

2915y_RU_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2915Y Qida məhsulları texnologiyalarının nəzəri əsasları

1 От чего состоит выбор типа калибровки?

- ☐ от влажности сырья
- ☒ от вида сырья
- ☐ от калибровки
- ☐ от сорта сырья
- ☐ от сортировки

2 Каким способом определяют консистенцию зерна?

- ☐ тензометрическим
- ☒ органолептическим
- ☐ визуальным
- ☐ лабораторным
- ☐ микроскопическим

3 В какой части пшеничного зерна больше целлюлозы?

- ☐ во всех частях
- ☒ в оболочке
- ☐ в алейроновом слое
- ☐ в эндосперме
- ☐ в зародыше

4 Каким свойствам относится стекловидность зерна?

- ☐ технологическим
- ☒ физическим
- ☐ биологическим
- ☐ химическим
- ☐ реологическим

5 Каким свойствам относится масса натуре зерна?

- ☐ технологическим
- ☒ физическим
- ☐ биологическим
- ☐ химическим
- ☐ микробиологическим

6 Какой процесс идет в организме при передозировке витамина К?

- ☐ худший
- ☒ токсический
- ☐ отрицательный
- ☐ нормальный
- ☐ удовлетворительный

7 С чем связано биологические потери растительного сырья?

- ☒ с процессом сушки
- ☐ с процессом замораживания
- ☐ с процессом охлаждения
- ☐ с процессом сгорания

- ☐ с процессом увлажнения

8 Как называется разделение сырья по величине?

- ☐ измельчение
☒ калибровка
☐ очистка
☐ сортировка
☐ осмотр

9 На сколько групп подразделяются сырье и продукты?

- ☐ 9.0
☒ 3.0
☐ 7.0
☐ 5.0
☐ 8.0

10 Что останавливает гидролиз мальтозы в замесе теста?

- ☐ манноза
☒ сахароза
☐ фруктоза
☐ ксилоза
☐ глюкоза

11 Минеральные вещества кислотного характера

- ☐ марганец, сера, хлор, магний
☒ железо, медь, кобальт, фтор
☐ фосфор, сера, хлор
☐ кальций, калий
☐ натрий, магний

12 Из этих сахаров какие относятся дисахаридам?

- ☐ галактоза
☒ малтоза
☐ глюкоза
☐ фруктоза
☐ гликоген

13 К какой форме бывают углеводы в пшеничном зерне?

- ☐ манноза, глюкоза
☒ крахмал, целлюлоза, сахар
☐ фермент, манноза
☐ минеральные вещества
☐ рафиноза, глюкоза

14 Какие белки связаны с фосфорной кислотой?

- ☐ фосфолипиды
☒ фоспротеиды
☐ гликопротеиды
☐ нуклеопотеиды
☐ липопотеиды

15 Под каким именем объединяются жиры и жироподобные вещества?

- ☐ ферменты
- ☒ липиды
- ☐ белки
- ☐ кислоты
- ☐ углеводы

16 Какие вещества расщепляются до аминокислот в организме?

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

17 Какие витамины входят в состав пшеничного зерна?

- ☐ Д
- ☒ группы В
- ☐ Е
- ☐ А
- ☐ К

18 Из чего состоит витамин В6 по химическому составу?

- ☐ из ферментов
- ☒ из пиридоксина
- ☐ из аскорбиновой кислоты
- ☐ из аминокислоты
- ☐ из белков

19 К какой болезни приводит в организме человека при недостатке витамина В?

- ☐ куриной слепоте
- ☒ Бери-бери
- ☐ цинге
- ☐ рахиту
- ☐ гипертонии

20 К какой болезни приводит в организме человека при недостатке витамина Д?

- ☐ гипертонии
- ☐ Бери-бери
- ☐ куриной слепоте
- ☒ рахиту
- ☐ цинге

21 К какой болезни приводит при недостатке аскорбиновой кислоты?

- ☐ Бери-бери
- ☒ цинге
- ☐ гипертонии
- ☐ рахиту
- ☐ куриной слепоте

22 Какие из этих относятся к жирорастворимым витаминам?

- ☐ К, В12, В6
- ☒ А, Д, Е, К
- ☐ С, Е, В, К

- ☐ А, С, Д, К
- ☐ С, Д, Е, А

23 Витамин Е чему относится?

- ☐ аскорбиновой кислоте
- ☒ токоферолу
- ☐ никотину
- ☐ рутину
- ☐ пиридоксину

24 Какие из нижеперечисленных относятся дисахаридам?

- ☐ ксилоза, манноза
- ☒ сахароза, мальтоза, лактоза
- ☐ глюкоза, фруктоза, сахароза
- ☐ глюкоза, фруктоза
- ☐ рафиназа, фруктоза

25 Какую роль играют жиры в организме?

- ☐ обменную
- ☒ энергетический и пластический
- ☐ информационный
- ☐ энергетический и информационный
- ☐ приводит к ожирению

26 На сколько групп делятся белки?

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

27 К какой болезни приводит в организме человека при недостатке белка?

- ☐ цинге
- ☒ Алиментарному
- ☐ Бехтеревому
- ☐ ментарному
- ☐ куриной слепоте

28 Сколько энергии дает 1 г белка

- ☐ 2 ккал
- ☒ 4,1 ккал
- ☐ 8 ккал
- ☐ 9,3 ккал
- ☐ 17 ккал

29 К какому из этих витаминов относится тиамин?

- ☐ Е
- ☒ А
- ☐ К
- ☐ С
- ☐ Д

30 К какому из этих витаминов относится фоластин?

- ☐ К
- ☐ Е
- ☐ А
- ☒ В9
- ☐ В3

31 К какому из этих витаминов относится рутин?

- ☐ А
- ☒ R
- ☐ В3
- ☐ В6
- ☐ В12

32 К какому из этих витаминов относится пиридоксин?

- ☐ Е
- ☒ В6
- ☐ В12
- ☐ В3
- ☐ А

33 Какому из этих витаминов относится пантотеновая кислота?

- ☐ В6
- ☐ А
- ☒ В3
- ☐ Е
- ☐ К

34 Какому из этих витаминов относится рибофлавин?

- ☐ С
- ☒ В12
- ☐ В6
- ☐ А
- ☐ К

35 Из чего состоит витамин РР по химическому составу?

- ☐ рутина
- ☒ никотиновой кислоты
- ☐ оротовой кислоты
- ☐ аскорбиновой кислоты
- ☐ пиридоксина

36 Под действием чего сахар подвергается гидролизу?

- ☐ влажности
- ☒ фермента
- ☐ температуры
- ☐ спирта
- ☐ среды

37 Сколько энергии дает 1 г жира?

- ☐ 2 ккал

- ☒ 9,3 ккал
☐ 6 ккал
☐ 8 ккал
☐ 17 ккал

38 Какие из нижеперечисленных относятся к полисахаридам?

- ☐ манноза, рафиноза
☒ глюкоза, фруктоза, галактоза
☐ мальтоза, рафиноза, лактоза
☐ глюкоза, манноза, мальтоза
☐ фруктоза, гликоген

39 При какой температуре происходит декстринизация крахмала?

- ☐ 150 °C
☒ 120 °C
☐ 72 °C
☐ 57 °C
☐ 100 °C

40 От чего состоит оптимальный режим хранения пищевых продуктов?

- ☐ от влажности
☒ от срока хранения
☐ от цитоплазмы
☐ от состояния клетки
☐ от температуры охлаждения

41 Где происходит биосинтез холестерина в организме?

- ☐ в крови
☒ в печени
☐ в желудке
☐ в почке
☐ в желчи

42 На сколько групп делится углеводов?

- ☐ 18.0
☒ 3.0
☐ 9.0
☐ 7.0
☐ 12.0

43 По какой формуле определяют плотность пищевых продуктов?

- ☐ $\rho = mgf$
☒ $\rho = m/V$
☐ $\rho = F V\psi$
☐ $\rho = V/m$
☐ $\rho = mV\psi$

44 На сколько групп делится энергетический расход человеческого организма?

- ☐ 15.0
☒ 3.0
☐ 8.0
☐ 4.0

☐ 12.0

45 На сколько групп делится вещества, в состав пищи

☐ 20.0

☒ 2.0

☐ 12.0

☐ 8.0

☐ 16.0

46 В среде сколько должно быть спирта, чтобы предотвратить размножение микрофлоры?

☐ 1-3%

☒ 12-16%

☐ 7-11%

☐ 5-7%

☐ 3-5%

47 Чем связано клеточное строение сырья?

☐ технологическим свойством

☒ биологическим свойством

☐ физическим свойством

☐ химическим свойством

☐ механическим свойством

48 Какой из этих микроорганизмов образует влажное гниение в зернах?

☐ Мукор

☒ Rhizopus nigricans

☐ Clostridium

☐ Sachoromyces

☐ Биполарис

49 Чем пользуются для уменьшения влияния плесени в продуктах?

☐ поверхностно-активным веществом

☒ пропионовой кислотой и ее солью

☐ этиловым спиртом

☐ углекислым газом

☐ сорбиновой кислотой

50 Каким свойством определяют влияние микроорганизмов сырья растительного происхождения?

☐ питанием

☒ агрессивностью, патогенизмом, вирулентностью

☐ условием хранения, агрессивностью

☐ технологическим условием

☐ условием размножения

51 Чем характеризуется анабиоз клетки?

☐ замораживанием

☒ торможением обменом веществ и информации в клетке и ткани

☐ торможение скорости регулирования механизма

☐ повышением способности и регулирования механизма

☐ торможением обмена веществ в зерне

52 Сколько типов ботулизма существует?

- ☒ 6.0
- ☐ 1.0
- ☐ 8.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

53 Какому свойству относится жизнеспособность микроорганизмов в пшеничном зерне?

- ☐ механическому
- ☐ реологическому
- ☐ технологическому
- ☐ физическому
- ☒ радиологическому

54 Чем характеризуется мукомольные свойства зерна?

- ☐ раздроблением зерна
- ☒ способностью помола зерна
- ☐ измельчением зерна
- ☐ разбуханием зерна
- ☐ отделением зерна

55 Какому свойству относятся микроорганизмы, образующие патологические процессы в муке?

- ☐ технологическим
- ☒ патогенным
- ☐ микробиологическим
- ☐ агрессивным
- ☐ вирулентным

56 Каким свойством определяют повреждение пшеничного зерна микроорганизмом?

- ☐ увлажнением
- ☒ агрессивностью
- ☐ хранением
- ☐ питанием
- ☐ размножением

57 В какой среде размножаются бактерии, плесени?

- ☐ в сладкой
- ☒ в кислотной
- ☐ в нейтральном
- ☐ в горькой
- ☐ в щелочной

58 Что предотвращает размножение микроорганизмов в поверхностном слое зерновых продуктов?

- ☐ H_2SO_4
- ☒ CO_2
- ☐ HCl
- ☐ O_2
- ☐ H_2SO_3

59 Что наблюдается в последнем периоде микробиологической порчи продукта?

- ☐ увлажнение продукта
- ☒ изменением химического состава
- ☐ свойства патогена

- ☐ повышением качества
- ☐ физическое свойство

60 На сколько групп делится зерновые продукты по химическому составу?

- ☐ 7.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 6.0

61 Какому расходу относится потеря массы путем испарения?

- ☐ химическому
- ☒ физическо-химическому
- ☐ механическому
- ☐ физиологическому
- ☐ технологическому

62 Какому свойству относится сорбционная емкость в пшеничном зерне?

- ☐ физиологическому
- ☒ физическому
- ☐ механическому
- ☐ химическому
- ☐ технологическому

63 Из скольких периодов состоит клейстеризация крахмала?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 6.0

64 Чем связано физическое изменение происходящее в продуктах растительного происхождения?

- ☐ брожением
- ☒ рекристаллизацией
- ☐ ферментацией
- ☐ инверсией
- ☐ ректификацией

65 Какому свойству относится обработка пшеничного зерна?

- ☐ физическому
- ☐ физиологическому
- ☐ механическому
- ☒ технологическому
- ☐ химическому

66 Какому процессу относится брожение, гниение?

- ☐ механическому
- ☒ микробиологическому
- ☐ химическому
- ☐ технологическому
- ☐ техническому

67 Когда начинается осахаривание крахмала муки?

- ☐ при хранении муки
- ☒ при замесе теста
- ☐ при упеке теста
- ☐ при брожении теста
- ☐ после упека

68 Из чего состоит клетка дрожжей?

- ☐ из протоплазмы
- ☒ из ядра
- ☐ из целлюлозы
- ☐ из митохондрии
- ☐ из вакуоли

69 Из чего состоит цитоплазма?

- ☐ целлюлозы
- ☒ белка, липида, углевода
- ☐ митохондрии
- ☐ рибосомы, углеводы
- ☐ вакуоли, липида

70 Чем связано химический расход сырья растительного происхождения?

- ☐ замораживанием
- ☒ радиацией
- ☐ сушкой
- ☐ дыханием
- ☐ увлажнением

71 Какой непрерывный процесс идет в клетке?

- ☐ химический
- ☒ биохимический
- ☐ микробиологический
- ☐ биологический
- ☐ технологический

72 Чем связан биологический расход растительного сырья?

- ☐ процессом дыхания
- ☒ процессом сушки
- ☐ процессом сгорания
- ☐ процессом замораживания
- ☐ процессом увлажнения

73 В какой температуре идет денатурация белка протоплазмы?

- ☐ 48-55°C
- ☒ 80-85 °C
- ☐ 40-45°C
- ☐ 15-20°C
- ☐ 28-35°C

74 Каким свойствам относится плотность зерна?

- ☐ технологическим

- ☒ физическим
- ☐ биохимическим
- ☐ химическим
- ☐ биологическим

75 Чем связан важный показатель крахмала как хлебозаменителя?

- ☐ белковым составом
- ☐ тонким измельчением
- ☐ целлюлозой
- ☒ соединением воды
- ☐ составом

76 Из скольких слоев состоит клеточная стенка ткани?

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

77 В каком периоде исчезает клеточная структура ткани?

- ☐ в разбухании
- ☒ во внутреннем испарении
- ☐ в декструкции
- ☐ в бланшировании
- ☐ в деформации

78 В какой части пшеничного зерна отсутствует крахмал?

- ☐ в эндосперме
- ☐ в целом мире
- ☒ в оболочке, зародыше
- ☐ в оболочке
- ☐ в зародыше, эндосперме

79 От каких факторов зависит степень инверсии сахарозы?

- ☐ от влажности
- ☒ от консистенции кислот
- ☐ от гексозы
- ☐ от фруктозы
- ☐ от температуры

80 Незаменимые аминокислоты:

- ☐ нуклеопротеид, липопротеид
- ☒ аланин, аспаргин, пролин, стерин, тирозин
- ☐ аспаргин, протеин
- ☐ аланин, sisteин
- ☐ сисдин, триптофан

81 Какие из этих относятся к сложным белкам?

- ☐ альбумин, протеид
- ☒ нуклеопротеид, глютеин, липопротеид
- ☐ глобулин, протеид
- ☐ альбумин, нуклеопротеид

☐ липопроteid, глобулин

82 Какие из этих относятся нерастворимым белкам:

- ☐ проламины
- ☒ коллаген, кератин
- ☐ гликопротеиды
- ☐ нуклепротеиды
- ☐ фосфопротеиды

83 На сколько групп делятся белки растительного происхождения?

- ☐ 8.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 4.0

84 Какие из перечисленных относятся белкам растворимых в этиловом спирте?

- ☐ альбумины
- ☒ проламины
- ☐ глютелины
- ☐ глобулины
- ☐ протамины

85 Чем начинается расщепление полисахаридов?

- ☐ ферментом
- ☒ ангидридом
- ☐ галактозой
- ☐ глюкозой
- ☐ рафинозой

86 Что образуется при нагревании глюкозы?

- ☐ ксилоза
- ☒ глюкозан
- ☐ амилоза
- ☐ фруктозан
- ☐ рафиноза

87 Какие из этих относятся к гетероциклическим бесцветным соединениям?

- ☐ меланоид
- ☒ флавоны
- ☐ железо
- ☐ антоциан
- ☐ хлорофилл

88 На что действует биологические особенности ненасыщенных жирных кислот?

- ☐ понижает токсины
- ☒ влияет на обмен холестерина
- ☐ повышает кровяное давление
- ☐ приводит к ожирению
- ☐ повышает иммунитет

89 Безопасная часть пшеничного зерна

- ☐ в поверхностном слое
- ☒ в эндосперме
- ☐ в оболочке
- ☐ в алейроновом слое
- ☐ в зародыше

90 На сколько групп делятся биологический расход сырья растительного происхождения?

- ☐ 8.0
- ☒ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

91 Йод в основном входит в состав:

- ☐ витамина B12
- ☒ гормонов
- ☐ органических кислот
- ☐ углеводов
- ☐ костей

92 Общее количество цинка в организме взрослого человека составляет:

- ☐ 10 г
- ☒ 2 г
- ☐ 3 г
- ☐ 1 г
- ☐ 5 г

93 Потребность в хлоре в сутки составляет:

- ☐ 10 г/сут
- ☒ 8 г/сут
- ☐ 4 г/сут
- ☐ 2 г/сут
- ☐ 6 г/сут

94 Из нижеследующих который не является ультрамикроэлементом?

- ☐ серебро
- ☒ фтор
- ☐ молибден
- ☐ хром
- ☐ золото

95 Один из этих элементов является ультрамикроэлементом:

- ☐ медь
- ☒ ванадий
- ☐ железо
- ☐ натрий
- ☐ йод

96 Без воды организм человека погибает на:

- ☐ 8 – 9 сутки
- ☒ 4 – 5 сутки
- ☐ 2 – 3 сутки

- ☐ 1 – 2 сутки
- ☐ 6 – 7 сутки

97 Потребность организма взрослого человека в фосфоре в сутке составляет:

- ☒ 1,2 г/сут
- ☐ 0,1 г/сут
- ☐ 2,0 г/сут
- ☐ 1,0 г/сут
- ☐ 0,7 г/сут

98 Потребность организма взрослого человека в калии в сутки составляет:

- ☐ 30 – 50 г/сут
- ☒ 2,5 – 5,0 г/сут
- ☐ 1,5 – 2,0 г/сут
- ☐ 0,5 – 1 г/сут
- ☐ 5,0 – 10,0 г/сут

99 Потребность кальция в организме взрослого человека в сутки составляет:

- ☐ 5,0 г/сут
- ☒ 0,8 – 1,0 г/сут
- ☐ 1,0 – 1,5 г/сут
- ☐ 0,3 – 0,5 г/сут
- ☐ 2,0 – 2,5 г/сут

100 Потребность меди в организме человека в сутки составляет:

- ☐ 20 – 30 мг/сут
- ☒ 2 – 3 мг/сут
- ☐ 0,1 – 0,5 мг/сут
- ☐ 0,01 – 0,05 мг/сут
- ☐ 5 – 10 мг/сут

101 Один из этих элементов является микроэлементом:

- ☐ Si
- ☒ Cu
- ☐ Zn
- ☐ Mn
- ☐ J

102 Один из этих элементов, является макроэлементом:

- ☐ Ni
- ☒ Ca
- ☐ Ti
- ☐ Co
- ☐ U

103 В организме человека макроэлементы в каких количествах содержатся?

