

2959_Rus_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2959 Çörək və makaron məmulatlarının texnologiyası

1 Как влияет зародыш зерна при хранении муки на долгий срок?

- ☐ положительно влияет на качество муки
- ☒ мука становится горькой
- ☐ уменьшается кислотность муки
- ☐ увеличивается кислотность муки
- ☐ меняется количество золы в муке

2 Как влияет на количество сырой золы если больше частицы оболочки?

- ☐ увеличивается витамины
- ☒ увеличивается
- ☐ не меняется
- ☐ уменьшается
- ☐ увеличивается масла

3 Что происходит если много оболочки в муке?

- ☐ увеличивает белки
- ☒ меняется цвет
- ☐ увеличивает выход муки
- ☐ не меняет цвет
- ☐ увеличивает углеводы

4 как влияет на качество муки оболочка зародыш и другие частицы зерна?

- ☐ увеличивается влажность
- ☒ отрицательно
- ☐ не влияет
- ☐ положительно
- ☐ качество богатеет

5 Какой мукой пользуются для получения белой муки?

- ☐ лёгкая пшеница
- ☒ мягкая пшеница
- ☐ крупная пшеница
- ☐ твёрдая пшеница
- ☐ мелкая пшеница

6 Сколько процентов золы должно быть при 45% выходе муки из второго сорта ржаного зерна?

- ☐ 0,1-0,2
- ☒ 1,25-1,3
- ☐ 0,5-0,6
- ☐ 0,8-0,9
- ☐ 0,3-0,4

7 Сколько процентов золы должно быть при 30% выходе муки из первого сорта ржаного зерна?

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

☐ 0,3-0,4

8 От чего зависит качество муки?

- ☐ от белости муки
- ☒ от качества зерна производимый муку
- ☐ от строения муки
- ☐ от типа муки
- ☐ от цвета муки

9 На сколько время можно хранить муку в зимний сезон?

- ☐ 1-3 ау
- ☒ 6-8 месяц
- ☐ 4-5 ау
- ☐ 2-3 ау
- ☐ 4-7 ау

10 какое из этих прерчисленных вредителей больше влияет на муку?

- ☐ только клещи
- ☐ клещи и моли
- ☐ моль и бабочки
- ☒ жук, клещ, моль, бабочки
- ☐ только бабочки

11 Сколько процентов аминокислот усваивается организмом при принятии 500 граммов хлеба из высшего сорта пшеничной муки?

- ☐ 0.2
- ☒ 0.3
- ☐ 0.45
- ☐ 0.53
- ☐ 0.4

12 Сколько незаменимых аминокислот содержится в злаковых продуктах?

- ☐ 15% -28%
- ☒ 25% -38%
- ☐ 23% -28%
- ☐ 35% -48%
- ☐ 20% -25%

13 Сколько процентов потребности углеводов обеспечивает мучные изделия в организме человека?

- ☐ 20-30%-ni
- ☒ 50-60%-ni
- ☐ 70-80%-ni
- ☐ 60-70%-ni
- ☐ 30-40%-ni

14 Сколько энергии даёт в среднем 100 грамм крупы и макарон?

- ☐ 1670 – 1900 кс
- ☒ 1500 – 1800 кс
- ☐ 1000 – 1400 кс
- ☐ 1600 – 2800 кс
- ☐ 1700 -3800 кс

15 В среднем сколько энергии даёт 100 грам хлеба?

- ☐ 2100 – 3300 кс
- ☐ 800 – 1000 кс
- ☐ 1300 – 1500 кс
- ☒ 1100 – 1300 кс
- ☐ 1600 – 1700 кс

16 не в проросших зернах число падений 280 секунд, как меняется этот показатель если прорастить зерно 1-3%

- ☐ 272-97 секунды
- ☒ 172-67 секунды
- ☐ 122-37 секунды
- ☐ 158-60 секунды
- ☐ 182-87 секунды

17 Какое свойство зерна больше действует на показатели числа падений?

- ☐ твердость
- ☒ проросшие зерна
- ☐ цвет зерна
- ☐ крупность зерна
- ☐ натура зерна

18 Сколько должно быть показателей числа падений партий ржаной муки предназначенная для хлебопечения

- ☐ 110 – 160 сек
- ☒ 160 – 220 секунды
- ☐ 180 – 240 сек
- ☐ 140 – 200 сек
- ☐ 169 – 270 сек

19 Сколько должно быть показателей числа падений партий пшеничной муки предназначенная для хлебопечения

- ☐ 280 сек
- ☒ 180 секунды
- ☐ 110 сек
- ☐ 160 сек
- ☐ 150 сек

20 По принятым стандартам сколько должно быть число падений для муки четвёртого сорта?

- ☐ 130 – 60 секунды
- ☒ 150 – 80 секунды
- ☐ 200 – 110 секунды
- ☐ 190 – 90 секунды
- ☐ 250 – 100 секунды

21 Какие зерновые культуры используются для проивводства муки?

- ☐ пшеница, рожь, тритикале, кукуруза,
- ☒ пшеница, рожь, тритикале, кукуруза, овес, гречка, горох и просо
- ☐ кукуруза, овес, гречка, горох и просо
- ☐ пшеница, рожь, тритикале,
- ☐ овес, гречка, горох и просо

22 По принятым стандартам сколько должно быть число падений для муки третьего сорта?

- ☐ 100 – 139 секунды
- ☒ 200 – 151 секунды
- ☐ 160 – 130 секунды
- ☐ 180 – 141 секунды
- ☐ 140 – 111 секунды

23 Не менее сколько процентов должно быть в сырой клейковине в производстве макарон?

- ☐ 0.1
- ☐ 0.4
- ☒ 0.3
- ☐ 0.2
- ☐ 0.5

24 Сколько процентов должно быть зольность в производстве макаронных изделий?

- ☐ 0.45
- ☒ 0.0075
- ☐ 0.25
- ☐ 0.15
- ☐ 0.35

25 Как влияет на общий выход обработка крупных зёрен промежуточных продуктов в производстве пшеничной муки

- ☐ 0,1-0,2%
- ☒ 1,25-1,3%
- ☐ 0,5-0,6%
- ☐ 0,8-0,9%
- ☐ 0,3-0,4%

26 Для какого сорта обрабатывается в основном пшеничная мука

- ☐ относительно высшего
- ☒ высшего
- ☐ низкого
- ☐ среднего
- ☐ относительно низкого

27 Крупные чсатицы при сеянии обогащаются в системе I D и II D. Здесь сколько % получается манная крупа

- ☐ 4-5,5%
- ☒ 1-1,5%
- ☐ 0.065
- ☐ 0.05
- ☐ 3-4%

28 Выход муки при двух или трёхсортном помоле

- ☐ 10-15%
- ☒ 75-78%
- ☐ 50-60%
- ☐ 30-40%
- ☐ 20-30%

29 Выход высшего сорта муки при сортном помоле пшеничного зерна

- ☐ 60-70%
- ☒ 20-25%
- ☐ 40-50%
- ☐ 0.1
- ☐ 30-40%

30 Куда отправляют отделённую часть от контрольного сеяния при двухсортном помоле риса

- ☐ в часть среднего сорта
- ☒ в часть отрубной муки
- ☐ в часть высшего сорта
- ☐ в часть белой муки
- ☐ в часть 1-го сорта

31 В каких ситах ведётся сеяние для получения лущенной ржаной муки при двухсортном помоле

- ☐ в ситах 48/52, 36/49., 52/56
- ☒ в ситах 33/36, 36/40, 41/43, 42/46
- ☐ в ситах 33/36, 41/43, 42/46
- ☐ в ситах 36/40, 41/43, 44/48
- ☐ в ситах 33/36, 40/44, 48/50

32 Качественные показатели сеяной ржаной муки при двухсортном помоле

- ☐ зольность не больше 4% в сите №27, проход 80% в сите № 38
- ☒ зольность не больше 0,75, остаток в сите 27-2%, проход 90% в сите №38
- ☐ зольность не больше 0,75 проход 90% в сите №35
- ☐ остаток не больше 2 % в сите №27, проход 90% в сите №38
- ☐ зольность не больше 0,75, остаток не больше 2% в сите №27

33 Выход обойной муки при двухсортном помоле

- ☐ 0.15
- ☒ 0.65
- ☐ 0.79
- ☐ 0.4
- ☐ 0.87

34 Выход сеяной муки при двухсортном помоле

- ☐ 0.25
- ☒ 0.15
- ☐ 0.4
- ☐ 0.05
- ☐ 0.3

35 Где обрабатывают односортную ржаную муку для обеспечения зольности и крупности

- ☐ металлических ситах
- ☒ плотных ситах
- ☐ мелких ситах
- ☐ крупных ситах
- ☐ шёлковых ситах

36 Сколько процентов кислотности должно быть в пшенице без грубого помола?

- ☐ 8.7
- ☐ 5.6
- ☒ 4.0

- ☐ 7.7
- ☐ 2.5

37 Сколько процентов кислотности должно быть в пшенице грубого помола?

- ☐ 0.6
- ☐ 48.0
- ☐ 9.9
- ☐ 30.0
- ☒ 5.0

38 Число падений для пшеничной муки 3-го сорта по принятому стандарту

- ☐ 40-60 сек
- ☐ 100-50 сек
- ☐ 50-70 сек
- ☐ 30-40 сек
- ☒ 200-152 сек

39 Сколько должно быть число падения по стандарту у высшего, 1-го, 2-го сорта пшеничного зерна при определении хлебопекарных свойств муки

- ☐ не меньше 300 секунд
- ☐ не меньше 100 секунд
- ☐ не меньше 70-и секунд
- ☒ не меньше 200-х секунд
- ☐ не меньше 120 секунд

40 какова кислотность муки второго сорта?

- ☐ 6.9
- ☐ 2.2
- ☐ 3.4
- ☒ 4.5
- ☐ 2.6

41 какова кислотность муки первого сорта?

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 9.7
- ☐ 8.9
- ☒ 3.5

42 Сколько составляет кислотность высшего сорта муки?

- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 8.5
- ☐ 6.0
- ☒ 3.0

43 От чего зависит пищевая ценность муки используемое в макаронном производстве

- ☒ незаменимые аминокислоты
- ☐ углеводы
- ☐ минеральные вещества
- ☐ заменимые аминокислоты
- ☐ витамины

44 По какому свойству оценивается мука предназначенная для хлебопечения

- ☐ активность амилазы, газообразование и способность газодержания
- ☐ активность амилазы
- ☐ способность газодержания и физические способности
- ☒ амилазная активность, способность газообразования, газодержание и физические свойства
- ☐ активность амилазы и способность газообразования

45 Для производства муки в основном какие зёрна используют? 1. пшеница, 2. горох, 3. рис, 4. рожь, 5. овёс, 6. гречка, 7. кукуруза, 8. зерно

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

46 Как влияет газообразование муки на готовый хлебный продукт?

- ☐ уменьшает срок заготовки
- ☐ отрицательно
- ☐ не влияет
- ☒ положительно
- ☐ увеличивает срок заготовки

47 Что происходит при хранении муки при невыгодных условиях?

- ☐ увеличивается зольность
- ☐ расщепляются белки
- ☐ уменьшается влажность
- ☒ расщепляются жиры
- ☐ расщепляются углеводы

48 Сколько процентов должно быть по норме количества сырой клейковины для слабого зерна?

