

2961_Ru_Y2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2961 Qida konsentratlarının texnologiyası

1 Вторая стадия сушки продукта в сублимационном аппарате для сушки называется так:

- ни один из указанных
- сушка продукта в замороженном виде
- məhsulun öz –özünə donması
- охлаждение продукта
- сушка продукта

2 Первая стадия сушки продукта в сублимационном аппарате для сушки называется так:

- ни один из указанных
- заморозка сама по себе
- охлаждение продукта
- сушка продукта в замороженном виде
- сушка продукта

3 На сколько стадий может делиться сушка продукта в аппарате для сушки?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

4 Сколько процентов составляет последняя влажность мяса высушенная сублимационным методом?

- 12-13%
- 4-5%
- 8-9%
- 6-7%
- 10-11%

5 Сколько часов продолжается полная сушка мяса сублимацией?

- 19-20 часов
- 11-12 часов
- 9-10 часов
- 5-6 часов
- 15-16 часов

6 Сушка методом сублимации целых фруктов и ягод:

- не подходит
- целесообразен
- дешевле
- не целесообразен
- дорого стоит

7 Сублимационный метод сушки по сравнению тепловой сушкой:

- дорого стоит
- целесообразен
- не подходит
- не целесообразен

дешевле

8 Сколько минимум можно сохранить большинство продуктов высушенных сублимационным методом?

- 15 месяцев
- 6 месяцев
- 9 месяцев
- 3 месяца
- 12 месяцев

9 При сублимационной сушке этот показатель продукта меняется:

- витамины
- влажность
- экстрактивные вещества
- первоначальное качество
- ферменты

10 Какая диаграмма при сублимационной сушке отражает состояние воды ?

- ни один из указанных
- диаграмма p-T
- диаграмма XYZ
- диаграмма I-D
- диаграмма XY

11 При сублимационной сушке происходит один из них

- ни один из указанных
- влажностьне переходя в жидкое состояние, из твердого переходит в пар
- влажность остается в твердом состоянии
- влажность переходит из твердого состояния в жидкое
- влажность остается в жидком состоянии

12 Какой метод сушки основывается на основе излучения тепла ?

- ни один из указанных
- радиационная сушка
- конвективная сушка
- кондуктивная сушка
- сублимационная сушка

13 Какой метод сушки характеризует покрытие тепла на высушенные продукты и поток влажности по материалу?

- ни один из указанных
- конъективный
- радиационный
- кондуктивный
- сублимационный

14 На сколько групп делится сушка тепла в зависимости от покрытия тепла продукта?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

15 Производство одного из этих продуктов основывается на принципе тепловой сушки

- производство соков
- производство творога
- производство кофе
- сушка отвар крупы
- производство готовой крупы

16 В каких условиях проводится сушка способом лиогилизации?

- при положительной температуре
- при отрицательной температуре
- при экстремальной температуре
- при температуре кипения
- при комнатной температуре

17 Как по другому называется способ сушки известная как "Сублимационная сушка"?

- ни один из указанных
- лиогилизация
- стерилизация
- вулканизация
- ионизация

18 Для высушки пищевых концентратов сколько способов ,отличающихся друг от друга по принципу, существует?

- 7 способ
- 2 способ
- 5 способ
- 3 способ
- 6 способ

19 На какое время утверждается норма употребления сырья на предприятиях производства и для каждого пищевого концентрата?

- 2 года
- 1 год
- 6 месяцев
- 3 месяца
- 59 месяцев

20 Каким равенством вычисляется норма употребления сырья при производстве пищевых концентратов?

- $N = (10 \cdot P) \cdot ((100) \cdot (IT - 100))$
- ни один из указанных
- $N = (P \cdot IT) / (100 - IT)$
- $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - IT))$
- $N = (100) \cdot (100 / (100 - IT))$

21 Какой формулой выражается связь количества сырья в каждом компоненте расхода нормы?

- $N = IT$
- $N = P + IT$
- $N = IT / N + P$
- $A = N + IT$
- $IT = P / N$

22 Какой вес должен указываться в рецептуре круповых едах?

- вес приготовленной крупы
- вес высушенной крупы
- вес сырой крупы
- масса сырья
- вес невысушенной крупы

23 Термические процессы производства пищевых концентратов обуславливается одним из этих показателей:

- ускорение микробиологических процессов в продукте
- активация ферментов
- активация ферментов
- увеличение массы продукта
- изменение цвета продукта

24 Сколько процентов составляет количество влажности в кукурузных зернах ?

- больше 25%
- меньше 5%
- 12-15%
- 7-10%
- 16-20%

25 Больше сколько процентов должно быть количество влажности в пище-концентратах?

- 25-28%
- 10-12%
- 22-24%
- 15-17%
- 18-19%

26 Один из них не позволяет пище-концентратам отделяться от других пищевых продуктов:

- актуальность перевозки
- разнообразие цвета пищевых веществ
- меньший объем и высокая масса пищевых веществ
- быстрая заготовка пищи с меньшими затратами
- высокая усвояемость пищевых веществ

27 Кем было установлено пищевая ценность составленная из концентратов пищевого рациона?

- И.В Мичурин
- В.В, Караев
- Д.И Менделеев
- М.В. Ломоносов
- Ф.Ф.Эрисман

28 На что влияет высокая температура и вода в концентрате?

- ни один из указанных
- косвенный гидролиз пище-концентратов
- соединение углеводов
- увеличение пище-концентратов
- созревание белков

29 Сколько составляет энергетическая ценность 100 грамм хлеба,изготовленный из первого сорта муки?

- 440 ккал
- 225 ккал
- 190 ккал
- 130 ккал
- 300 ккал

30 К какому из продуктов относится энергетическая ценность 171 ккал?