- ☐ 0,00001%)
- ☒ 1 или 0,1 %
- ☐ 0,001%)
- ☐ 1.0E-4
- ☐ 0,0001%)

104 В протоплазме клеток какой % воды содержится?

- ☐ 0.9
- ☒ 0.8
- ☐ 0.35
- ☐ 0.2
- ☐ 0.6

105 Что соответствует витамину Н?

- ☐ ниацин
- ☒ биотин
- ☐ пиридоксин
- ☐ пантотеновая кислота
- ☐ фолиевая кислота

106 Какой витамин называется «токоферолом»?

- ☐ витамин Д
- ☒ витамин Е
- ☐ витамин В1
- ☐ витамин А
- ☐ витамин С

107 Норма потребления углеводов в сутки составляет:

- ☐ 800 – 1000 г/сут
- ☒ 400 – 500 г/сут
- ☐ 250 – 350 г/сут
- ☐ 100 - 200 г/сут
- ☐ 600 – 800 г/сут

108 Какой витамин относится к водорастворным:

- ☐ витамин Е
- ☒ витамин С
- ☐ витамин А
- ☐ витамин Д
- ☐ витамин К

109 Один из них жирорастворимый витамин:

- ☐ витамин В1
- ☒ витамин Д
- ☐ витамин В12
- ☐ витамин С
- ☐ витамин РР

110 Какой компонент входит в состав липидов?

- ☐ аспарагиновая кислота
- ☐ аскорбиновая кислота
- ☐ натрий-бензоат
- ☒ глицерин
- ☐ клетчатка

111 Пищевая ценность белков определяется:

- ☐ содержанием воды и усвояемостью

- ☒ аминокислотным составом и усвояемостью
- ☐ содержанием углеводов и сенсорным свойствами
- ☐ минеральным составом и физиологической ценностью
- ☐ структурой и усвояемостью

112 Что не относится к углеводам?

- ☐ крахмал
- ☒ аргинин
- ☐ клетчатка
- ☐ гликоген
- ☐ сахароза

113 Что входит в состав углеводов?

- ☐ не один вариант не правильно
- ☒ водород, углерод, кислород
- ☐ фосфор, углерод, водород
- ☐ углерод, сера, кислород
- ☐ сера, водород, фосфор

114 Что относится к энергетическим ценностям пищевых продуктов?

- ☐ органические кислоты, витамины, ферменты
- ☒ белки, углеводы, жиры
- ☐ жиры, красящие вещества, органические кислоты
- ☐ минеральные вещества, углеводы, белки
- ☐ витамины, белки, ферменты

115 На сколько групп делится все взрослое трудоспособное население?

- ☐ 15.0
- ☒ 5.0
- ☐ 9.0
- ☐ 7.0
- ☐ 12.0

116 Какое количество аминокислот входит в состав белка?

- ☐ 150.0
- ☒ 22.0
- ☐ 12.0
- ☐ 8.0
- ☐ 16.0

117 Какая аминокислота не является незаменимой?

- ☐ Валин
- ☒ аланин
- ☐ фенилаланин
- ☐ лизин
- ☐ триптофан

118 Сколько энергии высвобождается при окислении в организме человека 1г углевода?

- ☐ 37,7 кДж
- ☒ 15,7 кДж
- ☐ 8,7 кДж
- ☐ 4,2 кДж

☐ 16,7 кДж

119 Укажите незаменимую аминокислоту:

- ☐ серин
- ☒ метионин
- ☐ тирозин
- ☐ цистин
- ☐ пролин

120 Количество незаменимых аминокислот составляет:

- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 7.0
- ☒ 8.0
- ☐ 9.0

121 При окислении в организме человека 1г жира, сколько энергии высвобождается?

- ☐ 43,7 кДж
- ☒ 37,7 кДж
- ☐ 8,7 кДж
- ☐ 15,7 кДж
- ☐ 16,7 кДж

122 Сколько энергии высвобождается при окислении в организме человека

- ☐ 37,7 кДж
- ☒ 16,7 кДж
- ☐ 9,0 кДж
- ☐ 4,0 кДж
- ☐ 15,7 кДж

123 Из каких компонентов образуются белки?

- ☐ соли тяжелых металлов
- ☐ ненасыщенные жирные кислоты
- ☒ аминокислоты
- ☐ углеводов
- ☐ органические кислоты

124 Какому способу основывается производство антибиотика?

- ☐ физическому
- ☒ биохимическому
- ☐ радиологическому
- ☐ технологическому
- ☐ химическому

125 Какому способу относится обработка сырья и пищевых продуктов антибиотиками?

- ☐ физическому
- ☒ химическому
- ☐ радиологическому
- ☐ технологическому
- ☐ механическому

126 Какому принципу основываются для торможения микрофлоры?

- ☐ ценобиозу
- ☒ анабиозу
- ☐ абиозу
- ☐ биозу
- ☐ хемобиозу

127 Под влиянием чего происходит декарбоксиляция аминокислот?

- ☐ влаги
- ☒ анаэробных бактерий
- ☐ сапрофитов
- ☐ аэробных бактерий
- ☐ температуры

128 Какому свойству относится обработка пищи?

- ☐ физическому
- ☒ технологическому
- ☐ реологическому
- ☐ радиологическому
- ☐ механическому

129 Что делают с пшеничным зерном для производства сортированной муки?

- ☐ сушат
- ☒ увлажняют
- ☐ набухают
- ☐ бланшируют
- ☐ испаряют

130 На сколько групп делится качественный показатель зерна?

- ☐ 8.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 4.0

131 Каким органолептическим показателем определяют сорт зерна?

- ☐ по вкусу
- ☒ по цветности
- ☐ по сушке
- ☐ по запаху
- ☐ по помолу

132 В каком периоде происходит парообразование и увеличение объема клетки?

- ☐ в деформации
- ☒ в набухании
- ☐ в декструкции
- ☐ в сушке
- ☐ в бланшировке

133 Какие из нижеперечисленных относятся к сублимационному способу?

- ☐ консервирование
- ☒ сушка
- ☐ кипение

- ☐ копчение
- ☐ увлажнение

134 Какие из нижеперечисленных относятся к конвективному способу?

- ☐ консервирование
- ☒ сушка
- ☐ кипение
- ☐ радиация
- ☐ увлажнение

135 Какие бактерии больше наблюдаются в свежесобранном зерне?

- ☐ Bipolaris
- ☒ Pseudomonas
- ☐ Saccharomyces
- ☐ Rhizopus nigricans
- ☐ Clostridium

136 Что из перечисленного оказывает влияние на жизнедеятельность дрожжей:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ влияние pH среды
- ☐ количество субстрата
- ☐ изменение атмосферного давления
- ☐ изменение цвета продукта

137 Дрожжи относятся:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ к факультативным анаэробам
- ☐ к циклическим соединениям
- ☐ к ультрамикроэлементам
- ☐ к факультативным аэробам

138 Как называется вторая фаза развития дрожжей?

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ логарифмическая фаза
- ☐ стационарная фаза
- ☐ лаг-фаза
- ☐ затухающая фаза

139 Какая фаза является «стационарной фазой» для развития дрожжей?

- ☐ пятая фаза
- ☒ третья фаза
- ☐ вторая фаза
- ☐ первая фаза
- ☐ четвертая фаза

140 Сколько фаз наблюдается при культивировании дрожжей?

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

141 Что из перечисленного не является составной частью дрожжевой клетки:

- ☐ глюкоген
- ☒ мицелин
- ☐ ядро
- ☐ митохондрии
- ☐ вакуоли

142 Ферментные препараты вносятся в субстрат для:

- ☒ ускорения технологического процесса
- ☐ замедления технологического процесса
- ☐ все выше перечисленные
- ☐ ликвидации технологического процесса
- ☐ окончания технологического процесса

143 Температурный оптимум для ферментов растительного происхождения лежит в пределах:

- ☐ 40 – 500С
- ☒ 50 – 600С
- ☐ 10 – 200С
- ☐ 20 – 300С
- ☐ 30 – 400С

144 Температурный оптимум для ферментов животного происхождения лежит в пределах:

- ☐ 50 – 600С
- ☒ 40 – 500С
- ☐ 20 – 300С
- ☐ 10 – 200С
- ☐ 30 – 400С

145 На активность ферментов не оказывает влияние:

- ☐ реакция среды (рН)
- ☒ продолжительность действие фермента
- ☐ концентрация субстрата
- ☐ присутствие различных солей
- ☐ температура

146 Процесс «осаждение под действием центробежной силы» относится к:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ физическим методам очистки пищевых суспензий
- ☐ основному дефекацию
- ☐ физико-химическим методам очистки пищевых суспензий
- ☐ дополнительным методам очистки суспензий

147 Какой процесс не относится к физико-химическим методам очистки пищевых суспензий?

- ☐ основная дефекация
- ☒ фильтрация
- ☐ 1 сатурация
- ☐ адсорбция
- ☐ 2 сатурация

148 Что из перечисленных не относится к адсорбентам:

- ☐ силикагель

- ☒ дробленный камень
- ☐ активированные угли
- ☐ целлюлозная масса
- ☐ кизельгур

149 Движущей силой «адсорбции» является:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ разность концентраций
- ☐ разность давлений
- ☐ разность температуры
- ☐ разность объемов

150 Что из перечисленных относится к адсорбентам:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ кизельгур
- ☐ мелкие куски железа
- ☐ дробленное яблоко
- ☐ фильтровальная бумага

151 Метод «дезодорация» основан на:

- ☐ нерастворимости продуктов с водой
- ☒ летучести ароматических компонентов продукта, определяющих его запах
- ☐ растворимости продуктов в воде
- ☐ проницаемость оболочки клеток
- ☐ растворимости продуктов в органических растворителях

152 К физико-химическим методам очистки пищевых суспензий относится:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ дезодорация
- ☐ осаждение
- ☐ фильтрация
- ☐ дробление

153 Что из них не относится к физическим способам очистки пищевых суспензий:

- ☐ разделение при помощи центробежных сил
- ☒ адсорбция
- ☐ очистка свекловичного сока от пульпы:
- ☐ фильтрация
- ☐ отстаивание

154 Один из этих факторов влияет на скорость осаждения взвешенных частиц в растворе:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ физические свойства жидкостей
- ☐ цвет жидкости
- ☐ запах взвешенных частиц
- ☐ форма взвешенных частиц

155 Основной закон молекулярной диффузии сформулирован:

- ☐ Колесником
- ☐ Алехиной
- ☐ Назаровым
- ☒ Фиком

☐ Гинзбургом

156 К комбинированным схемам извлечения полезных веществ из пищевого сырья, включающие прессование, а затем экстракцию, выход полезных веществ увеличивается до:

- ☐ 1.0
- ☒ 95 – 98 %
- ☐ 75 – 78 %
- ☐ 50 – 60 %
- ☐ 85 – 92 %

157 На сколько групп классифицируются по консистенции сырье на предприятиях пищевой промышленности?

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

158 Один из них не является сахар содержащим сырьем

- ☐ ягоды
- ☒ соя
- ☐ картофель
- ☐ плоды
- ☐ свекла

159 На сколько групп делится отрасли пищевой промышленности, перерабатывающие растительное сырье?

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

160 Один из них является отраслью первичной переработки сырья:

- ☐ хлебопекарная
- ☒ консервная
- ☐ чаеразвесочная
- ☐ кондитерская
- ☐ макаронная

161 Что не является целью стандартизации?

- ☐ развитие международного сотрудничества
- ☒ повышение цены продукции
- ☐ ускорение технического прогресса
- ☐ повышение качество продукции
- ☐ обеспечение охраны окружающей среды

162 Международная организация по стандартизации ИСО организована:

- ☐ 1950 г.
- ☒ 1946 г.
- ☐ 1936 г.
- ☐ 1928 г.

☐ 1941 г

163 Сильнее всего влияет на качество продуктов питания:

- ☐ содержание красящих веществ
- ☒ содержание жиров
- ☐ содержание минеральных веществ
- ☐ содержание углеводов
- ☐ содержание белков

164 При хранении на качество готовых продуктов питания не влияет:

- ☐ вид тары
- ☒ количество продукции
- ☐ температура
- ☐ влажность воздуха
- ☐ содержание сухих веществ в продуктах

165 Энергетическая ценность 100 гр. продукта с составом: 3,0% - жира; 1,5% - белка и 10,0% - углевода составляет:

- ☐ 424.0
- ☐ ~ 312
- ☐ ~ 97,0
- ☒ ~ 295,0
- ☐ 400.0

166 На качество готовых продуктов не оказывает влияние:

- ☐ хранение
- ☒ размеры производственной площади
- ☐ способ производства
- ☐ вид и качество сырья
- ☐ транспортирование

167 Средней физиологической нормой соотношения между белками, жирами и углеводами является:

- ☐ (4:1:2)
- ☒ (1:1:4)
- ☐ (1:4:1)
- ☐ (4:1:1)
- ☐ (1:2:4)

168 Что не определяет органолептическую ценность пищевых продуктов?

- ☐ консистенция
- ☐ внешний вид
- ☒ наличие микроорганизмов
- ☐ запах
- ☐ вкус

169 На доброкачественность продуктов питания влияет отрицательно:

- ☐ содержание солей Na и Ca
- ☒ содержание солей тяжелых металлов
- ☐ содержание углеводов
- ☐ содержание красящих веществ
- ☐ содержание белков

170 Какое из нижеперечисленных свойств не характеризует пищевую ценность продуктов питания:

- ☐ физиологические свойства
- ☒ автолиз
- ☐ энергетическая способность
- ☐ доброкачественность
- ☐ сенсорные свойства

171 От чего зависит энергетическая ценность продуктов питания?

- ☐ воды, углеводов, гликозидов
- ☒ углеводов, белков, жиров
- ☐ углеводов, жиров, органических кислот
- ☐ органических кислот, белков, красящих веществ
- ☐ витаминов, углеводов, макроэлементов

172 β -каротин относится:

- ☐ витамин Е
- ☒ витамин А
- ☐ витамин С
- ☐ витамин В6
- ☐ витамин Д

173 Витамин Р в промышленности получают:

- ☐ синтетически путем
- ☒ из чайного листа
- ☐ из мяса курицы
- ☐ из рыбного сырья
- ☐ из кожицы яблоки

174 Какую роль играют в организме человека витамины группы Д?

- ☐ регулирует свертывание крови
- ☒ регулирует минеральный обмен
- ☐ укрепляет стенки кровеносных сосудов
- ☐ регулирует функции зрительного аппарата
- ☐ регулирует жирового обмена

175 Какое качество зависит от органических кислот в продуктах питания?

- ☐ запах
- ☒ вкус
- ☐ форма
- ☐ цвет
- ☐ консистенция

176 Что соответствует составу жиров?

- ☐ глицерин и белки
- ☒ жирные кислоты и глицерин
- ☐ углеводы и азотистые соединения
- ☐ белки и аскорбиновая кислота
- ☐ органические кислоты и глицерин

177 «Филлохинон» - название какого витамина?

- ☐ витамина Д

- ☒ витамина К
- ☐ витамина В1
- ☐ витамина С
- ☐ витамина А

178 Суточная потребность организма взрослого человека в витамине С составляет:

- ☐ 300 – 500 мг/сут
- ☒ 70 – 100 мг/сут
- ☐ 150 – 200 мг/сут
- ☐ 100 – 150 мг/сут
- ☐ 200 – 270 мг/сут

179 Как по другому называется витамин С?

- ☐ муравьиная кислота
- ☒ аскорбиновая кислота
- ☐ пантотеновая кислота
- ☐ кобаламин
- ☐ аскорбиноксидаза

180 Вода в организме человека входит в состав:

- ☐ все выше перечисленные
- ☒ всех органов и тканей
- ☐ крови
- ☐ костей
- ☐ лимфы

181 Какой из перечисленных процессов не процессов не относится к физико-механическим процессам?

- ☐ обработка материалов давлением
- ☒ обработка материалов паром
- ☐ перемешивание
- ☐ осаждение
- ☐ фильтрация

182 Получение и хранениясамых разнообразных пищевых продуктов сопровождаются протеканием.....процессов

- ☐ биохимических
- ☒ химических
- ☐ теплофизических
- ☐ физических
- ☐ микробиологических

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

- ☐ в кристаллическом или твердом
- ☒ в жидком илигазообразном
- ☐ в твердом или газообразном
- ☐ вжидком или твердом
- ☐ в парообразном или конденсированном

184 Согласно повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в2-4раза

- ☐ закону Архимеда

- ☒ правилу Вант-Гоффа
- ☐ закону действия масс
- ☐ закону Ньютона
- ☐ закону Гука

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

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

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

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

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

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

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

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

189 В зависимости от агрегатного состояния взаимодействующих веществ химические реакции могут бытьИ

- ☐ эндогенными
- ☒ гомогенными и гетерогенными
- ☐ гетерогенными
- ☐ гомогенными и экзогенными
- ☐ экзогенными

190 Что относится к технологическим свойствам зерна?

- ☐ влажность зерна
- ☒ хлебопекарные свойства
- ☐ форма зерна
- ☐ количество и качество зерна
- ☐ время релаксации

191 Мукомольное свойство зерна относится к:

- ☐ химическим свойствам
- ☒ технологическим свойствам
- ☐ физическим свойствам
- ☐ органолептическим свойствам
- ☐ механическим свойствам

192 Стекловидность зерна характеризует:

- ☐ ботанико-физиологические свойства
- ☒ физические свойства
- ☐ механические свойства
- ☐ органолептические свойства
- ☐ химические свойства

193 Ботанико-физиологические показатели зерна характеризуют:

- ☐ ползучесть
- ☒ всхожесть
- ☐ стекловидность
- ☐ запах
- ☐ зольность

194 Что из этих показателей характеризует физические свойства зерна:

- ☐ энергия прорастания
- ☒ абсолютная масса
- ☐ кислотность
- ☐ зольность
- ☐ предельное напряжение

195 Что из этих показателей не относится к механическим свойствам зерна:

- ☐ ползучесть
- ☒ время растворения
- ☐ время релаксации
- ☐ модуль упругости
- ☐ вязкость

196 Натурной массой называют массу:

- ☐ 5 зерен
- ☒ зерна в 1 литр объема
- ☐ 10 зерен
- ☐ зерна в 10 литр объема
- ☐ 1 зерна

197 Абсолютной массой называют массу:

- ☐ зерна в 1 литр объема
- ☐ 10 зерен
- ☐ 100 зерен
- ☒ 1000 зерен
- ☐ 10000 зерен

198 Один из свойств не относится к качеству зерна:

- ☐ механические свойства
- ☐ химические свойства
- ☐ физические свойства

- ☐ органолептические показатели
- ☒ косметические свойства

199 На сколько групп показатели качества зерна подразделяется?

