

2905y_RU_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2905Y Çörək, makaron və unlu qənnadı məmulatlarının texnologiyası

1 Что используют для уменьшения пористости теста галет?

- ☐ глюкоза
- ☒ очищенный ферментный препарат амилаза
- ☐ мальтаза
- ☐ фруктоза
- ☐ натрий пиросульфат

2 Что добавляется в опару при изготовлении теста для галет?

- ☐ уксусная кислота
- ☒ молочная кислота
- ☐ яблочная кислота
- ☐ янтарная кислота
- ☐ лимонная кислота

3 Для производства крекера какую технологию используют?

- ☐ нетрадиционный
- ☒ опарный, безопарный
- ☐ безопарный
- ☐ опарный
- ☐ стандартный

4 Сколько этапов включает опарный способ изготовления теста в производстве галет?

- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0

5 Какие технологии используют при производстве галет?

- ☐ нетрадиционный
- ☒ опарный
- ☐ с химическим разрыхлителями
- ☐ безопарный
- ☐ стандартный

6 Как различаются крекеры в зависимости от способа ?

- ☐ дрожжевые с химическим разрыхлителем сдобные, с добавлением вкусовых добавок, несдобные дрожжевые и с химическим разрыхлителем
- ☒ дрожжевые с химическим разрыхлителем и сдобные с химическим разрыхлителем или дрожжевые
- ☐ сдобные с химическим разрыхлителем
- ☐ сдобные дрожжевые
- ☐ несдобные дрожжевые

7 На сколько групп делятся крекеры в зависимости от способа изготовления?

- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 1.0

- ☐ 8.0
- ☐ 2.0

8 Какие изделия изготавливают из сдобного дрожжевого теста?

- ☐ вафли
- ☒ крекеры
- ☐ пряники
- ☐ печенье
- ☐ галеты

9 На какие группы делятся диетические галеты в зависимости от состава?

- ☐ маложирными
- ☒ очень жирные и маложирные
- ☐ высокобелковые
- ☐ высшие и пряные
- ☐ сахарные

10 На сколько групп делятся диетические галеты?

- ☐ 7.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0

11 На какие виды делятся галеты в зависимости от состава?

- ☐ обычные, диетические
- ☒ обычные, без жира, жирные, диетические
- ☐ без жира
- ☐ обычные
- ☐ диетические

12 На сколько групп делятся галеты в зависимости от состава и назначения?

- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 2.0

13 Какая температура теста для жирных сухарей?

- ☐ 5-10°C
- ☒ 20-22°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 18-20°C
- ☐ 35-38°C

14 Какова влажность теста для сухарей без масла в зависимости от сорта муки?

- ☐ 20-25%
- ☒ 15-23%
- ☐ 30-35%
- ☐ 25-30%
- ☐ 35-40%

15 Какая температура теста для кексовых сухарей?

- ☐ 5-10°C
- ☒ 20-22°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 18-20°C
- ☐ 35-38°C

16 Какова влажность теста для кексовых сухарей?

- ☐ 35-40%
- ☒ 24-25%
- ☐ 25-30%
- ☐ 20-25%
- ☐ 30-35%

17 К какой группе печенья относятся кексовые сухари?

- ☐ без жира
- ☒ маслянное печенье
- ☐ сахарное
- ☐ затяжное печенье
- ☐ диетическое

18 Какая температура готового теста для взбивного маслянного печенья?

- ☐ 5-10°C
- ☒ 18-20°C
- ☐ 10-12°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 35-38°C

19 Какова влажность готового теста для взбивного маслянного печенья?

- ☐ 35-40%
- ☒ 25-32%
- ☐ 45-50%
- ☐ 20-25%
- ☐ 30-35%

20 Какая температура теста для сахарно-отсадочного печенья?

- ☐ 5-10°C
- ☒ 19-22°C
- ☐ 10-12°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 35-38°C

21 Какова влажность теста для сахарно-отсадочного печенья?

- ☐ 35-38%
- ☒ 15-24%
- ☐ 25-30%
- ☐ 10-15%
- ☐ 29-31%

22 Какая температура теста для белково-взбивного маслянного печенья?

- ☐ 15-18°C

- ☒ 20-22°C
- ☐ 5-10°C
- ☐ 10-15°C
- ☐ 45-50°C

23 Какова влажность теста для белково-взбивного масляного печенья?

- ☐ 5-10%
- ☒ 29-31%
- ☐ 20-22%
- ☐ 10-15%
- ☐ 17-22%

24 К какому виду печений относится взбивное печенье?

- ☐ рассыпчатое печенье
- ☒ масляное печенье
- ☐ затяжное печенье
- ☐ сахарное печенье
- ☐ кунжутное печенье

25 К какому виду печений относится сахарно-отсадочное печенье?

- ☐ овсяное печенье
- ☐ затяжное печенье
- ☐ сахарное печенье
- ☐ ржаное печенье
- ☒ масляное печенье

26 От чего зависит время замеса теста для затяжного печенья?

- ☐ от особенностей дополнительного сырья, условий хранения сырья
- ☒ свойств муки, скорости замеса, температурных условий, от добавления различных добавок
- ☐ условий хранения сырья
- ☐ влажности муки, условий хранения сырья
- ☐ от добавления пищевых кислот

27 Какова температура воды в которой растворяют натрий пиросульфит добавляемый в тесто для затяжного печенья?

- ☐ 15-20°C
- ☒ 18-25°C
- ☐ 40-45°C
- ☐ 35°C
- ☐ 5-10°C

28 Что используют для ускорения технологического процесса при производстве затяжного печенья ?

- ☐ сою
- ☒ натрий пиросульфит
- ☐ эмульгаторы
- ☐ натрий пиросульфат
- ☐ лецитин

29 Сколько составляет влажность теста для затяжного печенья из муки первого сорта?

- ☐ 45-55%
- ☒ 25-26%
- ☐ 30-35%

- ☐ 22-25%
- ☐ 15-20%

30 Сколько составляет влажность теста для затыжного печенья из муки высшего сорта?

- ☐ 0.75
- ☒ 22-26%
- ☐ 35-40%
- ☐ 10-15%
- ☐ 40-45%

31 В каком температурном интервале должна поддерживаться температура теста при производстве затыжного печенья ?

- ☐ 25-30°C
- ☒ 38-40°C
- ☐ 20-25°C
- ☐ 15-20°C
- ☐ 5-10°C

32 Сколько составляет время замеса теста при слабых оборотах вращения смесительной машины при производстве затыжного печенья?

- ☐ 15-20 мин
- ☒ 30-50 мин
- ☐ 20-25 мин
- ☐ 10-15 мин
- ☐ 5-10 мин

33 Как используется кристаллическое сырьё в производстве печенья?

- ☐ добавляется в масло
- ☒ растворяется в воде или в молоке
- ☐ растворяется в молоке и в жире
- ☐ растворяется в воде
- ☐ добавляется в муку

34 Что действует на процесс получения сахарного теста и его характеристики?

- ☐ е) время замеса
- ☒ условия загрузки сырья
- ☐ количество сахара
- ☐ влажность муки
- ☐ условия содержания сырья

35 Какова оптимальная влажность сахарного теста?

- ☐ 45-50%
- ☒ 15-17,5%
- ☐ 5-10%
- ☐ 10-15%
- ☐ 20-25%

36 Галеты в зависимости от состава на виды делятся:

- ☐ обычные, диетические
- ☒ обычные, без жира, жирные, диетические
- ☐ без жира
- ☐ обычные

☐ диетические

37 Галеты делятся в зависимости от состава и назначения на группы

- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 2.0

38 Для жирных сухарей температура теста составляет.....

- ☒ 20-22°C
- ☐ 18-20°C
- ☐ 5-10°C
- ☐ 35-38°C
- ☐ 25-30°C

39 Влажность теста для сухарей без масла в зависимости от сорта муки составляет ...

- ☐ 20-25%
- ☒ 15-23%
- ☐ 30-35%
- ☐ 25-30%
- ☐ 35-40%

40 Температура теста для кексовых сухарей составляет.....

- ☐ 5-10°C
- ☒ 20-22°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 18-20°C
- ☐ 35-38°C

41 Влажность теста для кексовых сухарей составляет....

- ☐ 35-40%
- ☒ 24-25%
- ☐ 25-30%
- ☐ 20-25%
- ☐ 30-35%

42 Кексовые сухари относятся к группе печенья -

- ☐ без жира
- ☒ маслянное печенье
- ☐ сахарное
- ☐ затяжное печенье
- ☐ диетическое

43 Температура готового теста для взбивного маслянного печенья составляет

- ☐ 5-10°C
- ☒ 18-20°C
- ☐ 10-12°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 35-38°C

44 Влажность готового теста для взбивного маслянного печенья составляет

- ☐ 35-40%
- ☒ 25-32%
- ☐ 45-50%
- ☐ 20-25%
- ☐ 30-35%

45 Температура теста для сахарно-отсадочного печенья составляет

- ☐ 5-10°C
- ☒ 19-22°C
- ☐ 10-12°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 35-38°C

46 Влажность теста для сахарно-отсадочного печенья составляет

- ☐ 35-38%
- ☒ 15-24%
- ☐ 25-30%
- ☐ 10-15%
- ☐ 29-31%

47 Температура теста для белково-взбивного масляного печенья составляет

- ☐ 15-18°C
- ☒ 20-22°C
- ☐ 5-10°C
- ☐ 10-15°C
- ☐ 45-50°C

48 Влажность теста для белково-взбивного масляного печенья составляет

- ☐ 5-10%
- ☒ 29-31%
- ☐ 20-22%
- ☐ 10-15%
- ☐ 17-22%

49 Взбивное печенье относится к виду печений?

- ☐ рассыпчатое печенье
- ☒ масляное печенье
- ☐ затяжное печенье
- ☐ сахарное печенье
- ☐ кунжутное печенье

50 Сахарно-отсадочное печенье относится к виду печений?

- ☐ ржаному
- ☒ масляному
- ☐ затяжному
- ☐ сахарному
- ☐ овсяному

51 Время замеса теста для затяжного печенья зависит от

- ☐ условий хранения сырья
- ☒ свойств муки скорости замеса, температурных условий, от добавления различных добавок
- ☐ от добавления пищевых кислот

- ☐ от особенностей дополнительного сырья, условий хранения сырья
- ☐ влажности муки, условий хранения сырья

52 Температура воды в которой растворяют натрий пиросульфит добавляемый в тесто для затяжного печенья составляет

- ☐ 15-20°C
- ☒ 18-25°C
- ☐ 40-45°C
- ☐ 35°C
- ☐ 5-10°C

53 Для ускорения технологического процесса при производстве затяжного печенья используют

- ☐ сою
- ☒ натрий пиросульфит
- ☐ эмульгаторы
- ☐ натрий пиросульфат
- ☐ лецитин

54 Влажность теста для затяжного печенья из муки первого сорта составляет.....

- ☐ 45-55%
- ☒ 25-26%
- ☐ 30-35%
- ☐ 22-25%
- ☐ 15-20%

55 Влажность теста для затяжного печенья из муки высшего сорта составляет.....

- ☐ 0.75
- ☒ 22-26%
- ☐ 35-40%
- ☐ 10-15%
- ☐ 40-45%

56 При производстве затяжного печенья температурном интервале должна поддерживаться температура теста

- ☐ 25-30°C
- ☒ 38-40°C
- ☐ 20-25°C
- ☐ 15-20°C
- ☐ 5-10°C

57 Время замеса теста при слабых оборотах вращения смесительной машины при производстве затяжного печенья составляет

- ☐ 15-20 мин
- ☒ 30-50 мин
- ☐ 20-25 мин
- ☐ 10-15 мин
- ☐ 5-10 мин

58 Криссталлическое сырье в производстве печенья используется так:

- ☐ добавляется в масло
- ☒ растворяется в воде или в молоке
- ☐ растворяется в молоке и в жире

- ☐ растворяется в воде
- ☐ добавляется в муку

59 На процесс получения сахарного теста и его характеристики действует

- ☐ время замеса
- ☒ условия загрузки сырья
- ☐ количество сахара
- ☐ влажность муки
- ☐ условия содержания сырья

60 Оптимальная влажность сахарного теста составляет...

- ☐ 45-50%
- ☒ 15-17,5%
- ☐ 5-10%
- ☐ 10-15%
- ☐ 20-25%

61 Какова температура сахарного теста?

- ☐ 48°C
- ☒ не выше 28°C
- ☐ 10°C
- ☐ не выше 35 °C
- ☐ 45°C

62 Что используют в качестве эмульгатора при производстве печенья?

- ☐ казеин и пищевые кислоты
- ☒ концентраты пищевых фосфатидов и поверхностно активные вещества
- ☐ пищевые кислоты
- ☐ пищевые фосфатиды
- ☐ лецитины

63 От чего зависит крепость эмульсии в производстве печенья?

- ☐ от концентрации эмульгатора
- ☒ от вида, концентрации эмульгатора и от степени дисперсности масла
- ☐ от количества добавленного масла
- ☐ от типа эмульгатора
- ☐ от степени дисперсности добавленного масла

64 Из чего состоит эмульсия?

- ☐ из двух растворимых жидкостей
- ☐ из трех взаимно растворимых жидкостей
- ☒ из двух взаимно нерастворимых или малорастворимых жидкостей
- ☐ из малорастворимых жидкостей
- ☐ из трех взаимно нерастворимых жидкостей

65 Что вводят для получения высококонцентрированной эмульсии?

- ☐ вода
- ☒ эмульгатор
- ☐ сою
- ☐ студнеобразователи
- ☐ пенообразователи

66 Что характеризуют концентрированные эмульсии в производстве печенья?

- ☐ концентрацию эмульсии
- ☒ концентрацию дисперсной фазы
- ☐ концентрацию паровой фазы
- ☐ концентрацию жидкой фазы
- ☐ введение эмульгатора

67 На какие виды подразделяются эмульсии используемые в производстве печенья?

- ☐ загущенный
- ☒ концентрированный и расслаившийся
- ☐ растворенный
- ☐ концентрированный
- ☐ расслаившийся

68 В производстве печенья сколькими потоками загружается сырье в смесительную машину?

- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 8.0
- ☐ 11.0

69 На каком оборудовании формируется готовое тесто для печенья?

- ☐ ротационном штампующем устройстве
- ☒ ротационной машине
- ☐ барабанном штампующем устройстве
- ☐ ротационном прессе
- ☐ барабанном прессе

70 От чего зависит температура рецептурной смеси в производстве печенья?

- ☐ от количества сахара
- ☒ от температуры участка
- ☐ от влажности теста
- ☐ от температуры теста
- ☐ от температуры сырья

71 Какая должна быть температура теста для печенья?

- ☐ 8-12°C
- ☒ 19-25°C
- ☐ 10-15°C
- ☐ 26-30 °C
- ☐ 3-8°C

72 Сколько времени требуется для замеса теста для печенья в летнее время?

- ☐ 45-55 мин
- ☒ 15-20 мин
- ☐ 30-35 мин
- ☐ 20-25 мин
- ☐ 5-10 мин

73 Сколько времени требуется для замеса теста для печенья в зимнее время?

- ☐ 1 час

- ☒ 20-25 мин
- ☐ 10-12 мин
- ☐ 45-55 мин
- ☐ 5-10 мин

74 На какие группы делятся крекеры в мучном кондитерском производстве?

- ☐ марципановые, сахарные
- ☒ масляные, без масла, вкусовые, с добавками, с масляной начинкой
- ☐ марципановые, масляные
- ☐ масляные, с фруктовой начинкой
- ☐ ферментные, шоколадные

75 На сколько групп делятся крекеры в мучном кондитерском производстве?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 8.0

76 На какие группы делятся галеты в мучном кондитерском производстве?

- ☐ слоенные, взбивные
- ☒ простые, улучшенные
- ☐ диетические
- ☐ масляные, бисквитные
- ☐ заварные, сахарные

77 На сколько групп делятся галеты в мучном кондитерском производстве?

- ☐ 5.0
- ☐ 11.0
- ☒ 2.0
- ☐ 1.0
- ☐ 8.0

78 Чем отличаются печенья при производстве мучных кондитерских изделий?

- ☐ овсяная жирная
- ☐ белковая, жирная сахарная
- ☐ жирная, крахмальная
- ☐ сахарная, жирная, ферментная
- ☒ сахарная, тянущаяся, жирная

79 На сколько групп делятся печенья при производстве мучных кондитерских изделий?

- ☐ 8.0
- ☐ 7.0
- ☐ 1.0
- ☐ 12.0
- ☒ 3.0

80 Что из нижеперечисленного не является сырьем для производства кондитерских изделий?

- ☐ сахарная пудра
- ☐ глюкоза
- ☐ ксилоза
- ☒ фруктоза

☐ сорбин

81 Сколько составляет сахаристость глюкозы относительно сахарозы?

- ☐ 0.17
- ☐ 0.25
- ☐ 1.0
- ☒ 0.6
- ☐ 0.2

82 Какова энергетическая ценность кондитерских изделий?

- ☐ 700-900 ккал
- ☐ 800-1000 ккал
- ☐ 5000-5500 ккал
- ☐ 3500-4000 ккал
- ☒ 1200-2300 ккал

83 Укажите мучное кондитерские изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей.

- ☐ крекер
- ☐ сахарное печенье
- ☐ пряничные изделия
- ☐ галеты
- ☒ кексы

84 К каким продуктам питания относятся кондитерские изделия?

- ☒ с высоким содержанием сахара
- ☐ с низким содержанием жира
- ☐ с высоким содержанием казеина
- ☐ с высоким содержанием белка
- ☐ с низким содержанием лигнина

85 На сколько основных групп делятся кондитерские изделия?

- ☐ 1.0
- ☐ 8.0
- ☐ 9.0
- ☒ 2.0
- ☐ 10.0

86 В каких пределах оптимальная влажность теста обычных галет?

- ☐ 10-12%
- ☐ 50-55%
- ☐ 20-25%
- ☐ 28-30%
- ☒ 33-34%

87 Сколько времени продолжается процесс замеса теста для галет с добавлением ферментного препарата амилоризина?

- ☐ 50 мин
- ☐ 35 мин
- ☐ 5 мин
- ☒ 10-20 мин
- ☐ 1 час

88 В каком соотношении вода и ферментный препарат амилоризин?

- ☐ 4:10
- ☐ 1:5
- ☐ 3:10
- ☒ 1;10
- ☐ 1:4

89 Сколько составляет влажность теста для диетических галет?

- ☐ 35-50%
- ☐ 30-31%
- ☐ 25-28%
- ☒ 26-31%
- ☐ 5-10%

90 Какова влажность теста для улучшенных видов галет?