- 100 грамм "Пшеничный хлеб"
- 100 грамм "Украинский борщ"
- 100 грамм "пюре мясной-гороховый"
- 100 грамм "говяжье мясо категории I"
- 100 грамм "20-и %-ый творожный хлеб"

31 В каком варианте правильно указано энергетическая ценность 100 грамм пищевого концентрата "Украинский борщ"?

- 344 ккал
- 385 ккал
- 290 ккал
- 454 ккал
- 402 ккал

32 Какой фактор характеризует повышенность энергетической ценности пищевых концентратов по сравнению с обычными веществами?

- низкий объем продукта
- высокая влажность в составе
- ни один из указанных
- низкая концентрация пищевых веществ
- высокая концентрация пищевых веществ

33 Изготовление каких продуктов обуславливает добавление горячей воды и оставление на 5-10 минут?

- "мясной тушеный картофель"
- ни один из указанных
- "мясной суп с овощами"
- "вермишельный суп с мясом"
- гречневая каша

34 Изготовленные из концентратов, какие из этих продуктов не нуждаются в кипении?

- "мясной тушеный картофель"
- "вермишельный суп с мясом"
- гречневая каша
- ни один из указанных
- "мясной суп с овощами"

35 Сколько времени требуется для приготовления супа с вермишелью и мясом из простого сырья?

- 0,5 -1,0 ч
- 6,0-7,0 ч
- 4,0- 5,0 ч
- 2,5 -3,0 ч
- 1,5-2,0 ч

36 Сколько минут нужно варить еду "Мясной вермишельный суп"?

- 5-10 мин
- 20—25 мин
- 15-20 мин
- 10-15 мин
- 3-5 мин

37 Какую группу в классификации пищевых концентратов отображают "продукты кофе" ?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

38 Группа "Полуфабрикаты мучных изделий", в соответствии недавно принятой классификации, на какие подгруппы был включен?

- II группа
- VI группа
- V группа
- I группа
- IV группа

39 На сколько групп подразделяются пищевые концентраты, производимые по кухонным назначениям и по технологии производства?

- 2.0
- 10.0
- 8.0
- 6.0
- 4.0

40 Какой из указанных отличает пищевые концентраты от консервных продуктов?

- состав рецепта
- ни один из указанных
- назначение кухни
- не подвергание стерилизации
- высокая пищевая ценность

41 Какой из них не характеризуется как "сухая консерва"?

- сухие продукты для диетических продуктов
- сухие продукты для детских продуктов
- пищевые концентраты еды I обеда
- пищевые концентраты еды II обеда
- джем

42 Какой из них характеризуется как "сухая консерва"?

- никакой из указанных
- повидла
- джем
- детский продукт
- варенье

43 Толокно - мука, произведенная из зерен:

- пшеница

- гречиха
- ячмень
- кукуруза
- овес

44 Как называется овсяная мука?

- геркулес
- крупа
- малыш
- толокно
- нан

45 Как называется механическая смесь разных сырьев, выбранных по рецепту, подвергнутые обработке?

- пищевые компоненты
- пищевые добавки
- пищевые кислоты
- пищевые концентраты
- пищевые отходы

46 Один из них известен не входит в состав молочной смеси "Малыш"

- специально обработанная диетическая мука
- ни один из них
- витамин-С
- сахар
- витамин-В6

47 Помидорная сыворотка достаточно:

- ни один из них
- гигроскопичная
- гидростатичный
- гидротермичный
- гидромеханический

48 До какой температуры бывает нагрета томатная паста идущая из рабрызгивателя для изготовления помидорной пыли?

- 1300С-dап сох
- 80-900С
- 70-750С
- 50-600С
- 95-1000С

49 Какого должна быть начальная температура сушильного агента использованная для изготовления помидорной сыворотки?

- 50-600С
- 150-1800С
- 110-1400С
- 190-2200С
- 70-1000С

50 Что можно добавить в томатную пасту для уменьшения ?

- ни один из них

- крахмал
- пектин
- глюкоза
- целлюлоза

51 Во время изготовления тыквенного пюре общий процент отходов и потеря сухих веществ составляет:

- 9-12%
- 25-30%
- 17-20%
- 21-24%
- 13-16%

52 Сколько должен быть срок годности морковной сыворотки полученный обычным методом высушивания?

- больше 3-х месяцев
- больше 1-го месяца
- больше года
- больше 5-и месяца
- больше 2-х месяцев

53 Общее количество отходов и потеря сухих веществ во время производства морковной сыворотки составляет:

- 14-16%
- 20-21%
- 10-11%
- 4-5%
- 16-17%

54 Сколько времени занимает процесс сушки клюквенного пюре расстояние между валлами которого 0,05 мм

- 1 минута
- 25 сек
- 35 сек
- 15 сек
- 45 сек

55 Сколько времени составляет сушка гомогенизированного яблочного пюре

- 30-35 сек
- 20-25 сек
- 8-10 сек
- 4-6 сек
- 12-18 сек

56 Сколько процентов составляет отходы и сухие вещества в производстве яблочной сыворотки?

- 25-30%
- 18-29%
- 10-12%
- 4-6%
- 22-24%

57 Сколько процентов составляет последний продукт после сушки гомогенизированного яблочного пюре?

- 13-15%
- 5-6%
- 9-10%
- 7-8%
- 11-12%

58 Сколько процентов должна быть влажность комнаты процесса упаковки овощных и фруктовых сывороток?

- 0.5
- 0.4
- 0.75
- 0.8
- 0.6

59 Resept tərkibinə çoxlu miqdarda tərəvəzlər və kartof daxil olan I və II yemək qida konsentratları istehsalı zamanı hansı proses məsləhət görülür?