- ☐ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☒ 5.0

200 Зародыш – представляет собой ту часть зерна, из которой:

- ☐ получают крупу
- ☒ развивается новое растение
- ☐ получают кожицу
- ☐ не один вариант не правильно
- ☐ получают муку

201 Партией зерна называются:

- ☐ любое количество однородного по цвету зерна
- ☐ любое количество однородного по размеру зерна
- ☒ любое количество однородного по качеству зерна
- ☐ любое количество неоднородного по составу зерна
- ☐ все выше перечисленные

202 Эндосперм» к какому виду сырья относится?

- ☐ вторичные виноматериалы
- ☐ яблок
- ☐ оливки
- ☒ зерно
- ☐ жидкое сырье

203 Что относится к пшеничному зерну?

- ☐ сердцевина
- ☐ семенное гнездо
- ☐ блюдце
- ☒ зародыш
- ☐ плодоножка

204 Коэффициент теплопроводности обозначается буквой:

- ☐ μ
- ☒ λ
- ☐ α
- ☐ β
- ☐ α

205 Диэлектрические характеристики пищевых продуктов необходимы:

- ☐ для расчета удельной теплоемкости
- ☐ для изучения реологических свойств
- ☐ для изучения биохимических свойств
- ☐ для расчета микробиологических свойств
- ☒ для расчета энергии

206 Что из них относится к теплофизическим характеристикам пищевых продуктов:

- ☐ температура окружающей среды
- ☐ гигроскопичность
- ☐ упругость
- ☒ удельная теплоемкость
- ☐ ползучесть

207 Релаксации напряжений в пищевых массах при всестороннем сжатии сопутствует:

- ☐ все выше перечисленные
- ☐ упругость
- ☐ пластичность
- ☒ ползучесть
- ☐ вязкость

208 Дилатантное течение характерно для веществ, у которых с увеличением:

- ☐ пластичности сдвига возрастает вязкость
- ☐ упругости сдвига возрастает вязкость
- ☐ температуропроводности возрастает вязкость
- ☐ ползучести сдвига возрастает вязкость
- ☒ скорости сдвига возрастает вязкость

209 На сколько групп разделяют высокомолекулярные системы?

- ☐ 8.0
- ☐ 7.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☒ 2.0

210 Материал считается тиксотропным:

- ☐ когда его вязкость является функцией эластичности
- ☐ когда его вязкость является функцией пластичности
- ☐ когда его вязкость является функцией объема
- ☒ когда его вязкость является функцией времени
- ☐ когда его вязкость является функцией электропроводности

211 Упругие свойства продуктов определяются:

- ☐ тем, что в ней напряжение пропорционально скорости деформации
- ☐ теплоемкость
- ☐ проницаемостью клеточных мембран
- ☐ непроницаемостью клеточных мембран
- ☒ предельным напряжением сдвига и другими механическими характеристиками

212 Из чего составлены реологические модели?

- ☐ все выше перечисленные
- ☐ пружины и подшипников
- ☐ пружины и квадратов
- ☒ пружины и поршня
- ☐ пружины и треугольников

213 Реологические модели состоят из:

- ☐ четырех элементов

- ☐ трех элементов
- ☐ шести элементов
- ☐ пяти элементов
- ☒ двух элементов

214 Что такое ползучесть?

- ☐ все выше перечисленные
- ☐ способность некоторых дисперсных систем самопроизвольно восстанавливать структуру, разрушенную механическим воздействием
- ☐ сила прилипания
- ☒ свойство материала непрерывно деформироваться под воздействием постоянной нагрузки
- ☐ способность тела сопротивляться формоизменению под действием внешних сил

215 Что такое «прочность» пищевых продуктов?

- ☐ все выше перечисленные
- ☐ способность тела к формоизменению, вызываемым остаточными деформациями
- ☐ мера сопротивления течению
- ☒ способность тела сопротивляться формоизменению под действием внешних сил
- ☐ процесс постепенного рассеивания запасенной в теле энергии упругой деформации путем перехода ее в тепло

216 Что такое релаксация напряжений?

- ☐ сопротивление тела действию касательной составляющей приложенной силы
- ☒ процесс постепенного рассеивания, запасенной в теле энергии упругой деформации путем перехода ее в тепло
- ☐ предельное напряжение сдвига
- ☐ мера сопротивления течению
- ☐ все выше перечисленные

217 Сколько видов адгезии различают?

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

218 Сколько промежуточных моделей идеализированных материалов известны?

- ☒ 3.0
- ☐ 8.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0

219 Вязкость пищевых продуктов не зависит от:

- ☐ температуры
- ☐ степени дисперсности
- ☐ концентрации
- ☐ давления
- ☒ объема жидкости

220 Что такое «тиксотропия»?

- ☐ все выше перечисленные
- ☐ способность тела к формоизменению и течению

- ☐ сила прилипания, которая возникает при контакте поверхностей
- ☐ свойства материала непрерывно деформироваться под воздействием постоянной нагрузки
- ☒ способность некоторых дисперсных систем самопроизвольно восстанавливать структуру

221 Под «адгезией» понимают:

- ☐ сопротивление тела действию
- ☐ свойств материала
- ☐ меру сопротивления течению
- ☐ способность тела к формоизменению
- ☒ силу прилипания

222 Величина, обратная вязкости, называется

- ☐ ползучесть
- ☐ пластичность
- ☒ текучесть
- ☐ прочность
- ☐ упругость

223 Что из них характеризует реологические свойства пищевых продуктов:

- ☐ все выше перечисленные
- ☐ теплоемкость
- ☐ проницаемость
- ☒ ползучесть
- ☐ теплоемкость

224 Что не относится к реологическим свойствам пищевых продуктов:

- ☐ вязкость
- ☐ прочность
- ☐ пластичность
- ☒ растворимость
- ☐ упругость

225 Большинство дрожжей хорошо развивается в пределах pH:

- ☐ 4,5 – 4,0
- ☐ 2,9 – 2,5
- ☐ 3,9 – 3,8
- ☐ 7,0 – 6,0
- ☒ 3,7 – 3,3

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

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

227 Для каких целей применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

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

228 Чем объясняется плотность материала при его брикетировании?

- ☐ за счет адгезии
- ☒ за счет взаимного сцепления
- ☐ за счет цементирующих материалов
- ☐ за счет силы Ван-дер-Вальса
- ☐ за счет химических связей между частицами

229 Как называются формы для прессования

- ☐ ковш
- ☒ матрицы
- ☐ эксикатор
- ☐ бюксы
- ☐ штамп

230 Какие условия должны соблюдаться для получения прочных брикетов?

- ☐ прессование должно вестись в стерильных условиях
- ☒ материалы должны прессоваться в влажном виде
- ☐ материалы должны прессоваться в сухом виде
- ☐ брикетирование должно вестись в вакуумных условиях
- ☐ прессование должно вестись под давлением

231 Что такое брикетирование?

- ☐ придание материалу рассыпчатости
- ☒ прессование зернистых материалов в брикеты
- ☐ придание однородной структуры материалом
- ☐ придание определенной формы материала
- ☐ получение гомогенного материала

232 В чем заключается цель процесса формовки?

- ☒ придать пластическим материалам необходимую форму
- ☐ упрочнить структуру материала
- ☐ свести потери материала до минимума
- ☐ сделать материал удобным для транспортировки
- ☐ уменьшить размеры материала

233 На какие группы делятся прессы по принципу создания давления

- ☐ только пневматические
- ☒ механические и гидравлические
- ☐ корпускулярные
- ☐ шнековые и пневматические
- ☐ только токовые

234 На какие группы по режиму их работы делятся прессы?

- ☐ сезонного и годового
- ☒ периодического и непрерывного
- ☐ постоянного и периодического
- ☐ прерывного действия и непрерывного
- ☐ импульсного и моментного

235 На сколько групп по режиму их работы делятся прессы?

- ☐ 6.0

- ☒ 2.0
☐ 4.0
☐ 3.0
☐ 5.0

236 В каких производствах используется отжатие жидкости из сырья?

- ☐ ликеро-водочной промышленности
☒ во всех вышеперечисленных
☐ в кондитерской промышленности
☐ в производстве растительных масел
☐ виноделии

237 Прессованию подвергается определенный слой материала, где происходит выделение жидкости?

- ☐ в тонких слоях
☒ по всей толщине слоя
☐ во всю глубину в одной точке
☐ в поверхностных слоях
☐ в глубинных слоях

238 Для какого производства не используется отжатие жидкости?

- ☐ макаронной промышленности
☒ консервной промышленности
☐ ликеро-водочного производства
☐ виноделия
☐ кондитерской промышленности

239 Где проводится обработка различных материалов давлением?

- ☐ формующих машинах
☒ в вакууме
☐ прессах
☐ штампах
☐ механических устройствах

240 На сколько групп делятся магнитные сепараторы?

- ☐ 1.0
☒ 2.0
☐ 4.0
☐ 3.0
☐ много

241 Чем удерживают металлические примеси, засоряющие зерновое сырье?

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

242 Какие металлические примеси чаще всего встречаются в числе примесей засоряющих зерно?

- ☐ полладийум
☒ сталь и чугун
☐ только алюминий
☐ железо и алюминий

☐ серебро

243 Как называются частицы, просеивающиеся через сита при просеивании?

- ☐ выход
- ☒ проход
- ☐ сход
- ☐ уход
- ☐ высевка

244 Как называются частицы, остающиеся на ситах при просеивании?

- ☐ высевка
- ☒ сход
- ☐ проход
- ☐ уход
- ☐ выход

245 С помощью сит осуществляется разделение частиц по:

- ☐ цвету
- ☐ весу
- ☐ плотности
- ☒ размерам
- ☐ форме

246 С помощьюпроисходит разделение частиц отличающихся размерами

- ☐ дифракционной решетки
- ☒ сит
- ☐ поставов
- ☐ триер
- ☐ дуршлака

247 Цель сортирования сыпучих материалов состоит:

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

248 Сколько целей преследует процесс сортирования сыпучих материалов

- ☐ 8.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 6.0

249 Цель сортирования сыпучих материалов заключается:

- ☐ получение фракций определенного веса
- ☒ получение фракций определенной крупности
- ☐ получение однородной массы
- ☐ получение однородной массы
- ☐ получение фракций определенной формы

250 По каким физическим свойствам сортируют сыпучее сырье на фракции?

- ☐ акустическим свойствам
- ☒ удельному весу
- ☐ удельной теплопроводности
- ☐ оптическим свойствам
- ☐ удельной теплоемкости

251 По каким физическим свойствам не сортируют сыпучее сырье на фракции?

- ☐ магнитным свойствам
- ☒ оптическим свойствам
- ☐ аэродинамическим свойствам
- ☐ электрическим свойствам
- ☐ удельным весом

252 Что из перечисленного относится к продуктам переработки зерна?

- ☐ все перечисленное
- ☒ мука
- ☐ крупка
- ☐ крупа
- ☐ солод

253 Что из перечисленного относится к сыпучим материалам?

- ☐ молочное сырье
- ☒ зерно
- ☐ масличное сырье
- ☐ виноградное сырье
- ☐ корнеплоды

254 В каких производствах применяются дисковые резательные машины?

- ☐ мукомольной
- ☒ сахарной
- ☐ мясной
- ☐ кондитерской
- ☐ ликеро-водочной

255 В какой промышленности применяются резательные машины?

- ☐ спиртовой
- ☐ кондитерской
- ☐ чаеразвесочной
- ☒ сахарной
- ☐ молочной

256 Какие резательные машины получили наибольшее распространение?

- ☐ вращательные
- ☒ центробежные
- ☐ ротационные
- ☐ маятниковые
- ☐ наклонные

257 Какие дробилки не применяют в пищевой промышленности

- ☐ жерновые постава
- ☒ лопастные дробилки
- ☐ молотковые дробилки

- ☐ валковые дробилки
- ☐ дисковые дробилки

258 Какие виды дробления существуют?

- ☐ тонкое
- ☐ мелкое
- ☒ все перечисленное
- ☐ среднее
- ☐ крупное

259 Какие виды дробления не существуют?

- ☐ крупное
- ☒ дисперсионное
- ☐ тонкое
- ☐ среднее
- ☐ мелкое

260 На какие свойства обращают внимание при выборе способа воздействия?

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

261 Каким образом не производится дробление?

- ☐ истирания
- ☒ воздействием микротомов
- ☐ раздавливания
- ☐ раскалывания
- ☐ разрывания

262 Каким образом производится дробление?

- ☐ удара
- ☒ размазывания
- ☐ раскалывания
- ☐ истирания
- ☐ разрывания

263 На каких предприятиях используется процесс измельчения?

- ☐ консервных
- ☒ всех перечисленных
- ☐ овощесушильных
- ☐ овощеконсервных
- ☐ кондитерских

264 На каких предприятиях отсутствует процесс измельчения?

- ☐ крахмало-паточных
- ☒ на предприятиях первичной обработки табака
- ☐ пивоваренных
- ☐ мукомольных
- ☐ спиртовых

265 Измельчение – это процесс:

- ☐ разделения твердых тел на части действием молекулярных сил
- ☒ разделения твердых тел на части действием механических сил
- ☐ разделения твердых тел на части действием радиации
- ☐ разделения твердых тел на части действием химических сил
- ☐ разделения твердых тел на части действием химических веществ

266 Что является движущей силой физико-механических процессов?

- ☐ капиллярное давление
- ☒ механическое давление
- ☐ атмосферное давление
- ☐ осмотическое давление
- ☐ парциальное давление

267 Что не является движущей силой физико-механических процессов?

- ☐ механическое и гидростатическое давление
- ☒ парциальное давление
- ☐ гидростатическое давление
- ☐ механическое давление
- ☐ центробежная сила

268 Какие из перечисленных процессов не относятся к физико-механическим процессам?

- ☐ обработка материалов давлением, осаждение, фильтрация
- ☒ осаждение, сепарация, фильтрация
- ☐ измельчение, перемешивание, дробление
- ☐ осаждение, фильтрация, центрофугирование
- ☐ сортирование по размерам, сортирование по форме

269 Какие процессы не относятся к физико-механическим процессам?

- ☐ центрофугирование, фильтрация, перемешивание
- ☒ обработка материалов паром, осаждение, фильтрация
- ☐ измельчение, осаждение, сортирование по форме
- ☐ измельчение, осаждение, по размерам
- ☐ обработка материалов давлением, фильтрация, перемешивание

270 Какой из этих процессов относится к физико-механическим процессам?

- ☐ радиация
- ☒ гидролиз
- ☐ измельчение
- ☐ обработка материалов паром
- ☐ сепарация

271 Скорость каких процессов зависит от концентрации самого фермента и реагирующих веществ?

- ☐ физических
- ☐ теплофизических
- ☒ биохимических
- ☐ реологических
- ☐ массообменных

272 Скорость каких процессов зависит от природы субстрата и его атакваемости?

- ☐ физических

- ☐ теплофизических
- ☐ реологических
- ☒ биохимических
- ☐ массообменных

273 Кинетика каких процессов зависит отряда факторов: химической природы реагирующих веществ, концентрации самого фермента и субстрата, температуры и реакции среды pH, наличие активаторов ингибиторов?

- ☐ теплофизических
- ☐ масообменных
- ☐ физических
- ☒ биохимических
- ☐ реологических

274 Эти процессы играют важную роль при хранении пищевого сырья и готовой продукции (зерна, плодов, овощей жира, жиросодержащих продуктов и др.).

- ☐ теплофизические
- ☐ физические
- ☐ коллоидные
- ☒ биохимические
- ☐ реологические

275 Биохимические процессы протекают при участии

- ☐ липидов
- ☐ белков
- ☐ жиров
- ☒ ферментов
- ☐ углеводов

276 В какой фазе не находятся реагирующие вещества в гомогенных системах?

- ☐ газовой
- ☐ или в газовой, или в жидкой, или в твердой
- ☐ твердой
- ☒ газо-жидкой
- ☐ жидкой

277 На какие системы делятся химические реакции в зависимости от агрегатного состояния?

- ☐ гетерогенные и криофильные
- ☒ гомогенные и гетерогенные
- ☐ криофильные и криофобные
- ☐ термофильные и термофобные
- ☐ гомогенные и термофильные

278 В каких производствах химические процессы не играют важной роли?

- ☐ в производстве хлеба
- ☐ в производстве шоколада
- ☒ в производстве сыров
- ☐ в производстве растительных масел
- ☐ в производстве мучных кондитерских изделий

279 Что из перечисленного не относится к химическим процессам?

- ☐ получение инвертного сахара

- ☒ получение сока при прессовании
- ☐ получение кристаллической глюкозы
- ☐ получение патоки
- ☐ получение жиров способом гидрогенизации

280 За счет чего можно добиться разности давлений в процессе фильтрования?

- ☐ за счет увеличения скорости молекул путем нагревания смеси
- ☒ за счет создания вакуума со стороны, где собирается газ или жидкость
- ☐ за счет потенциала скоростей
- ☐ за счет действия катализаторов
- ☐ за счет уменьшения скорости молекул путем охлаждения смеси

281 За счет чего получается разность давлений по обе стороны фильтрующей перегородки?

- ☐ за счет скорости молекулярного движения
- ☒ за счет силы тяжести
- ☐ за счет ионной несовместимости
- ☐ за счет силы взаимодействия молекул
- ☐ за счет градиента давления

282 Что является движущей силой процесса фильтрации?

- ☐ разность температур по обе стороны фильтрующей перегородки
- ☒ разность давлений по обе стороны фильтрующей перегородки
- ☐ разность концентрации по обе стороны фильтрующей перегородки
- ☐ разность потенциалов по обе стороны фильтрующей перегородки
- ☐ разность скоростей по обе стороны фильтрующей перегородки

283 Со временем толщина слоя, образованного при фильтрации.....