- ☐ 35-50%
- ☒ 30-31%
- ☐ 35-42%
- ☐ 25-28%
- ☐ 30-38%

91 К каким продуктам относятся мучные восточные сладости:

- ☐ устойчивы к температуре
- ☒ быстро портятся
- ☐ белковые
- ☐ устойчивы к длительному сроку хранения
- ☐ устойчивы к влаге

92 В зависимости от используемого сырья на сколько групп делятся восточные сладости?

- ☐ 7.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

93 Температура выпечки «Карабахской кяты»:?

- ☐ 140-160 °C
- ☒ 200-220°C
- ☐ 180-200°C
- ☐ 220-240 °C
- ☐ 160-180 °C

94 Сколько составляет влажность начинки для«Карабахской кяты»:?

- ☐ 20-22%
- ☒ 11-13 %
- ☐ 14-17%
- ☐ 9-11%
- ☐ 17-20%

95 Из чего состоит начинка для «Карабахской кяты»?

- ☐ кардамон, масло, сахарная пудра, мука

- ☒ сахарная пудра, ваниль, масло, мука
- ☐ сахарный песок, растительное масло
- ☐ масло, сахарная пудра
- ☐ масло, корица, мука

96 Температура теста «Карабахской кяты»:

- ☐ 30-32 °C
- ☒ 28-30 °C
- ☐ 20-25 °C
- ☐ 24-26°C
- ☐ 26-28 °C

97 Какая влажность теста для «Бакинского курабие» :

- ☐ 12-16%
- ☒ 13,5-15%
- ☐ 10-13,5%
- ☐ 15,5-17,5 %
- ☐ 8-11%

98 Какова температура теста для «Бакинского курабие» ?

- ☐ 28-30 °C
- ☒ 18-20°C
- ☐ 20-22 °C
- ☐ 22-24°C
- ☐ 26-28 °C

99 Муку с какой клейковиной используют для «Бакинского курабие» ?

- ☐ 0.33
- ☒ 0.3
- ☐ 0.29
- ☐ 0.32
- ☐ 0.28

100 Последовательность приготовления «Бакинского курабие»: 1-яйца, 2-мука, 3-сахарная пудра, 4-сливочное масло

- ☐ 3,4,2,1
- ☒ 4,3,1,2
- ☐ 2,1,3,4
- ☐ 1,2,3,4
- ☐ 1,3,4,2

101 Последовательность замеса теста «Карабахской кяты»: 1-яйца, 2-масло, 3-соль, 4-ваниль, 5-сахарный песок, 6-опара, 7-мука

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

102 Из чего готовится начинка для «Бакинского курабие»?

- ☐ клубничное пюре и сахарная пудра
- ☒ яблочное пюре и сахарный песок

- ☐ персиковое пюре и сахарный песок
- ☐ вишневое пюре и сахарная пудра
- ☐ сливовое пюре и сахарный песок

103 Какова влажность «Карабахской кяты» ?

- ☐ $10 \pm 3\%$
- ☒ $12 \pm 3\%$
- ☐ $7 \pm 3\%$
- ☐ $15 \pm 3\%$
- ☐ $8 \pm 3\%$

104 При какой температуре выпекается «Бакинское курабие»?

- ☐ 130-170 °C
- ☒ 250-270 °C
- ☐ 275-280 °C
- ☐ 200-220 °C
- ☐ 100-120 °C

105 К каким изделиям относится коричный бисквит?

- ☐ бисквитным изделиям
- ☒ мучным восточным изделиям
- ☐ мучным изделиям
- ☐ торты и пирожные
- ☐ сдобным изделиям

106 Время выпечки сахарного локума:

- ☐ 30-45 мин
- ☒ 20-30 мин
- ☐ 15-20 мин
- ☐ 10-15 мин
- ☐ 30-32 мин

107 Температура выпечки сахарного локума:

- ☐ 240-250°C
- ☒ 200-230 °C
- ☐ 150-160 °C
- ☐ 180-200°C
- ☐ 230-250 °C

108 Температура теста сахарного локума после замеса:

- ☐ 26-28°C
- ☒ 20-22°C
- ☐ 22-26°C
- ☐ 23-28 °C
- ☐ 28-30°C

109 Влажность теста сахарного локума:

- ☐ 10-15%
- ☒ 20-23%
- ☐ 10-15%
- ☐ 18-20%
- ☐ 24-28%

110 Последовательность добавления компонентов для приготовления сахарного локума: 1-сахарная пудра; 2-молоко; 3-шафранная вода; 4-сливочное масло; 5-мука; 6-натрий гидрокарбонат

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

111 Сколько составляет влажность сахарного локума?

- ☐ 8±2%
- ☒ 7±2%
- ☐ 12±2%
- ☐ 9±3%
- ☐ 5±2%

112 Температура выпечки шемахинских мутак:

- ☐ 160-180 °C
- ☒ 190-200°C
- ☐ 220-230 °C
- ☐ 200-210 °C
- ☐ 260-280°C

113 За какое время выпекаются шемахинские мутаки?

- ☐ 20-25 мин
- ☒ 10-15 мин
- ☐ 15-20 мин
- ☐ 5-10 мин
- ☐ 28-32 мин

114 До какой толщины раскатывается тесто для шемахинских мутак?

- ☐ 11-15 см
- ☒ 4-5 см
- ☐ 5-6 см
- ☐ 2-3 см
- ☐ 7-9 см

115 При какой температуре охлаждается начинка для шемахинских мутак перед замесом ?

- ☐ 35-40 °C
- ☒ 25-30 °C
- ☐ 10-15°C
- ☐ 5-10°C
- ☐ 15-25°C

116 Какое изделие готовится без опары?

- ☐ сахарный локум
- ☐ бакинское курабие
- ☐ карабахская кята
- ☐ шекер чорек
- ☒ шемахинские мутаки

117 Влажность Шемахинских мутак:

- ☐ 23±3%
- ☒ 20±2%
- ☐ 22±3%
- ☐ 18±3%
- ☐ 24±3%

118 Время выпечки «Карабахской кяты»:

- ☐ 35-40 мин
- ☒ 25-35 мин
- ☐ 15-25 мин
- ☐ 20-25 мин
- ☐ 10-15 мин

119 Время выпечки шекер чорека:

- ☐ 35-45 мин
- ☒ 25-30 мин
- ☐ 15-25 мин
- ☐ 10-15 мин
- ☐ 30-35 мин

120 При какой температуре выпекается шекер чорек?

- ☐ 280-300 °C
- ☒ 190-220 °C
- ☐ 160-180 °C
- ☐ 220-260 °C
- ☐ 260-280 °C

121 Влажность теста шекер чорека:

- ☐ 8-10%
- ☒ 13-17%
- ☐ 17-20%
- ☐ 4-8%
- ☐ 10-12%

122 Последовательность добавления компонентов в тестосмесительную машину для приготовления теста сахарного локума: 1-мука, 2-масло, 3-яйца, 4-эссенция, 5-сахарная пудра

- ☐ 5,4,2,3,1
- ☒ 2,5,3,4,1
- ☐ 1,2,3,4,5
- ☐ 1,3,5,4,2
- ☐ 3,5,2,1,4

123 Что определяет пищевую ценность мучных изделий?

- ☐ крахмал муки, содержания влаги
- ☐ сорт и влажность муки
- ☒ химический состав муки
- ☐ белки и углеводы муки
- ☐ вид и влажность муки

124 Что определяет усвояемости мучных изделий?

- ☐ наличие вкуса и влаги
- ☒ пышность и пористость

- ☐ наличие белков и влаги
- ☐ наличие влаги в фарше
- ☐ наличие цвета и влаги

125 Время выпечки больших (крупных) мучных изделий из дрожжевого теста?

- ☐ 70-75 минут
- ☒ 20-50 минут
- ☐ 30-60 минут
- ☐ 20-30 минут
- ☐ 60-70 минут

126 Время выпечка маленьких мучных изделий из дрожжевого теста?

- ☐ 53-60 минут
- ☒ 8-15 минут
- ☐ 10-20 минут
- ☐ 7-10 минут
- ☐ 50-60 минут

127 При какой температуре выпекают крупные мучные изделия из дрожжевого теста?

- ☐ 300-400°C
- ☒ 200-220°C
- ☐ 220-230°C
- ☐ 230-240°C
- ☐ 280-400°C

128 При какой температуре выпекают маленькие мучные изделия из дрожжевого теста?

- ☐ 280-300°C
- ☒ 230-240°C
- ☐ 220-230°C
- ☐ 220-210°C
- ☐ 250-280°C

129 Соотношение воды и сахара для тиражирования пряников:

- ☐ 1:1
- ☐ 1:1,5
- ☒ 1;0,4
- ☐ 2:1
- ☐ 1:2

130 Для чего пряники тиражируют?

- ☐ для разнообразия
- ☐ для внешнего оформления
- ☒ для сохранения свежести на долгое время
- ☐ сохранения влаги
- ☐ для уменьшения влажности

131 Какому процессу подвергаются пряники для придания им блестящей глянцевой поверхности ?

- ☐ поверхность покрывается глазурью
- ☐ сверху посыпается сахарной пудрой
- ☐ тиражированию патокой
- ☐ тиражированию шоколадом
- ☒ тиражированию сахарным сиропом

132 За какое время высушиваются пряники при температуре 130-150°C ?

- ☐ 5 мин
- ☐ 1,5 мин
- ☐ 12 мин
- ☐ 20 мин
- ☒ 3 мин

133 За какое время охлаждаются высушенные пряники при температуре 20-22 °C

- ☐ 5 мин
- ☐ 15-20 мин
- ☐ 35 мин
- ☒ 9-10 мин
- ☐ 25 мин

134 При какой температуре охлаждаются дражжированные пряники?

- ☐ около 30 °C
- ☐ около 75 °C
- ☐ около 85 °C
- ☒ около 60 °C
- ☐ около 20 °C

135 При какой температуре нагревается вода и сахар для тиражирования пряников?

- ☐ 135-140 °C
- ☐ 120-125 °C
- ☐ 150-180 °C
- ☐ 95-100 °C
- ☒ 110-114 °C

136 При какой температуре охлаждают пряники после выпечки?

- ☐ 30-35°C
- ☐ 20-25 °C
- ☐ 55-60°C
- ☐ 28-32 °C
- ☒ 40-45 °C

137 Сколько длится охлаждение пряников после выпечки:

- ☒ 20-22 мин
- ☐ 15 мин
- ☐ 25-28 мин
- ☐ 10 мин
- ☐ 18 мин

138 Температура в поверхностном слое пряничного теста на последнем этапе выпечки:

- ☐ 95 °C
- ☐ 100 °C
- ☐ 75 °C
- ☒ 175 °C
- ☐ 120 °C

139 Что происходит на II-м выпечки пряничного теста ?

- ☐ образование пористости

- ☐ уменьшение влажности
- ☐ обезвоживание центрального слоя
- ☐ увеличение влажности
- ☒ обезвоживание поверхностного слоя

140 Температура в центральном слое пряничного теста на 1-ом этапе выпечки:

- ☐ 85-88 °C
- ☐ 75 °C
- ☐ 50-55 °C
- ☒ 62-63°C
- ☐ 30-45 °C

141 Температура в поверхностном слое пряничного теста на 1-ом этапе выпечки:

- ☐ 70°C
- ☐ 75 °C
- ☐ 40 °C
- ☒ 60 °C
- ☐ 20 °C

142 1-вый этап выпечки пряничного теста составляет:

- ☐ 10 мин
- ☐ 2 мин
- ☐ 5 мин
- ☒ 1 мин
- ☐ 7 мин

143 Из скольких этапов состоит процесс выпечки различных видов пряников?

- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

144 Время выпечки пряничного теста при температуре 200-240 °C :

- ☐ 35 мин
- ☐ 5-10 мин
- ☐ 12-18 мин
- ☒ 7-12 мин
- ☐ 20-25 мин

145 На каком виде оборудовании выпекаются пряники?

- ☐ на оборудовании ФАК
- ☐ туннельной печи прерывного действия
- ☐ матриковой печи прерывного действия
- ☒ в конвейерной печи непрерывного действия
- ☐ в печи Домна прерывного действия

146 На сколько видов делятся пряники?

- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

☒ 2.0

147 Срок хранения мятных пряников в зимнее время :

- ☐ 3 дня
- ☐ 20 дней
- ☒ 15 дней
- ☐ 5 дней
- ☐ 10 дней

148 Срок хранения мятных пряников в летнее время :

- ☐ 3 дня
- ☐ 5 дней
- ☐ 20 дней
- ☐ 15 дней
- ☒ 10 дней

149 Срок хранения заварных пряников:

- ☐ 25 дней
- ☐ 30 дней
- ☐ 55 дней
- ☐ 15 дней
- ☒ 45 дней

150 Срок хранения сырцовых глазированных пряников:

- ☒ 30 дней
- ☐ 20 дней
- ☐ 25 дней
- ☐ 10 дней
- ☐ 15 дней

151 Относительная влажность воздуха в помещении, где содержатся пряники :

- ☐ 78-82%
- ☐ 75-78%
- ☐ 0.85
- ☐ 0.8
- ☒ 65-75%

152 Температура помещения, где содержатся пряники:

- ☐ 27 °C
- ☐ 35°C
- ☐ 32 °C
- ☐ 25 °C
- ☒ 18°C

153 Что происходит при охлаждении пряничного теста?

- ☐ увеличивается липкость
- ☐ влажность увеличивается
- ☐ увеличивается пористость
- ☒ влажность уменьшается
- ☐ теряется эластичность

154 Машины формирующие пряничное тесто:

- ☐ ТКП
- ☒ ФАК
- ☐ ФТК
- ☐ ФТШ
- ☐ КФА

155 На каких машинах формируется готовое пряничное тесто?

- ☐ ЛПА
- ☐ ТТП
- ☐ ФАЛ
- ☒ ФПЛ
- ☐ ФТЛ

156 Сколько градусов составляет температура заварки?

- ☐ 20-22°C
- ☒ 25-27°C
- ☐ 15-18 °C
- ☐ 5-15°C
- ☐ 17-25°C

157 Сколько методов охлаждения заварки в пряничном тесте?

- ☐ 1.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0

158 Время приготовления заварки для пряничного теста:

- ☐ 25-35мин
- ☐ 20-25 мин
- ☐ 5-10 мин
- ☒ 10-15 мин
- ☐ 15-20 мин

159 Этапы процесса замеса заварного пряничного теста:

- ☐ подготовка муки, добавление прочего сырья
- ☐ подготовка муки, замес теста, охлаждение
- ☐ подготовка муки, заварка, охлаждение
- ☐ заваривание муки, охлаждение заварки
- ☒ заваривание муки, охлаждение заварки, замес заварки с прочими компонентами

160 Из скольких этапов состоит процесс замеса теста для заварных пряников?

- ☐ 6.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0

161 Сахарозаменители для увеличения срока хранения сырцовых пряников:

- ☐ глюкоза
- ☐ мальтоза
- ☐ фруктоза

- ☐ мальтодекстрин и мед I
- ☒ инвертный сахар или искусственный мед

162 Влажность сырцового пряничного теста:

- ☐ 10-15%
- ☒ 23,5-25,5%
- ☐ 35-42%
- ☐ 5,5-7,2 %
- ☐ 18,5-19,5%

163 Зависимость времени замеса теста для пряников:

- ☐ от объема сырья
- ☐ от температура воды, от объема бака
- ☐ влажности сырья
- ☒ от воздуха в цеху, от температура воды , объем скорость оборотов смесителя
- ☐ от веса сырья

164 Последовательность загрузки сырья в тестосмесительную машину для приготовления сырцовых пряников:

- ☐ сахар, мед, меланж, сухой аромат, мука
- ☐ мед , патока , меланж, мука, сахар, масло
- ☐ вода,сахар,патока,мука,разрыхлитель,эссенция
- ☒ сахар , вода, мед, патока, инвертный сироп, меланж, эссенция, сухой аромат, разрыхлитель, мука
- ☐ патока,разрыхлитель, мед, сахар, эссенция, мука, масло

165 На каком оборудовании готовится тесто для сырцовых пряников?

- ☐ L- образный лопастной
- ☐ П-образный и S-образный лопастной
- ☐ Z-образный лопастной М- образный лопастной
- ☒ П-образный и Z-образный лопастной
- ☐ ни один из указанных вариантов

166 Условия приготовления фруктовых начинок в производстве вафель:

- ☐ бланширование фруктовых начинок
- ☒ уваривание фруктово-ягодных полуфабрикатов с сахаром и патокой
- ☐ охлаждение фруктово-ягодных полуфабрикатов
- ☐ уваривание с вареньем и с патокой
- ☐ приготовление маслянных начинок

167 Укажите начинки для прослойки вафельных листов?

- ☐ сахарные, с джемом, с повидлом
- ☒ масляные, фруктовые, помадковые, пралиновые
- ☐ с джемом, с повидлом, пралиновые
- ☐ сахарные,фруктово-ягодные, помадковые
- ☐ молочные, масляные, помадковые

168 Последовательность загрузки сырья для приготовления эмульсии для вафельного теста:

- ☐ растительное масло, вода,соль разрыхлитель
- ☒ концентрат фосфатида, растительное масло, натрий гидрокарбонат, соль
- ☐ растительное масло, яйца, соль
- ☐ лецитин , разрыхлитель, натриум гидрокарбонат
- ☐ натрий гидрокарбонат, соль, растительное масло вода

169 Виды эмульсии для вафельного теста :

- ☐ растворенная в воде
- ☒ концентрированная, растворенная в воде
- ☐ без добавок
- ☐ с добавками, растворенная в молоке
- ☐ концентрированная

170 Сколько этапов приготовления эмульсии для вафельного теста?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0

171 Срок хранения вафель без начинок :

- ☐ 60 дней
- ☒ 3 месяца
- ☐ 10 дней
- ☐ 1 месяц
- ☐ 20 дней

172 Срок хранения вафель с помадковой начинкой:

- ☐ 20 дней
- ☒ 30 дней
- ☐ 15 дней
- ☐ 10 дней
- ☐ 5 дней

173 Срок хранения фруктовых начинок:

- ☐ 10 дней
- ☒ 1 месяц
- ☐ 4 месяца
- ☐ 2 месяца
- ☐ 3 месяца

174 Срок хранения пралиновых вафель:

- ☐ 5 месяцев
- ☒ 2 месяца
- ☐ 1 месяц
- ☐ 3 месяца
- ☐ 4 месяца

175 При какой температуре хранятся готовые вафли?

- ☐ 30°C
- ☒ 18 °C
- ☐ 5°C
- ☐ 25 °C
- ☐ 12 °C

176 Соотношение вафельных листов и начинки:

- ☐ 10/90

- ☒ 20/80
- ☐ 40/20
- ☐ 2/1
- ☐ 80/20

177 В зависимости от рецептуры на какие вафли делятся вафли без начинок ?