- ☐ 0.45
- ☐ 0.76
- ☐ 0.67
- ☒ 0.25
- ☐ 0.35

49 Сколько процентов должно быть по норме количества сырой клейковины для среднего зерна?

- ☐ 0.6
- ☐ 0.4
- ☐ 0.1
- ☐ 0.3
- ☒ 0.25

50 Сколько процентов составляет выхода высшей и первого сорта муки во время гидротремической обработке?

- ☐ 0.31
- ☐ 0.34
- ☐ 0.23
- ☒ 0.582
- ☐ 0.44

51 Сколько процентов составляет выход при сумме высшего и 1-го сорта муки без гидротермической обработки

- ☐ 0.24
- ☐ 0.2
- ☐ 0.06
- ☐ 0.15
- ☒ 0.376

52 Каким аппаратом измеряют газообразующую способность муки

- ☐ огненным фотометром
- ☐ спектрфотометром
- ☐ фотокалориметром
- ☒ фаренографом
- ☐ визкозиметром

53 Каким прибором измеряется сила муки?

- ☐ огненный фотометр
- ☐ спектрофотометр
- ☐ фотокалориметр
- ☒ альвеограф
- ☐ вискозиметр

54 Какие водонерастворимые белки выше в составе риса

- ☐ витамины
- ☐ глобулины
- ☒ проламины
- ☐ албулины
- ☐ микроэлементы

55 Благодаря каким веществам по составу ржаное зерно выше пшеничной

- ☐ макроэлементов
- ☐ минеральных веществ
- ☒ сахара и студня
- ☐ аоды
- ☐ пектина

56 На каком месте значение ржаного зерна в помоле?

- ☐ I
- ☐ VI
- ☐ III
- ☐ IV
- ☒ II

57 Сколько процентов бывает стекловидность ржаного зерна?

- ☐ 10.-15
- ☐ 20-25
- ☐ 50-55
- ☐ 20-23
- ☒ 30-40

58 На сколько мг колеблется масса ржаного зерна?

- ☐ 11.-13
- ☐ 10.-15
- ☐ 05.-09
- ☒ 17-22
- ☐ 08.-10

59 на сколько процентов зерновая масса меньше массы ржаного зерна?

- ☐ 4.5
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☒ 1,5 раза
- ☐ 2.4

60 Сколько минут по принятым стандартам должно быть падений для удовлетворения способностей хлебопечения из ржаной муки?

- ☐ 30-50 сек
- ☐ 90-100 сек
- ☐ 100-150 сек
- ☐ 50-100 сек
- ☒ 160 – 220 сек

61 Сколько падений должно быть по стандарту пшеничной муки четвёртого сорта?

- ☐ 50-30 сек
- ☐ 100-50 сек
- ☐ 90-60 сек
- ☐ 70-40 сек
- ☒ 150 – 80 сек

62 Каков размер крахмала овсяных зёрен?

- ☒ (5-50)
- ☐ (4-5)
- ☐ (8-100)
- ☐ (1-4)
- ☐ (6-9)

63 Каков размер крахмала пшеничных зёрен?

- ☐ (56-60)
- ☐ (5-25)
- ☐ (10-20)
- ☒ (3-50)
- ☐ (23-34)

64 Сколько должно быть кислотность обойной ржаной муки

- ☐ 76.0
- ☐ 8.6
- ☐ 6.7
- ☐ 7.9
- ☒ 5.5

65 Сколько должно быть кислотность безобойной ржаной муки

- ☐ 96.0
- ☐ 4.4

- ☐ 3.6
☒ 5.0
☐ 8.0

66 Количество усваиваемых витаминов в рационе человека при принятии 500 гр хлеба 1-го сорта

- ☐ 0.43
☐ 0.75
☐ 0.45
☒ 0.35
☐ 0.55

67 Углеводы пищевого рациона сколько % приходится на крахмал

- ☐ 0.65
☐ 0.55
☒ 0.75
☐ 0.45
☐ 0.35

68 Из какого типа зерна получают муку при макаронном производстве?

- ☐ холодной пшеницы
☐ из мягкой пшеницы
☒ из твердой пшеницы высокой стекловидностью 1- и 4 типа
☐ теплой пшеницы
☐ из озимой пшеницы твердого зерна 6-типа

69 В какой форме отделяется эндосперм при сортном производстве муки?

- ☐ в крупной форме
☐ как порошок
☐ отдельно как свободный порошок
☐ как отруби
☒ отдельно как свободный продукт или отруби

70 В какой форме измельчаются крахмальные частицы эндоспермы при сортном производстве муки?

- ☐ мелкообразный
☐ крупный
☐ большой
☐ частично в среднем размере
☒ мелкий

71 как меняется для всех зёрен выход муки и технологических операций?

- ☐ последовательное
☐ одинаковое
☐ менее различаемое
☒ различается
☐ одинаковое

72 Каким зерном пользуются иногда в хлебопечении в южных районах?

- ☐ фасоль
☐ гречка
☐ горох
☒ жёлтая кукуруза
☐ чечевица

73 Из чего состоит эмульсия?

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

74 какие 2 основных способа существуют для обрушения твёрдых тел во время измельчения?

- ☐ сложный и простой
- ☐ простой и выборочный
- ☐ слабый и сложный
- ☐ средний и слабый
- ☒ крепкий и твёрдый

75 Сколько должно быть по норме объёмный выход из 100 грамм муки слабого зерна

- ☒ 400.0
- ☐ 200.0
- ☐ 600.0
- ☐ 100.0
- ☐ 300.0

76 Сколько должно быть по норме объёмный выход из 100 грам муки среднего зерна

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

77 К каким аминокислотам относятся цистин, тирозин, аргинин, промин

- ☐ фосфопротеидам
- ☐ липопротеидам
- ☐ незаменимым аминокислотам
- ☐ витаминообразным
- ☒ заменимым аминокислотам

78 Сколько должно по норме объёмный выход хлеба из 100 грамм муки сильного зерна

- ☐ 700.0
- ☐ 200.0
- ☐ 300.0
- ☒ 500.0
- ☐ 100.0

79 Сколько процентов должно быть по норме количества сырой клейковины для сильного зерна?

- ☐ 39.0
- ☐ 20.0
- ☐ 23.0
- ☒ 28.0
- ☐ 19.0

80 Из какой муки для получения теста проводится меньше операции?

- ☐ ячмень

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

81 Какая операция проводится после созревания теста?

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

82 Какая добавка является кислотообразующей при приготовлении ржаного хлеба?

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

83 В какой форме бывает лимонная кислота?

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

84 Что больше всего бывает в густой закваске?

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

85 Что такое питательная среда для клеток дрожжей и бактерий?

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

86 От чего зависит качество жидких дрожжей?

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

87 Какой полуфабрикат составляет влажность 75-90%

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

☐ закваска

88 На сколько групп делится кислотообразующие бактерии заквасок?

- ☐ 0.06
☒ 0.03
☐ 0.05
☐ 0.02
☐ 0.01

89 Сколько процентов массовой доли влажности в заквасках

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

90 Какова первичная температура при замесе теста густой закваски?

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

91 Продолжительность брожения жидкой закваски

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

92 Подъёмная сила закваски жидкой консистенции

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

93 Кислотность закваски жидкой консистенции

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

94 Отношение дрожжей и и молочнокислых бактерий в заквасках жидкой консистенции

- ☐ (1:70)
☒ 0.06944444444444443
☐ 0.04861111111111111
☐ 0.05555555555555555
☐ (1:80)

95 Отношение дрожжей и и молочнокислых бактерий в заквасках твёрдой консистенции

- ☐ (1:90)
- ☒ (1:60)
- ☐ (1:30)
- ☐ (1:100)
- ☐ (1:40)

96 На сколько групп делятся молочнокислые бактерии?

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

97 На что влияет скопление декстринов в ржаном хлебе

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

98 На что влияет кислотность ржаного теста?

- ☐ клеестиризация
- ☒ пептиды белков
- ☐ клейковина
- ☐ крахмала
- ☐ внутренность

99 Чем определяются основные свойства ржаного теста?

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

100 В ржаной муке что гидролизует декстрин до мальтозы?

- ☐ fruktaza
- ☒ β -amilaza
- ☐ pektinozin
- ☐ amilorizin
- ☐ α -amilaza

101 В ржаной муке что превращает крахмал в декстрин?

- ☐ α -amilaza
- ☒ α -amilaza
- ☐ α -amilaza
- ☐ α -amilaza
- ☐ α -amilaza

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

- ☐ 25-33%
- ☒ 33-38 %
- ☐ 42-46%

- ☐ 23-35%
- ☐ 13-28%

103 Ежедневное потребление хлеба удовлетворяет..... кальция

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

104 Ежедневные потребности организма в железе.....мг

- ☐ 0.3
- ☒ 15.0
- ☐ 0.2
- ☐ 25.0
- ☐ 0.35

105 Ежедневные потребности организма в магнии.....мг

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

106 Ежедневные потребности организма в фосфоре.....мг

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

107 Ежедневные потребности организма в кальции.....мг

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

108 Сколько тиамина находится в кожуре зерна пшеницы?

- ☐ 0.28
- ☒ 0.33
- ☐ 0.16
- ☐ 0.13
- ☐ 0.23

109 Сколько тиамина находится в эндосперме зерна пшеницы?

- ☐ 0.06
- ☒ 0.03
- ☐ 0.12
- ☐ 0.15
- ☐ 0.09

110 Сколько перидоксина находится в кожуре зерна пшеницы?

- ☐ 0.78
- ☒ 0.73
- ☐ 0.55
- ☐ 0.63
- ☐ 0.86

111 Сколько пиридоксина находится в эндосперме зерна пшеницы?

- ☐ 0.03
- ☒ 0.06
- ☐ 0.23
- ☐ 0.16
- ☐ 0.18

112 Сколько ниосина находится в кожуре зерна пшеницы?

- ☐ 0.35
- ☒ 0.85
- ☐ 0.45
- ☐ 0.55
- ☐ 0.75

113 Сколько ниосина находится в эндосперме зерна пшеницы?

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

114 Сколько рибофлавина находится в кожуре зерна пшеницы?

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

115 Сколько рибофлавина находится в эндосперме зерна пшеницы?

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

116 Сколько белков находится в кожуре пшеницы?

- ☐ 0.29
- ☐ 0.14
- ☒ 0.19
- ☐ 0.09
- ☐ 0.26

117 Сколько белков находится в эндосперме зерна пшеницы?

- ☐ 80-85%

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

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

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

119 Массовая доля целлюлозы в 100 грам хлебобулочных изделий?

- ☐ 1,2 г
- ☒ 0,2г
- ☐ 0,6 г
- ☐ 0,4 г
- ☐ 0,8 г

120 Что относится к национальным хлебобулочным изделиям?

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ 15-20%
- ☒ 20- 30 %

- ☐ 35-40%
- ☐ 40-50%
- ☐ 45-50%

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

- ☐ 0.3
- ☒ 0.8
- ☐ 0.6
- ☐ 0.5
- ☐ 0.2

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

- ☐ 15-25%
- ☒ 50-60 %
- ☐ 20-30%
- ☐ 30-40%
- ☐ 25-35%

127 Сколько процентов энергетической ценности обеспечивается при принятии 250-300 грамм хлебобучочных изделий (хлеба, крупы, макаронные изделия) суточной нормы пищи человека

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

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

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

129 Оптимальная температура В-амилазы

- ☐ 85-92 С
- ☐ 70-85С
- ☒ 62-64 С
- ☐ 85-92 С
- ☐ 40-42 С

130 Хлеб, выпеченный без увлажнения камеры:

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

131 Сколько градусов составляет температура корки после обезвоживания?

