колбас

293 С какой целью используют целлюлолитические ферменты в медицинской промышленности?

- для улучшения качества растительных масел
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- для выделения стероидов из растений
- Для получения хорошего цвета колбас

294 Как действуют целлюлолитические ферменты?

- Для продления срока хлеб
- Как антиоксидант
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- в деполимеризации молекул целлюлозы
- Для получения хорошего цвета колбас

295 Синтезируемые микроорганизмами ферменты подразделяются На какие группы?

- внутриклеточные
- клеточные
- пространственные
- внеклеточные и внутриклеточные
- внеклеточные

296 На сколько групп подразделяются синтезируемые микроорганизмами ферменты?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

297 В каком варианте правильно указаны внеклеточные ферменты?

- липаза
- протеаза
- амилаза
- инвертаза
- пектиназа

298 Из перечисленных укажите внутриклеточные ферменты

- липаза
- протеаза
- амилаза
- каталаза
- пектиназа

299 Что относится к внутриклеточным ферментам?

- липаза
- протеаза
- амилаза
- аспарагиназа
- пектиназа

300 Из перечисленных укажите внеклеточные ферменты

- протеаза
- инвертаза
- каталаза
- аспарагиназа
- фумаза

301 В каком варианте правильно указаны внеклеточные ферменты?

- фумаза
- каталаза
- аспарагиназа
- пектиназа
- инвертаза

302 Из нижеперечисленных укажите внеклеточные ферменты

- фумаза
- каталаза
- аспарагиназа
- липаза
- инвертаза

303 Покажите внеклеточные ферменты

- фумаза

- каталаза
- аспарагиназа
- лактаза
- инвертаза

304 Укажите внеклеточные ферменты

- фумаза
- каталаза
- аспарагиназа
- целлюлаза
- инвертаза

305 Что относится к внеклеточным ферментам?

- фумаза
- каталаза
- аспарагиназа
- амилаза
- инвертаза

306 Укажите бактерию, которая используется при получении амилазы в производственном масштабе?

- Mucor
- Klebsiella
- Rhizopus
- B.subtilis
- Aspergillus oryzae

307 Какие бактерии внедряют для получения амилазы в производственном масштабе?

- Mucor
- Klebsiella
- Rhizopus
- Bacillus amyloliquifaciens
- Aspergillus oryzae

308 Из каких грибов в производственном масштабе получают амилазу ?

- Mucor
- B.subtilis
- Bacillus amyloliquifaciens
- Aspergillus oryzae
- B.licheniformis

309 Покажите формы фермента амилазы

- $\alpha$  и  $\phi$
- $\alpha$  и  $\mu$
- $\phi$  и  $\beta$
- $\alpha$  и  $\beta$
- $\gamma$  и  $\alpha$

310 Сколько форм имеет амилаза, являющееся расщепляющим ферментом крахмальные соединения?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

3.0

311 Что является источником для синтеза ферментов в производственном масштабе?

- Белок
- Сыр
- Клетка
- Микроорганизмы
- Жир

312 Что имеется в большом количестве в слизистой оболочке желудка?

- Кислоты
- Микроорганизмы
- Жиры
- Фермент
- Белки

313 Для выработки 1 кг животного белка сколько необходимо сыворотки?

- 60кг
- 20кг
- 10кг
- 40кг
- 1700 кг

314 Активный катаболизм лактозы особенно характерен для каких дрожжей?

- Penicillium roqueforti*
- Lactobacterium plantarum*
- Kluveromyces*
- Streptococcus lactis*
- S. thermophilis*

315 Сколькими способами подвергаются ферментацию остатки растений?

- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

316 Какие газы усваивают как благоприятные субстраты только бактерии?

- Этан и пропан
- Пропан и кислород
- Метан и водород
- Метан и пропан
- Кислород и водород

317 Белковый кормовой продукт "Пекило" сколько содержит % протеина?

- 0.4
- до 30%
- до 10%
- до 20%
- до 60%

318 Первая реакция окисления метилотрофных прокариот катализируется каким ферментом?

- липазой
- пектиназой
- дегидрогеназой
- оксидазой
- амилазой

319 Первая реакция окисления метанола у дрожжей катализируется каким ферментом?

- дегидрогеназой
- оксидазой
- пектиназой
- липазой
- амилазой

320 Сколько видов дрожжей способны расти на метаноле как на единственном источнике углерода и энергии?

- около 25
- 2.0
- 6.0
- Д012
- 15.0

321 Сколько % дрожжи способны накапливать углеводов от сухой массы?

- 0.4
- до 30%
- до 10%
- до 20%
- до 45%

322 Сколько % дрожжи способны накапливать протеина от сухой массы?

- 0.4
- до 20%
- до 45%
- до 30%
- до 10%

323 Дрожжи из рода *Kluveromyces* где хорошо растут?

- на воде
- на инулине
- на ацетоне
- на жире
- на крахмале

324 Сколько % сухих веществ содержат клетки дрожжей?

- 30-36%
- до 25%
- 26-32%
- 50-56%
- 40-46%

325 Как отделяются от жидкости клетки дрожжей?

- никак
- центрифугированием

- оттаиванием
- замораживанием
- сушкой

326 Сколько некоторые бактерии способны накапливать белка от своей массы?

- 30-35%
- 60-70%
- 5-10%
- 20-25%
- 10-15%

327 Сколько дрожжи способны накапливать белка от своей массы?

- 30-35%
- 40-50%
- 5-10%
- 20-25%
- 10-15%

328 Какие грибы используются в получения пищевого белка в микробиологическом производстве ?

- Из гриба *Pensilium*
- Из гриба *Mukor*
- Из всех видов дрожжевых гриб
- дрожжевые грибы рода *Candida*
- Из плесневых гриб

329 По биохимическим свойствам на какой белок больше похож грибной белок?

- На животных и растительных белков
- На белок животного происхождения
- На растительный белок
- На белок с пептидной связью
- На белок насыщенными всеми аминокислотами

330 Каков из себя процесс производства микробного белка?

- Процесс происходящий с низкой скоростью и с перерывами
- Процесс происходящий с перерывами
- Процесс не зависмый от климата и от погодного условия, не требующей широкой посевной площади, происходящий с высокой скоростью и без перерывно
- Процесс зависмый от климата и от погодного условия, не требующего, не требующей широкой посевной площади, происходящий с высокой скоростью и без перерывно
- Процесс требующий широкую посевную площадь, происходящий с низкой скоростью и без перерывно

331 Какие аминокислоты не синтезируются в человеческом и животном организме?

- Метионин, изолейсин, валин, треонин
- Лизин, метионин, изолейсин, валин, треонин, фенилаланин, триптофан, лейсин и гистидин
- Изолейсин, валин, треонин, фенилфлфин, триптофан, лейсин и гистидин
- Лизин, метирнин, изолейсин
- Триптофан, лейсин и гистидин

332 От каких факторов зависит качество белков?

- От числа двойной связи
- От состава и количества незаменимых аминокислот
- От состава незаменимых аминокислот
- От количества незаменимых аминокислот

От длины цепи

333 Укажите основные кислоты бобовых?

- молочная , яблочная
- пиримидиновая, хинная,
- муравьиная, лимонная
- яблочная, лимонная, хинная, малеиновая и глицериновая
- пальмитиновая, малеиновая

334 Бобовые дают зеленую массу богатую чем?

- жиром
- углеводами
- белками
- микроэлементами
- водой

335 Злаки дают зеленую массу богатую чем?

- микроэлементами
- водой
- белками
- углеводами
- жиром

336 При какой влажности развитие микрофлоры тормозится?

- 0.5
- 0.7
- 0.4
- ниже 65%
- 0.6

337 Сколько должна быть температура в созревающем силосе при «Горячем» силосовании?

- 28-38°C
- 10-20°C
- 20-30°C
- 45-50°C
- 5-15°C

338 Сколько должна быть температура в созревающем силосе при «холодном» силосовании?

- 28-38°C
- 10-20°C
- 20-30°C
- 25-30°C
- 5-15°C

339 Несилосуемые растения – это....

- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно выше установленного сахарного минимума
- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума
- те растения, у которых фактическое содержание сахара совпадает с установленной величиной сахарного минимума или несколько превышает его
- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума.

- имеют неограниченный запас сахара

340 Трудносилосующиеся растения – это...

- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно выше установленного сахарного минимума
- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума
- те растения, у которых фактическое содержание сахара совпадает с установленной величиной сахарного минимума или несколько превышает его
- имеют ограниченный запас сахара, обеспечивающий только в идеальных условиях нормальное течение процессов молочнокислого брожения
- имеют неограниченный запас сахара

341 Легкосилосующиеся растения – это...

- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно выше установленного сахарного минимума
- те растения, у которых фактическое содержание сахара значительно ниже установленного сахарного минимума
- имеют ограниченный запас сахара, обеспечивающий только в идеальных условиях нормальное течение процессов молочнокислого брожения
- те растения, у которых фактическое содержание сахара совпадает с установленной величиной сахарного минимума или несколько превышает его
- имеют неограниченный запас сахара

342 На какие группы делятся по степени силосуемости все растения?

- 10.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 7.0

343 Масляно-кислые бактерии, являются....