- ☐ с какао, ореховые
- ☒ ванильные, кофейные, шоколадные
- ☐ кофейные, шоколадные
- ☐ ванильные, фруктовые
- ☐ марципановые, шоколадные, фруктовые

178 Влажность выпеченных вафельных листов:

- ☐ 0.25
- ☒ 3-4,5%
- ☐ 7,5-9 %
- ☐ 4,5-7,5%
- ☐ 1-3%

179 Время выпечки вафельного теста:

- ☐ 12-17 мин
- ☒ 1-3 мин
- ☐ 3-5 мин
- ☐ 5-10 мин
- ☐ 7-9 мин

180 Какая влажность вафельного теста?

- ☐ 50-55 %
- ☒ 63-66%
- ☐ 75-80%
- ☐ 70-75%
- ☐ 80-85 %

181 Из каких этапов состоит процесс производства вафель?

- ☐ раскатка вафельных листов с начинкой
- ☒ выпечка вафельных листов,приготовление начинок,приготовление вафельных листов с начинкой
- ☐ выпечка начинок
- ☐ выпечка вафельных листов
- ☐ смазка вафельных листов маслом, приготовление вафельных листов и начинки

182 Сколько этапов в производстве вафель?

- ☐ 5
- ☒ 3
- ☐ 1
- ☐ 7
- ☐ 2.0

183 Согласно рецептуре сколько существует видов вафель без начинок ?

- ☐ 7.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 3.0

☐ 5.0

184 Влажность вафлей с сырной начинкой:

- ☐ 12.0
- ☐ 0.06
- ☐ 0,6 -2,2%
- ☐ 0.14
- ☒ 1,8-3,8%

185 Влажность вафлей помадковой начинкой:

- ☐ 0,5-8%
- ☐ 2,1-4%
- ☐ 1,8 -3,8%
- ☒ 4,4-8,4%
- ☐ 0,6-2,2%

186 Влажность вафлей спралиновой начинкой:

- ☐ 4,4-8,4%
- ☐ 1,8-3,8%
- ☐ 0.095
- ☐ 0,5-7,8 %
- ☒ 0,6-2,2%

187 Влажность вафлей с фруктовой начинкой

- ☐ 1,8-3,8%
- ☐ 18-22%
- ☐ 4,4-8,4%
- ☒ 9-15,3 %
- ☐ 0,6-2,2 %

188 Время тиражирования пряников непрерывным методом:

- ☐ 25 сек
- ☐ 10-15 сек
- ☐ 15-20 сек
- ☒ 30-40 сек
- ☐ 5-10 сек

189 Мучные восточные изделия – это:

- ☐ пряники, галеты
- ☒ пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек
- ☐ сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная
- ☐ пралине, кандир, марципан
- ☐ кекс, крекер

190 Какой из этих кислот не используется в производстве мучных изделий?

- ☐ винная кислота
- ☒ соляная кислота
- ☐ молочная кислота
- ☐ лимонная кислота
- ☐ уксус

191 Замачивания желатина в проточной воде для изготовления желе минимум должно осуществляться в какое время?

- ☐ 1,5-2 часа
- ☒ 2-3 часа
- ☐ 0,5-1 часа
- ☐ 1-2 часа
- ☐ 1-1,5 часа

192 Влажность масляного крема должна составлять:

- ☐ $16 \pm 2\%$
- ☒ $14 \pm 2\%$
- ☐ $18 \pm 2\%$
- ☐ $20 \pm 2\%$
- ☐ $12 \pm 2\%$

193 При изготовлении теста для бисквита буше по сравнению с основным какое сырье вводится значительно больше?

- ☐ вода
- ☒ мука
- ☐ сахар
- ☐ крахмал
- ☐ меланж

194 Для приготовления бисквитного теста применяют следующие способы:

- ☐ холодный, с охлаждением яиц и с подогревом
- ☒ холодный и с подогревом
- ☐ холодный, с пропусканием яиц и с подогревом
- ☐ холодный, с поджаренной мукой и с подогревом
- ☐ холодный, с замораживанием яиц и с подогревом

195 Какой способ разрыхления применяют для бисквитного теста?

- ☐ кислотный
- ☒ химический
- ☐ механический
- ☐ биохимический
- ☐ комбинированный

196 Для какого теста используют ванильную пудру, сахар и белка?

- ☒ заварного
- ☐ буше
- ☐ опарного
- ☐ глянсе
- ☐ песочного

197 Чем отличается технологическая схема приготовления бисквита основного и бисквита буше?

- ☐ в рецептуру бисквита буше добавляют пектин
- ☒ в рецептуру бисквита буше не входит крахмал
- ☐ в рецептуру бисквита буше не входит сахар
- ☐ в рецептуру бисквита буше не входит меланж
- ☐ в рецептуру бисквита буше не входит ароматизатор

198 Какие существуют способы разрыхления теста :

- ☐ химический, дрожжевой, комбинированный
- ☒ биохимический, химический, механический
- ☐ машинный, ручной, дрожжевой
- ☐ химический, физический, комбинированный
- ☐ механический, немеханический, комбинированный

199 Каким способом готовят дрожжевое тесто сдобной пахлавы?

- ☐ заварным
- ☒ безопарным
- ☐ химическим
- ☐ опарным
- ☐ микробиологическим

200 Из каких основных стадий состоит производство пирожных?

- ☐ приготовление отделочных полуфабрикатов
- ☒ приготовление выпеченного полуфабриката, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабриката
- ☐ приготовление полуфабриката, охлаждение полуфабриката
- ☐ приготовление полуфабриката, отделка полуфабриката
- ☐ отделка полуфабриката, охлаждение полуфабриката

201 Сколько времени выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для пирожных?

- ☐ 5-10 мин
- ☒ 18-22 мин
- ☐ 45-60 мин
- ☐ 45-50 мин
- ☐ 25-35 мин

202 Сколько времени выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для тортов?

- ☐ 5-10 dəq
- ☒ 25-35 dəq
- ☐ 45-60 dəq
- ☐ 10-15 dəq
- ☐ 15-20 dəq

203 При какой температуре выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для пирожных?

- ☐ 160-180°C
- ☒ 195-200°C
- ☐ 260-280°C
- ☐ 150-180 °C
- ☐ 220-260°C

204 При какой температуре выпекаются миндально-ореховые полуфабрикаты для тортов?

- ☐ 180-200°C
- ☒ 150-160°C
- ☐ 200-280°C
- ☐ 120-140°C
- ☐ 200-220°C

205 Сколько времени рекомендуют выпекать песочные полуфабрикаты?

- ☐ 25-30 мин
- ☐ 30 мин

- ☐ 30-45 мин
- ☒ 10-15 мин
- ☐ 20-25 мин

206 Основные полуфабрикаты миндально-ореховых пирожных :

- ☐ белковые, заварные , ореховые, белково-заварные,
- ☒ белково-миндальные , белково-ореховые
- ☐ заварные, ореховые
- ☐ миндальные, ореховые
- ☐ взбито-ореховые, миндальные

207 Виды бисквитных пирожных:

- ☐ миндально-слоенные, фруктовые
- ☒ бисквитно-помадковые, бисквитно-кремовые, бисквитно-фруктовые бисквитно-кремово
- ☐ бисквитно-белковые, бисквитно-фруктовые
- ☐ бисквитно-кремовые, бисквитно-фруктовые
- ☐ слоенные, ореховые

208 Укажите основные виды пирожных:

- ☐ заварные, ореховые, рассыпчатые
- ☒ бисквитные, песочные, слоенные, миндально-ореховые, воздушные, заварные ,тертые
- ☐ бисквитные, песочные, слоенные
- ☐ слоенные, бисквитные, заварные
- ☐ рассыпчатые, со взбитым кремом, ореховые

209 На сколько групп делятся пирожные в зависимости от вида выпеченных полуфабрикатов ?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 8.0
- ☐ 7.0

210 На сколько групп делятся торты в зависимости от вида выпеченных полуфабрикатов ?

- ☐ 5.0
- ☒ 8.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0

211 На сколько групп делятся миндальные торты?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 7.0

212 Виды миндальных торто:

- ☐ фруктово-белковый
- ☒ миндально-фруктовый , миндально-кремовый, миндально-воздушный
- ☐ миндально-маслянный
- ☐ миндально-белковый , миндально-кремовый
- ☐ миндально-сахарный, воздушный

213 На сколько групп делятся песочные торты:

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0

214 В зависимости от используемых полуфабрикатов виды песочных тортов :

- ☐ сливочные
- ☒ песочно-кремовые, песочно-фруктовые
- ☐ со взбитым кремом, песочные
- ☐ белково-кремовые, песочные
- ☐ со сливками

215 Срок хранения шоколадно-вафельных тортов :

- ☐ 24 дня
- ☒ 15 дней
- ☐ 2 дня
- ☐ 5 дней
- ☐ 1 день

216 Срок хранения тортов с пралиновой массой:

- ☐ 5 дней
- ☒ 30 дней
- ☐ 3 дня
- ☐ 10 дней
- ☐ 1 день

217 Срок хранения фруктовых тортов:

- ☐ 6 часов
- ☒ 72 часа
- ☐ 24 часа
- ☐ 36 часов
- ☐ 12 часов

218 Срок хранения пирожных со взбитыми сливками :

- ☐ 28 часов
- ☒ 7 часов
- ☐ 24 часа
- ☐ 18 часов
- ☐ 2 дня

219 Срок хранения пирожных с заварным кремом:

- ☐ 24 часа
- ☒ 6 часов
- ☐ 18 часов
- ☐ 12 часов
- ☐ 20 часов

220 Срок хранения тортов со сливочным кремом :

- ☐ 48 часов

- ☒ 36 часов
- ☐ 24 часа
- ☐ 18 часов
- ☐ 72 часа

221 Срок хранения тортов оформленных белково-взбитым кремом:

- ☐ 24 часа
- ☒ 7 часов
- ☐ 8 часов
- ☐ 48 часов
- ☐ 36 часов

222 В каком соотношении готовится бисквитное тесто из муки, сахара и яиц?

- ☐ 1:1,2:1,7
- ☒ 1:1:1,7
- ☐ 1,7:1:1
- ☐ 1:1,7/1
- ☐ 1,5:1:1,7

223 Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- ☐ слоенного полуфабриката
- ☐ миндального полуфабриката
- ☒ обрезок от бисквитного полуфабриката
- ☐ песочного полуфабриката
- ☐ слоеного полуфабриката

224 При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- ☐ карамелан, мастику
- ☐ помада, шоколад
- ☐ шоколад, пралине
- ☐ марципан, мастику
- ☒ сироп, помаду

225 По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- ☐ слабоструктурированной
- ☐ упругопластично - вязкой
- ☐ липкость
- ☐ эластичность
- ☒ пластично-вязкой

226 Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- ☐ мед
- ☐ сметана
- ☐ сливочное масло
- ☒ яичные белки
- ☐ патока

227 Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- ☐ сахарный сироп, патока
- ☐ мед, патока, сахар
- ☐ сахарный сироп, молоко

- ☒ сливочное масло и яйцепродукты
- ☐ мед, молоко

228 Кексы мучные кондитерские изделия,изготовленные из.....теста.

- ☐ дрожжевого
- ☐ взбитого
- ☐ обычного
- ☐ слоенного
- ☒ белкового

229 Какая кислотность опары для кекса?

- ☐ 7,8°Т
- ☐ 1-1,5 °Т
- ☐ 2-2,3°Т
- ☐ 4-4,5 °Т
- ☒ 3-3,5°Т

230 Чем характеризуется процесс приготовления опары для кексов ?

- ☒ образованием сухой поверхности
- ☐ образованием влажной поверхности
- ☐ образование пузырьков воздуха
- ☐ с увеличением объема
- ☐ опадением опары

231 Сколько часов должна бродить опара для кексов :

- ☐ 120мин
- ☐ 3-3,5ч
- ☐ 2-2,5ч
- ☒ 4-4,5ч
- ☐ 40 мин

232 Укажите правильную последовательность операций по приготовлению опары для дрожжевого теста кексов : 1-замес опары с добавлением муки (50-60% нормы предусмотренной рецептурой); 2-смешивание измельченных дрожжей с водой ,имеющей температуру 40°С ; 3-перемещение опары и ее брожение; 4-распыление муки на поверхности перемешанной опары:

- ☐ 3,4,2,1
- ☐ 2,4,3,1
- ☐ 1,2,3,4
- ☐ 1,2,4,3
- ☒ 2,1,4,3

233 Укажите правильную последовательность операций в технологической схеме при приготовлении кексового теста на дрожжах : 1- : 1-приготовление опары; 2-добавляют муку; 3-добавляют подогретое масло; 4-добавляют сахарный песок; 5-смешивание яичных продуктов ; 6-добавление прочего сырья

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

234 Укажите отличительные признаки кекса приготовленногоII способом :

- ☐ очень плотный и приплюснутый
- ☐ насыщен воздухом ,но имеет мелкие неравномерные поры
- ☐ мало насыщен воздухом,но имеет крупные неравномерные поры
- ☒ имеет не насыщенное воздухом и равномерно пористое строение
- ☐ насыщен воздухом и очень рассыпчатый

235 Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении кексового теста II-способом: 1- взбивание сливочного масла ; 2-добавление в лливочное масло до взбивания другого сырья; 3- взбивание яиц с добавлением сахарного песка ; 4-добавление муки; 5- добавление смеси яиц с сахарным песком

- ☐ 1,3,4,5,2
- ☐ 2,5,3,1,4
- ☐ 1,2,3,4,5
- ☐ 3,2,5,1,4
- ☒ 3,1,2,5,4

236 Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении кексового теста на химических разрыхлителях: 1-замес теста и добавление муки; 2 – формовка; 3 – взбивание сливочного масла; 4-взбивание с добавлением сахарного песка; 5-добавление виноградной эссенции и аммония ; 6-взбивание с добавлением меланжа ; 7-выпечка; 8-формирование; 9-раскладка на противнях; 10оформление глазурью из сахарной пудры и цукатами; 11-охлаждение

- ☐ 1,3,2,6,5,7,8,9,4,11, 10
- ☒ 3,4,6,5,1,8,7,11,9,10
- ☐ 1,3,5,7,9,2,4,8,6,10, 11
- ☐ 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11
- ☐ 3,5,6,4,1,8,11,2,10,9

237 Сколько минут взбивается масло с сахарным песком при приготовлении теста I способом ?

- ☐ 35 мин
- ☒ 7-10 мин
- ☐ 3 мин
- ☐ 15 мин
- ☐ 20 мин

238 Сколько времени взбивается масло при приготовлении теста I способом ?

- ☐ 35 мин
- ☒ 7-10 мин
- ☐ 3 мин
- ☐ 15 мин
- ☐ 20 мин

239 Укажите правильную последовательность добавления продуктов при приготовлении кексов:

- ☐ смешиваются мука,масло,сахар,а яйца взбиваются с вкусовыми и ароматическими добавками,и добавляются в общую массу
- ☒ масло взбивается,добавляется сахарный песок,яичные продукты взбиваются,добавляются химические разрыхлители,вкусовые и ароматические добавки,мука
- ☐ яичные продукты, сахарный песок,мука,масло, вкусовые и ароматические добавки,
- ☐ мука взбивается с маслом, добавляется сахарный песок ,яичные продукты химические разрыхлители, вкусовые и ароматические добавки
- ☐ в муку добавляются вкусовые вещества,а затем сахарный песок и яйца масло

240 Сколько способов приготовления кексового теста с химическими разрыхлителями?

- ☐ 8.0
- ☒ 2.0

- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0

241 Какие вещества не входят в состав кексов?

- ☐ сахара
- ☒ минеральные вещества
- ☐ углеводы
- ☐ жиры
- ☐ белки

242 Главный недостаток мучных кондитерских изделий:

- ☐ низкая питательная ценность
- ☒ низкая физиологическая ценность
- ☐ высокая биологическая ценность
- ☐ высокая питательная ценность
- ☐ высокая физиологическая ценность

243 Какие продукты не используют для увеличения питательной ценности кексов?

- ☐ сухое молоко
- ☒ земляной орех
- ☐ гороховые полуфабрикаты
- ☐ сухой клейковиной
- ☐ яичный порошок

244 Какие продукты используют для увеличения биологической ценности кексов?

- ☐ натуральным молоком
- ☒ все вышеперечисленное
- ☐ яичным порошком
- ☐ сухой пшеничной клейковиной
- ☐ сухим молоком

245 Какими разрыхлителями пользуются при изготовлении кексов?

- ☐ физическими и дрожжами
- ☒ химическими и дрожжами
- ☐ только дрожжами
- ☐ только химическими
- ☐ механическими

246 Какие характеристики присущи кексам?

- ☐ слоенный
- ☒ рассыпчатый
- ☐ пористый
- ☐ пастообразный
- ☐ монолит

247 Какие продукты не входят в состав кексов?

- ☐ изюм
- ☒ ликерные изделия
- ☐ яичные продукты
- ☐ масло
- ☐ цукаты

248 Во сколько этапов готовится тесто для ромовых баб?

- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0

249 Последовательность приготовления теста для ромовых баб:

- ☐ сахарная пудра, сливочное масло, мука
- ☒ сливочное масло, яйца, сахарный песок, соль, вода, мука
- ☐ яйца, сахарный песок, молоко, мука
- ☐ яйца , сахарный песок , молоко, соль, мука
- ☐ сахарный песок, яйца, мука

250 Время остывания выпеченных рулетов:

- ☐ 1,5 часа
- ☒ 4-5 часа
- ☐ 1-2 часа
- ☐ 0,5-1 час
- ☐ 2-3 часа

251 При какой температуре выпекается ромовая баба?

- ☐ 23°C
- ☒ не больше 18°C
- ☐ 20 °C
- ☐ не больше 25 °C
- ☐ 28 °C

252 Сколько времени выпекается бисквитный рулет?

- ☐ 24-30 мин
- ☒ 4-5 мин
- ☐ 16-20 мин
- ☐ 12-16 мин
- ☐ 20-24 мин

253 Сколько времени остывает ромовая баба :

- ☐ 30 мин
- ☒ 2-3 часа
- ☐ 15 мин
- ☐ 10 мин
- ☐ 1 час

254 При какой температуре выпекают ромовую бабу ?

- ☐ 100-120 °C
- ☒ 210-220 °C
- ☐ 150-180 °C
- ☐ 190 °C
- ☐ 120 -135 °C

255 Ромовую бабу выпекают:

- ☐ 12-20 мин

- ☒ 45-50 мин
- ☐ 25-30 мин
- ☐ 15 мин
- ☐ 5-10 мин

256 Срок хранения фруктовых рулетов:

- ☐ 5 дней
- ☒ 7 дней
- ☐ 3 дня
- ☐ 1 день
- ☐ 2 дня

257 Срок хранения ромовых баб:

- ☒ не больше 10 дней
- ☐ не больше 14 дней
- ☐ не больше 7 дней
- ☐ не больше 2 дней
- ☐ не больше 5 дней

258 Каков срок хранения кексов изготовленных на дрожжах?