- ☐ 110-130 С

- ☐ 80-120 C
- ☐ 220-280 C
- ☒ 160-170 C
- ☐ 20-50 C

132 Какова температура выпечки жирных изделий?

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

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

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

134 Какова температура в зоне влажности в результате выдачи пара

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

135 Какова относительная влажность воздуха в первом этапе выпечки хлеба?

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

136 Какова температура теста, поставленная в печь?

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

137 Из скольких стадий состоит процесс выпечки?

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

138 Зависимость в определённой степени режима выпечки:

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

- ☐ от температурного режима

139 Процессы происходящие при выпечке хлеба:

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

140 Окончательная стадия хлебопечения:

- ☐ реализация
☐ замес
☐ сушка
☐ брожение
☒ выпечка

141 Что определяет пищевую ценность мучных изделий?

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

142 Какое тесто не обладает клейковинным каркасом?

- ☒ ржаное
☐ зерновое
☐ соя
☐ овсяное
☐ пшеничное

143 Что входит в состав жиро-водной эмульсии в хлебопеченье?

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

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

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

145 Сколько минут составляет начальное хранение теста?

- ☐ 3-7 минут
☐ 2-3 минут
☐ 10-15 минут
☒ 5-8 минут
☐ 25-30 минут

146 Для какого теста не требуется начальное хранение?

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

147 Какой отчёт ведётся в отделе охлаждения

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

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

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

149 При каком температурном диапазоне макаронные изделия обладают оптимальными свойствами?

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

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

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

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

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

152 При какой относительной влажности хранятся макаронные изделия?

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

153 При какой температуре хранятся макаронные изделия?

- ☐ 20 – 22° C

- ☒ 16 – 18° С
☐ 8 – 10° С
☐ 4 – 6° С
☐ 12 – 14° С

154 Для дольшего сохранения макаронных изделий больше этой влажности не должно быть

- ☐ 0.19
☒ 0.11
☐ 0.15
☐ 0.13
☐ 0.17

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

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

156 Один из следующих способов является формование макаронных изделий?

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

157 Продолжительность какого времени считается оптимальным для вакуумирования макаронного теста?

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

158 Для замеса макаронного теста из муки с меньшим количеством клейковины какой температуры воды рекомендуется использовать?

- ☐ 90 – 95°С
☒ 30 – 45° С
☐ 50 – 60°С
☐ 15 – 25°С
☐ 65 – 85° С

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

- ☐ 0.46
☒ 0.28
☐ 0.32
☐ 0.15
☐ 0.4

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

- ☐ 40 – 45°С

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

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

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

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

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

163 Сколько типов различают макаронных изделий в зависимости от температуры?

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

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

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

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

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

166 Сколько процентов влажности составляет замесенное макаронное тесто в твердом виде?

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

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

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0

☐ 5.0

168 В производстве макаронных изделий какой длины обладает цилиндрическая камера тестомесилки в двух шнеках макри "Активa"

- ☐ 4,0 м
- ☒ 3,0 м
- ☐ 1,0 м
- ☐ 0,5 м
- ☐ 2,0 м

169 Какая технологическая операция не применяется во время макаронных изделий?

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

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

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

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

- ☐ витамин РР
- ☒ витамин В12
- ☐ витамин В2
- ☐ витамин В1
- ☐ витамин В6

172 В этой форме макаронные изделия не производятся?

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

173 На сколько типов делятся по стандарту все макаронные изделия?

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

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

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

175 Какие обогатительные добавки применяются при производстве макаронных изделий?

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

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

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

177 Сколько процентов составляет белковые вещества в макаронных изделиях?

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

178 Сколько процентов составляет углеводов в макаронных изделиях?

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

179 Какая из особенностей считается показателем макаронных изделий как пищевой продукт

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

180 Сколько составляет срок хранения с существенными изменениями макаронных изделий?

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

181 Температура начальной стадии выпечки хлеба из пшеничной муки

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

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

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

183 Сколько зон различается по режиму выпечки в современном хлебопечении

- ☐ 0.06
- ☒ 0.03
- ☐ 0.04
- ☐ 0.02
- ☐ 0.05

184 За счёт чего происходит уменьшение массы при выпечке хлеба?

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

185 Какая единица измерения используется при выходе хлеба?

- ☐ куб метр
- ☒ килограмм
- ☐ процент
- ☐ тонна
- ☐ условные единицы

186 Максимальный срок хранения хлебных изделий в предприятиях после выпечки?

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

187 Минимальный срок хранения хлебных изделий в предприятиях после выпечки?

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

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

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

189 За какой температурный интервал спиртовое брожение теста резко снижается

- ☐ 60 C
- ☒ 35 C
- ☐ 40 C

- ☐ 30С
- ☐ 45 С

190 Какой этап считается последним при производстве хлеба?

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ 2800С
- ☒ 110 – 1200 С
- ☐ 130 – 1400 С-
- ☐ 120 – 1300 С-
- ☐ 160 – 1800С-

195 1 килограммовый формовый хлеб за какое время выпекается?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

203 Каким основным качественным показателем считается работа тесторазделочной машины?

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

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

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

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

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

206 Один из нижеследующих не служит ускорению созревания теста хлеба?

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

207 Для какой цели считается важным накопление в тесте мальтозы ?

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

208 Один из них относится физическим процессам при брожении теста

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

209 Один из них относится коллоидным процессам при брожении теста

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

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

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

211 Какая кислота предотвращает образование нежелательной микрофлоры в тесте?

- ☐ масляная кислота
- ☒ молочная кислота
- ☐ янтарная кислота

- ☐ уксусная кислота
- ☐ муравьиная кислота

212 Чем обусловлено образование запаха и вкуса хлеба?

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

213 Каким способом вводится кислотообразующие бактерии в полуфабрикаты, изготовленные из ржаной муки?

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

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

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

215 Какая кислота играет основную роль в жизнедеятельности кислотообразующих бактерий?

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

216 Один из них не считается кислотообразующими бактериями?

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

217 Что не происходит во время брожения теста хлеба?

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

218 Какова цель брожения хлеба?

- ☐ расщепление белков в тесте
- ☒ скопление в полуфабрикатах и в тесте ароматообразующих вкусовых веществ
- ☐ скопление красящихся веществ в тесте
- ☐ скопление углеводов в тесте
- ☐ уменьшение объёма теста

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

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

220 Что не происходит во время созревания теста

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

221 По какой причине увеличивается температура при замесе теста?

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

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

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

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

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

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

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

225 Сколько процентов составляет кислотность ржаного теста в конце?

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

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

- ☐ время выпечки

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ 70-75%
- ☒ 65-70%
- ☐ 50-55%
- ☐ 40-45%
- ☐ 55-60%

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

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

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

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

235 Заврешающая ксилотность опары используемый для приготовления теста опарным способом на густой опаре из пшеничной муки первого сорта составляет

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

236 При приготовлении теста опарным способом из пшеничной муки на густой опаре продолжительность созревания его составляет

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

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

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

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

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

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

- ☐ 70 – 75 %
- ☒ 65 – 70 %
- ☐ 50 – 55 %

- ☐ 45 – 50 %
- ☐ 60 – 65 %

240 Из скольких фаз состоит приготовление теста из опары?

- ☐ 5 фаз
- ☒ 2 фазы
- ☐ 3 фазы
- ☐ 1 фаза
- ☐ 4 фазы

241 Сколько опары используется для приготовления теста опарным способом

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

242 Для приготовления теста способом пары сколько опары используется?

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

243 Что из нижеследующих не используется во время приготовления опары?

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ соль
- ☐ дрожжи
- ☐ мука
- ☐ вода

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

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

245 Из скольких этапов состоит приготовление теста

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

246 Сколько процентов дрожжей бывает в безопарном тесте ?

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

247 Во время приготовления теста безопасным способом в зависимости от качества и количества дрожжей брожение длится

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

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

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

249 После какой операции проводится выпечки хлеба?

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

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

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

251 Первичная температура при приготовлении теста безопасным способом должно составлять:

- ☐ 35 – 380 С
- ☐ 10 – 120 С
- ☐ 18 – 220 С
- ☒ 28 – 300 С
- ☐ 23 – 270 С

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

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

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

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

254 К какой технологической схеме не относится приготовление хлеба?

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

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

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

256 Один из них относится к технологической схеме приготовления хлеба

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

257 Какой технологический процесс считается решающим этапом в хлебопечении?

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

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

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

259 Сколько содержится воды в прессованных дрожжах?

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

260 Массовая доля пищевой соли второго сорта (в процентах)

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

261 Массовая доля пищевой соли первого сорта (в процентах)

- ☐ 86.7
- ☒ 97.7
- ☐ 56.8

- ☐ 47.8
- ☐ 62.7

262 Массовая доля пищевой соли высшего сорта (в процентах)

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

263 Массовая доля пищевой соли экстра (в процентах)

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

264 Какого цвета должна быть соль экстра и высшего качества

- ☐ жёлты
- ☒ белого
- ☐ жёлтоватого
- ☐ серого
- ☐ светлорозовый

265 Какая бывает очень жёсткая вода по общей жёсткости?

- ☐ выше чем 18 mol/ dm³
- ☒ выше 9 mol/ dm³
- ☐ выше 5 -7 mol/ dm³
- ☐ выше 3 mol/ dm³
- ☐ ниже чем 10 mol/ dm³

266 Какая бывает жёсткая вода по общей жёсткости?

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

267 Какая бывает средняя жёсткая вода по общей жёсткости?

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

268 Какая бывает мягкая вода по общей жёсткости?

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

269 Какая бывает очень мягкая вода по общей жёсткости?

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

270 Общая жёсткость воды не должно превышать моль/ дм³

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

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

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

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

- ☐ (20:40
- ☒ (60:40
- ☐ (50:40
- ☐ (70:40
- ☐ (25:40

273 Сколько процентов составляет моносыщенные кислоты из отрубей ржаной муки?

- ☐ 18.9
- ☒ 16.8
- ☐ 4.32
- ☐ 15.12
- ☐ 17.6

274 Сколько процентов составляет насыщенные кислоты из отрубей ржаной муки?

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

275 Сколько процентов составляет полинасыщенные кислоты из отрубей ржаной муки?

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

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

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

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

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

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

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

279 Сколько процентов составляет мононенасыщенные кислоты в муке первого сорта?

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

280 Сколько процентов составляет ненасыщенные кислоты в муке первого сорта?

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

281 Сколько процентов составляет полинасыщенные кислоты в муке первого сорта?

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

282 Сколько процентов составляет мононенасыщенные кислоты в муке из тритикале?

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

283 Сколько процентов составляет насыщенные кислоты в муке из тритикале?

- ☐ 32.5
- ☒ 71.15
- ☐ 77.9

- ☐ 51.2
☐ 43.4

284 Сколько процентов составляет полиненасыщенные кислоты в муке из тритикале?

