

1114_Ru_Y2017_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1114 Ət və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası**

1 Сколько хвостовых позвонков у овец?

- ☐ 20-22
- ☐ 16- 20
- ☐ 20- 22
- ☒ 12- 18
- ☐ 8- 10

2 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине?

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

3 Каков убойный выход комбинированного скота?

- ☐ до 40%
- ☐ до 55- 70%
- ☐ до 55%
- ☒ до 65%
- ☐ до 50 %

4 В каком ряду правильно указаны органические вещества составляющие основу костной ткани?

- ☐ соли кальция и магния
- ☐ органические и минеральные вещества
- ☐ соли натрия и калия
- ☒ оссеин и оссеомукониды
- ☐ органические и неорганические кислоты

5 Где находится слой халаза и сколько процентов составляет от общего количества белка?

- ☐ между белком и желтком и 4,8%
- ☐ в центре желтка и 57,2%
- ☐ в центре белка и 16,8%
- ☒ в верхнем слое желтка и 2,7%
- ☐ в верхнем слое белка и 23%

6 Сколько камер в желудке крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ однокамерный желудок
- ☒ многокамерный желудок
- ☐ трехкамерный желудок
- ☐ четырехкамерный желудок
- ☐ шестикамерный желудок

7 Сколько камер имеет желудок свиньи?

- ☐ многокамерный желудок
- ☒ однокамерный желудок
- ☐ шестикамерный желудок
- ☐ двухкамерный желудок
- ☐ четырехкамерный желудок

8 Какой белок в печени считается основным белком?

- ☐ лбумин
- ☐ актин
- ☐ миозин
- ☐ миоген
- ☒ миоальбумин

9 Укажите на ферменты мышечной ткани.

- ☐ оксиредуктоза, каталаза, липаза, трансераза, оксиредуктоза
- ☐ трансфераза, глюкоамилаза, пентидаза, амидаза, инулаза
- ☐ каталаза, глюкоамилаза, инулаза, пуллуланаза
- ☒ пентидаза, амилаза, трансфераза, оксиредуктоза, каталаза
- ☐ амидаза, липаза, липооксигеназа, трансфераза, каталаза

10 Какие витамины преобладают в мышечной ткани?

- ☒ группы В, РР и пантотеновая кислота
- ☐ С, К, Е, РР и пантотеновая кислота
- ☐ А, Д, Е, К и аскорбиновая кислота
- ☐ А, Д, Е, В и аскорбиновая кислота
- ☐ группы В, РР и аскорбиновая кислота

11 Сколько процентов миоглобина в составе белков мышечной ткани?

- ☐ 5%
- ☐ 2%
- ☐ 3%
- ☒ 1%
- ☐ 4%

12 В каком ряду правильно указаны азотистые экстрактивные вещества мышечной ткани?

- ☐ тиамин, аденозинфосфаты, холестерин, креатин, карнозин
- ☒ аденозинфосфаты, фосфоркреатин, креатин, тиамин, карнозин
- ☐ фосфоркреатин, плазмалоген, креатин, тиамин, карнозин
- ☐ миоглобин, креатин, фосфоркреатин, кефалин
- ☐ креатин, тиамин, лецитин, карнозин, кефалин

13 В каком ряду правильно указаны составные части мышечных волокон?

- ☐ многоядерные цилиндрические клетки, миофибриллы, саркоплазма, актомиозин
- ☒ многоядерные удлинённые клетки, оболочка, протоплазма, ядро, мелкие миофибриллы
- ☐ многоядерные крупные клетки, толстая однослойная оболочка, цитоплазма, мелкие миофибриллы
- ☐ одноядерные клетки, многослойная оболочка, цитоплазма, ядро, миофибриллы
- ☐ одноядерные клетки, утолщена оболочка, протоплазма, крупные миофибриллы

14 Какие породы мелкого рогатого скота относятся к породам мясосального направления?

- ☐ Астраханская, Узбекская, Карабахская, Балбас, Сараджинская
- ☐ Сараджинская, Эдильбаевская, Ширванская, Линкольн, Гарадолаг
- ☐ Астраханская, Эдильбаевская, Гиссарская, Джаро, Короткая
- ☒ Узбекская, Лезгинская, Гиссарская, Линкольн, Сараджинская
- ☐ Узбекская, Эдильбаевская, Гиссарская, Сараджинская

15 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам комбинированного направления?

- ☐ Серая украинская, Швис, Симментальская, Герефорд
- ☐ Костромская, Серая украинская, Казахская, Швис
- ☒ Швис, Симментальская, Костромская, серая Украинская
- ☐ Астраханская, Симментальская, Костромская, Герефорд
- ☐ Симментальская, Костромская, Калмыцкая, Швис

16 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам молочного направления?

- ☒ Черно-белая эстонская, Бурая латвийская, Голштин-фриз, Айриш
- ☐ Черно-белая эстонская, Астраханская, Калмыцкая, Бурая латвийская,
- ☐ Бурая латвийская, Симментальская, Казахская, Голштин-фриз, Костромская
- ☐ Калмыцкая, Костромская, Симментальская
- ☐ Костромская, Калмыцкая, Черно-белая эстонская, Казахская

17 Чем отличаются животные жиры от других жиров? Чем отличаются животные жиры от других жиров?

- ☒ богаты насыщенными жирными кислотами
- ☐ состоит из сложно молекулярных простых эфирных масел
- ☐ состоит из высокомолекулярных сложных эфиров жирных кислот
- ☐ богаты ненасыщенными жирными кислотами
- ☐ состоит из простых молекул насыщенных жирных кислот

18 От каких физико-химических свойств зависит степень усвояемости организмом жира?

- ☐ от температуры застывания
- ☒ от температуры плавления
- ☐ от кислотного числа
- ☐ от йодного числа
- ☐ от числа омыления

19 Сколько процентов жира и липидов в составе мышечной ткани?

- ☐ 1,5%
- ☐ 5%
- ☒ 3%
- ☐ 2%
- ☐ 1%

20 Из каких компонентов формируются ядерные белки?

- ☐ из ферментных соединений и азотной кислоты
- ☐ из жировых соединений и азотистой кислоты
- ☒ из соединений белка и нуклеиновых кислот
- ☐ из соединений белка и аминокислот
- ☐ из углеводных соединений и углекислоты

21 В каком ряду правильно указаны белки сарколеммы?

- ☒ коллаген, эластин, ретикулин
- ☐ актин, коллаген, миозин
- ☐ актомиозин, эластин, миоглобин
- ☐ эластин, ретикулин, миоальбумин
- ☐ ретикулин, коллаген, актомиозин

22 От количества какого белка зависит цвет мышц и мяса?

- ☐ актина
- ☐ миозина
- ☐ миогена
- ☒ миоглобина
- ☐ миоальбумина

23 Сколько процентов миогена в составе белков мышечной ткани?

- ☒ 20%
- ☐ 15%
- ☐ 70%
- ☐ 30%
- ☐ 25%

24 Какие породы свиней относятся к породам сального направления?

- ☐ Ливенская, Северо-Сибирская, Узбекская, Калмыцкая, Линкольн, Калмыцкая
- ☐ Брейтовская, Крупная белая, Астраханская, Калмыцкая, Миргородская
- ☐ Крупная белая, Брейтовская, Ливенская, Гиссарская, Калмыцкая, Узбекская
- ☐ Крупная белая, Миргородская, Ливенская, Астраханская, Линкольн
- ☒ Ливенская, Северо-Сибирская, Крупная белая, Миргородская, Брейтовская

25 В каком ряду правильно указаны роль и функции жировой ткани?

- ☒ защищает организм от холода и жары, сохраняет постоянную температуру тела, играет роль амортизатора
- ☐ играет защитную роль организма, увеличивает твердость межклеточной жидкости, обеспечивает организм жиром
- ☐ участвует в обмене веществ, защищает организм от холода, обеспечивает липидами, играет защитную роль
- ☐ участвует в обмене веществ, обеспечивает организм жиром, играет защитную роль и сохраняет постоянную температуру тела
- ☐ защищает организм от и жары, участвует в обмене минеральных солей, обеспечивает организм белками и играет роль амортизатора

26 Сколько процентов костной ткани в свинине?

- ☐ 7-12%
- ☐ 7-32%
- ☒ 5-9%
- ☐ 6-10%
- ☐ 3-6%

27 В каком ряду правильно указаны составные части мышечных волокон?

- ☒ многоядерные удлинённые клетки, оболочка, протоплазма, ядро, мелкие миофибриллы
- ☐ одноядерные клетки, многослойная оболочка, цитоплазма, ядро, миофибриллы
- ☐ многоядерные крупные клетки, толстая однослойная оболочка, цитоплазма, мелкие миофибриллы

- ☐ одноядерные клетки, утолщена оболочка, протоплазма, крупные миофибриллы
- ☐ многоядерные цилиндрические клетки, миофибриллы, саркоплазма, актомиозин

28 Что понимают с морфологической точки зрения под понятием мясо?

- ☐ соединительную, нервную, жировую и костную ткани
- ☐ мышечную, костную, подкожную и нервные ткани
- ☐ костную, мышечную, жировую и нервные ткани
- ☐ жировую, нервную, соединительную и подкожную ткани
- ☒ мышечную, соединительную, жировую и костную ткани

29 Каких веществ больше, а каких меньше во внутреннем жире чем, в курдючном и подкожном?

- ☐ больше золы, меньше белка
- ☐ больше белка, меньше жира
- ☐ больше воды, меньше жира
- ☒ больше жира, меньше воды
- ☐ больше углеводов, меньше золы

30 На сколько групп делится соединительная ткань по состоянию межклеточного вещества в тканях взрослого животного?

- ☒ 4
- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 2

31 Как называются клетки образующие кости?

- ☒ остеобласты
- ☐ импласты
- ☐ остеокласты
- ☐ оссеины
- ☐ остеоциты

32 На сколько видов делится мышечные волокна по функциям и строению?

- ☐ 4
- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 2
- ☒ 3

33 Какие породы крупного рогатого скота относятся к породам молочного направления?

- ☐ Бурая латвийская, Симментальская, Казахская, Голштин-фриз, Костромская
- ☒ Черно-белая эстонская, Бурая латвийская, Голштин-фриз, Айриш
- ☐ Черно-белая эстонская, Астраханская, Калмыцкая, Бурая латвийская,
- ☐ Костромская, Калмыкская, Черно-белая эстонская, Казахская
- ☐ Калмыцкая, Костромская, Симментальская

34 Какие показатели характеризуют продуктивность мясных животных?

- ☐ порода, возраст и упитанность убойных животных

- ☐ выход мяса, упитанность и порода убойных животных
- ☐ упитанность и живая масса убойных животных
- ☐ масса туши, порода, упитанность, выход мяса убойных животных
- ☒ живой вес, вес туши и выход мяса убойных животных

35 Сколько % гликогена в мясе?

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

36 Сколько процентов составляет примерное соотношение соединительной ткани говядины в разделанной туши?

- ☐ 70% и 75%
- ☐ 57% и 66,9%
- ☒ 75% и 96,6%
- ☐ 67% и 70%
- ☐ 68% и 80%

37 Сколько процентов усвояемость мяса телятины?

- ☐ 84-88%
- ☐ 70-75%
- ☒ 90-94%
- ☐ 85-86%
- ☐ 75-78%

38 Сколько процентов усвояемость мяса свинины?

- ☐ 80%
- ☐ 70%
- ☒ 96,6%
- ☐ 85%
- ☐ 75%

39 Сколько сантиметров толщина жирового слоя у свиней?

- ☐ 6-7 см
- ☐ 3-5 см
- ☒ 10-12 см
- ☐ 5-8 см
- ☐ 8-9 см

40 Сколько кг составляет живой вес самцов Карабахской породы?

- ☐ 45-48 кг
- ☐ 48-50 кг
- ☐ 52-53 кг
- ☒ 60-75 кг
- ☐ 55-58 кг

41 Какая страна является родиной буйволов?

- ☒ Азербайджан
- ☐ Грузия
- ☐ Россия
- ☐ Иран
- ☐ Турция

42 Где созданы породы крупного рогатого скота Шортгоры?

- ☐ в Австралии
- ☒ в Англии
- ☐ в Германии
- ☐ в Японии
- ☐ в США

43 Количество каких веществ увеличивается, а каких уменьшается в подкожной и хвостовой тканях с возрастом и при ожирении животных?

- ☒ количество жира и золы увеличивается, а белков и влаги уменьшается
- ☐ количество влаги и белков увеличивается, а золы и жира уменьшается
- ☐ количество золы и влаги увеличивается, а белков и жира уменьшается
- ☐ количество жира и белков увеличивается, а золы и влаги уменьшается
- ☐ количество насыщенных и ненасыщенных жиров увеличивается, а органических веществ уменьшаются

44 Какие вещества составляют основу органических соединений целой кости?

- ☐ актомиозин, белки, оссеомукоид
- ☐ эластин, миозин, миоглобин
- ☐ жир, актин, углеводы
- ☒ коллаген, оссеомукоид, жир
- ☐ ретикулин, коллаген, оссеомукоид

45 Укажите количество незаменимых аминокислот в составе мяса.

- ☒ 8
- ☐ 6
- ☐ 10
- ☐ 9
- ☐ 7

46 Укажите на ткани, относящиеся к жидкой соединительной ткани.

- ☐ жировая, твердая, пигментная
- ☒ лимфатическая, ретикулярная, кровь
- ☐ ретикулярная, жировая, мягкая
- ☐ лимфатическая, жировая, пигментная
- ☐ жидкая, лимфатическая, твердая

47 Укажите количество белков в составе мяса и мясопродуктов.

- ☐ 8-20%
- ☒ 11-22%
- ☐ 9-15%
- ☐ 13-18%
- ☐ 15-25%

48 Из какого отдела не состоит многокамерный желудок крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ сетка
- ☒ сумка
- ☐ книжка
- ☐ сычуг
- ☐ рубец

49 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя.

- ☐ созревание
- ☐ посмертное окоченение и порча
- ☒ посмертное окоченение, созревание и порча
- ☐ посмертное окоченение
- ☐ порча

50 Какая кислота накапливается в мясе в первые часы после убоя?

- ☐ виноградная
- ☐ уксусная
- ☐ янтарная
- ☐ прелиловая
- ☒ молочная

51 Каково количество кокков и палочек в мясе сомнительной свежести?

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

52 Каков pH несвежего мяса?

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

53 Какая аминокислота отсутствует в неполноценных белках?

- ☐ валин
- ☐ аланин
- ☒ триптофан
- ☐ глицин
- ☐ изолейцин

54 Какой фермент содержит жировая ткань?

- ☐ каталазу
- ☒ липазу
- ☐ амилазу
- ☐ мальтозу
- ☐ оксиредуктазу

55 Какой макроэлемент преобладает в мышечной ткани?

- ☒ К
- ☐ Na
- ☐ Mg
- ☐ Fe
- ☐ Ca

56 Какой белок не является белком крови?

- ☐ гемоглобин
- ☒ казеин
- ☐ фибриноген
- ☐ глобулин
- ☐ альбумин

57 Как называется костный коллаген?

- ☐ фибриноген
- ☒ оссеин
- ☐ рутин
- ☐ эластин
- ☐ ретикулярный

58 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине?

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

59 В каком процессе участвуют тромбоциты?

- ☒ свертывание крови
- ☐ переносчиками кислорода
- ☐ уничтожение микробов
- ☐ обмен веществ
- ☐ переваривание

60 Количество крови у овец составляет:

- ☐ 35%
- ☒ 7,0%
- ☐ 15%
- ☐ 25%
- ☐ 20%

61 Количество крови у свиней составляет:

- ☐ 8-10%
- ☒ 4,5%
- ☐ 15,5%
- ☐ 30,4%
- ☐ 22,4%

62 Из чего состоит кровь?

- ☐ клеток и эластина
- ☒ клеток и межклеточного вещества
- ☐ ретикулярных волокон и лимфы
- ☐ межклеточного вещества и коллагена
- ☐ клеток и волокон

63 Что делают со скотом при обнаружении болезни при заготовке?

- ☐ лечат
- ☐ возвращают обратно
- ☐ направляют на убой
- ☐ посылают на карантин
- ☒ помещают в изолятор

64 Какие из ниже перечисленных не относятся к разновидности соединительной ткани?

- ☒ упругую
- ☐ ретикулярную
- ☐ рыхлую
- ☐ плотную
- ☐ эластическую

65 Что осуществляет лизосомы?

- ☐ дыхание
- ☐ обмен веществ
- ☒ переваривание
- ☐ энергетику клетки
- ☐ синтез белка

66 Что осуществляет рибосомы?

- ☐ переваривание
- ☒ синтез белка
- ☐ образование гликогена
- ☐ синтез углеводов
- ☐ обмен веществ

67 Что обуславливают митохондрии?

- ☒ дыхание и энергетику клетки
- ☐ обмен веществ
- ☐ переваривание
- ☐ синтез углеводов
- ☐ синтез белка

68 Что такое нутровка?

- ☐ клеймение
- ☐ снятие шкуры
- ☐ распиливание костей
- ☐ сухая и мокрая зачистка
- ☒ извлечение внутренних органов

69 За сколько часов прекращают кормить свиней на базе предубойного содержания?

- ☐ 30 ч
- ☐ 8 ч
- ☒ 12 ч
- ☐ 24 ч
- ☐ 5 ч

70 За сколько часов прекращают кормить крупный и мелкий рогатый скот на базе предубойного содержания?

- ☐ 15 ч
- ☒ 24 ч
- ☐ 8 ч
- ☐ 10 ч
- ☐ 12 ч

71 Какие различают направления пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- ☐ кожного, мясного, молочного
- ☒ мясного, молочного, комбинированного
- ☐ мясного, шубного, молочного
- ☐ молочного, кожного, комбинированного
- ☐ комбинированного, мясного, шубного

72 В каких пределах меняется поперечнополосатая мышечная ткань в мясной туше в зависимости от вида, упитанности, возраста и породы?

- ☐ 80-90%
- ☐ 30-40%
- ☐ 5-10%
- ☒ 35-70%
- ☐ 15-20%

73 Укажите соответствующую функцию, осуществляемую рибосомам и лизосомам.

- ☐ рибосом - обмен веществ, лизосом - образование гликогена
- ☐ рибосом - синтез липидов, лизосом - клеточное дыхание
- ☐ рибосом - синтез фосфолипидов, лизосом - синтез углеводов
- ☒ рибосом - синтез белка, лизосом - переваривание
- ☐ рибосом - переваривание, лизосом - синтез белка

74 Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани?

- ☐ аденозинтрифосфат
- ☒ гликоген
- ☐ креатин
- ☐ карнозин
- ☐ креатинфосфат

75 Из какого вещества состоит межклеточное вещество хрящевой ткани?