- ☐ 14 дней
- ☒ 2 дней
- ☐ 7 дней
- ☐ 5 дней
- ☐ 10 дней

259 Каков срок хранения кексов изготовленных на химических разрыхлителях?

- ☐ 10 дней
- ☒ не больше 7 дней
- ☐ не больше 5 дней
- ☐ не больше 2 дней
- ☐ не больше 1 дня

260 Влажность бисквитных полуфабрикатов для рулетов:

- ☐ е) 12%
- ☒ 0.22
- ☐ 0.1
- ☐ 0.3
- ☐ 0.05

261 Из какого теста изготавливают ромовые бабы?

- ☐ слоенное
- ☒ сдобное дрожжевое
- ☐ заварное
- ☐ дрожжевое без сдобы
- ☐ влажное

262 Сколько способов приготовления кексового теста на химических разрыхлителях?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0

☐ 5.0

263 Сколько выпекается пирожное «Идеал»?

- ☐ 10-18 мин
- ☒ 25-30 мин
- ☐ 15-20 мин
- ☐ 5-10 мин
- ☐ 10-15 мин

264 Какая добавка является кислотообразующей при приготовлении ржаного хлеба?

- ☐ уксусная кислота
- ☒ ситросол
- ☐ форшри
- ☐ полимол
- ☐ пакмая

265 В какой форме бывает лимонная кислота?

- ☐ рассыпчатая
- ☒ кристаллическая
- ☐ крепкая
- ☐ жидкостная
- ☐ мягкая

266 Что больше всего бывает в густой закваске?

- ☐ опыление мукой
- ☒ кисломолочные бактерии
- ☐ обкатка
- ☐ расстойка
- ☐ прослойка

267 Что является питательной средой для клеток дрожжей и бактерий?

- ☐ виннокислотные бактерии
- ☒ заварка
- ☐ сахар
- ☐ закваска
- ☐ фермент

268 От чего зависит качество жидких дрожжей?

- ☐ от закваски
- ☒ от состава пищевой среды
- ☐ от срока
- ☐ температуры
- ☐ от влажности

269 Какой полуфабрикат составляет влажность 75-90%

- ☐ окисление
- ☒ жидкие дрожжи
- ☐ сухие дрожжи
- ☐ пресованные дрожжи
- ☐ закваска

270 На сколько групп делится кислотообразующиеся бактерии заквасок?

- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 6
- ☐ 1
- ☐ 5

271 Сколько процентов массовой доли влажности в заквасках

- ☐ 65-90%
- ☒ 69-75%
- ☐ 85-92%
- ☐ 75-82%
- ☐ 18-32%

272 Какова начальная температура при замесе теста густой закваски?

- ☐ 18 °C
- ☒ 30 °C
- ☐ 10 °C
- ☐ 10 °C
- ☐ 25 °C

273 Продолжительность брожения жидкой закваски

- ☐ 45 минут
- ☒ 240 минут
- ☐ 120 минут
- ☐ 180 минут
- ☐ 30 минут

274 Подъёмная сила закваски жидкой консистенции

- ☐ 30-35 мин
- ☒ 19-23 мин
- ☐ 12-15 мин
- ☐ 15-17 мин
- ☐ 25-28 мин

275 Кислотность закваски жидкой консистенции

- ☐ 7-9 °
- ☒ 11,5-12 °
- ☐ 5-8°
- ☐ 18,5-20 °
- ☐ 15-17°

276 Отношение дрожжей и и молочнокислых бактерий в заквасках жидкой консистенции

- ☐ (1:70
- ☒ (1:40
- ☐ (1:30
- ☐ (1:50
- ☐ (1:80

277 Отношение дрожжей и и молочнокислых бактерий в заквасках твёрдой консистенции

- ☐ (1:90)
- ☒ (1:60)
- ☐ (1:30)

- ☐ (1:100)
- ☐ (1:40)

278 На сколько групп делятся молочнокислые бактерии?

- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0

279 На что влияет скопление декстринов в ржаном хлебе

- ☐ на крахмал
- ☒ на высокую липкость
- ☐ на мякиш
- ☐ на белок
- ☐ на кислотность

280 На что влияет кислотность ржаного теста?

- ☐ на клейстиризацию
- ☒ на пептиды белков
- ☐ на клейковину
- ☐ на крахмал
- ☐ на мякиш

281 Чем определяются основные свойства ржаного теста?

- ☐ крепкой фазой
- ☒ жидкой фазой
- ☐ с повышенной кислотностью
- ☐ клейковиной
- ☐ с фракцией жидкого белка

282 В ржаной муке что гидролизует декстрин до мальтозы?

- ☐ фруктаза
- ☒ β -амилаза
- ☐ пектинозин
- ☐ амилоризин
- ☐ α -амилаза

283 Ежедневное потребление хлеба удовлетворяет.....фосфора и железа

- ☐ 42-46%
- ☐ 25-33%
- ☐ 13-28%
- ☒ 33-38 %
- ☐ 23-35%

284 Ежедневное потребление хлеба удовлетворяет..... кальция

- ☐ 5-10%
- ☒ 10-20 %
- ☐ 20-30%
- ☐ 20-25%
- ☐ 35-40%

285 Ежедневные потребности организма в железе.....мг

- ☐ 0.3
- ☒ 15
- ☐ 0.2
- ☐ 25
- ☐ 0.35

286 Ежедневные потребности организма в магнии.....мг

- ☐ 700-900
- ☒ 300-500
- ☐ 100-200
- ☐ 150-350
- ☐ 500-700

287 Ежедневные потребности организма в фосфоре.....мг

- ☐ 200-700
- ☒ 1000-1500
- ☐ 600-1000
- ☐ 500-100
- ☐ 1500-2000

288 Ежедневные потребности организма в кальции.....мг

- ☐ 600-700
- ☒ 800-1000
- ☐ 200-400
- ☐ 500-700
- ☐ 100-300

289 При какой температуре полностью заканчивается брожения теста?

- ☐ 70°C
- ☒ 45°C
- ☐ 55°C
- ☐ 56°C
- ☐ 60°C

290 Сколько тиамина находится в оболочке зерна пшеницы?

- ☐ 28%
- ☒ 33%
- ☐ 16%
- ☐ 13%
- ☐ 23%

291 Сколько тиамина находится в эндосперме зерна пшеницы?

- ☐ 6%
- ☒ 3%
- ☐ 12%
- ☐ 15%
- ☐ 9%

292 Сколько ниосина находится в оболочке зерна пшеницы?

- ☐ 35%

- ☒ 85%
- ☐ 45%
- ☐ 55%
- ☐ 75%

293 Сколько ниосина находится в эндосперме зерна пшеницы?

- ☐ 0.52
- ☒ 0.12
- ☐ 0.32
- ☐ 0.22
- ☐ 0.42

294 Сколько рибофлавина находится в оболочке зерна пшеницы?

- ☐ 62%
- ☒ 42%
- ☐ 22%
- ☐ 32%
- ☐ 52%

295 Сколько рибофлавина находится в эндосперме зерна пшеницы?

- ☐ 0.62
- ☒ 0.32
- ☐ 0.22
- ☐ 0.42
- ☐ 0.52

296 Сколько белков находится в оболочке пшеницы?

- ☐ 29%
- ☐ 14%
- ☒ 19%
- ☐ 9%
- ☐ 26%

297 Сколько белков находится в эндосперме зерна пшеницы?

- ☐ 80-85%
- ☒ 70-75%
- ☐ 50-55%
- ☐ 60-65%
- ☐ 45-50%

298 В каждом 100 г хлебобулочном изделии отношение белки- углеводы при увеличении доли углевода достигает

- ☐ от 7,2 до 9,6
- ☒ от 6,6 до 9,2
- ☐ от 4,6 до 7,2
- ☐ от 2,6 до 8,2
- ☐ от 5,2 до 8,6

299 Массовая доля целлюлозы в 100 грам хлебобулочных изделий?

- ☐ 1,2 г
- ☒ 0,2г
- ☐ 0,6 г

- ☐ 0,4 г
- ☐ 0,8 г

300 Что относится к национальным хлебобулочным изделиям?

- ☐ баранки в форме кольца и овала
- ☒ лаваш и гоголы
- ☐ сухарики и сушки
- ☐ бублики
- ☐ обжаренные и хрустящие хлеба

301 К хлебобулочным изделиям, имеющую низкую влажность (до 19%) относится:

- ☐ обжаренные и хрустящие хлеба
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ бублики
- ☐ баранки в форме кольца и овала
- ☐ жирные сухарики из пшеничной муки

302 К группе жирного хлеба относится изделия, состоящие изна основе рецептуры

- ☐ дрожжи и 9% масло
- ☒ сахара и 14% масла
- ☐ молоко и 10% масло
- ☐ мука и 8% масло
- ☐ соль и 5%

303 Хлебобулочные изделия, изготовленные из следующего сырья включает в себя?

- ☐ хлеба испеченные в формах и листах
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ булки, батоны
- ☐ хлеб из ржаной муки, из ржаной смешанной с пшеничной мукой, из пшеничной муки
- ☐ булки и плетёнки

304 Сколько процентов каждого из витаминов В1, В6, РР, Е и фолиевой кислоты удовлетворяется в 100 граммах пшеницы суточной нормы?

- ☐ 15-20%
- ☒ 20-30 %
- ☐ 35-40%
- ☐ 40-50%
- ☐ 45-50%

305 Сколько процентов витаминов группы Е обеспечивается при принятии 250-300 грамм хлебобулочных изделий (хлеб, крупы, макаронные изделия) суточной нормы пищи человека

- ☐ 3%
- ☒ 8%
- ☐ 6%
- ☐ 5%
- ☐ 2%

306 Сколько процентов витаминов группы В обеспечивается при принятии 250-300 грамм хлебобулочных изделий (хлеб, крупы, макаронные изделия) суточной нормы пищи человека ?

- ☐ 15-25%
- ☒ 50-60 %,
- ☐ 20-30%

- ☐ 30-40%
- ☐ 25-35%

307 Сколько процентов энергетической ценности обеспечивается при принятии 250-300 грамм хлебобулочных изделий (хлеб, крупы, макаронные изделия) суточной нормы пищи человека?

- ☐ 10-15%
- ☒ 30-50%
- ☐ 15-20%
- ☐ 20-30%
- ☐ 25-35%

308 Какая часть суточной потребности пищи человека удовлетворяется при принятии 250-300 грамм хлебобулочных изделий (хлеба, крупы, макаронные изделия)?

- ☐ (1/4)
- ☐ (2/3)
- ☐ (2/4)
- ☒ (1/3)
- ☐ (3/4)

309 Что влияет на физические свойства хлеба?

- ☐ брожение
- ☐ ферменты
- ☐ поверхностно-активные вещества
- ☐ раскатка
- ☒ начальная расстойка

310 Опреаация после разделки теста:

- ☒ расстойка
- ☐ формовка
- ☐ брожение
- ☐ выпечка
- ☐ раскатка

311 Срок начальной расстойки теста

- ☐ 16 мин
- ☐ 18-25 мин
- ☐ 30 мин
- ☒ 5-8 мин
- ☐ 45 мин

312 Изменения, происходящие во время испорченности хлеба:

- ☐ экзотермический
- ☐ химический
- ☐ биохимический
- ☒ белковой фракции мякиша
- ☐ физический

313 Каккой процесс высокой кристаллизации полимеров?

- ☐ эндотермический
- ☐ физический
- ☐ биохимический
- ☐ химический

☒ экзотермический

314 Что происходит при увеличении белковых веществ в хлебе?

- ☐ увеличивается липкость
- ☐ повышается влажность
- ☐ портится
- ☒ замедляется черствение
- ☐ быстро сохнет

315 При увеличении чего задерживается черствение хлеба:

- ☐ ферменты
- ☐ аминокислоты
- ☐ крахмал
- ☐ протеин
- ☒ белковые вещества

316 Что происходит при уменьшении одного процента влажности хлеба?

- ☐ выход уменьшается на 14%
- ☐ выход уменьшается на 5-8%
- ☐ выход уменьшается на 7-8%
- ☒ выход уменьшается на 2-3%
- ☐ выход уменьшается на 12%

317 Что влияет на выход теста и хлеба?

- ☐ фермент
- ☐ кислотность теста
- ☐ добавление сырья
- ☒ влажность теста
- ☐ поверхностно-активные вещества

318 При увеличении влажности теста что происходит?

- ☐ увеличивается липкость хлеба
- ☐ хлеб быстро сушится
- ☐ увеличивается выход хлеба
- ☐ хлеб быстро портится
- ☒ уменьшается выход хлеба

319 При уменьшении влажности теста что происходит?

- ☐ хлеб быстро сушится
- ☐ хлеб быстро портится
- ☒ увеличивается выход хлеба
- ☐ уменьшается выход хлеба
- ☐ увеличивается липкость

320 Ведущую роль играет в испорченности хлеба:

- ☐ жиры
- ☐ пектин
- ☐ вода
- ☒ крахмал
- ☐ белки

321 Что используют для уменьшения дегидратации?

- ☐ ферменты
- ☐ крахмала
- ☒ эмульгаторы
- ☐ белки
- ☐ углеводы

322 Что происходит во время испорченности хлеба?

- ☒ дегидратация амилазы и амилопектина
- ☐ превращение пектина в протопектин
- ☐ расщепление амилоризина
- ☐ расщепление амилазы и амилопектина
- ☐ расщепление мальтозы и амилазы

323 Что уменьшает количество влажности?

- ☐ добавление углеводов
- ☐ добавление ферментов
- ☐ добавление крахмала
- ☐ добавление кальция
- ☒ добавление поверхностно-активных веществ

324 При какой температуре наблюдаются признаки испорченности хлеба?

- ☐ 1-3 °C
- ☒ 15-25 °C
- ☐ 10-12 °C
- ☐ 8-10 °C
- ☐ 3-5 °C

325 В конце выпечки в какой части хлеба температура составляет 94-97 градусов?

- ☒ в средней части мякиша
- ☐ в корке
- ☐ на поверхности
- ☐ в нижней части
- ☐ под коркой

326 На сколько выше влажность хлеба настолько :

- ☐ бывает меньше сушка
- ☒ бывает больше сушка
- ☐ стареет
- ☐ клеится
- ☐ продолжительность влажности больше

327 Из скольких этапов состоит сушка корки хлеба?

- ☐ 9
- ☐ 8
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☒ 2

328 Температура корки после выпечки через 3-х часа

- ☐ 8%
- ☐ 2%
- ☐ 16%

- ☐ 32%
- ☒ 3%

329 Температура инактивизации бета амилазы в ржаном хлебе

- ☐ 40 °C
- ☒ 60 °C
- ☐ 50 °C
- ☐ 80 °C
- ☐ 30 °C

330 Оптимальная температурa Альфа амилазы

- ☐ 50-66 °C
- ☐ 68-72 °C
- ☐ 85-92 °C
- ☒ 74-75 °C
- ☐ 27-32 °C

331 Влажность корки после выпечки

- ☒ 12%
- ☐ 0.0
- ☐ 4%
- ☐ 1%
- ☐ 2%

332 За счёт чего уменьшается масса хлеба?

- ☐ жарка
- ☐ сушение
- ☐ влажность
- ☒ сушка и передержка
- ☐ крошение и жарка

333 Температура инактивизации преотелитических ферментов во время выпечки хлеба:

- ☐ 75-80 C
- ☒ 85-90 C
- ☐ 40-48 C
- ☐ 50-52 C
- ☐ 65-75 C

334 Температура инактивизации ржаного теста альфа амилазы

- ☐ 42 C
- ☒ 71 C
- ☐ 75 C
- ☐ 68 C
- ☐ 82 C

335 Оптимальная температура В-амилазы

- ☐ 87-95 C
- ☐ 85-92 C
- ☐ 40-42 C
- ☒ 62-64 C
- ☐ 70-85C

336 Хлеб, выпеченный без увлажнения камеры:

- ☐ просяной
- ☒ ржаной
- ☐ пшеничный
- ☐ зерновой
- ☐ овсяной

337 Сколько градусов составляет температура корки после обезвоживания?

- ☐ 20-50 С
- ☒ 160-170 С
- ☐ 80-120 С
- ☐ 220-280 С
- ☐ 110-130 С

338 Какова температура выпечки жирных изделий?

- ☐ 140-160С
- ☒ 200-220С
- ☐ 160-180С
- ☐ 280-300С
- ☐ 120-140С

339 Сколько минут составляет срок хранения в зоне влажности заготовки теста?

- ☐ 30.0
- ☒ (3-5)
- ☐ (12-15)
- ☐ (5-8)
- ☐ (18-22)

340 Какова температура в зоне влажности в результате выдачи пара

- ☐ 150-180С
- ☒ 180-200 С
- ☐ 50-70С
- ☐ 30-40С
- ☐ 120-150С

341 Какова относительная влажность воздуха в первом этапе выпечки хлеба?

- ☐ 85-90%
- ☒ 70-80%
- ☐ 40-50%
- ☐ 1.0
- ☐ 30-40%

342 Какова температура теста, поставленная в печь?

- ☐ 10-15 С
- ☒ 35-40 С
- ☐ 45-55 С
- ☐ 20-25 С
- ☐ 55-60 С

343 Из скольких стадий состоит процесс выпечки?

- ☐ 7

- ☒ 3
- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 5

344 Зависимость в определённой степени режима выпечки:

- ☐ от ассортимента
- ☒ от свойства выпеченного сорта
- ☐ от клейковины
- ☐ от влажности
- ☐ от температурного режима

345 Процессы происходящие при выпечке хлеба:

- ☐ микробиологическое
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ тепло физическое
- ☐ коллоидные
- ☐ биохимическое

346 Окончательная стадия хлебопечения:

- ☐ сушка
- ☒ выпечка
- ☐ реализация
- ☐ замес
- ☐ брожение

347 Какое тесто не обладает клейковинным каркасом?

- ☐ соя
- ☒ ржаное
- ☐ зерновое
- ☐ овсяное
- ☐ пшеничное

348 Что входит в состав жира-водной эмульсии в хлебопеченье?

- ☐ от ассортимента
- ☒ растительное масло, концентрат фосфатида, вода
- ☐ от клейковины
- ☐ от влажности
- ☐ от режима температуры

349 Каково время начального хранения при приготовлении теста предварительного круглого хлеба?

- ☐ 8-10 мин
- ☒ 3-5 мин
- ☐ 10-16 мин
- ☐ 30 мин
- ☐ 12-18 мин

350 Сколько минут составляет начальное хранение теста?