- ☐ остается постоянной, сопротивление уменьшается
- ☒ увеличивается, сопротивление возрастает
- ☐ увеличивается, сопротивление уменьшается
- ☐ уменьшается, сопротивление возрастает
- ☐ остается постоянной, сопротивление увеличивается

284 Для чего вводят в раствор мелкодисперсную твердую фазу?

- ☐ чтобы увеличить объем фильтрата
- ☒ чтобы образовать слой из этих частиц на фильтрующей перегородке
- ☐ чтобы увеличить концентрацию суспензии
- ☐ чтобы образовать муть из этих частиц
- ☐ чтобы увеличить объем фильтра

285 Если размер частицразмера пор, частицы накапливаются на поверхности фильтрующей перегородки, образуя слой

- ☐ средний
- ☒ больше
- ☐ одинаков
- ☐ меньше
- ☐ такой же

286 Чем определяется тип процесса фильтрования?

- ☐ парамифильрующей перегородки
- ☒ количеством твердой фазы, содержащийся в исходной смеси
- ☐ типом фильтрующей перегородки

- ☐ количеством твердой фазы, содержащийся в суспензии
- ☐ размером частиц

287 Как называется газообразная фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтрации?

- ☐ фильтрат
- ☒ эксудат
- ☐ концентрат
- ☐ вытяжка
- ☐ экстракт

288 Как называется жидкая фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтровании?

- ☐ концентрат
- ☒ фильтрат
- ☐ эксудат
- ☐ экстракт
- ☐ вытяжка

289 Для разделения каких систем используются процессы фильтрования?

- ☐ твердых систем
- ☒ жидких систем
- ☐ тонких систем
- ☐ эмульсий
- ☐ мутей

290 Какие системы разделяют методом фильтрования?

- ☐ однородные
- ☒ неоднородные
- ☐ гетерогенные
- ☐ гомогенные
- ☐ однодисперсные

291 Как называется процесс разделения неоднородных систем за счет просеивания их через фильтрующую перегородку?

- ☐ гомогенизация
- ☒ фильтрование
- ☐ разделение
- ☐ центрофугирование
- ☐ осаждение

292 За счет чего происходит отделение пыли в газовых системах?

- ☐ в результате взаимодействия сил напряжения
- ☒ в результате взаимодействия частиц с ионизированным газом
- ☐ в результате взаимодействия частиц с электрическим полем
- ☐ в результате взаимодействия частиц с радиационным полем
- ☐ в результате взаимодействия молекулярных сил между частицами

293 Что используют для отделения пыли в газовых системах?

- ☐ электрическое поле
- ☒ электростатическое поле
- ☐ силу тяжести
- ☐ центробежную силу

- ☐ динамическое поле

294 В каких случаях применяют центробежную силу?

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

295 В каких случаях применяют центробежную силу?

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

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

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

297 Процесс осаждения используются для разделения

- ☐ твердых частиц
☐ масляных суспензий
☐ мелкодисперсных суспензий
☒ грубых суспензий
☐ масляных эмульсий

298применяется там, где система составлена из компонентов, плотность которых существенно различна.

- ☐ процесс диффузии
☒ процесс осаждения
☐ процесс отделения
☐ процесс разделения
☐ процесс фильтрации

299 Применение центробежного поля позволяет существенно увеличить:

- ☐ электрический потенциал
☒ движущую силу
☐ центробежную силу
☐ электрическую силу
☐ магнитный резонанс

300 Когда применяют осаждение под действием силы тяжести?

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

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

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

302 Под действием сил неоднородные системы могут быть разделены

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

303 Какие системы называют неоднородными?

- ☐ состоящие из одной фазы
- ☐ состоящие из 2-х фаз, которые растворимы друг в друге
- ☒ системы состоящие из 2-х фаз или большого числа фаз, которые растворимы друг в друге
- ☐ состоящие из 2-х и более фаз, которые при нагревании растворяются друг в друге
- ☐ системы состоящие из 2-х фаз, которые расположены на границе раздела фаз

304 Какие устройства применяют для перемешивания сыпучих материалов?

- ☐ гидроциклоны
- ☒ барабанные емкости
- ☐ стандартные чаны
- ☐ стандартные баки
- ☐ стандартные емкости

305 Какие самые распространенные типы смесители?

- ☐ вальцовые
- ☒ шнековые
- ☐ лопастные
- ☐ турбинные
- ☐ пропеллерные

306 На какие группы делятся машины для перемешивания пластических материалов?

- ☐ циклические и замкнутые
- ☒ периодические и непрерывные
- ☐ сенсорные и электронные
- ☐ механические и автоматизированные
- ☐ автоматические и мануальные

307 На сколько групп делятся машины для перемешивания пластических

- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 10.0

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

- ☐ в мясной промышленности
- ☒ в сахарной промышленности
- ☐ в макаронной промышленности
- ☐ в консервной промышленности
- ☐ в кондитерской промышленности

309 Где в основном используется пневматическое перемешивание?

- ☐ при производстве толокна
- ☒ при производстве солода
- ☐ при производстве продуктов
- ☐ при производстве диетических продуктов
- ☐ при производстве вина

310 В чем заключается суть пневматического перемешивания жидкостей?

- ☐ перемешивания с применением нагрева
- ☒ путем пропускания воздуха и пара через жидкость
- ☐ путем пропускания мельчайших частичек через слой жидкости
- ☐ в соприкосновении потоков смешиваемых жидкостей в специальных смесителях
- ☐ путем механического воздействия

311 С помощью чего производится процесс механического перемешивания жидкостей?

- ☐ рифленных устройств
- ☒ мешалок
- ☐ винтов
- ☐ дробилок
- ☐ валльцев

312 В чем заключается суть поточного метода перемешивания?

- ☐ перемешивание с применением нагрева
- ☒ в соприкосновении потоков смешиваемых жидкостей в специальных смесителях
- ☐ путем пропускания пара через жидкость
- ☐ путем пропускания воздуха через жидкость
- ☐ путем механического перемешивания

313 Каким способом производится перемешивание в жидкой среде?

- ☐ гидротермическим
- ☒ пневматическим
- ☐ непрерывным
- ☐ периодическим
- ☐ гидромеханическим

314 Как называются аппараты для перемешивания?

- ☐ цистерны
- ☒ смесители
- ☐ котлы
- ☐ танки
- ☐ чаны

315 Как называется устройства для перемешивания в смесителях?

- ☐ взбивателями
- ☒ ворошителями
- ☐ крутилками

- ☐ сбивателями
- ☐ лопастями

316 На какой показатель пищевых продуктов соли тяжелых металлов оказывают отрицательное действие?

- ☐ цвет продукта
- ☒ качество пищевых продуктов
- ☐ хранение пищевых продуктов
- ☐ транспорт пищевых продуктов
- ☐ форма продукта

317 Увеличение количества компонентов какой группы требуется для увеличения энергетической ценности продуктов?

- ☐ макроэлементов, жиров, фитонцидов
- ☒ белков, углеводов, жиров
- ☐ органических кислот, активной кислотности, углеводов
- ☐ воды, красящих веществ, белков
- ☐ белков, микроэлементов, жиров

318 Какой показатель характеризует пищевую ценность пищевых продуктов?

- ☐ цвет продукта
- ☒ количество компонентов в составе
- ☐ количество тканей в составе
- ☐ ничего из вышеуказанного
- ☐ размер продукта

319 Какой из указанных составов обуславливает энергетическую ценность пищевых продуктов?

- ☐ углеводы, витамины, кислоты
- ☒ углеводы, белки, жиры
- ☐ углеводы, вода, витамины
- ☐ углеводы, витамины, жиры
- ☐ углеводы, белки, витамины

320 Что из перечисленного относится к витамину А?

- ☐ фурфурол
- ☒ β -каротин
- ☐ формальдегид
- ☐ лигнин
- ☐ целлюлоза

321 Какие соединения получают из чайного листа в промышленном объеме?

- ☐ витамин А
- ☒ витамин РР
- ☐ витамин В12
- ☐ витамин Д
- ☐ витамин С

322 Укажите вещество, регулирующее минеральный обмен в человеческом организме

- ☒ витамин Д
- ☐ белки
- ☐ ничего из перечисленного
- ☐ фитонциды

☐ жиры

323 Какие соединения формируют вкус пищевых продуктов?

- ☐ белки
- ☒ органические кислоты
- ☐ красящие вещества
- ☐ углеводы
- ☐ фитонциды

324 Укажите нерастворимые в жире витамины

- ☐ витамин А
- ☒ витамин В2
- ☐ витамин Д
- ☐ витамин К
- ☐ витамин F

325 Один из этих составов характеризует углеводы?

- ☐ кислород, фосфор, сера
- ☒ водород, кислород, углерод
- ☐ железо, фосфор, йод
- ☐ фосфор, кислород, водород
- ☐ сера, кислород, водород

326 Какие показатели пищевых продуктов определяются методом «высушивания до постоянной массы»?

- ☐ цвет
- ☒ влажность
- ☐ порчу
- ☐ консистенцию
- ☐ размеры

327 В чем заключается цель рефрактометрического метода?

- ☐ определение объема
- ☒ определение количества сухих веществ
- ☐ определение цвета
- ☐ определение формы
- ☐ определение массы

328 Что проверяют рефрактометрическим методом?

- ☐ ничего из выше перечисленного
- ☒ количество растворимых сухих веществ
- ☐ цвет вещества
- ☐ размеры вещества
- ☐ массу вещества

329 На чем основывается определение растворимых сухих веществ рефрактометрическим методом?

- ☐ на всемирном законе притяжения
- ☒ закон преломления лучей
- ☐ закон Максвелла
- ☐ закон Фурье
- ☐ на закон Архимеда

330 В каких процессах катализатор имеет значение?

- ☐ гидролиз
- ☒ дегидратации
- ☐ фосфоилированные
- ☐ сульфитации
- ☐ карбоксилированные

331 В каких процессах катализатор не имеет значение?

- ☐ окисление
- ☒ гидролиза
- ☐ дегидрирования
- ☐ гидрирования
- ☐ гидратации

332 В присутствии катализатора реакции:

- ☐ идет обратным ходом
- ☒ ускоряется
- ☐ останавливаются
- ☐ замедляется
- ☐ прерывается

333 Катализатор – это....

- ☐ вещество, не влияющие на реакцию
- ☒ вещество, которое изменяет скорость реакции
- ☐ вещество, которое подавляет реакцию
- ☐ вещество, которое замедляет скорость реакции
- ☐ вещество, которое останавливают реакцию

334 Что происходит при повышении температуры при химических процессах?

- ☐ происходят дегидрирования
- ☒ количество активных молекул увеличивается
- ☐ количество активных молекул уменьшается
- ☐ модуль напряжений возрастает
- ☐ распадаются химические связи

335 Если энергия молекул меньше необходимой, то столкновение не эффективно и:

- ☐ реакция замедлится
- ☐ реакция ускорится
- ☐ реакция остановится
- ☒ реакция не пойдет
- ☐ реакция пойдет

336 Что происходит, если сталкиваются молекулы с большой энергией?

- ☐ разрыв связей и реакция не пойдет
- ☒ разрыв связей и реакция пойдет
- ☐ образование новых связей и реакция пойдет
- ☐ образование ковалентных связей
- ☐ образование новых связей и реакция не пойдет

337 Для протекания химической реакции необходимо:

- ☐ разорвать трансмолекулярные связи в молекулах реагирующих веществ

- ☒ разорвать внутримолекулярные связи в молекулах реагирующих веществ
- ☐ разорвать межатомные связи в молекулах реагирующих веществ
- ☐ разорвать межмолекулярные связи в молекулах реагирующих веществ
- ☐ разорвать межионные связи в молекулах реагирующих веществ

338 На сколько градусов надо повысить температуру, чтоб скорость реакции увеличилась в 2-4 раза?

- ☐ 5.0
- ☒ 10.0
- ☐ 15.0
- ☐ 12.0
- ☐ 25.0

339 Согласно какому правилу повышение температуры на 10°C , увеличивает скорость реакции в 2-4 раза

- ☐ Roqocheva
- ☒ Вант-Гоффа
- ☐ Пуазеля
- ☐ Пуансона
- ☐ Бингама

340 С чем связано повышение скорости реакции

- ☐ повышением градиента скорости
- ☒ увеличение константы скорости реакции
- ☐ повышение логарифма скоростей
- ☐ повышением модуля скорости
- ☐ увеличением объема реагирующих веществ

341 При повышении температуры скорость химической реакции:

- ☐ лабильна
- ☒ возрастает
- ☐ остается прежней
- ☐ убывает
- ☐ стабильна

342 Важный фактор, определяющий скорость реакции:

- ☐ давление
- ☒ температура
- ☐ объем
- ☐ масса
- ☐ площадь

343 По закону действия масс:

- ☐ скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению сумме концентраций реагирующих веществ
- ☒ скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению концентрации реагирующих веществ
- ☐ скорость химической реакции прямо пропорциональна произведению скоростей реагирующих веществ
- ☐ скорость химической реакции обратно пропорциональна произведению концентрации реагирующих веществ
- ☐ скорость химической реакции обратно пропорциональна произведению скоростей реагирующих веществ

344 Чем определяется зависимость скорости химических реакций от концентраций?

- ☐ критерием стьюдента
- ☒ законом действия масс

- ☐ законом Пуазели
- ☐ законом Всемирного тяготения
- ☐ законом Ньютона

345 Какой фактор не влияет на скорость химических процессов?

- ☐ температура
- ☐ концентрация реагирующих веществ
- ☐ температура, наличие катализатора, концентрация
- ☒ присутствие атмосферного давления
- ☐ наличие катализатора

346 Какой из перечисленных факторов способствует интенсификации химического процесса?

- ☐ уменьшение атмосферного давления
- ☒ увеличение концентрации взаимодействующих веществ
- ☐ наличие 3-х компонентной системы
- ☐ уменьшение концентрации взаимодействующих веществ
- ☐ увеличение парциального давления

347 Реакции в гомогенных системах протекают обычно

- ☐ медленнее
- ☒ быстрее
- ☐ корпускулярно
- ☐ со взрывом
- ☐ мгновенно

348 Если реакция катализируется неорганическим катализатором HCl, то энергия активации составляет.....калорий, а если происходит ферментативный катализ, то она снижается до....калорий.

- ☐ 14 500, 8400
- ☐ 30 800, 8700
- ☒ 25 600, 9400
- ☐ 15 600, 9000
- ☐ 25 000, 1000

349 Ферменты обладают способностью ускорять реакции в.....раз.

- ☐ 1010.....1015
- ☒ 108...1011
- ☐ 103....105
- ☐ 105....109
- ☐ 1011....1013

350 В состав многих ферментов входят металлы, придающие им активность. Такие металлы называются.....

- ☐ каталазами
- ☒ кофакторами
- ☐ апоферментами
- ☐ катализаторами
- ☐ лиазами

351 оказывает решающее действие на специфичность фермента, а соединение белка с простетической группой приводит к огромному возрастанию его каталитической активности?

- ☐ экстракт
- ☒ апофермент

- ☐ катализатор
- ☐ эксудат
- ☐ фильтрат

352 Протеотическими группами многих ферментов являются и их производные

- ☐ карбогидраты
- ☒ витамины
- ☐ соли
- ☐ минералы
- ☐ белки

353 На сколько групп можно разделить по строению все ферменты?

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

354 Действие ингибиторов основано на блокировании сульфгидрильных связей фермента и превращении их вгруппы.

- ☐ дисульфатные
- ☒ дисульфидные
- ☐ трисульфидные
- ☐ сульфидные
- ☐ сульфатные

355 Активирующее действие этих соединений основано на том, что они восстанавливаютсвязи фермента в сульфгидрильные, необходимые для проявления ферментом своей каталитической активности, а сами при этом окисляются за счет превращения сульфгидрильных связей в.....

- ☐ сульфидные
- ☒ дисульфидные
- ☐ сульфатные
- ☐ дисульфатные
- ☐ трисульфидные

356 Полное прекращение деятельности фермента происходит при температурах, близких к.....°С, однако это не относится к термофильным ферментам, которые выдерживают кратковременное нагревание при температуре выше°С.

- ☐ 50, 80
- ☒ 100, 100
- ☐ 75, 50
- ☐ 50, 100
- ☐ 80, 50

357 Температурный оптимум для ферментов растительного происхождения составляет около

- ☐ 45....55°С
- ☒ 40...50 °С
- ☐ 25....35 °С
- ☐ 30....40°С
- ☐ 50....60°С

358 Наиболее существенное влияние на активность ферментов и скорость биохимических процессов оказывают.....

- ☐ скорость и pH среда
- ☒ температура и реакция среды
- ☐ давление и температура
- ☐ масса и температура
- ☐ объем и температура

359 При невысоких концентрациях субстрата зависимость скорости реакции от концентрации участвующих в реакции веществ носит характер, т. е. с увеличением концентрации субстрата она возрастает.

- ☐ паралельный
- ☒ линейный
- ☐ ровный
- ☐ прямой
- ☐ переносный

360 При избытке субстрата скорость реакции определяется, прежде всего,фермента: чем она выше, тем быстрее идут реакции.

- ☐ вытяжкой
- ☒ концентрацией
- ☐ экстрактом
- ☐ фильтратом
- ☐ уменьшением

361 Что происходит с ферментами при повышении температуры?

- ☐ активность возрастает
- ☐ происходит катаболизм
- ☐ ферменты увеличиваются
- ☒ активность уменьшается
- ☐ ферменты уменьшаются

362 В какой фазе завершаются гидролитические и синтетические процессы?

- ☐ стационарной
- ☐ расщеплении
- ☐ лаг-фаза
- ☒ затухании
- ☐ логарифмической

363 В какой фазе углеводы превращаются в спирт и углекислый газ?

- ☐ лаг-фаза
- ☐ логарифмической
- ☐ затухании
- ☒ стационарной
- ☐ расщеплении

364 Что усваивается в процессе лаг-фазы при развитии дрожжей?

- ☐ йод
- ☐ углеводы
- ☐ витамины
- ☒ фосфор и азотистые соединения
- ☐ пектины

365 За счет чего образуется дегидроаскорбиновая кислота из аскорбиновой кислоты?

- ☐ аскорбиновая кислота
- ☐ фермент трансфераза
- ☐ фермент лигаза
- ☐ никотиновая кислота
- ☒ фермент аскорбиназа

366 Каким способом получают ферментные препараты из культуры грибов?

- ☐ фильтрование
- ☐ рафинация
- ☒ экстракция
- ☐ осаждение
- ☐ диффузия

367 Чем синтезируются высшие спирты в процессе брожения?