- ☐ 29.7
☒ 27.6
☐ 32.4
☐ 17.3
☐ 37.8

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

- ☐ palmitin, stearin, olein,
☒ все вышеперечисленные
☐ kaprin, laurin, linolen
☐ масло каприл
☐ tridesil, miristin, linol

286 Сколько углеводов содержится в хлебобулочных изделиях из ржаной муки? (в 100г)

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

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

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

288 Сколько углеводов содержится в хлебобулочных изделиях из ржаной муки? (в 100г)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

296 Из скольких схем можно показать при составлении технологических процессов?

- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0

297 Из скольких этапов состоит производство хлебобулочных изделий?

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

298 Из каких схем можно показать при составлении технологических процессов?

- ☐ функциональные, структурные

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

299 Функциональная схема полностью является

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

300 Каков первоначальный этап в процессе производства хлебобулочных изделий?

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

301 В производственную линию батонных изделий входит

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

302 в технологической схемеуказана последовательность технологических процессов

- ☐ типы и способы соединения машин и аппаратов
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ полуфабрикаты
- ☐ сырьё
- ☐ Последние технологические по видам продукции

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

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

304 Температура в четвёртой части выпечки:

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

305 Температура в третьей части выпечки:

- ☐ 160-180 С
- ☒ 180-220С

- ☐ 100-120 С
- ☐ 120-140С
- ☐ 140-160 С

306 В какой части выпечки происходит денатурация белков?

- ☐ V
- ☒ II
- ☐ III
- ☐ I
- ☐ IV

307 Относительная влажность ржаного хлеба первой стадии

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

308 Температура выпечки ржаного хлеба в первой стадии

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

309 Время гидротермической обработки заготовки

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

310 Условия, требуемые в первой стадии выпечки

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

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

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

312 Относительная влажность выпечки первой стадии

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

313 Температура выпечки первой стадии:

- ☐ 50-60 С
- ☒ 100-140 С
- ☐ 60-70 С
- ☐ 80-90 С
- ☐ 75-80 С

314 Время выпечки первой стадии:

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

315 Четвёртая стадия выпечки

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

316 Третья стадия выпечки

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

317 Вторая стадия выпечки

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

318 Первая стадия выпечки

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

319 Оптимальный режим выпечки

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

320 При какой температуре прекращается увеличение объёма

- ☐ 5-10 С

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

321 Каково соотношение объёма готового хлеба к тесту:

- ☐ меньше 40-42%
- ☒ больше 10-30%
- ☐ больше 35-40%
- ☐ больше 20-40%
- ☐ меньше 40-45%

322 Температура денатурации в белках хлеба:

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

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

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

324 В какой части происходит образование меланоидов в хлебе?

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

325 Что накапливается в хлебе во время длительного выпечки?

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

326 При каких условиях влажности хранится тесто конечной расстойки?

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

327 При какой температуре хранится тесто конечной расстойки?

- ☐ 25-28 С
- ☒ 35-40 С
- ☐ 10-15 С

- ☐ 5-10 С
- ☐ 20-25 С

328 В каком процессе происходит удаление углекислого теста?

- ☐ расстойке
- ☒ начальной заготовке
- ☐ выпечке
- ☐ разделке на куски
- ☐ змесе

329 Марка машины при заготовке теста в хлебопекарной промышленности?

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

330 Для какого теста не требуется начальная расстойка?

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

331 Что влияет на физические свойства хлеба?

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

332 Опрееация после разделки теста:

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

333 Срок начальной расстойки теста

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

334 Изменения, происходящие во время испорченности хлеба:

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

335 Какой процесс высокой кристаллизации полимеров?

- ☐ биохимический
- ☒ экзотермический
- ☐ эндотермический
- ☐ физический
- ☐ химический

336 Что происходит при увеличении белковых веществ в хлебе?

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

337 При увеличении чего задерживается черствение хлеба:

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

338 Что происходит при уменьшении одного процента влажности хлеба?

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

339 Что влияет на выход теста и хлеба?

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

340 При увеличении влажности теста что происходит?

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

341 При уменьшении влажности теста что происходит?

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

342 Ведущую роль играет в испорченности хлеба:

- ☐ белки

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

343 Что используют для уменьшения дегидратации?

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

344 Что происходит во время испорченности хлеба?

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

345 Что уменьшает количество влажности?

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

346 При какой температуре наблюдаются признаки испорченности хлеба?

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

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

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

348 На сколько выше влажность хлеба настолько :

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

349 Из скольких этапов состоит сушка корки хлеба?

- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 9.0
- ☐ 8.0

☐ 3.0

350 Температура корки после выпечки через 3-х часа

- ☐ 0.32
☒ 0.03
☐ 0.16
☐ 0.2
☐ 0.08

351 Температура инактивизации бета амилазы в ржаном хлебе

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

352 Оптимальная температурна Альфа амилазы

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

353 Температура корки после выпечки

- ☐ 0.01
☐ 0.0
☐ 0.04
☒ 0.12
☐ 0.02

354 За счёт чего уменьшается масса хлеба?

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

355 Температура инактивизации преотелитических ферментов во время выпечки хлеба:

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

356 Температура инактивизации ржаного теста альфа амилазы

- ☐ 82 C
☐ 68 C
☐ 75 C
☒ 71 C
☐ 42 C

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

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

358 Минеральные вещества в эндосперме пшеницы

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

359 Минеральные вещества в алейроновом слое муки

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

360 Из чего состоят минеральные вещества пшеницы?

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

361 Что характеризует натуральный вес макарон

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

362 Какая пшеница богата белками?

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

363 К какому виду относится стекловидная пшеница?

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

364 Что относится к физическим свойствам макаронных изделий?

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

365 На сколько типов делится рожь?

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

366 На сколько групп делятся оборудование в приготовлении макарон?

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

367 К какому способу относится прессование и штампование?

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

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

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

369 К какому типу макарон относится макароны в виде звёздочки?

- ☐ нитеобразная
- ☒ фигурная
- ☐ мучная
- ☐ трубчатая
- ☐ ленточная

370 К какому типу макарон относится рожки?

- ☐ фигурная
- ☒ трубчатая
- ☐ ленточная
- ☐ мучная
- ☐ нитеобразная

371 К какому типу макарон относится любительские макароны

- ☐ мучная
- ☒ нитеобразная
- ☐ ленточная

- ☐ трубовидная
- ☐ фигурная

372 К какому типу макарон относится лапша?

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

373 На сколько типов делятся макаронные изделия?

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

374 Из какой муки полученный хлеб содержит много железа?

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

375 Соотношение углеводов и белков в хлебе

- ☐ 0.042361111111111106
- ☒ 0.2506944444444444
- ☐ 0.16805555555555554
- ☐ 0.08402777777777777
- ☐ 0.20972222222222223

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

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

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

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

378 При какой температуре происходит интенсивное чёрствование хлеба?

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

379 За какое время выпекается хлеб для длительного хранения?

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

380 При какой температуре готовится хлеб для длительного хранения?

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

381 В какой муке больше всего водорастворимых веществ?

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

382 Что замедляет чёрствение хлеба при добавлении в пшеничную муку?

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

383 Через сколько часов просиходит чёрствение хлеба после выпечки?

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

384 Для хранения муки влажностью 13,5% происходитпроцесс.

- ☐ окисление
- ☐ слеживание
- ☐ ферментация
- ☐ прогоркание
- ☒ окислительный

385 При развитии какого процесса в продукте остаётся неприятный запах

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

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

- ☐ прогоркания
- ☒ окислительного
- ☐ слеживания
- ☐ ферментация
- ☐ окисления

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

- ☐ мальтада
- ☒ липоксигиназа
- ☐ ликаза
- ☐ гидаза
- ☐ изомеразы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ 25.0
- ☒ 30.0
- ☐ 15.0

- ☐ 10.0
☐ 20.0

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

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

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

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

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

- ☐ 1.0
☒ 7.0
☐ 3.0
☐ 12.0
☐ 15.0

396 Процесс происходящий при хранении муки в хлебопекарных предприятиях

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

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

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

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

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

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

- ☐ 0.93
☒ 75 %,
☐ 0.45

- ☐ 0.55
☐ 0.86

400 На хлебопекарных предприятиях муку хранят

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

401 Дрожжи производимые спиртовыми заводамиобладают нормальная активность

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

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

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

403 В состав дрожей входятдисахарида трегалозы

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

404 В основном из каких элементов состоит дрожевые минеральные веществ?

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

405 Сколько содержится воды в прессованных дрожжах

- ☐ 0.85
☒ 0.75
☐ 0.55
☐ 0.65
☐ 0.45

406 Поверхностная температура хлеба вышедшее из духовки

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

407 Срок замораживания мелких булочных изделий

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

408 Срок хранения булок, перед упаковкой для формового хлеба

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

409 Срок хранения хлеба, перед упаковкой для формового хлеба

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

410 Препарат увеличивающий скопление сахара в хлебе

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

411 Что добавляется в хлеб чтобы уменьшить дегидрацию?

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

412 Когда происходит дегидратация амилопектина и амилазы хлеба?

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

413 Температура дезодарации амилопектина хлеба

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

414 Из скольких этапов состоит кристаллизация высоких полимеров?

- ☐ 6.0

- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0

415 Переход крахмала с аморфного состояния в кристаллическую

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

416 При какой температуре размораживается изделия до реализации?

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

417 При какой температуре хранятся замороженные мелкоштучные изделия после замораживания?

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

418 За какое время замораживается мелкоштучные изделия?

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

419 При какой температуре замораживаются мелкоштучные изделия?

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

420 При добавке чего уменьшается влажность?

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

421 Каккой хлеб быстрее всего портится?

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

- ☐ полученный из ржаной муки

422 Крахмал какой муки набухается

- ☒ рожь
☐ пшеница
☐ соя
☐ гречка
☐ овёс

423 Срок хранения хлеба, полученного из сортов пшеницы и ржи

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

424 Батоновый хлеб поряду собирается.

- ☐ 11.0
☒ 1.0
☐ 4.0
☐ 3.0
☐ 8.0

425 Формовый хлеб поряду собирается

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

426 Деформированные макаронными изделиями называются

- ☐ запах
☒ макаронные ломки
☐ влажность
☐ лапша
☐ плотность

427 Как называется макарона не отвечающие нормам крепкости и диаметру а также деформированные?

- ☐ запах
☒ макаронные ломки
☐ влажность
☐ кислотность
☐ плотность

428 На сколько градусов повышается кислотность макаронных изделий по сравнению с кислотностью муки во время нормального проведения технологического процесса?

- ☐ не выше 2 °C
☒ не выше 10 °C
☐ 6 °C
☐ 4 °C
☐ не выше 8 °C

429 Какова должна быть кислотность в томатных макаронных изделиях?

- ☐ 2 °С
- ☒ не выше 10 °С
- ☐ 6 °С
- ☐ не выше 4 °С
- ☐ 8 °С

430 Какова должна быть кислотность во всех макаронных изделиях кроме томатных

- ☐ 8 °С
- ☐ 10 °С
- ☐ 2 °С
- ☒ не выше 4°С
- ☐ 6 °С

431 Что в определённой степени влияет на свойства приготовления макаронных изделий?

- ☐ степень шероховатости
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ качество муки (в основном количество клейковины)
- ☐ плотность изделия определенным давлением прессования
- ☐ форма изделия

432 Какково должно быть изделия во время выпечки?