- ☐ 3-7 минут
- ☒ 5-8 минут
- ☐ 10-15 минут
- ☐ 2-3 минут

☐ 25-30 минут

351 Для какого теста не требуется начальное хранение?

- ☐ соя
- ☒ ржаного
- ☐ овсяного
- ☐ просо
- ☐ зернового

352 Из какой муки для получения теста проводится меньше операции?

- ☐ ячмень
- ☒ ржаной
- ☐ просо
- ☐ овсяной
- ☐ зерновой

353 Какая операция проводится после созревания теста?

- ☐ опыление мукой
- ☒ деление, разделка
- ☐ раскатка
- ☐ расстойка
- ☐ прослойка

354 Сколько белков содержится в хлебобулочных изделиях из ржаной муки? (в 100 г товара)

- ☐ 3,8-6,2%
- ☐ 5,3-7,8%
- ☐ 2,9-4,3%
- ☒ 4,7-6,5%
- ☐ 3,2-5,4%

355 Суточная потребность в энергии у людей среднего возраста, занятых легкой физической работой (18-29 лет) составляет около (ккал / кДж)

- ☐ 1800/358
- ☐ 3450/656
- ☐ 2100/456
- ☐ 3200/486
- ☒ 2450/586

356 Сколько схем можно показать при составлении технологических процессов?

- ☐ 6
- ☐ 2
- ☐ 4
- ☒ 3
- ☐ 5

357 Из скольких этапов состоит производство хлебобулочных изделий?

- ☐ 4
- ☐ 6
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☒ 8

358 Из каких схем можно показать при составлении технологических процессов?

- ☐ функциональные, структурные
- ☐ технологические
- ☐ функциональные
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ структурные

359 Функциональная схема полностью является

- ☐ ряд технологической операций, их взаимосвязь
- ☐ рабочий принцип технологического процесса
- ☐ ряд технологической операций
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ их взаимосвязь

360 Каков первоначальный этап в процессе производства хлебобулочных изделий?

- ☐ подготовка сырья к производству
- ☐ разделка теста
- ☐ выпечка
- ☒ прием сырья и хранение
- ☐ упаковка готового изделия и отправка в торговые сети

361 В производственную линию батонных изделий входит

- ☐ шкаф для начальной расстойки и хлебопечь туннельного типа
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ устройство для перемешивания опары
- ☐ агрегат из 2-х месительных и 2-х разделочных станций для перемешивания опарного теста
- ☐ тестосжимаемый компрессор, тесторазделительный и формовочные машины

362 Из каких процессов состоит производство хлебобулочных изделий: 1. принятие и хранение сырья, 3- подготовка сырья к производству ; 2-подготовка сырья; 4-разделка теста; 6-выпечка; 5-упаковка готового изделия и отправка в торговые сети

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

363 Температура в четвёртой части выпечки:

- ☐ 80-100С
- ☒ 150-180С
- ☐ 100-120 С
- ☐ 120-140С
- ☐ 60-80С

364 Температура в третьей части выпечки:

- ☐ 160-180 С
- ☒ 180-220С
- ☐ 100-120 С
- ☐ 120-140С
- ☐ 140-160 С

365 В какой части выпечки происходит денатурация белков?

- ☐ V
- ☒ II
- ☐ III
- ☐ I
- ☐ IV

366 Относительная влажность ржаного хлеба первой стадии

- ☐ 60-70%
- ☒ 20-30%
- ☐ 40-50%
- ☐ 30-40%
- ☐ 50-60%

367 Температура выпечки ржаного хлеба первой стадии

- ☐ 150-180 C
- ☒ 250-280 C
- ☐ 280-300 C
- ☐ 180-200 C
- ☐ 120-140 C

368 Время гидротермической обработки заготовки

- ☐ 10-12 минут
- ☒ 5-7 минут
- ☐ 15-18 минут
- ☐ 20-25 минут
- ☐ 3-4 минут

369 Условия, требуемые в первой стадии выпечки

- ☐ влажный
- ☒ гидротермическое
- ☐ тепловой-физический
- ☐ тепловой
- ☐ физический

370 Чем высока будет температура в влажной части, тем.....

- ☐ бывает много влажности
- ☒ требуется много пара
- ☐ требуется меньше пара
- ☐ требуется много температуры
- ☐ требуется меньше тепературы

371 Относительная влажность выпечки первой стадии

- ☐ 30-40%
- ☒ 60-80%
- ☐ 90-100 %
- ☐ 80-90 %
- ☐ 50-60%

372 Температура выпечки первой стадии:

- ☐ 50-60 C
- ☒ 100-140 C
- ☐ 60-70 C

- ☐ 80-90 С
- ☐ 75-80 С

373 Время выпечки первой стадии:

- ☐ 7-9 минут
- ☐ 18-25 минут
- ☐ 11-13 минут
- ☒ 2-5 минут
- ☐ 1-3 минут

374 Четвёртая стадия выпечки

- ☐ паровая часть влажности
- ☒ часть уменьшения температуры
- ☐ средняя часть температуры
- ☐ интенсивная часть обмена теплоты
- ☐ часть увеличения температуры

375 Третья стадия выпечки

- ☐ паровая часть влажности
- ☒ средняя часть температуры
- ☐ часть уменьшения температуры
- ☐ интенсивная часть обмена теплоты
- ☐ увеличительная часть температуры

376 Вторая стадия выпечки

- ☐ паровая часть влажности
- ☒ интенсивная часть обмена теплоты
- ☐ часть уменьшения температуры
- ☐ средняя часть температуры
- ☐ часть увеличения температуры

377 Первая стадия выпечки

- ☐ часть увеличения температуры
- ☒ паровая часть влажности
- ☐ средняя часть температуры
- ☐ интенсивная часть обмена теплоты
- ☐ часть уменьшения температуры

378 Оптимальный режим выпечки

- ☐ (2-3)
- ☒ (3-4)
- ☐ (5-6)
- ☐ (7-8)
- ☐ (1-2)

379 При какой температуре прекращается увеличивание объёма

- ☐ 5-10 С
- ☐ 65-75С
- ☐ 50-60С
- ☒ 100-110С
- ☐ 80-90С

380 Каково соотношение объёма готового хлеба к тесту:

- ☐ меньше 40-42%
- ☒ больше 10-30%
- ☐ больше 35-40%
- ☐ больше 20-40%
- ☐ меньше 15-20%

381 Температура денатурации в белках хлеба:

- ☐ 30-35 С
- ☒ 50-70 С
- ☐ 20-25 С
- ☐ 10-22 С
- ☐ 35-45 С

382 Сколько незбраживаемого сахара должно быть в пшеничном тесте для интенсивности окраски в корке?

- ☐ 5-8%
- ☒ 2-3%
- ☐ 7-9%
- ☐ 12-18%
- ☐ 10-11%

383 В какой части происходит образование меланоидов в хлебе?

- ☐ под коркой
- ☒ в корке
- ☐ нижняя часть
- ☐ мякише
- ☐ ни в какой части

384 Что накапливается в хлебе во время длительного выпечки?

- ☐ крахмал
- ☒ ароматообразующие соединения
- ☐ этиловый спирт
- ☐ углекислый газ
- ☐ дрожжи

385 При каких условиях влажности хранится тесто конечной расстойки?

- ☐ 40-45%
- ☒ 75-85%
- ☐ 90-95%
- ☐ 60-65%
- ☐ 20-35%

386 При какой температуре хранится тесто конечной расстойки?

- ☐ 5-10 С
- ☐ 20-25 С
- ☒ 35-40 С
- ☐ 10-15 С
- ☐ 25-28 С

387 В каком процессе происходит удаление углекислого теста?

- ☐ в расстойке
- ☒ в начальной заготовке
- ☐ в выпечке
- ☐ в разделке на куски
- ☐ в замесе

388 Марка машины при заготовке теста в хлебопекарной промышленности?

- ☐ MRQ
- ☒ ХТЗ
- ☐ УММ
- ☐ MOM
- ☐ МИМ

389 Для какого теста не требуется начальная расстойка?

- ☐ ячменного
- ☒ ржаного
- ☐ гречневого
- ☐ кукурузного
- ☐ овсяного

390 Когда осуществляют первую обминку дрожжевого теста?

- ☐ через 10-15 минут
- ☒ через 50-60 минут
- ☐ через 55-65 минут
- ☐ через 45-50 минут
- ☐ через 60-65 минут

391 Когда заканчивается процесс брожения в опаре?

- ☐ через 55-60 минут изготовления опары
- ☒ через 120-180 минут изготовления опары
- ☐ через 30-40 минут изготовления опары
- ☐ через 20-30 минут изготовления опары
- ☐ через 50-60 минут изготовления опары

392 При изготовлении опары сколько требуется взять муки?

- ☐ 70-80%
- ☒ 35-60%
- ☐ 50-60%
- ☐ 60-70%
- ☐ 65-70%

393 Когда вводят сдобу в дрожжевое тесто?

- ☐ при его разделке
- ☒ в конце замешивания
- ☐ при дрожжей
- ☐ в начале замешивания
- ☐ при наличии дрожжей

394 Какие продукты входят в состав дрожжевого опарного теста?

- ☐ мука, вода, дрожжи, патока и масло
- ☒ вода, дрожжи, мука, соль и сахар
- ☐ мука, вода, дрожжи, сахар и масло

- ☐ мука, вода, дрожжи, соль, яйца, сахар и масла
- ☐ мука, вода, дрожжи, патока и сахар

395 Что такое упек изделий?

- ☐ разница в массе хранимых изделий
- ☒ уменьшение массы при выпечке
- ☐ разница в массе выпекаемых и охлаждаемых изделий
- ☐ разница в массе полуфабрикатов и взятой муки
- ☐ разница в массе взвешенных изделий

396 Основные действия дрожжей в тесте:

- ☐ расщепление белков муки
- ☒ молочно-кислое брожение
- ☐ гидролиз, сбраживание белков
- ☐ спиртовое брожение
- ☐ расщепление крахмала муки

397 Как подготовить замороженные дрожжи для приготовления теста?

- ☐ измельчать и разводить с водой
- ☒ размораживать, разводить с водой и процеживать
- ☐ размораживать и разводить с водой
- ☐ разводить с водой и процеживать
- ☐ измельчать и размораживать

398 Способы разрыхления всех видов теста.

- ☐ биологический, термический и механический
- ☒ химический, биологический и механический
- ☐ биохимический, механический и термический
- ☐ химический, механический и биохимический
- ☐ химический, термический и механический

399 Во время производства хлеба расход воды вычисляется по следующей формуле?

- ☐ $v = (qx - 100 + W_c) / (100 - W_T)$
- ☒ $v = qx \times (100 - W_c) / (100 - W_T)$
- ☐ $v = A (100 - x) / (W_x - x)$
- ☐ $v = (A - 100) / (100 - W_c)$
- ☐ $v = qx \times (100 - W_T) / (100 - W_c)$

400 После какой операции проводится выпечка хлеба?

- ☐ замес теста
- ☒ конечное созревание
- ☐ разрыхление теста
- ☐ разделение теста на кусочки
- ☐ формирование теста

401 Какая технологическая операция выполняется во время испечения хлеба после брожения?

- ☐ замес теста
- ☒ разделка теста на куски
- ☐ выпечка
- ☐ формовка заготовки
- ☐ брожение

402 Первичная температура при приготовлении теста безопасным способом должно составлять:

- ☐ 35 – 38 C
- ☒ 28 – 30 C
- ☐ 18 – 22 C
- ☐ 10 – 12 C
- ☐ 23 – 27 C

403 Сколько способов применяется во время приготовления теста из пшеничной муки?

- ☐ 6
- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 3
- ☐ 5

404 Во время испечения хлеба какая операция проводится после операции "последняя стадия созревания"

- ☐ замес теста
- ☒ формовка заготовки
- ☐ брожение
- ☐ выпечка
- ☐ разделка теста на куски

405 К какой технологической схеме не относится приготовление хлеба?

- ☒ дезодорация
- ☐ замес
- ☐ выпечка
- ☐ начальная расстойка
- ☐ брожение

406 Основное и дополнительное сырье в хлебопечении нормовый расход ведется в количестве..

- ☐ 10 ton муки
- ☒ 100 kq муки
- ☐ 10 kq муки
- ☐ 1 kq муки
- ☐ 1 ton un

407 Один из них относится к технологической схеме приготовления хлеба

- ☐ стерилизация готовой продукции
- ☒ последнее брожение
- ☐ очистка корки
- ☐ калибровка сырья
- ☐ фильтрация

408 Какой технологический процесс считается решающим этапом в хлебопечении?

- ☐ приготовление тары
- ☒ приготовление теста хлеба
- ☐ приготовление воды
- ☐ приготовление сырья
- ☐ приготовление опары

409 Сколько хранённому хлебу, который находится в городе Цюрих национальном музее Швеции?

- ☐ 10000 лет
- ☒ 6000 лет
- ☐ 1000 лет
- ☐ 50 лет
- ☐ 3000 лет

410 Сколько содержится воды в прессованных дрожжах?

- ☐ до 95%
- ☒ до 75 %
- ☐ до 45%
- ☐ до 55%
- ☐ до 85%

411 Массовая доля пищевой соли второго сорта (в процентах)

- ☐ 57.0
- ☒ 97.0
- ☐ 77.0
- ☐ 87.0
- ☐ 67.0

412 Массовая доля пищевой соли первого сорта (в процентах)

- ☐ 86.7
- ☒ 97.7
- ☐ 56.8
- ☐ 47.8
- ☐ 62.7

413 Массовая доля пищевой соли высшего сорта (в процентах)

- ☐ 67.8
- ☒ 98.4
- ☐ 58.9
- ☐ 56.7
- ☐ 86.7

414 Массовая доля пищевой соли экстра (в процентах)

- ☐ 54.7
- ☒ 99.7
- ☐ 75.6
- ☐ 87.9
- ☐ 65.7

415 Какого цвета должна быть соль экстра и высшего качества

- ☐ жёлтого
- ☒ белого
- ☐ кремового
- ☐ серого
- ☐ светлорозовый

416 Какая бывает очень жёсткая вода по общей жёсткости?

- ☐ выше 3 mol/ dm³
- ☐ ниже чем 10 mol/ dm³
- ☒ выше 9 mol/ dm³

- ☐ 5 -7 mol/ dm³
- ☐ выше чем 18 mol/ dm³

417 Какая бывает жёсткая вода по общей жёсткости?

- ☐ 3,0-4,0 mol/ dm³
- ☒ 6,0-9,0 mol/ dm³
- ☐ 2,3- 4,6 mol/ dm³
- ☐ 4,0-5,0 mol/ dm³
- ☐ 5,0-6,0 mol/ dm³

418 Какая бывает средняя жёсткая вода по общей жёсткости?

- ☐ 2,5-3,0 mol/ dm³
- ☐ 1,0-1,5 mol/ dm³
- ☐ 1,5-2,0mol/ dm³
- ☒ 3,0-6,0 mol/ dm³
- ☐ 2,0-4,0 mol/ dm³

419 Какая бывает мягкая вода по общей жёсткости?

- ☐ 2,0 -3.5 mol/ dm³
- ☒ 1,5-3,0 mol/ dm³
- ☐ 2,8-3,8 mol/ dm³
- ☐ 1,0-1,2 mol/ dm³
- ☐ 0,5-1,8 mol/ dm³

420 Какая бывает очень мягкая вода по общей жёсткости?

- ☐ 2,5 mol/ dm³
- ☒ до 1,5 mol/ dm³
- ☐ 1,8 mol/ dm³
- ☐ 1,2 mol/ dm³
- ☐ 2,2 mol/ dm³

421 Общая жёсткость воды не должно превышать моль/ дм³

- ☐ 6.0
- ☒ 7.0
- ☐ 12.0
- ☐ 3.0
- ☐ 18.0

422 Большое технологическое значение имеет жесткая вода в составе которых имеетсядля производства хлебобулочных изделий

- ☐ селен и цинк
- ☒ кальций и магний
- ☐ селен и платинум
- ☐ золото и серебро
- ☐ фтор и бром

423 Микструктура частиц муки из тритикале похожа в отношениина ржаную и пшеничкую муку к микроструктуре смеси

- ☐ (20:40
- ☒ (60:40
- ☐ (50:40
- ☐ (70:40

☐ (25:40

424 Сколько процентов составляет насыщенные кислоты из отрубей ржаной муки?

- ☐ 18.9
- ☒ 17.3
- ☐ 16.8
- ☐ 16.4
- ☐ 17.5

425 Сколько процентов составляет полинасыщенные кислоты из отрубей ржаной муки?

- ☐ 43.7
- ☒ 63.8
- ☐ 48.9
- ☐ 75.8
- ☐ 58.6

426 Сколько процентов составляет мононасыщенные кислоты из муки пшеницы и ржи?

- ☐ 17.4
- ☒ 14.5
- ☐ 4.32
- ☐ 5.12
- ☐ 13.23

427 Сколько процентов составляет насыщенные кислоты из муки пшеницы и ржи?

- ☐ 13.6
- ☒ 19.2
- ☐ 25.6
- ☐ 15.8
- ☐ 28.9

428 Сколько процентов составляет полиненасыщенные кислоты из муки пшеницы и ржи?

- ☐ 43.7
- ☐ 78.9
- ☐ 63.6
- ☒ 71.3
- ☐ 58.6

429 Сколько процентов составляет мононенасыщенные кислоты в муке первого сорта?

- ☐ 11.6
- ☒ 13.8
- ☐ 24.5
- ☐ 16.7
- ☐ 23.8

430 Сколько процентов составляет ненасыщенные кислоты в муке первого сорта?

- ☐ 23.6
- ☒ 20.9
- ☐ 28.9
- ☐ 25.6
- ☐ 17.8

431 Сколько процентов составляет полинасыщенные кислоты в муке первого сорта?

- ☐ 54.6
- ☐ 84.5
- ☒ 76.8
- ☐ 43.2
- ☐ 66.7

432 Сколько процентов составляет мононенасыщенные кислоты в муке из тритикале?

- ☐ 7.16
- ☒ 6.16
- ☐ 4.32
- ☐ 5.12
- ☐ 3.23

433 Сколько процентов составляет насыщенные кислоты в муке из тритикале?

- ☐ 32.5
- ☒ 71.15
- ☐ 77.9
- ☐ 51.2
- ☐ 43.4

434 Сколько процентов составляет полиненасыщенные кислоты в муке из тритикале?

- ☐ 29.7
- ☒ 27.6
- ☐ 32.4
- ☐ 17.3
- ☐ 37.8

435 Какие кислоты входят в состав липидов в муке из тритикале?