- ни один из них
- брикетирование веществ в прессах
- нарезание смесей
- смешивание смеси
- смешивание смеси приправами

60 Один из них известен как "рагу"

- мелко нарезанная зелень
- мелко нарезанная жареная рыба или мясо
- смесь двух мелко нарезанных фруктов
- мелко нарезанный сахар
- смесь мелко нарезанных тортов и печенья

61 Влажность муки обработанный при температуре 100-110 °C сколько процентов составляет?

- 10-12%
- 8-9%
- 4-5%
- 2-3%
- 6-7%

62 Пшеничную муку для остальных соусов кроме красного и томатного обрабатывают при температуре:

- 140-150°C
- 100-110°C
- 80-90°C
- 50-70°C
- 120-130°C

63 Сколько процентов должна составлять влажность декстрилизованной пшеничной муки?

- 11-15%
- 4-5%
- 6-7%
- 1-2%
- 8-10%

64 При какой температуре происходит декстрилизация пшеничной муки при производстве кухонных соусов пищевых концентратов?

- 130-150°C
- 50-60°C
- 90-100°C
- 70-80°C
- 110-120°C

65 Для сетей массового питания сухие соусы в какой тяжести упакуются?

- ,0 и 5,50 кг
- 12,0 и 15,0 кг
- 7 и 10 кг
- 1,0 и 2,0 кг
- 0,5 и 0,75 кг

66 В рецепт "Мясной белый соус" сколько процентов высушенного мяса входит?

- 0.2
- 0.08
- 0.1
- 0.04
- 0.15

67 Сухие соусы в намазано-завернутой форме на продажу не выпускаются

- 200 грамм
- 500 грамм
- 100грамм
- 50 грамм
- 150 грамм

68 Как по другому называются пищевые концентраты известные как кухонные соусы?

- обычные соусы
- сухие соусы
- красные соусы
- мокрые соусы
- пустые соусы

69 Сколько времени требует приготовление основной части красного соуса отвара кости?

- 24 часа
- 10 -12 часов
- 6-7 часов
- 1-2 часов
- 14-16 часов

70 В вегетарианские супы сколько процентов отвара пасты можно добавить?

- 17-20%
- 10-15%
- 4-5%
- 1-3%
- 7-9%

71 Больше сколько процента в мясные супы отварной пасты не добавляют?

- 6-8%
- 3-5%
- 12-14%

- 15-20%
- 9-10%

72 Во время приготовления еды из овощных продуктов не используют один этих компонентов:

- мясной отвар
- корица
- перец
- соль
- масло

73 Один из них не относится ко 2-ой группе пищевых концентратов ужина

- овощные блюда
- молочное какао
- злаковый плов
- каша
- злаковые кукурузы

74 В какую группу пищевых концентратов ужина не входит кисель?

- V групп
- III группы
- II группы
- I группа
- IV групп

75 На сколько групп делятся пищевые концентраты ужина?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

76 Сколько процентов влажности может испариться за счет температуры продукта?

- влажность не испаряется
- 0.14
- 0.18
- 0.08
- 0.2

77 Как называется процесс вакуумной системы и испарение воды из продукта в системе ?

- ни один из указанных
- заморозка сама по себе
- сушка продукта в замороженном виде
- сушка
- полная готовка продукта

78 Какое время занимает заморозка мяса высушенная сублимационным методом?

- 120-150 мин
- 40- 80 мин
- 10-15 мин
- 90-110 мин
- 20-30 мин

79 Один из этих компонентов не содержится в составе мяса при сушке:

- аргинин
- валин
- триптофан
- лизин
- цистеин

80 Количеством какого соединения отличается сушеное мясо?

- органическая кислота
- белки
- фермент
- углевод
- фитонциды

81 Сколько часов сушат мясо во время изготовления пищевых концентратов при атмосферном давлении?

- 4 часа
- 5 часов
- 2 часа
- 1 час
- 3 часа

82 При сколько градусах тушат мясо во время атмосферного давления?

- 110-120°C
- 70-80°C
- 50-60°C
- 30-40 °C
- 90-100°C

83 Сколько минут тушат мясо во время атмосферного давления?

- 90-120 мин
- 30-45 мин
- 50-60 мин
- 10-25 мин
- 70-80 мин

84 Сколько методов предлагается для осуществления производства пищевого концентрата "Мясная сыворотка"?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

85 В конце XVII-го века какими пищевыми концентратами пытались обеспечить французские войска?

- отварная паста
- мясная сыворотка
- соевая мука
- яблочная сыворотка
- гороховая мука

86 Один из них не относится к полуфабрикатам пищевых концентратов:

- пюре из сухофруктов-ягод
- один из указанных
- соевая мука
- готовая сушеная крупа
- сушеное мясо

87 При сублимационной сушке, если передаваемая теплота к продукту не будет достаточной, то происходит:

- скорость сушки сначала замедляется,потом ускоряется
- скорость сушки замедляется
- скорость сушки сначала ускоряется, потом замедляется
- скорость сушки ускоряется
- сушки не происходит

88 Сколько методов используется при отдаче тепла в установках сублимационной сушки?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

89 Сколько процентов влажности теряет продукт на второй стадии при сублимационной сушке?

- 0.7
- 0.8
- 0.5
- 0.45
- 0.6

90 Сколько процентов влажности теряет продукт на первой стадии при сублимационной сушке?

- 9-10%
- 3-4%
- 5-6%
- 1-2%
- 7-8%

91 С чем можно сделать сок прозрачным

- диатомит
- Аспергиллиум
- Фильтр-пресс
- H₂O
- CaO

92 Какие меры принимают при избытке ангидрида серы в соке?

- Ничего не делаем
- добавить серный ангидрид
- обогащенный углекислым газом
- Удаление сернистого ангидрида
- сок

93 Экстракты выполняются ниже показанных по технологическим схемам?

