

**1113Ə\_rus\_qiyabiQ2017\_Yekun imtahan testinin sualları****Fənn : 1113 Yeyinti yağları, süd və süd məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası**

1 какой период обладает бактерицидной способностью молока?

- период проверки качества молока
- период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- период неспособности микроорганизмов к развитию
- период остывания молока
- период дойки молока

2 Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.

- 701
- 727
- 527
- 827
- 627

3 какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

- запах серы
- вспенивание
- запах лекарства
- запах рыбы
- запах аммиака

4 какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко стародойного молока?

- вкус метала
- горький вкус
- окисление
- резкий вкус
- соленость

5 какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

- синий цвет
- ярко желтый цвет
- прогоркание
- слизистый
- творожистый

6 какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?

- чесночно-луковый запах
- горький вкус
- слизистый
- запах лекарства
- распад

7 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

- сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты
- животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы
- сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы
- белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар
- растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты

8 При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

- 72 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия

9 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- в верблюьем
- в коровьем
- в кобыльем
- в буйволином
- в козьем

10 какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

- мезофильные и термофильные палочки
- болгарские палочки и дрожжевые грибы
- ацидофильные и термофильные палочки
- термофильные и болгарские палочки
- ацидофильные палочки и дрожжевые грибы

11 Укажите вариант, в котором правильно указаны пищевые заменители.

- сироп, известь
- известь, крахмал
- мел, мука
- мука, сироп
- вода, зола

12 Укажите правильный вариант, в котором указаны пищевые заменители.

- мука, известь
- мел, сироп
- гипс, мука
- крахмал, сироп
- зола, гипс

13 Укажите правильный вариант, в котором указан пищевой заменитель.

- сорные травы
- мел
- гипс
- крахмал
- зола

14 Укажите правильный вариант, в котором указаны непищевые заменители.

- крахмал, вода
- крахмал, сироп
- мел, гипс

- гипс, мука
- мел, сироп

15 В каком варианте правильно указаны непищевые заменители?

- крахмал, вода
- мука, крахмал
- гипс, крахмал
- вода, мука
- известь, мел

16 На сколько групп делятся процессы, происходящие во время хранения пищевых продуктах?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

17 В каком варианте указанный процесс не относится к микробиологическим процессам?

- ферментативное расщепление
- дыхание
- гниение
- брожение
- плесневение

18 какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

- биологический
- микробиологический
- физико-химический
- органолептический
- биохимический

19 какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

- растворимость в воде
- гидрогенизация
- окисление
- растворимость в органических растворителях
- гидролиз

20 При какой температуре проводится стерилизация пищевых продуктов?

- 80- 100 град. Цельсия
- 60- 85 град. Цельсия
- 70- 80 град. Цельсия
- 80- 90 град. Цельсия
- 100- 120 град. Цельсия

21 При определении, каких показателей используется оценка по балльной системе?

- регистрационных
- экспертных
- инструментальных
- органолептических
- социологических

22 При какой температуре вкусовые ощущения резко ослабевают или исчезают?

- 1 град. Цельсия
- 3 град. Цельсия
- 2 град. Цельсия
- 0 град. Цельсия
- 5 град. Цельсия

23 какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

- цвет, количество осадка, плотность, вкус
- йодное число, плотность, консистенция, прозрачность
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число
- внешний вид, коэффициент преломления, консистенция
- кислотное число, перекисное число, консистенция

24 какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

- число омыления
- удельный вес
- плотность
- цветность
- перекисное число

25 какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

- йодное число
- удельный вес
- плотность
- цветность
- перекисное число

26 При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия

27 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

- 10 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

28 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

- с помощью раствора серной кислоты
- с помощью раствора KCl
- с помощью раствора NaCl
- с помощью йодного раствора
- с помощью раствора азотной кислоты

29 каким прибором определяется цветность растительных масел?

- хронометром

- пикнометром
- рефрактометром
- визуальным колориметром
- денциметром

30 В каком варианте ответов указан прибор определяющий цветность растительных масел?

- хронометром
- пикнометром
- рефрактометром
- цветометром
- денциметром

31 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

- 50 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

32 При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения?

- 20 град. Цельсия
- 30 град. Цельсия
- 60 град. Цельсия
- 50 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

33 как обозначаются витамины по химическому составу и по физиологическому влиянию?

- главной буквой немецкого алфавита
- главной буквой испанского алфавита
- главной буквой греческого алфавита
- главной буквой латинского алфавита
- главной буквой русского алфавита

34 как называется общая нехватка витаминов в организме?

- алиментарный авитаминоз
- авитаминоз
- гиповитаминоз
- гипервитаминоз
- полиавитаминоз

35 как называется чрезмерная нехватка витаминов в организме?

- гиповитаминоз
- авитаминоз
- полиавитаминоз
- гипервитаминоз
- алиментарный авитаминоз

36 как называется чрезмерное поступление витаминов в организм?

- алиментарный авитаминоз
- авитаминоз
- гиповитаминоз

- гипervитаминоз
- полиавитаминоз

37 какой прибор определяет зольность в пищевых продуктах?

- муфельная печь
- пикнометр
- сушильный шкаф
- овоскоп
- фаринотом

38 С помощью осязательных ощущений определяют:

- температуру, вкус, прозрачность
- температуру, цвет, внешний вид
- степень измельчения, температура, вкус
- консистенцию, температуру, степень измельчения
- консистенцию, прозрачность, температуру

39 какие свойства товара определяют с помощью обоняния?

- запах, букет, прозрачность
- аромат, запах, консистенцию
- запах, цвет, букет, внешний вид
- букет, аромат, запах
- букет, вкус, внешний вид

40 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- 4
- 5
- 2
- 3
- не делятся

41 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7
- 8
- 4
- 5
- 6

42 При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?

- 5-10 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия
- 30-35 град. Цельсия
- 25-30 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия

43 При какой температуре оценивают запах растительных масел?

- 7- 12 град. Цельсия
- 10- 15 град. Цельсия
- 20- 25 град. Цельсия
- 15- 20 град. Цельсия
- 5- 10 град. Цельсия

44 На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

- твердые и замороженные
- охлажденные и твердые
- замороженные и охлажденные
- жидкие и твердые
- жидкие и замороженные

45 какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

- количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления
- плотность, влажность, цвет
- прозрачность, влажность, кислотность
- запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка
- консистенция, количество осадка, йодное число

46 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

- полувывсыхающие твердые масла
- невысыхающие твердые масла
- соленые смешанные масла
- жидкие, твердые масла
- жидкие высыхающие масла

47 какой показатель масел определяется пикнометром?

- йодное число
- плотность
- жирность
- кислотность
- коэффициент преломления

48 какой показатель масел определяется рефрактометром?

- число Рейхерта-Мейссела
- кислотность
- коэффициент преломления
- йодное число
- число омыления

49 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

- А, В, Е, К
- В, С, D, К
- А, D, Е, К
- А, В, С, РР
- В, С, Е, РР

50 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- С
- А
- Е
- К
- D

51 При какой температуре определяют вкус масел?

- 30 град. Цельсия

- 20 град. Цельсия
- 35 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 25 град. Цельсия

52 Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

- слизистые вещества
- воск
- фосфатиды
- красители
- белки

53 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7
- 4
- 6
- 2
- 3

54 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

- воск
- ненасыщенные жирные кислоты
- ферменты
- насыщенные жирные кислоты
- фосфатиды

55 какой прибор используется для определения плотности масел?

- спиртометр
- пикнометр
- лактоденсиметр
- рефрактометр
- аэрометр

56 В каком варианте ответов не указан пищевой заменитель?

- зола
- сироп
- крахмал
- мука
- вода

57 Укажите пищевой заменитель.

- сироп
- известь
- зола
- мел
- гипс

58 В каком варианте не указан пищевой заменитель?

- вода
- мука
- крахмал
- гипс



сироп

59 В каком варианте правильно указаны пищевые заменители?

- вода, зола
- мука, мел
- гипс, крахмал
- крахмал, мука
- известь, гипс

60 Укажите пищевой заменитель.

- мука
- известь
- гипс
- мел
- зола

61 Укажите непищевые заменители.

- мел, мука
- крахмал, вода
- гипс, мука
- крахмал, сироп
- зола, гипс

62 Укажите непищевые заменители.

- вода, мука
- крахмал, вода
- известь, сироп
- сироп, мука
- известь, гипс

63 В каком варианте правильно указаны непищевые заменители?

- сироп, крахмал
- мука, крахмал
- крахмал, сироп
- вода, мука
- зола, мел

64 Сколько аминокислот обнаружено в белках?

- 20
- 24
- 26
- 28
- 22

65 От какого слова было взято слово белок ?

- “протеос”
- “биос”
- “гликос”
- “гистос”
- “ситос”

66 В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?

- 1 г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1г жир 7,0 ккал
- 1 г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1г жир 6,5 ккал
- 1 г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1г жир 6,0 ккал
- 1 г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1г жир 7,0 ккал
- 1 г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1г жир 9,0 ккал

67 как характеризуется пищевая ценность продовольственных товаров?

- количеством белков
- химическим составом, энергетической ценностью и перевариванием веществ дающую энергию
- количеством углеводов
- сбалансированным питанием
- количеством жиров

68 как называются моносахариды, молекула которых состоит из пяти атомов углерода?

- пентозы
- триозы
- тетрозы
- гексозы
- гептозы

69 как называются самые простейшие моносахариды, молекула которых состоит из трех атомов углерода?

- тетрозы
- пентозы
- гептозы
- гексозы
- триозы

70 В каком из нижеперечисленных вариантов указаны биологические свойства продовольственных товаров?

- устойчивость товаров к щелочам
- устойчивость к действию грызунов
- устойчивость товаров к кислотам
- устойчивость товаров к склеиванию
- устойчивость товаров к щелочам

71 какой из нижеуказанных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?

- устойчивость к действию насекомых
- устойчивость товаров к склеиванию
- устойчивость товаров к щелочам
- устойчивость товаров к слипанию
- устойчивость товаров к кислотам

72 какой из нижеперечисленных вариантов относится к биологическим свойствам продовольственных товаров?

- устойчивость товаров к щелочам
- устойчивость товаров к слипанию
- устойчивость товаров к действию бактерии
- устойчивость товаров к склеиванию

- устойчивость товаров к кислотам

73 какое имеет значение белки для организма?

- эластическое  
 пластическое и энергетическое  
 только энергетическое  
 гармоническое  
 только пластическое

74 По сложности различают ассортимент ....

- никакой  
 простой и сложный  
 не очень сложный  
 единственный  
 небольшим разнообразием

75 По сложности различают ассортимент ....

- никакой  
 невеликой разновидностью  
 не очень сложный  
 сложный  
 небольшим разнообразием

76 По сложности различают ассортимент ....

- никакой  
 единственный  
 много свойственные  
 простой  
 невеликой разновидностью

77 В каком варианте ответов точно указаны химические свойства товара

- деформация  
 блеск  
 отношение к действию погодных условий  
 прозрачность  
 термостойкость

78 В каком варианте правильно указаны химические свойства товара?

- отношение к действию света  
 прозрачность  
 термостойкость  
 деформация  
 огнестойкость

79 В каком ряду верно указаны химические свойства товара.

- деформация  
 блеск  
 термостойкость  
 отношение к действию органических растворителей  
 огнестойкость

80 Укажите свойство, которое относится к химическим.

- деформация
- масса
- термостойкость
- щелочестойкость
- огнестойкость

81 Укажите химические свойства молочных товаров.

- масса
- плотность
- пористость
- кислотостойкость
- вес

82 какой вариант относится к химическим свойствам товара?

- водостойкость
- тембр
- плотность
- пористость
- масса

83 Что из нижеперечисленного относится к общим физическим свойствам товара?

- водостойкость
- качества
- количество
- пористость
- внешность

84 какой из нижеуказанных относится к общим физическим свойствам товарам?

- щелочестойкость
- качества
- количество
- плотность

85 Укажите общие физические свойства товара.

- кислотостойкость
- качества
- количество
- масса
- внешность

86 когда применяют химические методы?

- при маркировке и уничтожении товаров
- при упаковке и уничтожении товаров
- при маркировке и хранения товаров
- при изучении состава сырья и исходных материалов
- при определении количества товаров

87 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

- микробиологические, гистологические процессы
- генетические, химические процессы
- патологические, биохимические процессы
- микробиологические, биохимические процессы

- физические, патологические процессы

88 как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыра)?