- термофильными
- кокками
- аэробными
- строгими анаэробами
- мезофильными

344 Какая оптимальная температура для развития желательной гомоферментативной группы молочнокислых бактерий?

- 28-38°C
- 10-20°C
- 20-30°C
- 25-30°C
- 5-15°C

345 Присутствие в готовом силосе уксусной кислоты является результатом какой микрофлоры?

- уксуснокислые бактерии
- яблочнокислые бактерии
- жирнокислые бактерии
- молочнокислые бактерии
- янтарная кислота

346 К концу созревания силоса какие молочнокислые бактерии способны накапливать значительно большее количество молочной кислоты?

- термофильными
- мезофильными
- кокковидные
- палочковидные
- не накапливают

347 Бактерии, вырабатывающие в результате своей жизнедеятельности молочную кислоту, являются какими микроорганизмами?

- кокками
- анаэробными
- термофильными
- мезофильными
- аэробными

348 Во сколько раз в теплую и влажную погоду увеличивается общее количество микроорганизмов в сравнении с их количеством в сухое и жаркое время?

- 4 раза
- 2 раза
- 1 раз
- в 5-10 раз
- 3 раза

349 От чего меняется количество бактерий на одном и том же растении?

- от среды
- от ветра
- От pH
- от климатических условий года или лета
- от урагана

350 Какими способами осуществляется гидролиз кукурузного, пшеничного и картофельного крахмала?

- катализатором
- ферментами
- только щелочью
- только кислотой, кислотой и ферментами, и только ферментами
- водой

351 К какой кухне относится ангкак ?

- русской
- азиатской
- к Японской
- китайской
- индийской

352 К какой кухне относится суфу?

- русской
- азиатской
- к Японской
- китайской
- индийской

353 Из чего получают суфу?

- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* кофе
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* силоса
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* рыбы
- соевые бобы и некоторые виды плесневых грибов рода *Mucor*
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* какао

354 Что такое суфу?

- коричневый творог
- бурый творог
- белый творог
- красный творог
- желтый творог

355 К какой кухне относится продукт под названием нате или мисо?

- русской
- азиатской
- китайской
- к Японской
- индийской

356 Какой вкус у продукт под названием нате или мисо?

- горький
- соленый
- сладкий
- острый
- сладко-соленый

357 Из чего получают продукт под названием нате или мисо?

- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* кофе
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* мася
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* рыбы
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* силоса
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* какао

358 Из чего получают продукт – ангкак ?

- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* кофе
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* силоса
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* рыбы
- рис засеивается плесневым грибом *Monascus purpureus*
- из обросших плесневым грибом *Aspergillus orizae* какао

359 В течении какого времени кипятят фермент поджелудочной железы типсина и ингибиторов гармонов роста для разрушения в производстве темпе?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 0,5
- 3.0

360 Сколько часов соевых бобов погружают в воду для производства темпе?

- 1.0
- 4.0

- 3.0
- 2.0
- 12.0

361 Сколько дней длится производство темпе?

- 15.0
- 5.0
- 4.0
- 2-3
- 10.0

362 Сколько времени держат в низкой температуре для созревания соевого соуса?

- 40 дней
- 20 дней
- 10 дней
- 0,5-2 год
- 30 дней

363 Для сохранения соевого соуса какой % соли добавляется?

- 0.04
- 0.02
- 0.01
- 20.0
- 0.03

364 При какой температуре проходит брожение соевого соуса?

- 6-8°C
- 2-4°C
- 10-12°C
- 25-30°C
- 4-6°C

365 Сколько дней длится брожение при изготовлении соевого соуса?

- 15.0
- 2.0
- 1.0
- 3-5
- 6.0

366 Сколько процентов белка должно составлять качественный силос?

- 5 – 6%
- 2 – 3%
- 1 – 2%
- 8 – 10%
- 4 – 5%

367 Какой запах должен иметь качественный силос?

- Запах-темный
- Запах-смеси
- Запах-светлый
- Запах-приятно кислый
- Запах-не приятно кислый

368 К чему приводит длительное отмирание заложенных в силосное сооружение растений?

- созданию оптимальных условий для жизнедеятельности кокков
- ухудшению качества оставшихся за счет использования ценных легкорастворимых питательных веществ в процессе дыхания
- к увеличению потерь сухих веществ
- к увеличению потерь сухих веществ и ухудшению качества оставшихся за счет использования ценных легкорастворимых питательных веществ в процессе дыхания
- кислотности клеточного сока

369 Активность ферментов скошенных растений изменяется от каких факторов?

- температуры
- длительности взаимодействия его с кислородом воздуха
- влажности сырья
- влажности сырья, длительности взаимодействия его с кислородом воздуха, кислотности клеточного сока, температуры
- кислотности клеточного сока

370 Как идет распад белка в начальной стадии силосования под влиянием растительных ферментов?

- умеренно
- замедленно
- пассивно
- интенсивно
- тормозящий

371 Молочная кислота консервирующая корм образуется в результате жизнедеятельности каких бактерий?

- дрожжей
- яблочнокислых бактерий
- уксуснокислых бактерий
- молочнокислых
- кокков

372 Под воздействием каких бактерий происходит силосование?

- дрожжей
- яблочнокислых бактерий
- уксуснокислых бактерий
- молочнокислых бактерий
- кокков

373 Как называется пригодность корма для силосования?

- силосуемостью
- экстерьер
- кондиция
- оптимумом
- конструкция

374 Чем обусловлена пригодность корма для силосования?

- ни чем
- его физическими свойствами
- его структурой
- его химическим составом
- молекулярным строением

375 В чем заключается главная задача при приготовлении силосованных кормов?

- ни в чем
- создание оптимальных условий для жизнедеятельности яблочнокислых бактерий
- создание оптимальных условий для жизнедеятельности уксуснокислых бактерий
- создание оптимальных условий для жизнедеятельности молочно-кислых бактерий
- создание оптимальных условий для жизнедеятельности кокков

376 Какие применяют ферментные препараты при производстве растворимого кофе?

- никакие
- пектолитические
- амилолитические
- целлюлолитические
- протеолитические

377 Что способствует отделению кожуры от зерен кофе и какао?

- вода
- яблочнокислые бактерии и дрожжи
- уксуснокислые бактерии и дрожжи
- молочнокислые бактерии и дрожжи
- кокки

378 Какой вкус у олеуропеина?

- острый
- соленый
- сладкий
- горький
- сладко-соленый

379 Что такое олеуропеин?

- суспензия
- витамин
- жир
- гликозид
- щелочь

380 Каким путем перерабатывают оливки?

- вапариванием
- подсушиванием
- концентрированием
- засолки и обработки щелоком
- аэрацией

381 Что происходит при консервировании овощей в первой стадии брожения?

- ничего
- рост вне рассола аэробной микрофлоры
- рост в рассоле анаэробной микрофлоры
- рост в рассоле аэробной микрофлоры
- рост вне рассола анаэробной микрофлоры

382 Из чего делают пикули?

- из сои

- из растительной массы
- из капусты
- из миниатюрных засоленных огурцов
- из силоса

383 Какой вкус капусту придает разложение маннитола?

- острый
- соленый
- сладкий
- горький
- сладко-соленый

384 После добавления соли на первых стадиях брожения капусты какие бактерии доминируют?

- Penicillium roqueforti*
- S. thermophilis*
- Streptococcus lactis*
- Leuconostoc mesenteroides*
- Lactobacterium plantarum*

385 На какие группы делятся растительное сырье в зависимости от цели их применения ?

- Пищевую, питательную
- Пищевую, техническую
- Пищевую, лекарственную, техническую
- Пищевую, питательную, лекарственную, техническую
- Питательную, лекарственную, техническую

386 К чему приводит использование препарата липазы в рецептуре хлеба?

- корка не приобретает интенсивную окраску и глянец, не улучшаются вкус и аромат хлеба
- улучшенные структурно-механические свойства хлеба не сохраняются более длительное время
- не улучшается структура их пористости, мякиш становится более эластичным
- позволяет уменьшать содержание жировых продуктов в рецептуре хлеба без снижения показателей качества готовых изделий
- не увеличивается объем хлебобулочных изделий

387 Оптимальная условия действия фермент б-фруктофуранозидаза?

- при pH 7-8; 40-70° C
- pH - 3-5, температура 65° C
- pH 4,5-7,5; 40-70° C
- при pH 1,5-2,5; 40-70° C
- при pH 3,5-4,5; 40-70° C

388 Каким видом гриба продуцируется фермент б-фруктофуранозидаза?

- Candida milleri*, *Saccharomyces*
- Streptococcus diacetylactis*
- A. Awamory*
- Candida milleri*
- Saccharomyces*

389 К чему приводит использование инвертного сахара в рецептуре?

- снижению содержания жира
- снижению содержания сахара- песка
- снижению содержания муки

- снижению содержания воды
- снижению содержания витаминов

390 В последние годы в качестве улучшителей окислительного действия какие ферментные препараты находят применение?

- мальтозы
- глюкозооксидазы
- амилазы
- редуктазы
- протеазы

391 Какую активность понимают под цитолитическими ферментными препаратами ?