- ☐ глюкозы

- ☐ хлорофилла
- ☒ хондромукоида
- ☐ хромосома
- ☐ хромопласта

76 Каково содержание липидов в мышечной ткани баранины?

- ☐ 0.25
- ☒ 0.08
- ☐ 0.06
- ☐ 0.1
- ☐ 0.15

77 Каково содержание липидов в мышечной ткани говядины?

- ☐ 0.25
- ☒ 0.025
- ☐ 0.06
- ☐ 0.1
- ☐ 0.15

78 Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- ☐ липопротеиды
- ☐ муцины
- ☒ фосфопротеиды
- ☐ мукоиды
- ☐ нейрокератины

79 Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- ☐ миоген
- ☐ миоальбумин
- ☐ миоглобин
- ☒ актин
- ☐ нуклеопротеиды

80 Какой белок не относится к белкам миофибрилл?

- ☐ тропомиозин
- ☒ глобулин
- ☐ миозин
- ☐ актин
- ☐ актомиозин

81 Какой белок относится к белкам ядер?

- ☐ нейропротеиды
- ☐ фосфопротеиды
- ☒ нуклеопротеиды
- ☐ хромопротеиды
- ☐ липопротеиды

82 Какой белок не является белком сарколеммы?

- ☐ липопротеиды
- ☒ хромопротеиды
- ☐ коллаген
- ☐ ретикулин
- ☐ эластин

83 Какими веществами представлены липиды в мясе?

- ☐ воски, холестерин, триглицериды
- ☒ триглицеридами, фосфолипидами и холестерином
- ☐ триглицеридами, фитостеринами, восками
- ☐ фосфолипиды, фитостерины, холестерин
- ☐ фитостерины, триглицериды, холестерин

84 Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по туше свиней?

- ☐ 0.5
- ☐ 0.6
- ☒ 0.9
- ☐ 0.2
- ☐ 0.4

85 Сколько % полноценных белков содержится в целом по туше крупного рогатого скота и овец?

- ☐ 45- 55%
- ☐ 25- 35%
- ☐ 10- 20%
- ☒ 75- 85%
- ☐ 35- 45%

86 Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных?

- ☐ туберин, фазеолин, миоген
- ☐ актин, глютелин, казеин
- ☐ миозин, казеин, миоген
- ☒ миозин, актин, миоген
- ☐ глиадин, миозин, актин

87 Что выключается в мускулатуру туловища?

- ☐ мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба
- ☐ мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
- ☐ мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей
- ☒ мускулы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
- ☐ мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба

88 Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- ☐ кольцевидные
- ☐ широкие
- ☐ длинные
- ☒ спиральные
- ☐ короткие

89 Как называется выступ подвздошной кости?

- ☐ гребень
- ☐ атлант
- ☐ седалищный бугор
- ☒ маклак
- ☐ крылья

90 Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 9 истинных и 3 ложных
- ☐ 4 истинных и 5 ложных
- ☐ 4 истинных и 3 ложных
- ☒ 8 истинных и 5 ложных
- ☐ 5 истинных и 5 ложных

91 Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- ☐ 42586.0
- ☐ 42278.0
- ☐ 16- 20
- ☒ 20- 26
- ☐ 42681.0

92 Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- ☐ 10.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 4.0
- ☐ 8.0

93 Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

- ☐ 4,2- 6,9% живой массы
- ☐ 9- 11,2% живой массы
- ☒ 7,5- 8,3% живой массы
- ☐ 20,2- 28,1% живой массы
- ☐ 11,2- 14,3% живой массы

94 Каково среднее содержание костей в туши свиней?

- ☐ 15- 25%
- ☐ от 25- 35%
- ☐ от 15- 15%
- ☒ от 8 до 15%
- ☐ 35- 45%

95 Каково среднее содержание костей в туши овец?

- ☐ 45- 55%
- ☐ от 23- 33%
- ☐ от 10- 15%
- ☒ от 15- 22%
- ☐ 35- 45%

96 Каков убойный выход мяса кроликов?

- ☐ 80- 90%
- ☐ 25- 45%
- ☐ 30- 40%
- ☒ 48- 50%
- ☐ 60- 20%

97 На сколько категории подразделяют северных оленей по упитанности?

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

98 Сколько различают пород свиней в зависимости от качества получаемого мяса?

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

99 Каков убойный выход молочного скота?

- ☐ до 80%
- ☐ до 65%
- ☐ до 40%
- ☒ до 55%
- ☐ 55- 70%

100 Каков убойный выход мясного скота?

- ☐ до 30%
- ☐ до 65%
- ☐ до 55%
- ☒ 55- 70%
- ☐ 0.5

101 На сколько процентов усваивается организмом человека свиной жир?

- ☐ 85,5- 88,3%
- ☐ 89- 92%
- ☐ 80,3- 85,4%
- ☒ 96,4- 97,5%
- ☐ 75- 77%

102 Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

- ☐ смягчение
- ☐ порча
- ☐ расслабление
- ☒ созревание
- ☐ перезревание

103 Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- ☐ триптофан
- ☐ метионин
- ☐ цистин
- ☐ валин
- ☒ изолейцин

104 При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется:

- ☐ трегалоза
- ☐ рамноза
- ☒ глюкоза
- ☐ сахароза
- ☐ лактоза

105 Какие витамины присутствуют в мясе?

- ☐ К
- ☒ группы В
- ☐ С
- ☐ А
- ☐ D

106 Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

- ☐ обладают пищевой ценностью
- ☒ обуславливают специфичность вкуса и запаха
- ☐ играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
- ☐ являются источником образования витамина D
- ☐ предупреждают гипертонию

107 Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота?

- ☐ 0.1
- ☒ 0.01
- ☐ 0.03
- ☐ 0.0
- ☐ 0.05

108 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- ☐ бери- бери
- ☒ атеросклероз и гипертония
- ☐ зоб
- ☐ цинга
- ☐ несвертывание крови

109 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- ☐ альбумин, эластин, коллаген
- ☐ эластин, казеин, коллаген
- ☐ альбумин, ретикулин, коллаген
- ☒ коллаген, эластин, ретикулин
- ☐ коллаген, казеин, ретикулин

110 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

- ☐ от 3- 10%
- ☐ от 23- 43%
- ☐ от 10 до 23%
- ☒ от 55 до 85%
- ☐ от 60 до 90%

111 Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

- ☐ 6,3- 9,8%
- ☐ 4,3- 6,5%
- ☐ 2- 4%
- ☒ 0,8- 1,1%
- ☐ 0.001

112 Каково содержание общего белка в мясе?

- ☐ 27,9- 35,5%
- ☐ 10,5- 13,3%
- ☐ 8,2- 12,5%
- ☒ 11,4- 20,8%
- ☐ 5,6- 9,9%

113 Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

- ☐ подвздошная кость
- ☐ антрекот
- ☐ атлант
- ☒ вырезка
- ☐ седалищный бугор

114 Как называется длиннейший мускул спины?

- ☐ подвздошная кость
- ☐ маклак
- ☐ вырезка
- ☒ антрекот
- ☐ седалищный бугор

115 Как называется выступ седалищной кости?

- ☐ маклак
- ☐ атлант
- ☐ гребень
- ☒ седалищный бугор
- ☐ крылья

116 Из каких частей состоят кости задних конечностей?

- ☐ локтевой, плечевой, берцовых
- ☐ костей кисти, берцовых, локтевой
- ☐ бедренной, костей кисти, кости предплечья
- ☒ бедренной, берцовых и костей кисти
- ☐ берцовых, бедренной, локтевой

117 Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

- ☐ кисть
- ☐ клечевую кость
- ☐ лопатку
- ☒ ребра
- ☐ кости предплечья

118 Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

- ☐ 7 истинных и 7 ложных
- ☐ 5 истинных и 5 ложных
- ☐ 4 истинных и 9 ложных
- ☒ 6 истинных и 8 ложных
- ☐ 6 истинных и 6 ложных

119 Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

- ☐ 41913.0
- ☒ 16- 20
- ☐ 42586.0
- ☐ 41518.0
- ☐ 22- 26

120 Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- ☐ 10.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☒ 5.0
- ☐ 8.0

121 Сколько спинных позвонков у свиней?

- ☐ 5.0
- ☐ 10.0
- ☐ 17.0
- ☒ 14.0
- ☐ 8.0

122 Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 6.0
- ☐ 9.0
- ☐ 10.0
- ☒ 13.0
- ☐ 7.0

123 Как называется второй шейный позвонок?

- ☐ перо
- ☐ крылья
- ☐ атлант
- ☒ гребень
- ☐ лопатка

124 Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

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

125 На какие части подразделяются кости убойных животных:

- ☐ головы, туловища, хвостовой части
- ☐ туловища, хвостовой части, конечностей
- ☐ головогруды, конечностей, ребра
- ☒ головы, туловища, конечностей
- ☐ головы, ребра, хвостовой части

126 Какую функцию выполняют эритроциты?

- ☐ уничтожение микробов
- ☐ переваривание
- ☐ свертывание крови
- ☒ переносчиками кислорода
- ☐ обмен веществ

127 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

- ☐ окраску крови
- ☐ образование иммунитета
- ☒ уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
- ☐ свертывание крови
- ☐ переносчики кислорода

128 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

- ☐ зачистка и клеймение
- ☐ снятие шкуры
- ☐ обескровливание
- ☒ оглушение
- ☐ нутровка

129 Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота?

- ☐ 45- 50%
- ☐ 13- 17%
- ☐ 30- 40%
- ☒ 18- 20%
- ☐ 10- 15%

130 Сколько различают видов хрящевой ткани в зависимости от свойств межклеточного вещества?

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

131 Подкожная жировая ткань какого животного называется шпигом?

- ☐ буйволов
- ☐ коров
- ☐ коз
- ☒ свиней
- ☐ оленей

132 Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон?

- ☐ сердечную, полосатую, ребристую
- ☐ поперечнополосатую, ребристую, сердечную
- ☐ гладкую, ребристую, сердечную
- ☒ поперечнополосатую, гладкую, сердечную
- ☐ сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую

133 Скот, поступивший на мясокомбинат проходит последовательно:

- ☐ хладобойню, базу предубойного содержания, предубойный загон
- ☐ предубойный загон, базу предубойного содержания, скотобазу
- ☐ базу предубойного содержания, скотобазу, предубойный загон
- ☒ скотобазу, базу предубойного содержания, предубойный загон
- ☐ хладобойню, базу предубойного содержания, скотобазу

134 Где проводят убой скота и разделку туш?

- ☐ хладобойнях, предубойном загоне, скотобазе
- ☐ хладобойнях, предубойном загоне, мясокомбинатах
- ☐ на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- ☒ на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- ☐ скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах

135 Что такое живая масса скота?

- ☒ это чистая масса животного за минусом скидки 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 5% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 8% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 7% на содержимое желудочно-кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно-кишечного тракта

136 По продуктивности козы подразделяют на:

- ☐ кожные, молочные, шубные
- ☐ шерстные, кожные, молочные
- ☐ молочные, кожные, пуховые
- ☒ молочные, шерстные, пуховые
- ☐ пуховые, шерстные, кожные

137 На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- ☐ 8.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

- ☒ 7.0
☐ 6.0

138 На сколько категории подразделяют по степени упитанности быков и телят?

- ☐ 6.0
☐ 3.0
☐ 4.0
☒ 2.0
☐ 5.0

139 На сколько категории подразделяют по степени упитанности волов, коров и молодняк?

- ☐ 6.0
☐ 5.0
☐ 4.0
☒ 3.0
☐ 2.0

140 На сколько групп подразделяют крупной рогатый скот по возрасту и полу?

- ☐ 6.0
☒ 4.0
☐ 3.0
☐ 2.0
☐ 5.0

141 Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней?

- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
☐ хорошо развитая мускулатура
☐ удовлетворительно развитая мускулатура
☒ неудовлетворительно развитая мускулатура
☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают

142 Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

- ☐ хорошо развитая мускулатура
☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
☒ остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
☐ неудовлетворительно развитая мускулатура

143 Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

- ☐ удовлетворительно развитая мускулатура
☐ угловатые формы туловища
☐ несколько угловатые формы туловища
☒ округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
☐ неудовлетворительно развитая мускулатура

144 У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- ☐ лошади
☐ мелкий рогатый скот

- ☐ крупный рогатый скот
- ☒ свиньи
- ☐ зебу

145 Что такое выход мяса и в какой единице его выражают?

- ☐ масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг
- ☐ масса туши освобожденной от внутренностей, в кг
- ☐ туша, полученная в результате убоя животного, в кг
- ☒ отношение массы парной туши к живой массе скота, в %
- ☐ масса туши освобожденной от головы и ног, в кг

146 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- ☐ полуцеллюлозой
- ☐ целлюлозой
- ☐ клетчаткой
- ☒ гликогеном
- ☐ крахмалом

147 Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 11.0
- ☐ 9.0
- ☐ 10.0
- ☒ 13.0
- ☐ 8.0

148 Как называется первый шейный позвонок?

- ☐ перо
- ☐ гребень
- ☐ крылья
- ☒ атлант
- ☐ лопатка

149 Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через затылочную часть головы?

- ☐ тамбовскому
- ☐ воронежскому
- ☐ московскому
- ☒ бакинскому
- ☐ казахскому

150 Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через конечности?

- ☐ тамбовскому
- ☐ воронежскому
- ☐ бакинскому
- ☒ по московскому способу
- ☐ казахскому

151 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- ☐ костная
- ☐ соединительная
- ☐ эпителиальная
- ☒ мышечная
- ☐ нервная

152 На сколько групп по мощности подразделяются мясокомбинаты?

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

153 Каким транспортом не доставляют животных?

- ☐ гоном
- ☐ автомобильным
- ☐ железнодорожным
- ☐ водным
- ☒ самолетом

154 Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

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

155 Какие из нижеперечисленных относятся к мясной продуктивности?

- ☐ живой выход, живая масса, убойная масса
- ☐ убойная масса, убойный выход, объемный выход
- ☐ живая масса, объемная масса, убойный выход
- ☒ живая масса, убойная масса, убойный выход
- ☐ убойный выход, убойная масса, удельная масса

156 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- ☐ технология убоя
- ☐ возраст скота
- ☐ порода скота
- ☒ цвет шкуры
- ☐ степень упитанности

157 На сколько категорий подразделяют свиней?

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

158 Какие жиры лучше усваиваются организмом?

- ☐ имеющие высокое кислотное число
- ☐ имеющие низкое йодное число
- ☐ имеющие низкую температуру застывания
- ☒ имеющие низкую температуру плавления
- ☐ имеющие высокое число омыления

159 Сколько процентов составляет примерное соотношение жировой ткани говядины в разделанной туши?

- ☐ 1-12%
- ☐ 1-8%
- ☐ 1-7%
- ☒ 3-16%
- ☐ 1-10%

160 Сколько процентов составляет примерное соотношение мышечной ткани говядины в разделанной туши?

- ☐ 41-45%
- ☐ 35-40%
- ☒ 53-54%
- ☐ 45-50%
- ☐ 57-62%

161 Сколько процентов усвояемость говядины?

- ☐ 67%
- ☐ 65%
- ☐ 70%
- ☐ 68%
- ☒ 75%

162 Среди пищевых продуктов, какие занимают первое место в распространении сальмонеллезов?

- ☐ пищевые жиры
- ☒ мясо и мясопродукты
- ☐ зерно и продукты переработки зерна
- ☐ овощи и плоды
- ☐ молоко и кисломолочные продукты

163 В мясе какого животного загар появляется чаще?

- ☒ свинины
- ☐ говядины
- ☐ козлятины
- ☐ телятины
- ☐ баранины

164 Какая из нижеуказанных групп в зависимости от возраста и породы скота и буйволов не относится согласно стандартам к одной из 4-х групп?

- ☐ телята в возрасте от 14 дней до 3 месяцев, независимо от пола
- ☒ телята только что родившиеся до 14 дней

- ☐ волы (кастрированные самцы), коровы
- ☐ быки(бугаи – некастрированные самцы)
- ☐ молодняк(от 3-х месяцев до 3-х лет), телки, нетели, бычки и кастраты

165 Каков рН мяса сомнительной свежести?

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

166 Сколько пар ребер у свиней?

- ☐ 16
- ☒ 14
- ☐ 12
- ☐ 10
- ☐ 9

167 Какие по форме различают кости у убойного скота?

- ☐ выпуклые, трубчатые, плоские
- ☐ смешанные, трубчатые, ребристые
- ☐ плоские, выпуклые, смешанные
- ☐ трубчатые, полые, смешанные
- ☒ трубчатые, плоские, смешанные

168 Как называется V категория свиней?

- ☐ бекон
- ☐ промпереработочная
- ☐ жирная
- ☐ мясная
- ☒ мясо поросят

169 Как называется IV категория свиней?

- ☐ беконная
- ☐ мясо поросят
- ☐ мясная
- ☐ жирная
- ☒ промпереработочная

170 Как называется III категория свиней?

- ☐ мясная
- ☐ мясо поросят
- ☐ беконная
- ☒ жирная
- ☐ промпереработочная

171 Как называется II категория свиней?

- ☐ мясо поросят

- ☐ промпереработочная
- ☐ жирная
- ☐ беконная
- ☒ мясная

172 Как называется I категория свиней?

- ☐ мясо поросят
- ☐ жирная
- ☐ мясная
- ☒ беконная
- ☐ промпереработочная

173 На сколько групп подразделяются лошади по полу?

- ☒ 2
- ☐ 6
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

174 На сколько групп подразделяются лошади по возрасту?

- ☐ 6
- ☐ 3
- ☒ 2
- ☐ 4
- ☐ 5

175 На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности?

- ☐ 6
- ☐ 2
- ☐ 5
- ☐ 4
- ☒ 3

176 На сколько категории подразделяют кроликов по упитанности?

- ☐ 4
- ☐ 6
- ☐ 5
- ☒ 2
- ☐ 3

177 При какой концентрации соли при посоле мяса рост *Cl. botulinum* и выделение токсина прекращаются?

- ☐ более 10%
- ☐ более 6%
- ☐ более 8%
- ☒ более 12%
- ☐ более 4%

178 Возбудителем пищевых токсикозов являются:

- ☐ Cl. putrificus, Bac. subtilis
- ☒ Cl. botulinum, Staphylococcus
- ☐ Salmonella
- ☐ Bac. mesentericus
- ☐ Cl. sporogenes

179 В чем не выражаются видовые различия мяса?

- ☐ консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработке
- ☐ запахе сырого мяса
- ☒ в свойстве нервной ткани
- ☐ цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
- ☐ свойствах соединительной ткани

180 Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не -микробиологического происхождения?