- во время созревания запах не возникает  
 плесневый запах  
 аромат  
 букет  
 гнилостный запах

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

- сироп  
 вода  
 крахмал  
 известь  
 мука

90 В каком варианте правильно указан непищевой заменитель?

- мука  
 вода  
 сироп  
 зола  
 крахмал

91 Укажите непищевые заменители.

- вода, мука  
 крахмал, вода  
 известь, сироп  
 известь, мука  
 известь, зола

92 Укажите слово, которое относится к непищевым заменителям.

- сироп  
 крахмал  
 мука  
 гипс  
 вода

93 какое слово относится к непищевым заменителям?

- вода  
 крахмал  
 сироп  
 известь  
 мука

94 Укажите непищевой заменитель.

- сироп  
 крахмал  
 мука  
 мел  
 вода

95 На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?

- 2
- 4
- 3
- 5
- 6

96 Засаленность – дефект чего?

- консистенции
- внешнего вида
- запаха
- вкуса
- цвета

97 какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?

- холестерин
- изостерины
- микостерины
- фитостерины
- зоостерины

98 какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения?

- ситостерины
- изостерины
- микостерины
- фитостерины
- зоостерины

99 какой жир искусственный?

- рыбий
- кокосовое
- хлопковое
- маргарин
- пальмовое

100 Укажите гидрогенизированный жир?

- искусственный
- бараний
- рыбий
- говяжий
- природный

101 к каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

- к жидким
- к эластичным
- к полутвердым
- к твердым
- к жироподобным

102 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- льняное
- кокосовое
- оливковое

- хлопковое
- подсолнечное

103 какие показатели качества продовольственных товаров оцениваются дегустацией?

- экологические
- биохимические
- микробиологические
- физико-химические
- органолептические

104 Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?

- 50-100
- 80-100
- 60-100
- 70-100
- 100- 150

105 каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- спиртометром
- пикнометром
- лактоденциметром
- рефрактометром
- аэрометром

106 В каком варианте правильно указаны витамины, не относящиеся жирорастворимой группе?

- D, K, A, B
- B, PP, C, P
- A, D, E, K
- A, C, D, PP
- A, B, PP, C

107 какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

- говяжий, свиной
- бараний жир
- подсолнечное масло
- говяжий жир
- свиной жир, бараний жир

108 какие витамины относятся к водорастворимым?

- B, PP, C, P
- A, C, D, PP
- E, D, P, K
- A, C, E, PP
- E, C, PP, D

109 какие витамины относятся к жирорастворимым?

- A, D, E, K
- E, D, P, K
- A, E, PP, C
- A, D, E, C
- PP, D, E, A

110 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ненасыщенных кислот
- насыщенных кислот
- аминокислот
- жирных кислот
- нуклеиновых кислот

111 к каким белкам относятся альбумины и глобулины?

- фосфопротеидам
- нуклеопротеидам
- простым
- протеиноидам
- липопротеидам

112 Сколько аминокислот является незаменимыми?

- 8
- 6
- 5
- 4
- 7

113 какой балльной системой определяется качества пищевых продуктов по органолептическим показателям?

- 10; 25; 95
- 95; 30; 40
- 100; 30; 10
- 30; 95; 55
- 50; 100; 25

114 какие вещества определяют пищевую и энергетическую ценность пищевых продуктов?

- углеводы, жиры и белки
- углеводы, дубильные и красительные вещества
- белки, жиры и органические кислоты
- белки, ферменты и дубильные вещества
- жиры, органические кислоты, ферменты

115 какие вещества выделяют энергию при сгорании, которые входят в состав продовольственных товаров?

- дубильные вещества
- минеральные вещества
- белки, жиры, углеводы
- вода, моносахариды, кислоты
- красительные вещества

116 В каком варианте правильно указаны моносахариды, молекула которых состоит из восьми атомов углерода?

- пентозы
- гептозы
- тетрозы
- октозы



117 Укажите варианты ответов, в котором указаны моносахариды, молекула которых состоит из семи атомов углерода.

- пентозы
- триозы
- тетрозы
- гептозы
- октозы

118 В каком варианте ответов указаны моносахариды, молекула которых состоит из шести атомов углерода?

- триозы
- гексозы
- пентозы
- гептозы
- тетрозы

119 Укажите моносахариды, молекула которых состоит из четырех атомов углерода.

- пентозы
- триозы
- гексозы
- тетрозы
- гептозы

120 как называется эксперт, который проводить дегустацию?

- руководитель экспертной организации
- заведующий лаборатории
- шеф повар
- дегустатор
- помощник повара

121 как называется запах, возникающий во время брожения?

- во время брожения запах не возникает
- плесневый запах
- аромат
- букет
- гнилостный запах

122 каким методом определяется консистенция продукции?

- аудио методом
- измерительным
- обонятельным
- осязательным
- экспресс методом

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

- сироп
- мука
- вода
- мел

124 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

- 50- 58%
- 50- 72%
- 23- 49%
- 15- 22%
- 70- 89%

125 На сколько групп подразделяется липиды?

- 6
- 4
- 2
- 3
- 5

126 В каком ряду указано йодное число масел?

- 220- 300
- 75- 100
- 50- 70
- 28- 40
- 120- 200

127 В каком ряду указана ненасыщенная жирная кислота?

- миристиновая
- олеиновая
- линоленовая
- линолевая
- арахидовая

128 Укажите виды кристаллизации.

- сахарозная и глюкозная
- фруктозная и глюкозная
- сахарозная и рафинозная
- мальтозная и глюкозная
- фруктозная и сахарозная

129 Сколько видов кристаллизации происходит в продуктах?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 1

130 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- лиаз
- лигаз
- трансфераз
- липаз
- протеаз

131 Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот?

- лигаз
- трансфераз
- гидролаз

- липаз
- протеаз

132 как называются процессы, происходящие без участия ферментов продукта и микроорганизмов?

- биохимические
- микробиологические
- физические
- химические
- физиологические

133 какие процессы протекают в продуктах под действием факторов внешней среды?

- физические, микробиологические
- физико-химические, микробиологические
- химические, биологические
- физические, физико-химические
- физические, биологические

134 как называются сложные и циклические липиды вместе?

- слипоиды
- дипоиды
- липоиды
- гипиды
- сипоиды

135 как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- липиды
- полиглицериды
- триглицериды
- стероиды
- глицериды

136 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

- 63- 79%
- 18- 28%
- 30- 48%
- 50- 62%
- 49- 62%

137 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

- 60- 75%
- 75- 90%
- 58- 75%
- 33- 57%
- 18- 31%

138 В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей?

- E
- K
- B
- A
- D

139 В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?

- сои
- конопля
- тунга
- льна
- касторки

140 Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?

- гомогенизация
- дезодорация
- гидратация
- рафинация
- винтеризация

141 Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?

- хлопок
- лён
- соя
- подсолнух
- кукуруза

142 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- винтеризация
- осаждение
- гидратация
- процеживание
- дезодарация

143 какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- рицинольная
- клупанадоновая
- линоленовая
- олеиновая
- лауриновая

144 какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- арахидиновая
- стеариновая
- пальмитиновая
- каприновая
- эруковая

145 Откуда было взято слово витамин и что оно означает?

- от латинское слово – жизнь
- от английское слово – преобладать
- от немецкое слово – существовать
- от греческое слово – жизнь
- от испанского слово – присутствовать

146 Укажите конечный продукт расщепления белков.

- аммиак

- фосфат
- нитрит
- нитрат
- сульфит

147 как группируются экспортные товары по происхождению?

- сырье, вкусовые товары, готовый товар
- продукты обогатенные углеводом, белком, жирам и минеральными веществами
- сырье, полуфабрикат, готовый продукт
- растительные, животные, минеральные продукты
- пищевые и вкусовые товары

148 От чего зависит условия хранения продовольственных товаров?

- от транспортировании товаров
- от маркировки товаров
- от цены товаров
- от состава и свойства продукции
- от упаковки товаров

149 В каком ряду указана маркировка продовольственных товаров?

- переоценка товаров
- это текст, условное обозначение на товаре
- уценка товаров
- пересортица товаров
- манипуляционные знаки

150 Что такое маркировка продовольственных товаров?

- уценка товаров
- переоценка товаров
- манипуляционные знаки
- это текст, условное обозначение или рисунок на упаковке
- пересортица товаров

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

- никакая
- эстетический
- санитарно-гигиенический
- ведомственный
- расчетный метод

152 В каком из нижеуказанных вариантов указан метод, относящийся к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- эстетический
- регистрационный
- санитарно-гигиенический
- ведомственный

153 Определение чего является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ?

- определение температуры плавления
- определение содержание влаги

- определение относительной плотности
- определение цветности
- определение содержание летучих веществ

154 На сколько групп делятся факторы, влияющие на качество пищевых продуктов?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

155 к каким показателям относятся свойства связанные с внешней средой?

- к экологическим показателям
- к эстетическим показателям
- к функциональным показателям
- к показателям безопасности
- к показателям назначения

156 какой показатель способен удовлетворять потребности в соответствии с назначением товара?

- показатель безопасности
- функциональный показатель
- эстетический показатель
- экологический показатель
- эргономический показатель

157 какие показатели определяют насколько красиво оформлен продукт, рациональна его форма?

- показатели назначения
- эстетические показатели
- эргономические показатели
- функциональные показатели
- экологические показатели

158 какой метод относится к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- эстетический
- санитарно-гигиенический
- органолептический
- ведомственный

159 какая из нижеперечисленных относится к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- эстетический
- инструментальный
- санитарно-гигиенический
- ведомственный

160 какая из нижеуказанных относится к методам определения значений показателей качества?

- никакая
- эстетический
- санитарно-гигиенический
- измерительный
- ведомственный

161 какие товары являются браком?

- товары местными дефектами
- товары низких сортов
- товары имеющие допустимые дефекты
- товары имеющие недопустимые дефекты
- без дефектные товары

162 какой из нижеперечисленных вариантов относится к физико-химическим свойствам товара?

- термостойкость
- огнестойкость
- водостойкость
- прозрачность
- водопроницаемость

163 какой из нижеуказанных вариантов относится к физико-химическим свойствам товара?

- огнестойкость
- прозрачность
- паропроницаемость
- термостойкость
- водостойкость

164 В каком из нижеперечисленных вариантов указаны физико-химические свойства товара?

- водостойкость
- воздухопроницаемость
- термостойкость
- прозрачность
- кислотостойкость

165 Что такое качество продовольственных товаров?

- совокупность полезных свойств товаров удовлетворяющие потребности потребителя
- отдельные свойства товара
- потребность человека на продукцию
- потребительная стоимость товара
- важнейшие свойства товара

166 Что такое сорт товара?

- аттестация товаров
- его градация по одному или нескольким показателям качества
- срок хранения товара
- годность товара
- пересортица товаров

167 Что такое градация качества товаров?

- годность товара
- переходы от низших к высшим ступеням качества товаров
- пересортица товаров
- относительная характеристика качества
- срок хранения товара

168 Что такое уровень качества товаров?

- градация товаров

- относительная характеристика качества, полученная в результате сравнения показателей качества с базовыми показателями
- годность товара
- срок хранения товара
- пересортица товаров

169 качество товара – это ....

- отдельные свойства товара
- потребительная стоимость товара
- потребность человека на продукцию
- совокупность полезных свойств товаров, которые удовлетворяют потребности потребителя
- важнейшие свойства товара

170 Укажите свойство, которое относится к физико-химическим свойствам товара.

- отношение к действию органических растворителей
- прозрачность
- термостойкость
- свойство проницаемости
- блеск

171 В каком варианте правильно указаны физические свойства продовольственных товаров?

- оптические (лучепреломляемость)
- пылепроницаемость
- водостойкость
- гниение
- адгезионные

172 какой из вариантов относится к физическим свойствам продовольственных товаров?

- оптические (прозрачность)
- гниение
- водостойкость
- пылепроницаемость
- адгезионные

173 какие из нижеперечисленных свойств относятся физическим свойствам продовольственных товаров?

- адгезионные
- водостойкость
- пылепроницаемость
- оптические (блеск)
- гниение

174 Укажите правильный вариант ответов, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- реологический, электронное микроскопирование
- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- регистрационный, эвристический

175 В каком ряду не указаны виды современных методов экспертизы?

- эвристический, классический



- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- реологический, электронное микроскопирование

176 Укажите ряд, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- измерительный, долгосрочный
- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- реологический, электронное микроскопирование

177 В каком варианте не указаны виды современных методов экспертизы?