- ☐ не должен шов разрушиться
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ не должно прилипать
- ☐ не должно менять форму
- ☐ не должно образоваться комочки

433 В первую очередь от чего зависит качество муки

- ☐ все вышеперечисленные
- ☒ запаха и вкуса
- ☐ аккуратно собранные сырые макароны
- ☐ дефект матрицы
- ☐ влажного вида

434 В результате..... происходит в определенной степени разрушение макаронных изделий?

- ☐ ни один из них
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ дефекта матрицы
- ☐ влажного вида
- ☐ неаккуратно собранные сырые макароны

435 Какие продукты подверглись деформации?

- ☐ ни один из них
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ лапша
- ☐ трубчатые
- ☐ фигурные

436 Каким должен быть цвет макаронных изделий без добавок согласно сорту муки?

- ☐ никакой из перечисленных

- ☒ кремовидный или желтоватый
- ☐ желтый
- ☐ белый или желтый
- ☐ белый или серый

437 Каким должна быть поверхность макаронных изделий?

- ☐ трубовидный
- ☒ ровный, немного шершавый
- ☐ треугольный
- ☐ золотистый
- ☐ лентообразный

438 Какими показателями оценивается качество макаронных изделий?

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

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

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

440 К какому виду макаронных изделий относится лапша, супные заготовки

- ☐ никакой из перечисленных
- ☒ быстрорастворимые
- ☐ не требующей варки
- ☐ долгоразваримые
- ☐ безклейковинному

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

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

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

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

443 Время в кипящей воде быстрорастворимых макаронных изделий

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

- ☐ 7-9 минут
- ☐ 9-11 минут

444 Что относится безклейковинному крахмалосодержащему сырью?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

450 Широко распространённый способ при хранении сырых макаронных изделий

- ☐ никакой из них

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

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

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

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

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

453 Сколько дней можно держать в герметическом пакете изделий из сырых макарон после термической обработки?

- ☐ 50-70
- ☐ 60-70
- ☐ 50-90
- ☐ 40-50
- ☒ 60-90

454 При какой температуре обрабатываются изделия из сырых макарон?

- ☐ 140-150 °C
- ☐ 80-100 °C
- ☐ 100-110 °C
- ☒ 120-130 °C
- ☐ 130-140 °C

455 Укажите влажность сырых макарон:

- ☐ 0.26
- ☐ 0.25
- ☐ 0.15
- ☐ 0.2
- ☒ 0.3

456 Сколько дней держится в холодильнике нетрадиционные сырые макаронные изделия?

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

457 Какие из нижеперечисленных являются нетрадиционными макаронными изделиями?

- ☐ очень сухие
- ☐ сухие

- ☐ неотрезанные
- ☐ очень вздутые
- ☒ сырые

458окисляются ксилородом воздуха имеющие радикалы ненасыщенных жирных кислот при хранении муки

- ☐ никакой из них
- ☐ альдегиды
- ☐ кетоны
- ☒ липиды
- ☐ витамины

459 Сколько процентов составляет массовая доля фосфолипидов в ржаном зерне?

- ☐ 1.8
- ☐ 1.2
- ☐ 1.6
- ☒ 0.6
- ☐ 0.4

460 Сколько процентов составляет массовая доля фосфолипидов в пшеничной зерне?

- ☐ 0.89
- ☐ 0.76
- ☐ 0.96
- ☐ 0.32
- ☒ 0.54

461 По свойствам липиды на сколько групп делятся?

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

462 - нерастворимые в воде, но хорошо растворимые в органических растворителях, группа естественный соединений при гидролизе которых образуются высокомолекулярные жирные кислоты

- ☐ альдегиды
- ☒ липиды
- ☐ никакой из них
- ☐ витамины
- ☐ кетоны

463 В производстве хлебопечения как принято назвать влажность, если массовая доля влажности муки равно 14,5%

- ☐ брожение
- ☒ базисная влажность
- ☐ окисление
- ☐ кислотность
- ☐ охлаждение

464 Что происходит в результате дыхания микроорганизмов и окислительного процесса мучных частиц

- ☐ активация ферментов

- ☐ окислительный
- ☐ растрескивание
- ☐ созревание
- ☒ обмен газа

465 Длина ломкости макаронных изделий

- ☐ 8-10 см
- ☒ 5-13,5 см
- ☐ 14-18,5 см
- ☐ 2-3 см
- ☐ 1,5-3 см

466 Количество крошки в зависимости от макаронных изделий

- ☐ 0.14
- ☒ 1-5%
- ☐ 0.12
- ☐ 5-8%
- ☐ 0.1

467 Максимальная температура зачерствения хлеба

- ☐ 0°C
- ☒ -2°C
- ☐ 8°C
- ☐ -5°C
- ☐ 12°C

468 Сколько видов кунжута используют в хлебобулочных изделиях?

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

469 Что используют для ароматизации улучшения хлебобулочных сортов

- ☐ куркума
- ☒ эссенция
- ☐ кардамон
- ☐ цветочное масло
- ☐ ваниль

470 Выгодный подсластитель используемое в хлебобулочных изделиях

- ☐ крахмальная патка
- ☒ сахарин
- ☐ глюкоза
- ☐ фруктозан
- ☐ сахарная патка

471 Добавка для обогащения пищевыми волокнами хлебобулочных изделий

- ☐ лецитин
- ☒ облепиха
- ☐ рисовая мука
- ☐ крахмал

☐ соя

472 Количество масла при использовании газа в приготовлении хлеба

- ☐ 20-25%
- ☒ 50-65%
- ☐ 25-35%
- ☐ 10-15%
- ☐ 85-90%

473 Количество белков при использовании газа в приготовлении хлеба

- ☐ 5-10%
- ☒ 15-25%
- ☐ 4-5%
- ☐ 1-8%
- ☐ 7-9%

474 Количество калиума в воде

- ☐ 0.01
- ☒ 0.25
- ☐ 0.2
- ☐ 0.05
- ☐ 0.07

475 Количество кальция в воде

- ☐ 0.02
- ☒ 0.2
- ☐ 0.1
- ☐ 0.25
- ☐ 0.05

476 На что делится лактоза при участии воды?

- ☐ фермент
- ☒ галактоза, глюкоза
- ☐ фруктоза
- ☐ глюкоза, фруктоза
- ☐ фруктозан

477 К чему относится лактоза

- ☐ белки
- ☒ молочный сахар
- ☐ фосфатид
- ☐ фермент
- ☐ казеин

478 Количество казеина в молочном белке

- ☐ 0.12
- ☒ 0.8
- ☐ 0.4
- ☐ 0.2
- ☐ 0.5

479 Источник незаменимых жирowych кислот

- ☐ 0.12
- ☒ 0.8
- ☐ 0.4
- ☐ 0.2
- ☐ 0.5

480 Сколько марок маргарина используется в хлебопечении

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

481 Из чего состоят вещества похожи на масло?

- ☐ стеарин
- ☒ фосфолипид, стерин
- ☐ стерин и жировая кислота
- ☐ стерин, фосфатид
- ☐ лигнин

482 Из чего состоят нейтральные масла

- ☐ стерин и жировая кислота
- ☒ глицерин и жировая кислота
- ☐ фосфатид
- ☐ стерин
- ☐ фосфолипид

483 Обогащённые полуфабрикаты из сахара

- ☐ леситин
- ☒ сахаро-паточные поверхностно-активные вещества
- ☐ глюкоза
- ☐ яичный сахар-патока
- ☐ какао-порошок

484 Количество сахарозы в рафинадной патоке

- ☐ 0.65
- ☒ 0.53
- ☐ 0.82
- ☐ 0.75
- ☐ 0.93

485 Отношение декстрина, мальтозы, глюкозы в крахмальной патке

- ☐ (1:1:1)
- ☒ (3:1:1)
- ☐ (2:1:1)
- ☐ (3:2:1)
- ☐ (1:2:1)

486 Температура нагревания для уменьшения вязкости патки

- ☐ 2°C
- ☒ 45°C
- ☐ 15 °C

- ☐ 20 °C
☐ 5 °C

487 Увеличение энергетической ценности в производстве хлебобулочных изделий

- ☐ солод
☒ сахарный песок
☐ крахмал
☐ белок
☐ фермент

488 Улучшители в производстве хлеба и макаронных изделий

- ☒ антиоксидант
☐ меланж
☐ белок
☐ фермент
☐ томатная паста

489 Биологически активные вещества в производстве макарон

- ☐ каротин
☒ витаминные препараты
☐ меланж
☐ белок
☐ ингибитор

490 Срок сушки на первом этапе

- ☐ 1-1,5 ч
☒ 30 мин-2 часа
☐ 30 мин-45 мин
☐ 20 мин-30 мин
☐ 1 ч

491 Режим сушки макаронных изделий

- ☐ 4.0
☒ 2.0
☐ 7.0
☐ 6.0
☐ 3.0

492 При какой влажности трескается макаронное тесто?

- ☐ 0.09
☒ 0.16
☐ 0.12
☐ 0.05
☐ 0.08

493 Минеральные соли в сыром макаронном тесте

- ☐ 0,2-0,4%
☒ 0,6-0,9 %
☐ 1,2-1,5%
☐ 0,8-1,2%
☐ 1,8-2,3%

494 Количество растительного масла в сыром макаронном тесте

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

495 Количество углеводов в сыром макаронном тесте

- ☐ 45-50%
- ☒ 70-75%
- ☐ 15-20%
- ☐ 85-90%
- ☐ 35-45%

496 Количество белков в сыром макаронном тесте

- ☐ 18-20%
- ☒ 10-12%
- ☐ 1-2%
- ☐ 3-5%
- ☐ 6-8%

497 Зависимость скорости прессования

- ☐ температура теста
- ☒ влажность теста
- ☐ добавленное сырье
- ☐ концентрация теста
- ☐ добавленная добавка

498 Сколько видов адгезии различаются?

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

499 Липкий материал в адгезии

- ☐ реотест
- ☒ субстрат
- ☐ ингибитор
- ☐ адгезив
- ☐ адсорбент

500 Липкий материал в прессовании

- ☐ субстрат
- ☒ адгезив
- ☐ адсорбент
- ☐ ингибитор
- ☐ реотест

501 Добавка для замедления реакции окисления в макаронном тесте

- ☐ белок

- ☐ сахар
- ☐ фермент
- ☒ ингибитор
- ☐ активатор

502 Компоненты, участвующие в процессе окисления каротиноидов

- ☐ изомераза, липоксигеназа
- ☒ каротиноид, кислород, липоксигеназа
- ☐ ферментаза
- ☐ каротиноид, фермент
- ☐ трансфераза, кислород

503 Сколько компонентов участвует в окислении компонентов?

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

504 На сколько групп делятся каротиноиды макаронных изделий?

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

505 Чем наблюдается процесс перессования макаронного теста?

- ☐ твёрдость
- ☒ денатурация клейковины
- ☐ адсорбция
- ☐ абсорбция
- ☐ сушка

506 Температура макаронного теста после прессования?

- ☐ 75-85°C
- ☒ 45-50°C
- ☐ 20-25°C
- ☐ 10-15 °
- ☐ 65-70°C

507 Что влияет на реологические свойства макаронного теста?

- ☐ белки
- ☒ температура
- ☐ добавки
- ☐ ферменты
- ☐ влажность

508 Что влияет на структурно-механические свойства макаронных изделий?