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

94 Сколько % сорбиновой кислоты может содержаться в фруктово ягодных экстрактах?

- 0.035
- 0.0015
- 0.13
- 0.025
- 0.007

95 Какое вещество разрешается при добавлении экстракта?

- вкус вещества
- Сорбиновые кислоты
- пищевые кислоты
- сахарозы
- цвет вещества

96 Какие соки нельзя употреблять для производства экстракта ?

- Сорбиновые кислоты Консервирование
- Соки смешивания
- натуральные соки
- Сульфидированные соки
- Сульфидированные соки с серным ангидридом

97 Какие продукты называют фруктовые и ягодными?

- В результате смешивания продукта
- PАР-фруктовые соки, фрукты и приготовленные путем испарения из продуктов
- В результате приготовления пищи из пюре плодовых культур
- фруктовые порошки из сушки продукта
- Сушка плодов урожая в результате

98 Покажите технологическую схему обеденных блюд :

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

99 С каким способом готовят злаки и зерновые фасоли?

- в вакууме
- на огне
- При низком давлении
- сепараторе
- при дыме

100 При какой температуре происходит клейстеризация рисовых крахмалов?

- 90-150°C
- 120-150°C
- 90-100°C

- 60-80°C
- 35-45 °C

101 Укажите температурную зону различных клейстеризованных крахмальных зерен?

- 45°C
- 115°C
- 73°C
- 69°C
- 90°C

102 Какие показатели важны при переработке гитротермических злаков?

- белки
- углеводы
- витамины
- пектин
- целлюлоза

103 Где очищаются злаки и фасоли от посторонних примесей ?

- на подставе
- на огне
- сите
- сепараторе
- на гидроциклоне

104 Укажите правильное уравнение технологическую эффективность работы сепаратора

- $x=(b_1-b_2)/a \cdot 100$
- $x=a/100 \cdot b$
- $x=(a-b)/a \cdot 100$
- $x=100/(a-b) \cdot 2$
- $x=100/(a-b)$

105 Укажите правильную технологическую схему запеченных сушеных зерен и злаков : 1.прокладка злаков в автовесах 2. Очтстка злаков от посторонних добавок 3. Размещения вымытых злаков в размерные бункеры 4 мытье злаков в моющих 5. Размещения злаков в бункер 7добавление воды 8 сушка

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

106 При помощи какого аппарата происходит сублимационная сушка?

- колайдер
- сублиматор
- озонатор
- аспиратор
- дэсублиматор

107 От какого показателя зависит температура готовой продукции высушенная путем кондуктивной сушки?

- от реологических функций пленки
- от сорта продукции

- от неравномерности вала
- от вида продукции
- от материала сушилки

108 От каких показателей не зависит кондуктивная сушка?

- от температуры нагревания валл
- от давления в вакууме
- от последней емкостной влаги
- от первоначальной емкостной влаги продукта
- от толщины продукта

109 Для высушивания каких продуктов используется кондуктивная сушка?

- вареное мясо
- продукты растительного происхождения
- твердые продукты
- рассыпчатые продукты
- сметана

110 С чем связано охлаждение высушенного продукта опылительным аппаратом?

- в подвале
- воздух
- в холодильнике
- холодильная камера
- холодильная камера

111 По способу отдачи воздуха не существуют опылительные аппараты:

- поток
- перпендикулярный
- комбинированный
- параллельный
- смешанный

112 В опылительном аппарате какая часть не существует?

- калорифетр
- гидроциклон
- механизм опылитель
- сушильная камера
- воздушный фильтр

113 Сколько могут сохраняться пищевые концентраты?

- 5 лет
- 3 года
- 2 года
- до 10-и лет
- 1 год

114 При какой относительной влажности воздуха сохраняют пищевые концентраты?

- 1.3
- низкий
- высокий
- нормальный
- 0.8

115 Какой вид тепловой обработки требуется для сухих завтраков?

- жареный
- не требуется
- варить горячей водой
- 5-и минутное пртготовление
- горячее молоко

116 Какой из них не относится к детским пище-концентратам?

- рисовая мука
- крема
- овощные пыли
- каши
- молочные смеси

117 Для мучных фабрикатов какие смягчители используются?

- яичная пыль
- сода
- дрожжи
- закваска
- кислый аммоний

118 После сушки сколько процентов составляет влажность пище-концентратов?

- 0.43
- 0.13
- 0.23
- 0.03
- 0.33

119 Сухие кисели к какой группе полуфабрикатов относятся?

- десерты
- обед
- соусы
- ребенок
- мучные

120 Какого начальная температура сырья обеденного полуфабриката?

- 150°C
- 100 °C
- 160 °C
- 130 °C
- 180°C

121 Какой элемент усиляет естественную силу продукта?

- соль
- натрий глютаминат
- приправы
- лимонная соль
- уксус

122 Пищевые концентраты-это

- варенный

- пересохнувшие
- консервированный
- замороженный
- нарезанный

123 Какой из них относится к вспомогательному сырью пище-концентратов обеденной еды?

- натрий глюкаминат
- приправы
- сахар
- пищевые добавки
- соль

124 Какой из них не относится к основному сырью пище-концентратов обеденной еды?

- рыба
- приправы
- картофель
- отвар
- фасоль

125 Какой из них относится к основному сырью пище-концентратов обеденной еды?

- грибы
- все
- рыба
- мясо
- макарон

126 Какой из них не относится к пищевым концентратам обеденной еды?

- вторые блюда
- крема
- соусы
- супы
- десерты

127 Какой из них не относится к пищевым концентратам завтраков?

- крупы
- растворенное кофе
- зерновые крупы
- кукурузные крупы
- картофельные чипсы

128 Какой из перечисленных не относится к пище-концентратам детских диетических продуктов?