- долгосрочный, органолептический
- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- реологический, электронное микроскопирование

178 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- регистрационный, экспресс ме
- реологический, электронное микроскопирование

179 В каком ряду ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- классический, регистрационный
- реологический, электронное микроскопирование

180 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- реологический, электронное микроскопирование
- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- органолептический, эвристический

181 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- реологический, электронное микроскопирование
- регистрационный, измерительный
- потенциометрический, фотоэлектрометрический

182 Укажите виды современных методов экспертизы.

- органолептический, регистрационный
- спектральный, электронное микроскопирование
- экспресс метод, долгосрочный
- измерительный, органолептический

- регистрационный, классический

183 Укажите виды современных методов экспертизы.

- органолептический, эвристический  
 спектральный, хроматографический  
 долгосрочный, экспресс методы  
 измерительный, органолептический  
 регистрационный, классический

184 Укажите вид современных методов экспертизы.

- измерительный  
 органолептический  
 классический  
 рефрактометрический  
 долгосрочный

185 Укажите правильный вариант, в котором указан вид современного метода экспертизы.

- долгосрочный  
 органолептический  
 классический  
 фотоэлектрометрический  
 измерительный

186 Укажите вид современного метода экспертизы.

- органолептический  
 классический  
 эвристический  
 объективный  
 спектральный

187 Что является видом современных методов экспертизы?

- эвристические методы  
 измерительные методы  
 экспресс методы  
 объективные методы  
 хроматографический

188 В каких случаях применяют экспресс методы?

- когда товар отбракован  
 когда товар с дефектами  
 когда товар без маркировки  
 когда необходимо быстро произвести экспертизу  
 когда отсутствует лаборатории

189 Укажите показатель используемый при идентификации растительных масел.

- этикетка  
 ярлык  
 маркировка батонов  
 жирно-кислотный состав триглицеридов  
 трафарет

190 На какие типы подразделяются добавки по функциональному назначению?

- ни на какие типы не подразделяются
- только не пищевые
- только пищевые
- пищевые и непищевые
- маркировочные

191 Что такое маркировка товаров?

- производственный ярлык
- наименования товара
- только коммерческая информация
- текст, наносимое на упаковку или на товар
- этикетка на товаре

192 С чего начинается любая товарная экспертиза?

- с получения заявки
- с изучения наименования товара
- только с изучения документов
- с изучения и анализа документов
- с ознакомлением комиссией

193 к каким документам относятся стандарты в области стандартизации жиров, а также молока и молочных продуктов?

- никаким
- к бланкам
- к методическим указаниям
- к нормативным
- к таблицам

194 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные вещества)?

- фосфоглицериды, стерины, флавоноиды
- диглицериды, стерины, алкалоиды
- фосфолипиды, стерины, воски
- гликозиды, воски, стерины
- фосфатиды, алкалоиды, гликозиды

195 В каком из нижеперечисленных ответов верно указаны липоиды?

- диглицериды
- стерины
- алкалоиды
- гликозиды
- флавоноиды

196 В каком варианте ответов указаны липоиды?

- диглицериды
- воски
- алкалоиды
- гликозиды
- флавоноиды

197 Укажите правильный вариант, в котором отмечены липоиды.

- диглицериды
- алкалоиды

- гликозиды
- фосфатиды
- флавоноиды

198 В каком ряду указаны липоиды?

- диглицериды
- фосфолипиды
- алкалоиды
- гликозиды
- флавоноиды

199 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфоглицериды
- флавоноиды

200 Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

- расщепление жиров
- гидролиз жира
- прогоркание жира
- окисление жиров
- соединение жиров

201 В каком варианте ответов верно указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- гликозиды
- алкалоиды
- воски
- флавоноиды

202 к каким показателям относится безвредность продукта?

- к экологическим показателям
- к эстетическим показателям
- к функциональным показателям
- к показателям безопасности
- к эргономическим показателям

203 к каким показателям относятся физиологические, психофизиологические и психологические показатели продуктов?

- к показателям безопасности
- к экологическим показателям
- к показателям назначения
- к эргономическим показателям
- к функциональным показателям

204 какие показатели характеризуют способность продуктов сохранять свои потребительские свойства в течение определенного времени при соблюдении соответствующих условий хранения?

- показатели безопасности
- эстетические показатели
- экологические показатели

- показатели сохраняемости
- показатели назначения

205 как называются белки, содержащие все незаменимые аминокислоты?

- частично ценные
- ценные
- бесценные
- полноценные
- относительно ценные

206 Что означает слово протеос ?

- самый нужный
- важный
- обязательный
- маловажный
- значимый

207 Что означает слово вита ?

- жить
- преобладать
- существовать
- жизнь
- присутствовать

208 Что означает слова белок?

- маловажный
- важный
- обязательный
- самый нужный
- значимый

209 какие элементы больше всего учитываются при оценке годности пищевых продуктов?

- Fe, J, Br
- Na, Cu, Cl
- K, Mg, Mo
- Ca, Fe, P
- Na, Mg, Mn

210 Укажите физические свойства продовольственных товаров.

- адгезионные
- водостойкость
- пылепроницаемость
- оптические (цвет)
- гниение

211 Что такое сенсорная память?

- сенсорный минимум
- сенсорная чувствительность
- наименьшая интенсивность импульса
- способность к запоминанию разных сенсорных впечатлений
- порог разницы

212 какими методами проводят оценку консистенции?

- только органолептическими
- экспресс методом
- измерительными
- только физическими
- органолептическими и физическими

213 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- реологический, электронное микроскопирование
- хроматографический, спектральный
- потенциометрический, фотоэлектromетрический
- рефрактометрический, хроматографический
- долгосрочный, эвристический

214 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- классический, долгосрочный
- хроматографический, спектральный
- потенциометрический, фотоэлектromетрический
- рефрактометрический, хроматографический
- реологический, электронное микроскопирование

215 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- хроматографический, спектральный
- рефрактометрический, хроматографический
- потенциометрический, фотоэлектromетрический
- измерительный, эвристический
- реологический, электронное микроскопирование

216 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- рефрактометрический, хроматографический
- хроматографический, спектральный
- потенциометрический, фотоэлектromетрический
- экспресс метод, эвристический
- реологический, электронное микроскопирование

217 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- измерительный, органолептический
- хроматографический, спектральный
- потенциометрический, фотоэлектromетрический
- рефрактометрический, хроматографический
- реологический, электронное микроскопирование

218 В каком варианте ответов не указаны виды современных методов экспертизы?

- регистрационный, органолептический
- хроматографический, спектральный
- потенциометрический, фотоэлектromетрический
- рефрактометрический, хроматографический
- реологический, электронное микроскопирование

219 Укажите правильный вариант, в котором не указаны виды современных методов экспертизы.

- рефрактометрический, хроматографический

- реологический, электронное микроскопирование
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- экспресс метод, классический
- хроматографический, спектральный

220 Укажите правильный вариант, в котором указаны виды современных методов экспертизы.

- органолептический, классический
- измерительный, долгосрочный
- потенциометрический, фотоэлектрометрический
- экспресс метод, классический
- регистрационный, эвристический

221 В каком варианте правильно указаны виды современных методов экспертизы?

- реологический, рефрактометрический
- измерительный, долгосрочный
- органолептический, измерительный
- классический, экспресс методы
- регистрационный, эвристический

222 Укажите правильный вариант, в котором указан вид современного метода экспертизы.

- экспресс методы
- измерительный
- органолептический
- электронное микроскопирование
- регистрационный

223 В каком варианте правильно указан вид современного метода экспертизы?

- эвристический
- органолептический
- экспресс методы
- реологический
- измерительный

224 В каком варианте указан вид современного метода экспертизы?

- долгосрочный
- органолептический
- классический
- потенциометрический
- объективный

225 Укажите правильный вариант, в котором отмечены жироподобные вещества.

- стерины
- флавоноиды
- алкалоиды
- гликозиды
- диглицериды

226 В каком ряду правильно отмечены жироподобные вещества?

- гликозиды
- алкалоиды
- фосфатиды
- диглицериды

- флавоноиды

227 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- диглицериды
- фосфолипиды
- алкалоиды
- гликозиды
- флавоноиды

228 В каком ряду указаны жироподобные соединения?

- диглицериды
- алкалоиды
- гликозиды
- фосфоглицериды
- флавоноиды

229 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- 205
- 185
- 170
- 270
- 195

230 каким прибором определяется цвет товара?

- хромофотографией
- фотометром
- фотоэлектроколориметром
- спектрометром
- поляриметром

231 Сколько компонентов должно содержать сбалансированное питание?

- 60
- 56
- 36
- 80
- 28

232 какие факторы больше всего влияют на формирование качества продуктов?

- упаковка
- качество сырья
- маркирование
- хранение
- транспортирование

233 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

- до 65%
- до 55%
- до 70%
- до 45%
- до 60%

234 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?



- до 50%
- до 55%
- до 48%
- до 45%
- до 65%

235 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

- гидратация, дезодорация
- прессование, гидратация
- прессование, экстракция
- синтетический процесс, стерилизация
- биологические и химические процессы

236 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?

- 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты
- 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
- 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
- 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты

237 какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- 20- 30 г
- 400- 500 г
- 50- 70 г
- 80- 100 г
- 200- 300 г

238 как называется многократная пастеризация пищевых продуктов?

- пастеризация
- радуризация
- консервирование лугами
- тиндализация
- асептическое консервирование

239 какая кислота не образуется при микробиологическом процессе?

- масляная
- уксусная
- молочная
- пропионовая
- салициловая

240 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

- сливочном масле
- мясе
- рыбе
- молоке
- подсолнечном масле

241 В основном, при какой температуре хранят замороженные продукты?

- 20 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия

- 5 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

242 Укажите правильный вариант, с которого начинается приемка продовольственных товаров по качеству.

- с количество товаров
- с проверки методического указания
- сплошной проверки нет
- соответствии товара показателям свойств нормам стандартов
- с кодировании товаров

243 Укажите ультрамикроэлементы входящий состав пищевых продуктов.

- Mg, B, Ag, Si, Fe и др.
- J, Mo, Mn, Zn, Cr и др.
- Au, Ag, K, Ca, Na и др.
- Ra, Au, U, To, Ti и др.
- Fe, K, Ca, Mg, Cl и др.

244 В каком ряду отмечены макроэлементы входящий состав пищевых продуктов?

- Mg, B, Ag, Si, Fe, Cu, Au и др.
- Fe, P, K, Ca, Na, Mg, Cl и др.
- Ba, Br, J, Co, Mn, Zn, Cr и др.
- Au, Ag, K, Ca, Na, S, Si и др.
- Ra, Au, U, To, Pb, F, P и др.

245 В каком ряду отмечены микроэлементы входящий состав пищевых продуктов?

- Mg, B, Ag, Si, Fe, Cu, Au и др.
- Ba, Br, J, Co, Mn, Zn, Cr и др.
- Au, Ag, K, Ca, Na, S, Si и др.
- Ra, Au, U, To, Pb, F, P и др.
- Fe, P, K, Ca, Na, Mg, Cl и др.

246 какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 4 ккал
- 3,75 ккал
- 4,75 ккал
- 9 ккал
- 6 ккал

247 какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 5,85 ккал
- 4,75 ккал
- 3,75 ккал
- 9 ккал
- 4 ккал

248 какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 9 ккал
- 4,75 ккал
- 4 ккал
- 3,75 ккал
- 5,85 ккал

249 какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- 20,8 кДж
- 15,7 кДж
- 37,7 кДж
- 29,9 кДж
- 16,7 кДж

250 В каком варианте правильно указаны химические процессы?

- брожение, прогоркание жиров, растворение металла
- гидролитические процессы, прогоркание жиров, дыхание
- прогоркание жиров, неферментативное потемнение, растворение металла
- автолиз, прогоркание жиров, растворение металла
- неферментативное потемнение, дыхание, прогоркание жиров

251 Что такое транс-жиры?

- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

252 как называется процесс производства транс-жиров?

- гомогенизация
- гидрогенизация
- дезодорация
- винтеризация
- гидратация

253 Укажите невысыхающие растительные масла.

- миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое
- соевое, миндальное, горчичное
- льняное, горчичное, подсолнечное, соевое
- оливковое, горчичное, миндальное, ореховое
- оливковое, горчичное, пальмовое, соевое

254 какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам?

- касторовое, соевое
- оливковое, миндальное
- льняное, конопляное
- подсолнечное, хлопковое
- кокосовое, пальмовое

255 Под действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира?