- ☐ витаминами
- ☐ вином
- ☐ углеводы
- ☐ ферменты
- ☒ дрожжами

368 Что катализирует трансферазу?

- ☐ изомеразу
- ☐ лигазу
- ☐ гидролазу
- ☐ лиазу
- ☒ окислительно-восстановительную реакцию

369 Что катализирует изомеразу?

- ☐ гидролазу
- ☐ лиазу
- ☐ лигазу
- ☐ трансферазу
- ☒ реакцию изомеризации

370 На какие группы делятся ферменты по химическому составу?

- ☐ 8-компонентные
- ☐ 4-компонентные
- ☐ 1-компонентные
- ☒ 1-компонентные, 2-х компонентные
- ☐ 3-х компонентные

371 На сколько групп делятся ферменты по специфичности?

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

372 Что из ниже перечисленного относится к одно и двухкомпонентным группам?

- ☐ витамины

- ☐ белки
- ☐ аминокислоты
- ☒ ферменты
- ☐ липиды

373 Сколько фаз в развитии дрожжей?

- ☐ 16.0
- ☐ 12.0
- ☐ 8.0
- ☐ 20.0
- ☒ 14.0

374 Как называется обработка при температуре близкой к температуре кипения воды?

- ☐ калибровка
- ☐ закипание
- ☐ нагревание
- ☒ бланширование
- ☐ экстракция

375 К какому процессу относится спиртовое брожение?

- ☐ технологическому
- ☐ химическому
- ☐ реологическому
- ☒ биохимическому
- ☐ физическому

376 На сколько классов делятся ферменты?

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

377 Какое брожение имеет важное значение в дрожжевом тесте?

- ☐ лимонная кислота
- ☐ молочная кислота
- ☐ уксусная кислота
- ☒ спирт
- ☐ муравьиная кислота

378 Какой фермент катализирует реакцию изомеризации

- ☐ лигаза
- ☐ лиаза
- ☐ трансфераза
- ☒ изомераза
- ☐ оксиредуктаза

379 Какой фермент совместно с водой участвует в реакции гидролиза?

- ☐ лигаза
- ☐ изомераза
- ☐ оксиредуктаза

- ☒ гидролаза
☐ лиаза

380 Какой фермент катализирует переход молекул из одного вещества в другое?

- ☐ лигаза
☐ лиаза
☒ трансфераза
☐ изомераза
☐ гидролаза

381 Какой фермент катализирует окислительно- восстановительные реакции?

- ☒ липаза
☐ оксиредуктаза
☐ лиаза
☐ изомераза
☐ трансфераза

382 Укажите элемент, входящий в состав гормонов:

- ☐ уран
☐ аргон
☐ гелиум
☒ йод
☐ золото

383 Если не получать воду в течении 4-5 суток, то человеческий организм

- ☐ ни один из указанных вариантов
☐ дольше живет
☐ живет 10 дней
☒ погибает
☐ болеет, но потом выздоравливает

384 В образовании какого молекулярного соединения участвует 22 аминокислоты

- ☐ сахара
☐ органические кислоты
☐ жиры
☒ белки
☐ спирты

385 В человеческом организме в результате окисления 1г какого вещества освобождается 37,7кДж энергии?

- ☐ белков
☐ сахаров
☐ этилового спирта
☒ жиров
☐ ничего из вышеуказанного

386 В человеческом организме в результате окисления 1г какого вещества освобождается 15,7кДж энергии?

- ☐ ничего из вышеуказанного
☐ этилового спирта
☐ белков
☐ жиров

☒ сахаров

387 Основу каких соединений составляют аминокислоты?

- ☐ жиры
- ☐ органические кислоты
- ☒ белки
- ☐ красящие вещества
- ☐ сахара

388 Какое из нижеперечисленного соединений относится к витамину А?

- ☐ флавоноиды
- ☐ лейкоантоцианы
- ☐ гептаны
- ☐ ничего из вышеуказанного
- ☒ β-каротин

389 В производстве каких соединений в качестве сырья используется яблочная кожура в промышленном масштабе?

- ☐ пектин
- ☐ сахароза
- ☐ ничего из вышеуказанного
- ☐ белки
- ☒ красящие вещества

390 Какое соединение регулирует минеральный обмен в организме человека?

- ☐ органические кислоты
- ☐ витамины В
- ☐ лейкоантоцианы
- ☒ витамины группы Д
- ☐ фитонциды

391 Какое соединение формирует запах пищевых продуктов?

- ☐ катехины
- ☒ ароматические органические соединения
- ☐ неорганические азотистые соединения
- ☐ органические азотистые соединения
- ☐ пектиновые вещества

392 Что формирует цвет пищевых продуктов?

- ☐ белки
- ☒ красящие вещества
- ☐ жиры
- ☐ кислоты
- ☐ витамины

393 Какую составную часть пищевых продуктов составляют жирные кислоты и глицерин?

- ☐ кислоты
- ☐ белки
- ☒ жиры
- ☐ дубильные вещества
- ☐ углеводы

394 Как по другому называется витамин К?

- ☐ гидрохинон
- ☒ филоксинон
- ☐ тиамин
- ☐ биотин
- ☐ никотин

395 В скольких граммах продукта рассчитывается энергетическая ценность пищевых продуктов?

- ☐ 1.0
- ☒ 100.0
- ☐ 10000.0
- ☐ 1000.0
- ☐ 10.0

396 В каком варианте ответа правильно указана энергетическая ценность 100г продукта, имеющего в своем составе 10% белков, 10% жиров и 10 % сахаров

- ☐ 1500 кДж
- ☒ 701 кДж
- ☐ 4000,5кДж
- ☐ 150 кДж
- ☐ 999 кДж

397 Сколько составляет энергетическая ценность 100 г пищевых продуктов, имеющих в составе 1,1 % белков, 1,0% липидов и 1,0% углеводов

- ☐ 140,1кДж
- ☒ 50,1кДж
- ☐ 90,1кДж
- ☐ 70,1кДж
- ☐ 110,1кДж

398 Сколько составляет энергетическая ценность 100г пищевого продукта, имеющих в составе 9,0% углеводов; 1,2% липидов, 44% белка

- ☐ 999,9 кДж
- ☒ 253,3 кДж
- ☐ 600,0кДж
- ☐ 406,5кДж
- ☐ 675, 8 кДж

399 Какой показатель отражает первая цифра в соотношении 1:1:4 пищевых продуктов?

- ☐ количество органических кислот
- ☒ количество белков
- ☐ количество липидов
- ☐ количество углеводов
- ☐ количество витаминов

400 Какой показатель отражает последняя цифра в соотношениях 1:1:4 пищевых продуктов

- ☐ количество органических кислот
- ☒ количество углеводов
- ☐ количество липидов
- ☐ количество белков
- ☐ вес продукта

401 Какой показатель отражает средняя цифра в соотношении 1:1:4 пищевых продуктов?

- ☐ количество белков
- ☒ количество липидов
- ☐ размеры
- ☐ цвет
- ☐ количество углеводов

402 Какую потребность обеспечивает соотношение 1:1:4 белков, жиров и углеводов пищевых продуктов?

- ☐ ни один из показателей
- ☒ среднюю физиологическую норму пищевых продуктов
- ☐ реологическую нормы пищевых продуктов
- ☐ ползучесть пищевых продуктов
- ☐ нормы цветового показателя пищевых продуктов

403 Какой показатель относится к сенсорным показателям пищевых продуктов?

- ☐ количество жиров в масле
- ☒ запах
- ☐ количество сахаров в составе
- ☐ количество микроорганизмов в составе
- ☐ размер веточек

404 Не оказывает действия на увеличение энергетической ценности пищевых продуктов?

- ☐ углеводы
- ☒ минеральные вещества
- ☐ белки, липиды, углеводы
- ☐ липиды
- ☐ белки

405 Увеличение количества какого из нижеперечисленных компонентов, обуславливает увеличение энергетической ценности пищевых продуктов?

- ☐ красящие вещества
- ☒ углеводов
- ☐ микроэлементов
- ☐ органических кислот
- ☐ макроэлементов

406 Из чего состоит клеточная стенка дрожжей

- ☐ гемиселлюлозы, ядра
- ☒ гемиселлюлозы, полисахаридов
- ☐ из ядра, полисахаридов
- ☐ из клеточной плазмы
- ☐ из азотистых соединений, ядра

407 Из чего состоит цитоплазма клетки

- ☐ липидов, витаминов
- ☒ из белка, липидов и углеводов
- ☐ из клеточной стенки
- ☐ из углеводов, ядра
- ☐ из клеточной плазмы

408 При участии чего происходят биохимические процессы

- ☐ углеводов
- ☒ ферментов
- ☐ кислоты
- ☐ витаминов
- ☐ минеральных солей

409 В каких пределах колеблется активная кислотность муки

- ☐ 7,0-11
- ☒ 5,8-6,3
- ☐ 1,0-3
- ☐ 4,0-8,0
- ☐ 3,0-5

410 Какая фракция белка вязкая и текучая

- ☐ глобулиновая
- ☒ глиадиновая
- ☐ альбуминовая
- ☐ проламиновая
- ☐ глютениновая

411 Какой фермент в эндосперме зерна

- ☐ глютенины и альбумины
- ☒ проламины и глютаминасы
- ☐ альбумины и глобулины
- ☐ глобулины и глютенины
- ☐ проламины и глобулины

412 Какой фермент в алейроновом слое зерна

- ☒ альбумины и глобулины
- ☐ альбумины и глутелины
- ☐ глютемины и проламины
- ☐ проламины и глютемины
- ☐ глобулины и глютемины

413 Белки муки растворимые в слабых растворах щелочей

- ☐ глобулины
- ☒ глютемины
- ☐ проламины
- ☐ протамины
- ☐ альбумины

414 Белки муки растворимые в растворе спирта

- ☐ альбумины
- ☒ проламины
- ☐ глобулины
- ☐ протеиды
- ☐ глютемины

415 Белки муки растворимые в слабых растворах нейтральных солей

- ☐ лейцин
- ☒ глобулины
- ☐ проламины

- ☐ глютемины
- ☐ альбумины

416 Белки муки растворимые в чистой воде

- ☐ лизин
- ☒ альбумины
- ☐ проламины
- ☐ глобулины
- ☐ глютелины

417 Какие из нижеперечисленных относятся к небелковым азотистым соединениям .

- ☐ глютемины
- ☒ аминокислоты, пентоны
- ☐ протеиды
- ☐ коллоиды
- ☐ глобумины

418 Пигменты растворимые в жирах?

- ☐ Глицерин
- ☒ Каратиноиды
- ☐ Лецитин
- ☐ Йод
- ☐ Липоиды

419 Температурный оптимум для действия ферментов.

- ☐ 28-30 ° C
- ☒ 35-50 ° C
- ☐ 75-80 ° C
- ☐ 15-25 ° C
- ☐ 5-10 ° C

420 Ферменты отщепляющие ответвления глюкозидных цепочек амилопектина?

- ☐ трансфераза
- ☒ α -амилоза
- ☐ β -амилаза
- ☐ α -амилаза
- ☐ β -амилоза

421 Ферменты вызывающие гидролиз крахмала?

- ☐ Изомераза
- ☒ Амилаза
- ☐ Липаза
- ☐ Пептиназа
- ☐ Гидролаза

422 Что образуется при гидролизе фосфоорганических соединений?

- ☐ Ферменты
- ☒ Кислые фосфаты
- ☐ Органические кислоты
- ☐ Жирные кислоты
- ☐ Активная кислотность

423 Какой из этих ферментов катализирует окисление аминокислот и тирозина с образованием меланинов?

- ☐ Лигаза
- ☒ Полифенолоксидаза
- ☐ Липоксигеназа
- ☐ Изомераза
- ☐ Липаза

424 Какой из этих ферментов окисляет кислородом воздуха ненасыщенные жирные кислоты с двумя и более двойными связями с образованием гидроперекисей?

- ☐ Трансфераза
- ☒ Липоксигеназа
- ☐ Каталаза
- ☐ Лиаза
- ☐ Изомераза

425 Фермент катализирующий синтез жиров?

- ☐ Лиаза
- ☐ Липоксигеназа
- ☐ Изомераза
- ☒ Липаза
- ☐ Трансфераза

426 Какова оптимальная температура дрожжей низкого брожения?

- ☐ 30-32 °C
- ☒ 6-8 °C
- ☐ 16-18 °C
- ☐ 12 °C
- ☐ 20-27 °C

427 Какова оптимальная температура дрожжей?

- ☐ 18-20 °C
- ☒ 22-30 °C
- ☐ 12-17 °C
- ☐ 10-12 °C
- ☐ 45-60 °C

428 Сколько процентов крахмала составляет амилопектин?

- ☐ 0.6
- ☒ 0.25
- ☐ 78-85%
- ☐ 0.9
- ☐ 0.48

429 Сколько процентов крахмала составляет амилаза?

- ☐ 55-60%
- ☒ 17-24%
- ☐ 0.75
- ☐ 10-12 %
- ☐ 0.35

430 При какой температуре начинается изменение цвета крахмала?

- ☐ 48-62 °C
- ☒ 115-120 °C
- ☐ 75-80 °C
- ☐ 90-95 °C
- ☐ 25-30 °C

431 При какой температуре теряют свою активность альфа амилаза полученная из грибов?

- ☐ 45 °C
- ☒ 65 °C
- ☐ 35 °C
- ☐ 12 °C
- ☐ 120 °C

432 При какой температуре аминолитические ферменты обладают высокой активностью?

- ☐ 50 °C
- ☒ 68 °C
- ☐ 35 °C
- ☐ 25 °C
- ☐ 32 °C

433 Чем обладают старые дрожжи?

- ☐ расщеплением
- ☒ гетерогенная цитоплазма, утолщенная оболочка
- ☐ рибосомами
- ☐ почкованием
- ☐ дыханием

434 К какой отрасли производства относится изготовление дрожжей?

- ☐ химическое производство
- ☒ бродильное производство
- ☐ механическое производство
- ☐ физико-химическое производство
- ☐ техно-физическое производство

435 Чем катализуется расщепление белков и полипептидов?

- ☐ лигаза
- ☐ липаза
- ☐ изомераза
- ☒ протеаза
- ☐ трансфераза

436 На сколько групп делится метод консервирования?

- ☐ 12.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0

437 К какому методу обработки относится заквашивание?

- ☐ реолитический
- ☒ биохимический
- ☐ физический

- ☐ химический
- ☐ биотехнологический

438 Каким способом высушиваются продукты с высокой влажностью?

- ☐ вакуумный
- ☐ распылительный
- ☒ контактный
- ☐ конвективный
- ☐ радиационный

439 Что из перечисленного относится к процессу высушивания?

- ☐ увлажнение
- ☒ конвективная, сублимационная
- ☐ облучение
- ☐ консервирование
- ☐ кипячение

440 Где находится маннозо-протеиновый комплекс?

- ☐ эндосперме
- ☒ в наружном слое клетки
- ☐ вакуолях
- ☐ внутри клетки
- ☐ рибосомах

441 Из чего состоит крахмал имеющийся в растительных продуктах по химическому составу?

- ☐ зимазы
- ☒ амилаза и амилопектин
- ☐ трансферазы
- ☐ амилазы
- ☐ лигазы

442 Какие ферменты катализируют расщепление сложных эфиров?

- ☐ каталазы
- ☒ гидролазы
- ☐ трансферазы
- ☐ редуктазы
- ☐ протеиназы

443 На сколько групп делятся ферменты по специфичности?

- ☐ 7.0
- ☒ 3.0
- ☐ 25.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0

444 Что синтезируется в дрожжах в процессе брожения?

- ☐ белок
- ☒ высшие спирты
- ☐ водород
- ☐ углекислый газ
- ☐ азот

445 Какой основной вид брожения используется в пищевой промышленности

- ☐ муравьинокислое брожение
- ☒ спиртовое, молочное, масляно-кислое брожение
- ☐ лимоннокислое брожение
- ☐ янтарное-кислое брожение
- ☐ уксуснокислое брожение

446 Сколько основных видов брожения в производстве пищевых продуктов?

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

447 На сколько классов делятся дрожжи?

- ☐ 7.0
- ☒ 5.0
- ☐ 9.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0

448 Как действует увеличение концентрации сахаров на дрожжи?

- ☐ бактерицидное
- ☒ ослабляет брожение
- ☐ расщепляет клетку
- ☐ ускоряет брожение
- ☐ вызывает гидролиз

449 Какой цвет дает аминопектин с йодом?

- ☐ черный
- ☒ красно-фиолетовый
- ☐ голубой
- ☐ зеленый
- ☐ желтый

450 Что действует на осахаривание крахмала?

- ☐ трансферазы
- ☒ фермент аминопектин
- ☐ протеиназы
- ☐ протеолитические ферменты
- ☐ углеводы

451 Какой противоположный процесс кристаллизации?

- ☐ Прессование
- ☐ Уплотнение
- ☒ Растворение
- ☐ Парообразование
- ☐ Измельчение

452 Какие преобладающие черты у досочного теплообменного аппарата?

- ☐ имеет большой объем, температуру

- ☐ низкий обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности
- ☐ большой обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности
- ☒ Большой обменный поверхность и высокий коэффициент теплопроводности
- ☐ низкий обменный поверхность и низкий коэффициент теплопроводности

453 Какие из нижеуказанных не относится процессу теплообмена?

- ☐ Конденсации
- ☐ Парообразование
- ☐ Ошпаривание
- ☒ Измельчение
- ☐ Стерилизации

454 Чему равно 1 ккал теплоты в системе ASO?

- ☐ 2300.0
- ☐ 880.0
- ☐ 134.0
- ☒ 4190.0
- ☐ 1050.0

455 Что изучает теория теплообмена?

- ☐ Процесс конечности теплоты
- ☐ Процесс образования тепла
- ☐ Переход энергии теплоты на другую энергию
- ☒ Процесс проводности тепла
- ☐ Процесс перехода теплоты на механическую энергию

456 Как поочередно отмечают теплопроводность, теплоотдача?

- ☒ к, l, a
- ☐ a, l, к
- ☐ a, l, b
- ☐ l, к, a
- ☐ к, a, l

457 Как называется геометрическое место точек равных температур?

- ☐ Избыточное поверхность
- ☐ Изохорическое поверхность
- ☐ Изобарическое поверхность
- ☒ Изотермическое поверхность
- ☐ Градиент температур

458 Прохождение через какого материала способствует линейному характеру теплопроводности?