- рисовая мука
- фруктовое пюре
- молочные смеси
- каша
- овощные пыли

129 Какой из них не относится к продуктам мучных пище-концентратов?

- печенья
- пудинги
- торты
- кексы

- мука для блин

130 Во время изготовления малочной смеси "Малыш" в четырех-корпусном вакуумном испарителе на четвертом корпусе температура бывает;

- 35,5-37,00С
 42,0-43,00С
 61,5-65,00С
 67,0-69,00С
 49,5-54,00С

131 Во время изготовления малочной смеси "Малыш" в четырех-корпусном вакуумном испарителе на третьем корпусе температура бывает;

- 35,5-37,00С
 49,5-54,00С
 61,5-65,00С
 67,0-69,00С
 42,0-43,00С

132 Во время изготовления малочной смеси "Малыш" в четырех-корпусном вакуумном испарителе на втором корпусе температура бывает;

- 35,5-37,0 ° С
 61,5-65,0 ° С
 49,5-54,0 ° С
 67,0-69,0° С
 42,0-43,0 ° С

133 Во время изготовления малочной смеси "Малыш" в четырех-корпусном вакуумном испарителе на первом корпусе температура бывает;

- 35,5-37,00С
 67-690С
 49,5-54,00С
 61,5-65,00С
 42-430С

134 Во время изготовления малочной смеси "Малыш" операция концентрирования проводится в одном из этих оборудований.

- в стандартном оборудовании
 четырех-корпусный вакуумный испаритель
 ротационный испаритель
 двух-корпусный вакуумный испаритель
 двухъярусная кастрюля

135 До какой температуры охлаждают молоко для изготовления молочной смеси "Малыш"?

- до 18 0С
 до 40С
 до 100С
 до 140С
 до 70С

136 Для детей какого возраста предназначаются продукты I группы?

- для 3х месячных и более
 для 2-х недельных

- начиная с 9ти месяцев
- для 5ти месячных
- для 6ти месячных

137 К сухим продуктам VI группы для детского и диетического питания относятся?

- молочные смеси из отвара
- овощные супы в виде порошка
- фруктовые кисели
- витаминизированная рисовая мука
- различные виды диетической муки

138 К сухим продуктам V группы для детского и диетического питания относятся?

- различные виды диетической муки
- молочные смеси из отвара
- витаминизированная рисовая мука
- фруктовые кисели
- молочные каши

139 К сухим продуктам IV группы для детского и диетического питания относятся?

- молочные смеси из отвара
- фруктовые кисели
- молочные каши
- витаминизированная рисовая мука
- молочные смеси из диетической муки

140 К сухим продуктам III группы для детского и диетического питания относятся?

- витаминизированная рисовая мука
- молочные каши
- молочные смеси из отвара
- молочные смеси из диетической муки
- молочный кисель

141 Какие продукты относятся ко || группе для сухих продуктов детей и диетических питаний?

- белок
- пектин
- витамины
- углеводы
- целлюлоза

142 Какие продукты относятся к | группе для сухих продуктов детей и диетических питаний?

- белок
- углеводы
- витамины
- пектин
- целлюлоза

143 Фрукты и овощи ,содержащие в пектиновых веществах ,не растворяемые в воде ,бывают в виде протопектина.В каком виде бывает в результате термической обработки?

- красивый цвет к пищевым продуктам
- В процессе переработки овощей и фруктов порошков,
- дает вкус продуктов,
- необходимые питательные вещества сохраняются

- фруктов и овощей

144 На сколько групп подразделяется сухие продукты по свойству и по назначению для детского и диетического питания?

- 6.0
 2.0
 4.0
 3.0
 5.0

145 На основании каких причин рекомендуется диетическая мука ,по сравнению злаковых?

- из-за малого объема
 Для более длительного периода хранения
 Из-за большего объема
 возможности для слива быстрее
 По лучшему качеству вкуса

146 Сколько месячным детям готовят питания со злаковыми?

- из-за малого объема
 Для более длительного периода хранения
 Из-за большего объема
 возможности для слива быстрее
 По лучшему качеству вкуса

147 Какие продукты рекомендуется для 3 месячных детей?

- с отваром
 пшеничной муки
 с пшеницей
 с пшеничной мукой
 с творогом диета

148 Какие продукты добавляются в молоко для свертывания козеина молока?

- соль
 отвар из пшеничного крахмала,
 кислые соленые огурцы
 соль,
 крахмал

149 С чем богата молоко для детского и диетического питания?

- белками
 растительное масло, жирорастворимые витамины, минеральные соли
 путем гидролиза белков
 белки, молочная сыворотка
 водорастворимый сахар

150 Для чего можно использовать молочно основных в качестве детских и диетических?

- обычное молоко
 натуральное молоко из козьего молока
 сгущенное молоко
 сухой молочной сыворотки
 натуральное молоко

151 Чем может заключаться питания сухих продуктов для ребенков и диет?

- молочные порошки
- сгущенное молоко
- молочные сыворотки
- Все перечисленные выше
- крахмал

152 Сколько производственная мощность у брикета в минуту пресованных брикет?

- 85.0
- 80.0
- 33.0
- 60.0
- 115.0

153 Какова производственная мощность у автомата Д5- КЗЭ?

- 200.0
- 50-70
- 15.0
- 40-50
- 180.0

154 Сколько продукции максимально могут быть проложены в один раз автоматическими весами ДСК -2?

- до 200 qг
- 0,5-2,0 kq
- 3-3,5 kq
- 3 kq
- до 200 qг

155 Как готовится запеченные сушеные злаки и фасоли для производства питательных концентратов?