- ☐ радионуклиды
- ☒ красители
- ☐ антибиотики
- ☐ тяжелые металлы
- ☐ пестициды

181 Бактерии какого рода являются возбудителями порчи- ослизнения?

- ☐ Aspergillus flavus
- ☒ Pseudomonas
- ☐ Bac. subtilis
- ☐ E. coli
- ☐ Penicillium puberulum

182 Какое оптимальное значение pH для развития гнилостных микроорганизмов в мясе?

- ☐ 6.0
- ☒ 7.0
- ☐ 3.8
- ☐ 5.4
- ☐ 4.0

183 Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной:

- ☐ гниение
- ☒ загар
- ☐ пигментация
- ☐ кислотное брожение
- ☐ ослизнение

184 Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины?

- ☐ быстрое расщепление биологически активных веществ
- ☒ повышенным содержанием миоглобина
- ☐ более грубые мышечные волокна
- ☐ более быстрое испарение воды в составе
- ☐ быстрое окисление жира

185 Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- ☐ до 7
- ☒ до 4
- ☐ до 2
- ☐ до 1
- ☐ до 3

186 Каково содержание аммиака в свежем мясе?

- ☐ 35 мг%
- ☒ не более 30 мг%
- ☐ более 45 мг%
- ☐ не менее 50 мг%
- ☐ более 35 мг%

187 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☒ III категорию
- ☐ I категорию
- ☐ II категорию
- ☐ V категорию

188 Какова температура мороженного мяса в толще мышц?

- ☐ не выше – 3 градуса С
- ☐ не выше – 2 градуса С
- ☐ не выше – 1 градуса С
- ☐ не выше 0 градуса С
- ☒ не выше – 6 градуса С

189 Какова температура переохлажденного мяса?

- ☐ от 0 до 2 градуса С
- ☐ от -4 до- 6 градуса С
- ☐ от- 3 до- 7 градуса С
- ☒ от -1,5 до- 3 градуса С
- ☐ от 0 до 4 градуса С

190 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- ☐ от 1 до 6 градуса С
- ☐ от 0 до 2 градуса С
- ☐ от 2 до 0 градуса С
- ☒ от 0 до 4 градуса С
- ☐ от 2 до 7 градуса С

191 Какова температура парного мяса?

- ☐ 22- 24 градуса С
- ☐ 27- 29 градуса С
- ☐ 26- 28 градуса С
- ☒ 33- 38 градуса С
- ☐ 15- 18 градуса С

192 На сколько видов подразделяют по термическому состоянию мясо всех видов убойных животных?

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

193 Что из ниже перечисленных не относится к пищевой ценности мяса?

- ☐ усвояемость
- ☐ химический состав
- ☐ морфология
- ☒ нежность
- ☐ энергетическая ценность

194 Какими показателями оценивают качество мяса?

- ☐ гистологическими, физическими, физиологическими
- ☐ физико-химическими, биологическими, гистологическими
- ☐ физическими, химическими, бактериологическими
- ☒ органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- ☐ органолептическими, физико-химическими

195 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

- ☐ состояние жира
- ☐ вид и цвет мышц на разрезе
- ☐ консистенция
- ☒ вкус
- ☐ качество бульона при варке

196 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- ☐ пигментация
- ☐ брожение
- ☐ ослизнение
- ☒ окисление жиров
- ☐ плесневение

197 Сколько видов инфицирования мяса существует?

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

198 На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- ☐ 7.0
- ☐ 9.0
- ☐ 8.0
- ☒ 11.0
- ☐ 10.0

199 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- ☐ пашина
- ☐ вырезка
- ☐ лопатка
- ☒ антрекот
- ☐ гуляш

200 Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести?

- ☐ 15- 21
- ☐ 42462.0
- ☐ 42401.0
- ☒ 42617.0
- ☐ 42278.0

201 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- ☒ уменьшение массы в результате испарения воды
- ☐ порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранения
- ☐ окисление жиров
- ☐ денатурация белков
- ☐ потери, возникающие при разделке во время реализации

202 Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

- ☐ 50- 55 мг%
- ☐ 45- 50 мг%
- ☐ 40- 45 мг%
- ☒ 30- 35 мг%
- ☐ 35- 40 мг%

203 Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

- ☐ менее 20 мг%
- ☐ более 50 мг%
- ☐ более 45 мг%
- ☒ более 35 мг%
- ☐ менее 10 мг%

204 Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- ☐ до 20
- ☐ до 15
- ☐ свыше 20
- ☒ свыше 30
- ☐ свыше 10

205 Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- ☐ до 25
- ☐ до 35
- ☐ до 30
- ☒ до 10
- ☐ до 15

206 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу:

- ☐ на поверхности туши корочка подсыхания бледно- розового цвета
- ☐ консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
- ☐ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- ☒ на разрезе мясо дряблое, образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается
- ☐ поверхность суставов гладкая, блестящая

207 Укажите признак, относящийся к мясу сомнительной свежести:

- ☐ сухожилия упругие, плотные
- ☐ сильно подсохшая поверхность туши
- ☐ корочка подсыхания бледно- розового цвета
- ☒ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- ☐ сухожилия размягчены или сероватого цвета

208 Укажите признак, относящийся к свежему мясу?

- ☐ жир серовато- матового оттенка
- ☐ сильно подсохшая поверхность туши
- ☐ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- ☒ на поверхности корочка подсыхания бледно- розового или бледно- красного цвета
- ☐ жир мягкий, слегка липнет к пальцам

209 На сколько групп делится мясо по доброкачественности?

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

210 Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

- ☐ гистологическими, физическими, физико-гигиеническими
- ☐ физико-химическими, биологическими
- ☐ физическими, химическими
- ☒ органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- ☐ органолептическими, физическими, химическими

211 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☐ III категорию
- ☐ I категорию
- ☒ II категорию
- ☐ V категорию

212 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☐ III категорию
- ☐ II категорию
- ☒ I категорию
- ☐ V категорию

213 Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим свойствам мяса?

- ☐ цвет
- ☐ вкус
- ☐ энергетическая ценность
- ☒ прозрачность
- ☐ запах

214 От количества какого вещества зависит высокая пищевая ценность языка?

- ☐ белка и углеводов
- ☒ белка и жира
- ☐ жира и минеральных веществ
- ☐ белка и витаминов
- ☐ жира и витаминов

215 Сколько частей в многокамерном желудке крупного рогатого скота?

- ☐ 3
- ☐ 6
- ☒ 4
- ☐ 7
- ☐ 2

216 В каком ряду верно указано процентное содержание белков и жира в говяжьем сердце?

- ☐ 15,5% и 3,8%
- ☐ 16,5% и 3,9%
- ☐ 16,8% и 4,0%
- ☒ 16% и 3,5%
- ☐ 16,2% и 4%

217 Сущность быстрого замораживания:

- ☐ при -15°C кристаллы не образуются
- ☐ при -10°C образуются крупные кристаллы льда
- ☐ при -6°C замерзает вода
- ☐ при -18°C кристаллизуется влага
- ☒ при -25°C и ниже вода замерзает в межклеточном пространстве и в клетках

218 Какой должна быть температура в железнодорожных охлаждаемых вагонах, предназначенных для перевозки охлажденного мяса?

- ☐ от 5°C до 10°C
- ☐ -8°C
- ☐ -3°C
- ☒ от 0°C до 3°C
- ☐ от -2°C до -4°C

219 Какой должна быть температура охлажденного мяса погруженного в железнодорожные охладительные вагоны для транспортирования?

- ☐ $-6 \div 10^{\circ}\text{C}$
- ☐ $10 \div 15^{\circ}\text{C}$
- ☒ $0 \div 4^{\circ}\text{C}$

- ☐ -3÷5°C
- ☐ 20÷30°C

220 Какова температура подмороженного мяса?

- ☐ от -10 до -12 °C
- ☐ от 1 до -2 °C
- ☐ от -6 до -10 °C
- ☒ от -1,5 до -6 °C
- ☐ от 0 до -4 °C

221 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

- ☐ не выше 7°C
- ☒ не выше 12 °C
- ☐ не выше 9 °C
- ☐ не выше 5 °C
- ☐ не выше 3 °C

222 Какие субпродукты называют остывшими?

- ☐ остывавшие не менее 10 ч
- ☒ остывавшие не менее 6 ч
- ☐ остывавшие не менее 3 ч
- ☐ не менее 12 ч
- ☐ остывавшие не менее 1 ч

223 В каком субпродукте содержится значительное количество соединительнотканых белков?

- ☐ сердце
- ☐ печень
- ☐ сычуг
- ☒ язык
- ☐ почка

224 Какой пигмент содержится в печени?

- ☐ ксантофилл
- ☐ гемоцеллюлоза
- ☐ гемоглобулин
- ☒ гемосидерин
- ☐ хлорофилл

225 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

- ☐ автолитических, биологических, химических
- ☐ химических, биохимических, физических
- ☐ микробиологических, физиологических и химических
- ☒ микробиологических, автолитических и химических
- ☐ физико- химических, химических, физических

226 Каковы причины неустойчивости в хранении охлажденных субпродуктов?

- ☐ выше активность витаминов
- ☐ ниже содержание гликогена

- ☐ выше содержание Fe
- ☒ выше активность ферментов
- ☐ выше содержание гликогена

227 Сколько раз измеряется температура воздуха в холодильных камерах, где хранится замороженное мясо?

- ☐ в неделю 2 раза
- ☐ в день 1 раз
- ☐ в месяц 1 раз
- ☒ в день 2 раза
- ☐ в неделю 1 раз

228 Какова температура мороженных субпродуктов?

- ☒ не выше -6 градуса C
- ☐ 0 градуса C
- ☐ не выше -15 градуса C
- ☐ не выше -10 градуса C
- ☐ не выше -20 градуса C

229 Какова температура охлажденных субпродуктов?

- ☐ от 4 до 6 градуса C
- ☐ от -4 до 0 градуса C
- ☐ от -2 до 6 градуса C
- ☒ от 0 до 4 градуса C
- ☐ от 5 до 8 градуса C

230 Какой субпродукт относится к II категории?

- ☐ сердце
- ☐ язык
- ☐ почки
- ☒ ноги
- ☐ мозги

231 Какой субпродукт относится к I категории?

- ☐ ноги
- ☐ селезенка
- ☐ губы
- ☒ язык
- ☐ легкое

232 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

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

233 Чем обусловлена пищевая ценность головного мозга?

- ☐ пигментами
- ☐ белками
- ☐ углеводами
- ☒ липидной фракцией
- ☐ витаминами

234 Каково содержание полноценных белков в печени?

- ☐ 0.423
- ☐ 0.35
- ☐ 9.2
- ☒ 0.157
- ☐ 0.038

235 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- ☐ желудки
- ☐ уши
- ☐ селезенка
- ☒ печень
- ☐ ноги

236 На сколько видов подразделяют субпродукты по доброкачественным?

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

237 На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

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

238 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- ☐ печень
- ☐ сердце
- ☐ почка
- ☒ уши
- ☐ язык

239 Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

- ☐ отсутствие движения воздуха
- ☐ повышенная влажность воздуха места хранения
- ☐ влияние низких положительных температур
- ☒ окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- ☐ большое количество соединительной ткани в составе мяса

240 Что из ниже указанных не относится к субпродуктам?

- ☐ язык
- ☐ желудок
- ☐ почка
- ☒ туша
- ☐ селезенка

241 В каком ряду верно указаны масса куриных и гусиных яиц?

- ☐ 30-75 г и 75-100 г
- ☐ 80-100 г и 180-200 г
- ☐ 50-80 г и 170-210 г
- ☒ 40-75 г и 160-200 г
- ☐ 60-85 г и 175-205 г

242 В каком ряду верно указаны масса яиц уток и индеек?

- ☒ 75-100 г и 80-100 г
- ☐ 50-80 г и 170-210 г
- ☐ 40-75 г и 160-200 г
- ☐ 30-75 г и 75-100 г
- ☐ 80-100 г и 180-200 г

243 Укажите количество костей образующих грудную клетку.

- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 4

244 У каких птиц грудная клетка слаборазвита?

- ☐ у курицы
- ☐ у голубя
- ☒ у утки
- ☐ у гуся
- ☐ у индейки

245 Какие мышцы у птиц хорошо развиты?

- ☒ грудные мышцы
- ☐ шейные мышцы
- ☐ мышцы крыльев
- ☐ хвостовые мышцы
- ☐ межреберные мышцы

246 От каких факторов зависит цвет мышечной ткани птиц?

- ☐ от возраста, упитанности и от количества белка в составе мышц птицы
- ☒ от вида, возраста и от количества гемопротейна в составе мышц птицы
- ☐ от возраста и от содержания большого количества белков альбумина и глобулина в составе мышц птицы
- ☐ от слабого развития грудной кости и от низкой температуры плавления жиров мышечной ткани
- ☐ от хорошего развития грудной кости и от содержания большого количества экстрактивных веществ в составе мышц птицы

247 Укажите процентное количество соединительной ткани у птиц.

- ☐ 6-10%
- ☐ 5-20%
- ☐ 10-15%
- ☒ 6-7%
- ☐ 8-12%

248 Сколько позвонков в позвоночнике птицы?

- ☐ 6
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☒ 5

249 Сколько позвонков в шейном отделе птицы?

- ☐ 18
- ☐ 20
- ☒ 14
- ☐ 17
- ☐ 16

250 Из скольких частей состоят задние конечности птиц?

- ☐ 6
- ☐ 5
- ☐ 2
- ☒ 3
- ☐ 4

251 Из скольких частей состоят передние конечности птиц?

- ☐ 2
- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☒ 3

252 Сколько частей в скелете птицы?

- ☐ 5
- ☐ 4
- ☒ 3
- ☐ 2
- ☐ 6

253 У каких птиц нет костного мозга.

- ☐ у породистых
- ☒ у молодых
- ☐ у яйценоских
- ☐ у взрослых
- ☐ у летающих

254 Укажите формы костей образующих скелет птицы.

- ☒ длинные, плоские, короткие, трубчатые
- ☐ пластинчатые, спинные, бедренные, хвостовые
- ☐ трубчатые, конические, удлиненные, короткие
- ☐ короткие, звездообразные, пластинчатые, длинные
- ☐ пластинчатые, короткие, коленные, плюсневые

255 Сколько процентов среднего образца берут из поступивших общих товарных партий для оценки качества мяса птицы?

- ☐ 10
- ☐ 8
- ☒ 5
- ☐ 6
- ☐ 7

256 Какими витаминами богато мясо птицы?

- ☒ группы В
- ☐ Е
- ☐ А
- ☐ D
- ☐ К

257 Какая часть тушки птицы при разделки называется гузка?

- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☒ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- ☐ часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе

258 Мальпигиев слой относится к:

- ☐ кожным образованиям
- ☐ подкожной клетчатке
- ☐ дерме
- ☒ эпидермису
- ☐ соединительной ткани

259 Из какого вещества в основном состоят перья?

- ☐ ксантофилла
- ☐ гемоглобина
- ☐ холина
- ☐ витамина
- ☒ кератина

260 Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц?

- ☐ не более 2,5
- ☐ не более 5,5
- ☐ не более 6,5
- ☐ не более 7,5
- ☒ не более 4,5

261 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется окорочек?

- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- ☒ бедренную и берцовую кости с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями
- ☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости

262 Какая кислота является основной жирной кислотой фосфолипидов куриного мяса?

- ☐ линолевая
- ☒ арахидоновая
- ☐ линоленовая
- ☐ стеариновая
- ☐ пальмитиновая

263 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

- ☐ превышает 4,5 мг КОН
- ☒ не превышает 4,5 мг КОН
- ☐ превышает 10 мг КОН
- ☐ превышает 13,5 мг КОН
- ☐ не превышает 2,3 мг КОН

264 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

- ☐ от 12 – 18 мг КОН
- ☒ от 4,5 до 9,0 мг КОН
- ☐ от 2 до 4 мг КОН
- ☐ от 9,0 до 12 мг КОН
- ☐ от 1,2 – 2 мг КОН

265 Количество каких незаменимых аминокислот (по белку в %) в мясе птицы указано не верно?

- ☐ аргинин – 6,0
- ☒ триптофан -13
- ☐ метионин – 3,4
- ☐ цистин – 0,8
- ☐ лизин – 2,3

266 Какими витаминами богато мясо птицы?

- ☐ А
- ☒ группы В
- ☐ Д
- ☐ К
- ☐ Е

267 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- ☐ «У»
- ☐ «Т»
- ☐ «Е»
- ☒ «П»
- ☐ «Р»

268 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ☐ ЦРТ
- ☒ ЦЕЕТ
- ☐ ЦБЕЕТ
- ☐ ЦБЕТ
- ☐ ЦЕТ

269 Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шеей 1-ой категории:

- ☐ ИР1
- ☐ ГМ1
- ☒ КР1
- ☐ КЕЕ1
- ☐ КЕ1

270 Укажите маркировку мороженных кур, полупотрошенных 2-ой категории упитанности:

- ☐ С Е 2
- ☒ К Е 2
- ☐ Ц Б Е 2
- ☐ К Р 2
- ☐ Г Р 2

271 Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- ☐ 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий
- ☒ не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани
- ☐ единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани
- ☐ более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
- ☐ не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани

272 Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц?

- ☐ пероксидазу
- ☐ летучие жирные кислоты
- ☐ кислотное и пероксидное число жира
- ☐ наличие аммиака и солей аммония
- ☒ каталазу

273 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

- ☐ углеводы, жиры, минеральные вещества
- ☐ белки, жиры, полисахариды
- ☐ аминокислоты, щелочи, кислоты
- ☐ крахмал, органические кислоты, токсические элементы
- ☒ токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды

274 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- ☐ в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
- ☐ остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
- ☒ количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- ☐ консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира
- ☐ запах бульона, прозрачность, вкус

275 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

- ☐ состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
- ☒ амونيا́чная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число
- ☐ кислотное и перекисное число жира
- ☐ кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва
- ☐ кислотное число жира, состояние жира, цвет

276 Сколько процентов берут средний образец из поступивших общих товарных партий для оценки качества мяса птицы?

- ☐ 10.0
- ☒ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 7.0

277 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки?

- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☒ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- ☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями

278 Какая часть тушки птицы при разделки называется филе?

- ☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☒ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- ☐ часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе

279 Какая часть тушки птицы при разделки называется каркасом?

- ☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- ☒ часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
- ☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
- ☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- ☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости

280 Каково содержание соединительной ткани в тушках птицы?

- ☐ 15- 22%
- ☐ 10- 15%
- ☐ 1- 4%
- ☒ 6- 7%
- ☐ 22- 28%

281 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- ☐ грудная
- ☒ ножная
- ☐ шея
- ☐ крылья

☐ спинно- лопаточная

282 По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?