- ☐ Через гипс
- ☐ Через воду
- ☐ Через стекло
- ☐ Через доску
- ☒ Через металл

459 В каком варианте правильно показано три способа теплоты?

- ☐ Теплопритягивание – излучение - теплопроводность
- ☐ Теплоотдача – излучение, теплопритягивание
- ☒ Теплопроводность – конвекция - излучение
- ☐ Теплоотдача – теплопередача - теплопроводность

- ☐ Излучение – теплопритягивание – теплопроводность

460 Какие аппараты применяют в смешивании сыпучих материалов в пищевой технологии?

- ☐ Ленточные
☒ Турбинные, парно планетарно-винтовые
☐ Лопастные
☐ Комбинированные
☐ Дисковые

461 Какой процесс применяют для отделения твердых и жидких фаз?

- ☐ Кондиционирование
☒ Прессование
☐ Смешивание
☐ Разбавление
☐ Смесивание

462 Что влияет на жизнедеятельность дрожжей?

- ☐ декстрины
☒ температура, pH среда, состав
☐ вода, температура, крахмал
☐ жиры, pH среда
☐ крахмал, амилаза

463 Чему основывается консервирование пищевых продуктов?

- ☐ диффузионным свойствам
☒ бактериологическим свойствам
☐ антисептическим свойствам
☐ антифугинным свойствам
☐ бродильным свойствам

464 Какой из нижеперечисленных относится консерванту?

- ☐ антикристаллизатор
☒ сорбент
☐ антибиотик
☐ этиловый спирт
☐ глицерин

465 Какое из нижеперечисленных относится консервированию в пониженной температуре?

- ☐ кипение, пастеризация
☒ охлаждение, замораживание
☐ пастеризация
☐ стерилизация, кипение
☐ плавление

466 На сколько способов делится консервирование пищевых продуктов в пониженной температуре?

- ☐ 6.0
☒ 2.0
☐ 4.0
☐ 5.0
☐ 3.0

467 Каким способом пользуются для хранения продуктов питания долгое время?

- ☐ сушкой
- ☒ замораживанием
- ☐ замесом
- ☐ кипением
- ☐ испарением

468 Каким способом пользуются для хранения продуктов питания долгое время?

- ☐ замесом
- ☒ замораживанием
- ☐ испарением
- ☐ сушкой
- ☐ кипением

469 Для чего предназначено замораживание в пищевой технологии

- ☐ для обесцвечивания продуктов
- ☒ для хранения продуктов в долгое время
- ☐ для сохранения влажности во внутренней ткани
- ☐ для быстрого использования продуктов
- ☐ для сушки продуктов

470 Какому способу относится добавление чистых микроорганизмов для предотвращения порчи пищевых продуктов?

- ☐ технологическому
- ☒ биологическому
- ☐ микробиологическому
- ☐ химическому
- ☐ физическому

471 Что такое температурный шок?

- ☐ снижение обмена веществ
- ☒ резкое падение температур
- ☐ увеличение биохимических процессов
- ☐ повышение температуры
- ☐ сохранение обмена веществ

472 На сколько групп делится способы охлаждения?

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

473 Процесс постепенного рассеивания запасенной в теле энергии упругой деформации путем перехода ее в тепло

- ☐ эластичность
- ☒ релаксация напряжения
- ☐ вязкость
- ☐ прочность
- ☐ упругость

474 Способность тела сопротивляться формоизменению под действием внешних сил

- ☐ эластичность

- ☒ прочность
- ☐ пластичность
- ☐ вязкость
- ☐ упругость

475 Способность тела к формоизменению или течению, вызываемым остаточными или необратимыми деформациями

- ☐ вязкость
- ☒ пластичность
- ☐ прочность
- ☐ упругость
- ☐ текучесть

476 Характеризует тела, которые деформируются при напряжениях превышающих предел

- ☐ текучесть
- ☒ пластическая вязкость
- ☐ эффективная пластичность
- ☐ эффективная вязкость
- ☐ ползучесть

477 Величина отношения напряжения сдвига

- ☐ пластичность
- ☒ эффективная вязкость
- ☐ текучесть
- ☐ пластическая вязкость
- ☐ растирание

478 На сколько групп делится вязкость веществ?

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

479 Наука о деформациях и текущих веществах

- ☐ реология
- ☒ реология
- ☐ графика
- ☐ технология
- ☐ физика

480 Метод основанный на летучести ароматических компонентов, определяющих его запах

- ☐ ректификация
- ☐ дефекация
- ☐ отстаивание
- ☒ дезодорация
- ☐ осаждение

481 Процесс разделения под давлением через полупроницаемую перегородку

- ☐ ректификация
- ☒ мембрана
- ☐ дефекация

- ☐ абсорбция
- ☐ сатурация

482 Осаждение под действием собственного веса твердых частиц

- ☐ ректификация
- ☒ отстаивание
- ☐ дефекация
- ☐ абсорбция
- ☐ сатурация

483 Процесс поглощения одного или нескольких компонентов из раствора

- ☐ абсорбция
- ☐ сатурация
- ☒ адсорбция
- ☐ дефекация
- ☐ ректификация

484 Что применяется для разделения растворов низкомолекулярных веществ, обладающих высоким давлением?

- ☐ осаждение
- ☒ обратный осмос
- ☐ фильтрация
- ☐ осмос
- ☐ рафинация

485 Что предназначено для разделения низкоосмотических растворов?

- ☐ мембрана
- ☒ ультрафильтрация
- ☐ рафинация
- ☐ отстаивание
- ☐ экстракция

486 Процесс разделения с использованием пористых перегородок

- ☐ окисление
- ☒ фильтрование
- ☐ осаждение под действием центробежной силы
- ☐ экстракция
- ☐ отстаивание

487 Какой из нижеперечисленных относится к физическим способам очистки пищевых суспензий?

- ☐ ректификация
- ☒ отстаивание, фильтрация
- ☐ экстракция
- ☐ сульфитация, экстракция
- ☐ окисление

488 Каким методом очистки пользуются при очистке свекловичного сока от пульпы?

- ☐ физико-химическим
- ☒ физическим
- ☐ биохимическим
- ☐ теплофизическим
- ☐ химическим

489 Основная причина потемнения продуктов в процессе изготовления

- ☐ сульфитация
- ☒ образование меланоидов
- ☐ образование альдегидов
- ☐ дегидратация
- ☐ образование кислот

490 В какой фазе заканчиваются гидролитические и синтетические процессы?

- ☐ размножением
- ☒ затухания
- ☐ лаг-фазе
- ☐ логарифмической
- ☐ стационарной

491 Какая фаза характеризуется медленным накоплением биомассы, отложением запасных питательных веществ в клетке?

- ☐ затухание
- ☒ стационарная
- ☐ размножения
- ☐ лаг-фаза
- ☐ логарифмическом

492 Продолжительность первой фазы культивирования дрожжей.

- ☐ 2 сутки
- ☒ 3-4 часа
- ☐ 8 часов
- ☐ 1 час
- ☐ 1,5 часа

493 Сколько фаз при культивировании дрожжей в производственных условиях?

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

494 Углевод, накапливающийся в молодых клетках

- ☐ мальтаза
- ☒ гликоген
- ☐ крахмал
- ☐ рибосомы
- ☐ мальтоза

495 Полости, образующиеся в цитоплазме при старении клетки

- ☐ митохондрии
- ☒ вакуоли
- ☐ гликоген
- ☐ ядро
- ☐ рибосомы

496 В скольких этапах протекает процесс отделения растворимых веществ в клетках растительного сырья

- ☐ 10.0
- ☒ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 8.0

497 С чем связаны физические изменения происходящие в продукте?

- ☐ обмен веществ
- ☒ сублимация и рекристаллизация
- ☐ адсорбция
- ☐ тиндализация
- ☐ принцип абиоза

498 Что характеризует коэффициент температуропроводности?

- ☐ кипячение
- ☒ инерцию
- ☐ инерсию
- ☐ карамелизацию
- ☐ сублимацию

499 Что происходит в пищевых продуктах с повышением температуры?

- ☐ уменьшается коэффициент теплопроводности
- ☒ увеличивается теплоемкость
- ☐ повышается коэффициент температуропроводности
- ☐ уменьшается теплоемкость
- ☐ уменьшается температуропроводность

500 В основном из скольких этапов состоит процесс кристаллизации?

- ☐ 9.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

501 Какие способы смешивания в жидкой среде известны?

- ☐ Вперед, оборот
- ☒ Пневматический, оборот при помощи насоса, механический
- ☐ Импульс
- ☐ Колебательный
- ☐ Вперед-назад, круглый

502 Из каких элементарных процессов состоит условие смешивания?

- ☒ Конвективной, диффузной, сегрегации
- ☐ Измельчения, сортировки
- ☐ Дозирования, формования
- ☐ Взбивания, охлаждения
- ☐ Мойки, калибровки, очистка чешуи

503 По какому показателю характеризуется качество смешивания?

- ☐ Степени измельчения
- ☒ Степени смешивания фаз
- ☐ Степени дозирования

- ☐ Степени теплоты
- ☐ Степени очистки чешуи

504 Для чего используют процесс смешивания в пищевой технологии?

- ☐ При получении холода
- ☒ При интенсификации разных процессов
- ☐ При получении разных смесей
- ☐ При упаковывании полуфабрикатов
- ☐ При измельчении сырья

505 В чем суть в расчете мембранных аппаратах?

- ☐ Определение давления
- ☒ Определение площади поверхности процеживания
- ☐ Определение способности выбора
- ☐ Определение объема фильтрата
- ☐ Определение производительности

506 В пищевой технологии каким мембранным аппаратам пользуются?

- ☐ Барабанные, колебательные
- ☒ Фильтр-пресс, цилиндрически, рулонные процеживательные
- ☐ Конусные, дисковые-роторные
- ☐ Периодические, камерные
- ☐ Дисковые, роторные

507 Как называется действующая сила в противоположном осмосе?

- ☐ Сила тяжести
- ☒ Разность давлений
- ☐ Центробежная сила
- ☐ Сила реакции
- ☐ Сила сопротивления

508 Из какого материала изготавливают мембран?

- ☐ Из металла
- ☒ Из полимерной плёнки, стекла
- ☐ Из волокна
- ☐ Из кожи, керамики
- ☐ Из дерева

509 Сколько берется средний диаметр пор для процесса противоположного осмоса?

- ☐ Меньше 2,5 мкм
- ☒ Меньше 0,01 мкм
- ☐ Больше 0,5 мкм
- ☐ Больше 1,5 мкм
- ☐ Больше 1 мкм

510 Сколько берется величина пор в ультрапроцеживательном процессе?

- ☐ 2,0-2,5 мкм
- ☒ 0,01-0,1 мкм
- ☐ 5-6,5 мкм
- ☐ 0,5-1,5 мкм
- ☐ 1,5-2,8 мкм

511 Сколько берется средняя величина пор в процессе микропроцеживания?

- ☐ 0,5 см – 1,0 см
- ☒ 0,1 мкм – 10 мкм
- ☐ 20 мкм – 40 мкм
- ☐ 0,5 мм – 1,5 мм
- ☐ 1,0 – 1,5 см

512 Сколько берется диаметр зазорных пор в простом процеживательном процессе?

- ☐ Больше 0,5 мм
- ☒ Больше 1 мкм
- ☐ Меньше 0,2 мм
- ☐ Больше 1 см
- ☐ Меньше 0,5 мм

513 Какие преимущества есть у мембранных процессов?

- ☐ Простая конструкция
- ☒ Расход энергии мало, производительность выше, качественные
- ☐ Простая эксплуатация
- ☐ Устойчив
- ☐ Широкий спектр применения

514 Как классифицируются мембранные процессы в пищевой технологии?

- ☐ От технологической работы
- ☒ От средней величины пор
- ☐ От конструкции аппарата
- ☐ От технологического направления
- ☐ От рабочего принципа

515 На сколько групп делятся процессы в пищевой технологии в классификации процессов?

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

516 Какие из нижеуказанных этапов не относятся процессу экстракции?

- ☐ Продвижение растворителя порами материала
- ☒ Постоянство агрегатного состояния растворителя
- ☐ Продвижение экстрактирующего компонента из внутреннего слоя во внешний
- ☐ Распространение экстрактирующего компонента в растворителе
- ☐ Растворение целесообразного компонента

517 Один из этих относятся адсорбентам?

- ☐ Цвет должен быть потемнее
- ☒ Должны сохранять зернистое состояние
- ☐ Должны быть только в холодном виде
- ☐ Должны быть в горячем виде
- ☐ Не должен иметь особый вес

518 Какие из нижеперечисленных не относятся правилам адсорбента?

- ☐ Должны быть избранными

- ☒ Менее особый вес
- ☐ Должны сохранять зернистую способность
- ☐ Должны быть дешевыми
- ☐ Максимальная адсорбционная активность

519 Какому закону подчиняется процесс хемосорбции и десорбции?

- ☐ Равные
- ☒ Противоречивы
- ☐ Перпендикулярные
- ☐ Параллельные
- ☐ Похожие

520 Из нижеуказанных какие можно использовать как адсорбент?

- ☐ Трапел
- ☒ Сликагель
- ☐ Bentonит
- ☐ Диатомит
- ☐ Опеки

521 Каким способом можно сушить физико-химические влажности?

- ☐ паром
- ☒ Сушка горячим воздухом
- ☐ Химическими веществами
- ☐ Механическим прессованием
- ☐ Центрифугой

522 К какому процессу обмена относится кристаллизация?

- ☐ Тепловому
- ☒ Массовую обмену
- ☐ Механическому
- ☐ Гидромеханическому
- ☐ Холодильному

523 Как называется жидкость в уравновешенном виде с твердой фазой?

- ☐ Насыщенный
- ☒ Ненасыщенный
- ☐ Отделенный
- ☐ Осажденный
- ☐ Охлажденный

524 В технике как адсорбент что используют?

- ☐ Доску
- ☒ Уголь
- ☐ Пластичную массу
- ☐ Шифер
- ☐ Хлопок

525 Какая бывает свободная степень процесса абсорбции?

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0

☐ 6.0

526 Процесс абсорбции какой фазе соответствует (Q – газ, М – жидкость, В - твердый)?

- ☐ В+Q
- ☒ Q+М
- ☐ В+М
- ☐ М+М
- ☐ Q+Q

527 В чем различие между хемосорбцией и физической абсорбцией?

- ☐ Превосходит израсходования энергии
- ☒ Идет химическая реакция
- ☐ Нерациональный
- ☐ Противоположный процесс
- ☐ Рациональный

528 К какому закону подчиняется процесс растворения газа и пара в жидкости?

- ☐ Гук
- ☐ Фик
- ☒ Генри
- ☐ Кирков
- ☐ Далтон

529 Какие процессы адсорбция – десорбция?

- ☐ Адсорбция бесконечная
- ☒ Противоположные процессы
- ☐ Процессы отказывающие друг от друга
- ☐ Параллельные процессы
- ☐ Продолжение друг друга

530 Что характеризует кривая сушка?

- ☐ Время израсходованная на сушку
- ☒ Зависимость влажности от времени
- ☐ Теплота израсходованная на сушку
- ☐ Рациональность сушки
- ☐ Влажность отделенная в сушке

531 Какой физический показатель сублимационной сушки?

- ☐ Постоянная температура
- ☒ Глубокий вакуум
- ☐ Пониженная температура
- ☐ Пониженное давление
- ☐ Повышенное давление

532 Один из каких процессов в образование глубокого вакуума является физическим показателем?

- ☐ Лучевая сушка
- ☒ Сублимационная сушка
- ☐ Сушка солнечными лучами
- ☐ Сушка в тени
- ☐ Радиационная сушка

533 Какими физическими способами можно интенсировать процесс экстракции?

- ☐ Понижением температуры
- ☒ Повышением температуры
- ☐ Повышением давлений
- ☐ Повышением объема
- ☐ Понижением давлений

534 Интенсивность какого процесса обуславливает условие сухого воздуха?

- ☐ Кристаллизация
- ☒ Перегонка
- ☐ Конденсация
- ☐ Прессование
- ☐ Растворение

535 В какой среде образуется кристаллизация?

- ☐ Газ – жидкость
- ☒ Жидкий
- ☐ Твердый
- ☐ Газ
- ☐ Твердый – газ

536 Самый дешевый растворитель для процесса экстракции:

- ☐ Этиловый спирт
- ☒ Вода
- ☐ Бензин
- ☐ Растительное масло
- ☐ Бензол

537 Как называется процесс диффузии и теплоты вместе?

- ☐ Сатурация
- ☒ Сушка
- ☐ Растворение
- ☐ Экстракция
- ☐ Сепарация

538 Какой процесс идет вместе с сушкой?

- ☐ Конденсация и растворение
- ☒ Диффузия и теплота
- ☐ Теплота и холод
- ☐ Охлаждение и нагревание
- ☐ Измельчение и парообразование

539 Какой процесс противоположный растворению?

- ☐ Измельчение
- ☒ Кристаллизация
- ☐ Парообразование
- ☐ Прессование
- ☐ Уплотнение

540 Один из этих процессов проявляет процесс кристаллизации?

- ☐ Уплотнение
- ☒ Растворение
- ☐ Прессование

- ☐ Измельчение
- ☐ Парообразование

541 Какие аппараты экстракции применяют в пищевой технологии?

- ☐ Барабанные
- ☒ Ленточные, колонные, в форме - и
- ☐ Дисковые, роторные
- ☐ Конусные, цилиндрические
- ☐ Круглые

542 На какие группы делятся аппараты экстракции по принципу работы?

- ☐ Дисковый, роторный
- ☒ Периодический, непрерывный
- ☐ Камерный, безкамерный
- ☐ Колебательный
- ☐ Простой, сложный

543 Каким методом пользуются при интенсификации процесса экстракции в системе твердое тело-жидкость?

- ☐ Увеличение контактной поверхности
- ☒ Измельчение материала, образование эффективной гидродинамической условий
- ☐ Замораживание, нагревание
- ☐ Смешивание
- ☐ Отделение по разным фракциям

544 От каких показателей материала зависит процесс экстракции в системе твердое тело-жидкость?

- ☐ От степени чистоты
- ☒ От строения, химического состава
- ☐ От термо-технического показателя
- ☐ От веса
- ☐ От цвета

545 Каким понятием пользуются при изучении процесса экстракции?

- ☐ Понятие равновесия
- ☒ Понятие треугольной диаграммы
- ☐ Условие пятиугольной диаграммы
- ☐ Условие параллельности
- ☐ Понятие взаимных действий фаз

546 Каким способом пользуются в разделении однородных жидких смесей?