- 4,2,1,3
- 4,3,2,1
- 2,3,1,4
- 3,2,1,4
- 1,2,4,3

156 В каком случае жиры входят в предприятия пищевых концентратов?

- жидкость в цисцерне
- жидкость в цисцерне
- жидкие баллоны
- при нажатии коробки
- силовые тренировки в эмульсии

157 Какое из них не относится к питательным концентратам | и|| обеденным блюд?

- сухие продукты
- Консервы рыбные
- заварной пирог
- суп,
- пшеничная каша

158 По какой причине дегидрируют производство концентратов?

- это не-приятный вкус и аромат
- все вышеперечисленное
- продукт желтоватого цвета
- муки для снижения влажности
- Карамелизация сахара

159 Укажите технологическое производство пряностей ,правильной последовательности

- 1,3,4,5,2
- 2,3,4,5,1
- 4,5,2,3,1
- 3,4,5,2,1
- 5,4,2,3,1

160 Укажите технологическую схему посыпанной концентрации правильной последовательностью

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

161 Из каких компонентоа может состоять | и || обеденные блюда питания концентрата?

- томатные продукты
- все выше перечисленные
- крупы и запеченные
- сушеные овощи и картофель
- макаронные изделия

162 Укажите технологическую схему биохимического гидролиза методом гидролизата белка?

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

163 Что обозначает Коджи?

- аминокислоты
- обрабатывали соевым раствором, содержащим аминокислоты
- натриевые соли аминокислот,
- культивированные продукты с плесенью
- Состав аминокислот

164 Из скольких фаз состоит получение гидролизата биохимическим методом?

- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

165 Каким способом полученное гидролизат более ценен с физиолигической точки зрения?

- биотехнологический
- ферментативная
- биохимические

- химические
- кислые

166 Какими методами не производят белковые гидролизаты?

- кислые
- биотехнологический
- биохимические
- химические
- ферментативная

167 Сколько методов существует для производства белковых гидролизатов?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

168 Какой показатель сырья предназначено для производства белковых гидролизатов ?

- Нет азота, а не белка
- азота, меньше жиров, меньше сахара, больше,
- много азота, жиров и сахаров больше
- меньше, чем сахара
- Нет разницы в азоте, белки слишком

169 Какое сырье используется для производства белковых гидролизатов?

- казеин
- мясо
- молоко
- яблочный пектин
- яйца

170 В чем разница белковые гидролизаты от мясных бульонов?

- вкус куриного бульона
- подходит для всех возрастных групп, питание
- физиологические эффекты
- вкус
- Отсутствие пуриновых оснований

171 Какие способности имеют аминокислоты натрия соли?

- играют роль консервантов
- мясо, рыбные и овощные блюда для повышения естественный вкус
- грибные блюда по вкусу
- увеличение количества белковых веществ блюд
- продлить срок содержания под стражей еды

172 Из каких составных частей состоит белковые гидролизаты?

- мясного бульона
- аминокислоты и их натриевые соли и остатки полипептида
- ферменты
- Кислотный гидролиз
- Грибы Аспергиллиуса

173 Чтобы улучшить качество обеденных блюд :

- белковые добавки
- белок гидролизатов
- протеиновый коктейль
- белковые препараты
- аминокислоты

174 Какие недостатки имеют фрукты и ягоды?

- Отсутствие биологически активных веществ
- Все вышеперечисленные
- липкая масса
- Отсутствие элементов пектиновых
- "С" недостаток витамина

175 Что можно использовать в качестве сырья сухофрукт полуфабрикатов ?

- обычная концентрация
- Для того, чтобы концентрировать соус
- сконцентрировать кисель
- сконцентрировать заварной крем
- массово сконцентрировать

176 В результате чего получают сухофрукт полуфабриката?

- сушка фруктовое пюре
- фруктового пюре с крахмалом
- сушки пюре фруктовые кислоты
- сушки пюре из фруктов и сахара
- сушка овощей

177 При каком способе сушки вещество переходит из твердого состояния в парообразное, минуя жидкое?

- ничего из перечисленного
- конвективная сушка
- радиационная сушка
- сублиационная сушка
- кондуктивная сушка

178 Какой способ сушки осуществляется при влажности 75-80%?

- вулканизация
- ионизация
- ничего из перечисленного
- лиогилизация
- стерилизация

179 Что составляет меньше 5%- ти в кукурузных яйцах?

- все перечисленные
- зольность
- сладость
- влажность
- кислотность

180 Что должно быть больше 10-12% в пищевых концентратах?

- все перечисленные
- зольность
- кислотность
- влажность
- сладость

181 Что называют десертом?

- I блюда
- мороженое
- закуска
- II блюда
- сладкие блюда

182 Какие кисели из полуфабрикатов упаковывают в устройстве А5-КМХ-75?

- овощные
- никакой из перечисленных
- сушеные фрукты
- ореховые
- цитрусы

183 При каком процессе происходят резкие изменения в крахмале манной крупы?

- при замораживании
- все перечисленные
- при хранении в анбаре
- при никаком
- при тепловой обработке

184 Как называют смесь кухонных соусов?

- сухое молоко, сухие грибы
- соль, сахар
- пшеничная мука в порошкообразном и декстринизированном виде, приправы
- сухие овощи, сухое мясо
- все перечисленные

185 Что можно заменить манной крупой в муз- концентрате?

- агар
- сухари
- мука
- желатин
- крахмал

186 Укажите правильную последовательность операций технологического процесса сухих кухонных соусов: 1-перемешивание рецептуры смеси, 3-приготовление полуфабриката, 4-подготовка сырья, 5-упаковка готовой продукции

- 3,2,4,5,1
- 4,5,2,1,3
- 5,3,4,1,2
- 4,3,1,2,5
- 1,2,3,4,5

187 Для улучшения качества сухих соусов чем пользуются в качестве основы вкуса?