- ☐ низкая скороспелость, высокая усвояемость
- ☐ высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 50%
- ☒ высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
- ☐ высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса и усвояемость мяса выше
- ☐ высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 70%

283 Укажите выход мяса птицы:

- ☐ 0.45
- ☒ 0.7
- ☐ 0.5
- ☐ 0.55
- ☐ 0.4

284 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

- ☐ 45- 55%
- ☒ 80- 90%
- ☐ 75- 85%
- ☐ 65- 75%
- ☐ 60- 70%

285 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- ☐ больше углеводов
- ☐ больше витаминов
- ☐ больше неполноценных белков
- ☐ больше гликозидов
- ☒ больше полноценных белков

286 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- ☐ дубильных веществ
- ☐ больше углеводов
- ☐ больше жиров
- ☐ меньше белков
- ☒ больше белков полноценных и меньше неполноценных

287 Клеймо какой формы применяют для клеймения мяса птицы?

- ☐ прямоугольной
- ☐ ромбовидной
- ☒ овальной формы
- ☐ круглой
- ☐ квадратной

288 Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и упитанности?

- ☐ бумажной этикеткой зеленого цвета
- ☒ бумажной этикеткой розового цвета
- ☐ бумажной этикеткой фиолетового цвета

- ☐ бумажной этикеткой черного цвета
- ☐ бумажной этикеткой красного цвета

289 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- ☐ биологическим
- ☒ органолептическим
- ☐ химическим
- ☐ микроскопическим
- ☐ гистологическим

290 На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц?

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

291 Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек) не определяется?

- ☐ внешний вид и цвет
- ☒ вкус
- ☐ бульон
- ☐ консистенция
- ☐ запах

292 На сколько видов подразделяются тушки птиц в зависимости от степени потрошения?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ не делятся
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

293 Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения?

- ☐ маховые
- ☐ покровные
- ☐ пуховые и нитчатые
- ☒ трубчатые
- ☐ рулевые

294 Сколько способов размораживания мяса?

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

295 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- ☐ 6.0
- ☐ 5.0

- ☒ 3.0
☐ 4.0
☐ 2.0

296 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- ☐ 6.0
☒ 3.0
☐ 2.0
☐ 4.0
☐ 5.0

297 На сколько категории подразделяют тушки всех видов по упитанности и качеству обработки?

- ☐ 6.0
☒ 2.0
☐ 3.0
☐ 4.0
☐ 5.0

298 Почему в производстве ливерной колбасы и паштета широко используется печень?

- ☐ потому что, при варке печени она впитывает витамины
☐ потому что, при варке печени она впитывает углеводы
☐ потому что, при варке печени она впитывает белки
☒ потому что, при варке печени она впитывает жиры
☐ потому что, при варке печени она впитывает влагу (воду)

299 При какой болезни рекомендуется употреблять кровяную колбасу?

- ☐ при язве
☒ при анемии
☐ при ожирении
☐ при гипертонии
☐ при астме

300 В зависимости от консистенции на сколько категории подразделяют шпик?

- ☐ 2
☒ 3
☐ 6
☐ 5
☐ 4

301 На какие группы подразделяются мясные консервы для детского питания?

- ☐ А, Б и В
☒ А и Б
☐ Б
☐ А
☐ А, Б, В и Г

302 Сколько видов мясных консервов вырабатывают для питания детей в зависимости от степени измельчения сырья?

- ☒ 3.0
☐ 2.0
☐ 1.0
☐ 4.0
☐ 5.0

303 Образование какого вещества приводит к сульфидной коррозии- потемнению внутренней поверхности жестяной тары и содержимого?

- ☐ аммиака
☐ углерода
☐ водорода
☐ серной кислоты
☒ сероводорода и меркаптанов

304 Клетки, образующие кости называются

- ☐ симпластами
☐ остеокластами
☒ остеобластами
☐ остеоцитами
☐ оссеинами

305 Почему рекомендуется снижение производства и потребление колбасных изделий?

- ☐ экономически не выгодно
☒ из-за возникновения экологической болезни в организме
☐ из-за неустойчивости в хранении
☐ из-за плохого усвоения в организме
☐ из сырья мало выхода готовой продукции

306 На сколько групп делятся мясные консервы по стойкости в хранении в зависимости от стерилизующего эффекта?

- ☐ 6.0
☒ 4.0
☐ 2.0
☐ 3.0
☐ 5.0

307 Сколько процентов пищевой крови добавляют к фаршу кровяных колбас?

- ☐ 1-5%
☒ 25-50%
☐ 5-10%
☐ 10-15%
☐ 15-20%

308 Почему ливерные колбасы имеют желтовато-серый цвет?

- ☐ не обжаривают
☒ не подвергают нитритному посолу
☐ не сортируют
☐ не производят обвалку
☐ не варят

309 Какое вещество в составе дыма, используемого при копчении колбас, оказывает плохое влияние на его качество?

- ☐ фенол, крезолы, гваякол, пирокатехин, пирогаллол
- ☒ зола, метиловый спирт, 3,4-бензпирин
- ☐ водяной пар
- ☐ формальдегид, ацетальдегид, фур-фурол, ванилин, уксус, высшие кислоты
- ☐ кетоны (ацетон, метил-кетон, диацетил)

310 Что такое бомбаж?

- ☐ трещины и царапины на банках
- ☐ загрязнение банки
- ☐ появление темных пятен на поверхности крышек
- ☒ вспучивание крышки и доньшка банки
- ☐ покрытие плесени

311 На сколько групп делятся мясные консервы для детского питания в зависимости от назначения?

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

312 Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты?

- ☐ 30.0
- ☐ 40.0
- ☒ 80.0
- ☐ 60.0
- ☐ 50.0

313 Какие консервы относятся к ветчинным?

- ☐ «Мясо в белом соусе»
- ☒ Завтрак туриста
- ☐ «Говядина измельченная»
- ☐ «Сосиски в томатном соусе»
- ☐ «Гуляш говяжий»

314 Какие консервы не относятся к фаршевым?

- ☐ «Колбасный фарш любительский»
- ☒ «Гуляш говяжий»
- ☐ «Говядина измельченная»
- ☐ «Сосиски в томатном соусе»
- ☐ «Фарш свиной сосисочный»

315 Какие консервы не относятся к натурально-кусковым?

- ☐ «Мясо в белом соусе»
- ☒ «Говядина измельченная»
- ☐ «Гуляш говяжий»

- ☐ «Говядина тушеная»
- ☐ «Мясо жареное»

316 Какое мясо используют для переработки при производстве мясных консервов?

- ☐ остывшее и охлажденное
- ☐ охлажденное и замороженное
- ☐ охлажденное
- ☐ замороженное
- ☒ остывшее, охлажденное и замороженное

317 При достижении какой температуры в центре батона колбасы варка считается законченным?

- ☐ 92.0
- ☐ 82.0
- ☒ 72.0
- ☐ 52.0
- ☐ 62.0

318 На какую операцию направляют вареные колбасы после охлаждения?

- ☐ посол
- ☒ проверяется качество и направляется на продажу
- ☐ осаждение
- ☐ копчение
- ☐ обжарка

319 На сколько уменьшается масса колбас в результате испарения воды во время охлаждения?

- ☐ 9-10%
- ☒ 3-5%
- ☐ 1-3%
- ☐ 6-8%
- ☐ 8-9%

320 Каким обычно методом определяют качество колбас привезенных в магазин?

- ☐ бактериологическим
- ☒ сенсорным
- ☐ химическим
- ☐ физико-химическим
- ☐ физическим

321 На какую операцию направляют вареные колбасы и обжаренные мясные хлебцы после варки?

- ☐ посол
- ☒ охлаждение
- ☐ осаждение
- ☐ копчение
- ☐ обжарка

322 На какую операцию направляют полукопченные и копченые колбасы после варки?

- ☐ посол
- ☒ копчение

- ☐ осаждение
- ☐ охлаждение
- ☐ обжарка

323 Какие изменения происходят в составе колбасы при варке?

- ☐ изменения жиров
- ☐ денатурация белков
- ☐ уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
- ☒ изменения в минеральных веществах
- ☐ изменения экстрактивных веществ, витаминов, пигментов

324 Почему не целесообразно употреблять вареную колбасу и сосиски в жареном виде?

- ☐ происходит денатурация белков
- ☒ более активизируется нитрит и нитрозосоединения
- ☐ уменьшается масса
- ☐ появляется неприятный запах
- ☐ окисляются жиры

325 Сколько способов выработки сырокопченых колбас?

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

326 Какой процесс при производстве сырокопченых колбас не производят?

- ☐ осадки
- ☒ варку
- ☐ копчение
- ☐ сушку
- ☐ посол

327 Какая оболочка в колбасных изделиях относится к натуральным?

- ☐ полиэтилен
- ☒ проходник
- ☐ кутизин
- ☐ белкозин
- ☐ целлофан

328 Какая оболочка относится к искусственной оболочке?

- ☒ кутизин
- ☐ глухарка
- ☐ кудрявка
- ☐ черева
- ☐ гузенка

329 С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

- ☐ для придания приятного вкуса

- ☐ для придания окраски
- ☐ для увеличения питательной ценности
- ☐ для стойкости при хранении
- ☒ для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости

330 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

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

331 Какие консервы относятся к фаршевым?

- ☐ «Гуляш говяжий»
- ☒ «Говядина измельченная»
- ☐ «Мясо в белом соусе»
- ☐ «Мясо жареное»
- ☐ «Говядина тушеная»

332 Какой показатель не учитывается при делении колбасных изделий на группы?

- ☐ внешний вид колбасного батона
- ☒ длина и диаметр колбасного батона
- ☐ вид основного сырья
- ☐ рецептура колбас
- ☐ технология производства

333 Какой показатель не определяется при оценке качества колбас химическим методом?

- ☐ крахмал, фосфор
- ☒ длина и диаметр колбасного батона
- ☐ влажность
- ☐ поваренная соль
- ☐ нитрит

334 Какой показатель не определяется при оценке качества колбас органолептическим методом?

- ☐ внешний вид
- ☒ процент усвояемости и перевариваемости
- ☐ консистенция
- ☐ вид в разрезе
- ☐ запах и вкус

335 Что из нижеперечисленных не относится к физико-химическим показателям колбасных изделий?

- ☐ массовая доля влаги
- ☒ число омыления
- ☐ крахмала
- ☐ поваренной соли
- ☐ содержание нитритов

336 Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим показателям колбасных изделий?

- ☐ консистенция
- ☐ цвет фарша на разрезе
- ☐ размер
- ☒ посол
- ☐ вязка батонов

337 Чем богаты зельцы, мясные студни, холодец?

- ☐ триптофаном
- ☒ коллагеном
- ☐ эластином
- ☐ ретикулином
- ☐ метионином

338 Какая из этих операций выполняется при производстве колбасных изделий?

- ☐ Калибровка
- ☐ Гомогенизация
- ☒ Обвалка
- ☐ Купаж
- ☐ Тиндализация

339 Какая из этих операций не выполняется при производстве колбасных изделий ?

- ☐ Посол мяса
- ☒ Купаж
- ☐ Жировка
- ☐ Сортировка
- ☐ Обвалка

340 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах:

- ☐ выше 15%
- ☒ не выше 2- 5%
- ☐ не выше 10- 15%
- ☐ не выше 7- 10%
- ☐ выше 10%

341 По какой формуле устанавливается режим стерилизации для каждого вида консервов?

☐ ..

$$\frac{A+B}{T}$$

☐

$$\frac{T+A}{B}$$

☐

$$\frac{A+C}{T}$$

☒ .

$$\frac{A+B+C}{I}$$

☐ ...

$$\frac{A}{I}$$

342 На сколько групп делятся консервы из мяса птицы?

- ☐ 5
☒ 3
☐ 2
☐ 4
☐ 6

343 Какие консервы не относятся к ветчинным?

- ☐ «Завтрак туриста»
☐ «Ветчина пастеризованная»
☐ «Бекон рубленый»
☒ «Сосиски в томатном соусе»
☐ «Бекон копченый пастеризованный ломтиками»

344 Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции?

- ☐ до 7-9 мг%
☐ до 5-7 мг%
☒ до 3-5 мг%
☐ до 1-3 мг%
☐ 10-13 мг%

345 .

Какой показатель не ускоряет расщепление HNO_2 , получаемый в результате гидролиза NaNO_2 , до NO_2 , добавляемый в рассол для придания мясным изделиям стабильно розово – красного цвета?

- ☐ количество добавляемого нитрита
☒ жирность мяса
☐ количество в мясе миоглобина и гемоглобина
☐ pH рассола
☐ количество денитрирующих бактерий

346 .

В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO_2)?

- ☐ для улучшения вкуса
☐ для усиления запаха
☐ для посола
☐ для придания аромата
☒ для придания окраски

347 На какой показатель не влияет добавленная аскорбиновая кислота в рассол (на 100 кг мяса 47 г), при производстве соленокоченых мясных изделий?



вступая в реакцию с HNO_2 является причиной расщепления его до NO_2



на интенсивность и быстроту окрашивания мяса



уменьшение солености мяса



увеличивает стойкость против влияния кислорода воздуха



ускоряет расщепление метмиоглобина в миоглобин

348 Какой окорок изготавливают из плечелопаточной части свиных туш?



Воронежский



Сибирский



Советский



Копчено- запеченный



Тамбовский

349 При какой температуре происходит обжарка при копчении?



150- 170 градуса С



70- 80 градуса С



60- 70 градуса С



90- 110 градуса С



120- 140 градуса С

350 При какой температуре производят горячее копчение?



10 градуса С и выше



50 градуса С и выше



20 градуса С и выше



70 градуса С и выше



35 градуса С и выше

351 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?



придают аромат



повышают сочность и нежность



усиления запаха



для окраски



для посола

352 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из:



мяса лошадей



баранины



свинины



говядины



козлянины

353 Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

- ☐ нарезание на куски
- ☒ калибровка
- ☐ порционирование
- ☐ закатка
- ☐ стерилизация

354 На сколько групп делятся мясные консервы по способу подготовки перед употреблением?

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

355 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

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

356 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

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

357 Какой процесс происходит при несоблюдении правил вакуумирования в производстве мясных консервов?

- ☒ замедление, даже приостановление биохимических и химических процессов
- ☐ окисление жиров, витаминов
- ☐ развитие микроорганизмов
- ☐ коррозия металлов
- ☐ деформация тары

358 На сколько групп делятся мясные консервы по виду сырья?

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

359 На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

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

360 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

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

361 При производстве мяскопченостей какой процесс лишний?

- ☐ варка
- ☐ копчение
- ☐ посол
- ☒ обвалка
- ☐ сушка

362 Какие копчености не относятся к разным копченостям?

- ☐ ветчина в форме
- ☐ карбонад
- ☐ буженина
- ☒ тамбовский окорок
- ☐ филей в оболочке сырокопченый

363 При какой температуре производят холодное копчение?

- ☐ 24- 27 градуса С
- ☐ 10- 15 градуса С
- ☐ 5- 10 градуса С
- ☒ 18- 22 градуса С
- ☐ 15- 18 градуса С

364 Сколько способов посола при производстве копченостей существуют?

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

365 На сколько групп подразделяются копчености по способу термической обработки?

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

366 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

- ☐ банки с «птичками»
- ☐ активный подтек
- ☐ помятость
- ☒ красюк
- ☐ пассивный подтек

367 Укажите дефект, не относящийся к копченостям:

- ☐ обесцвечивание
- ☐ позеленение мышечной ткани
- ☐ рапистость
- ☒ поседение
- ☐ плесень

368 Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- ☐ ольха
- ☐ дуб
- ☐ бук
- ☒ сосна
- ☐ береза

369 По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

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

370 Какие показатели определяют бактериологическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- ☐ кишечные палочки, количество хлеба и приправы
- ☐ запах, вкус, внешний вид, количество кокков
- ☒ количество общих бактерий, кишечные палочки, бактерий (сальмонеллы)
- ☐ влажность, количество бактерий вызывающие болезни
- ☐ количество поваренной соли, влажность и кислотность

371 Какие показатели определяют физико-химическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- ☐ количество поваренной соли, влажность, кислотность, консистенция
- ☐ вкус, запах, консистенция, количество приправы
- ☐ внешний вид, вкус, запах, количество поваренной соли
- ☐ консистенция, запах, вкус, количество хлеба и поваренной соли
- ☒ количество приправы, влажность, кислотность, поваренной соли, хлеба

372 Какие показатели определяют органолептическим методом при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- ☐ кислотность, вкус, запах, количество хлеба
- ☐ внешний вид, вкус, кислотность, жир
- ☒ внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид поперечного среза
- ☐ вкус, запах, количество поваренной соли, влажность
- ☐ консистенция, вкус, количество хлеба, влажность

373 Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества мясных полуфабрикатов?

- ☐ 5

- ☒ 10
☐ 8
☐ 12
☐ 3

374 Какие показатели определяют при оценке качества мясных полуфабрикатов?

- ☐ органолептические, физико-химические, гистологические, биохимические
☐ органолептические, физиологические, химические
☒ органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
☐ физико-химические, гистологические, высокой жирности
☐ микробиологические, высокой пищевой ценности, гистологические

375 Какие из нижеперечисленных не являются токсичными элементами, содержащимися в полуфабрикатах?

- ☐ свинец
☒ олово
☐ ртуть
☐ кадмий
☐ мышьяк

376 Какова температура в толще замороженных натуральных мясных полуфабрикатов?

- ☐ -1 градуса С
☒ -10 градуса С
☐ -25 градуса С
☐ -15 градуса С
☐ -30 градуса С

377 Какова температура в толще натуральных мясных охлажденных полуфабрикатов?

- ☐ -1 – 3 градуса С
☐ 0- 2 градуса С
☐ -2 – 2 градуса С
☒ 0- 8 градуса С
☐ 3- 15 градуса С

378 Каково содержание клейковины в муке для приготовления теста для пельменей?

- ☐ не менее 40%
☒ не менее 30%
☐ не менее 20%
☐ не менее 15%
☐ не менее 50%

379 Какие из нижеперечисленных не являются ксенобиотиками встречаемыми в полуфабрикатах?

- ☐ радионуклиды
☐ пестициды
☒ стабилизаторы
☐ токсичные элементы
☐ антибиотики

380 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- ☐ мясной фарш
- ☒ фаршированные
- ☐ натуральные
- ☐ рубленые
- ☐ в тесте

381 Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

- ☐ не менее 80%
- ☒ не менее 50%
- ☐ не менее 40%
- ☐ не менее 30%
- ☐ не менее 20%

382 Какие полуфабрикаты не относятся к мелкокусковым полуфабрикатам из говядины?