- ☐ белки
- ☐ ферменты
- ☐ добавки
- ☒ температура

☐ влажность

509 Что отрицательно влияет на макаронные изделия?

- ☐ белки
- ☐ яйца
- ☒ окислительный фермент
- ☐ обогащённые
- ☐ амолитичные ферменты

510 При какой температуре клейстируется крахмал в водной среде?

- ☐ 20°C
- ☐ 55°C
- ☐ 50°C
- ☐ 30°C
- ☒ 65°C

511 При какой температуре набухает крахмал в водной среде?

- ☒ 5 °C
- ☐ 18 °C
- ☐ 21°C
- ☐ 65°C
- ☐ 40°C

512 Относительная влажность макаронных изделий

- ☐ 12-18,5%
- ☐ 20-24%
- ☐ 18-20%
- ☒ 28-32,5%
- ☐ 42,5-44,5%

513 Довначале сушеный продукт в металлических сетчатых конвейерах, особенно короткие макаронные изделия внимательно магнитному осмотру надо подвернуть

- ☐ сушки
- ☐ взвешивания
- ☐ замеса
- ☒ упаковки
- ☐ выпечки

514 Макароны изделия также как и мука, зерно и другие зерновые культуры поражаются

- ☐ вредителями
- ☐ насекомыми
- ☐ крысами, мышью
- ☒ со всеми перечисленными
- ☐ клещами

515 Сколько составляет металомангнитные смеси в 1 кг макаронных изделий

- ☐ 5 мг
- ☐ 7 мг
- ☒ 3 мг
- ☐ 1 мг
- ☐ 1 мг

516 Температура плотности хранимого хлеба

- ☐ 22-24°C
- ☐ 5-8 °C
- ☐ 12-16°C
- ☒ 18-20°C
- ☐ 10-15°C

517 Относительная влажность помещения в хранении хлеба

- ☐ 0.58
- ☐ 0.65
- ☐ 0.85
- ☒ 0.75
- ☐ 0.92

518 На что влияет температура хлеба

- ☐ хранение
- ☐ выпечку
- ☐ влажность
- ☒ на скорость сушки
- ☐ реализацию

519 За счет чего уменьшается вес при хранении хлеба

- ☐ замес
- ☐ консистенция
- ☐ температура
- ☒ удаление влажности
- ☐ выпечка

520 От чего зависит скорость охлаждения хлеба

- ☐ от добавления сырья
- ☐ от влажности
- ☐ от сушки
- ☐ от замеса
- ☒ от температуры воздуха

521 Что препятствует зачерствению хлеба

- ☐ масло
- ☐ казеин
- ☒ патока
- ☐ дрожжи
- ☐ фермент

522 Из какой муки полученный хлеб быстрее всего портится

- ☐ кукуруза
- ☐ овёс
- ☐ геркулес
- ☐ рожь
- ☒ пшеница

523 За счёт чего увеличивается влажность корки в сохранении хлеба

- ☐ образование цвета

- ☐ изменение мякиша
- ☐ чёрствость
- ☐ повреждение
- ☒ изменение влажности

524 Влажность мякиша хлеба, изготовленная из ржаной муки

- ☐ 0.38
- ☐ 0.27
- ☐ 0.31
- ☒ 0.51
- ☐ 0.67

525 Самая ценная лапша

- ☐ искривлённая
- ☐ длинная
- ☐ плотная
- ☒ широкая
- ☐ свёрнутая

526 Срок сушки короткообразованных макаронных изделий

- ☐ 20 ч
- ☐ 1 ч
- ☐ 12 ч
- ☒ 2-8 ч
- ☐ 18 ч

527 Температура сушки короткообразованных макаронных изделий

- ☐ 25°C
- ☐ 10-15 °C
- ☐ 85 °C
- ☒ 30-60 °C
- ☐ 20°C

528 Срок сушки макаронных изделий

- ☐ 6-12 ч
- ☐ 10-15 ч
- ☐ 2-5 ч
- ☐ 6-8 ч
- ☒ 10-24 ч

529 Температура сушки макаронных изделий

- ☐ 25-28°C
- ☐ 10-15°C
- ☒ 30-40°C
- ☐ 15-20°C
- ☐ 20-25°C

530 Диаметр вермишели Хаваскар

- ☐ 20mm
- ☐ 18mm
- ☐ 2mm
- ☐ 10mm

☒ 7 mm

531 Длина вермишели Хаваскар

- ☐ 10 sm
- ☐ 14 sm
- ☐ 16 sm
- ☐ 12 sm
- ☒ 20 sm

532 Ширина тонкой лапши

- ☐ 6mm
- ☒ 3 mm
- ☐ 6,5mm
- ☐ 7mm
- ☐ 4,5 mm

533 Длина тонкой лапши

- ☐ 3 sm
- ☐ 0,5 sm
- ☒ 1,5 sm
- ☐ 6,5 sm
- ☐ 4 sm

534 Толщина тонкой лапши

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

535 Сколько видов лапши существует в зависимости от размеров?

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

536 К какому сорту относятся макароны тёмного цвета?

- ☐ никакой
- ☐ высший
- ☐ II
- ☒ ekstra
- ☐ I

537 К какому сорту относятся макаронные изделия тёмного цвета?

- ☐ экстра
- ☐ II
- ☐ высшему
- ☒ I
- ☐ III

538 Основное значение подразумевается при оценке свойств пшеничного зерна?

- ☐ кислотность зерна
- ☒ твёрдость зерна
- ☐ влажность зерна
- ☐ мягкость зерна
- ☐ жирность зерна

539 Сколько процентов целлюлозы в оболочке ржаного зерна?

- ☐ 0.35
- ☒ до 25%
- ☐ 0.5
- ☐ 0.6
- ☐ 0.4

540 Сколько процентов пентозанов в оболочке ржаного зерна?

- ☐ 0.7
- ☒ до 30%-
- ☐ 0.45
- ☐ 0.25
- ☐ 0.55

541 Какого размера крахмальные частицы в пшеничном зерне мкм?

- ☐ 6.0
- ☒ 10.0
- ☐ 8.0
- ☐ 9.0
- ☐ 7.0

542 Под воздействием чего меняются биохимические методы зерна при гидротермической обработке?

- ☐ кислород и вода
- ☒ теплота и влажность
- ☐ теплота
- ☐ влажность
- ☐ вода

543 Каким раствором проверяется полное разделение крахмала?

- ☐ раствором NaHCO_3
- ☒ раствором йода
- ☐ раствором серной кислоты
- ☐ раствором серы
- ☐ раствором KMnO_4

544 Известно что озимовое красное зерно 4 сорта отличается от других высокими технологическими свойствами. Что в основном бывает в эндосперме

- ☐ крупные водяные частицы
- ☒ мелкие крахмальные частицы
- ☐ крупные белковые частицы
- ☐ мелкие жировые частицы
- ☐ мелкие белковые частицы

545 В какой части бывает клейковина и крахмал?

- ☐ зерно
- ☒ эндосперме

- ☐ масло
- ☐ ядро
- ☐ эмбрион

546 Количество чего определяют при определении размеров зерна

- ☐ крахмала
- ☒ эндосперма
- ☐ ядра
- ☐ белка
- ☐ жира

547 Каким раствором стерилизуют зерно для предотвращения от грибковой флоры

- ☐ H_2SO_4
- ☐ NH_4SO_4
- ☒ $KMnO_4$
- ☐ $NaHCO_3$
- ☐ $CaCO_3$

548 Какое вещество бывает в эндосперме

- ☐ клейковина
- ☒ крахмал
- ☐ углевод
- ☐ белок
- ☐ ядро

549 Сколько мкм составляет основная масса крахмальной частицы в пшеничном зерне

- ☐ 9 мкм
- ☒ 10 мкм
- ☐ 7 мкм
- ☐ 6 мкм
- ☐ 8 мкм

550 По размеру на сколько фракций делятся крахмальные частицы для количественной характеристики мозаики и какие они?

- ☐ крупные 8 мкм, средние 6 мкм, мелкие 4 мкм
- ☒ крупные 20 мкм, средние 10-20 мкм, мелкие 10 мкм
- ☐ крупные 14 мкм, средние 6 мкм, мелкие 10 мкм
- ☐ крупные 12 мкм, средние 8 мкм, мелкие 6 мкм
- ☐ крупные 10 мкм, средние 8 мкм, мелкие 4 мкм

551 В каком интервале меняются крахмальные частицы зерна

- ☐ 1-40 мкм
- ☒ 1-60 мкм
- ☐ 1-30 мкм
- ☐ 1-50 мкм
- ☐ 1-20 макм%

552 Что влияет на технологическое свойство зерна?

- ☐ слой ядра
- ☒ оболочка и строение алейронового слоя
- ☐ алейроновый слой
- ☐ оболочка

☐ зародыш

553 Сколько процентов должен быть алейроновый слой в эндосперме пшеницы?

- ☐ 0.09
☒ 0.08
☐ 0.06
☐ 0.04
☐ 0.03

554 Сколько процентов составляет количество оболочки плода и семени в эндосперме для пшеницы?

- ☐ 0.09
☒ 0.07
☐ 0.05
☐ 0.06
☐ 0.08

555 Сколько процентов должно составлять среднее количество крахмала эндоспермы для пшеницы?

- ☐ 0.9
☒ 0.825
☐ 0.6
☐ 0.7
☐ 0.5

556 Иногда несмотря на высокий выход муки и низкую зольность, каким может быть его свойства хлебопечения

- ☐ может быть низким
☒ может быть невысоким
☐ может быть низким
☐ может быть высоким
☐ может быть средним

557 Из какой части зерна получается темной муки простого помола муки? 1- эндосперм ,2-зародыш,3- алейроновый слой, 4-оболочка, 5-отруби

- ☐ 3,5
☒ 2 , 4
☐ 4,5
☐ 1,3
☐ 1,3,5

558 Какая часть зерна используется из получения высшего сорта муки? 1.эндосперма, 2. эмбрион, 3. алейроновый слой, 4. кожурки, 5. отруби

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

559 Чем связана кислотность в муке?

- ☐ увеличением жиров собранные в продукте
☒ увеличением бактерий образованные кислотой на внутренней слое продукта
☐ увеличением белков собранные в продукте
☐ уменьшением бактерий образованные кислотой на внутренней слое продукта

- ☐ уменьшением белков собранные в продукте

560 При какой относительной влажности воздуха происходит плесневение муки

- ☐ больше 65%
☒ 0.75
☐ больше 70%
☐ меньше 75%
☐ меньше 70%

561 Чем связано процесс прогоркания муки

- ☐ уменьшением белка
☒ окислением и разрушением липидов
☐ влиянием кислорода
☐ температурой и влажностью
☐ увеличением белка

562 Что происходит при длительном хранении муки?

- ☐ становится серым цвет муки
☒ теряется свойство набухания белков
☐ теряются свойства созревания клейковины в белках
☐ происходят необратимые процессы в белках
☐ от плотности продукта

563 Как переносит тепло мука?

- ☐ много
☒ плохо
☐ средне
☐ хорошо
☐ мало

564 От чего зависит изменение влажности муки?

- ☐ от плотности продукта
☒ от состава и структуры продукта
☐ от состава и плотности продукта
☐ от плотности и строения продукта
☐ от строения плотности и структуры продукта

565 При какой высокой температуре нельзя хранить муку?