- ☐ Абсорбцией
- ☒ Ректификацией, перегонкой
- ☐ Сушкой
- ☐ Экстракцией
- ☐ Кристаллизацией

547 В пищевой промышленности для какой цели используют процесс перегонки и ректификации?

- ☒ В получении технического и пищевого этилового производстве душистых веществ
- ☐ В получении сухих веществ
- ☐ В получении разных осадений
- ☐ В получении разных смесей
- ☐ В получении влажных веществ

548 Что характеризует физическая суть дифференциального уравнения конвективной диффузии?

- ☐ Устойчивость процесса
- ☒ Изменение концентрации
- ☐ Изменение силы сопротивления
- ☐ Изменение температуры
- ☐ Изменение равновесия

549 Как называется процесс поглощения веществ всей массой

- ☐ сорбция
- ☒ абсорбция
- ☐ адсорбция
- ☐ хемосорбция
- ☐ десорбция

550 Какое оборудование используется для отделения и промывки крахмала?

- ☐ прессы
- ☒ пурификатором
- ☐ моющее устройство
- ☐ очистители
- ☐ терки

551 Что относится к тепло-физическим характеристикам?

- ☐ варка
- ☒ коэффициент теплопроводности, теплоемкости, температуропроводности
- ☐ кипячение
- ☐ замораживание
- ☐ охлаждение

552 К каким методам консервирования относится использование сахара в обработке пищевых продуктов?

- ☐ тепло-физический
- ☒ физико-химический
- ☐ химический
- ☐ физический
- ☐ биохимический

553 Сколько методов очистки жидких полуфабрикатов?

- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 16.0
- ☐ 12.0
- ☐ 7.0

554 К какому процессу производства относится диффузия?

- ☐ брожения
- ☒ физико-химический
- ☐ теплофизический
- ☐ механический
- ☐ химический

555 К какой производственной отрасли относится процесс измельчения?

- ☐ тепло-физической
- ☒ механико-тепло-физической
- ☐ химической
- ☐ физической
- ☐ бродильной

556 В какой срок проводится озонирование?

- ☐ 1-6ч
- ☒ 10-48ч
- ☐ 7ч
- ☐ 5-7ч
- ☐ 2ч

557 Какими свойствами обладает озоновый газ?

- ☐ бактерицидным
- ☒ окислительно-дезинфицирующим
- ☐ мутирующим
- ☐ антисептическим
- ☐ антифунгицидным

558 Какой из нижеперечисленных ферментов расщепляет сложные эфиры?

- ☐ трансфераза
- ☒ гидролаза
- ☐ галактаза
- ☐ протеиназа
- ☐ неоледуктаза

559 Какой специфической особенностью обладают дрожжи?

- ☐ лигаза
- ☒ обязательная групповая, стереохимической специфичностью
- ☐ обладает сложноспецифичностью
- ☐ переменная, обладает низкоспецифичностью
- ☐ 5- компонентная

560 Сколько отпочковывается клеток в сбраживаемой среде при нормальных условиях?

- ☐ 0.2
- ☐ 0.05
- ☐ 0.7
- ☒ 0.3
- ☐ 0.1

561 Какова оптимальная температура брожения для дрожжей верхнего брожения?

- ☐ 12-15о С
- ☒ 18-20о С
- ☐ 6-8о С
- ☐ 2-4о С
- ☐ 8-10о С

562 Как происходит теплообмен в тканях сырья и продуктов?

- ☐ задерживание тепла
- ☒ теплопроводность
- ☐ размораживание

- ☐ замерзание
- ☐ поглощение тепла

563 Сколько в развитии вин?

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

564 Сколько видов основного брожения используется в производстве пищевых продуктов?

- ☐ 18.0
- ☒ 3.0
- ☐ 12.0
- ☐ 8.0
- ☐ 15.0

565 Какова оптимальная температура для ферментов растительного происхождения?

- ☐ 10о C
- ☒ 50-60о C
- ☐ 40о C
- ☐ 120о C
- ☐ 25о C

566 Какой фермент катализирует реакции синтеза с выделением фосфорной кислоты?

- ☐ оксиредуктаза
- ☒ лигаза
- ☐ трансфераза
- ☐ изомераза
- ☐ гидролаза

567 При какой температуре обрабатываются продукты для предотвращения их ферментативной порчи

- ☐ 10-20о C
- ☒ 80-100о C
- ☐ 40о C
- ☐ 30о C
- ☐ 20-30о C

568 Из скольких этапов состоит процесс сублимации?

- ☐ 12.0
- ☒ 3.0
- ☐ 15.0
- ☐ 8.0
- ☐ 20.0

569 Какой процесс применяется для очищения и обесцвечивания жидкостей?

- ☐ сжатие
- ☒ адсорбция
- ☐ ферментация
- ☐ абсорбция
- ☐ прессование

570 как называется процесс осаждения твердых частиц под действием абсолютной массы?

- ☐ сжатие
- ☐ разбавление
- ☐ стерилизация
- ☒ экстракция
- ☐ прессование

571 Что относится к дисперсной системе?

- ☐ газ
- ☒ суспензия, эмульсия
- ☐ твердое тело
- ☐ жидкость
- ☐ твердое

572 Что относится к дисперсной среде?

- ☐ эмульсия
- ☒ жидкость, газ
- ☐ порошок
- ☐ твердые
- ☐ пена

573 К какому производству относятся мучные кондитерские изделия?

- ☐ бродильному
- ☐ механическому
- ☒ физико-химическому
- ☐ тепловому
- ☐ химическому

574 Как называется процесс получения сахара из сахарной свеклы?

- ☐ сжатие
- ☒ экстракция
- ☐ осаждение
- ☐ фильтрация
- ☐ прессование

575 Какими методами пользуются при очистке пищевых продуктов?

- ☐ мойка
- ☒ экстракция, фильтрация, осаждение
- ☐ кипячение
- ☐ стерилизация
- ☐ замачивание

576 Что относится к дисперсной фазе?

- ☐ газ
- ☒ твердое, жидкость
- ☐ пена
- ☐ порошок
- ☐ эмульсия

577 К каким характеристикам относятся аэродинамические свойства зерна?

- ☐ технологическим

- ☒ физическим
- ☐ реологическим
- ☐ химическим
- ☐ механическим

578 К какой операции относится мойка сырья?

- ☐ реологической
- ☒ технологической
- ☐ химической
- ☐ физической
- ☐ биохимической

579 Каким методом очищается загрязненная поверхность зерна?

- ☐ биохимическим
- ☒ сухим
- ☐ микробиологическим
- ☐ химическим
- ☐ физическим

580 Каким способом сушат фрукты и овощи?

- ☐ контактно
- ☒ дегидроконсервированием
- ☐ конвективной сушкой
- ☐ радиацией
- ☐ осмотически

581 Сколько методов посола

- ☐ 15.0
- ☒ 3.0
- ☐ 12.0
- ☐ 7.0
- ☐ 10.0

582 Как называется процесс перехода веществ с поверхности тела или продукта в окружающую среду?

- ☐ хемосербция
- ☒ десорбция
- ☐ адсорбция
- ☐ абсорбция
- ☐ сербция

583 Как называется процесс поглощения веществ поверхностью продукта?

- ☐ конденсация
- ☒ адсорбция
- ☐ десорбция
- ☐ абсорбция
- ☐ гемосорбция

584 Что относится к физическим методам очистки пищевых суспензий?

- ☐ сжатие
- ☒ осаждение, фильтрация, разделение за счет центробежной силы
- ☐ прессование

- ☐ стенилизация
- ☐ экстракция

585 какие методы очистки известны?

- ☐ биологические
- ☒ физические, физико-химические
- ☐ биохимические
- ☐ реологические
- ☐ технологические

586 Для чего служат насадочные аппараты?

- ☐ Для осуществления промежуточного течения
- ☒ Для осуществления контакта жидкости и газа
- ☐ Для осуществления контакта твердого тела и газа
- ☐ Для осуществления контакта твердого тела и жидкости
- ☐ Для осуществления контакта ламинарного течения

587 Скруббером называют

- ☐ Тарелочные насадки
- ☒ Насадочную колонну
- ☐ Колонну в которую вводятся струя жидкости
- ☐ Колонну с водяными каскадами
- ☐ Ректификационные насадки

588 Что такое барботаж?

- ☐ Отделение жидкости от насадки
- ☒ Течение газа через насадку
- ☐ Течение жидкости через пористые пластины
- ☐ Течение жидкости через насадку
- ☐ Течение газа через пористые пластины

589 Какой аппарат называют скруббером?

- ☐ Ректификационные насадки
- ☐ Колонну в которую вводятся струя жидкости
- ☐ Колонну с водяными каскадами
- ☐ Тарелочные насадки
- ☒ Насадочную колонну

590 В каких процессах реализуются основные способы контакта фаз?

- ☐ Теплофизических
- ☒ В пленочных течениях, течениях в насадках сквозь каскады жидкости, барботажа, пенного течения
- ☐ Физических
- ☐ Тепловых
- ☐ Химических

591 От каких параметров аппарата зависит необходимое число единичных переносов для полного протекания процесса?

- ☐ От наклона рабочей линии
- ☒ От близости расположения рабочей и равновесной линии и заданных пределов изменения концентраций
- ☐ От материального баланса аппарата
- ☐ От расхода компонентов
- ☐ От физической природы компонентов характеризуемой расположением фазового равновесия

592 Какие параметры массообменного аппарата определяют характеристики его рабочей линии?

- ☐ Рабочая фаза аппарата
- ☒ Расход компонентов
- ☐ Физическая природа компонентов
- ☐ Поперечное сечение
- ☐ Наклон рабочей линии

593 Какие способы выражения концентрации?

- ☐ Объемная
- ☒ Массовая, объемная, массовая мольная, относительно-мольная
- ☐ Периодические
- ☐ Непрерывные
- ☐ Массовая

594 Какие процессы называют массообменными?

- ☐ Механические
- ☒ Два продукта обмениваются содержащимся в них третьих процессов
- ☐ Продукты обменивающие признаком
- ☐ Продукты обменивающие составом
- ☐ Тепловые

595 Как называется процесс перехода компонентов смеси из газообразной формы в твердую?

- ☐ Сушка
- ☒ Адсорбция
- ☐ Перегонка
- ☐ Абсорбция
- ☐ Ректификация

596 Какой процесс называется абсорбционной?

- ☐ Переход компонента из твердой формы в газообразную
- ☒ Переход компонента из газообразной формы в жидкую
- ☐ Переход компонента из жидкой формы в твердую
- ☐ Переход компонента из твердой формы в жидкую
- ☐ Переход компонента из газообразной формы в твердую

597 На сколько групп разделяются массообменные процессы?

- ☐ 9.0
- ☒ 3.0
- ☐ 8.0
- ☐ 1.0
- ☐ 7.0

598 По каким признакам разделяют массообменные процессы?

- ☐ Переход из газообразной фазы в жидкую
- ☒ Агрегатному состоянию вещества, способу контакта фаз, характеру их взаимодействия
- ☐ По расчету процесса
- ☐ Разделению жидких смесей
- ☐ Переход из твердого состояния в газообразное

599 Как называется процесс перехода из твердого состояния в газообразную фазу?

- ☐ Дистилляция

- ☒ Сублимация
- ☐ Адсорбция
- ☐ Ректификация
- ☐ Десорбция

600 Как называется разделение жидких смесей, состоящих из нескольких компонентов?

- ☐ Дистилляция
- ☒ Ректификация
- ☐ Охлаждение
- ☐ Пастеризация
- ☐ Испарение

601 Что такое ректификация?

- ☐ Способы разделения твердых смесей состоящих из одного компонента
- ☒ Способ разделения жидких смесей состоящих из нескольких компонентов
- ☐ Способы распада газообразных смесей состоящих из нескольких компонентов
- ☐ Способы отделения газообразных смесей состоящих из одного компонента
- ☐ Способы отделения жидких смесей

602 Как называется разделение жидких смесей на различающиеся по составу фракции?

- ☒ Дистилляция
- ☐ Стерилизации
- ☐ Пастеризация
- ☐ Автоклав
- ☐ Ректификация

603 Как называется извлекаемый низки кипящий компонент?

- ☐ Пастеризатор
- ☒ Дистиллят
- ☐ Ректификатор
- ☐ Стерилизатор
- ☐ Перегонка

604 Как называется перегонка веществ в глубоком вакууме?

- ☐ Связь концентраций бинарных смесей
- ☒ Молекулярная дистилляция
- ☐ Молекулярная пастеризация
- ☐ Молекулярная стерилизация
- ☐ Молекулярная ректификация

605 На какие группы делятся исходная жидкость в ультрафильтрации?

- ☐ Пленочные
- ☒ Фильтрат и высокомолекулярный
- ☐ Стекланные
- ☐ Полимерные
- ☐ Металлические

606 На сколько группы делится исходная жидкость в ультрафильтрации?

- ☐ 8.0
- ☒ 2.0
- ☐ 12.0
- ☐ 4.0

☐ 16.0

607 Какому процессу относится ультрафильтрация?

- ☐ Биохимическому
- ☒ Мембранному
- ☐ Химическому
- ☐ Тепловому
- ☐ Физическому

608 Какие процессы происходят при аэрации?

- ☐ Испарение и конденсация
- ☒ Абсорбция кислорода и усваивание кислорода растворенный в жидкости
- ☐ Холодильные
- ☐ Смешивающие
- ☐ Тепловые

609 Какой элемент считается важным в распространении роста аэробных микроорганизмов?

- ☐ Азот
- ☒ Кислород
- ☐ Газ
- ☐ Железо
- ☐ Водород

610 Какие особенности в биохимических процессов?

- ☐ Образование, испарение разных масс, образование газа
- ☒ Разрывание, образование продукта при помощи микроорганизмов, уравнивание само-собой
- ☐ Испарение
- ☐ Плавление, горение
- ☐ Гниение, заплесневение

611 В какой отрасли пищевой промышленности пользуются биохимическими процессами?

- ☐ В кондитерской производстве
- ☒ В бродильной промышленности
- ☐ В рыбной промышленности
- ☐ В системе общественного питания
- ☐ В мясной промышленности

612 Что является основным рабочим элементом мембранных процессов?

- ☐ Лопасть
- ☒ Мембрана
- ☐ Шнек
- ☐ Пропели
- ☐ Нагреватель

613 Из скольких этапов состоит процесс идущий в адсорбере цилиндрического типа вертикально периодического действия?

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

614 При определении какого параметра обращают внимание в изучении кинематики разделения неоднородной системы?

- ☐ Взаимное действие частиц
- ☐ Форма частиц
- ☐ Силы сопротивления частиц
- ☐ Измерение частиц
- ☒ Скорость осаждения частиц

615 Какие из нижеперечисленных пользуются под действием электрического поля в разделении неоднородной системы?

- ☐ Эмульсия
- ☐ Твердое тело – жидкая система
- ☐ Жидкость-жидкость
- ☐ Суспензия
- ☒ Газовые системы

616 Сколько % степень очистки газов под действием силы инерции?

- ☐ 0.1
- ☐ 0.2
- ☐ 0.05
- ☐ 0.9
- ☒ 0.6

617 Как называется в общем аппараты используемый в очистке газов под действием центробежной силы в пищевой технологии?

- ☐ Ферментаторы
- ☒ Силикаты
- ☐ Теплообменники
- ☐ Холодильники
- ☐ Абсорберы

618 Как называется аппарат используемый в очистке газов в поле гравитации?

- ☐ Открыто камерный
- ☒ Пылеосажденно-камерный
- ☐ Ленточно-камерный
- ☐ Стационарно-камерный
- ☐ Колебательно-камерный

619 Как называется модель используемые в изучении теоретической основы мембранного процесса?

- ☐ Физико-математический
- ☒ Капиллярно-осажденный
- ☐ Геометрический
- ☐ Физический
- ☐ Математический

620 В какой области пищевой промышленности пользуются фильтр-прессом?

- ☐ В хлебопекарной
- ☒ В молочной
- ☐ В зерновой
- ☐ В рыбной
- ☐ В мясной

621 Что происходит между процессами обмена иона в отличие от адсорбции?

- ☐ Газ-жидкость
- ☒ Ионит-жидкость
- ☐ Твердое тело-газ
- ☐ Твердое тело-жидкость
- ☐ Газ-пар

622 Какие преимущества у псевдокипящего слойного адсорбера по сравнению других адсорберов?

- ☐ Ни какой из указанных
- ☒ Интенсифируется процесс, уменьшает время
- ☐ Естественный, Искусственный
- ☐ Конструкция
- ☐ Постоянно меняющийся

623 Каким адсорбентом используют в пищевой технологии?

- ☐ Решетка растительного происхождения
- ☒ Активный уголь, силикагель
- ☐ Перегородки
- ☐ Торф
- ☐ Металлическая решетка

624 На какие виды делятся процесс адсорбции?

- ☐ Механический – гидромеханический
- ☒ Химические – физические
- ☐ Стационарный – нестационарный
- ☐ Активный – пассивный
- ☐ Периодический – непрерывный

625 В какой области пищевой промышленности используют процесс адсорбции?

- ☐ В системе общего питания
- ☒ В производстве сахара, вина, сока
- ☐ В мясной промышленности
- ☐ В рыбной промышленности
- ☐ В молочной промышленности

626 Как называется противоположный процесс адсорбции?

- ☐ Испарения
- ☒ Десорбция
- ☐ Экстракция
- ☐ Ректификация
- ☐ Сублимация

627 Основные особенности процесса абсорбции?

- ☐ Сложность
- ☒ Выбравание, обратный
- ☐ Пониженная производительность
- ☐ Сложность эксплуатации
- ☐ Теплообменный процесс

628 Какими абсорберами пользуются в пищевой технологии?

- ☐ Зубчатый, роторный

- ☒ Плейманным, вставленные, опрыскиваемый
- ☐ Комбинированным
- ☐ Сложным, турбинным
- ☐ Камерным, периодичным

629 Сколько фаз присутствует в процессе абсорбции?

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

630 Для какой цели в технике используют процесс абсорбции?

- ☐ В производстве газированных вод
- ☒ При отделении газа, получении серной кислоты, обезвреживании сульфатных газов
- ☐ Производства разных полуфабрикатов
- ☐ При получении сока
- ☐ В производстве спирта

631 Как называется, в общем, аппараты претворяющий процесс абсорбции?

- ☐ Экстракторы
- ☒ Абсорберы
- ☐ Сушка
- ☐ Ректификация
- ☐ Аппараты обмена

632 На какие процессы отделяются в свою очередь абсорбция?