- ☒ лангет
- ☐ азу
- ☐ гуляш
- ☐ бефстроганов
- ☐ поджарка

383 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- ☐ антрекот
- ☐ бифштекс
- ☐ ромштекс
- ☐ лангет
- ☒ эскалоп

384 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- ☐ спинная часть
- ☐ грудинка
- ☒ котлеты
- ☐ вырезка
- ☐ корейка

385 Сколько суток может храниться охлажденное фасованное мясо?

- ☐ не более 5-ти
- ☒ не более 3-х
- ☐ не более 10-ти
- ☐ не более 7-ми
- ☐ не более 1-ок

386 Какая должна быть температура при перевозке и хранении охлажденного фасованного мяса?

- ☐ от 4 до 8 градуса С
- ☒ от 0 до 6 градуса С
- ☐ от -2 до 2 градуса С
- ☐ от -1 до 3 градуса С
- ☐ от 2 до 4 градуса С

387 Допускается к фасовке мясо:

- ☐ буйволов
- ☒ говядину II категории
- ☐ бугаев
- ☐ хряков
- ☐ яков

388 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей?

- ☐ приготовление теста
- ☒ калибровку
- ☐ галтовку
- ☐ формовку
- ☐ получение мясного сырья

389 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- ☐ крупнокусковые
- ☒ пельмени
- ☐ порционные панированные
- ☐ мелкокусковые
- ☐ порционные

390 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- ☐ палочки мясные
- ☐ пельмени
- ☐ хинкалы
- ☒ ромштекс
- ☐ манты

391 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- ☐ пельмени
- ☒ вырезка
- ☐ котлеты
- ☐ бифштекс
- ☐ ромштекс

392 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

- ☐ озонированием
- ☐ под воздействием ультрафиолетовых лучей
- ☒ под вакуумом
- ☐ замораживанием
- ☐ охлаждением

393 Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

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

394 Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

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

395 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- ☐ 53: 28: 8
- ☐ 49: 29: 9
- ☐ 59:35:14
- ☐ 60: 38: 16
- ☒ 56: 32: 12

396 Сколько процентным раствором щелочи заполняются бассейны или чаны, используемые для хранения яиц в известкованном растворе?

- ☐ 5%
- ☐ 0,005%
- ☐ 0,05%
- ☐ 1%
- ☒ 0,5 %

397 Какие факторы влияют на среднюю массу яиц?

- ☐ возраст птиц, толщина и величина яиц
- ☐ возраст, величина и упитанность птиц
- ☐ порода, величина птиц и толщина скорлупы
- ☒ порода, возраст и корм птиц
- ☐ корм птиц, толщина и величина яиц

398 В каком ряду верно указаны белки содержащиеся в составе яичного желтка?

- ☐ овомукоид, вителлин
- ☐ овоальбумин, вителлин
- ☐ лецитин, овомуцин,
- ☒ вителлин, левитин
- ☐ овомуцин, вителлин

399 Назовите вещество в составе яичного желтка, ценное с физиологической точки зрения?

- ☐ лизосим
- ☐ овомуцин
- ☐ вителлин
- ☐ левитин
- ☒ лецитин

400 Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества продуктов переработки яиц?

- ☒ 10
- ☐ 8
- ☐ 5
- ☐ 3
- ☐ 7

401 Какой показатель согласно АРТУ 23 – 65 не входит в требования предъявляемые к диетическим яйцам?

- ☐ белок плотный и хорошо просвечивающий
- ☒ скорлупа темно коричневого цвета
- ☐ высота воздушной камеры вдоль продольной (большой) оси меньше 4 мм
- ☐ воздушная камера не шевелится
- ☐ желток прочный, трудно просвечиваемый, не меняющий место, расположенный в центре белка

402 В отличие от АРТУ 23 – 65 по принятому в мире стандарту, какое яйцо считается диетическим?

- ☒ не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 5 дней
- ☐ не хранившиеся в холодильнике
- ☐ не хранившиеся в растворе извести
- ☐ хранившиеся в холодильнике до 15 дней
- ☐ яйцо не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 7 дней

403 В каком случае яйцо считается диетическим (согласно АРТУ 23 – 65)?

- ☐ не хранившиеся в растворе извести
- ☐ хранившиеся в холодильнике до 15 дней
- ☐ хранившиеся 7 дней не считая дня снесения
- ☒ яйцо не хранившиеся в растворе извести, при отрицательных температурах и хранившиеся не считая дня снесения в течении 7 дней
- ☐ не хранившиеся в холодильнике

404 На скорлупе только что снесенного яйца на 1 см² бывает 1700-18325 бактерий, а сколько бактерии на загрязненной скорлупе?

- ☐ мало
- ☐ в 2 раза больше
- ☐ на 5% больше
- ☐ на 10% больше
- ☒ в 10 раз больше

405 Какой белок не бывает в желтке яйца?

- ☒ миозин
- ☐ липовителлин
- ☐ ливетин
- ☐ фосватин
- ☐ кональбумин

406 В зависимости от какого показателя количество воды (74,6%), белков (12,8%), липидов (11,3%), углеводов (1,0%) и золы (0,8%) не меняется в составе куриного яйца?

- ☐ период снесения
- ☒ температура воздуха
- ☐ откорм кур
- ☐ воды используемой курами
- ☐ возраст курицы

407 Как называется пленка на поверхности скорлупы только что снесенного яйца и быстро исчезающая во время хранения?

- ☐ защитный слой
- ☒ кутикула
- ☐ прозрачный слой
- ☐ верхний слой скорлупы
- ☐ надскорлупная физиологическая жидкость

408 Где в основном используются яйца имеющие зародыш на желтке?

- ☐ утилизируют и сжигают
- ☐ направляются на продажу
- ☐ используется на производство яичных продуктов
- ☒ направляется на инкубатор для получения цыплят
- ☐ размещается в холодильники для хранения

409 Какой формы бывает только что снесенное яйцо?

- ☐ овальный
- ☐ скалкообразный
- ☐ вогнутый с одной стороны
- ☐ плоский
- ☒ шаровидный

410 Как объясняется уменьшение удельного веса яйца при хранении?

- ☐ изменением происходящие в белках
- ☐ окислением входящих в состав жиров
- ☒ испарением входящей в состав воды
- ☐ исчезновением кутикульной пленки скорлупы
- ☐ изменением место положения желтка

411 Яйца какой птицы наиболее легкие?

- ☒ кур
- ☐ цесарки
- ☐ индюшки
- ☐ гусей
- ☐ утки

412 Какую операцию рекомендуется проводить во время производства яичного порошка для уменьшения микроорганизмов?

- ☐ охлаждение яйца
- ☐ дезинфекция яйца
- ☐ замораживание яйца
- ☒ пастеризация яйца
- ☐ хранение яйца в воде

413 Сколько времени можно хранить куриное яйцо в холодильной камере с температурой $-2 \text{ } ^\circ\text{C}$ / $-2,5 \text{ } ^\circ\text{C}$?

- ☐ 2 месяца
- ☐ 48 часов
- ☐ 15 дней
- ☐ 48 дней
- ☒ 7 месяцев

414 Сколько дней хранившееся яйцо до потребления можно считать диетическим, не считая дня его снесения?

- ☐ 15
- ☐ 4
- ☐ 3
- ☒ 7
- ☐ 10

415 Каков удельный вес только что снесенного куриного яйца?

- ☐ 1,095
- ☐ 1,075
- ☐ 1,070
- ☐ 1,060
- ☒ 1,080

416 Яйца каких птиц разрешается реализовывать в розничной торговле?

- ☐ цесарки
- ☐ индюшки
- ☐ гуся
- ☒ курицы
- ☐ утки

417 Что должно делать государство, если потребность населения и промышленности в яйцах не удовлетворяется самое меньшее на 80% внутри республики?

- ☐ организация производства искусственных яичных продуктов
- ☒ в этой области объявить чрезвычайное положение
- ☐ увеличить завоз яиц из Турции
- ☐ заново рассмотреть вопросы субсидии, субвенций и кредита производителей яиц
- ☐ заново рассмотреть таможенный налог на завоз яиц

418 Из каких источников в основном поступают куриные яйца, продающиеся в объектах розничной торговой сети город Баку?

- ☐ из колхозов и совхозов птицеводств
- ☐ из зарубежья, особенно из Ирана, Турции и России
- ☒ птицефабрик республики
- ☐ фермерские хозяйства районов близ города Баку
- ☐ в качестве гуманитарной помощи отдающаяся беженцам

419 Где в основном используются яйца водоплавающих птиц (утка, гуси)?

- ☒ при получении цыплят водоплавающих птиц
- ☐ при производстве медицинских лекарств
- ☐ в полиграфии
- ☐ при производстве вина
- ☐ при производстве смешанных кормов

420 Почему продажа яиц водоплавающих птиц в объектах розничной торговли не разрешается?

- ☐ при замораживании появляются трещины на скорлупе
- ☐ трудно упаковываются

- ☒ быстро заражаются бактериями группы сальмонелл
- ☐ плохо хранятся
- ☐ так как их мало

421 В получении каких продуктов непригодное в пищу яйцо не может употребляться?

- ☐ некоторые лекарства
- ☐ молочные средства
- ☐ текстильные изделия
- ☒ быстрозамороженные блюда, готовые к употреблению блюда
- ☐ парфюмерия

422 При производстве каких продуктов яйцо не употребляется в качестве сырья?

- ☐ кондитерские изделия
- ☒ мясные консервы
- ☐ мороженое
- ☐ колбасные изделия
- ☐ хлебобулочные изделия

423 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного белка яйца не отвечает требованиям ТУ?

- ☐ активная кислотность не ниже 8,0
- ☐ вода не более 88%
- ☐ белка не менее 11%
- ☐ щелочность не менее 14%
- ☒ титруемая кислотность не выше 30°Т

424 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей замороженного белка яйца не отвечает требованиям в ТУ?

- ☐ запах – естественный
- ☐ вкус – естественный
- ☐ консистенция – твердая в замороженном состоянии, при размораживании – жидкая
- ☐ цвет – в замороженном состоянии от желтого до желто-зеленого, после размораживания – желтоватый
- ☒ внешний вид – бугристый

425 Как по правилам санитарной – гигиены обезвреживается поверхность яйца используемого для яичных продуктов?

- ☐ промывкой водой
- ☐ опусканием в жидкий солевой раствор
- ☐ протираaniem мокрой тряпкой
- ☒ дезинфицируется 5% солью сульфата аммония или 0,1-0,2% основанием натрия
- ☐ облучается ультрафиолетовыми лучами

426 От чего зависит категория столового яйца?

- ☐ от плотности
- ☒ от качества и массы яйца
- ☐ от качества скорлупы, высоты пуги
- ☐ от качества яйца
- ☐ от индекса желтка

427 Укажите состояние желтка для столовых яиц:

- ☐ прочный, просвечивающийся
- ☐ прочный, малозаметный, занимает центральное положение
- ☐ не прочный, просвечивающийся
- ☐ малозаметный, с легкостью перемещается
- ☒ малозаметный, может перемещаться от центрального положения

428 Что такое белковый индекс?

- ☐ белковый индекс называют отношение массы наружного белка к массе жидкого белка
- ☐ белковый индекс называют отношение массы среднего белка к массе твердого белка
- ☐ белковый индекс называют отношение массы внутреннего белка к массе жидкого белка яиц
- ☐ белковый индекс называют отношение массы жидкого белка к массе всего белка яиц
- ☒ белковый индекс называют отношение массы плотного белка к массе всего белка яиц

429 На какие категории в зависимости от массы одного, десяти и 360 яиц делятся яйца?

- ☐ I, II, III, IV
- ☐ отборная, экстра
- ☐ экстра, высшая, I, II
- ☒ высшая, отборная, I, II, III
- ☐ высшая, средняя, низкая

430 Какие яйца называется холодильничковыми?

- ☐ яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -20/-15°C не более 140 суток
- ☐ яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -8/-4°C не более 40 суток
- ☒ яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -2/0°C не более 90 суток
- ☐ яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -15/-10°C не более 130 суток
- ☐ яйцо которое хранилась в промышленных холодильниках при температуре -10/-5°C не более 120 суток

431 Какие яйца называется столовыми?

- ☐ к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 1-10°C/4-10 суток
- ☒ к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 0-20°C/8-25 суток
- ☐ к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 2-8°C/15-20 суток
- ☐ к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре -3-1°C/35-25 суток
- ☐ к столовому относится яйцо со сроком хранения при температуре 0-5°C/8-13 суток

432 Какое яйцо называется диетическим?

- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 10 суток
- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более суток
- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 3 суток
- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 15 суток
- ☒ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 7 суток

433 Каким прибором определяют состояние воздушный камеры и желтка положение последнего, целостность скорлупы?

- ☐ рефрактометр
- ☒ овоскоп
- ☐ муфельная печь
- ☐ фаринатом

☐ пурка

434 Сколько грамм, килограмм яиц в день и в год рекомендуется употреблять?

- ☐ 10 г-8,5 кг
- ☐ 60 г-20,3 кг
- ☐ 20 г-10,3 кг
- ☒ 40 г-14,6 кг
- ☐ 70 г-33,8 кг

435 Укажите полноценные белки желтка куриного яйца:

- ☐ овокональбумин, овальбумин, овомукоид
- ☒ липовителлин, ливетин, фосвинин
- ☐ липовителлин, овоглобулин, ливетин
- ☐ ливетин, овальбумин, фосвитин
- ☐ овомуцин, ливетин, фосвитин

436 Что такое латебра?

- ☐ индекс желтка
- ☒ в центре желтка расположенное ядро в форме сферы
- ☐ подскорлупная оболочка
- ☐ скорлупная оболочка
- ☐ ввоздушная камера

437 При какой температуре определяют органолептические показатели мороженных яичных продуктов?

- ☐ 5 градуса С
- ☐ 25 градуса С
- ☐ 15 градуса С
- ☒ 20 градуса С
- ☐ 10 градуса С

438 Какая из нижеперечисленных порч не относится к микробной порчи яиц?

- ☐ смешанная
- ☐ красная или розовая
- ☐ зеленая гниль
- ☒ фиолетовая гниль
- ☐ черная

439 Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе?

- ☐ 80,3% и 19,7%
- ☐ 61,5% и 38,5%
- ☐ 70,3% и 29,7%
- ☒ 65,6% и 34,4%
- ☐ 54,3% и 45,7%

440 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- ☒ овомуцин
- ☐ овоглобулин
- ☐ овокональбумин

- ☐ овальбумин
- ☐ муоцим

441 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

- ☐ кормление птицы
- ☐ климатические условия
- ☐ породу птицы
- ☒ возраст яйца
- ☐ безвыгульное содержание

442 Из каких слоев состоит скорлупа?

- ☐ градинкового и наружного
- ☐ наружного, среднего
- ☐ внутреннего, среднего
- ☒ внутреннего, наружного
- ☐ градинкового и муцинового

443 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- ☐ 1050.0
- ☐ 5500.0
- ☐ 6500.0
- ☒ 7500.0
- ☐ 4500.0

444 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

- ☐ 36 и 40 мм
- ☐ 36 и 38 мм
- ☐ 30 и 32 мм
- ☒ 32 и 34 мм
- ☐ 40 и 38 мм

445 Какая причина приводит к кладки яйца с 2-мя желтками?

- ☐ возраст птицы
- ☐ климатические условия
- ☐ качество корма
- ☒ нарушением функции яичника
- ☐ породой птицы

446 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- ☐ присушка
- ☐ кровяное кольцо
- ☐ большое пятно
- ☒ тумак
- ☐ красюк

447 Какие яйца называются миражные?

- ☐ однообразной рыжеватой окраской содержимого
- ☐ частичным смешиванием желтка с белком

- ☐ с посторонним запахом
- ☒ изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
- ☐ присохшим к скорлупе желтком

448 Какава влажность яичного порошка?

- ☐ 10- 23%
- ☐ 15- 20%
- ☐ 10- 15%
- ☒ 4- 8%
- ☐ 1- 3%

449 Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов:

- ☐ фильтрация
- ☐ сортировка яиц
- ☐ пастеризация
- ☒ стерилизация
- ☐ замораживание

450 При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике?

- ☐ +3 / +5 градуса С; 90- 97%
- ☐ -7 / -4 градуса С ; 75- 80%
- ☐ -5 / -3 градуса С ; 70- 75%
- ☒ -2 / 0 градуса С ; 85- 88%
- ☐ 0 / +3 градуса С ; 80- 83%

451 Какие физические процессы происходит после кладки в яйцах?

- ☐ гидролиз углеводов, черная гниль
- ☐ перемещение желтка, зеленая гниль
- ☐ усушка, гидролиз белков
- ☒ усушка, перемещение желтка
- ☐ смешанная гниль, гидролиз липидов

452 Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце?

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

453 Укажите состояние скорлупы для диетических яиц II категории:

- ☐ чистая с поврежденной скорлупой
- ☐ целая, допускается загрязненность не более 1/8 поверхности яйца
- ☐ чистая, целая, крепкая, допускается незначительная загрязненность в виде отдельных точек
- ☒ чистая, целая, крепкая
- ☐ целая, допускается загрязненность не более 2/8 поверхности яйца

454 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- ☐ куриное

- ☐ индюшиное
- ☐ перепелиное
- ☒ утиное
- ☐ гусиное

455 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- ☐ индюшиное
- ☐ куриное
- ☐ гусиное
- ☒ утиное
- ☐ перепелиное

456 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- ☐ утиное
- ☐ перепелиное
- ☐ куриное
- ☒ гусиное
- ☐ индюшиное

457 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- ☐ овомуцин и авидин
- ☐ овальбумин и овоглобулин
- ☐ овальбумин и овокональбумин
- ☒ овомукоид и овомуцин
- ☐ муоцим и авидин

458 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- ☐ 316 ккал
- ☐ 186 ккал
- ☐ 200 ккал
- ☒ 166 ккал
- ☐ 216 ккал

459 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- ☐ наружного и среднего
- ☐ градиноквого, коллагенового
- ☐ градиноквого, наружного
- ☒ коллагенового, муцинового
- ☐ градиноквого, муцинового

460 Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- ☐ наружный жидкий
- ☒ муциновый
- ☐ градиноквый
- ☐ внутренний жидкий
- ☐ средний плотный

461 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

- ☐ безвыгульное содержание
- ☐ породой птицы
- ☐ качеством корма
- ☒ нарушением функции яйцевода птицы
- ☐ климатическими условиями

462 Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца?

- ☐ 2.5
- ☐ 1.5
- ☐ 1.0
- ☒ 0.74
- ☐ 0.35

463 Какой фактор не влияет на массу яйца?

- ☐ температура
- ☐ искусственное освещение
- ☐ от времени дня
- ☒ изменение кормового режима
- ☐ безвыгульное содержание

464 Сколько времени можно хранить куриное яйцо в холодильных камерах с температурой 2-2,5градуса С в качественном состоянии?