- соевая паста

- белковая добавка
- соевый соус
- мясной бульон
- обезвоженный гидролизат

188 Как называется смесь, состоящая из пшеничной муки в порошкообразном и декстринизированном виде, сухих овощей, сухого мяса, сухого молока, сухих грибов, соли, сахара, приправ и других продуктов ?

- блюда на ужин
- овощные соусы
- мясной суп
- кухонные соусы
- пищевые концентраты

189 Сколько минут кипятят экстракт кофе?

- усиливает аппетит
- придает разновидность пище
- улучшает пищеварение
- придает пище свойственный вкус
- придает пище долгий срок

190 Для получения экстракта кофе в каком соотношении берут порошок кофе и воду?

- 0.16944444444444443
- 0.08680555555555557
- 0.4173611111111111
- 0.0486111111111111
- 0.12916666666666668

191 При обработке манной крупы в каком веществе происходят резкие изменения?

- пектин
- карбогидрат
- витамин
- крахмал
- кислота

192 Чем можно заменить крахмал в муз- концентрате?

- сухарями
- агаром
- манной крупой
- желатином
- мукой

193 Укажите последовательность операций в технологической схеме производства киселей: 1- просеивают сахар, 2-перемешивают сахар, 3-перемешивателю подают экстракт, 4-в унифицированный дозатор подают сахар, 5-крахмал просеивают в бурате, 6-передают в унифицированный дозатор, 7-перемешивается в мешателе, 8-экстракт растворяется в лимонной кислоте, 9-экстракт передается из фильтра в перемешиватель с непрерывно движущимся насосом, 10-брикеты завариваются, 11- масса брикетов подается в пресс, 12-завернутые брикеты упаковывают в коробки.

- 11,12,10,9,7,8,6,5,3,4,2,3,1
- 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12
- 6,7,8,9,10,11,12,5,4,3,2,1
- 5,6,7,1,4,2,3,8,9,11,10,12

2,3,4,1,5,7,6,9,8,11,12,10

194 В каком аппарате упаковывают кисели из сухих фруктовых полуфабрикатов?

- ДСШ
- В5-КЗЭ
- А5-АО2К
- А5-КМХ-75
- Б6-ПК-2Т

195 Чем можно заменить агар в сухом желе?

- рисовый крахмал
- пшеничный крахмал
- картофельный крахмал
- желеобразный крахмал
- кукурузный крахмал

196 Как называется смесь, состоящая из сахарного песка, фруктов и экстракта лесных ягод, лимонного сока, агара и пищевых цветочных веществ?

- сухой кисель
- сухой заварной крем
- сухой муз
- сухое желе
- десертный пудинг

197 Сколько видов десертных пудингов производится со стороны промышленности?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

198 Что напоминают десертные пудинги в зависимости от вкуса и назначения?

- сухие кисели
- сухой заварной крем
- желе
- жележный крем
- сухие муз

199 Какие добавки добавляют при приготовлении десертных пудингов из готовой смеси?

- вода
- сок
- вино
- молоко
- какао

200 Как называется смесь, состоящая из сахара, кукурузного крахмала, вкусовых добавок и цветочных веществ?

- сухой кисель
- сухое желе
- сухой заварной крем
- десертный пудинг
- сухой муз

201 Что не относится к молочным концентратам?

- молочный кисель
- молочно-шоколадный кисель
- молочный кофе
- клубничное молоко
- молочный какао

202 Сколько холодной воды добавляют в 100г сухого муза для получения готового изделия из муз-концентрата?

- 1000 мл
- 500 мл
- 700 мл
- 100 мл
- 300 мл

203 Смесь из сахарного песка, термически обработанной манной крупы, фруктов, экстракта лесных ягод называется...?

- сухой пуддинг
- сухой кисель
- сухой муз
- сухое желе
- сухой заварной крем

204 Смесь из сахарного порошка, картофельного крахмала, фруктов и экстракта лесных ягод называется...

- сухой пуддинг
- сухое желе
- сухой муз
- сухой заварной крем
- сухой кисель

205 Как называются пищевые концентраты сладкой пищи?

- смузи
- пирожные
- мороженое
- лимончелла
- десерт

206 Какие из перечисленных компонентов не относятся к сладкой пище (десертам)?

- кукурузный крахмал
- сахар
- манные злаки
- сгущенное молоко
- сухое молоко

207 Как называется смесь, в которую добавляют сухое натуральное молоко, декстринизированную пшеничную муку, яичный порошок и вкусовые вещества?

- сухой пуддинг
- сухой заварной крем
- сухой кисель
- сухой муз
- сухое желе

208 Как называется смесь, в которую добавляют сухое натуральное молоко, сахар, агар и вкусовые вещества?

- сухой пуддинг
- сухой крем
- сухой муз
- сухой кисель
- сухое желе

209 Для чего взбивают приготовленный муз?

- чтобы сделать структуру мягкой
- для охлаждения
- для появления пены
- для улучшения вкуса
- для увеличения объема

210 Укажите правильную последовательность операций для получения готового изделия из концентрата муза: 1-смешивают массу, 2-охлаждают массу, 3-добавляют воду в сухой муз, 4-готовят массу в течении 10-12 мин, 5-перемешивают массу

- 1,2,3,4,5
- 3,5,4,2,1
- 2,3,4,5,1
- 3,2, 1,5,4
- 5,4,3,2,1

211 Для получения готового изделия из концентрата муза, в течении скольких минут его нужно готовить?

- 7 мин
- 10-12 мин
- 20-25 мин
- 20 мин
- 30 мин

212 Где проводят гомогенизацию сухих отваров?