- ☐ пальмитин, стеарин, олеин
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ каприн, лаурин, линолен
- ☐ масло, каприл
- ☐ тридесил, миристин, линол

436 Сколько углеводов содержится в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки? (в 100 г товара)

- ☐ 14,5-21,5
- ☒ 42,0-52,3
- ☐ 51,0-58,3
- ☐ 32-41,2
- ☐ 23,7-32,4

437 Сколько масла содержится в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки? (в 100 г товара)

- ☐ 1,2-1,8
- ☒ 0,6-1,3
- ☐ 0,4-0,6
- ☐ 0,2-0,9
- ☐ 1,8-2,2

438 Сколько белков содержится в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки? (в 100 г товара)

- ☐ 4,8-5,3
- ☒ 7,6-8,3
- ☐ 6,5-7,6

- ☐ 5,8-6,2
- ☐ 7,5-6,2

439 Сколько углеводов содержится в хлебобулочных изделиях из ржи и пшеницы? (в 100 г товара)

- ☐ 45,8 – 51,4%
- ☒ 40,3-46,4
- ☐ 32,4 – 42,6%
- ☐ 30,0 - 45,7%
- ☐ 35,6 – 47,6%

440 Сколько масла содержится в хлебобулочных изделиях из ржи и пшеницы? (в 100 г товара)

- ☐ 1,2-1,8
- ☒ 0,8-1,2
- ☐ 0,5-0,8
- ☐ 1,5-1,8
- ☐ 1,8-2,2

441 Сколько белков содержится в хлебобулочных изделиях из ржи и пшеницы? (в 100 г товара)

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

442 Сколько углеводов содержится в хлебобулочных изделиях ржаной муки? (в 100 г товара)

- ☐ 45,8 – 51,4%
- ☒ 40,0-49,8 %
- ☐ 32,4 – 42,6%
- ☐ 30,0-45,7%
- ☐ 35,6 – 47,6%

443 Сколько масла содержится в хлебобулочных изделиях из ржаной муки? (в 100 г товара)

- ☐ 1,2 – 2,3%
- ☒ 0,7- 1,1%
- ☐ 0,3 –1,8%
- ☐ 1,5-2,0%
- ☐ 0,9 – 1,6%

444 Сколько время хранится заготовка теста в спокойном состоянии в первичной обработке

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

445 Каким основным качественным показателем считается работа тесторазделочной машины?

- ☐ точность аромата (запаха) заготовки теста
- ☒ весовая точность при выпечке хлеба
- ☐ формирование изделий, первичная созревание, замес теста
- ☐ точность формы при выпечке хлеба
- ☐ точность цвета заготовки теста

446 Какие процессы объединяют в себя переработка теста, приготовленная из ржаной муки?

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ последнее созревание, разделение теста на куски, формирование кусков
- ☐ замес теста, начальная созревание, формовка изделий
- ☐ разделение теста на куски, последнее созревание, выпечка
- ☐ брожение, приплющивание теста

447 Хлебное тесто при разделке на куски "измерительные карманы" для какой цели служат?

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ получить одинаковые куски теста
- ☐ получить различной формы куски теста
- ☐ получить разные куски теста
- ☐ получить одинаковой консистенции куски теста

448 Один из нижеследующих не служит ускорению созревания теста хлеба?

- ☐ ускорение процесса брожения
- ☒ добавление раствора натрия хлорида
- ☐ остановка процесса брожения
- ☐ увеличение дозы жидкости
- ☐ ускорение сахарозы белков в тесте

449 Для какой цели считается важным накопление в тесте мальтозы ?

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ сохранение процесса брожения
- ☐ остановка брожения теста
- ☐ осахаривание теста
- ☐ образование углекислого газа

450 Один из них относится физическим процессам при брожении теста

- ☒ изменение температуры теста
- ☐ изменение количества углеводов в тесте
- ☐ все вышеперечисленные
- ☐ образование углекислого газа
- ☐ осмотическое набухание белков в тесте

451 Один из них относится коллоидным процессам при брожении теста

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

452 В каком варианте показана кислотность теста приготовленная из второсортной муки?

- ☐ 5,7 – 6,0°
- ☒ 4,5 – 5,1°
- ☐ 3,2 – 4,1°
- ☐ 2,3 – 3,1°
- ☐ 5,2 – 5,5°

453 Какая кислота предотвращает образование нежелательной микрофлоры в тесте?

- ☐ масляная кислота

- ☒ молочная кислота
- ☐ янтарная кислота
- ☐ уксусная кислота
- ☐ муравьиная кислота

454 Чем обусловлено образование запаха и вкуса хлеба?

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ органические кислоты
- ☐ углекислый газ
- ☐ спирт
- ☐ углекислый газ

455 Каким способом вводятся кислотообразующие бактерии в полуфабрикаты, изготовленные из ржаной муки?

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ закваской
- ☐ ароматизацией
- ☐ водой
- ☐ сырьём

456 Содержание какой кислоты одинаково в полуфабрикатах приготовленных из ржаной муки?

- ☐ молочная и янтарная кислота
- ☒ молочная и уксусная кислота
- ☐ янтарная и муравьиная кислота
- ☐ уксусная и янтарная кислота
- ☐ уксусная и муравьиная кислота

457 Какая кислота играет основную роль в жизнедеятельности кислотообразующих бактерий?

- ☐ масляная кислота
- ☒ молочная кислота
- ☐ муравьиная кислота
- ☐ уксусная кислота
- ☐ янтарная кислота

458 Один из них не считается кислотообразующими бактериями?

- ☐ муравьиная кислота
- ☒ сорбиновая кислота
- ☐ уксусная кислота
- ☐ молочная кислота
- ☐ янтарная кислота

459 Что не происходит во время брожения теста хлеба?

- ☐ образование углекислого газа
- ☒ уменьшение объёма теста
- ☐ превращение углеводов, находящихся в муке
- ☐ увеличение объёма теста
- ☐ увеличение микроорганизмов

460 Какова цель брожения хлеба?

- ☐ расщепление белков в тесте
- ☒ Скопление в полуфабрикатах и в тесте ароматообразующих вкусовых веществ
- ☐ скопление красящихся веществ в тесте

- ☐ скопление карбогидратов в тесте
- ☐ уменьшение объёма теста

461 В какой момент начинается брожение хлеба во время приготовления теста?

- ☐ во время созревания
- ☒ во время замеса теста
- ☐ во время добавления воды
- ☐ во время приготовления полуфабрикатов
- ☐ при разделении теста на части

462 Что не происходит во время созревания теста

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ уменьшение объёма хлеба
- ☐ развитие кислотных бактерий
- ☐ брожение спирта
- ☐ скопление органических кислот

463 По какой причине увеличивается температура при замесе теста?

- ☐ растворение органических кислот
- ☐ все вышеперечисленные
- ☐ растворение красящих веществ
- ☒ гидратизация частиц муки
- ☐ растворение карбогидратов

464 На сколько частей делят густую закваску в производстве ржаного хлеба?

- ☐ (5-6)
- ☒ (3-4)
- ☐ (2-3)
- ☐ (1-2)
- ☐ (4-5)

465 Какова начальная температура густой закваски в приготовлении теста из ржаной муки?

- ☐ 40°C
- ☒ 30 – 31° C
- ☐ 33° C
- ☐ 25° C
- ☐ 35° C

466 За какое время происходит полное созревание теста из ржаной муки на густой закваске?

- ☐ 3,0 saat
- ☒ 1,5 – 2,7 saat
- ☐ 2,0 saat
- ☐ 1,0 saat
- ☐ 2,2 – 2,5 saat

467 Сколько процентов составляет кислотность ржаного теста в конце?

- ☐ 20C
- ☒ 10-12 C
- ☐ 8-9 C
- ☐ 5-6 C
- ☐ 13-15C

468 Отличительный основной показатель хлеба, полученный опарным и безопарным способом?

- ☐ время выпечки
- ☒ вкус
- ☐ запах
- ☐ форма
- ☐ консистенция

469 По какому показателю отличается тесто из ржаной муки от других видов

- ☐ все перечисленное
- ☒ кислотностью
- ☐ прогорканием
- ☐ мягкостью
- ☐ сладостью

470 Сколько градусов должно составлять начальная температура опары для замеса теста на жидкой опаре

- ☐ 35 С
- ☒ 27-30 С
- ☐ 31-31,5 С
- ☐ 20-26 С
- ☐ 32-33,5 С

471 Сколько времени составляет созревание опары при приготовлении жидкой опары для замеса теста

- ☐ 6-7 часов
- ☒ 4-5 часов
- ☐ 3-4 часа
- ☐ 2-3 часа%
- ☐ 5-6 часов

472 Сколько процентов добавляют жидких дрожжей от общего количества муки для приготовления теста на жидкой опаре опарным способом

- ☐ 0.35
- ☒ 0.75
- ☐ 0.2
- ☐ 0.15
- ☐ 0.3

473 Сколько процентов добавляют прессованных дрожжей при приготовлении теста на жидкой опаре от общего количества муки?

- ☐ 2,5-3%
- ☐ 0,5-1,0%
- ☐ 1,5-2,5%
- ☒ 1-1,5%
- ☐ 2-2,5%

474 Сколько процентов составляет влажность приготовленной опары для замеса теста из пшеничной муки на жидкой опаре?

- ☒ 65-70%
- ☐ 50-55%
- ☐ 40-45%
- ☐ 70-75%

☐ 55-60%

475 Сколько процентов пшеничной муки от общего количества израсходуется для приготовления жидкой опары при замесе теста?

- ☐ 0.2
- ☐ 0.4
- ☐ 0.6
- ☐ 0.5
- ☒ 0.8

476 Сколько процентов составляет конечная кислотность теста приготовленный из 1-го сорта пшеничной муки опарным способом на густой опаре?

- ☐ 4,1 – 4,7°
- ☐ 6,1 – 6,5°
- ☐ 5,6 – 5,8°
- ☐ 5,0 – 5,5°
- ☒ 3,8 – 4,0°

477 Заврешающая кислотность опары используемый для приготовления теста опарным способом на густой опаре из пшеничной муки первого сорта

- ☒ 3,8 – 4,0°
- ☐ 4,1 – 4,7°
- ☐ 5,0 – 5,5°
- ☐ 6,1 – 6,5°
- ☐ 5,6 – 5,8°

478 При приготовлении теста опарным способом из пшеничной муки на густой опаре продолжительность созревания этого теста составляет

- ☐ 10 – 15 мин
- ☐ 50 – 55 мин
- ☐ 40 – 45 мин
- ☒ 20 – 25 мин
- ☐ 30 – 35 мин

479 Продолжительность созревания опары используемый для приготовления теста из пшеничной муки на густой опаре составляет

- ☐ 1 – 2 часа
- ☐ 5 – 6 часа
- ☐ 3 – 4 часа
- ☒ 4-5 часов
- ☐ 2 – 3 часа

480 Влажность опары для приготовления теста из пшеничной муки на густой опаре составляет

- ☒ 41 – 45 %
- ☐ 31 – 35 %
- ☐ 51 – 55 %
- ☐ 46 – 50 %
- ☐ 36 – 40 %

481 Сколько процентов используется муки для приготовления теста на густой опаре в муке общего количества?

- ☐ 70 – 75 %

- ☐ 45 – 50 %
- ☐ 50 – 55 %
- ☒ 65 – 70 %
- ☐ 60 – 65 %

482 Сколько воды для опары используется для приготовления теста опарным способом

- ☐ все вышеперечисленные
- ☐ 1/3-часть общего количества воды
- ☐ 3/3-часть общего количества воды
- ☒ 2/3-часть общего количества воды
- ☐ 3/4-часть общего количества воды

483 Для приготовления теста опарным способом сколько опары используется?

- ☐ 3/4 части общего количества муки
- ☐ 1/4 части общего количества муки
- ☐ все вышеперечисленные
- ☐ 4/4 части общего количества муки
- ☒ 2/4 части общего количество муки

484 Во время приготовления теста безопарным способом в зависимости от качества и количества дрожжей брожение длится

- ☐ 5,0 – 5,5 ч
- ☐ 1,0 – 2,0 ч
- ☐ 0,5 – 1,0 ч
- ☒ 2,0 – 4,0 ч
- ☐ 6,0 – 8,0 ч

485 Какова первичная температура опары во время приготовления теста с опарой?

- ☐ 32 – 35°C
- ☐ 15 – 25°C
- ☐ 38 – 40°C
- ☐ 35 – 36°C
- ☒ 28 – 30° C

486 Из скольких этапов состоит приготовление теста

- ☐ 8
- ☐ 3
- ☐ 5
- ☒ 4
- ☐ 6

487 Сколько процентов дрожжей бывает в безопарном тесте ?

- ☐ 3,0 – 3,5 %
- ☐ 0,5 – 1,0 %
- ☐ 1,0 – 1,5 %
- ☒ 1,5 – 2,5 %
- ☐ 2,5 – 3,0 %

488 Что из нижеследующих не используется во время приготовления опары?

- ☐ дрожжи
- ☐ мука
- ☐ вода

- ☐ все вышеперечисленные
☒ соль

489 При каком интервале влажности макаронные изделия , покрытые плесенью считается опасным?

- ☐ все вышеперечисленные
☒ выше 12%
☐ выше 8%
☐ выше 6%
☐ выше 16%

490 Один из следующих способов является формирование макаронных изделий?

- ☐ все перечисленное
☒ прессование
☐ деаэрация
☐ фильтрация
☐ гомогенизация

491 Продолжительность какого времени считается оптимальным для вакуумирования макаронного теста?

- ☐ 14 – 16 мин
☒ 5 – 7 мин
☐ 8 – 10 мин
☐ 2 – 4 мин
☐ 11 – 13 мин

492 Какое количество клейковины для нормального качества муки применяется при тёплом виде замеса теста макаронных изделий ?

- ☐ 0.46
☒ 0.28
☐ 0.32
☐ 0.15
☐ 0.4

493 При какой температуре воды происходит в холодном виде замес теста макаронных изделий?

- ☐ 40 – 45°C
☒ 5 – 10° C
☐ 20 – 25° C
☐ 15 – 18°C
☐ 30 – 35°C

494 При какой температуре воды происходит в теплый виде замес теста макаронных изделий?

- ☐ 95 – 100°C
☒ 55 – 65° C
☐ 75 – 85°C
☐ 20 – 25°C
☐ 90 – 93° C

495 При какой температуре воды происходит в горячем виде замес теста макаронных изделий?

- ☒ 75 – 85° C
☐ 20 – 25°C
☐ 95 – 100°C
☐ 90 – 93°C

☐ 55 – 65° C

496 Сколько типов различают макаронных изделий в зависимости от температуры?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

497 Сколько процентов влажности составляет замесенное макаронное тесто в мягком виде?

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

498 Сколько процентов влажности составляет замесенное макаронное тесто в среднем мягком виде?

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

499 Сколько процентов влажности составляет замесенное макаронное тесто в твёрдом виде?

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

500 Сколько типов различают макаронные изделия в зависимости от влажности и замеса теста?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

501 Какая технологическая операция не применяется во время макаронных изделий?

- ☐ упаковка
- ☒ гомогенизация полуфабрикатов
- ☐ обработка и формирование изделий
- ☐ приготовление к производству сырья
- ☐ сушка

502 По каким показателям не различаются друг от друга макаронные изделия?

- ☐ по содержанию
- ☒ по геометрическим измерениям
- ☐ по вкусу
- ☐ по цвету
- ☐ по запаху

503 Какой витамин не добавляется в безбелковые макаронные изделия в диетическую еду и еду для детей?

- ☐ витамин PP
- ☒ витамин B12
- ☐ витамин B2
- ☐ витамин B1
- ☐ витамин B6

504 В этой форме макаронные изделия не производятся?

- ☐ в различных фигурах
- ☒ в форме треугольника
- ☐ в форме нитки
- ☐ в форме ленты
- ☐ трубообразные

505 На сколько типов делятся по стандарту все макаронные изделия?

- ☐ 6.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

506 Какие из этих компонентов не применяются при производстве макаронных изделий?

- ☐ сухое молоко
- ☒ яблочный порошок
- ☐ природное молоко
- ☐ высушенная порошкообразная морковь
- ☐ томатные изделия

507 Какие обогатительные добавки применяются при производстве макаронных изделий?

- ☐ картофельный порошок
- ☒ высушенная порошкообразная морковь
- ☐ аскорбиновая кислота
- ☐ яблочный порошок
- ☐ жирные кислоты

508 В каком интервале меняется количество масел в составе макаронных изделий?

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

509 Сколько процентов составляет белковые вещества в макаронных изделиях?

- ☐ 0.09
- ☒ больше 12 % -
- ☐ 0.03
- ☐ меньше 12 %
- ☐ 0.05

510 Сколько процентов составляет углеводов в макаронных изделиях?

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

511 Какая из особенностей считается показателем макаронных изделий как пищевой продукт

- ☐ пластичность
- ☒ высокая питательность
- ☐ влажность низкая
- ☐ особенность хранения
- ☐ много ассортимента

512 Сколько составляет срок хранения с существенными изменениями макаронных изделий?

- ☐ больше 5 лет
- ☒ больше года
- ☐ больше 3-х лет
- ☐ больше 2 х лет
- ☐ больше 4-х лет

513 Температура начальной стадии выпечки хлеба из пшеничной муки

- ☐ 280°C
- ☒ 110 – 120° C
- ☐ 130 – 140° C
- ☐ 120 – 130° C-
- ☐ 160 – 180°C

514 При какой относительной влажности происходит первый этап выпечки хлеба из пшеничной муки?

- ☐ 0.9
- ☒ 0.8
- ☐ 0.6
- ☐ 0.5
- ☐ 0.7

515 Сколько зон различается по режиму выпечки в современном хлебопечении

- ☐ 6
- ☒ 3
- ☐ 4
- ☐ 2
- ☐ 5

516 За счёт чего происходит уменьшение массы при выпечке хлеба?

- ☐ превращение альдегидов
- ☒ при испарении влажности
- ☐ улетучивание углекислого газа
- ☐ спирта
- ☐ исчезновение летучих кислот

517 Какая единица измерения используется при выходе хлеба?

- ☐ куб метр
- ☒ килограмм

- ☐ процент
- ☐ тонна
- ☐ условные единицы

518 Максимальный срок хранения хлебных изделий в предприятиях после выпечки?

- ☐ 3 часа
- ☐ 1 час
- ☐ 1,5 часа
- ☒ 6 часов
- ☐ 2 часа

519 Минимальный срок хранения хлебных изделий в предприятиях после выпечки?

- ☐ 3 часа
- ☒ 1 час
- ☐ 1,5 часов
- ☐ 0,5 часов
- ☐ 2,0 часов

520 За какой температурный интервал происходит денатурация белка и клейстеризация крахмала?