- препарат, обладающий амилазной активностью
- препарат, обладающий пентозаназной активностью
- препараты, обладающие гемицеллюлазной, пентозаназной и целлюлазной активностями
- препарат, обладающий протеазной активностью
- препарат, обладающий целлюлазной активностью

392 В каких пределах колеблется количество глюкозы в высокосахаренных ферментативных полуфабрикатах из различных видов сырья?

- 40-70%
- 10-60%
- 20-60%
- 50-75%
- 50-80%

393 В каком количестве добавление AMG к массе муки способствует интенсификации газообразования в тесте, улучшению цвета корки изделий и структурно-механических свойств мякиша?

- 7-8%
- 0,003-0,03%
- 1-2%
- 3-5%
- 6-7%

394 При какой pH и температуре проявляется максимальная активность глюкоамилазы?

- при pH 7-8; 40-70° C
- при pH 3-4; 40-70° C
- при pH 4,3-5,7; 40-70° C
- при pH 4-7; 40-70° C
- при pH 1-2; 40-70° C

395 Сколько % составляет к массе муки дозировка применения новамила?

- 0.05
- 0,006-0,06%
- 0,06-1,06%
- 0.03
- 0.04

396 Целловиридин - препарат чего?

- пектиназы
- целлюлазы
- α-амилазы

- глюкоамилазы
- целлюлазы

397 Глюкаваморин - препарат чего?

- целлюлазы
- глюкоамилазы
- а-амилазы
- целлюлазы
- пектиназы

398 Амилосубтилин -препарат чего?

- целлюлазы
- а-амилазы
- целлюлазы
- пектиназы
- глюкоамилазы

399 Что происходит в хлебобулочных изделиях при добавлении ферментных препаратов в оптимальных дозировках?

- не увеличивается объем хлебобулочных изделий
- корка не приобретает интенсивную окраску и глянец, не улучшаются вкус и аромат хлеба
- увеличивается объем хлебобулочных изделий, улучшается структура их пористости, мякиш становится более эластичным, улучшаются вкус и аромат хлеба, корка приобретает более интенсивную окраску и глянец, улучшенные структурно-механические свойства хлеба сохраняются более длительное время.
- улучшенные структурно-механические свойства хлеба не сохраняются более длительное время
- не улучшается структура их пористости, мякиш становится более эластичным

400 Как действует применение а-амилазы на содержание сбраживаемых сахаров в тесте?

- понижает
- повышает
- нормализует
- никак
- не действует

401 В каком виде производят твердые ферментные препараты?

- таблетированном виде
- в сыпучем и таблетированном виде
- в жидком виде
- полухтдком виде
- в сыпучем виде

402 Сколько белка, свободных аминокислот и витамина в биомассе дрожжей?

- до 55%
- до 50%
- до 45%
- до 25%
- до 65%

403 В целях интенсификации процесса брожения что добавляют в тесто? .

- сахарозу или солодовый экстракт
- лактозу
- молочный сахар
- уксусную кислоту

муравьиную кислоту

404 Какие ферменты обеспечивают частичный гидролиз крахмала и белков муки, создавая благоприятный субстрат для роста дрожжей?

- целлюлаза
- редуктаза
- протеаза
- галактоза
- амилаза и протеаза

405 В какой среде осуществляется ферментационный процесс при производстве хлеба?

- в твердой
- плазмообразной
- в пастообразной
- в жировой
- в воде

406 Сколько % составляет дозировка прессованных дрожжей к массе муки при производстве хлебобулочных изделий ?

- 0.05
- 1,0-1,5 %
- 0.11
- 0.09
- 0.07

407 Какие дрожжи обычно применяют при производстве хлеба?

- Candida milleri*, *Saccharomyces*
- Saccharomyces cerevisiae*
- Candida milleri*
- Saccharomyces*
- Streptococcus diacetylactis*

408 Добавление в тесто какого количества жировых продуктов вызывает снижение газообразования?

- выше 3%
- выше 5%
- выше 1%
- выше 4%
- выше 2%

409 При внесении сахара-песка к массе муки в каком количестве в тесте начинаются процессы плазмолиза дрожжевых клеток?

- 0.13
- 7.0
- 0.2
- 0.15
- 0.1

410 От чего зависит количество дрожжей?

- от количества сахара
- от состава рецептуры, главным образом, от количества сахара и жировых продуктов
- от количества сахара и жировых продуктов
- от количества воды

от количества соли

411 Сколько составляет общая продолжительность созревания полуфабрикатов при ускоренных технологиях?

- 50-60 мин
- 60-90 мин
- 100 мин
- 70-100 мин
- 10-40 мин

412 Чем обуславливается эффективность применения различных видов дрожжей?

- их физиологическими и технологическими свойствами
- их физиологическими, биологическими и технологическими свойствами
- их физиологическими свойствами
- их биологическими свойствами
- технологическими свойствами

413 Сколько клеток в 1 мл жидкого дрожжа?

- 10-20 млн.
- 50-55 млн.
- 70-120 млн.
- 70-90 млн.
- 40-60 млн.

414 В каком варианте правильно указана процесс получения дрожжевого молока?

- выделения на фильтр-прессах
- размножение клеток *Saccharomyces cerevisiae* в культуральной среде, сгущения на сепараторе, выделения на вакуум-фильтрах или фильтр-прессах
- при концентрировании на сепараторе
- размножение клеток *Saccharomyces cerevisiae* в культуральной среде
- выделения на вакуум-фильтрах

415 В каких соотношениях используют инстантные и прессованные дрожжи?

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

416 Упакованные в полимерные тары инстантные дрожжи в присутствии углекислого газа и азота, под вакуумом сколько лет могут сохранять свои способности?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

417 Что добавляют при высушивании инстантных дрожжей ?

- аскорбиновую кислоту, эмульгаторы
- антиоксидантов, аскорбиновую кислоту
- антиоксидантов
- антиоксидантов, аскорбиновую кислоту, поверхностно активные вещества, эмульгаторы

- антиоксидантов, поверхностно активные вещества

418 Дозировка сушеных дрожжей насколько выше прессованных дрожжей?

- 6.0  
 4.0  
 3.0  
 2.0  
 5.0

419 Сушеные дрожжи - это высушенные при определенных условиях прессованные дрожжи до какой влажности ?

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

420 Сколько клеток в 1г прессованного дрожья?

- 8-9 млрд  
 4-5 млрд  
 1-2 млрд  
 10-15 млрд  
 6-7 млрд

421 Какую влажность имеют прессованные дрожжи из чистых штаммов *Saccharomyces cerevisiae*?

- 57-70%  
 67-75%  
 0.5  
 0.6  
 60-75%

422 Активность какого фермента увеличивается во время хранения при использовании прессованных дрожжей?

- пентоза  
 протеаза  
 редуктаза  
 а-глюкозидаза  
 амилаза

423 Что используется при производстве хлебобулочных изделий ?

- жидкие хлебопекарные дрожжи  
 сушеные дрожжи  
 прессованные дрожжи  
 прессованные, сушеные , дрожжевое молоко, жидкие хлебопекарные дрожжи  
 дрожжевое молоко

424 Что происходит в этапе замеса теста?

- образование мякиша  
 образование муки  
 образование хлеба  
 образование теста  
 образование корочки

425 Чем связаны биотехнологические процессы в производстве хлеба?

- с использованием фермента протеаза
- с использованием ферментных препаратов
- с использованием хлебных дрожжей
- с использованием хлебных дрожжей, некоторых ферментных препаратов
- с использованием фермента редуктоза

426 В первом этапе варки помимо коллоидных процессов какие еще процессы протекают?

- понижается жизнеспособность микрофлоры
- гидролизный процесс
- повышается жизнеспособность микрофлоры
- ферментно-гидролизный процесс углеводов, повышается жизнеспособность микрофлоры
- ферментативный процесс

427 Как влияет денатурация белков при высокой температуре на пористость теста в камере?

- пластичный
- не влияет
- смягчает
- твердит
- полусмягчает

428 Чем связаны процессы протекающие во время брожения?

- яблочнокислых бактерий
- от спор
- от плесневых грибов
- дрожжи и молочнокислые бактерии
- уксуснокислых бактерий

429 Сколько % составляет брожения теста при приговления хлеба традиционными способом?

- 50.0
- 90.0
- 10.0
- 30.0
- 70.0

430 В результате каких процессов происходит образование теста?

- Только коллоидных процессов
- В результате денатурации
- Только при растворении альбуминов,глобилинов и карбогидратов
- Коллоидных процессов,гидратация вязких белков,при растворении альбуминов,глобилинов и карбогидратов
- В результате гидратации белков

431 Развитие каких бактерий останавливают органические кислоты?

- итаконовая кислота
- яблочнокислые бактерии
- молочнокислые бактерии
- жиро и уксуснокислые бактерии
- янтарная кислота

432 Какие бактерии играют большую роль для придания хлеба приятного вкуса и аромата ?

- Дрожжевые грибы

- гомоферментативные молочнокислые бактерии
- гетероферментативные молочнокислые бактерии
- гомо и гетероферментативные молочнокислые бактерии
- Плесневые грибы

433 до какого процента влагивысушивается обычно масса дрожжевого гриба?

- До 10 %влаги
- До 5% влаги
- До 3% влаги
- До 8% влаги
- До 6%влаги

434 После выращивания и размножения в ферментере дрожжевых грибов какими методами выделяют их?