- ☐ 2 месяца
- ☐ 48 дней
- ☐ 48 часов
- ☒ 7 месяцев
- ☐ 15 дней

465 Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- ☐ 7 мм
- ☐ 9 мм
- ☒ 13 мм
- ☐ 11 мм
- ☐ 4 мм

466 Какие процессы протекают в курином яйце при хранении?

- ☐ физико- химические, биологические
- ☐ физиологические, микробиологические, химические
- ☐ физические, химические, физико- химические
- ☒ физические, микробиологические и биохимические
- ☐ химические, физико- химические, микробиологические

467 Что такое меланж?

- ☐ смесь желтка и желточной оболочки
- ☐ замороженный белок, замороженный желток
- ☐ смесь плотного и жидкого белка
- ☒ смесь белка и желтка в естественном соотношении
- ☐ измельченный сухой яичный порошок

468 Какой дефект яйца не относится техническим?

- ☐ тумак плесневой
- ☐ кровавое кольцо
- ☐ красюк
- ☒ выливка
- ☐ большое пятно

469 Какой дефект не относится к пищевым не полноценным яйцам?

- ☐ присушка
- ☐ выливка
- ☐ бой
- ☒ тек
- ☐ запашистость

470 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

- ☐ скорлупа имеет пористое строение
- ☐ скорлупа загрязнена не более 1/8 поверхности яйца
- ☐ скорлупа чистая, целая, крепкая
- ☒ на скорлупу нанесены категория яиц, дата снесения
- ☐ скорлупа с повреждениями

471 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- ☐ конической
- ☐ сферы
- ☐ овала
- ☒ эллипса
- ☐ продумоватой

472 Какова масса куриных яиц?

- ☐ 25- 40
- ☐ 75- 100
- ☐ 160- 200
- ☒ 40- 75
- ☐ 80- 100

473 Какие признаки из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

- ☐ поверхность скорлупы
- ☐ форма
- ☐ масса
- ☒ консистенция
- ☐ цвет яйца

474 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- ☐ имеют более прочную скорлупу
- ☐ имеют большую загрязненность скорлупы
- ☐ обладают низкой пищевой ценностью
- ☒ могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- ☐ имеют большие размеры

475 Укажите размер пуги для свежего яйца I категории:

- ☐ 13 мм
- ☐ 11 мм
- ☐ 4 мм
- ☒ 7 мм
- ☐ 9 мм

476 Укажите размер пуги для диетического яйца?

- ☐ 9 мм
- ☐ 11 мм
- ☐ 7 мм
- ☒ 4 мм
- ☐ 13 мм

477 Какая рыба не относится к пресноводной?

- ☐ щука
- ☐ стерлядь
- ☒ сом
- ☐ налим
- ☐ форель

478 Какой из ниже указанных относится к рыбам

- ☐ криль
- ☒ нототения
- ☐ лангусты
- ☐ омары
- ☐ трепанги

479 Укажите на показатели, характеризующие физические свойства рыб.

- ☐ масса, плотность, поведение, образ жизни, теплопроводность и светопроводимость рыб
- ☒ плотность, объем, масса, теплоемкость, теплопроводность рыб
- ☐ масса, объем, размножение, ловля, икрометание и теплопроводность рыб
- ☐ теплопроводность, ловля, объем и размножение рыб
- ☐ образ жизни, поведение, плотность, объем, ловля, икрометание рыб

480 Укажите на характерные особенности семейства лососевых.

- ☐ перед головы тупой, мясо белое, около жаберных крышек имеется темное пятно. туловище круглое и удлиненное, по бокам слегка приплюснутое, рот - нижний
- ☐ тело узкое, удлиненное, плотно сидящая крупная чешуя, крупная голова, нечетко выраженная боковая линия, спинной плавник длинный
- ☒ тело высокое, имеет жировой плавник, спинной плавник короткий, четко выраженная боковая линия, плотно сидящая мелкая чешуя, мясо нежное, без мышечных костей
- ☐ рот расположен на конце туловища, по бокам приплюснутое, на сновании хвостового плавника имеется чешуя, около жаберных крышек имеется темное пятно
- ☐ 2 спинных плавника, один мягкий, другой колючеперый, рот маленький, жаберные крышки широкие

481 Укажите парные плавники у рыб:

- ☐ спинной
- ☒ грудные и брюшные

- ☐ жировой плавник
- ☐ хвостовой
- ☐ опальный

482 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- ☐ хорошо обтекаемой
- ☒ шаровидный
- ☐ плоской
- ☐ веретенообразной
- ☐ вытянутой

483 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- ☐ 6
- ☒ 4
- ☐ 3
- ☐ 2
- ☐ 5

484 Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе?

- ☐ витамин С
- ☒ группы В, никотиновая кислота
- ☐ витамин U
- ☐ витамин Н
- ☐ витамин Р

485 Углеводы в рыбе представлены в основном:

- ☐ ксилоза
- ☐ целлюлоза
- ☒ гликоген
- ☐ манноза
- ☐ рибоза

486 К какому семейству относится тунец?

- ☐ корюшковым
- ☒ скумбриевым
- ☐ тресковым
- ☐ осетровым
- ☐ ставридовым

487 Какая рыба наиболее ценная из семейства камбаловых?

- ☐ пикша
- ☒ палтус
- ☐ хек
- ☐ налим
- ☐ минтай

488 Как рыба не относится к семейству тресковых?

- ☐ навага

- ☒ хамса
- ☐ треска
- ☐ пикша
- ☐ минтай

489 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- ☐ салака
- ☒ окунь
- ☐ сардина
- ☐ тюлька
- ☐ килька

490 Чем объясняется, что в последние годы в мире среднегодовое потребление рыбных продуктов на душу населения составляет 15 кг, а в некоторых странах увеличивается до 60 кг?

- ☒ развитие аквакультуры
- ☐ созданием современных рыболовных судов
- ☐ развитием ихтиологической науки
- ☐ увеличивающийся спрос населения в рыбе
- ☐ новый взгляд на рыбные продукты с диетологической точки зрения

491 Какая рыба не относится к семейству лососевых – сиговых?

- ☐ сиг
- ☒ семга
- ☐ нельма
- ☐ ряпушка
- ☐ белорыбца

492 Какие рыбы не относятся к семейству лососевых – тихоокеанские лососи?

- ☐ сима
- ☒ благородный лосось
- ☐ горбуша
- ☐ нерка
- ☐ кета

493 Что происходит в чешуе рыб с возрастом?

- ☒ на поверхности чешуи в год образуется по одному кольцу
- ☐ становятся хрупкими
- ☐ отвердевают
- ☐ меняют форму
- ☐ размер чешуи уменьшается

494 Чем объясняется повышенное количество в мясе рыбы по сравнению с мясом теплокровных животных минеральных веществ, особенно микроэлементов в 40-70 раз?

- ☐ содержание большого количества минеральных веществ в кормах теплокровных животных
- ☐ корм рыб более богат минеральными веществами
- ☒ соленость воды, где обитают рыбы
- ☐ более высокая усвояемость минеральных веществ в составе кормов рыб
- ☐ низкая усвояемость минеральных веществ в составе кормов теплокровными животными

495 Укажите рыбу, относящуюся к хрящекостным:

- ☐ окунь
- ☒ осетр
- ☐ сельдь
- ☐ треска
- ☐ лосось

496 Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания?

- ☐ ядро, коллаген
- ☐ ретикулин, коллаген
- ☐ строма, сарколемма
- ☒ миофибриллярные, саркоплазма
- ☐ сарколемма, кислые белки

497 На сколько % усваиваются жиры рыб?

- ☒ 97.0
- ☐ 79.0
- ☐ 90.0
- ☐ 87.0
- ☐ 92.0

498 Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

- ☒ воды
- ☐ витамины
- ☐ омега-3 жирной кислоты
- ☐ белки
- ☐ макроэлементы

499 В число летучих органических оснований рыбы не входят:

- ☒ холин
- ☐ пиперидин
- ☐ триметиламин
- ☐ диметиламин
- ☐ метиланин

500 Какое вещество не образуется в процессе распада белков, придающий рыбе гнилостный запах?

- ☒ триметиламиноксид
- ☐ сероводород
- ☐ меркаптан
- ☐ скатол
- ☐ индол

501 Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых?

- ☒ свыше 20%
- ☐ свыше 15%
- ☐ свыше 10%
- ☐ свыше 12%
- ☐ свыше 5%

502 Укажите отличительные признаки рыб семейства анчоусовых?

- ☐ наличие 3-х спинных и 2-х анальных плавников
- ☐ тело продолговатое, голова без чешуи, боковая линия отсутствует
- ☒ удлинненное сигарообразное тело, очень большой рот, брюшной киль отсутствует
- ☐ тело их сжато с боков, покрыто очень мелкой чешуей или голое
- ☐ имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию

503 Сколько процентов жира содержит печень трески?

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

504 Какая рыба в зависимости от веса одной рыбы входит во 2-ю группу?

- ☐ щука
- ☐ судак
- ☐ ставрида
- ☐ кефаль
- ☒ лососи

505 Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

- ☒ лососевые и корюшковые
- ☐ анчоусовые
- ☐ осетровые и сельдевые
- ☐ тресковые
- ☐ окуневые

506 Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

- ☐ высокое содержание жира
- ☐ наличие незаменимых аминокислот
- ☐ низкое содержание эластина
- ☐ высокое содержание эластина
- ☒ при тепловой обработке коллаген переходит в глютин

507 К какому семейству относится черноспинка (промысловое название «залом»)?

- ☐ карповых
- ☒ сельдевых
- ☐ окуневых
- ☐ осетровых
- ☐ лососевых

508 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- ☐ экстрактивные вещества
- ☐ гликоген
- ☒ аминокислоты
- ☐ фосфолипиды
- ☐ карбонильные соединения

509 К какому семейству относится серебристый хек и хек тихоокеанский?

- ☒ к семейству мерлузовых
- ☐ к семейству тресковых
- ☐ к семейству лососевых
- ☐ к семейству осетровых
- ☐ к семейству окуневых

510 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

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

511 На какие стадии подразделяются изменения, происходящие в уснувшей рыбе под влиянием тканевых ферментов и микроорганизмов?

- ☐ выделение слизи, окоченение, автолиз
- ☐ окоченение, автолиз
- ☐ автолиз, гниение
- ☐ выделение слизи, автолиз
- ☒ выделение слизи, окоченение, автолиз, гниение

512 Какая рыба в зависимости от длины входит в 1-ю группу?

- ☒ вобла
- ☐ треска
- ☐ шип
- ☐ кета
- ☐ севрюга

513 При разделки рыбы какая часть называется теша?

- ☐ рыба без головы, плавников, нижней частей брюшка и внутренностей
- ☐ хребтовая часть рыбы, у которой брюшная часть вместе с внутренностями удалена на 0,5- 1 см ниже позвоночника
- ☐ продольные половинки рыбы без головы, плавников, костей и внутренностей
- ☐ потрошенная обезглавленная рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на 2- е продольные половинки
- ☒ брюшная часть рыбы

514 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- ☐ приголовок
- ☐ нарост
- ☐ голова
- ☒ тело
- ☐ хвостовой плавник

515 Тело каких рыб покрыто костяными пластинками- бляшками, называемыми иногда «жучками»?

- ☐ камбаловых
- ☐ мерлузовых
- ☒ осетровых
- ☐ тресковых

☐ анчоусовых

516 Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ☒ гуанин
☐ ксантофилл
☐ меланин
☐ эритрин
☐ ксантин

517 Укажите признаки отличия осетровых рыб:

- ☐ имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию
☐ наличие 3-х спинных и 2-х анальных плавников
☐ имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет
☐ отличаются сжатым с боков телом листовидно-овальной формы
☒ имеют удлинненно-веретенообразное тело, покрытое 5-ю рядами костяных пластинок-жучков

518 Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- ☐ калуга
☒ тарань
☐ севрюга
☐ стерлядь
☐ белуга

519 Какие рыбы не относятся к мелкому частику?

- ☐ тарань
☐ окунь
☐ белоглазка
☒ кутум
☐ вобла

520 Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане?

- ☐ 25.0
☐ 10.0
☐ 8.0
☒ 17.0
☐ 2.0

521 Какие рыбы не относятся к крупному частику?

- ☐ кутум
☐ судак
☐ шемая
☐ лещ
☒ белоглазка

522 Когда рыба бывает наиболее низкая по качеству?

- ☐ за 2,5-3 месяца до нереста
☐ за 2-2,5 месяца до нереста

- ☐ за 1- 1,5 месяца до нереста
- ☒ сразу после нереста
- ☐ во время нереста

523 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- ☐ 5.0
- ☐ не делится
- ☐ 2.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0

524 В каких водах осетровые не живут?

- ☐ в реках Волга, Амур и Иртыш
- ☐ Азовское и Черное море
- ☐ Каспийское море
- ☒ в реке Нил
- ☐ Озеро Байкал

525 От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы?

- ☐ от упитанности рыбы
- ☐ от вида рыбы
- ☐ от микрофлоры водохранилища
- ☒ от длины хвостового плавника рыбы
- ☐ от возраста рыбы

526 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- ☐ хвостовой
- ☐ брюшной
- ☐ грудной
- ☒ головной
- ☐ спинной

527 Какая рыба относится к проходным?

- ☐ толстолобик
- ☐ сазан
- ☐ лещ
- ☒ осетр
- ☐ судак

528 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

- ☐ 19,3 кг в год
- ☐ 16,6 кг в год
- ☐ 40,5 кг в год
- ☒ 23,7 кг в год
- ☐ 11,5 кг в год

529 Какая рыба относится к карповым?

- ☐ семга

- ☐ белорыбица
- ☐ нерка
- ☒ сазан
- ☐ сиг

530 Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- ☐ магния
- ☐ железа
- ☐ хлора
- ☒ фосфора
- ☐ серы

531 Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных?

- ☐ белок и жир рыбы хуже усваиваются организмом
- ☐ меньше всего омега-3 жирных кислот в составе рыбы
- ☐ больше всего углеводов в составе рыбы
- ☒ белок и жир рыбы легче усваивается организмом
- ☐ меньше всего витаминов в составе рыбы

532 Какая рыба не относится к семейству окуневых?

- ☐ ерш
- ☐ берш
- ☐ судак
- ☒ плотва
- ☐ окунь

533 Какая рыба из семейства корюшковых может считаться самой многочисленной?

- ☐ тунец
- ☐ снеток
- ☐ корюшка
- ☒ мойва
- ☐ скумбрия

534 К какому семейству относится морской окунь и морской ерш?

- ☒ скорпеновым
- ☐ тресковым
- ☐ скумбриевым
- ☐ спаровым
- ☐ ставридавым

535 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- ☐ магния
- ☐ железо
- ☐ хлор
- ☒ йод
- ☐ цинк

536 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

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

537 Какой пигмент в кожи рыбы отсутствует?

- ☐ эритрин
- ☐ ксантин
- ☐ меланин
- ☒ антоцианы
- ☐ гуанин

538 Какая часть рыбы относится к несъедобной?

- ☐ голова
- ☐ икра
- ☐ молоки
- ☒ почки
- ☐ мясо

539 Какая часть рыбы относится к съедобной?

- ☐ сердце
- ☐ пищеварительный тракт
- ☐ плавники
- ☒ икра
- ☐ жабры

540 Какая часть рыбы по пищевой ценности занимает последнее место?

- ☐ тело
- ☐ приголовок
- ☐ нарост
- ☒ хвостовой плавник
- ☐ голова

541 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- ☐ движения
- ☐ обоняния
- ☐ слуха
- ☒ осязания
- ☐ зрения

542 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- ☐ чешуя
- ☐ жабры
- ☐ кожа
- ☒ икра
- ☐ почки

543 Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве?

- ☐ Мингечаурское водохранилище
- ☐ Марал гель
- ☐ Гек-гель
- ☒ Каспийское море
- ☐ Кура

544 На сколько групп делится рыба по размеру или массе (весу)?

- ☐ 5.0
- ☐ не делится
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

545 Основным органом движения рыбы являются:

- ☐ спинные плавники
- ☐ брюшные плавники
- ☐ грудные плавники
- ☒ хвост
- ☐ голова

546 Какая рыба относится к полупроходным?

- ☐ осетр
- ☐ налим
- ☐ форель
- ☒ лещ
- ☐ судак

547 Какие показатели определяют при оценке качества замороженной рыбы?

- ☐ органолептические, химические, физиологические
- ☒ органолептические, физико-химические, микробиологические, показатели безопасности
- ☐ физико-химические, жирность, показатели безопасности
- ☐ гистологические, безопасность, жирность и пищевая ценность
- ☐ высокая пищевая ценность, гистологические, физические

548 Какие показатели определяют при оценке качества безопасности замороженной рыбы?

- ☐ внешний вид, вкус, запах, количество микроорганизмов, сальмонеллы и стафилококков
- ☐ вкус, запах, количество аммиака и пестицида
- ☐ количество радионуклидов, аммиака и сульфида водорода
- ☐ количество пестицидов, токсических элементов, количество летучих веществ азотной основы и аммиака
- ☒ количество токсических элементов, пестицидов и радионуклидов

549 Какая температура должна быть внутри мышц мороженой рыбы?

- ☐ не выше -15°C
- ☒ от -6°C до -10°C
- ☐ не выше -30°C
- ☐ не выше -20°C
- ☐ от -2°C до -6°C

550 Какой срок хранения замороженной рыбы в магазинах при температуре -5 ÷ -6°C?

- ☒ 14 дней
- ☐ 5 месяцев
- ☐ 1 месяц
- ☐ 3 дня
- ☐ 1 год

551 Что необходимо предпринять, если по каким-то причинам размороженную рыбу не использовали в данный период времени?

- ☐ отбраковать
- ☒ повторно заморозить
- ☐ хранить в морозильнике
- ☐ поместить в дефростатор
- ☐ повторно охладить

552 .

Какой показатель отображает знак t_n в формуле $Q = mS_0(t_n - t_k)$ при вычислении количества расходуемого льда при замораживании?

- ☐ количества тепла выделяемого рыбой при охлаждении
- ☐ удельную теплоемкость рыбы
- ☐ конечную температуру охлажденной рыбы
- ☒ начальную температуру охлажденной рыбы
- ☐ массу рыбы

553 Укажите болезнь рыб, вызванная паразитами:

- ☐ краснуха
- ☒ дифиллоботриоз
- ☐ сапролегниоз
- ☐ септицемия
- ☐ фурункулез

554 Чем иногда объясняется отравление людей употребляемых в пищу мяса рыб скумбрии, сардин, тунца?