- ☐ 100 С
- ☒ 80-100С
- ☐ 30-40 С
- ☐ 10-20 С
- ☐ 50-70 С

521 За какой температурный интервал спиртовое брожение теста резко снижается

- ☐ 30С
- ☐ 45 С
- ☒ 35 С
- ☐ 40 С
- ☐ 60 С

522 Какой этап считается последним при производстве хлеба?

- ☐ реализация
- ☒ выпечка
- ☐ охлаждение
- ☐ конченное созревание
- ☐ транспортировка

523 На сколько процентов уменьшается время созревания теста при температуре (не более 45 С) и относительной влажности (не более 90%)

- ☐ 60-65%
- ☒ 20-30%
- ☐ 40-50%
- ☐ 30-40%
- ☐ 50-60%

524 За какое время выпекается изделия весом 200 грам из пшеничной муки

- ☐ 20 минут
- ☒ 17 минут
- ☐ 10 минут
- ☐ 7 минут

☐ 14 минут

525 За какое время выпекается батон весом 0,4-0,5 кг из пшеничной муки

- ☐ 28 мин
- ☒ 32 мин
- ☐ 18 мин
- ☐ 12 мин
- ☐ 23 мин

526 При какой температуре происходит первый этап выпечки хлеба из пшеничной муки?

- ☐ 280 С
- ☒ 110 – 120 С
- ☐ 130 – 140 С-
- ☐ 120 – 130 С-
- ☐ 160 – 180 С-

527 1 килограммовый формовый хлеб за какое время выпекается?

- ☐ 85 – 90 мин
- ☒ 55 – 60 мин
- ☐ 40 – 50 мин
- ☐ 25 – 30 мин
- ☐ 65 – 80 мин

528 Продолжительность конечного созревания теста в зависимости от рецептуры и массы?

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

529 На основе каких показателей основывается процесс последнего созревания во время переработки теста?

- ☐ все перечисленное
- ☒ Из-за внешнего вида и объема кусков теста
- ☐ Из-за растворения углеводов
- ☐ Содержание белков
- ☐ из-за цвета

530 При каких условиях происходит начальное созревание заготовки теста из пшеничной муки?

- ☐ В условиях 80 С температура и 80 % относительная влажность
- ☒ относительная влажность и температура в цехе воздуха
- ☐ в особых шкафах
- ☐ в холодильниках
- ☐ В режиме 80 С температура и 80 % относительная влажность

531 При какой влажности происходит конечное созревание заготовки теста из пшеничной муки?

- ☐ 0.9
- ☒ 75 – 85 %
- ☐ 60 – 65 %
- ☐ 0.6
- ☐ 0.7

532 При какой температуре происходит конечное созревание заготовки теста из пшеничной муки?

- ☐ 50° С
- ☒ 35 – 40° С
- ☐ 20 – 25° С
- ☐ 20° С
- ☐ 25 – 30°С

533 Какое из следующих не происходит во время начального созревания заготовки теста?

- ☐ улучшение пористости
- ☒ уменьшение объёма
- ☐ улучшение физических свойств
- ☐ увеличение объёма
- ☐ улучшение структуры

534 Какая должна быть относительная влажность в складах для хранения муки с тарой и без тары

- ☐ 0.45
- ☐ 0.93
- ☐ 0.86
- ☐ 0.55
- ☒ 75 %,

535 На хлебопекарных предприятиях муку хранят

- ☐ в складе
- ☒ в анбарах в тарах и без тары
- ☐ в полочках
- ☐ в конвейере
- ☐ в отделе влажности

536 Дрожжи производимые спиртовыми заводамиобладают нормальной активностью

- ☐ глиадин
- ☐ зимаза
- ☐ α- глюкозидаза
- ☒ зимазы и α- глюкозидазы
- ☐ гликоген и α- глюкозидазы

537 В прессованных хлебных дрожжах, предназначенные для сушки имеются сухих веществ

- ☐ 18-22%
- ☐ 25-28%
- ☒ 32-34 %
- ☐ 36-38%
- ☐ 28-30%

538 В состав дрожжей входятдисахариды трегалозы

- ☐ до 28 %-
- ☐ до 15%-
- ☐ до 22%-
- ☐ до 12%
- ☒ до 18 %-

539 В основном из каких элементов состоит дрожжевые минеральные вещества?

- ☐ магний, железо

- ☐ калий, кальций
- ☐ натрий, сера
- ☐ железо, кальций
- ☒ все вышеперечисленные

540 Сколько содержится воды в прессованных дрожжах

- ☐ 0.45
- ☐ 0.65
- ☐ 0.55
- ☐ 0.85
- ☒ 0.75

541 Поверхностная температура хлеба вышедшее из духовки

- ☐ 240-260 °C
- ☐ 180-200 °C
- ☐ 220-240 °C
- ☒ 140-180 °C
- ☐ 100-120 °C

542 Срок замораживания мелких булочных изделий

- ☐ 90-120 мин
- ☒ 25-40 мин
- ☐ 20-25 мин
- ☐ 15-20 мин
- ☐ 10-15 мин

543 Срок хранения булок, перед упаковкой

- ☐ 25-30 мин
- ☒ 60-70 мин
- ☐ 10-15 мин
- ☐ 30-60 мин
- ☐ 15-30 мин

544 Срок хранения хлеба, перед упаковкой для формового хлеба

- ☐ 15-30 мин
- ☒ 90-120 мин
- ☐ 30-60 мин
- ☐ 60-90 мин
- ☐ 10-15 мин

545 Препарат увеличивающий скопление сахара в хлебе

- ☐ масло
- ☒ амилопектин и фермент глюкоамилаза
- ☐ яйцо
- ☐ поверхностно-активные вещества
- ☐ протеолитический фермент

546 Что добавляется в хлеб чтобы уменьшить дегидрацию?

- ☐ пектин
- ☒ эмульгатор
- ☐ фермент
- ☐ стабилизатор

☐ кальций

547 Когда происходит дегидратация амилопектина и амилазы хлеба?

- ☐ при добавлении поверхностно-активных веществ
- ☒ при поддержании
- ☐ при изготовлении
- ☐ при превращении вино
- ☐ при охлаждении

548 Температура дезодарации амилопектина хлеба

- ☐ 5-8 °C
- ☒ 50-60°C
- ☐ 25-36°C
- ☐ 10-22°C
- ☐ 75-80 °C

549 Когда происходит дегидратация амилопектина и амилазы хлеба?

- ☐ при добавлении поверхностно-активных веществ
- ☒ при старении
- ☐ при изготовлении
- ☐ при превращении вино
- ☐ при охлаждении

550 Температура дезодарации амилопектина хлеба

- ☐ 5-8 °C
- ☒ 50-60°C
- ☐ 25-36°C
- ☐ 10-22°C
- ☐ 75-80 °C

551 Из скольких этапов состоит кристаллизация высоких полимеров?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0

552 Переход крахмала с аморфного состояния в кристаллическую

- ☐ стабилизация
- ☒ ретроградация
- ☐ периферизация
- ☐ ферментация
- ☐ денатурация

553 При какой температуре размораживается изделия до реализации?

- ☐ 60°C
- ☒ 50 °C
- ☐ 10°C
- ☐ 35°C
- ☐ 45°C

554 При какой температуре хранятся замороженные мелкоштучные изделия после замораживания?

- ☐ – 25 °C
- ☒ – 18 °C
- ☐ – 78 °C
- ☐ – 20 °C
- ☐ – 45 °C

555 За какое время замораживаются мелкоштучные изделия?

- ☐ 4-5 мин
- ☒ 2-3 часа
- ☐ 6-8 часов
- ☐ 5 часа
- ☐ 3 мин

556 При какой температуре замораживаются мелкоштучные изделия?

- ☐ -6 °C, -18 °C
- ☒ – 25 °C, -30 °C
- ☐ -3 °C, -8 °C
- ☐ – 35 °C, -40 °C
- ☐ -35 °C, -42 °C

557 При добавке чего уменьшается влажность?

- ☐ масло
- ☒ поверхностно активные вещества
- ☐ белки
- ☐ крахмал
- ☐ протеин

558 Какой хлеб быстрее всего портится?

- ☒ полученный из пшеничной муки
- ☐ полученный из соевой муки
- ☐ полученный из кукурузной муки
- ☐ полученный из ржаной муки
- ☐ полученный из овсяной муки

559 Крахмал какой муки набухается

- ☐ соя
- ☒ рожь
- ☐ овёс
- ☐ пшеница
- ☐ гречка

560 Срок хранения хлеба, полученного из сортов пшеницы и ржи

- ☒ 14 часов
- ☐ 2 часа
- ☐ 17 часов
- ☐ 5 часов
- ☐ 8 часов

561 Батоновый хлеб поряду собирается.

- ☐ 8.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0

- ☒ 1.0
☐ 11.0

562 Формовый хлеб поряду собирается

- ☐ (4-5)
☐ (4-5)
☐ (6-7)
☐ 8.0
☒ (1-2)

563 Какой отчёт ведётся в отделе охлаждения

- ☐ сортировка
☐ влажность и органолептическая оценка
☐ выпечка
☒ сортировка и органолептическая цена
☐ микробиологический

564 Где хранится тесто перед тем как отправить в торговые сети ?

- ☐ в конвейере
☒ в отделе охлаждения
☐ в складе
☐ в отделе влажности
☐ в полочках

565 При каком температурном диапазоне макаронные изделия обладают оптимальными свойствами?

- ☐ 80 – 85°C
☒ 50 – 55°C
☐ 60 – 65° C
☐ 40 -45°C
☐ 70 – 75° C

566 От какой температуры при высоком нагревании макаронное тесто постепенно белеет и теряет свою пластичность?

- ☐ 45 – 50° C
☐ 75 – 80° C
☒ 55 – 60° C
☐ 65 – 70°C
☐ 85 – 90° C

567 До какой температуры нагревается макаронные изделия во время прессования в макаронных шнеках?

- ☐ 65 – 68°C
☒ 45 – 50° C
☐ 30 – 40° C
☐ 18 – 25°C
☐ 55 – 60° C

568 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

- ☐ 90 – 95 %
☒ 60 – 65 %
☐ 70 – 75 %
☐ 50 – 55 %

☐ 80 – 85 %

569 При какой температуре хранятся макаронные изделия?

- ☐ 20 – 22°C
- ☒ 16 – 18° C
- ☐ 8 – 10° C
- ☐ 4 – 6° C
- ☐ 12 – 14° C

570 Какие щелочно-кислотные разрыхлители используются в кондитерской промышленности?

- ☐ соли натрия и перманганат калия
- ☒ смесь натрий гидрокарбоната и хлорида аммония
- ☐ пиррофосфорная кислота
- ☐ аммиак и калий бертат
- ☐ калий биртрат и нейтральные соли

571 При использовании каких разрыхлителей образуется больше всего газообразующих веществ?

- ☐ соли-кислоты
- ☒ щелочей
- ☐ щелочь-соли
- ☐ кислото-щелочей
- ☐ соли

572 Что относится к щелочно-солевым разрыхлителям ?

- ☐ нейтральные соли
- ☒ натрий гидрокарбонат и смесь нейтральных солей
- ☐ хлорид аммония
- ☐ кристаллическая пищевая кислота
- ☐ аммоний гидрокарбоната и кристаллическая пищевая кислота

573 Что из нижеперечисленного относится к щелочно-кислым разрыхлителям?

- ☐ кристаллическая пищевая кислота
- ☒ смеси натрий гидрокарбоната и кристаллической пищевой кислоты
- ☐ натрий гидрокарбонат
- ☐ нейтральные соли
- ☐ смеси аммоний гидрокарбоната и кристаллической пищевой кислоты

574 Что относится к щелочным разрыхлителям?

- ☐ натрий гидрокарбонат
- ☒ натрий гидрокарбонат, аммоний карбонат и их смеси
- ☐ нейтральные соли
- ☐ соли аммоний гидрокарбоната
- ☐ аммоний карбонат и нейтральные соли

575 Какие виды химических разрыхлителей известны ?

- ☐ солево-кислотные, щелочно-кислые
- ☒ щелочные, щелочно-кислые, щелочно-солевые
- ☐ щелочно-солевые, щелочные
- ☐ кислотно- щелочные
- ☐ основные-щелочные

576 Сколько видов химических разрыхлителей используют в кондитерской промышленности?

- ☐ 7.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 1.0

577 Когда в тесте происходят физико-химические изменения?

- ☒ в процессе выпекания
- ☐ в процессе высушивания
- ☐ при добавлении ферментов
- ☐ при добавлении специй
- ☐ в процессе замеса

578 Какой степени денатурации подвергаются белковые вещества теста?

- ☐ 35-40°C
- ☒ 50-70°C
- ☐ 15-20°C
- ☐ 25-30°C
- ☐ 22-25°C

579 Количество воды для приготовления из 100 кг муки макаронного теста при добавлении яйца

- ☐ 5,6 литров
- ☒ 6,9 литров
- ☐ 6,2 литров
- ☐ 5 литров
- ☐ 5,8 литров

580 Влажность теста в зависимости от вида макаронных изделий

- ☐ 35-40%
- ☒ 28-32,5%
- ☐ 20-25%
- ☐ 10-15%
- ☐ 15-20%

581 Сколько времени понадобится для получения макаронного теста относительно хлебного

- ☐ 5-6 часов
- ☒ 4-5 часов
- ☐ 3 часа
- ☐ 2-3 часа
- ☐ 6-7 часов

582 При развитии какого процесса в продукте остаётся неприятный запах

- ☐ прогоркания
- ☒ заплесневение
- ☐ слеживание
- ☐ ферментация
- ☐ окисление

583 Под влиянием какого процесса увеличение влажности, температуры образует благоприятные условия в муке для развития плесневых грибов и бактерий

- ☐ прогоркания
- ☒ окислительного

- ☐ слеживания
- ☐ ферментация
- ☐ окисления

584 Под влиянием какого фермента в результате гидролиза образовавшаяся линолевая кислота окисляется

- ☐ мальтаза
- ☒ липоксигеназа
- ☐ ликаза
- ☐ лидаза
- ☐ изомераза

585 Какие из нижеперечисленных приводит к испорченности муки, понижению хлебопекарных особенностей при хранении в неблагоприятных условиях

- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ окисление, прогоркание
- ☐ развитие насекомых, клещей
- ☐ плесневение, самосогревание
- ☐ слеживание

586 При какой влажности происходит развитие бактерий и микровеществ в ржаной муке?

- ☐ никакой из этих
- ☒ ниже 13%
- ☐ ниже 7%
- ☐ выше 17%
- ☐ выше 23%

587 В каком интервале влажности увеличивается количество растворимых фракций в спирте, щелочи не меняется массовая доля общего азота, белковых веществ и обдирной безобойной ржаной муки, хранимое 7 дней при влажности и при температуре 17-21 С

- ☐ 13-36%
- ☒ 52-84 %
- ☐ 35-47%
- ☐ 22-32%
- ☐ 24-57%

588 В каком температурном интервале увеличивается количество растворимых фракций в спирте, щелочи не меняется массовая доля общего азота, белковых веществ обдирной отрубной ржаной муки хранимое 7 дней при температуре.. и при влажности 52-84%

- ☐ 7-9 °C
- ☒ 17-21°C
- ☐ 24-29 °C
- ☐ 12-15 °C
- ☐ 32-35 °C

589 За сколько дней увеличивается количество растворимых фракций в спирте, щелочи не меняется массовая доля общего азота, белковых веществ, обдирной ржаной муки при 17-21 С и 52-84% влажности

- ☐ 25
- ☒ 30
- ☐ 15
- ☐ 10
- ☐ 20

590 К какому фактору относятся расщепление гидролиза жиров фосфорно-органических соединений и образование свободных жирных кислот, скопление альдегидов, кетонов

- ☐ никакой из этих
- ☒ повышению кислотности
- ☐ повышение влажности
- ☐ уменьшение кислотности
- ☐ уменьшение влажности

591 Из скольких этапов происходит замеса теста?

- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 4.0

592 До какого уровня заполнения камеры должна происходить перемешивание муки при получении макарон

- ☐ (1/3)
- ☒ (2/3)
- ☐ (1/4)
- ☐ (1/2)
- ☐ (1/5)

593 Минеральные вещества в эндосперме пшеницы

- ☐ 2,5-3,2%
- ☒ 0,4-0,5%
- ☐ 1,2-1,5%
- ☐ 2,2-2,8%
- ☐ 0,8-1,0%

594 Минеральные вещества в алейроновом слое муки

- ☐ 15-18%
- ☒ 6-11%
- ☐ 3-5%
- ☐ 1-2%
- ☐ 2-3%

595 Из чего состоят минеральные вещества пшеницы?

- ☐ белок
- ☒ соединения фосфорной кислоты
- ☐ протеин
- ☐ соединения аминокислоты
- ☐ фермент

596 Что характеризует натуральный вес макарон

- ☐ стекловидность
- ☒ плотность зерна
- ☐ твердость
- ☐ влажность
- ☐ мягкость

597 Какая пшеница богата белками?

- ☐ твердый зимний
- ☒ твердый яровой
- ☐ твердый озимый
- ☐ мягкий яровой
- ☐ мягкий озимый

598 К какому виду относится стекловидная пшеница?

- ☐ зимний
- ☐ ничего
- ☐ летний
- ☒ яровая
- ☐ озимая

599 Что относится к физическим свойствам макаронных изделий?

- ☐ прессование
- ☒ масса натуры
- ☐ температура
- ☐ влажность
- ☐ замес

600 На сколько типов делится рожь?

- ☐ 7.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0

601 На сколько групп делятся оборудование в приготовлении макарон?

- ☐ 2.0
- ☒ 7.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

602 К какому способу относится прессование и штампование?

- ☐ резка
- ☒ формование
- ☐ раскатка
- ☐ замес
- ☐ фигурность

603 На сколько групп делятся макаронные изделия в зависимости от способов формовки?

- ☐ 7.0
- ☒ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 8.0

604 К какому типу макарон относится макароны в виде звёздочки?

- ☐ нитеобразная
- ☒ фигурная
- ☐ мучная

- ☐ трубовидная
- ☐ лентовая

605 К какому типу макарон относится рожки?

- ☐ фигурная
- ☒ трубовидная
- ☐ лентовая
- ☐ мучная
- ☐ нитеобразная

606 К какому типу макарон относится любительские макароны

- ☐ мучная
- ☒ нитеобразная
- ☐ лентовая
- ☐ трубовидная
- ☐ фигурная

607 К какому типу макарон относится лапша?

- ☐ мучная
- ☒ лентовая
- ☐ фигурная
- ☐ нитеобразная
- ☐ трубовидная

608 На сколько типов делятся макаронные изделия?

- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0
- ☒ 4.0
- ☐ 6.0

609 Из какой муки полученный хлеб содержит много железа?