- фермент пероксидаза
- фермент редуктаза
- фермент фосфатаза
- фермент липаза

- фермент каталаза

256 При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

- расщепление жиров  
 гидролиз жиров  
 прогоркание масла  
 окисление жира  
 соединение жиров

257 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- стеариновая  
 пальмитиновая  
 каприловая  
 линолевая  
 капринолеиновая

258 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- свободные жирные кислоты  
 токоферол  
 фосфатиды  
 триглицериды  
 красящие вещества

259 какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- 29,9 кДж  
 15,7 кДж  
 37,7 кДж  
 16,7 кДж  
 18,9 кДж

260 какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- 16,7 кДж  
 29,9 кДж  
 37,7 кДж  
 15,7 кДж  
 18,9 кДж

261 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- стеринов  
 аминокислот  
 глицерина  
 жирных кислот  
 гемицеллюлозы

262 какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- денатурация  
 распад  
 набухание  
 гидролиз  
 кристаллизация

263 какое соотношение белков, жиров и углеводов в питании для основных групп населения считается оптимальным?

- 1:11:4
- 1,1:4:1
- 2:1:4
- 1:2:4
- 2:1,1:4

264 Микробиологическими процессами являются – ... .

- кристаллизация, плесневение, брожение
- брожение, плесневение, автолиз
- гниение, дыхание, автолиз
- брожение, гниение, плесневение
- плесневение, старение белков, брожение

265 Во что превращается гликоген в результате автолиза?

- масляную кислоту
- бензойную кислоту
- уксусную кислоту
- молочную кислоту
- лимонную кислоту

266 В каком варианте правильно указаны физико-химические процессы?

- дыхание, старение белков, гидролитические процессы
- десорбция влаги, гидролитические процессы, старение белков
- старение белков, прогоркание жиров, кристаллизация
- сорбция влаги, старение денатурированных белков, кристаллизация
- кристаллизация, дыхание, сорбция и десорбция паров воды

267 какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?

- эруковая
- brassидиновая
- элаидиновая
- миристиновая
- капринолеиновая

268 какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петрушки (до 76%)?

- лауринолеиновая
- петрозелиновая
- элаидиновая
- миристиновая
- капринолеиновая

269 В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?

- капринолеиновая
- эруковая
- элаидиновая
- миристиновая
- линоленовая

270 какое свойство имеет лецитин?

- расщепляющее
- эмульсионное
- адсорбция
- абсорбция
- соединительное

271 В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?

- лауриновая, капроновая, стеариновая
- масляная, лауриновая, линолевая
- масляная, капроновая, каприновая
- капроновая, стеариновая, олеиновая
- арахидоновая, пальмитиновая, каприновая

272 В каком ряду правильно указано число омыления свиного жира?

- 193-220 мг КОН
- 190-205 мг КОН
- 193-210 мг КОН
- 195-115 мг КОН
- 200-210 мг КОН

273 В каком ряду правильно указана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?

- 925-940 кг/ куб.м
- 920-930 кг/куб.м
- 923-930 кг/ куб.м
- 930-935 кг/ куб.м
- 923-933 кг/ куб.м

274 В каком ряду правильно указано йодное число бараньего жира?

- 30,8-45,1 мг йода
- 30,96-46,2 мг йода
- 31,15-48,18 мг йода
- 30,96-50,25 мг йода
- 31,25-46,45 мг йода

275 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы жиров, а также молока и молочных продуктов.

- только технологические
- документы о материально – технической базе
- нормативные, технические и технологические
- информация о маркировке товаров
- сортность товаров

276 когда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе жиров, а также молока и молочных продуктов?

- в части правил отбора проб и образцов
- эксперты стандартами не пользуются
- при визуальном осмотре
- при проведении только лабораторного анализа
- при проведении органолептического осмотра]

277 какие методы заменяют средства обнаружения?

- органолептические
- социальные
- регистрационные
- лабораторные
- эвристические

278 Что такое индикаторная бумажка используемая в товароведении и экспертизе?

- маркировочная бумага
- совокупность информации о товаре
- средства обнаружения
- устройства средств измерений
- проверочное клеймо

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

- растворители
- консерванты E 200 – 299
- катализаторы
- наполнители
- эмульгаторы

280 Что входит в непищевые добавки?

- наполнители
- консерванты E 200 – 299
- усилители аромата E 600 – 699
- усилители вкуса E 600 – 699
- антиоксиданты

281 Укажите подгруппу экспертного метода.

- методы главных точек
- методы группового опроса экспертов
- метод Паттерн
- метод Дельфы
- комбинированный метод

282 В каком ряду указан нормативно-технический документ?

- комплексная стандартизация
- стандарты
- акты списания
- акты уничтожения
- ведомственный контроль качества

283 как называют НТД?

- акты уничтожения
- технические условия (ТУ)
- комплексная стандартизация
- ведомственный контроль качества
- акты списания

284 При какой температуре активна деятельность фермента?

- 13-17 град. Цельсия
- 20-50 град. Цельсия

- 17-20 град. Цельсия
- 5-10 град. Цельсия
- 10-13 град. Цельсия

285 Скольким кДж – ам соответствует 1 ккал?

- 3,597 кДж
- 3,184 кДж
- 2,225 кДж
- 2,876 кДж
- 4,184 кДж

286 В каком ряду правильно указаны полувысыхающие масла?

- кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое
- какао, миндальное, оливковое, конопляное
- косторовое, мускатное, кокосовое, соевое
- хлопковое, пальмовое, мускатное
- кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое

287 В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

- пальмовое, кокосовое, мускатное
- льняное, конопляное
- миндальное, конопляное
- соевое, оливковое, мускатное, какао
- косторовое, кукурузное, оливковое

288 какие жиры считаются гидрогенизированными?

- растительные жиры хранящиеся при низкой температуре
- растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
- растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
- костный жир полученный из новой кости
- растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот

289 Укажите пищевые добавки, которые используются в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов.

- растворители
- катализаторы
- наполнители
- усилители вкуса и аромата E 600 – 699
- загустители

290 В каком варианте правильно указаны пищевые добавки, применяемые в пищевой промышленности?

- растворители, эмульгаторы
- катализаторы, наполнители
- наполнители, загустители
- консерванты, усилители вкуса и аромата
- загустители, растворители

291 В каком варианте правильно указаны пищевые добавки, применяемые в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов?

- растворители, наполнители



- катализаторы, растворители
- наполнители, загустители
- E 200 – 299, E 600 – 699
- загустители, катализаторы

292 В каком варианте правильно указаны пищевые добавки, используемые в промышленности пищевых жиров, а также молока и молочных продуктов?

- катализаторы
- растворители
- наполнители
- усилители вкуса E 600 – 699
- эмульгаторы

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

- усилители аромата E 600 – 699
- катализаторы
- наполнители
- растворители
- эмульгаторы

294 Что довольно часто является объектом фальсификации пищевых жиров, молока и молочных продуктов?

- вес
- масса
- упаковка
- маркировка
- объем

295 Укажите показатель используемый при идентификации животных и топлёных жиров.

- жирно-кислотный состав триглицеридов
- органолептический показатель
- маркировка батонов
- маркировка потребительской упаковки
- биохимический показатель

296 Ассортиментом называют ....

- набор продовольственных товаров
- набор товаров одинакового происхождения
- набор товаров одинакового наименования
- набор товаров, объединенных по определенным признакам
- набор товаров народного потребления

297 какие товары объединяет промышленный ассортимент?

- товары, выпускаемые промышленными предприятиями
- товары розничной торговли
- товары оптовых баз
- товары, выпускаемые отдельными цехами
- никакие

298 Через какую сеть реализуется товарный ассортимент?

- товары торгового ассортимента не реализуются

- через контейнер
- через склад
- через оптовую и розничную сеть
- через лаборатории

299 Что означает гигроскопичность товаров?

- для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция
- вещества – поглощающий по всему объему продукта
- соотношение абсолютный влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
- поглощение влаги из окружающей среды и сохранение его в капиллярах, а также по всей поверхности продукта
- образование жидкой фазы в макро-микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом

300 какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?

- изоолеиновая
- элаидиновая
- миристиновая
- эруковая
- петрозелиновая

301 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

- хлопковое, подсолнечное
- горчичное, оливковое
- подсолнечное, кукурузное
- хлопковое, соевое
- кукурузное, соевое

302 как называется свойство продуктов поглощение влаги из окружающей среды и удерживание ее капиллярами и всей поверхностью?

- абсолютная влажность
- адсорбция
- относительная влажность
- гигроскопичность
- дезодорация

303 каким свойством характеризуется светопроводимость продуктов?

- прозрачность
- вязкость
- кислотность
- проницаемость
- мутность

304 каким способом можно определить показатель цвета продуктов?

- рефрактометром
- фотометром
- фотоэлектроколориметром
- спектрометром
- пикнометром

305 как называется потеря воды в белках под влиянием внешней среды?

- десорбция
- адсорбция
- дедукция
- дегидратация
- гидратация

306 как называется присоединение воды к белкам во время переработки?

- дегидратация
- адсорбция
- дедукция
- гидратация
- десорбция

307 как называется изменение первоначальных свойств белков под влиянием различных факторов?

- дезодорация
- десорбция
- дедукция
- денатурация
- дегидратация

308 как характеризуются основные свойства продовольственных товаров?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

309 как характеризуются факторы, формирующие качества продовольственных товаров?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

310 как характеризуется потребительская стоимость продовольственных товаров?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

311 как характеризуется усвоение продовольственных товаров организмом?

- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- степень использование организмам элементов и соединений, содержащихся в продукте
- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей, тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека

312 Приемку продовольственных товаров по качеству начинают ....

- сплошной проверки нет
- с проверки методического указания
- с количество товаров
- с определением наличия и допустимости дефектов
- с кодировании товаров

313 Приемку продовольственных товаров по качеству начинают ....

- сплошной проверки нет
- с проверки методического указания
- с количество товаров
- с полноты маркировки
- с кодировании товаров

314 С чего начинают приемку продовольственных товаров по качеству?

- сплошной проверки нет
- с проверки методического указания
- с количество товаров
- определение правильности маркировки
- с кодировании товаров

315 Укажите правильный вариант подгруппы экспертного метода.

- методы главных точек
- метод Дельфы
- метод Паттерн
- методы экспертной оценки показателей качества
- комбинированный метод

316 как характеризуется безопасность пищевых продуктов?

- свойство основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов, процесс производства, условия и время хранения
- отсутствие в составе продукта вредно воздействующих ядовитых солей тяжелых металлов, некоторых алкалоидов, продуктов распада органических соединений, а также болезнетворных микроорганизмов или веществ, способствующие появлению той или иной болезни
- биологическая, физиологическая ценность, степень переваривание и усвоение, безопасность пищи
- совокупность основных свойств удовлетворяющие ту или иную потребность человека
- степень использование организмом элементов и соединений, содержащихся в продукте

317 как характеризуется относительная влажность?

- для пищевых продуктов характерно противоположная сорбция – десорбция
- вещества – поглощающий по всему объему продукта
- соотношение абсолютный влаги содержащегося в воздухе к количеству насыщенной влаги при этой температуре и давлении
- поглощение влаги из окружающей среды и сохранение его в капиллярах, а также по всей поверхности продукта
- образование жидкой фазы в макро-микро капиллярах в твердых продуктах при поглощение влаги другим веществом

318 В каком варианте правильно указана подгруппа экспертного метода?

- методы главных точек
- метод Дельфы
- метод Паттерн
- математико – статистические методы обработки экспертных оценок

- комбинированный метод

319 Сколько % составляет погрешность результатов при правильной методике экспертной оценки продовольственных товаров?

- 18-20%  
 13-15%  
 10-13%  
 5-10%  
 15-18%

320 какие методы оценки пищевых продуктов проводятся в условиях риска?

- математико-статистические методы  
 измерительные методы  
 органолептические методы  
 экспертные методы  
 регистрационные методы

321 На сколько группы подразделяется пищевые жиры по происхождению?

- 3  
 8  
 5  
 2  
 7

322 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 3  
 2  
 5  
 4  
 6

323 Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

- устойчивостью к хранению  
 количеством минеральных веществ  
 большим содержанием растительного жира  
 большим содержанием животного жира  
 консистенцией

324 какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- цветность  
 кислотность  
 щелочность  
 жирность  
 свежесть

325 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- 4  
 1  
 2  
 3  
 5

326 На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

- не делятся  
 3  
 5  
 2  
 4

327 При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров?