- ☐ испарение воды
- ☐ малое содержание жира в мясе
- ☒ содержание большого количества в мясе рыбы гистидина
- ☐ высокое содержание воды в мясе
- ☐ расщепление белков под влиянием бактерии

555 Какова предельно допустимая норма в мг % летучих оснований и триметиламина в съедобных рыбах с точки зрения физиологии питания?

- ☒ летучих оснований 50 мг %; триметиламина 18,6 мг %
- ☐ летучих оснований 60 мг %; триметиламина 20 мг %
- ☐ летучих оснований 40 мг % ; триметиламина 18,6 мг %
- ☐ летучих оснований 50 мг %; триметиламина 20 мг %
- ☐ летучих оснований 55 мг %; триметиламина 18,6 мг %

556 Укажите болезнь рыбы не относящуюся к инфекционной:

- ☒ описторхоз

- ☐ септицемия
- ☐ сапролегниоз
- ☐ фурункулез
- ☐ краснуха

557 Рыба с какой температурой называется мороженой?

- ☐ -3; 0; 5 градусов по Цельсию
- ☐ -4; -1; 5 градусов по Цельсию
- ☐ -2; 0; 4 градусов по Цельсию
- ☒ -6; -12, -18 градусов по Цельсию
- ☐ -5; -2; 0 градусов по Цельсию

558 Как подразделяется охлажденная рыба по качеству?

- ☐ экстра, высший и 1-й сорт
- ☐ высший и 1-й сорт
- ☐ 1 и 2-й сорт
- ☒ не подразделяется
- ☐ высший, 1-й и 2-й сорт

559 Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?

- ☐ пятна различной окраски, частичная бледность поверхности
- ☐ дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гниlostный запах
- ☐ дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах
- ☒ гниlostный запах, отставание мяса от костей
- ☐ покраснение поверхности, слабо кисловатый запах в жабрах

560 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- ☒ не менее 50%
- ☐ 60% и более
- ☐ 40% и более
- ☐ не более 50%
- ☐ не более 40%

561 Каковы сроки хранения охлажденной крупной рыбы?

- ☐ 20- 23 дня
- ☐ 3- 5 дней
- ☐ 15- 18 дней
- ☒ 10- 12 дней
- ☐ 5- 8 дней

562 Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- ☐ 450- 500 ккал
- ☐ 300- 350 ккал
- ☐ 200- 300 ккал
- ☒ 100- 200 ккал
- ☐ 350- 400 ккал

563 Укажите болезнь рыб, являющаяся грибковым заболеванием:

- ☐ септицемия
- ☐ краснуха
- ☐ описторхоз
- ☒ сапролегниоз
- ☐ фурункулез

564 Сколько дней можно хранить живую рыбу в водном транспорте (в прорезе) в зависимости от температуры?

- ☐ от 7 (20-25 град. Цельсия) до 12 дней (0-15 град. Цельсия)
- ☐ от 5 (10-12 град. Цельсия) до 15 дней (0-18 град. Цельсия)
- ☐ от 3 (18-24 град. Цельсия) до 20 дней (0-15 град. Цельсия)
- ☒ от 3 (18-24 град. Цельсия) до 10 дней (0-10 град. Цельсия)
- ☐ от 6 (15-20 град. Цельсия) до 10 дней (0-12град. Цельсия)

565 Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей замороженной рыбы?

- ☐ содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сероводорода
- ☐ йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых летучих оснований
- ☐ содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ
- ☒ содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований
- ☐ содержание липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов

566 Какая должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах, транспортирующих соленую, вяленую, сушеную и копченую рыбу?

- ☐ 20 град. Цельсия
- ☐ -10 град. Цельсия
- ☐ -40 град. Цельсия
- ☒ 0-5 град. Цельсия
- ☐ -3 град. Цельсия

567 Каким льдом нельзя пользоваться при охлаждении рыбы контактным способом?

- ☐ сухим льдом
- ☐ пищевым
- ☐ прозрачным
- ☒ техническим (мутным)
- ☐ антисептическим

568 Какая должна быть температура замороженной рыбы, принятой для транспортирования на охлаждаемые железнодорожные вагоны?

- ☐ 10 град. Цельсия
- ☐ 15 град. Цельсия
- ☐ 0-6 град. Цельсия
- ☒ ниже -6 град. Цельсия
- ☐ -3 град. Цельсия

569 Какая должна быть температура воздуха в охлаждаемых железнодорожных вагонах с погруженным охлажденным мясом?

- ☐ 4-7 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия

- ☐ -30 град. Цельсия
- ☒ 0-3 град. Цельсия
- ☐ 20 град. Цельсия

570 Какие показатели качества определяют при оценке органолептических показателей качества замороженной рыбы?

- ☐ внешний вид, температура заморозки, разделка на части, температура плавления, консистенция
- ☐ внешний вид, вкус, запах, хорошая развариваемость, консистенция
- ☐ внешний вид, температура заморозки, кислотность, консистенция
- ☒ внешний вид, температура заморозки, разделка на части, консистенция, запах
- ☐ внешний вид, температура, разделка на части, консистенция, температура плавления

571 От количества в основном, какого соединения зависит характерный запах свежих и испорченных рыб?

- ☐ гликоген
- ☒ азотистые экстрактивные вещества
- ☐ белки
- ☐ витамины
- ☐ насыщенные жирные кислоты

572 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- ☐ кислоты
- ☐ консерванты
- ☐ загустители
- ☒ антибиотики
- ☐ стабилизаторы

573 В каком ряду правильно указаны методы замораживания рыбы?

- ☐ в холодной морской воде, в растворе соли и в холодном растворе
- ☒ в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе, в углекислом газе и в растворе азота
- ☐ в смеси мелкодробленого льда, в холодной морской воде и в искусственном холодном воздухе
- ☐ в холодной морской воде, в холодном растворе соли и в искусственном холодном воздухе
- ☐ в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе и в смеси мелкодробленого льда

574 Каким способом рыбу не охлаждают?

- ☐ охлаждение в жидкой среде
- ☐ охлаждение в анбарах кораблей
- ☒ в быстрозамораживающих аппаратах
- ☐ охлаждение в ящиках
- ☐ охлаждение в бочках

575 Чем можно объяснить более высокое качество и питательную ценность охлажденной рыбы, чем у подмороженной?

- ☐ мышечная ткань становится мягкой
- ☒ при подмораживании pH понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
- ☐ при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет
- ☐ при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов
- ☐ при подмораживании ферменты активизируются

576 Какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными?

- ☐ жир меньше окисляется и подвергается гидротации
- ☒ срок хранения больше
- ☐ качество выше
- ☐ мясо более нежное
- ☐ питательная ценность выше

577 Какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условиям действующего стандарта?

- ☐ 18 град. Цельсия, при которой большая часть воды в составе рыбы замерзает
- ☐ 0 ÷ 4 град. Цельсия
- ☒ ниже криоскопической температуры на 1-2 град. Цельсия
- ☐ -6 град. Цельсия
- ☐ хранившейся 24 часа при температуре -1 град. Цельсия после улова

578 Что такое процесс замораживания рыб?

- ☐ температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже -3 град. Цельсия и образуются кристаллы льда
- ☐ температура воды в составе рыбы ниже -1 град. Цельсия
- ☐ слабосоединенная вода в составе рыбы превращаясь в лёд замерзает
- ☒ во время замораживания температура рыбы ниже температуры замораживания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
- ☐ вследствие понижения температуры мышцы твердеют

579 В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу?

- ☐ без головы и внутренностей
- ☒ в целом состоянии
- ☐ без головы
- ☐ без внутренностей
- ☐ нарезанной на куски

580 Для чего моют рыбу в холодной воде после их замораживания в жидкой среде бесконтактным способом в морозильных камерах?

- ☐ чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние её слои
- ☐ чтобы облегчить укладку в тары
- ☒ чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы
- ☐ чтобы очистить от загрязнений
- ☐ чтобы увеличить массу

581 Каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах?

- ☐ рыбы замораживаются над жидкостным воздухом
- ☒ контактным и бесконтактным
- ☐ только контактным
- ☐ только бесконтактным
- ☐ не замораживают контактным и бесконтактным

582 Как действует на качество замороженной рыбы повышение температуры при погрузке с кораблей в портовые морозильники в охлаждающие железнодорожные вагоны, в охлаждающий автотранспорт?

- ☐ сначала отрицательно, а потом положительно
- ☒ действует отрицательно
- ☐ никак не действует

- ☒ действует положительно
- ☐ действует только на поверхность рыбы

583 В каких случаях разрешается одновременное замораживание рыб, выловленных в разное время?

- ☐ если на поверхности рыб нет слизи и плесени
- ☒ не разрешается смешивания
- ☐ если рыбы мелкие
- ☐ если рыбы одного размера и пола
- ☐ если разница вылавливания рыб меньше 3 дней

584 В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы?

- ☒ чтобы получить высококачественную замороженную рыбу
- ☐ для рационального использования отраслей производства
- ☐ чтобы сэкономить воду
- ☐ чтобы сэкономить время
- ☐ чтобы увеличить массу замороженной рыбы

585 Какой из нижеуказанных показателей меньше всего влияет на сохраняемость замороженной рыбы?

- ☐ выдержка постоянной температуры хранения
- ☐ правила и методы замораживания
- ☐ вес рыбы
- ☒ особенности первоначальной обработки
- ☐ температура хранения

586 Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре ($-25 \div -30$ град. Цельсия)?

- ☐ чтобы не разорвалась оболочка клетки
- ☐ чтобы кристаллы льда образовавшиеся в клетках не увеличились
- ☐ чтобы не допустить потери массы
- ☒ чтобы замедлить процесс окисления жира
- ☐ чтобы кристаллы льда образовавшиеся в межклеточном пространстве не увеличивались

587 Какая температура у охлажденной рыбы?

- ☐ от -2 до -6 градусов по Цельсию
- ☐ от -6 и ниже градусов по Цельсию
- ☐ от 0 до 3 градусов по Цельсию
- ☒ от -1 до 5 градусов по Цельсию
- ☐ от 0 до -5 градусов по Цельсию

588 Какое мясо рыбы считается охлажденным мясом?

- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -3 до +8 градусов по Цельсию
- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -1 до +7 градусов по Цельсию
- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -5 до +8 градусов по Цельсию
- ☒ в мышцах около позвоночника температура от 1 до +5 градусов по Цельсию
- ☐ в мышцах около позвоночника температура от -2 до +5 градусов по Цельсию

589 Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу?

- ☐ для рационального использования производства
- ☐ чтобы не уменьшилась масса
- ☐ чтобы не загрязнялась
- ☒ потому, что короткий срок хранения
- ☐ чтобы вода в её составе испарилась мало

590 Какой срок хранения у размороженной рыбы?

- ☐ можно хранить 5 дней при низкой температуре
- ☐ срок хранения несколько дней
- ☐ длительный срок хранения
- ☒ непродолжительный
- ☐ продолжительный

591 Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охлаждаемые вагоны для транспортирования?

- ☐ -10 град. Цельсия
- ☐ 0-5 град. Цельсия
- ☐ выше -5 град. Цельсия
- ☒ выше -8 град. Цельсия
- ☐ 10-15 град. Цельсия

592 Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей охлажденной рыбы?

- ☐ аммиак, сероводород, йодное число и содержание азотных веществ
- ☐ кислотное число, йодное число, содержание аммиака с помощью числа Несслера, сульфида-водорода
- ☐ содержание сероводорода, кислотное число, фермента пероксидазы
- ☒ аммиака, содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода
- ☐ содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода

593 На сколько групп подразделяется живая рыба в зависимости от качественного состояния?

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

594 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

- ☐ вяленая рыба
- ☐ натуральные рыбные консервы
- ☐ черная икра
- ☒ соленая рыба
- ☐ рыбные продукты холодного и горячего копчения

595 Какие существуют способы охлаждения рыбы?

- ☐ дробленным льдом
- ☐ естественное и искусственное
- ☐ быстрое и медленное
- ☒ морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- ☐ морской водой

596 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей качества охлажденной рыбы?

- ☐ консистенция, число омыления, внешний вид, вкус и запах
- ☐ внешний вид, вкус, запах, перекисное число, консистенция
- ☐ внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенция
- ☒ внешний вид, качество разделки на части, консистенция, запах и вкус
- ☐ внешний вид, качество разделки на части, йодное число, консистенция, вкус и запах

597 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленой рыбы?

- ☐ содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- ☒ содержание жира и соли, степени созревания
- ☐ содержание липидов, число омыления и жира
- ☐ содержание жира, йодное число и соли
- ☐ содержание жира, липидов, сероводорода

598 Укажите количество методов посола рыбы.

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

599 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

- ☐ внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- ☒ внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
- ☐ внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрытие чешуей
- ☐ покрытие чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция
- ☐ внешний вид, вкус, запах, температура заморозки, консистенция, цвет

600 В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры?

- ☐ в 20-35 град. Цельсия 10-20 дней
- ☒ в 22-28 град. Цельсия 10-17 дней
- ☐ в 24-35 град. Цельсия 10-28 дней
- ☐ в 22-34 град. Цельсия 10-22 дней
- ☐ в 25-30 град. Цельсия 10-25 дней

601 В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима?

- ☐ в 60-190 град. Цельсия - горячее копчение
- ☒ в 40 град. Цельсия - холодное копчение, 80 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 80-170 град. Цельсия – горячее копчение
- ☐ в 50 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 70-180 град. Цельсия – горячее копчение
- ☐ в 60 град. Цельсия - холодное копчение, 100 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 90-180 град. Цельсия – горячее копчение
- ☐ в 70 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение

602 В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры?

- ☐ в 18-25 град. Цельсия 35 дней
- ☒ в 20-22 град. Цельсия 30 дней

- ☐ в 25-35 град. Цельсия 20 дней
- ☐ в 22-28 град. Цельсия 28 дней
- ☐ в 20-32 град. Цельсия 25 дней

603 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

- ☐ вяленая рыба, икра, охлажденная рыба, филе осетрины
- ☒ спинка осетрины, боковника осетрины, филе осетрины, спинка кеты
- ☐ филе осетрины, спинка кеты, рыбные консервы, икра
- ☐ спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба
- ☐ икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба

604 Укажите температуру сушки рыбы холодным методом и сроки сушки.

- ☐ 10-200 град. Цельсия и 5-7 дней
- ☐ 15-200 град. Цельсия и 8-12 дней
- ☒ 20-400 град. Цельсия и 8-12 дней
- ☐ 20-300 град. Цельсия и 10-15 дней
- ☐ 20-250 град. Цельсия и 10-12 дней

605 При неправильном проведении, какой операции во время производства рыб горячего копчения кожа рыб отделяется от мяса?

- ☐ при нечистой промывке рыб
- ☒ при проведении копчения при повышенной температуре
- ☐ при продлении сроков посолки
- ☐ при проведении сушки при температуре ниже 60 град. Цельсия
- ☐ при неправильной очистке рыб

606 На производство какого продукта более целесообразно направлять малобелковых, но жирных рыб?

- ☐ на замораживание
- ☒ на производство копченых рыб
- ☐ на производство консервов
- ☐ на соление
- ☐ на вяление

607 Укажите количество методов сушки рыбы.

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

608 Укажите число способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима.

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

609 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов?

- ☐ содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов
- ☒ содержание бензойной кислоты, перекисное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- ☐ содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сероводорода
- ☐ содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
- ☐ содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

610 На сколько групп классифицируются рыбные консервы по переработке и технологии производства?

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

611 Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

- ☐ внешний вид, цвет, запах, степени разваренности, консистенция
- ☒ внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция
- ☐ внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенция, качество сока, вкус
- ☐ внешний вид, цвет, запах, состояние сока, кислотное число, консистенция
- ☐ внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенция

612 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

- ☐ жарятся в масле и хранятся в комнатных условиях
- ☒ не стерилизуются и хранятся в холоде
- ☐ не пастеризуются и хранятся в холодильнике
- ☐ пастеризуются и хранятся в комнатных температурах
- ☐ стерилизуются и хранятся в растворе соли

613 В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры?

- ☐ 15-20%
- ☐ 10-13%
- ☐ 7-10%
- ☒ 20-22%
- ☐ 13-15%

614 В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

- ☒ 21-30%
- ☐ 5-10%
- ☐ 10-15%
- ☐ 15-17%
- ☐ 17-21%

615 По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры?

- ☐ из-за дороговизны и затруднения производства
- ☐ из-за ухудшения сенсорных показателей
- ☐ из-за недостаточного продления срока хранения
- ☐ из-за увеличения себестоимости икры
- ☒ из-за нанесения ущерба для организма человека

616 Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых

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

617 Белки икорной оболочки представлены в основном

- ☐ казеином
- ☒ коллагеном
- ☐ трансферрином
- ☐ эластином
- ☐ альбумином

618 Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- ☐ инсулин
- ☒ ихтулин
- ☐ глобулин
- ☐ альбумин
- ☐ трансферрин

619 От какой рыбы получают черную икру?

- ☐ лососевые
- ☒ осетровые
- ☐ сельдь
- ☐ щука
- ☐ скумбрия

620 От какой рыбы получают красную икру?

- ☐ сельдь
- ☒ лососевые
- ☐ осетровые
- ☐ скумбрия
- ☐ щука

621 Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности?

- ☐ очищенная
- ☒ зернистая
- ☐ ястычная
- ☐ пресованная
- ☐ паюсная

622 Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- ☐ из золотой рыбы Западной Сибири
- ☐ из золотой рыбы Каспийского моря
- ☐ из золотой рыбы Балтийского моря
- ☒ из Дальневосточной лососевой рыбы
- ☐ из золотой рыбы Черного моря

623 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- ☐ Р
- ☒ D
- ☐ С
- ☐ Н
- ☐ U

624 На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- ☐ не подразделяется
- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0

625 Укажите цвет лососевой икры

- ☐ розовый
- ☒ красный
- ☐ черный
- ☐ фиолетовый
- ☐ желтый

626 Укажите цвет осетровой икры.

- ☐ розовый
- ☒ черный
- ☐ красный
- ☐ фиолетовый
- ☐ желтый

627 Укажите морские беспозвоночные относящиеся к ракообразным

- ☐ трепанги
- ☒ креветки
- ☐ морской гребешок
- ☐ ламинария
- ☐ устрицы

628 Укажите морские беспозвоночные не относящиеся к ракообразным

- ☐ криль
- ☐ крабы
- ☒ устрицы
- ☐ креветки
- ☐ омары

629 Укажите нерыбные водные продукты

- ☐ вобла
- ☒ краб
- ☐ сазан
- ☐ палтус
- ☐ лещ

630 В результате какого процесса, протекающего в период хранения яйца, повышается pH, увеличивается количество аммиака, углекислого газа, воздушная камера изменяет свое место?