- Вылеванием
- Отстаиванием
- Дистиллизацией
- процеживанием и осаждением в центрифуге
- Осаждением в центре фуге

435 В настоящее время при выпечки хлеба прессованная дрожь получается из специальных штампов-*Saccharomyces cerevisiae* и в какой температуре они хранятся?

- 3°C
- 2°C
- 1°C
- 0°C
- 1°C

436 IV группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это ....

- коферменты
- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах.

437 III группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это ....

- коферменты
- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.

438 II группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это ....

- коферменты
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах.
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно.
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.

439 I группа ферментов, используемых в ферментных препаратах это ....

- коферменты
- ферменты, наличие которых в препаратах нежелательно, но они допустимы в незначительных количествах.

- ферменты, наличие которых в препаратах желательно, но не обязательно.
- ферменты, обуславливающие эффективность действия препаратов.
- ферменты, наличие которых в препаратах недопустимо.

440 В зависимости от роли в технологическом процессе сколько можно выделить группы ферментов, используемых в ферментных препаратах?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

441 Обработка сока это...

- концентрирование
- лучшее отделение веществ ответственных за цвет
- увеличение выхода сока
- уменьшение вязкости
- лучшее отделение веществ ответственных за вкус

442 Обработка мезги это...

- упрощение фильтрования и стабилизации сока
- облегчение изготовления концентратов
- уменьшение вязкости
- разрушение мякоти при выработке фруктовой кашицы или нектаров
- упрощение процедур осветления

443 Какие бактерии ускоряют процесс образования спирта?

- K. Lactis
- Suvarum
- S. carlsbergensis
- Clostridium saccharobutyricum
- C. diastaticus

444 Какие штаммы дрожжей обычно применяют при выработке рома ?

- K. Lactis
- Suvarum
- S. carlsbergensis
- Schizosaccharomyces
- C. diastaticus

445 Какая концентрация х спирта для продажи спиртопродуктов?

- 0.15
- 0.05
- 0.1
- 40.0
- 1.0

446 Какие способы применяют для получения 96 %-ного спирта?

- круглый
- треугольный
- квадратный
- кубовый

- прямоугольный

447 Для получения 96 %-ного спирта сколько способа применяют?

- 4.0  
 5.0  
 3.0  
 2.0  
 1.0

448 При использовании дрожжей по периодической схеме сколько% сахара расходуется на рост клеток и энергообеспечение синтеза других соединений?

- около 25 % сахара  
 около 15 % сахара  
 около 10% сахара  
 около 5 % сахара  
 около 20 % сахара

449 Что из нижеследующих является способом сбраживания сахаросодержащего сырья?

- периодический с использованием соды  
 периодический с неиспользованием клеток  
 циклический  
 непрерывный  
 периодический с использованием кислоты

450 Покажите способ сбраживания сахаросодержащего сырья?

- периодический с использованием кислоты  
 циклический  
 периодический с повторным использованием клеток  
 периодический с использованием соды  
 периодический с неиспользованием клеток

451 Укажите способ сбраживания сахаросодержащего сырья?

- периодический с использованием соды  
 периодический с неиспользованием клеток  
 циклический  
 периодический  
 периодический с использованием кислоты

452 Сколько существуют способа сбраживания сахаросодержащего сырья?

- 6.0  
 4.0  
 2.0  
 3.0  
 5.0

453 Красные вина когда должны созреть ?

- 15 июля  
 15 декабря  
 15 октября  
 15 ноября  
 15 июня

454 Сотерны получают при участии какого гриба ?

- K. Lactis
- Suvarum
- S. carlsbergensis
- Botrytis cinerea
- C. diastaticus

455 Что относится к хересным винным дрожжам?

- K. Lactis
- Suvarum
- S. carlsbergensis
- Saccharomyces oviformis
- C. diastaticus

456 В производстве чего применяются Saccharomyces carlsbergensis?

- в производстве сидра
- в производстве солода
- в производстве эля
- в производстве легкого пива
- в производстве вина

457 В производстве чего применяются Saccharomyces cerevisiae?

- в производстве сидра
- в производстве солода
- в производстве пива
- в производстве эля
- в производстве вина

458 Покажите требования предъявляемые к дрожжам при производстве алкогольных напитков?

- никакие
- низкую скорость
- не выпадать в осадок
- легко выпадать в осадок
- не должны обеспечивать полноту сбраживания

459 Укажите требования предъявляемые к дрожжам при производстве алкогольных напитков?

- никакие
- низкую скорость
- не выпадать в осадок
- высокую скорость
- не должны обеспечивать полноту сбраживания

460 Какие требования предъявляют к дрожжам при производстве алкогольных напитков?

- никакие
- низкую скорость
- не выпадать в осадок
- должны обеспечивать полноту сбраживания
- не должны обеспечивать полноту сбраживания

461 Какие штаммы дрожжей не могут полностью сбраживать раффинозу?

- K. Lactis

- Suvarum
- S. carlsbergensis
- S. cerevisiae
- C. diastaticus

462 Какие штаммы дрожжей могут полностью сбраживать раффинозу?

- K. Lactis
- Suvarum
- S.cerevisiae
- S. carlsbergensis
- C. diastaticus

463 После завершения брожения сколько процентов составляет спирт ?

- 3-6%
- 6-12%
- 0-5%
- 7-15%
- 5-10%

464 При 36ти часовой брожении сколько % спирта получается ?

- 0.04
- 0.02
- 3.0
- 5.0
- 0.01

465 Сколько есть методов ферментации сырья которые богаты сахаром?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

466 Укажите реакцию получения этилового спирта?

- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 7(CH_3CH_2OH) + 2(CO_2)$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2(CH_3CH_2OH) + 5(CO_2)$
- $2C_6H_{12}O_6 \rightarrow 4(CH_3CH_2OH) + 2(CO_2)$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2(CH_3CH_2OH) + 2(CO_2)$
- $3C_6H_{12}O_6 \rightarrow 3(CH_3CH_2OH) + 2(CO_2)$

467 Какая температура благоприятно для жизнедеятельности дрожжей ?

- 28-38°C
- 15-20°C
- 20-30°C
- 25-33°C
- 5-15°C

468 От каких факторов зависит процесс метаболизма?

- размножения клеток
- концентрации субстрата, кислорода
- кислорода и конечного продукта (спирт)

- жизнеспособности клеток и их роста, образования спирта, концентрации субстрата, кислорода и конечного продукта
- жизнеспособности и роста живых клеток

469 Как называется процесс образования этилового спирта в присутствии дрожжей?

- непрерывное
- аэробная
- прерывное
- анаэробная
- циклическая

470 Как влияет на процесс добавление ферментов которые гидролизуют крахмал?

- сперва замедляет, затем ускоряет
- ускоряет
- замедляет
- нейтрализует
- ускоряет, после замедляет

471 В каких процентных соотношениях этанола должны иметь штаммы для нормальной деятельности ?

- 15-20%
- на 5-10%
- 10-15%
- 12-15%
- 3-5%

472 Каковы ключевые факторы в производстве этанола?

- усиление процесса ферментации
- микроорганизмы выносят высокой концентрации спирта
- прекращение процесса ферментации
- микроорганизмы не выносят высокой концентрации спирта и останавливается брожение
- микроорганизмы не выносят воду

473 В какой среде хорошо развивается дрожжи *S.cerevisiae*?

- глюкоза, мальтоза, галактоза
- глюкоза, фруктоза и галактоза
- фруктоза, мальтоза и галактоза
- глюкоза, фруктоза, мальтоза и мальтотриозе
- мальтоза и галактоза

474 В настоящее время, в основном какие дрожжи производят алкоголь?

- C. diastaticus*
- C. Cerevisiae, Suvarum (Carlsbergensis)*
- Suvarum (Carlsbergensis), C. diastaticus*
- S.cerevisiae, C. Cerevisiae, Suvarum (Carlsbergensis) C. diastaticus*
- , *C. Cerevisiae, Suvarum (Carlsbergensis)*

475 Какой штамм подходит для производства любого типа спирта?

- K. Lactis*
- Suvarum*
- S.cerevisiae,*
- Sascharomyces*

C. diastaticus

476 Какие ферментные дрожжи должны создать чтобы гидролизовать пектины до галактуроновых кислот?

- редуктазы
- амилазы
- оксидазы
- протеазы
- полигалактуронидаза

477 Какой газ использует для удаления микроорганизмов *Kloeckera apiculata*, который придаёт горький вкус сидру?

- инертные газы
- кислород
- диоксид углерода
- диоксида серы
- азота

478 Как называется ферментированный яблочный сок?

- груша
- уксус
- яблоко
- сидр
- вино

479 Что происходит во время применения пектинозы?

- увеличиваются экстрактивные вещества
- увеличивается витамин С
- увеличиваются флавоноиды
- увеличиваются флавоноиды С витаминной, Р-витаминной активностью
- увеличивается витамин Р

480 Как влияют пектинозы на ферментацию каши ?

- ) осветляется цвет
- ускоряет процесс
- цвет осветляется и стабилизируется
- ускоряет процесс, в результате чего его цвет осветляется и стабилизируется
- цвет помутнеет

481 Процесс брожения где происходит ?