- 20 град. Цельсия  
 30 град. Цельсия  
 10 град. Цельсия  
 50 град. Цельсия  
 60 град. Цельсия

328 При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров?

- 20 град. Цельсия  
 30 град. Цельсия  
 10 град. Цельсия  
 50 град. Цельсия  
 60 град. Цельсия

329 какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

- кислотное число, число омыления, внешний вид, цвет  
 кислотное число, число омыления, перекисное число, число Поленске, число Рейхерта-Мейсселя  
 йодное число, кислотное число, число Поленске  
 перекисное число, коэффициент преломления, кислотное число, цвет, запах  
 число Поленске, йодное число, кислотное число, прозрачность, вкус

330 При какой температуре определяют запах жиров?

- 25- 30 град. Цельсия  
 10- 15 град. Цельсия  
 20- 22 град. Цельсия  
 15- 20 град. Цельсия  
 8- 10 град. Цельсия

331 В каком ряду указаны животные жиры?

- горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное  
 соевое, свиной, сальник, жир-сырец  
 говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное  
 говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное  
 бараний, свиной, миндальное, жир-сырец

332 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- не делятся  
 2  
 5  
 4  
 3

333 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

- плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления

- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
- плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, прозрачность, число омыления

334 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5
- 3
- 6
- 7
- 4

335 В каком ряду указаны животные жиры?

- свиной, бараний, рыбный
- говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- свиной, кулинарные, маргарин
- бараний, сборный, сливочное
- свиной, бараний, говяжий, сливочное

336 Что приводит к окислению жира?

- изменение лактозы
- действие с кислородом воздуха
- присоединение кислорода к непредельным жирным кислотам
- расщепление белков
- образование молочной кислоты

337 какой показатель жиров определяется рефрактометром?

- показатель омыления
- показатель кислотности
- йодное число
- коэффициент преломления
- число поленского

338 какие жиры усваиваются организмом на 90%?

- жиры имеющие температуру плавления 60-65 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 37-50 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 27-37 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 50-55 град. Цельсия
- жиры имеющие температуру плавления 55-60 град. Цельсия

339 какие жиры усваиваются организмом на 97-98%?

- жиры имеющие температуру плавления ниже 51 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 39 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 43 градусов по Цельсию
- жиры имеющие температуру плавления ниже 47 градусов по Цельсию

340 какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

- кислотное число
- число Рейхерта-Мейсселя

- эфирное число
- перекисное число
- число Поленске

341 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

- 32- 35 град. Цельсия
- 25- 27 град. Цельсия
- 38- 40 град. Цельсия
- 22- 31 град. Цельсия
- 35- 39 град. Цельсия

342 Укажите температуру плавления бараньего жира?

- 49- 54 град. Цельсия
- 44- 45 град. Цельсия
- 39- 42 град. Цельсия
- 25- 28 град. Цельсия
- 48- 52 град. Цельсия

343 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

- 75-100
- 120-200
- 80-90
- 28-40
- 50-60

344 какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

- эфирное число
- число Рейхерта-Мейсселя
- кислотное число
- число Поленске
- перекисное число

345 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- 50%
- 80%
- 78%
- 93%
- 90%

346 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?

- 60- 70%
- 90- 95%
- 97- 98%
- 80- 85%
- 30- 40%

347 как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?

- плохо
- средне



- хорошо
- очень плохо
- очень хорошо

348 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. какой это жир?

- кулинарный
- свиной топленый
- говяжий
- суррогатный
- рыбий жир

349 количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

- количество свободных жирных кислот в жире
- количество кислот растворимых в воде
- количество летучих жирных кислот растворимых в воде
- количество щелочи растворимых в жирах
- количество жирных кислот растворимых в щелочи

350 количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

- количество жирных кислот не растворимых в щелочной среде
- количество углеводов растворимых в воде
- количество жиров растворимых в воде
- количество щелочи растворимых в кислой среде
- количество жирных кислот не растворимых в воде

351 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- щелочь
- антиоксиданты
- кислота
- соль
- вода

352 Укажите перекисное число (в %-ах) при экспретизе жиров сомнительной свежестью.

- 0,3-0,5%
- 0,2-0,5%
- 0,1-0,3%
- 0,06-0,1%
- 0,02-0,05%

353 Укажите перекисное число испорченных жиров.

- не более 0,8%
- не более 0,1%
- не более 0,3%
- не более 0,5%
- не более 0,6%

354 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

- перекисные соединения, вода, триглицериды
- вода, триглицериды и спирты
- перекисные соединения, альдегиды и кетоны
- спирты, кислоты, кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды

355 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

- перекисные соединения, альдегиды и кетоны
- перекисные соединения, вода, триглицериды
- спирты, кислоты, кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- вода, триглицериды и спирты

356 Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.

- говяжий жир
- рыбий жир
- пальмовое масло
- кокосовое масло
- костный жир

357 В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- говяжий жир
- бараний жир
- пальмовое масло
- кокосовое масло
- рыбий жир

358 При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- говяжий жир
- свиной жир
- пальмовое масло
- кокосовое масло
- рыбий жир

359 Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект какого жира?

- рыбьего
- говяжьего
- бараньего
- сборного
- свиного

360 какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

- очищение гидрогенизованного жира
- получение и очищение водорода
- подготовка катализатора
- процеживание жиров
- насыщение жиров водородом

361 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

- от фосфатидов
- от триглицеридов
- от свободных жирных кислот
- от красителей
- от токоферола

362 какие технологические методы используются при производстве маргарина?

- метод экстракции
- прерывистый и непрерывный метод
- метод прессовки
- метод экспульсии
- метод осаждения

363 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- 6
- 3
- 7
- 5
- 4

364 На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?

- 3
- 6
- 5
- 2
- 4

365 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 3
- 6
- 4
- 2
- 5

366 какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

- внешний вид, консистенция, содержание жира
- внешний вид, консистенция, вкус и запах
- внешний вид, вкус, запах, содержание воды и соли
- внешний вид, консистенция, содержание соли
- внешний вид, консистенция, содержание воды и соли

367 какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

- количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет
- количество жира, воды, кислотность, температура плавления
- количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии
- температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус
- количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет

368 По каким результатам определяют сорт маргарина?

- органолептической оценки
- физико-химической оценки
- микробиологической оценки
- пищевой ценности
- биологической оценки

369 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- Азербайджан
- Россия
- США

- Германия  
 Франция

370 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

- оливковое и миндальное  
 косторовое и миндальное  
 ореховое и кукурузное  
 подсолнечное и хлопковое  
 льняное и конопляное

371 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

- высокая дисперсия жира и воды  
 насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота  
 свободные жирные кислоты и стерол  
 ненасыщенные жирные кислоты и витамины  
 триглицериды и красители

372 какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

- циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты  
 белки и красители  
 ферменты и вода  
 насыщенные жирные кислоты и воск  
 незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск

373 какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

- поваренная соль и уксусная кислота  
 бензойная и ацетатная кислоты  
 аскорбиновая и уксусная кислоты  
 бензойная кислота и поваренная соль  
 аскорбиновая и бензойная кислоты

374 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- 20  
 10  
 30  
 50  
 100

375 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масла  
 сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог  
 животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос  
 натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла  
 натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

376 В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?

- 0,2-0,7%  
 0,3-0,6%  
 0,3-0,8%  
 0,2-0,5%

- 0,4-0,6%

377 В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?

- 35-15%  
 38-17%  
 32-17%  
 38-10%  
 34-13%

378 В каком ряду указана маргариновая продукция?

- Сана, Она, Хаят, Айсель, Айсун  
 Хаят, Яйла, Айсун, Финал  
 Тексун, Она, Сана, Супер Сун  
 Сана, Она, Тексун, Хаят  
 Тексун, Хаят, Соя Сун, Супер Сун

379 какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

- 345-450 ккал  
 545-600 ккал  
 475-598 ккал  
 637-746 ккал  
 296-400 ккал

380 какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

- вкус, запах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция  
 кислотность, содержание жира, вкус, температура застывания и плавления  
 содержание жира, летучих веществ, кислотность, вкус, консистенция  
 содержание жира, летучих веществ, кислотность, температура застывания и плавления  
 содержание жира, кислотность, цвет, вкус, содержание воды

381 На сколько групп подразделяется кулинарные жиры в зависимости от сырья?

- 4  
 3  
 6  
 5  
 2

382 При какой температуре вырабатывается топленое молоко и сколько процентов жира оно содержит?

- 80 град. Цельсия; 4-5%  
 75 град. Цельсия; 2-3%  
 70 град. Цельсия; 3-4%  
 60 град. Цельсия; 1-2%  
 95 град. Цельсия; 4-6%

383 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 30  
 70  
 40  
 100  
 50

384 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

- вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
- вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
- вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии
- вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид
- вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии

385 какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

- жирность, влажность, кислотность, стойкость эмульсии
- влажность, кислотность, содержание жира, вкус, запах
- стойкость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность
- влажность, кислотность, консистенция, цвет
- цвет, вкус, жирность, влажность, кислотность

386 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

387 каким прибором определяется плотность молока?

- рефрактометром
- жиροмером
- спиртометром
- лактоденсиметром
- влагомером

388 какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

- запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
- плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность
- единица омыления, перекисное число и консистенция
- консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах
- единица йода, температура таяния и замерзания

389 В какой витамин превращается коротин в составе молока, соединившись с водой?

- витамин D
- витамин А
- витамин Е
- витамин К
- витамин С

390 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?

- буйвол
- коза
- корова
- кобыль
- зебра

391 Молоко, какого животного используется в производстве сыра Мотал ?

- верблюжье молоко

- буйволиное молоко
- овечье молоко
- лошадиное молоко
- коровье молоко

392 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- 1,025-1,030
- 1,028-1,035
- 1,027-1,032
- 1,025-1,030
- 1,020-1,025

393 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- 83-89 %
- 80-85 %
- 85-90 %
- 82-86 %
- 75-80 %

394 В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?

- прозрачность, внешний вид
- внутреннее строение, прозрачность
- прозрачность, внешний вид
- вкус и запах
- внешний вид, консистенция

395 какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

- вкус
- внутреннее строение
- внешний вид
- прозрачность
- консистенция

396 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 10
- 50
- 20
- 100
- 30

397 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

- фермент каталаза
- фермент фосфатаза
- фермент протеиназа
- фермент редуктаза
- фермент липаза

398 какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

- фермент фосфатаза
- фермент пероксидаза
- фермент липаза

- фермент каталаза
- фермент редуктаза

399 какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- 62-65 град. Цельсия
- 75-85 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия

400 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 50
- 50
- 30
- 25
- 100

401 какой фермент выделяется бактериями в составе молока?

- фермент амилаза
- фермент каталаза
- фермент фосфатаза
- фермент пероксидаза
- фермент редуктаза

402 В каком ряду указан состав столового майонеза?

- растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
- животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки
- растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар
- сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
- животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок

403 Что такое гомогенизация молока?

- размельчение молочного жира и равномерное распределение жировых капель по поверхности молока
- замораживание молочного жира
- сбор молочного жира
- топление молочного жира при высокой температуре
- сбор в одно место молочного жира

404 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- при 140-150 град. Цельсия
- при 140-155 град. Цельсия
- при 130-140 град. Цельсия
- при 135-150 град. Цельсия
- при 138-145 град. Цельсия

405 какова температура моментальной пастеризации молока?

- 75 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 79 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия



406 Укажите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть фальсифицирован.

- прозрачность
- консистенция
- внутреннее строение
- внешний вид
- запах

407 Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 3,1%; 2,6%
- 1,9%; 0,8%
- 1,7%; 0,7%
- 4,2%; 3,2%
- 3,6%; 2,9%

408 Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- 69%; 30%
- 70%; 33%
- 67%; 25%
- 77%; 22%
- 50%; 35%

409 При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- 60 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия

410 какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- 63-65 град. Цельсия
- 59-62 град. Цельсия
- 60-65 град. Цельсия
- 63-69 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия

411 Что такое восстановленное молоко?

- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
- это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- это продукт прошедший термическое обработку

412 какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- 48 ч
- 36 ч
- 24 ч
- 64 ч

72 ч

413 как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

- ничего из перечисленных терминов
- гомогенизированное
- нормализованное
- восстановленное
- сублимированное

414 какое молоко называют восстановленным?

- молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава
- молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока
- молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей
- молоко, которое прошло термическую обработку
- молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока

415 как называется молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

- допускается использовать любой из перечисленных терминов
- восстановленный
- сублимированный
- нормализованный
- гомогенизированный

416 какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

- витамин E
- витамин D
- витамин A
- витамин PP
- витамин B

417 Что такое нормализованное молоко?

- это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
- это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
- это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
- это продукт прошедший термическую обработку
- это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока

418 какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

- витамин D
- провитамин A
- витамин E
- витамин B
- витамин PP

419 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- стандартной
- условно пригодной
- опасной
- отбракованной
- потенциально опасной

420 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

421 какое брожение является причиной порчи молока?

- молочнокислое
- уксуснокислое
- спиртовое
- маслянокислое
- пропионовокислое

422 какой витамин преобладает в молоке?

- витамин PP
- витамин B
- витамин A
- витамин D
- витамин E

423 к уничтожению подлежит только ... молочная продукция.

- отбракованная
- опасная
- стандартная
- условно пригодная
- потенциально опасная

424 Укажите температуру плавления молочного жира?

- 35- 40 град. Цельсия
- 18- 23 град. Цельсия
- 22- 26 град. Цельсия
- 35- 40 град. Цельсия
- 27- 34 град. Цельсия

425 какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего?

- витамин PP
- витамин A
- витамин E
- витамин B
- витамин D

426 Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов.

- биохимические процессы
- патологические процессы
- физиологические процессы
- генетические процессы
- физические процессы

427 Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. какое это молоко?

- топленое
- пастеризованное цельное
- стерилизованное в бутылках
- белковое
- нежирное с кофе

428 какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- холестерин
- стигмостерин
- лецитин
- эргостерин
- кефалины

429 какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

- молочный сахар
- фосфатиды
- холестерин
- минеральные вещества
- органические кислоты

430 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- 140-150 град. Цельсия
- 138-145 град. Цельсия
- 140-155 град. Цельсия
- 130-140 град. Цельсия
- 120-130 град. Цельсия

431 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- 85 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

432 Укажите энергетическую ценность 100 грамма коровье молоко в ккал – ях.

- 330
- 289
- 310
- 250
- 350

433 Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока?

- 200000
- 300000
- 230000
- 250000
- 350000

434 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

- 63-69 град. Цельсия
- 72-74 град. Цельсия
- 60-65 град. Цельсия
- 50-55 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия

435 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

- 75-85 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

436 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

- 30 минут
- 15-20 секунд
- 25-30 секунд
- 40-45 минут
- 50-60 минут

437 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

- 25-30 секунд
- 15-20 секунд
- несколько минут
- 50-60 минут
- 40-45 минут

438 При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?

- 85-90 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 90-95 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия

439 Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности?

- 30 минут
- 40-45 минут
- 25-30 секунд
- 50-60 минут
- 15-20 секунд

440 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

- несколько недель
- несколько дней
- 8 часов
- 10 часов
- 12 часов

441 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молока и молочных продуктов?

- ознакомится только ТСД
- ознакомится со всеми необходимыми документами
- ознакомится заявкой
- ознакомится только со стандартами
- ознакомится договорами

442 Что такое сертификат в области экспертизы молока и молочных продуктов?

- методическое указание о товаре
- ГОСТ
- технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности
- ТУ
- ветеринарный документ

443 какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- Ca
- K
- Na
- Mg
- P

444 При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?

- 75 град. Цельсия
- 70 град. Цельсия
- 55 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия

445 какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- K
- P
- Mg
- Na
- Ca

446 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

- 75 град. Цельсия
- 65 град. Цельсия
- 95 град. Цельсия
- 90 град. Цельсия
- 85 град. Цельсия

447 Укажите продолжительность пастеризация сливок?

- 30-50 секунд
- 15-20 секунд
- 55-60 минут
- 50-55 минут
- 40-45 минут

448 Органолептические показатели кисломолочных продуктов:

- вкус, кислотность, зольность, цвет продукции
- маркировка, жирность, консистенция, пероксидное число

- маркировка, содержание воды, йодное число
- консистенция, количество летучих веществ, упаковка
- внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах

449 какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

- простокваша
- катык
- йогурт
- сюзма
- ряжанка

450 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

- внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
- внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ
- запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары
- внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число
- запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции

451 В каком ряду указан кисломолочный продукт, который содержит 15% жира?

- кефир
- сметана
- сюзма
- простокваша
- творог

452 Получают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. какой это кисломолочный напиток?

- кумыс
- йогурт
- кефир
- ацидофилин
- простокваша

453 какой жирностью выпускается ацедофилин и кефир?

- 1,5%
- 3,2%
- 2,8%
- 3,6%
- 5,2%

454 Опасные кисломолочные продукты подлежат к ....

- маркировке
- уничтожению
- реализации
- переработке
- обработке

455 Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацедофильном катыке?

- 4,6%
- 3,9%

- 2,5%
- 3,2%
- 1,8%

456 На сколько групп делится диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

- 1
- 4
- 3
- 5
- 2

457 В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов?

- физические процессы
- микробиологические процессы
- патологические процессы
- физиологические процессы
- генетические процессы

458 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши?

- 30-40 мин.
- 5-10 мин.
- 10-15 мин.
- 20-25 мин.
- 25-30 мин.

459 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

- 80-85 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 76-80 град. Цельсия

460 Сколько источника различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

461 В каком ряду правильно указана кислотность сюзмы по стандарту?

- 170- 180 град. Тернера
- 190- 200 град. Тернера
- 180- 190 град. Тернера
- 175- 178 град. Тернера
- 185- 195 град. Тернера

462 какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?

- 4,5%
- 3,2%
- 3,5%



- 3,6%
- 3,8%

463 В каком ряду правильно указана жирность сюзмы по стандарту?

- 20%
- 12%
- 15%
- 18%
- 13%

464 В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

- 75%
- 72%
- 70%
- 60%
- 65%

465 какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыса?

- добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия
- нагреть до 30 град. Цельсия
- при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане
- нагреть до 20 град. Цельсия остудить
- нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия

466 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

- упаковка, внешний вид, цвет, кислотность
- упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах
- запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид
- запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ
- упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет

467 какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- консистенция
- цвет
- кислотность
- запах
- вкус

468 какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?

- 1
- 4
- 3
- 5
- 2

469 В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

- 120 – 130 град. Тернера
- 96 – 106 град. Тернера
- 75 – 95 град. Тернера
- 110 – 120 град. Тернера
- 60 – 70 град. Тернера

470 Укажите основное сырье для производства сметаны?

- свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко
- свежие сливки, сухие сливки, сухие молоко и творог
- сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин
- сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко
- свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин

471 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5
- 4
- 2
- 1
- 3

472 Сколько процентов жира содержится в сметане?

- 35-40%
- 10-40%
- 10-15%
- 15-25%
- 25-35%

473 Укажите влажность и кислотность крестьянского творога?

- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера

474 Укажите влажность и кислотность крестьянского творога.

- влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера
- влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
- влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера

475 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5
- 2
- 4
- 1
- 3

476 Укажите количество методов производства творога?

- 3
- 8
- 6
- 2
- 7

477 каком пункте верно указаны влажность и кислотность крестьянского творога?

- влажность – 55%; кислотность – 130 град. Тернера

- влажность – 85%; кислотность – 200 град. Тернера
- влажность – 50%; кислотность – 150 град. Тернера
- влажность – 65%; кислотность – 180 град. Тернера
- влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера

478 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

- микробиологические, биохимические процессы
- микробиологические, гистологические процессы
- физиологические, биохимические процессы
- генетические, химические процессы
- физические, генетические процессы

479 С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

- внешнего вида
- прозрачности
- вкуса
- запаха
- консистенции

480 Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?

- 4
- 5
- 2
- 6
- 3

481 какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

- грибковые дрожжи спиртового брожения
- термофильные палочки
- грибковые дрожжи
- ацедофильные палочки
- мезофильные палочки

482 В каком ряду правильно указаны жирности творога?

- 12%, 5%, 7%
- 16%, 8%, 3%
- 18%, 7%, 6%
- 19%, 10%, 7%
- 18%, 9%, 5%

483 какое молоко используется в производстве творога?

- белковое молоко
- стерилизованное молоко
- топленое молоко
- пастеризованное молоко
- замороженное молоко

484 В результате чего возникает кислый вкус творога?

- переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах
- недостаточной связности частиц творога
- распада белков под влиянием пептонизирующих бактерий

- глубокого разложения белка гнилостными бактериями
- газообразования

485 В каком ряду указан вид молока пригодный для производства творога?

- витаминизированное молоко
- размороженное молоко
- сухое молоко
- пастеризованное молоко
- топленое молоко

486 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- 18 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 14 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 16 град. Цельсия

487 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- 14 град. Цельсии
- 20 град. Цельсии
- 12 град. Цельсии
- 15 град. Цельсии
- 18 град. Цельсии

488 какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- 10%
- 8%
- 6%
- 9%
- 7%

489 какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

- 20-26%
- 15-20%
- 23-27%
- 15-18%
- 25-30%

490 Сколько процентов сахара содержат сладкие творожные изделия?

- 15-25%
- 13-26%
- 12-25%
- 14-20%
- 18-25%

491 При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 17 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

492 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

- 180- 190 град. Тернера
- 190- 200 град. Тернера
- 160- 170 град. Тернера
- 170- 180 град. Тернера
- 140- 150 град. Тернера

493 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

- 13 град. Цельсия
- 8 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия

494 Температура замораживания обезжиренных творожных изделий:

- 22 град. Цельсия
- 12 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 24 град. Цельсия
- 18 град. Цельсия

495 Признаки бомбажа консервов?

- вмятина крышки
- негерметичность консервов
- появление белого налета
- загрязненность банки
- вздутие крышки и дно банки

496 какие виды бомбажа существуют?

- физический, химический, микробиологический
- физический, физико-химический, микробиологический
- биохимический, микробиологический, физический
- микробиологический, биологический, физико-химический
- химический, биологический, микробиологический

497 какой бомбаж возникает в результате взаимодействия кислот продукта и металла банки?

- физический
- биохимический
- биологический
- микробиологический
- химический

498 В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- 3
- 2
- 1
- 5
- 4

499 В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- 3

- 1
- 5
- 4
- 2

500 какие виды бомбажа существуют?

- физический, физико-химический, микробиологический
- биохимический, микробиологический, физический
- микробиологический, биологический, физико-химический
- химический, биологический, микробиологический
- физический, химический, микробиологический

501 Признаки бомбажа консервов?

- негерметичность консервов
- загрязненность банки
- появление белого налета
- вздутие крышки и дно банки
- вмятина крышки

502 какие способы консервирования основаны на уничтожение микроорганизмов?

- пастеризация и стерилизация
- конвективная сушка
- стерилизация и сушка
- замораживание и охлаждение
- пастеризация и сушка

503 На сколько методов делится консервирование в зависимости от технологической сущности?

- 12
- 9
- 7
- 5
- 10

504 какие способы консервирования основаны на уничтожение микроорганизмов?

- пастеризация и стерилизация
- пастеризация и сушка
- замораживание и охлаждение
- стерилизация и сушка
- конвективная сушка

505 При какой температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?

- 75-95 град. Цельсия
- 60-98 град. Цельсия
- 102-130 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия
- 135-155 град. Цельсия

506 При какой температуре проводится консервирования пищевых продуктов путем пастеризации?

- 120-130 град. Цельсия
- 60-98 град. Цельсия
- 100-105 град. Цельсия
- 105-110 град. Цельсия

- 115-120 град. Цельсия

507 Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- перемаркировка  
 повышенная цена  
 сходство  
 не сходство  
 не идентичность

508 какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- идентичность характерных признаков  
 не идентичность характерных признаков  
 пересортица  
 не сходства потребительских свойств  
 способы подделки

509 В результате, какой порчи консервов происходит закисание продукта без образования газов?

- микробиологический бомбаж  
 плоское скисание  
 физический бомбаж  
 химический бомбаж  
 ржавление

510 какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- способы подделки  
 пересортица  
 не идентичность характерных признаков  
 не сходства потребительских свойств  
 идентичность характерных признаков

511 При какой температуре хранят охлажденные продукты?

- 0 град. Цельсия  
 +5 град. Цельсия  
 +3 град. Цельсия  
 -4 град. Цельсия  
 -6 град. Цельсия

512 Укажите температуру стерилизации пищевых продуктов.