- ☐ микробиологического
- ☐ физического
- ☐ механического
- ☒ биохимического
- ☐ физико-химического

631 Какие вещества не используются во время хранения яиц для покрытия его поверхности?

- ☐ этилцеллюлоза
- ☐ канифоль
- ☐ парафин
- ☒ нафталановая грязь
- ☐ фракция жира медицинского вазелина

632 Процентное количество, какой свободной аминокислоты в составе белка, только что снесенного яйца указано не верно?

- ☐ гистидин – 7,12%
- ☐ фенилаланин – 11,25%
- ☐ триптофан – 18,29%
- ☒ тирозин – 20%
- ☐ лейцин – 9,12%

633 Процентное количество, какого вещества в химическом составе желтка яйца указано не верно?

- ☐ золы 1 – 11%
- ☐ жиры 29 – 32%
- ☐ вода 50 – 54%
- ☒ углеводы 8 – 9%
- ☐ белки 16 – 17%

634 Сколько энергии (калорий) получает организм при употреблении 100 гр яиц?

- ☐ 50/210 ккал / кДж
- ☐ 100/420 ккал / кДж
- ☐ 200/840 ккал / кДж
- ☒ 166/696 ккал / кДж
- ☐ 10/42 ккал / кДж

635 Какой показатель не считается физическим показателем белка яиц?

- ☐ коэффициент поверхностного натяжения 0,053 Н/м
- ☐ температура свертывания 61 град. Цельсия
- ☐ точка замерзания -0,42 град. Цельсия
- ☒ pH 7,5- 7,9
- ☐ клейкость при 0 град. Цельсия 2,5 сан/кв.м

636 Как изменяется объем хорошо растворимого в воде белка яиц при смешивании с водой и взбивании?

- ☐ сначала увеличивается, затем уменьшается
- ☐ остается стабильно
- ☐ уменьшается

- ☒ увеличивается в 4-5 раза
- ☐ сначала уменьшается, затем в 1,5 раз увеличивается

637 Что происходит в слоях белка яйца во время хранения, в особенности при несоблюдении режимов хранения?

- ☐ уменьшается количество наружного и внутреннего слоя
- ☐ уменьшается количество внутреннего слоя
- ☐ уменьшается количество наружного жидкого слоя
- ☒ уменьшается количество среднего плотного слоя
- ☐ увеличивается количество среднего плотного слоя

638 В каких пределах бывает желточный индекс только что снесенного яйца?

- ☐ 0,46- 0,75
- ☐ 0,2- 0,3
- ☐ 0,1- 0,2
- ☒ 0,40- 0,45
- ☐ 0,31- 0,39

639 В каких пределах изменяется количество яичной скорлупы от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 0.15
- ☐ 0.08
- ☐ 0.05
- ☒ 0.12
- ☐ 0.2

640 В каких пределах изменяется количество яичного белка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 73-76%
- ☐ 65-70%
- ☐ 60-65%
- ☒ 56- 58%
- ☐ 70-73%

641 В каких пределах изменяется количество яичного желтка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 35- 38%
- ☐ 25- 29%
- ☐ 20- 25%
- ☒ 30- 32%
- ☐ 33- 35%

642 В пределах какой температуры желток свежего куриного яйца замерзает?

- ☐ -1,8; -2 град. Цельсия
- ☐ 2,1 – 2,5 град. Цельсия
- ☐ 1,5 – 2 град. Цельсия
- ☒ -0,56; -0,60 град. Цельсия
- ☐ 1,5; -1,7 град. Цельсия

643 В пределах какой температуры белок свежего куриного яйца замерзает?

- ☐ -1,8; -2 град. Цельсия
- ☐ 2,1 – 2,5 град. Цельсия
- ☐ 1,5 – 2 град. Цельсия
- ☒ -0,42; -0,45 град. Цельсия
- ☐ 1,5; -1,7 град. Цельсия

644 Какой из негативных случаев, происходящий при транспортировании, хранении и реализации яиц, не связан с его аномальной формой?

- ☐ повреждения и трещины при хранении
- ☒ смешивание содержимого при длительной хранении
- ☐ трудности при сортировании
- ☐ трудности при упаковывании
- ☐ вероятность трещин и лома при транспортировании

645 Каков индекс формы нормального яйца?

- ☐ 1,8 – 2,1
- ☐ 3,1 – 4,1
- ☐ 0,9 – 1,1
- ☐ 2,2 – 2,8
- ☒ 1,16 – 1,67

646 Сколько процентов составляет скорлупа куриного яйца от его общей массы?

- ☐ 20.0
- ☐ 15.0
- ☒ 12.0
- ☐ 5.0
- ☐ 25.0

647 Какой дефект не дает основание относить яйцо к неполноценным для употребления в пищу?

- ☐ сломанные
- ☒ без желтка
- ☐ высыхающие
- ☐ загрязненный
- ☐ с трещинами

648 Какое вещество образуется под влиянием ферментов в результате изменений протекающих в белках яйца в период хранения?

- ☒ кислород
- ☐ углекислый и сернистый газ
- ☐ аммиак
- ☐ основания
- ☐ летучие кислоты

649 Какой показатель не относится к факторам воспрепятствующим проникновению внутрь яйца микроорганизмов?

- ☒ антибиотик лизоцим
- ☐ количество химического элемента Са в составе скорлупы

- ☐ под скорлупная пленка
- ☐ скорлупа
- ☐ над скорлупная пленка

650 О чем говорит появление на поверхности скорлупы яйца в период хранения белых или темноватых усообразных следов?

- ☒ о развитии плесеней и бактерий попавших из окружающей среды
- ☐ из - за отсутствия воздушного потока
- ☐ из - за неправильности размещения тар с яйцами в камеры
- ☐ из- за уменьшения влажности, ускорение испарения воды
- ☐ появления конденсации в результате перепад температур

651 Какие вещества образуются при хранении яиц в результате гидролиза жиров под влиянием липолитических ферментов?

- ☐ пероксид водорода
- ☐ липопротеиды
- ☒ глицерин, свободные - жирные кислоты
- ☐ углекислый газ
- ☐ аммиак

652 Какой из физических процессов, протекающих в составе яйца, считается наиболее важным при его хранении?

- ☒ испарение воды
- ☐ уменьшение удельного веса
- ☐ увеличение размеров воздушной камеры
- ☐ изменение формы желтка яиц
- ☐ изменение места желтка яиц

653 Какой показатель если поместить яичный желток в полиэтиленовые мешки и после заполнения его углекислым газом не подтверждает рациональность его сохранения?

- ☐ качественная сохранность продукта
- ☐ организация использования яичной скорлупы (безотходное производство)
- ☐ целесообразность с точки зрения санитарии
- ☐ рациональность с экономической точки зрения
- ☒ по неосторожности иногда разрыв полиэтиленового мешка

654 Какой показатель не считается пороком возникающий в результате хранения яиц в растворе извести?

- ☒ изменяется размер воздушной камеры (пуги)
- ☐ при варке возникают трещины
- ☐ отдает вкусом извести
- ☐ истончается скорлупа
- ☐ вес становится тяжелым

655 Какой из способов хранения яиц больше всего используется в нашей республике?

- ☐ в слабом стеклянном растворе
- ☐ хранение яиц с покрытием поверхности специальными веществами
- ☐ в герметичной камере с измененным газовым составом воздуха
- ☐ в замороженном растворе извести
- ☒ в холодильных камерах при температуре воздуха, -0,5; -2,5 град. Цельсия

656 Сколько процентов составляет соли Са из 95% неорганических веществ в составе скорлупы яйца?

- ☐ 0.8
- ☒ 0.98
- ☐ 0.5
- ☐ 0.6
- ☐ 0.7

657 Какой белок не входит в состав белка яиц?

- ☐ авидин
- ☐ овоглобулин
- ☐ овальбумин
- ☒ актин
- ☐ лизоцим

658 Процентное количество, какого вещества в химическом составе белка яйца указано не верно?

- ☐ углеводы – 7%
- ☐ жиры – 0,03%
- ☐ воды – 85,7%
- ☒ золы – 5%
- ☐ белки – 12,7%

659 Какой химический элемент преобладает в желтке яйца?

- ☐ С
- ☐ Fe
- ☐ Са
- ☒ Р
- ☐ J

660 Как образуется пуга (воздушная камера) в тупом конце яйца?

- ☐ при встряхивании яиц при транспортировке
- ☐ при неправильной укладке в тару
- ☐ проникновение наружного воздуха во внутрь
- ☒ отделение друг от друга подскорлупной и внутренней (белок) оболочки яйца, связанное с испарением воды во время хранения
- ☐ при вскармливании птиц кормом образующий газ

661 Что такое индекс белка яиц?

- ☐ отношение среднего плотного слоя к внутреннему жидкому слою
- ☐ отношение среднего плотного слоя к наружному жидкому слою
- ☐ отношение наружного жидкого слоя белка яиц к его общей массе
- ☒ отношение среднего плотного слоя белка яиц к его общей массе
- ☐ отношение внутреннего жидкого слоя к его массе

662 Из скольких слоев состоит белок яйца?

- ☐ из одного слоя
- ☒ из 4-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий и градиновый
- ☐ из двух слоев – наружный плотный и внутренний жидкий
- ☐ из 3-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий
- ☐ из двух слоев - наружный жидкий и внутренний жидкий

663 Где используется индекс яичного желтка?

- ☐ при установлении целесообразности упаковки
- ☐ при определении в составе количества воды
- ☐ при определении условий реализации
- ☒ при определении свежести яйца
- ☐ при вычислении удельного веса в общей массе яйца

664 Что такое индекс яичного желтка?

- ☐ отношение периметра яичного желтка к диаметру
- ☐ отношение периметра яичного желтка к периметру яйца
- ☐ отношение массы яичного желтка к общей массы
- ☒ отношение высоты яичного желтка к диаметру
- ☐ отношение периметра яичного желтка к периметру яичного белка

665 При определении, какого показателя просвечиваемость яйца не имеет значение?

- ☐ при определении наличия зародыша
- ☐ при оценке интенсивности цвета желтка
- ☐ при определении размера и состояния воздушной камеры
- ☒ при определении индекса формы яйца
- ☐ при установлении возможных пороков на скорлупе

666 В каких пределах может меняться масса индюшиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 120- 130 гр
- ☐ 70- 75 гр
- ☐ 50- 70 гр
- ☒ 80- 100 гр
- ☐ 160- 200 гр

667 В каких пределах может меняться масса гусиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ 250- 360 гр
- ☐ 40- 75 гр
- ☐ 50- 70 гр
- ☒ 160- 200 гр
- ☐ 100- 120 гр

668 В каких пределах может меняться масса куриного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов?

- ☐ до 100 гр
- ☐ 20- 35 гр
- ☐ 20- 30 гр
- ☒ 40- 75 гр
- ☐ до 90 гр

669 Почему свежее куриное яйцо не рекомендуется обрабатывать холодом и хранить при низких минусовых температурах?

- ☐ трудности в создании низких минусовых температур

- ☐ увеличиваются расходы на холод
- ☐ увеличиваются трудовые расходы
- ☒ замерзая белок и желток приводит к трещинам скорлупы
- ☐ требуется в большом количестве холодильные емкости

670 Как находят индекс формы яйца?

- ☐ отношение периметра к высоте
- ☐ отношение ширины к длине
- ☒ отношение длины к ширине
- ☐ из периметра вычитывается ширина
- ☐ длина и ширина суммируются

671 Из нижеперечисленных какой не считается физическим показателем яйца?

- ☐ оптические свойства
- ☒ вода, находящаяся в составе
- ☐ удельный вес
- ☐ масса
- ☐ форма

672 Физические свойства яиц не считается необходимым учитывать при:

- ☐ охлаждении
- ☐ определении свежести
- ☒ направление на производство меланжа
- ☐ правильности упаковки
- ☐ установление оптимального режима хранения

673 Какой показатель при употреблении яйца не характеризует его пищевую ценность?

- ☐ регулирует обмен веществ
- ☒ защищает детей от рахита
- ☐ увеличивает иммунитет против инфекционных болезней организма
- ☐ может употребляться в пищу как в сыром виде, так и после термической обработки
- ☐ участвует в образовании и укреплении костной ткани

674 Какая информация обязательно должна быть указана при маркировке упаковочной тары меланжа изготовленного с добавлением сахара?

- ☐ дата производства
- ☒ с сахаром
- ☐ название предприятия-изготовителя
- ☐ название продукта
- ☐ масса нетто

675 Что делают с яйцами относящиеся к группе «технический»?

- ☐ используются в производстве вареных колбас
- ☐ посылаются в военные части
- ☐ подаются в тюрьмы для заключенных
- ☐ подаются в объекты массового питания
- ☒ уничтожают

676 Какой дефект яйца не входит в группу «технический»?

- ☐ смешивание белка с желтком
- ☐ большое пятно
- ☐ кровавое кольцо
- ☒ поврежденный
- ☐ тумак

677 Где не могут использоваться не полноценные для употребления в пищу яйца?

- ☐ в производстве мороженого
- ☐ в хлебопечении
- ☐ в приготовлении кондитерских изделий
- ☒ реализация в розничной торговле
- ☐ в приготовлении бисквита

678 Бывают ли микроорганизмы в яйце от здоровой птицы?

- ☐ *Bac subtilis*
- ☐ *Bac mesentericus*
- ☐ бывают
- ☒ не бывают
- ☐ *Penicilin mucor*

679 Какой процесс не протекает в составе яйца при его хранения?

- ☐ физико-химический
- ☐ биохимический
- ☐ физический
- ☒ механический
- ☐ микробиологический

680 В какой таре для хранения яиц невозможно создать РГС(регулируемую газовую среду)?

- ☐ в герметических камерах
- ☐ в автоклавах
- ☐ в герметических контейнерах
- ☒ в картонных коробках
- ☐ в герметических жестяных ящиках

681 Сколько процентов липидов накапливается в желтке яйца?

- ☐ 0.5
- ☐ 0.7
- ☐ 0.6
- ☒ 0.99
- ☐ 0.8

682 Процентное количество, какого вещества в химическом составе куриного яйца указано не верно?

- ☐ углеводы – 1%
- ☐ белки – 12,8%
- ☐ воды – 74,6%
- ☒ золы – 8%
- ☐ липиды – 11,3%

683 Состав аминокислоты, какого продукта при оценки биологической ценности пищевых продуктов берется как эталон?

- ☐ мясо- рыба
- ☐ плоды, овощи
- ☐ пшеница
- ☒ куриное яйцо
- ☐ молоко

684 О чем говорит смешивание желтка при выливании сырого яйца в блюдо?

- ☐ о хранении в растворе извести
- ☐ о перевозке из дальнего расстояния
- ☐ о хранении при повышенных температурах
- ☒ о несвежести
- ☐ о хранении в холодильнике

685 Какое должно быть отношение к яйцам с 2-мя желтками или без желтков, с тонкой скорлупой или без скорлупы?

- ☐ используются в производстве смешанного корма
- ☐ не употребляются в пищу
- ☐ бракуются
- ☒ полностью пригодны в пищу
- ☐ используются в технических целях

686 Почему старое яйцо не тонет в 10%-м соляном растворе?

- ☐ из-за расщепления биологически-активных веществ во время хранения
- ☐ из-за изменения положения желтка во время хранения
- ☐ из-за проникновения воздуха внутрь яйца во время хранения
- ☒ из-за испарения воды во время хранения
- ☐ из-за изменений происходящих в составе жиров во время хранения

687 В сколько процентном соляном растворе свежее яйцо тонет?

- ☐ 0.15
- ☐ 0.04
- ☐ 0.01
- ☒ 0.1
- ☐ 0.13

688 Какая бывает обычно форма стандартного яйца?

- ☒ вытянуто-эллипсоидная
- ☐ удлинённая
- ☐ круглая
- ☐ скалкообразная
- ☐ цилиндрическая

689 Как называется прибор, используемый при определении свежести яиц?

- ☐ калориметр
- ☐ рефрактометр
- ☐ микроскоп

- ☒ овоскоп
☐ линейка

690 Какова среднегодовая физиологическая норма потребления на душу населения в Азербайджане яиц и яичных продуктов (для яиц штучно)?

- ☐ 85.0
☒ 182.0
☐ 193.0
☐ 150.0
☐ 125.0

691 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ?

- ☐ титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
☐ белка не менее 15%
☐ вода не более 54%
☒ углеводов не более 5%
☐ жира не менее 27%

692 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей замороженного желтка не отвечает требованиям в ТУ?

- ☐ запах – естественный
☐ консистенция – твердая в замороженном состоянии, при размораживании – жидкая
☐ цвет – желтоватый
☒ внешний вид – бугристый
☐ вкус – естественный

693 Каков срок пастеризации сахарного меланжа, герметично укупоренного в банки?

- ☐ стерилизуется
☐ 18-20 минут
☐ 5-7 минут
☒ достижения температуры в середине банки 65-70 град. Цельсия
☐ не пастеризуется

694 Чем отличается производство пастеризованного сахарного меланжа от обычного?

- ☐ охлаждение после пастеризации
☐ герметичная укупорка тары
☐ упаковка в тару различного объема
☒ добавление до 50% сахара в состав одного
☐ добавление сахара и пряностей в состав

695 Какой из нижеуказанных сенсорных показателей меланжа не отвечает требованиям ТУ АР?

- ☐ запах – без запаха
☐ консистенция – твердая
☐ цвет – темно-оранжевый
☒ поверхность – гладкая
☐ вкус – своеобразный, без постороннего вкуса

696 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ?

- ☐ титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
- ☐ белка не менее 15%
- ☐ вода не более 54%
- ☒ углеводов не более 5%
- ☐ жира не менее 27%

697 Какой из нижеуказанных инструментальных показателей меланжа не предусмотрен в ТУ?

- ☐ уемая кислотность не выше 45 градусов по Тернеру
- ☐ влажность не больше 75%
- ☐ сухих веществ не менее 26%
- ☒ количество осколков скорлупы не более 3%
- ☐ жира не менее 10%

698 Из яйца какой домашней птицы получают меланж?

- ☐ цесарки
- ☐ утки
- ☐ индюшки
- ☒ курицы
- ☐ гуся

699 Какой из нижеперечисленных продуктов называется меланжем?

- ☐ замороженный белок с добавлением в его состав 0,8% соли
- ☐ замороженный желток
- ☐ замороженный белок
- ☒ смесь замороженного белка и желтка
- ☐ смесь пастеризованного в течении 40 секунд при 60 град. Цельсия желтка и белка

700 Что из ниже перечисленного не относится к продуктам переработки яйца?

- ☐ сухой порошок
- ☐ замороженный желток
- ☒ яичница
- ☐ меланж
- ☐ замороженный белок