- в семени
- в мякоти
- в нектаре
- в самом продукте, или в нектаре который образуется в результате влияния углекислого газа на распад оболочки
- в оболочке

482 На поверхности фруктов имеются бактерии они влияют на сушку и на увеличения сахара в продукте как это влияет на вкус ?

- полусладкий
- кислый вкус
- горький вкус

- сладкий вкус
- кисло-сладкий

483 Какие молочные бактерии используются при брожении?

- Lactobacillus
- Leuconostoc, Lactobacillus
- Lactobacillus и Pediococcus
- Leuconostoc, Lactobacillus и Pediococcus
- Leuconostoc, Pediococcus

484 Каким газом обрабатывают вино, чтобы предотвратить окислительные процессы?

- азотом
- кислородом
- углекислым
- серным
- неоном

485 Чтобы создать привкус Херес на сколько надо повысить градус спирта?

- 8.0
- 38.0
- 28.0
- 18.0
- 48.0

486 Укажите вариант где даны все виды семейства Херес?

- Saccharomyces cerevisiae, C. oviformis
- Saccharomyces cerevisiae
- C. ellipsoideus
- Saccharomyces oviformis
- C. oviformis, C. ellipsoideus

487 В каком варианте указаны все преимущества бродильных дрожжей?

- имеет очень сильное влияние
- увеличение в лаг фазе дрожжей снижается
- получается продукция с хорошими свойствами, желаемым вкусом
- увеличение в лаг фазе дрожжей снижается, уменьшается вероятность нежелательного вкуса
- уменьшается вероятность нежелательного вкуса

488 Дрожжи Saccharomiset в каком варианте даны полностью?

- C. ellipsoideus
- Saccharomyces cerevisiae, C. oviformis
- S. oviformis, C. ellipsoideus
- Saccharomyces cerevisiae, C. oviformis, C. ellipsoideus
- Saccharomyces cerevisiae, C. ellipsoideus

489 Необходимым условием для любого процесса брожения сырья является ?

- сахар
- спирт
- углекислый газ
- кислота
- крахмал

490 По археологическим раскопкам когда началось развития виноделия?

- 1000.0
- 3000.0
- 4000.0
- 5000.0
- 2000.0

491 От каких факторов зависит флокуляция?

- продолжительности выращивания
- процесс выращивания
- условия выращивания
- от среды, условий культивирования
- от окружающей среды

492 Как добиться улучшения пивных дрожжей в процессе брожения в конце ферментации?

- подачи
- разделением
- расщеплением
- флокуляцией
- разведением

493 При какой температуре смешивают воду после измельчения солода ячменя и других ингредиентов?

- 27°C
- 47°C
- 57°C
- 67°C
- 37°C

494 Какие дрожжи реализуют поверхностное и глубинное брожение?

- Sascharomyces*
- Sacsharomyces uvarum*
- Sacsharomyces carlsbergensis*
- Sacsharomyces serevisiae*
- Candida*

495 Датский ученый Хансен в каком году получил чистые штаммы дрожжей и применил в производстве пива ?

- 1680.0
- 1780.0
- 1980.0
- 1880.0
- 1580.0

496 Какие требования предъявляются дрожжам в производстве алкогольных напитков?

- обеспечить большой выход
- полнота брожения дрожжей
- должны легко оседать
- обеспечить целостность брожения дрожжей, его высокую скорость и должны легко оседать
- обеспечить полное разрушение

497 В производстве спиртных напитков какие штаммы дрожжей часто используются?

- Saccharomyces cerevisiae*
- Candida*
- Saccharomyces*
- Saccharomyces cerevisiae, saccharomyces carlsbergensis*
- Saccharomyces carlsbergensis*

498 Что может осуществить гидролиз *Saccharomyces*?

- эфиры
- сахарады
- крахмал
- полисахариды
- спирты

499 Брожение ведут дрожжи какого семейства?

- Saccharomyces carlsbergensis*
- Pseudomonos*
- Candida*
- Saccharomyces*
- Saccharomyces cerevisiae*

500 Алкогольные напитки получают путем сбраживания сахарного сырья, что получается в результате?

- газообразный кислород и спирт
- углекислый газ
- крахмал и спирт
- Спирт и углекислый газ
- спирт

501 Какие бактерии обладают диетическими свойствами ?

- Bacillus mesentericum*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- Bifidobacterium*
- Streptomyces fulvoviridis*

502 С помощью каких бактерий можно восстановить деятельность микрофлоры?

- Bacillus mesentericum*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- Lactobacillus acidophilus*
- Streptomyces fulvoviridis*

503 Когда И.И. Мечников обратил внимание на важность нормальной деятельности микрофлоры?

- в конце 15 в
- в конце 17 в
- в конце 18 в
- в конце 19 в
- в конце 16 в

504 Выработка бифидосметаны как осуществляется?

- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках

- использованием закваски бифидобактерий
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием кефирного грибка

505 С использованием чего вырабатывают бифидосметану ?

- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий
- использованием закваски бифидобактерий
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках
- обогащением закваской
- использованием кефирного грибка

506 Как вырабатывают бифидосметану ?

- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий
- использованием кефирного грибка
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках
- использованием заквасок на молочнокислых бактериях
- обогащением закваской бифидобактерий

507 Выработка бифидойогурта как осуществляется?

- использованием закваски бифидобактерий
- обогащением закваской бифидобактерий
- использованием кефирного грибка
- использованием термофильных стрептококк
- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий

508 С использованием чего вырабатывают бифидойогурт ?

- использованием кефирного грибка
- использованием закваски бифидобактерий
- обогащением закваской бифидобактерий
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий

509 Как вырабатывают бифидойогурт ?

- чистой культурой бифидобактерий
- использованием закваски бифидобактерий
- использованием кефирного грибка
- использованием заквасок на ацидофильной или болгарской палочках
- сквашиванием чистой культурой бифидобактерий

510 Выработка бифидокефира как осуществляется?

- использованием заквасок на болгарской палочках
- использованием заквасок на ацидофильной палочках
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием бактериального концентрата бифидобактерий
- использованием заквасок термофильном стрептококке и

511 С использованием чего вырабатывают бифидокефир?

- использованием заквасок на болгарской палочках
- использованием заквасок на ацидофильной палочках
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием закваски бифидобактерий
- использованием заквасок термофильном стрептококке и

512 Как вырабатывают бифидокефир?

- использованием заквасок на болгарской палочках
- использованием заквасок на ацидофильной палочках
- бактериальным концентратом бифидобактерий
- использованием кефирного грибка
- использованием заквасок термофильном стрептококке и

513 Укажите бактерии которая участвует при получении йогурта?

- Bacillus mesentericum*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- Lactobacillus bulgaricus*
- Streptomyces fulvoviridis*

514 Какие бактерии играют роль при получении йогурта?

- Bacillus mesentericum*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- Streptococcus thermophilus*
- Streptomyces fulvoviridis*

515 В молоке при ферментации сколько протекает реакций?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

516 В молочнокислом брожении во что превращается лактоза?

- итиконовую кислоту
- яблочную кислоту
- уксусную кислоту
- молочную кислоту
- Длимонную кислоту

517 Какова температура сквашивания молока при использовании смешанных заквасок?

- 50°C
- 130°C
- 121°C
- 33-38 °C
- 70°C

518 К мезофильным молочнокислым стрептококкам что относится?

- Bacillus mesentericum*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- Streptococcus diacetylactis*
- Streptomyces fulvoviridis*

519 Укажите вариант где мезофильные молочнокислые стрептококки?

- Bacillus mesentericum*

- Aspergillus terricola
- Aspergillus oryzae
- Streptococcus cremoris
- Streptomyces fulvoviridis

520 Что из нижеперечисленных относится к мезофильным молочнокислым стрептококкам?

- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis
- Bacillus mesentericum
- Streptococcus acetoinicus
- Aspergillus oryzae

521 Что относится к мезофильным молочнокислым стрептококкам?

- Aspergillus oryzae
- Streptomyces fulvoviridis
- Bacillus mesentericum
- Streptococcus lactis
- Aspergillus terricola

522 Из чего получают кумыс?

- из молока фигового дерева
- из сои
- из простокваши
- из кобыльего молока
- из козьего молока

523 Из каких дрожжей состоят кефирные грибки?

- Saccharomyces
- Bacillus mesentericum
- Streptomyces fulvoviridis
- Lactobacillus
- Aspergillus terricola

524 Из каких молочнокислых бактерий состоят кефирные грибки?

- Aspergillus oryzae
- Aspergillus terricola
- Streptomyces fulvoviridis
- Bacillus mesentericum
- Lactobacillus

525 Сколько выдерживают пастеризованное молоко при приготовлении производственной закваски ?

- 3-4 минуты
- 20-30 минут
- 8-10 минут
- 10-11 минут
- 1-2 минуты

526 При какой температуре пастеризуют молоко при приготовлении производственной закваски ?

- 92-95 °C
- 40°C
- 50°C
- 130°C

121°C

527 Сколько выдерживают стерилизованное молоко при приготовлении лабораторной закваски?

- 10-11 минут
- 1-2 минуты
- 15-20 минут
- 8-10 минут
- 3-4 минуты

528 При какой температуре стерилизуют молоко при приготовлении лабораторной закваски?

- 50°C
- 40°C
- 121°C
- 70°C
- 130°C

529 Чем готовят закваску?