- ☐ 17 °C
☒ 18° C
☐ 14 °C
☐ 16 °C
☐ 15 °C

566 Какую особенность даёт глиадиновые и глютеиновые белки для клейковины

- ☐ уплотнение
☒ набухание
☐ удлинение
☐ растяжение
☐ укорочение

567 Что происходит для хранения муки при влажности 9-13%

- ☐ никакой
- ☒ становится горькой
- ☐ становится сладким
- ☐ кислеет
- ☐ черствеет

568 Белизна хлебобулочных изделий на что влияет?

- ☐ кислотность зерна
- ☒ внешний вид
- ☐ качество
- ☐ состав
- ☐ вкус

569 Какие показатели учитывают при оценке качества муки в хлебопечении

- ☐ величина измельчения и зольность
- ☒ величина помола, зольность, белизна
- ☐ величина измельчения, белизна
- ☐ зольность, белизна
- ☐ величина измельчения количество белка, зольность белизна

570 Какие из нижеперечисленных не считается органолептическим показателем готовых продуктов

- ☐ поверхности
- ☒ величина
- ☐ вкус
- ☐ цвет
- ☐ запах продукта

571 Сколько % должно быть влажность коротких макаронных изделий при упаковке

- ☐ 0.3
- ☒ 0.11
- ☐ 0.15
- ☐ 0.06
- ☐ 0.2

572 В каких сортах изделий существует различительный этикет

- ☐ II -III
- ☐ II
- ☐ I и II
- ☐ III
- ☒ высший и I

573 Сколько кг не должно превышать масса коротких макаронных изделий при упаковке

- ☐ 40.0
- ☒ 20.0
- ☐ 15.0
- ☐ 10.0
- ☐ 35.0

574 Сколько отходов образуется при упаковке и резке макаронных изделий

- ☐ 0.3
- ☒ 0.1
- ☐ 0.16

- ☐ 0.05
- ☐ 0.2

575 По какому показателю определяют изделия

- ☐ форме
- ☒ цвету
- ☐ величине
- ☐ запаху
- ☐ вкусу

576 Сколько режимов сушки используется для сушки макаронных изделий?

- ☐ 7.0
- ☒ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0

577 Чем характеризуется эффективность процесса сушки?

- ☐ давление
- ☒ скоростью влажности
- ☐ время
- ☐ температурой
- ☐ скорость вдутия воздуха

578 Изменения, влияющие на твёрдость готового продукта во время сушки

- ☐ тепло-физическое
- ☒ структурно-механическое
- ☐ физико-химическое
- ☐ химическое
- ☐ биологическое

579 Показатель, уменьшающий энергетическую ценность макаронных изделий

- ☐ вкуса
- ☒ неудовлетворительная поверхность
- ☐ влажность продукта
- ☐ цвет продукта
- ☐ запах продукта

580 Что обуславливает цвет макаронных изделий?

- ☐ влажность
- ☒ пшеничная мука
- ☐ кислотности
- ☐ углеводы
- ☐ минеральные вещества

581 Какой основной показатель, характеризует режим прессования?

- ☐ размер отверстия
- ☒ давление
- ☐ срок
- ☐ температура
- ☐ скорость

582 Главный показатель при оценке технологических особенностей пшеничной муки в производстве макарон

- ☐ влажность
- ☒ количество белков
- ☐ кислоты
- ☐ клейковина
- ☐ минеральные вещества

583 Важный результат вакуумной обработкой теста

- ☐ вкус
- ☒ внешний вид изделий
- ☐ влажность изделий
- ☐ цвет изделий
- ☐ запах изделий

584 В каком этапе технологического процесса происходит реологическая характеристика сырых изделий и улучшение внешнего вида выпускаемой продукции

- ☐ хранении
- ☒ в вакууме теста
- ☐ резка
- ☐ замеса
- ☐ испечении

585 Основной рабочий орган макаронного пресса определяющий тип и вид макаронных изделий

- ☒ матрица
- ☐ нож
- ☐ винт
- ☐ камера
- ☐ ущелье

586 Сколько составляет температура в конце замеса макаронного теста?

- ☐ 48-55 C°
- ☒ 35-38 C°
- ☐ 25-30 C°
- ☐ 20-25 C°
- ☐ 40-50 C°

587 Какой температуры воды используется для получения пластичного вязкого теста?

- ☐ 40-60 C°
- ☐ 20-25 C°
- ☐ 60-70 C°
- ☒ 30-45 C°
- ☐ 190-100 C°

588 Какой фактор воздействует на структурно-механическое и реологические особенности теста?

- ☐ скорость замеса
- ☒ температура
- ☐ вода
- ☐ срок
- ☐ сорт муки

589 На сколько типов делится замес макарон в зависимости от влажности?

- ☐ 0.06
- ☒ 0.03
- ☐ 0.04
- ☐ 0.02
- ☐ 0.05

590 Макаaronное тесто чем отличается от других тестовых масс пищевого назначения

- ☐ растяжка
- ☒ крупность
- ☐ эластичность
- ☐ пластичность
- ☐ вязкость

591 Виды основных добавок для макаaronного теста?

- ☐ приправы
- ☒ белковые добавки
- ☐ искусственный
- ☐ растения
- ☐ минеральный

592 Какая составная часть макаaronных изделий обуславливает биохимические, физико-химические свойства ?

- ☐ масло
- ☒ вода
- ☐ дрожь
- ☐ соль
- ☐ яичный порошок

593 Какая клейковинная мука образуется для производства макаaronных изделий?

- ☐ 25-30% ный
- ☒ 33-35% ный
- ☐ 10-15% ный
- ☐ 20-25% ный
- ☐ 37-40% ный

594 По какому показателю определяется возраст муки?

- ☐ вкуса
- ☒ кислотность
- ☐ запах
- ☐ клейковина
- ☐ цвет

595 В зависимости от растяжения и эластичности на сколько групп делится клейковина?

- ☐ V
- ☒ III
- ☐ VII
- ☐ II
- ☐ IV

596 Какие показатели являются важными для производства макаaronных изделий?

- ☐ клейковина
- ☒ размер помола

- ☐ вкус
- ☐ запах
- ☐ цвет

597 Основной показатель характеризующий свежесть муки

- ☐ доавки
- ☒ запах и вкус
- ☐ размер помола
- ☐ цвет
- ☐ вкус

598 Какое основное химическое вещество входит в состав муки макаронных изделий?

- ☐ кислотности
- ☐ белки
- ☐ дровяные вещества
- ☒ крахмал
- ☐ железо

599 По каким показателям не оценивается качество пшеничной муки в производстве макаронных изделий?

- ☐ запаха
- ☒ размер
- ☐ натура
- ☐ стекловидность
- ☐ цвет

600 Цвет зерна пшеницы соответствует в производстве макаронных изделий?

- ☐ тёмнокоричневый
- ☒ светлый янтарь
- ☐ светлый коричневый
- ☐ жёлтый
- ☐ тёмный янтарь

601 Какой основной фактор в технологической оценке пшеницы?

- ☐ сорт и влажность
- ☒ влажность и зольность
- ☐ цвет и сорт
- ☐ влажность и масса
- ☐ размер и зольность

602 Цвет зерна пшеницы считается более приемлемым в производстве макаронных изделий?

- ☐ тёмнокоричневый
- ☒ светлый янтарь
- ☐ жёлтый
- ☐ тёмный янтарь
- ☐ светлый коричневый

603 Какой основной показатель в технологической оценке пшеницы?

- ☐ сорт и влажность
- ☒ влажность и зольность
- ☐ цвет и сорт
- ☐ влажность и масса

- ☐ размер и зольность

604 Какой основной сорт сырья макаронных изделий?

- ☐ III и I
☒ высший и первый сорт
☐ высший и третий сорт
☐ I и II
☐ высший и второй

605 К какому продукту относится лапша

- ☐ трубчатый
☐ фигурный
☒ лентообразный
☐ нитеобразный
☐ спиральный

606 К какому продукту относится макароны?

- ☐ спиральный
☒ трубчатый
☐ лентообразный
☐ нитеобразный
☐ фигурный

607 К какому продукту относится вермишель?

- ☐ спиральный
☒ нитеобразный
☐ лентообразный
☐ трубчатый
☐ фигурный

608 К какому типу относится макаронные изделия в форме трубки

- ☐ пятый
☒ первый
☐ третий
☐ второй
☐ четвертый

609 Сколько сантиметров составляет длина макаронных изделий?

- ☐ 15-40 см
☒ 15-30 см
☐ 10-15 см
☐ 5-10 см
☐ 15-20 см

610 На сколько типов делится ассортимент макаронных изделий?

- ☐ 6.0
☒ 4.0
☐ 3.0
☐ 2.0
☐ 5.0

611 Какое количество жира в составе макаронных изделий?

- ☐ 0,2-0,3%
- ☒ 0,5-0,7%
- ☐ 0,3-0,4%
- ☐ 0,1-2%
- ☐ 0,1-0,15%

612 Какое количество влажности в макаронных изделиях

- ☐ 0.05
- ☒ 0.13
- ☐ 0.2
- ☐ 0.1
- ☐ 0.4

613 Какое количество составляет углеводов веществ в макаронных изделиях

- ☐ 40-50%
- ☒ 70-72%
- ☐ 80-85%
- ☐ 60-65%
- ☐ 30-40%

614 Количество белковых веществ в макаронных изделиях

- ☐ 0.25
- ☒ 0.12
- ☐ 0.3
- ☐ 0.05
- ☐ 0.2

615 Какая мука соответствует для приготовления макаронных изделий

- ☐ рис
- ☒ пшеница
- ☐ кукуруза
- ☐ гречка
- ☐ овёс

616 Какое государство занимает первое место по производству макаронных изделий

- ☐ Франция
- ☒ Италия
- ☐ Германия
- ☐ Россия
- ☐ Греция

617 В какой стране впервые промышленным способом производили макаронные изделия

- ☐ Африка
- ☒ Франция
- ☐ Германия
- ☐ Россия
- ☐ Америка

618 Впервые в каком континенте были изготовлены макаронные изделия?

- ☐ Антарктида
- ☒ Азия
- ☐ Америка

- ☐ Европа
- ☐ Африка

619 Сколько баллов оценивается свежий хлеб

- ☐ 10.0
- ☒ 5.0
- ☐ 7.0
- ☐ 3.0
- ☐ 9.0

620 Каким способом определяется эластичность хлеба

- ☐ химический
- ☒ органолептический
- ☐ химический
- ☐ физический
- ☐ микробиологический

621 Каким способом определяется свежесть хлеба

- ☐ реологический
- ☒ биологический
- ☐ биохимический
- ☐ физико-химический
- ☐ микробиологический

622 На какие части разделяются продукты полученные при плющивании ржаных зёрен перед тем как отправить на помол

- ☐ секции
- ☒ виды
- ☐ группы
- ☐ классификация
- ☐ колличество

623 Сколько процентов должно быть зольности в муке низшего сорта?

- ☐ 0.0577
- ☒ 0.0145
- ☐ 0.035
- ☐ 0.025
- ☐ 0.0455

624 Вредные смеси в сорняках сколько процентов не должно превышать в макаронном производстве

- ☐ 9.0E-4
- ☒ 5.0E-4
- ☐ 0.0015
- ☐ 0.0025
- ☐ 8.0E-4

625 Сколько процентов должно быть показатель зерна при помоле макаронной муки?