- 82-85С  
 100-110С  
 60-75С  
 70-80С  
 70-80С

513 Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- перемаркировка  
 повышенная цена  
 сходство

- не сходство
- не идентичность

514 На сколько методов делится консервирования в зависимости от технологической сущности?

- 12
- 5
- 7
- 9
- 10

515 При какой температуре проводится стерилизация продовольственных товаров?

- 135-155 град. Цельсия
- 65-75 град. Цельсия
- 75-95 град. Цельсия
- 60-98град. Цельсия
- 102-130 град. Цельсия

516 На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

517 Причины появления микробиологического бомбажа консервов?

- хранение при высокой температуре
- переполнение тары продуктом
- неосторожное обращение при перевозке
- высокая температура стерилизации
- недостаточная стерилизация

518 Что является причиной возникновения физического бомбажа?

- вздутие дна и крышки банок
- появление черных пятен на дне банок
- утечка жидкости от банок
- ржавление банок
- механическое повреждение банок

519 Что такое микробиологический бомбаж?

- механическое повреждение банок
- утечка жидкости от банок
- появление черных пятен на дне банок
- вздутие дна и крышки банок
- ржавление банок

520 какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?

- полимерная
- стеклянная
- пластмассовая
- металлическая
- деревянная



521 к каким методам консервирования относится консервирование с солью и сахаром?

- комбинированным
- физическим
- биохимическим
- химическим
- физико-химическим

522 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- 50,5%
- 49,5%
- 48,5%
- 47,5%
- 43,5%

523 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 47%
- 50%
- 48%
- 44%
- 49%

524 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 35%
- 30%
- 25%
- 20%
- 40%

525 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 38,4%
- 33,3%
- 46,7%
- 43,5%
- 49,2%

526 Сколько способов сушки существует?

- 6
- 3
- 5
- 4
- 2

527 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- 29,8%
- 30,1%
- 27,5%
- 29,3%
- 31,6%

528 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 18,7%
- 30,5%
- 29%
- 28%
- 26,5%

529 Что такое микробиологический бомбаж?

- утечка жидкости от банок
- ржавление банок
- механическое повреждение банок
- вздутие дна и крышки банок
- появление черных пятен на дне банок

530 Сколько способов сушки существует?

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

531 На сколько групп делится консервы в зависимости от пищевой среды?

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

532 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- 50,5%
- 43,5%
- 47,5%
- 48,5%
- 49,5%

533 Причины появления микробиологического бомбажа консервов?

- хранение при высокой температуре
- высокая температура стерилизации
- неосторожное обращение при перевозке
- переполнение тары продуктом
- недостаточная стерилизация

534 какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью?

- пластмассовая
- металлическая
- полимерная
- деревянная
- стеклянная

535 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 25%
- 20%
- 35%
- 40%
- 30%

536 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 46,7%
- 43,5%
- 38,4%
- 49,2%
- 33,3%

537 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- 18,7%
- 28%
- 29%
- 30,5%
- 26,5%

538 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- 29,8%
- 29,3%
- 27,5%
- 30,1%
- 31,6%

539 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- 48%
- 44%
- 47%
- 49%
- 50%

540 Сколько процентов воды содержит жирное сухое молоко?

- 10- 12%
- 4- 7%
- 8- 10%
- 1- 3%
- 9- 11%

541 Сколько процентов жира содержит жирное сухое молоко?

- до 45%
- до 30%
- до 25%
- до 35%
- до 40%

542 Сколько процентов воды содержит обезжиренное сухое молоко?

- 13%
- 5%
- 7%
- 9%
- 11%

543 Сколько процентов жира содержит жирное сухое молоко?

- до 45%
- до 30%
- до 25%
- до 35%
- до 40%

544 Сколько процентов влажности должна содержать детская смесь Малыш ?

- до 8%
- до 5%
- до 2%
- до 3%
- до 4%

545 Сколько процентов воды содержит жирное сухое молоко?

- 10- 12%
- 8- 10%
- 1- 3%
- 9- 11%
- 4- 7%

546 Сколько процентов влажности должна содержать детская смесь Малыш ?

- до 2%
- до 3%
- до 5%
- до 8%
- до 4%

547 Сколько процентов воды содержит обезжиренное сухое молоко?

- 7%
- 5%
- 13%
- 11%
- 9%

548 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

- показателям безопасности
- исходным сырьем
- химическим составом
- органолептическим показателям
- биологическим показателям

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

- 15%
- 35%

- 30%
- 25%
- 20%

550 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. какое это масло?

- Кисломолочное
- Крестьянское
- Вологодское
- Любительское
- Сладкосливочное

551 какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

- вкус и запах, консистенция, цвет
- прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
- цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
- консистенция, запах, цвет, число омыления
- вкус и запах, кислотность, цвет

552 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 2
- 4
- 3
- 5
- 1

553 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

- жиры, белки, токсичные вещества
- крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
- токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- углеводы, минеральные вещества, радионуклиды

554 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

- химическим составом
- показателям безопасности
- исходным сырьем
- биологическим показателям
- органолептическим показателям

555 какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

- консистенция, запах, цвет, число омыления
- прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
- цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
- вкус и запах, консистенция, цвет
- вкус и запах, кислотность, цвет

556 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 3
- 4
- 1
- 5

2

557 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. какое это масло?

- Сладкосливочное
- Любительское
- Крестьянское
- Кисломолочное
- Вологодское

558 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

- жиры, белки, токсичные вещества
- крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- вода, целлюлоза, сахароза, пестициды
- углеводы, минеральные вещества, радионуклиды

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

- 25%
- 30%
- 35%
- 20%
- 15%

560 Сколько жира в составе топленого масла?

- 48%
- 79%
- 99%
- 100%
- 85%

561 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- масло с разными наполнителями
- сладкосливочное
- топленое
- плавленое, стерилизованное
- молочный жир, диетическое

562 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- сладкосливочное
- молочный жир, диетическое
- топленое
- плавленое, стерилизованное
- масло с разными наполнителями

563 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 25
- 10
- 50
- 30
- 100

564 какое масло содержит самое высокое количество жира?

- говяжий жир
- сливочное масло
- растительное масло
- бараний жир
- топленое масло

565 Сколько жира в составе топленого масла?

- 48%
- 99%
- 100%
- 85%
- 79%

566 какое масло содержит самое высокое количество жира?

- сливочное масло
- бараний жир
- топленое масло
- говяжий жир
- растительное масло

567 Что означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

- длительное механическое действие при обработке сливочного масла
- достаточная промывка и обработка сливочного масла
- при солении использование некачественной соли
- добавка соли больше положенного
- нарушение температурного режима при обработке

568 В каком ряду правильно указано содержание воды в крестьянском сливочном масле?

- 23%
- 25%
- 30%
- 20%
- 27%

569 Укажите температуру пастеризации сливочного масла, изготовленного из сливок?

- 58- 75 град. Цельсия
- 65- 70 град. Цельсия
- 85- 90 град. Цельсия
- 55- 65 град. Цельсия
- 72- 85 град. Цельсия

570 При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок?

- 83- 86 град. Цельсия
- 85- 90 град. Цельсия
- 80- 85 град. Цельсия
- 75- 80 град. Цельсия
- 70- 73 град. Цельсия

571 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- 110- 120
- 223- 233
- 123- 210
- 323- 433
- 440- 500

572 При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога?

- 70 град. Цельсия
- 75 град. Цельсия
- 63 град. Цельсия
- 80 град. Цельсия
- 78 град. Цельсия

573 какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- 83,7
- 84,5%
- 82,5%
- 89%
- 85,5%

574 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- 23%
- 20%
- 27%
- 30%
- 25%

575 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- 23%
- 21%
- 20%
- 26%
- 25%

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

- 23%
- 25%
- 30%
- 20%
- 27%

577 Что означают водянные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

- добавка соли больше положенного
- достаточная промывка и обработка сливочного масла
- длительное механическое действие при обработке сливочного масла
- нарушение температурного режима при обработке
- при солении использование некачественной соли

578 какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- 82,5%



- 89%
- 84,5%
- 83,7
- 85,5%

579 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- 26%
- 20%
- 23%
- 21%
- 25%

580 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- 23%
- 20%
- 27%
- 30%
- 25%

581 При какой температуре подвергается пастеризации сливочное масло, выработанное из сладких и кислых сливок?

- 83- 86 град. Цельсия
- 85- 90 град. Цельсия
- 80- 85 град. Цельсия
- 75- 80 град. Цельсия
- 70- 73 град. Цельсия

582 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- 123- 210
- 223- 233
- 440- 500
- 110- 120
- 323- 433

583 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

- 9- 11
- 2,5- 2,8
- 1,5- 2,6
- 13- 15
- 3- 7

584 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5
- 4
- 1
- 2
- 3

585 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- не полное выращивание

- сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
- слишком "сухое" приготовление сыра

586 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

- использование молока с высокой кислотностью
- выращивание и хранение сыра при высокой температуре
- кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус
- производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра
- невыполнение стадии соления

587 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

588 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

- 2,5-2,8
- 3-7
- 9-11
- 13-15
- 1,5-2,6

589 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- 20
- 50
- 60
- 40
- 30

590 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- неправильная обработка и блокировка частицы сыра
- использование молока коровы заболевшей маститом
- использование молока с высокой кислотностью
- высокая жирность молока
- высокая кислотность сыра

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

- кисломолочный
- Рокфор
- плавленый
- Голландский
- сулугуни

592 какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- молочнокислое
- спиртовое

- пропионовокислое
- уксуснокислое
- маслянокислое

593 какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- пропионовокислое
- спиртовое
- молочнокислое
- маслянокислое
- уксуснокислое

594 На сколько групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- 4
- 2
- 6
- 5
- 3

595 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- 340- 330 град. Тернера
- 220- 200 град. Тернера
- 250- 230 град. Тернера
- 300- 280 град. Тернера
- 280- 260 град. Тернера

596 На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?

- 6
- 3
- 5
- 4
- 2

597 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- 60
- 20
- 30
- 40
- 50

598 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 80
- 20
- 60
- 70
- 40

599 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- использование молока с высокой кислотностью
- неправильная обработка и блокировка частицы сыра
- использование молока коровы заболевшей маститом
- высокая кислотность сыра

- высокая жирность молока

600 Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?

- неправильное образование слоя сыра  
 высокая кислотность сыра  
 неаккуратная, неполная обработка частиц, большое количество влаги в сыре  
 неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания  
 высокая жирность молока

601 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

- 2  
 5  
 3  
 6  
 4

602 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- 35%  
 45%  
 50%  
 40 %  
 55%

603 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

- использование молока с высокой кислотностью  
 выращивание и хранение сыра при высокой температуре  
 кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус  
 производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра  
 невыполнение стадии соления

604 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- не полное выращивание  
 сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов  
 выращивание и хранение сыра при высокой температуре  
 присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту  
 слишком "сухое" приготовление сыра

605 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- 280- 260 град. Тернера  
 220- 200 град. Тернера  
 250- 230 град. Тернера  
 300- 280 град. Тернера  
 340- 330 град. Тернера

606 На сколько групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- 3  
 5  
 4  
 2  
 6

607 На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?

- 3
- 2
- 4
- 6
- 5

608 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- 55%
- 40 %
- 35%
- 50%
- 45%

609 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

- 2
- 4
- 5
- 3
- 6

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

- сулугуни
- Рокфор
- кисломолочный
- плавленый
- голландский

611 Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?

- высокая кислотность сыра
- не аккуратная, не полная обработка частиц, большое количество влаги в сыре
- неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
- высокая жирность молока
- неправильное образование слоя сыра

612 Через сколько дней могут реализовываться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- 60
- 20
- 80
- 40
- 70

613 каким сырам свойствен привкус копчености?

- плавленым к обеду
- сырными пастам
- плавленым пастообразным
- плавленым колбасным
- плавленым ломтевым

614 какой сыр содержит 50% жира?

- Рокфор

- кисломолочный
- Голландский
- плавленый
- сулугуни

615 Укажите процент массовой доли влаги в кисломолочном сыре.

- 60%
- 55%
- 40%
- 45%
- 50%

616 Укажите йодное число твердых сыров.

- 80-90
- 120-200
- 50-60
- 75-100
- 28-40

617 какой процент соли содержит кисломолочный сыр?

- 8,1%
- 6,5%
- 6,9%
- 7,5
- 7,9%

618 В составе какого сыра содержится 3-7% соли?