- на воде
- на цельном или обезжиренном молоке
- на муке
- соусе
- на масле

530 Какой из факторов действует на активность дрожжа?

- Присутствие в составе мезофильных стрептококов
- Чувствительность бактерий к фагам
- Силосирование кормов
- Сохранение сухого дрожжа
- Бактерии молочной кислоты

531 Какие факторы действуют на активность дрожжа?

- Бактерии молочной кислоты
- Присутствие в составе мезофильных стрептококов
- Силосирование кормов
- Образование метобилотов действующих на развитие бактерий
- Сохранение сухого дрожжа

532 Какие факторы действуют на активность дрожжа?

- Присутствие в составе мезофильных стрептококов
- Энергия кислотообразующих бактерий
- Силосирование кормов
- Сохранение сухого дрожжа
- Бактерии молочной кислоты

533 Какие из данных термофильно палочкообразных бактерий молочной кислоты вводят для приготовления южного кефира и сыра, ацидофильного кефира в используемый дрожь?

- L. plantarum*
- S. cremoris*
- Lactobacterium bulgaricum*
- S. diacetylactis*
- L. brevis*

534 Для приготовления южного кефира и сыра,асидофильного кефира в используемый дрожь какие из термофильно палочкообразных бактерий молочной кислоты добавляются?

- L.plantarum
- L.helveticum
- S.diacetilactis
- L. brevis
- S.cremoris

535 Для приготовления южного кефира и сыра,асидофильного кефира в используемый дрожь какие из термофильно палочкообразных бактерий молочной кислоты добавляются?

- S.diacetilactis
- L.acidophilum
- L.plantarum
- L.casei
- S.cremoris

536 Во многих странах какие бактерии образующие аромат добавляют в состав дрожжя,которую входит мезофильные бактерии молочной кислоты?

- S.cremoris
- S. citrovorus
- L.plantarum
- L.casei
- L.brevis

537 Какие бактерии образующие аромат добавляют в состав дрожжя,который состоит из мезофильных бактерий молочной кислоты?

- S.cremoris
- S.diacetilactis
- L.plantarum
- L.casei
- L.brevis

538 Какие бактерии активной кислоты добавляют в дрожь состоящей из мезофильных бактерий молочной кислоты?

- L.plantarum
- Sterptococcus lactis
- S.citrovorus
- L.brevis
- L.casei

539 Во многих странах бактерии какой активной кислоты добавляют в состав дрожжя,которую входит мезофильные бактерии молочной кислоты?

- L.plantarum
- S.cremoris
- S.citrovorus
- L.brevis
- L.casei

540 При какой температуре действуют мезофильные бактерии молочной кислоты?

- 10-15 C
- 28-37°C
- 0-5 C

- 20-25 C
- 15-20 C

541 Каким способом убивают спонтанные микроорганизмы действующие в быстрой порчи и сохранения молока?

- Экстракции
- Заморораживании
- Пастеризации
- Стерелизации
- Гидролиза

542 Какой из вариантов относится к гетероферментативным палочкам?

- S.cremoris
- L.casei
- Lactobacterium helveticum
- L.brevis
- L.plantarum

543 Из нижеследующих какие относятся к гетероферментативным палочкам?

- S.cremoris
- L.casei
- Lactobacterium helveticum
- L.buchneri
- L.plantarum

544 Из нижеследующих какие относятся к гетероферментативным палочкам?

- S.cremoris
- L.casei
- lactobacterium helveticum
- L.fermenti
- L.plantarum

545 Из данных какие являются гомоферментативными палочками?

- L.brevis
- S.cremoris
- L.fermenti
- L.Plantarum
- L.Casei

546 Укажите гомоферментативные палочки

- L.brevis
- S.cremoris
- L.fermenti
- L.Casei
- L.buchneri

547 0Из нижеследующих какой относится к гомоферментативным палочкам?

- L.brevis
- S.cremoris
- L.fermenti
- Lactobacterium helveticum
- L.buchneri

548 Выберите вариант где испроьзуется палочкообразные бактерии молочной кислоты?

- В стерелизации молока
- В производстве масла
- В производстве мороженного
- В силосировании корма
- В созревании кумыза

549 Где употребляют палочкообразные бактерии молочной кислоты ?

- В стерелизации молока
- В производстве мрорженного
- В производстве масла
- В производстве кефира
- В созревании кумыза

550 Палочкообразные бактерии какой кислоты имеют большое значение,как и коки и где они используются?

- В производстве моложенного
- При стерелизации молока
- В пастеризации молока
- При созревании сыра
- При созревании кумыза

551 Палочкообразные бактерии какой кислоты имеют большое значение,как и коки?

- Уксусной
- Лимонной
- Итаконовой
- Молочной
- Фумарной

552 Укажите гетероферментативную бактерию

- L.brevis
- S.cremoris
- Stptococcus
- S. diacetilacetis
- L.casei

553 В каком из вариантов указан гетероферментативная бактерия?

- S.cremoris
- S. paracitrovorus
- L.brevis
- L.casei
- Stptococcus

554 Из нижеследующих какие являются гетероферментативными?

- L.brevis
- S.cremoris
- Stptococcus
- S. citrovorans
- L.casei

555 Что такое-C<sub>6</sub> H<sub>12</sub> O<sub>6</sub> -?

- Молочная кислота
- Уксусная кислота
- Этиловый спирт
- Глюкоза
- Янтарная кислота

556 Подвергая брожению сахарной лактозы молока гомоферментативные бактерии какую кислоту образуют?

- Уксусную
- Лимонную
- Итаконувую
- Молочную
- Фумарную

557 Из указанных какие относятся к гомоферментативным бактериям?

- L.fermenti
- L. cremoris
- S.citrovorans
- S. cremoris
- L.Casei

558 Из нижеследующих какие бактерии относятся к гомоферментативным?

- L.fermenti
- L. cremoris
- S.citrovorans
- Sterptococcus lactis
- L.Casei

559 Сколько видов стрептококков молочной кислоты по биохимическим свойствам?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

560 Стрептакоки какой кислоты по биохимическим свойствам бывают гомо-гетероферментативными?

- Уксусной
- Лимонной
- Итаконовой
- Молочной
- Фумарной

561 Какой цвет у пылеобразного высушенного препарата ?

- Коричневый
- Красный
- Желтый
- Серый
- Белый

562 В какой температуре замораживают ранее приготовленный гидроизолят?

- 45oC
- 15oC

- 25oC
- 35oC
- 5oC

563 Сколько процентов белка в составе сухого гидролизата?

- 0.55
- 0.7
- 0.75
- 78,03 %
- 0.65

564 Сколько процентов общего белка попадает на долю коллагена?

- 0.15
- 2-5%
- 5-10%
- 7-15%
- 1-10%

565 Сколько процентов белка полученной механической обработкой из низкопитательных частей тушек птиц (спина-лопатки,позвоночник,горло)?

- 10-15%
- 8-10%
- 5-10%
- 15-20%
- 20-25%

566 В каком варианте указаны низкопитательные части тушек птиц?

- Горло,голова
- Спина-лопатки,позвоночник
- Позвоночник,горло
- Спина-лопатки,позвоночник,горло
- Спина-лопатки,позвоночник,шорло,голова

567 Как называется получение белка из низко питательного сырья?

- Отстаивание
- Дистиллизация
- Электолиз
- Гидролиз
- Осаждение

568 Какие свойства обеспечивает коллаген соединительной ткани?

- Пластичность
- Прочность и эластичность
- Прочность
- Эластичность
- Мягкость

569 Коллаген в организме млекопитающих широко распространенный протеин,сколько составляет их общий процент?

- 5-15%
- 35-45%
- 15-25%

- 25-35%
- 45-55%

570 Какое свойство продукта улучшает ферментация сырья?

- Функциональную ценность
- Притательную, функциональную ценность
- функциональную и биологическую ценность
- Питательную, функциональную и биологическую ценность
- Биологическую ценность

571 В каком варианте указаны трудно растворимые животные белки?

- Коллаген
- Кератин, коллаген
- кератин, эластин
- Кератин, коллаген, эластин
- Кератин, эластин

572 Какие второстепенные продукты образуются при обработке сельскохозяйственных животных?

- Прикрытия, рога, кавычки
- Хрящ, сухожилие, кожа, прикрытия, рога,
- Сухожилие, кожа, прикрытия, рога, кавычки
- Кровь, кость, хрящ, сухожилие, кожа, прикрытия, рога, кавычки
- Кость, хрящ, сухожилие, кожа, прикрытия, рога

573 В отличие от мясных белков какие вещества нет в молочных белках?

- Карбогидратами
- Спиртами
- Сложными эфирами
- Пуриновые основания
- Кислотами

574 В отличие от растительных белков, под воздействием каких ферментов молочные белки легко расщипляются?

- амилазы и протеазы
- Редуктазы
- Амилазы
- Желудочно-кишечных ферментов
- Протеазы

575 Какие белки владеющие высокой биологической ценностью и функциональными свойствами используются в производстве колбасной продукции?

- Крахмал
- Яичные белки
- Мясные белки
- Молочные белки
- Карбогидраты

576 Во сколько раз ускоряется созревание мяса под воздействием препарата протеаза?