- ☐ 0.2
- ☒ 0.8
- ☐ 0.4
- ☐ 0.1
- ☐ 0.3

626 для предотвращения микротрещин в производстве макарон показатели влажности и время увлажнения что надо сделать

- ☐ увеличить
- ☒ уменьшить
- ☐ увеличить в многом количестве
- ☐ увеличить немножко
- ☐ частично увеличить

627 Что образуется интенсивной скоростью в структуре, в эндосперме мягкого зерна пшеницы, даже если высокая стекловидность в производстве макарон?

- ☐ витамины
- ☒ микротрещины
- ☐ макротрещины
- ☐ водные капли
- ☐ дыры

628 Сколько процентов должно быть влажность зерна передаваемый на помол в производстве макарон?

- ☐ 4-5%
- ☒ 16-16,5%
- ☐ 1-2%
- ☐ 2-4%
- ☐ 3-4%

629 Сколько % воды добавляют во 2 стадии макаронного производства и зерна хранят 1-2 часа

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

630 Сколько % должна быть влажность во время помола пшеницы IV типа мягкого зерна в 1 стадии в производстве макарон, чтобы хранилось 6-8 часов

- ☐ 10-11,5%
- ☒ 14-14,5%
- ☐ 10-12,5%
- ☐ 4-4,5%
- ☐ 9-13,5%

631 До скольких процентов увлажняется конечное увлажнение зерна до измельчения макаронных изделий?

- ☐ 6-7%
- ☒ 16-16,5%
- ☐ 4-5%
- ☐ 1-2%
- ☐ 7-8%

632 Сколько должно быть процентов смесь муки для макаронных изделий?

- ☐ 0.08
- ☒ 0.003
- ☐ 0.02
- ☐ 0.01

☐ 0.06

633 Особые требования предъявляют для макаронных изделий?

- ☐ оргонометрическому составу, однородности, составу клейковины муки
- ☒ параметру крупности, оргонометрическому составу, однородности, составу клейковины муки
- ☐ параметру крупности, оргонометрическому составу, составу клейковины муки
- ☐ параметру крупности, оргонометрическому составу,
- ☐ параметру крупности, однородности, составу клейковины муки

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

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

635 Какие свойства имеют особенные значения при технологической обработке ржаной муки?

- ☐ белизна зерна
- ☒ высокая пластичность зерна, плотное соединение крахмальной части эндосперма алейроновому слою, толстая оболочка
- ☐ высокая пластичность зерна, толстая оболочка
- ☐ плотное соединение крахмальной части эндосперма алейроновому слою, толстая оболочка
- ☐ высокая пластичность зерна, плотное соединение крахмальной части эндосперма алейроновому слою,

636 К какому помолу относится процесс получения серой муки?

- ☐ частично сложный
- ☒ простой
- ☐ очень сложный
- ☐ сложный
- ☐ менее сложный

637 Какие операции проводятся для получения качественного продукта при сеянии муки?

- ☐ замес
- ☒ измельчение и сортировка
- ☐ измельчение
- ☐ сортировка
- ☐ выпечка

638 В какой форме разделяется зародыш при сортном помолу муки?

- ☐ в крупной форме
- ☒ отдельно как свободный продукт или отруби
- ☐ как отруби
- ☐ отдельно как свободный порошок
- ☐ как порошок

639 Сколько должно быть число падения для высшего первого и четвёртого сорта муки по стандарту?

- ☐ не меньше 100 секунд
- ☒ не меньше 200 секунд
- ☐ не меньше 150 секунд
- ☐ не меньше 180 секунд
- ☐ не меньше 280 секунд

640 Какой выход муки и технологическая операция для всех зёрен?

- ☐ последовательный
- ☒ различный
- ☐ меньше различается
- ☐ одинаковый
- ☐ ровный

641 Сколько процентов биологически активных веществ переходит в муку высшего сорта при сортном помоле?

- ☐ 0.5
- ☒ 0.3
- ☐ 0.4
- ☐ 0.45
- ☐ 0.38

642 Из какого зерна получают муку, для использования в макаронной промышленности?

- ☐ кукуруза
- ☒ твердая пшеница
- ☐ зерно
- ☐ мягкая пшеница
- ☐ пшеница

643 Из какого зерна получают муку, для использования в хлебопечении

- ☐ пшеница
- ☒ рожь, пшеница и тритикале
- ☐ рожь, тритикале
- ☐ пшеница
- ☐ зерно, тритикале

644 На какое свойство влияет гранулометрический состав муки при приготовлении теста и готового продукта для хлебопекарной и макаронной промышленности?

- ☐ мягкость
- ☐ количество
- ☐ структура
- ☐ состав
- ☒ качество

645 Как нужно измельчить крахмальные частицы эндоспермы во время сортного помола муки?

- ☐ видовое измельчение
- ☐ раздавленное измельчение
- ☐ простое измельчение
- ☐ сложное измельчение
- ☒ сортировочное измельчение

646 Сколько секунд должно быть по стандарту число падения ржаной муки для хлебопечения?

- ☐ 100-150 сек
- ☐ 90-100 сек
- ☐ 30-50 сек
- ☒ 160 – 220 секунды
- ☐ 50-100 сек

647 Сколько должно быть по стандарту число падения для муки четвёртого сорта?

- ☐ 90-60 сек
- ☐ 100-50 сек
- ☐ 50-30 сек
- ☒ 150 – 80 секунды
- ☐ 70-40 сек

648 Если человек будет употреблять в сутки 500 грамм хлеба, то насколько процентов обеспечит белками организм?

- ☐ 20 – 35 %
- ☐ 40 – 60 %
- ☐ 10 – 20 %
- ☐ 15 – 23 %
- ☒ 30 – 40 %

649 Что оценивается в муке, предназначенное для производства макарон? 1-активность амилазы, 2-газообразование, 3-количество клейковины, 4-количество каротиноидных пигментов, 5-газоудерживающая способность, 6- крупность помола, 7- физические свойства

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

650 От чего зависит пищевая ценность муки в производстве макаронных изделий?

- ☐ минеральных веществ
- ☒ незаменимые аминокислоты
- ☐ заменимые аминокислоты
- ☐ углеводы
- ☐ витаминов

651 Что оценивается в муке, предназначенное для хлебопечения? 1-активность амилазы, 2-газообразование, 3-количество клейковины, 4-количество каротиноидных пигментов, 5-газоудерживающая способность, 6- крупность помола, 7- физические свойства

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

652 В каких пределах бывает устойчивость эндоспермы пшеничного зерна?

- ☐ 20-40 МПа
- ☐ 30-50 МПа
- ☐ 50-60 МПа
- ☐ 10-30 МПа
- ☒ 30 – 90 МПа

653 Какие процессы происходят в увлажнённом зерне хранённые в мельницах?

- ☐ разрушение структуры
- ☐ смазка
- ☒ разрушение структуры и размягчение эндосперма
- ☐ ожирение и сочность
- ☐ сушка

654 Сколько мегапаскаль должно быть устойчивость эндоспермы пшеничного зерна?

- ☒ 3 Мра
- ☐ 6 Мра
- ☐ 10 Мра
- ☐ 9 Мра
- ☐ 17 Мра

655 Сколько мегапаскаль должно быть устойчивость оболочки пшеничного зерна?

- ☒ 27 – 33 Мра
- ☐ 20 – 22 Мра
- ☐ 10-15 Мра
- ☐ 40-55 Мра
- ☐ 5-10 Мра

656 Что образуется в свойстве зерна при влажности больше 15%

- ☒ пластичность
- ☐ кислотность
- ☐ эластичность
- ☐ зольность
- ☐ жирность

657 Что меняется при созревании муки

- ☒ все нижеперечисленные
- ☐ жир
- ☐ белково-протеиновый, углеводно-амилазный комплекс
- ☐ цвет, кислотность
- ☐ массовая доля влажности

658 происходит после процесса молотой муки, уго интенсивность уменьшается при хранении: мучные частицы вдыхают кислород выдыхают углекислый газ.

- ☐ окисление
- ☐ растрескивание
- ☐ активация ферментов
- ☒ обмен газа
- ☐ созревание

659 От чего зависит интенсивность окислительно-восстановительных процессов, биохимических изменений муки

- ☐ интенсивности ферментов
- ☐ влажности
- ☐ температуры
- ☒ все вышеперечисленные
- ☐ существование ферментов

660 Как называется процесс улучшения хлебопекарных свойств при хранении в свежемолотой муке

- ☐ ферментация
- ☐ брожение
- ☐ испарение
- ☐ растрескивание
- ☒ созревание

661 Укажите из перечисленных типов муки для приготовления макаронного теста?

- ☐ мягкий, твердый
- ☐ средний, мягкий
- ☐ твердый, средний
- ☒ твердый, мягкий, средний
- ☐ немного мягче, твердый, средний

662 В каком размере режет резательная машина ширину теста макаронных изделий?

- ☐ 3-4 мм
- ☐ 2-3 мм
- ☐ 1-2 мм
- ☐ 8-9 мм
- ☒ 5-7 мм

663 Если увеличить сушку макаронных изделий, то это к чему приведет?

- ☐ уменьшению длительности хранения
- ☐ ломке
- ☐ затемнению цвета
- ☒ брожению
- ☐ образованию трещин

664 Укажите кислотность обыкновенных макаронных изделий?

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

665 На сколько процентов уменьшается размер макаронных изделий во время сушки?

- ☐ 5-7%
- ☐ 4-5%
- ☐ 0.1
- ☐ 0.09
- ☒ 6-8%

666 Сколько времени требуется для охлаждения изделий после сушки?

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

667 Укажите температуру макаронных изделий способом конвективной сушки ?

- ☐ 65°C
- ☐ 70°C
- ☒ 60°C
- ☐ 55°C
- ☐ 50°C

668 Какой формулой рассчитывается давление барометра сухой погоды?

- ☐ $P = P_{qh} / P_{bux}$
- ☐ $P = P_{qh} - P_{bux}$
- ☐ $P = P_{qh}$

- ☐ $P = P_{bux}$
☒ $P = P_{qh} + P_{bux}$

669 Укажите основные особенности нарезанного макаронной массы?

- ☐ размеры
☐ плотность
☐ твердость
☐ мягкость
☒ влажность

670 В зависимости от влажности теста укажите влажность теста среднего типа?

- ☐ 28-29%
☐ 25-27%
☐ 24-28%
☒ 29,1-31%
☐ 25,8-30%

671 В зависимости от влажности теста укажите влажность твёрдого теста?

- ☐ 20-25%
☐ 25-27%
☐ 24-28%
☒ 28-29%
☐ 25-30%

672 Сколько процентов макарон перерабатывается в организме?

- ☐ 60.0
☐ 50.0
☐ 65.0
☐ 85.0
☒ 75.0

673 Покажите влажность макарон:

- ☐ 0.15
☐ 0.1
☐ 0.23
☐ 0.05
☒ 0.13

674 Количество воды для приготовления из 100 кг муки макаронного теста при добавлении меланжа

- ☒ 5,7 литров
☐ 6,2 литров
☐ 7,2 литров
☐ 5 литров
☐ 6,9 литров

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

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

676 Влажность теста в зависимости от вида макаронных изделий

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

677 Сколько времени понадобится для получения макаронного теста относительно хлебного

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

678 Из скольких этапов происходит замеса теста?

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