- сулугуни
- Чанах
- Голландский
- Рокфор
- Брынза

619 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: - укажите причину этого дефекта.

- присутствие большой дозы красящих веществ
- воздействие сероводорода на соли железа и меди
- низкая температура первого этапа созревания
- пересолка
- нарушение условий окрашивания молока

620 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- плавленые сыры
- твердые сыры
- полутвердые сыры
- мягкие сыры
- рассольные сыры

621 Укажите йодное число твердых сыров.

- 80-90
- 28-40
- 120-200

- 50-60
- 75-100

622 каким сырам свойствен привкус копчености?

- плавеным к обеду
- плавеным ломтевым
- плавеным пастообразным
- плавеным колбасным
- сырным пастам

623 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- плавеные сыры
- твердые сыры
- мягкие сыры
- полутвердые сыры
- рассольные сыры

624 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого дефекта.

- нарушение условий окрашивания молока
- воздействие сероводорода на соли железа и меди
- пересолка
- присутствие большой дозы красящих веществ
- низкая температура первого этапа созревания

625 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели качества мороженого?

- 70; 20; 5; 5
- 60; 30; 5; 5
- 60; 20; 10; 5
- 80; 10; 5; 5
- 50; 20; 20; 10

626 какой показатель качества мороженого оценивается 5 баллом?

- вкус
- цвет
- структура
- консистенция
- аромат

627 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 5 баллом.

- вкус
- аромат
- консистенция
- структура
- внешний вид

628 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.

- цвет
- консистенция
- аромат
- вкус
- внешний вид

629 какой показатель качества мороженого оценивается 30 баллом?

- цвет
- структура
- аромат
- вкус
- внешний вид

630 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 60 баллом.

- внешний вид
- структура
- цвет
- аромат
- консистенция

631 Сколькими баллами оценивается тара и упаковка мороженого?

- 25
- 15
- 10
- 5
- 20

632 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 6,1-9% жира?

- молочно-шоколадное
- сливочно-шоколадное
- пломбир
- ароматизированное
- любительское

633 Укажите верный вариант мороженого, в котором содержится 11,3-14% углеводов.

- молочно-шоколадное
- ароматизированное
- любительское
- пломбир
- эскимо

634 Сколькими баллами оценивается цвет и внешний вид мороженого?

- 25
- 15
- 10
- 5
- 20

635 Сколькими баллами оценивается структура и консистенция мороженого?

- 10
- 40
- 30
- 60
- 20

636 Из скольких этапов состоит технологический процесс производства мороженого?

- 7



- 4
- 8
- 6
- 5

637 Сколько процентов сахара содержит молочное мороженое?

- 19%
- 22%
- 15%
- 20%
- 25%

638 Сколько процентов жира содержит молочное мороженое?

- 4,9%
- 4,2%
- 3,9%
- 3,5%
- 4,5%

639 Сколько процентов сахара содержит мороженое Пломбир?

- 15- 16%
- 19- 21%
- 18- 20%
- 17- 19%
- 20- 22%

640 Сколько процентов жира содержит мороженое пломбир?

- 17- 19%
- 19- 21%
- 16- 18%
- 12- 15%
- 18- 20%

641 Сколько процентов жира содержит сливочное мороженое?

- 8- 10%
- 15- 20%
- 12- 15%
- 11- 13%
- 14- 16%

642 Укажите процент углеводов и белков в ореховом пломбire.

- углеводы -23,8% и белки -5,6%
- углеводы -21,9% и белки -5,4%
- углеводы -20,8% и белки -5,3%
- углеводы -19,9% и белки -5,2%
- углеводы -22,9% и белки -5,5%

643 Укажите процент жира и сухих веществ в ореховом пломбire.

- жир -19% и сухие вещества -45 %
- жир -22% и сухие вещества -50 %
- жир -24% и сухие вещества -46 %
- жир -18% и сухие вещества -44 %

- жир -23% и сухие вещества -48 %

644 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 32-36% сухого вещества?

- молочно-шоколадное  
 фруктово-ягодное  
 любительское  
 эскимо  
 ароматизированное

645 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 36% сухого вещества?

- любительское  
 фруктово-ягодное  
 молочно-шоколадное  
 сливочно-шоколадное  
 ароматизированное

646 Укажите верный вариант процента углеводов содержащихся в ореховом пломбире.

- 34,9%  
 19,9%  
 21,5%  
 23,7%  
 35,4%

647 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 60 баллом.

- внешний вид  
 структура  
 цвет  
 аромат  
 консистенция

648 Укажите правильный вариант процента сухих веществ содержащихся в ореховом пломбире.

- 47%  
 44%  
 35%  
 40%  
 53%

649 В каком варианте указано мороженое, в котором содержится 10% жира?

- молочно-шоколадное  
 сливочно-шоколадное  
 пломбир  
 ароматизированное  
 любительское

650 В каком варианте указан % белков содержащихся в ореховом пломбире?

- 3,5%  
 5,2%  
 6,2%  
 7,4%  
 2,5%

651 Укажите процент жира и сухих веществ в ореховом пломбире.

- жиры – 24% и сухие вещества – 46%
- жиры – 22% и сухие вещества – 50%
- жиры – 19% и сухие вещества – 45%
- жиры – 18% и сухие вещества – 44%
- жиры – 23% и сухие вещества – 48%

652 Укажите процент углеводов и белков в ореховом пломбировке.

- углеводы – 23,8% и белки – 5,6%
- углеводы – 19,9% и белки – 5,2%
- углеводы – 20,8% и белки – 5,3%
- углеводы – 21,9% и белки – 5,4%
- углеводы – 22,9% и белки – 5,5%

653 Оцените вкус и аромат мороженого по балльной системе?

- 80 балла
- 75 балла
- 60 балла
- 70 балла
- 65 балла

654 какой показатель качества мороженого оценивается 60 баллом?

- внешний вид
- вкус
- цвет
- структура
- консистенция

655 Сколькими баллами оцениваются органолептические показатели качества мороженого?

- 60; 20; 10; 5
- 60; 30; 5; 5
- 70; 20; 5; 5
- 50; 20; 20; 10
- 80; 10; 5; 5

656 Сколько процентов сахара содержит сливочное мороженое?

- 19- 21%
- 14- 15%
- 16- 18%
- 18- 20%
- 17- 19%

657 какой показатель качества мороженого оценивается 5 баллом?

- аромат
- вкус
- структура
- цвет
- консистенция

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

- молочно-шоколадное
- пломбир
- любительское

- сливочно-шоколадное
- эскимо

659 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 5 баллом.

- структура
- консистенция
- внешний вид
- вкус
- аромат

660 Укажите показатель качества мороженого, который оценивается 30 баллом.

- цвет
- вкус
- аромат
- консистенция
- внешний вид

661 В каком варианте указан % жиров содержащихся в ореховом пломбире?

- 24%
- 10%
- 15%
- 18%
- 26%

662 Содержание жира 10%, белков 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%. какой это вид мороженого?

- сливочно-шоколадное
- фруктово-ягодное
- пломбир
- эскимо
- молочно-шоколадное

663 Укажите вид мороженого, в котором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.

- фруктово-ягодное
- ароматизированное
- любительское
- пломбир
- эскимо

664 Содержание жира 10%, белков 3,5%, углеводов 21,5%, сухих веществ 36%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- молочно-шоколадное
- сливочно-шоколадное
- эскимо
- пломбир

665 В каком виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?

- в сливочно-шоколадном
- в молочно-шоколадном

- в фруктово-ягодном
- в пломбировке
- в эскимо

666 В каком виде мороженого содержится 3,2% белков, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в эскимо
- в молочном
- в сливочном
- в ароматизированном

667 Содержание жира 12-15%, белков 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- молочное
- сливочное
- пломбир
- ароматизированное

668 Содержание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. какой это вид мороженого?

- ароматизированное
- фруктово-ягодное
- молочное
- сливочное
- пломбир

669 В каком виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в пломбировке
- в сливочном
- в молочном
- в ароматизированном

670 Содержание жира 3,5%, белков 3,2%, углеводов 15%, сухих веществ 29%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- пломбир
- сливочное
- молочное
- ароматизированное

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

- 32
- 30
- 26
- 22
- 28

672 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность сливочного мороженого?

- 32
- 30

- 26
- 22
- 28

673 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность молочного мороженого?

- 32
- 30
- 26
- 22
- 28

674 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность клубничного, малинового мороженого?

- 70
- 80
- 75
- 73
- 83

675 Не более сколько градусов по Тернеру должна быть кислотность ягодного мороженого?

- 70
- 60
- 55
- 50
- 65

676 Содержание жира 8-10%, белков 3,3%, углеводов 14-15%, сухих веществ 33-38%. какой это вид мороженого?

- ароматизированное
- пломбир
- сливочное
- молочное
- фруктово-ягодное

677 В каком виде мороженого содержится 27% углеводов и 30% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в ароматизированном
- в сливочном
- в молочном
- в пломбуре

678 Содержание жира 3,5%, белков 3,2%, углеводов 15%, сухих веществ 29%. какой это вид мороженого?

- ароматизированное
- фруктово-ягодное
- сливочное
- молочное
- пломбир

679 Укажите энергетическую ценность 100 г мороженого.

- 327,2 ккал
- 105,3 ккал

- 245,4 ккал
- 124,2 ккал
- 458,6 ккал

680 В каком виде мороженого содержится 3,5% белков, 20% жира, 19,6% углеводов и 44% сухих веществ?

- в ароматизированном
- в сливочном
- в молочном
- в эскимо
- в фруктово-ягодном

681 В каком виде мороженого содержится 4,2% белков, 3,5% жира, 23% углеводов и 31% сухих веществ?

- в фруктово-ягодном
- в эскимо
- в сливочно-шоколадном
- в молочно-шоколадном
- в пломбире

682 Укажите вид мороженого, в котором содержится 6,1-9% жира, 11,3-14% углеводов и 32-36% сухих веществ.

- фруктово-ягодное
- эскимо
- пломбир
- любительское
- ароматизированное

683 Содержание жира 12-15%, белков 3,2%, углеводов 15-16%, сухих веществ 38-43%. какой это вид мороженого?

- фруктово-ягодное
- пломбир
- сливочное
- молочное
- ароматизированное

684 Содержание жира 5-8%, углеводов 14-28%, сухих веществ 25-33%. какой это вид мороженого?

- пломбир
- фруктово-ягодное
- сливочное
- молочное
- ароматизированное

685 Сколько процентов воды в среднем содержится в молоке?

- 82,1%
- 95,8%
- 91,5%
- 87,5%
- 81,5%

686 какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- сухое вещество

- кислотность
- жирность
- зольность
- влажность

687 Что такое казеин?

- небелковое азотистое соединение
- молочный жир
- молочная кислота
- молочный сахар
- молочный белок

688 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

- 25- 27 град. Тернера
- 23- 25 град. Тернера
- 20- 22 град. Тернера
- 29- 31 град. Тернера
- 27- 29 град. Тернера

689 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

- 3,6 и 4,1
- 2,5 и 3,2%
- 3,5 и 4%
- 3,6 и 3,8%
- 3,7 и 4,0%

690 Укажите температуру кипения молока?

- 100,4 град. Цельсия
- 100,5 град. Цельсия
- 100,6 град. Цельсия
- 100,2 град. Цельсия
- 100,7 град. Цельсия

691 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

- 19- 21 град. Тернера
- 22- 24 град. Тернера
- 25- 27 град. Тернера
- 20- 22 град. Тернера
- 16- 18 град. Тернера

692 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- 92%
- 77,8%
- 73,8%
- 69,9%
- 87,5%

693 какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- 6,5%
- 2,5%
- 3,5%
- 4,5%



5,5%

694 какой углевод содержится в молоке?

- галактоза
- фруктоза
- лактоза
- сахароза
- мальтоза

695 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- пикнометр
- рефрактометр
- центрифуга
- сахариметр
- поляриметр

696 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- фенолфталеин
- сода
- йод
- сычужный фермент
- метилоранж

697 Сколько компонентов содержится в молоке?

- 70
- 50
- 90
- 120
- 100

698 В чем измеряется кислотность молока?

- в градусах Цельсия
- в процентах
- в граммах
- в килокалориях
- в градусах Тернера

699 В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

- осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка
- титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция
- плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка
- титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, паковка
- вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность

700 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

- в мёде
- в шоколаде
- в варенье
- в конфете
- в молоке