- 7-9
- 1-2
- 2-3
- 3-5

5-7

577 Какими лучшими качествами владеют протеиназы микробного происхождения, по сравнению с другими?

- Относительно легкополучаемый
- Широкой сырьевой базой, относительно легкополучаемый
- Относительно легкополучаемый, стоищем дешево
- Широкой сырьевой базой, относительно легкополучаемый, дешевизном
- Широкой сырьевой базой, стоищем дешево

578 Когда используют папаин?

- Во время приготовления полуфабрикатов
- В созревании мяса, во время приготовления полуфабрикатов
- Во время приготовления полуфабрикатов и при получении гидролизатов
- В созревании мяса, во время приготовления полуфабрикатов и при получении гидролизатов
- При получении гидролизатов

579 Как действует на мясо папаин?

- Дает сладкий вкус
- Дает кислый вкус
- Делает твердым
- Смягчает
- Дает горький вкус

580 Какие ферменты растительного происхождения применяются при переработки мышечной ткани?

- Фитцин
- Папаин, фитцин
- Фитцин, бромелаин
- Папин, фитцин, бромелаин
- Папаин, бромелаин

581 При какой температуре инактивируется трансклутаминаза?

- 10-12 оС
- 30-55 оС
- 25-30 оС
- 15-20 оС
- свыше 65 оС

582 Какая стабильная температура трансклутаминазы?

- 30-55 оС
- 15-20 оС
- 10-12 оС
- 40 оС
- 25-30 оС

583 .Какой оптимум активности трансклутаминазы?

- рН=4,0-5,0
- рН=1,0-2,0
- рН=6,5-8,0
- рН=7,0
- рН=2,0-3,0

584 На что действует трансглутаминаза?

- ядро
- на РНК
- разрушает пептидные связи в природном или нативном коллагене
- способствует поперечной сшивке мышечных белков и связыванию частиц мяса животных и птицы
- цитоплазму

585 Нейтраза это....

- нуклеаза
- мальтоза
- галактоза
- эндопротеаза
- экзопротеаза

586 Алкалаза это..

- нуклеаза
- мальтоза
- галактоза
- эндопротеаза
- экзопротеаза

587 Протемакс это...

- нуклеаза
- мальтоза
- галактоза
- эндопротеаза
- экзопротеаза

588 Что из нижеследующих является продуцентом флейворзима?

- Streptomyces fulvoviridis*
- Aspergillus terricola*
- Serratia proteamaculans*
- Aspergillus*
- Bacillus mesentericum*

589 Флейворзим это комплекс...

- эндопептидаз с этанолом
- эндопептидаз с амином
- энзопептидаз с эндопротеазой
- эндопептидаз с эндопротеазой
- экзопептидаз с актином

590 При какой температуре коллагеназа сохраняет активность на высоком уровне?

- 40 оС
- 20 оС
- 10 оС
- 0-4 оС
- 30 оС

591 При какой температуре проявляет максимальную активность коллагеназа ?

- 40 оС

- 30-50 оС
- 10 оС
- 20 оС
- 30 оС

592 Что из нижеследующих является продуцентом микробных коллагеназ?

- Streptomyces fulvoviridis*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- Serratia proteamaculans*
- Bacillus mesentericum*

593 Укажите продуцент микробных коллагеназ?

- Streptomyces fulvoviridis*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- Streptomyces lavendulae*
- Bacillus mesentericum*

594 Что является продуцентом микробных коллагеназ?

- Clostridium hystolyticum*
- Bacillus mesentericum*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- B.subtilis Amilolique faciens*

595 На что действует коллагеназа?

- ядро
- на РНК
- на коллаген и эластин
- разрушает пептидные связи в природном или нативном коллагене
- цитоплазму

596 Из какой культуры получают грибковую протеиназу?

- Streptomyces fulvoviridis*
- Aspergillus terricola*
- Aspergillus oryzae*
- B.subtilis Amilolique faciens*
- Bacillus mesentericum*

597 Какой температурный оптимум действия грибковой протеиназы?

- 40 оС
- 20 оС
- 10 оС
- 30-55 оС
- 30 оС

598 Какой оптимум активности грибковой протеиназы?

- pH=4,0-5,0
- pH=1,0-2,0
- pH=6,0-7,0
- pH=6,5-8,0

- pH=2,0-3,0

599 Из какой культуры получают нейтразы?

- Streptomyces fulvoviridis  
 Aspergillus terricola  
 Aspergillus oryzae  
 Bacillus subtilis  
 Bacillus mesentericum

600 Какой температурный оптимум действия нейтразы?

- 40 оС  
 20 оС  
 10 оС  
 45-55 оС  
 30 оС

601 Какой оптимум активности нейтразы?

- pH=4,0-5,0  
 pH=1,0-2,0  
 pH=6,0-7,0  
 pH=5,5-5,7  
 pH=2,0-3,0

602 Из какой культуры получают протофульвовиридин?

- Bacillus subtilis  
 Aspergillus terricola  
 Aspergillus oryzae  
 Streptomyces fulvoviridis  
 Bacillus mesentericum

603 Из какой культуры получают протооризин?

- Bacillus subtilis  
 Aspergillus terricola  
 Streptomyces fulvoviridis  
 Aspergillus oryzae  
 Bacillus mesentericum

604 Из какой культуры получают прототерризин?

- Bacillus subtilis  
 Streptomyces fulvoviridis  
 Aspergillus oryzae  
 Aspergillus terricola  
 Bacillus mesentericum

605 Из какой культуры получают протомезентерин?

- Bacillus subtilis  
 Aspergillus terricola  
 Aspergillus oryzae  
 Bacillus mesentericum  
 Streptomyces fulvoviridis

606 Из какой культуры получают протосубтилин?

- Bacillus mesentericum
- Aspergillus terricola
- Aspergillus oryzae
- Bacillus subtilis
- Streptomyces fulvoviridis

607 Какой оптимум активности асклепаина?

- pH=4,0-5,0
- pH=1,0-2,0
- pH=6,0-7,0
- pH=7,0-7,5
- pH=2,0-3,0

608 Что является источником о получения асклепаина?

- микроорганизмы
- ананасы
- сок листьев инжира
- млечный сок фигового дерева
- дынное дерево

609 Какой оптимум активности бромелаина?

- pH=4,0-5,0
- pH=1,0-2,0
- pH=7,0-7,5
- pH=6,0-7,0
- pH=2,0-3,0

610 Что является источником о получения бромелаина?

- микроорганизмы
- дынное дерево
- сок листьев инжира
- ананасы
- млечный сок фигового дерева

611 Какой температурный оптимум действия фицина?

- 40 оС
- 20 оС
- 10 оС
- 63 оС
- 30 оС

612 Что является источником о получения фицина?

- микроорганизмы
- ананасы
- дынное дерево
- сок листьев инжира
- млечный сок фигового дерева

613 Какой температурный оптимум действия папина?

- 40 оС
- 20 оС
- 10 оС

- 60-90 оС
- 30 оС

614 Что является гиалуронидазной активностью?

- способность выделять амиак
- способность выделять кислород
- способность инактивировать фермент
- способностью разрушать основное межклеточное вещество соединительной ткани
- способность выделять водород

615 На что действует папин?

- ядро
- на РНК
- на ДНК
- на коллаген и эластин
- цитоплазму

616 Что является источником о получения папаина?

- микроорганизмы
- ананасы
- сок листьев инжира
- дынное дерево
- млечный сок фигового дерева

617 Из чего получают папаин?

- микроорганизмы
- ананасы
- сок листьев инжира
- сока млечного (латекснезрелых плодов папайи)
- млечный сок фигового дерева

618 Что относится к протеолитическим ферментам растительного происхождения?

- гексаза
- протеаза
- амилаза
- папаин
- пектиназа

619 Какой способ рекомендуется использовать при производстве БЗК из мелких рыб с высокой жирности?

- Глубокая ферментация
- Анаэробная ферментация
- Аэробная ферментация
- Комбинированный
- Поверхностная ферментация

620 Сколько процентов липидной массы в БЗК?

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

621 Какой процент доли белковой массы в БЗК?

- 30-32%
- 15-17%
- 10-12%
- 60-70%
- 23-25%

622 Какой процент выхода БЗК в зависимости от вида от способа получения?

- 8-9%
- 2-4%
- 1-2 %
- 15-18%
- 5-6%

623 При какой температуре проводится гидролиз БЗК после сушки?

- 45 °С
- 25 °С
- 15 °С
- 70°С
- 35 °С

624 Чем проводят гидролиз БЗК после сушки?

- Нисчем
- С кислотой
- С содой
- С щелочью
- С ингибитором

625 После сушки размельчают БЗИ и что делают для усиления функционального свойства?

- Сушат
- Нейтрализуют
- Коагуля
- Гидролиз
- Сгущают

626 Чем пользуются для обезжиривания жирного сыря при получении БЗИ?

- Антиоксислителями
- катклизаторами
- Не органическими расворителями
- Органическими растврителями
- Эмулиаторами

627 Что делают с миофибрильными белками при получения БЗИ из жирного сыря?

- Приводят в состояние суспензии
- Эмульгируют
- Иммуобилизируют
- Обезжиривают

628 Какие способы применяют в модификации БЗИ?