- ☐ Ни какой из указанных
- ☒ Физические, хемосорбция
- ☐ Естественные, искусственные
- ☐ Непрерывные
- ☐ Постоянно меняющие

633 Какие из нижеперечисленных уравнения материального баланса для аппарата конвективной сушки?

- ☐ $C=C_2-C_1$
- ☒ $C_b=C_s+\omega$
- ☐ $C=C_1+C_2$
- ☐ $C_d=C_i+C_x+C'$
- ☐ $C=C_1+C_2+C_3$

634 На сколько групп можно подразделять сырье и материалы подвергаемое сушке?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 8.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

635 Каким гидродинамическим моделям пользуются при изучении процесса сушки?

- ☐ Примерные, вероятные
- ☒ Идеальное смешивание, диффузия
- ☐ Время, биологические

- ☐ Физические, геометрические
- ☐ Механические, химические

636 От какого параметра зависит изменение скорости в первом этапе процесса сушки?

- ☐ От величины материала
- ☐ От влажности
- ☒ От параметра сушительного агента
- ☐ От температуры
- ☐ От агрегатного состояния материала

637 Что проявляет изменение влажности в зависимости от времени?

- ☐ Ни какой из указанных
- ☐ Динамика перегонки
- ☐ Статика сушки
- ☒ Динамика сушки
- ☐ Отсутствие сушки

638 Что такое кинетика сушки?

- ☐ Изменение температуры в зависимости от скорости
- ☐ Изменение равновесия
- ☐ Изменение силы в зависимости от скорости
- ☒ Изменение влажности в зависимости от времени
- ☐ Повышения веса сушеного материала

639 Сколько видов системы образующая во время контакта влажного воздуха с материалом?

- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 12.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0

640 Какие виды сушки применяют в пищевой технологии?

- ☐ Механические
- ☐ Охлаждение, замораживание
- ☐ Испарение, конденсация
- ☒ Конвективное, радиация, сублимация
- ☐ Химические

641 Один из этих не относится механическим процессам?

- ☐ Измельчение
- ☐ Сортирование
- ☐ Формование
- ☒ Смешивание
- ☐ Прессование

642 Что такое теплопроводность?

- ☐ тепловой поток, отнесенный к единицы поверхности
- ☐ Поверхностная плотность теплового потока
- ☒ Перенос теплоты при непосредственном соприкосновении тел с различной температурой
- ☐ Явление переноса теплоты электромагнитными волнами
- ☐ Перенос теплоты в пространстве вместе с движущимся объемами газа или жидкости

643 Что такое конвекция?

- ☐ Поверхностная плотность времени
- ☐ Тепловой поток
- ☐ Явление переноса теплоты электромагнитными волнами
- ☐ Перенос теплоты при непосредственном соприкосновении тел с различной температурой
- ☒ Перенос теплоты в пространстве вместе с движущимся объемами газа или жидкости

644 Почему стараются удалить осадок, отлагающийся на поверхности полупроницаемой мембраны?

- ☐ Влияет на концентрацию фильтруемого раствора
- ☐ Осадок является одним из разделяемых продуктов и потому должен быть сохранен и выведен из аппарата
- ☐ Потому что выведенный из конечного продукта осадок изменяет его концентрации
- ☒ Осадок закупоривает поры и изменяет все характеристики мембраны
- ☐ Потому что ухудшает параметры аппарата

645 По какому закону определяется скорость фильтрования на полупроницаемых мембранах?

- ☐ По закону Стокса
- ☐ По закону Гука
- ☐ По закону Рейнольдса
- ☒ По закону Пуазейля
- ☐ По закону Ньютона

646 Как различаются мембранные аппараты по способу укладки?

- ☐ С мембранами рулонного типа
- ☐ С плоскими мембранами
- ☐ С мембранами в виде волокон
- ☐ С трубчатыми мембранами
- ☒ С плоскими мембранными элементами, с трубчатыми мембранными элементами, с мембранами рулонного типа, с мембранами в виде полых волокон

647 Для чего используют ультрафильтрацию?

- ☐ Для концентрирования растворов отделением сточных вод
- ☐ Для концентрирования растворов отделением от них растворителя
- ☐ Для опреснения соленых вод
- ☒ Для разделения, концентрирования растворов
- ☐ Для очистки сточных вод

648 К какой технологии относятся классическая фильтрация, ультрафильтрация, обратный осмос?

- ☐ Пищевой
- ☐ Химической
- ☒ Мембранной
- ☐ Нефтяной
- ☐ К технологии НАНО

649 Для чего применяют обратный осмос?

- ☐ Для разделения растворов
- ☐ Для ультрафильтрации
- ☒ Для опреснения соленых вод
- ☐ Для классической фильтрации
- ☐ Для фракционирования растворов

650 На какие основные группы подразделяется мембранная технология?

- ☒ Классическая фильтрация, микрофильтрация, ультрафильтрация, обратный осмос

- ☐ Ультрафильтрация
- ☐ Обратный осмос
- ☐ Микрофильтрация
- ☐ Классическая фильтрация

651 На сколько групп разделяется мембранная технология по признаку?

- ☐ 8.0
- ☐ 18.0
- ☐ 12.0
- ☒ 4.0
- ☐ 16.0

652 Какие аппараты относятся центробежным фильтровальным?

- ☐ Ленточные
- ☐ Вакуумные
- ☐ Барабанные
- ☒ Фильтрующая центрифуга, центрифуга с центробежной разгрузкой и с выгрузкой осадка пульсирующим поршнем
- ☐ Дисковые

653 Как влияет на частицы осадка повышение давления со стороны фильтруемой суспензии?

- ☒ Сжимает частицы осадка
- ☐ Ни какого влияние не имеет
- ☐ Обмениваются частицами осадка
- ☐ Отталкивает частицы осадка
- ☐ Выбрасывает частицы осадка

654 Где реализуется фильтрация на пористых мембранах?

- ☐ На барабанной установке
- ☐ На листовом устройстве
- ☐ На дисковом фильтре
- ☐ На вакуумной установке
- ☒ В баромембранных установках

655 Молекулярная дистилляция - это

- ☐ Адсорбирование веществ
- ☐ Стерилизация веществ
- ☒ Перегонка веществ в глубоком вакууме
- ☐ Перегонка веществ на поверхности теплообменника
- ☐ Ректификация веществ

656 По трубам бываюттечения жидкости

- ☐ Ньютоновские
- ☐ Эрруновские
- ☒ Пуазейлевское, Ньютоновское, фильтрационные
- ☐ Дарсинские
- ☐ Осажденные

657 Разница шламового фильтрации от закупорочной заключается

- ☐ Более высоким перепадом давлений на фильтре при шламовом фильтрации
- ☐ Фильтрационным способом
- ☐ Порогом фильтрации

- ☒ Наличием шлама на фильтрующей перегородке
- ☐ Низким перепадам давлений на фильтре

658 Чем различается шламовое и закупорочное фильтрование?

- ☐ Фильтрационным способом
- ☐ Низким перепадам давлений на фильтре
- ☐ Более высоким перепадом давлений на фильтре при шламовом фильтровании
- ☐ Порогом фильтрования
- ☒ Наличием шлама на фильтрующей перегородке

659 Какие течения жидкости по трубам бывают?

- ☐ Осажденные
- ☐ Ньютоновские
- ☐ Дарсинские
- ☒ Пуазейлевское, Ньютоновское, фильтрационные
- ☐ Эргуновские

660 При каком фильтровании основной процесс происходит на слое осадка отложившемся на поверхности фильтрующего материала?

- ☐ При непрерывном
- ☐ При периодическом
- ☒ При шламовом
- ☐ Ни какой из них
- ☐ При закупорочном

661 Как называется разделение неоднородной системы с твердой дисперсной фазой, основанное на задержания твердых частиц пористыми перегородками?

- ☐ Ректификация
- ☐ Сепарация
- ☐ Сублимация
- ☒ Фильтрование
- ☐ Перегонка

662 Как влияет концентрация частиц на измельчение в аппарате с зубчатоподобным зацеплением

- ☐ Улучшает измельчение частиц
- ☒ Она определяет внутреннее трение потока и потому что касательные напряжения в зонах измельчения материала пропорциональны ей
- ☐ С увеличением концентрации измельчение ухудшается, потому что часть частиц выходит из зоны раздавливания зубчатоподобным зацеплением и эти частицы оказываются неизмельченными
- ☐ Ухудшает измельчение, потому что с увеличением концентрации частиц на каждую из них приходится меньше энергии
- ☐ Не влияет

663 Что такое молекулярная дистилляция?

- ☐ Стерилизация веществ
- ☒ Перегонка веществ в глубоком вакууме
- ☐ Перегонка веществ на поверхности теплообменника
- ☐ Ректификация веществ
- ☐ Адсорбирование веществ

664 Что обеспечивает тонкое и сверхтонкое дробление материалов?

- ☐ Межфазовый поток
- ☒ Аэродинамический поток

- ☐ Вторичный пар
- ☐ Первичный пар
- ☐ Сменный поток

665 Что служит источником энергии при выпаривании воды из сгущаемого продукта?

- ☐ Отходный пар
- ☒ Вторичный пар
- ☐ Третичный пар
- ☐ Греющий пар
- ☐ Запасной пар

666 Почему стерилизацию проводят в автоклавах, если на продукт в герметично закрытой банке внешнее давление не действует?

- ☐ Для понижения давления в продукте
- ☒ Для обеспечения стерильности процесса
- ☐ Для возрастания давления в продукте
- ☐ Для повышения температуры процесса
- ☐ Для уничтожения микробов

667 Почему при стерилизации требуется более высокие температуры чем при пастеризации?

- ☐ При пастеризации качество продукта высокие
- ☒ При стерилизации происходит более полное уничтожение микроорганизмов
- ☐ При стерилизации уничтожаются спорообразующие бактерии, защищенные от ударов быстрых молекул оболочки спор
- ☐ При стерилизации уничтожаются другие виды микроорганизмов
- ☐ При пастеризации происходит полное уничтожение микроорганизмов

668 Как распределяется концентрации экстрагируемого вещества в продукте?

- ☐ Равномерно
- ☒ По синусоиде
- ☐ Тангенсально
- ☐ По косинусоиде
- ☐ По экспоненте

669 Чем отличается экстракция от экстрагирования?

- ☐ Процессом пересыщения
- ☒ Фазовым состоянием среды, из которой извлекается продукт
- ☐ Фазовым состоянием экстрагента
- ☐ Способы контакта экстрагента с продуктом
- ☐ Способом экстракции

670 Какие основные агрегаты входят в состав установок экстрагирования сжиженным газом?

- ☐ Разделитель газов
- ☐ Устройство ожижения газов
- ☐ Устройство передаточного механизма
- ☒ Устройство ожижения газов, контактный чан экстрагирования, разделитель газов
- ☐ Контактный чан экстрагирования

671 Экстракторы бывают

- ☐ Клапанные
- ☒ Периодические, непрерывные, прямоточные, противоточные
- ☐ Прямолинейные

- ☐ На непрерывные
- ☐ Противоточные

672 Как классифицируются экстракторы?

- ☐ Клапанные
- ☒ Периодические, непрерывные, прямоточные, противоточные
- ☐ Прямолинейные
- ☐ На непрерывные
- ☐ Противоточные

673 Какие факторы оказывают влияние на экстрагирование?

- ☐ Влажность
- ☒ Температура, размеры частиц и использование перемешивания
- ☐ Температура
- ☐ Размеры частиц экстрактора
- ☐ Давление

674 Какие процессы протекают при экстрагировании?

- ☐ Растворение извлекаемого компонента
- ☒ Разделение неоднородной системы
- ☐ Перенос от поверхности вещества в объем экстрагента
- ☐ Распределение концентрации в твердой пластине
- ☐ Проникновение растворителя в поры сырья, растворение извлекаемого компонента, перенос к поверхности перенос от поверхности вещества в объем экстрагента

675 Сколько процессов протекают при экстрагировании?

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

676 Назовите обобщенную движущую силу кристаллизации?

- ☐ Испарение конденсации
- ☒ Разность фактической концентрации пересыщенного раствора и концентрации лежащей на кривой насыщения
- ☐ Перегонка, ректификация
- ☐ Сумму фактической концентрации насыщенного раствора
- ☐ Разность флегмевых чисел

677 Какие способы пересыщения бывают?

- ☐ Охлаждение, испарение
- ☒ Выпаривание, охлаждение, высаливание
- ☐ Ректификация
- ☐ Перегонка, выпаривание
- ☐ Выпаривание, ректификация

678 Какой процесс обозначается термином «капиллярная конденсация»?

- ☐ Поглощение одного вещества другим по всем объеме сорбента
- ☒ Конденсация паров лиофильных адсорбтивов в капиллярных адсорбента
- ☐ Конденсация паров лиофобных адсорбтивов в капиллярах адсорбента
- ☐ Конденсация паров на поверхности адсорбента
- ☐ Изменение концентрации вещества на границе раздела фаз

679 Чем отличается адсорбция от абсорбции?

- ☐ Адсорбция происходит на поверхности адсорбата
- ☒ Адсорбция происходит на поверхности сорбента
- ☐ Абсорбция происходит на поверхности сорбента
- ☐ Адсорбция происходит по всем объеме сорбента
- ☐ Адсорбция происходит на поверхности адсорбента

680 Какому процессу относится выделения сорбата из сорбента?

- ☐ Ректификации
- ☒ Десорбции
- ☐ Адсорбции
- ☐ Абсорбции
- ☐ Перегонки

681 Какому процессу относится поглощения вещества, сопровождающиеся химическими реакциями?

- ☐ Абсорбции
- ☒ Хемосорбции
- ☐ Перегонки
- ☐ Адсорбции
- ☐ Ректификации

682 Как называется процесс изменения концентрации вещества на границе раздела фаз?

- ☐ Сушка
- ☒ Адсорбция
- ☐ Хемосорбция
- ☐ Перегонка
- ☐ Ректификация

683 Как называется процесс поглощения одного вещества другим по всем объеме сорбента?

- ☐ Адсорбция
- ☐ Сушка
- ☒ Абсорбция
- ☐ Хемосорбция
- ☐ Перегонка

684 Как называется процесс поглощения одного вещества другим?

- ☐ Абсорбция
- ☒ Сорбция
- ☐ Перегонка
- ☐ Хемосорбция
- ☐ Адсорбция

685 Как называется процесс разделения однородных жидких растворов на твердую и жидкую фазу?

- ☐ Сушка
- ☒ Кристаллизация
- ☐ Сублимация
- ☐ Перегонка
- ☐ Растворение

686 Как называется чередование процессов кристаллизации и растворения?

- ☐ Десорбция

- ☒ Перекристаллизация
- ☐ Растворение
- ☐ Кристаллизация
- ☐ Сорбция

687 На сколько групп делятся аппараты для кристаллизации?

- ☐ 10.0
- ☒ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 8.0

688 Какие из нижеперечисленных является важнейшим параметром, регулирующий режим перегонной колонны?

- ☐ Давление перегонки
- ☒ Флегмовое число
- ☐ Число единиц
- ☐ Коэффициент полезного действия
- ☐ Число барботажных тарелок

689 Какой продукт является дистиллятом ректификационной колонны?

- ☐ Вода
- ☒ Спирт
- ☐ Эфиры
- ☐ сивушные масла
- ☐ Альдегиды

690 Что такое вторичный пар?

- ☐ Ни какой из указанных
- ☒ Пар, образующийся при подогреве бары в нижней части колонны
- ☐ Пар образующейся на каждой тарелке
- ☐ Пар выходящий из ректификационной колонны
- ☐ Пар выходящей из трубы

691 От чего зависит общее давление паров бинарной смеси?

- ☐ От перегонки
- ☒ От физико-химической природы компонентов, образующих раствор
- ☐ От влажности
- ☐ От температуры
- ☐ От теплофизической природы компонентов

692 Какие процессы увеличивают концентрацию перегоняемого продукта в колонне?

- ☐ Теплофизические
- ☒ Барботаж на тарелках
- ☐ Испарение и конденсация на тарелках
- ☐ Испарение жидкости на тарелках
- ☐ Тепловые

693 Чему равно давление паров над поверхностью бинарной смеси воды и толуола?

- ☐ Соотношению сил притяжения молекул растворенных веществ
- ☒ Взвешенной сумме давлений насыщенных паров, определяемой законам Рауля
- ☐ Наибольшему из двух давлений насыщенных паров

- ☐ Сумме давлений их насыщенных паров
- ☐ Ни какой из указанных

694 Что означает термин «азеотропная смесь»?

- ☐ Разделение различных компонентов
- ☒ Равенство массовых концентрации жидкой и паровой фаз смеси жидкостей
- ☐ Разделение смеси состоящих из трех летучих компонентов
- ☐ Равенство температур кипения составляющих бинарную смесь жидкостей
- ☐ Разделение смеси состоящих из двух летучих компонентов

695 Чем характеризуется режим захлебывания течений в скруббере?

- ☐ Смешиваниям сыпучих продуктов с жидкостью
- ☒ Выбросом через верх всей жидкости из скруббера
- ☐ Чрезмерно большим расходом жидкости через скруббер, препятствующий входу в него газа
- ☐ Достижением слишком высокого уровня заливки жидкости колонны скруббера и срывом течений газа
- ☐ Торможением течения пленки жидкости газа

696 Какие барботажные тарелки различаются?

- ☐ Зубчатые
- ☒ Ситчатые, колпачковые, решетчатые, чешуйчатые
- ☐ Надевные
- ☐ Струйцевые
- ☐ Ситчатые

697 Псевдооживление - это явление заключается

- ☐ В затвердении жидких тел
- ☒ В уравнивании веса сыпучих частиц лобовым сопротивлением течению воздуха через их слой
- ☐ В расплавлении твердых тел
- ☐ В смешивании сыпучих продуктов с жидкостью
- ☐ В смешивании сыпучих продуктов с твердым телом

698 В чем заключается явление псевдооживления?

- ☐ В затвердении жидких тел
- ☒ В уравнивании веса сыпучих частиц лобовым сопротивлением течению воздуха через их слой
- ☐ В расплавлении твердых тел
- ☐ В смешивании сыпучих продуктов с жидкостью
- ☐ В смешивании сыпучих продуктов с твердым телом

699 В насадочных скрубберах сколько режимов течения различают?

- ☐ 10.0
- ☒ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0
- ☐ 8.0

700 Какие режимы течения различаются в насадочных скрубберах при противоточном движении фаз?

- ☐ Ламинарный
- ☐ Промежуточный
- ☐ Периодический
- ☐ Непрерывный
- ☒ Ламинарный, промежуточный турбулентный, эмульгационный