- ☐ соя
- ☒ хлеб из грубого помола
- ☐ рожь
- ☐ хлеб без помола
- ☐ овёс

610 Макароны делятся натипа

- ☐ 3
- ☒ 4
- ☐ 5
- ☐ 7
- ☐ 6

611 При какой влажности происходит хранение свежести хлеба в закрытых камерах?

- ☐ 60-65%
- ☐ 40-45%
- ☒ 80-85%
- ☐ 70-75%
- ☐ 92-95%

612 При какой температуре происходит хранение свежести хлеба в закрытых камерах?

- ☐ 5-8°C
- ☒ 27-30°C
- ☐ 12-17°C
- ☐ 10-12°C
- ☐ 17-20°C

613 При какой температуре происходит интенсивное чѐрствование хлеба?

- ☐ -2°C, -5°C
- ☒ +20°C, -7°C
- ☐ +3°C, +9°C
- ☐ 8°C, -1°C
- ☐ +10°C, -2°C

614 За какое время выпекается хлеб для длительного хранения?

- ☐ 18 ч
- ☒ 24 ч
- ☐ 8 часов
- ☐ 28 ч
- ☐ 4 ч

615 При какой температуре готовится хлеб для длительного хранения?

- ☐ 180-200 °C
- ☒ 110-120°C
- ☐ 60-80°C
- ☐ 280-300°C
- ☐ 160-200 °C

616 В какой муке больше всего водорастворимых веществ?

- ☐ овсяной
- ☒ ржаной
- ☐ соевой
- ☐ пшеничной
- ☐ кукурузной

617 Что замедляет чѐрствение хлеба при добавлении в пшеничную муку?

- ☐ кукуруза и овѐс
- ☒ рожь и соя
- ☐ рис и соя
- ☐ пшено и рожь
- ☐ гречка и рожь

618 Через сколько часов просыхает чѐрствование хлеба после выпечки?

- ☐ 19-20 ч
- ☒ 8-10 ч
- ☐ 1-2 ч
- ☐ 2-3 ч
- ☐ 14-16 ч

619 Чем выше гидролиз жиров и интенсивность свободных жирных кислот, тем выше..... и температура хранения муки

- ☐ выше зольность
- ☒ влажность
- ☐ меньше кислотность
- ☐ меньше влажность
- ☐ выше кислотность

620 Муку в хлебопекарных предприятиях большесуток не хранят, тогда практически не меняется влажность

- ☐ 1.0
- ☒ 7.0
- ☐ 3.0
- ☐ 12.0
- ☐ 15.0

621 Процесс происходящий при хранении муки в хлебопекарных предприятиях

- ☐ коллоидный
- ☒ физический, химический, ферментативный
- ☐ микробиологический, механический
- ☐ механический, физико-химический
- ☐ реологический

622 Из чего состоит хранённое в складе мука, подготовленный для производства

- ☐ смешивание разных партий
- ☒ из всех выше перечисленных
- ☐ удаление металлических примесей
- ☐ сеяние
- ☐ взвешивание

623 Какая должна быть температура в складах для хранения муки с тарой и без тары

- ☐ 22 °C
- ☒ 10 °C
- ☐ 15 °C
- ☐ 5 °C
- ☐ 18 °C

624 Какими показателями оценивается качество макаронных изделий?

- ☒ все нижеперечисленные
- ☐ цвет, поверхность
- ☐ влажность, кислотность, твердость
- ☐ запах, состояние после выпечки
- ☐ форма, вкус

625 Что играет в роли соединения компонентов и пластификатора в производстве макаронных изделий из безклейковинного крахмалосодержащего сырья

- ☐ никакой из перечисленных
- ☐ пшеничный крахмал
- ☐ крахмальный крахмал
- ☒ клейстеризованный крахмал
- ☐ бобовый крахмал

626 К какому виду макаронных изделий относятся супные заготовки

- ☐ никакой из перечисленных

- ☐ долгоразваримые
- ☐ не трубеющей варки
- ☒ быстроразвариваемые
- ☐ безклейковинному

627 Время готовности макаронных изделий не требующей варки при температуре 80-85 С

- ☐ 2-3 минуты
- ☐ 5-7 минут
- ☐ 8-10 минут
- ☐ 6-8 минут
- ☒ 3-5 минут

628 При какой температуре горячей воды готовят макаронные изделия, не требующие варки

- ☐ 90-95 С
- ☐ 60-65 С
- ☐ 70-75 С
- ☒ 80-85 С
- ☐ 95-100 С

629 Время в кипящей воде быстроразвариваемых макаронных изделий

- ☐ 5-7 минут
- ☐ 7-9 минут
- ☐ 2-3 минут
- ☐ 9-11 минут
- ☒ 3-5 минут

630 Что относится безклейковинному крахмалосодержащему сырью?

- ☐ никакой из перечисленных
- ☐ крахмал муки и пшена
- ☐ крахмал муки и картофеля
- ☒ крахмал муки и зерновых культур (риса, кукурузы, овса,
- ☐ крахмал муки и бобовых (горох)

631 Увеличение в определенном количестве срока хранения влагопроницаемых упаковочных макаронных изделий происходит в результате.... влажности

- ☐ никакой из перечисленных
- ☐ абсорбции
- ☐ адгезии
- ☒ десорбции
- ☐ гидратации

632 Срок хранения герметически упакованных сырых макаронных изделий при комнатной температуре в зарубежных странах

- ☐ 3 дня
- ☐ 2 дня
- ☐ 4 дня
- ☐ 5 дней
- ☒ 1 день

633 Срок хранения герметически упакованных сырых макаронных изделий в холодильнике в зарубежных странах

- ☐ 5 дней

- ☐ 9 дней
- ☐ 2 дня
- ☐ 4 дня
- ☒ 7 суток

634 При какой температуре последняя пастеризация упаковочных макаронных изделий выполняется с помощью воздуха

- ☐ 75-79 С
- ☐ 105-107 С
- ☐ 65-67 С
- ☒ 95-97 С
- ☐ 86-89 С

635 Примерно на сколько градусов нужно охладить макаронные изделия при комнатной температуре долгое время?

- ☐ 23 С
- ☐ 6 С
- ☐ 10 С
- ☐ 19 С
- ☒ 15 С

636 Широко распространённый способ при хранении сырых макаронных изделий

- ☐ никакой из них
- ☐ под вакуумом или уравновешанной газовой среде
- ☐ замораживание, тепловая обработка
- ☒ тепловая обработка, упаковка в регулируемой газовой среде и под вакуумом
- ☐ изменение pH макаронного теста, замораживание

637 Какие способы применяются для удлинения срока хранения сырые макаронные изделия за границе?

- ☐ тепловая переработка
- ☐ замороженность
- ☐ обмен pH макаронного теста
- ☐ упаковка в регулируемой газовой среде и под вакуумом
- ☒ все вышеперечисленные

638 При 30% влажности какова должна быть кислотность сырых макаронных изделий?

- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☒ 6.0
- ☐ 3.0

639 Сколько дней можно держать в герметическом пакете изделий из сырых макарон после термической обработки?

- ☐ 50-70
- ☐ 20-30
- ☐ 40-50
- ☒ 60-90
- ☐ 30-40

640 При какой температуре обрабатываются изделия из сырых макарон?

- ☒ 120-130 °C
- ☐ 80-100 °C
- ☐ 140-150 °C
- ☐ 130-140 °C
- ☐ 100-110 °C

641 Укажите влажность сырых макарон:

- ☐ 0.2
- ☐ 0.26
- ☐ 0.25
- ☒ 0.3
- ☐ 0.15

642 Сколько дней держится в холодильнике нетрадиционные сырые макаронные изделия?

- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0
- ☒ 4.0

643 Какие из нижеперечисленных являются нетрадиционными макаронными изделиями?

- ☒ сырые
- ☐ очень вздутые
- ☐ неотрезанные
- ☐ сухие
- ☐ очей сухие

644окисляются ксилородом воздуха имеющие радикалы ненасыщенных жирных кислот при хранении муки

- ☒ липиды
- ☐ альдегиды
- ☐ никакой из них
- ☐ витамины
- ☐ кетоны

645 - нерастворимые в воде, но хорошо растворимые в органических растворителях, группа естественный соединений при гидролизе которых образуются высокомолекулярные жирные кислоты

- ☐ никакой из них
- ☐ альдегиды
- ☐ кетоны
- ☒ липиды
- ☐ витамины

646 В производстве хлебопечения как принято назвать влажность, если массовая доля влажности муки равно 14,5%

- ☐ охлаждение
- ☐ кислотность
- ☐ окисление
- ☒ базисная влажность
- ☐ брожение

647 Что происходит в результате дыхания микроорганизмов и окислительного процесса мучных частиц

- ☐ активация ферментов
- ☐ окислительный
- ☐ растрескивание
- ☐ созревание
- ☒ обмен газа

648 Что меняется при созревании муки

- ☐ цвет, кислотность
- ☐ массовая доля влажности
- ☐ жир
- ☒ все нижеперечисленные
- ☐ белково-протеиновый, углеводно-амилазный комплекс

649 происходит после процесса молотой муки, его интенсивность уменьшается при хранении: мучные частицы вдыхают кислород выдыхают углекислый газ.

- ☐ активация ферментов
- ☐ растрескивание
- ☐ окисление
- ☐ созревание
- ☒ обмен газа

650 От чего зависит интенсивность окислительно-восстановительных процессов, биохимических изменений муки

- ☐ интенсивности ферментов
- ☐ влажности
- ☐ температуры
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ существование ферментов

651 Как называется процесс улучшения хлебопекарных свойств при хранении в свежемолотой муке

- ☐ испарение
- ☐ брожение
- ☐ ферментация
- ☒ созревание
- ☐ растрескивание

652 Сколько процентов составляет массовая доля фосфолипидов в ржаном зерне?

- ☐ 1.6
- ☐ 1.2
- ☐ 0.4
- ☐ 1.8
- ☒ 0.6

653 Сколько процентов составляет массовая доля фосфолипидов в пшеничной зерне?

- ☐ 0.96
- ☐ 0.76
- ☐ 0.89
- ☒ 0.54
- ☐ 0.32

654 По свойствам липиды на сколько групп делятся?

- ☐ 5.0

- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

655 Укажите из перечисленных типов муки для приготовления макаронного теста?

- ☐ немного мягче, твердый, средний
- ☒ твердый, мягкий, средний
- ☐ средний, мягкий
- ☐ твердый, средний
- ☐ мягкий, твердый

656 В каком размере режет резательная машина ширину теста макаронных изделий?

- ☐ 2-3 мм
- ☐ 8-9 мм
- ☒ 5-7 мм
- ☐ 3-4 мм
- ☐ 1-2 мм

657 Если увеличить сушку макаронных изделий, то это к чему приведет?

- ☐ уменьшению длительности хранения
- ☒ брожению
- ☐ затемнению цвета
- ☐ ломке
- ☐ образованию трещин

658 Укажите кислотность обыкновенных макаронных изделий?

- ☐ 7.0
- ☒ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 6.0

659 На сколько процентов уменьшается размер макаронных изделий во время сушки?

- ☐ 0.09
- ☒ 6-8%
- ☐ 5-7%
- ☐ 4-5%
- ☐ 0.1

660 Сколько времени требуется для охлаждения изделий после сушки?

- ☐ 7.0
- ☒ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 6.0

661 Укажите температуру макаронных изделий способом конвективной сушки ?

- ☐ 65°C
- ☒ 60°C
- ☐ 70°C
- ☐ 50°C

☐ 55°C

662 Какой формулой рассчитывается давление барометра сухой погоды?

- ☐ $P = P_{qh} / P_{bux}$
☒ $P = P_{qh} + P_{bux}$
☐ $P = P_{bux}$
☐ $P = P_{qh}$
☐ $P = P_{qh} - P_{bux}$

663 Укажите основные особенности нарезанного макоронной массы?

- ☐ твердость
☒ влажность
☐ размеры
☐ плотность
☐ мягкость

664 В зависимости от влажности теста укажите влажность теста среднего типа?

- ☐ 28-29%
☒ 29,1-31%
☐ 24-28%
☐ 25-27%
☐ 25,8-30%

665 В зависимости от влажности теста укажите влажность твёрдого теста?

- ☐ 20-25%
☒ 28-29%
☐ 24-28%
☐ 25-27%
☐ 25-30%

666 Сколько процентов макарон перерабатывается в организме?

- ☐ 65.0
☒ 75.0
☐ 60.0
☐ 50.0
☐ 85.0

667 Покажите влажность макарон:

- ☐ 0.23
☒ 0.13
☐ 0.15
☐ 0.1
☐ 0.05

668 Количество воды для приготовления из 100 кг муки макаронного теста при добавлении меланжа

- ☐ 7,2 литров
☒ 5,7 литров
☐ 6,2 литров
☐ 5 литров
☐ 6,9 литров

669 Зависимость скорости прессования

- ☐ температура теста
- ☒ влажность теста
- ☐ добавленное сырье
- ☐ концентрация теста
- ☐ добавленная добавка

670 Сколько видов адгезии различаются?

- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

671 Липкий материал в адгезии

- ☐ реотест
- ☒ субстрат
- ☐ ингибитор
- ☐ адгезив
- ☐ адсорбент

672 Липкий материал в прессовании

- ☐ субстрат
- ☒ адгезив
- ☐ адсорбент
- ☐ ингибитор
- ☐ реотест

673 Добавка для замедления реакции окисления в макаронном тесте

- ☐ сахар
- ☒ ингибитор
- ☐ белок
- ☐ активатор
- ☐ фермент

674 Компоненты, участвующие в процессе окисления каротиноидов

- ☐ изомераза, липоксигеназа
- ☒ каротиноид, кислород, липоксигеназа
- ☐ ферментаза
- ☐ каротиноид, фермент
- ☐ трансфераза, кислород

675 Сколько компонентов участвует в окислении компонентов?

- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 1.0

676 На сколько групп делятся каротиноиды макаронных изделий?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 1.0

- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

677 Чем наблюдается процесс перессования макаронного теста?

- ☐ твёрдость
- ☒ денатурация клейковины
- ☐ адсорбция
- ☐ абсорбция
- ☐ сушка

678 Температура макаронного теста после прессования?

- ☐ 75-85°C
- ☒ 45-50°C
- ☐ 20-25°C
- ☐ 10-15 °
- ☐ 65-70°C

679 Что влияет на реологические свойства макаронного теста?

- ☐ белки
- ☒ температура
- ☐ добавки
- ☐ ферменты
- ☐ влажность

680 Что влияет на структурно-механические свойства макаронных изделий?

- ☐ белки
- ☒ температура
- ☐ добавки
- ☐ ферменты
- ☐ влажность

681 Что отрицательно влияет на макаронные изделия?

- ☐ обогащённые
- ☒ окислительный фермент
- ☐ белки
- ☐ яйца
- ☐ амолитичные ферменты

682 При какой температуре клейстируется крахмал в водной среде?

- ☐ 55°C
- ☒ 65°C
- ☐ 30°C
- ☐ 20°C
- ☐ 50°C

683 При какой температуре набухает крахмал в водной среде?

- ☐ 65°C
- ☒ 5 °C
- ☐ 21°C
- ☐ 18 °C
- ☐ 40°C

684 Относительная влажность макаронных изделий

- ☐ 20-24%
- ☒ 28-32,5%
- ☐ 42,5-44,5%
- ☐ 12-18,5%
- ☐ 18-20%

685 Довначале сушеный продукт в металлических сетчатых конвейерах, особенно короткие макаронные изделия внимательно магнитному осмотру надо подвернуть

- ☐ взвешивания
- ☒ упаковки
- ☐ выпечки
- ☐ сушки
- ☐ замеса

686 В производстве макаронных изделий какой длины обладает цилиндрическая камера тестомесилки в двух шнеках макри "Активa"

- ☐ 4,0 м
- ☐ 0,5 м
- ☐ 1,0 м
- ☒ 3,0 м
- ☐ 2,0 м

687 Макаронные изделия также как и мука, зерно и другие зерновые культуры поражаются

- ☐ насекомыми
- ☒ со всеми перечисленными
- ☐ клещами
- ☐ вредителями
- ☐ крысами, мышью

688 Сколько составляет металомангнитные смеси в 1 кг макаронных изделий

- ☐ 5 мг
- ☐ 1 мг
- ☒ 3 мг
- ☐ 7 мг
- ☐ 1 мг

689 Деформированными макаронными изделиями называются

- ☐ запах
- ☒ макаронные ломки
- ☐ влажность
- ☐ лапша
- ☐ плотность

690 Как называется макаронны не отвечающие нормам крепкости и диаметру а также деформированные?

- ☐ запах
- ☒ макаронные ломки
- ☐ влажность
- ☐ кислотность
- ☐ плотность

691 На сколько градусов повышается кислотность макаронных изделий по сравнению с кислотностью муки во время нормального проведения технологического процесса?

- ☐ не выше 2 °C
- ☒ не выше 10 °C
- ☐ 6 °C
- ☐ 4 °C
- ☐ не выше 8 °C

692 Какова должна быть кислотность в томатных макаронных изделиях?

- ☐ 2 °C
- ☒ не выше 10 °C
- ☐ 6 °C
- ☐ не выше 4 °C
- ☐ 8 °C

693 Какова должна быть кислотность во всех макаронных изделиях кроме томатных

- ☐ 10 °C
- ☒ не выше 4°C
- ☐ 8 °C
- ☐ 6 °C
- ☐ 2 °C

694 Что в определённой степени влияет на свойства приготовления макаронных изделий?

- ☐ степень шероховатости
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ качество муки (в основном количество клейковины)
- ☐ плотность изделия определенная давлением прессования
- ☐ форма изделия

695 Какое должно быть изделие во время выпечки?

- ☐ не должен шов разрушиться
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ не должно прилипнуть
- ☐ не должно менять форму
- ☐ не должно образоваться комочки

696 В первую очередь от чего зависит качество муки

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ запаха и вкуса
- ☐ аккуратно собранные сырые макароны
- ☐ дефект матрицы
- ☐ влажного вида

697 В результате..... происходит в определенной степени разрушение макаронных изделий?

- ☐ ни один из них
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ дефекта матрицы
- ☐ влажного вида
- ☐ неаккуратно собранные сырые макароны

698 Какие продукты подверглись деформации?

- ☐ ни один из них
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ лапша
- ☐ трубовидные
- ☐ фигурные

699 Каким должен быть цвет макаронных изделий без добавок согласно сорту муки?

- ☐ никакой из перечисленных
- ☒ кремовидный или желтоватый
- ☐ желтый
- ☐ белый или желтый
- ☐ белый или серый

700 Каким должна быть поверхность макаронных изделий?

- ☐ трубовидный
- ☐ лентообразный
- ☐ золотистый
- ☐ треугольный
- ☒ ровный, немного шершавый