- ни какие
- Микробиологические

- Физические
- Ферментативные и химические
- Биотехнологические

629 Сколько способов модификации для укрепления функциональных свойств во время хранения БЗИ?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0

630 Что делают для укрепления функциональных свойств во время хранения БЗИ?

- Конденцируют
- Пастерезуют
- Эмулируют
- Модифицируют
- Стерелизуют

631 Какими свойствами владеет липооризин?

- Ни какой
- Восстанавливающими
- Антиоксиданта
- Подвергать к гидролизу
- Эмульгатор

632 Из какого гриба получают липооризин?

- Penicillium roqueforti*
- L.helveticu*
- S. diacetylactis*
- Rhizopus orisae*
- Lactobacterium plantarum*

633 Чем пользуются в получении БЗИ из рыб и крилов с целью обезжиривания и ароматизации?

- Реннином
- Пектитазой
- Амилазой
- Липооризином
- Олигамером

634 Какой фермент липооризин?

- Пектолитическим
- Амилолитический
- Протеолитический
- Липолитический
- Коферментным

635 Которая, из нижеследующих стран является производителем БЗИ и БЗК?

- Испания
- Москва
- Финляндия
- Япония
- Азербайджан

636 Что является сырьем в получении изолята и концентрата в рыбном производстве?

- Рыбы не подлежащие к обработке
- Мелкие безхрящные
- Отходы полученные во время разреза
- Некоторые рыбы пригодные для переработки традиционным способам
- Крил

637 Сколько процентов выхода изолята составляет в обезжиренной мучной массе в составе которой 90% белка?

- 50.0
- 80.0
- 90.0
- 85.0
- 75.0

638 Чему равно рН при производстве изолята соевого белка?

- рН=3-5
- рН=3-5
- рН=5
- рН=7-9
- рН=3-6

639 При какой температуре экстрагируют обезжиренную соевую муку в е получении изолята соевого белка?

- 70С
- 50-60С
- 45С
- 30С

640 Сколько составляет выход концентрата в обезжиренной мучной массе при получении белковых концентратов ?

- 0.35
- 60-70%
- 0.85
- 0.55
- 0.25

641 Что делают для того, чтобы вывести цветные и аромитические вещества при получении концентрата?

- Кислотой рН=2-2,5 подвергают экстракции
- Подвергают к экстракции обезжиренную соевую муку с 60-80% этиловым спиртом
- Подвергают к экстракции обезжиренную соевую муку с 50% этиловым спиртом
- Подвергают к экстракции обезжиренную соевую муку с 25% этиловым спиртом
- Кислотой рН=3-3,5 подвергают экстракции

642 В каком прозводстве обезжиренная соевая мука является основным сырьем?

- Производство диетических продуктов
- Формированный продукт
- белковые концентраты и изолят
- Фарш
- Производство традиционных продуктов

643 При получении текстуратов во сколько градусов разогретом паром гексана обрабатывают обезжиренную муку?

- 20-25С
- 70-82С
- 50-55С
- 15-20С
- 10-15С

644 Сколько способов технологии плучения текстуратов?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

645 Сколько процентов белка имеют текстураты?

- 50.0
- 66.0
- 45.0
- 35.0
- 25.0

646 Чем отличаются белковые препараты друг от друга?

- Степень дробления(измельчения)
- Виду
- Температуре
- Белковому составу и функциональным свойствам
- Породе

647 В каком виде применяются белки имеющие данный состав и свойства в производстве пищевых продуктов?

- Эмульсии
- Фарша
- Гидролизата
- Изолята, текстурата и концентрата
- Формированного продукта

648 Каким свойствам белков относится стабилизация эмульсии и пен?

- Свойства прочности
- Эргрнрмические свойства
- Эстетические свойства
- Функциональным свойствам
- Свойства безопасности

649 Какие из нижеследующих не относится к функциональным свойствам белков?

- Стабилизация эмульсии и пен
- Возможность суспензии и геля
- Адгезия
- Температура
- Растворение в воде и набухание

650 Чем характеризуется возможность приминенияструктурных функций белков?

- Свойства безопасности
- Свойства прочности
- Эргономические свойства
- Функциональными свойствами
- Эстетические свойства

651 Что является основной целью технология производства пищевых белков?

- Ускорение процессов
- Добиться максимальной потери функциональных свойств
- Обеспечить минимальный выход реталлов из сырья
- Добиться минимальной потери функциональных свойств
- Создает условие технологии без отхода

652 Что такое изоляторы, текстуры и консерванты?

- Продукт предназначенный для диетической пищи
- Продукт полученный из рыбной ткани путем гидролиза
- Продукт с данной формой и размерами, приготовленной на основе рыбного филес добавлением разных добавок
- Являясь препаратами белкового происхождения, применяются в формировании данных составных, функциональных и потребительских свойств структуры пищевых продуктов
- Продукт полученный размелчением мышечной ткани рыбы

653 Какие компоненты имеются в гидролизатах?

- аминокислоты
- макроэлементы
- Липиды
- Указанные все компоненты
- микроэлементы

654 Что из нижеследующих не верно указано?

- При обогащении пищевых продуктов аминокислотами используются гидролизаты
- Во время глубокого гидролиза основными свободными составителями
- Белковые гидролизаты производстве вакцин и микробиологии применяются как пищевая среда
- В гидролизате липиды, микро и макроэлементы не существуют
- Основные компоненты в гидролизате являются аминокислоты и пептиды

655 С какой целью не применяется в медицинской практике белковые гидролизаты?

- Нарушение функции центральной нервной системы
- Как иммуноповышающее средство
- Лечение долгозаживающих ран
- Повышение гемоглабина
- Ожоги

656 С какой целью не применяются белковые гидролизаты на продукты применяемые при парентральном питании?

- Для предотвращения нежелательного воздействия другим компонентам
- Для улучшения вкуса и запаха
- Для улучшения ценности питания
- Для повышения концентрации питательной массы
- Для улучшения эмульсионных свойств белка

657 Какими из нижеследующими свойствами владеет гидролизат ?

- Не действует на восстанавливающий процесс

- Отрицательно действует на эндокринную систему
- Снижает обмен белка
- Улучшает обмен веществ
- Отрицательно действует на проведение процессов восстановления

658 Какие из нижеследующих не считаются частью внедрения гидролизатов белков?

- Косметическое
- Фельдшерство
- Медицина
- Производство кожи
- Микробиологическое

659 В кислой среде, при какой температуре аминокислоты остаются стабильными?

- 155°C
- 175°C
- 145°C
- 100°C
- 125°C

660 При какой температуре расщипляются (при гидролизаминркислоты)?

- 75°C
- 35°C
- 65°C
- 120°C и выше
- 45°C

661 В какое время заканчивается гидролиз проходящий ниже 100°C полным расщиплением белка ?

- 12.0
- 28.0
- 36.0
- 24.0
- 48.0

662 Какое количество аминокислот у белков полученных при разрезки рака,если гидролиз 5nHCl будет длиться 48 часов?

- 29-31%
- 24-26%
- 21-23%
- 15-20%
- 27-29%

663 Сколько составляет выход аминокислоты при использовании 5nHCl после 12 часов гидролиза?

- 50-55%
- 10-25%
- 15-20%
- 29-35%
- 40-45%

664 Какая функция РНК?

- образует рибосомы, собирает белки
- участие в процессе синтеза белков в клетке
- определение специфичности и передача единиц наследственности

- несет информацию ДНК о первичной структуре белка
- транспортирует аминокислоты в рибосомы

665 Какие бывают нуклеиновые кислоты?

- макро и микронуклеиновые
- рибонуклеиновые и дезоксирибонуклеиновые
- моонуклеиновые и оксирибонуклеиновые
- динуклеиновые и дезоксирибонуклеиновые кислоты
- три нуклеиновые и рибонуклеиновые

666 Нуклеиновые кислоты (ДНК) могут быть какими цепочечными?

- четырехцепочечные
- одно- и двухцепочечные
- одноцепочечные
- двухцепочечные
- трицепочечные

667 Что входит в состав дезоксирибонуклеиновой кислоты ?

- пентоза, цитозин, урацил
- дезоксирибоза, аденин, гуанин, цитозин, тимин
- аденин, гуанин, цитозин, урацил
- малтоза, лактоза
- амилаза, цитозин, тимин

668 Что входит в состав рибонуклеиновой кислоты ?

- дезоксирибоза, аденин, гуанин, цитозин, тимин
- аденин, гуанин, цитозин, урацил
- пентоза, цитозин, урацил
- амилаза, цитозин, тимин
- малтоза, лактоза

669 Из каких пиримидиновых оснований состоят нуклеиновые кислоты?

- малтоза, амилаза
- аденин, гуанин
- пиримидиновых азотистых оснований.
- рибозы и дезоксирибозы
- цитозин, урацил, тимин

670 Из каких пуриновых оснований состоят нуклеиновые кислоты?

- малтоза, амилаза
- цитозин, урацил, тимин
- аденин, гуанин
- рибозы и дезоксирибозы
- пиримидиновых азотистых оснований.

671 Из каких моносахаридов состоят нуклеиновые кислоты?

- аденин, гуанин
- пиримидиновых азотистых оснований.
- цитозин, урацил, тимин
- малтоза, амилаза
- рибозы и дезоксирибозы