- в блендере
- в молочном гомогенизаторе
- в ступке
- в измельчителе
- в миксере

213 Укажите правильную последовательность технологической схемы производства диетической муки: 1- подготовка злаков к измельчению, 2-обработка злаков резким паром на шнековой паровой машине, 3-измерение злаков на весах, 4-очистка злаков от примесей на зерновом сепараторе, 5-мытьё злаков в моечной машине от минеральных примесей, 6-измельчение злаков простым способом, 7-сушка злаков на ленточной сушилке

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

214 Укажите правильную последовательность технологической схемы производства обезвоженного отвара: 1 –приготовление злаков , 2-отделение мезги, 3-гомогенизация отвараі, 4-очистка злаков от

посторонних примесей, 5-просеивание сухого отвара на вибрационном сите, 6-передача продукта на опылительную сушилку, 7-мойка злаков

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

215 Из какой крупы изготавливают обезвоженные отвары?

- bulgur, рис, мука
- овес, рис, гречка
- пшеница, рис, гречка
- ячмень, рис, гречка
- манная, перлов

216 Какие добавки вносят в коровье молоко, чтобы нормализовать его соответственно материнскому молоку?

- растительное масло
- все перечисленные
- минеральные соли
- витамины, растворимые в воде и масле
- углеводы

217 Какими витаминами обогащают витаминизированную диетическую муку?

- С
- В, В2, РР
- U, К
- Са, Mg
- F, А

218 Для детей какого возраста предназначены продукты VII группы?

- 3 месяца и более
- начиная с 9го месяца
- для двухмесячных
- для пятимесячных
- для двухнедельных

219 Для детей какого возраста предназначаются продукты IV группы?

- 3 месяца и более
- начиная с 6го месяца
- для двухмесячных
- для пятимесячных
- для двухнедельных

220 Для детей какого возраста предназначаются продукты III группы?

- 3 месяца и более
- начиная с 5го месяца
- для двухмесячных детей
- для 6тимесячных
- для двухнедельных

221 Для детей какого возраста предназначаются продукты II группы?

- для трехнедельных
- начиная с 3го месяца
- для двухмесячных детей
- для месячных детей
- для двухнедельных

222 Какая группа продуктов предназначена для детей начиная с 9го месяца?

- I
- VII
- III
- IV
- II

223 Какая группа продуктов предназначена для детей начиная с 6го месяца?

- I
- IV
- II
- III
- V

224 Какая группа продуктов предназначена для детей начиная с 5го месяца?

- V
- III
- II
- IV
- I

225 Какая группа продуктов предназначена для детей начиная с 3го месяца?

- V
- II
- I
- III
- IV

226 Какая группа продуктов предназначена для 2х недельных малышей?

- V
- I
- III
- II
- IV

227 К каким пищевым концентратам не относится рыбная консерва?

- никакому
- I и II обеденным блюдам
- ужину
- завтраку
- закуске

228 В каком способе производства белкового гидролизата есть производство коджи и обработка коджи раствором соли?

- биохимическом
- химическом

- биотехнологическом
- кислотном
- ферментативном

229 Получение гидролизата каким способом состоит из двух фаз?

- биотехнологическим
- биохимическим
- химическим
- ферментативным
- кислотным

230 гидролизаты не производят биотехнологическими способами

- карбогидратные
- белковые
- кетонные
- альдегидные
- спиртовые

231 У гидролизатов существует 2 способа производства

- спиртовых
- белковых
- альдегидных
- жирных
- кетонных

232 гидролизаты состоят из аминокислот, их солей натрия и остатков полипептидов.

- спиртовые
- белковые
- жидкие
- альдегидные
- кетонные

233 Соли натрия способны к улучшению естественных вкусов блюд из мяса, рыбы и овощей.

- все
- аминокислот
- кетонов
- карбогидратов
- альдегидов

234 Различия гидролизатов в мясных бульонах состоит в отсутствии в них пуриновых основ

- все
- белковых
- кетонных
- альдегидных
- жирных

235 Для производства гидролизатов используют шрот, жмых и казеин

- все
- белковых
- жирных
- альдегидных
- кетонных

236 Клейстеризация какого крахмала происходит при температуре 73°C ?

- фасольного
- рисового
- злакового
- манного
- соевого

237 Способ сушки проводится с помощью сублиматора

- кондуктивной
- сублимационной
- радиационной
- конвективной
- ни один из указанных

238 Температура готовой продукции высушенной способом, зависит от времени контакта друг с другом высушенной пленки продукта и горячей поверхности валлов.

- ни один из указанных
- кондуктивным
- радиационным
- конвективным
- сублимационным

239 Продолжительность сушки не зависит от давления вакуума.

- сублимационной
- кондуктивной
- конвективной
- радиационной
- ни один из указанных

240 Способ сушки применяется для сушки жидких продуктов.

- ни один из указанных
- кондуктивной
- конвективной
- радиационной
- сублимационной

241 Для каких продуктов на завтрак не требуется горячей обработки?

- соусов
- вторых блюд
- десертов
- сухих
- супов

242 Для каких полуфабрикатов в качестве смягчителя используют соду?

- обед
- мучных
- соусов
- десертных
- детских

243 После сушки, пищевых концентратов составляет 13%

- все
- влажность
- кислотность
- зольность
- сахаристость

244 Для уменьшения гигроскопичности порошка, целесообразно в томатную пасту добавлять крахмал.

- тыквенного
- помидорного
- морковного
- клюквенного
- картофельного

245 При производстве пюре, общее количество выбросов и сухих веществ составляет 25-30%

- яблочного
- тыквенного
- картофельного
- клюквенного
- морковного

246 При производстве порошка, общее количество выбросов и сухих веществ составляет 20-21%

- клюквенного
- морковного
- картофельного
- тыквенного
- яблочного

247 Продолжительность сушки пюре, в сушилке с пористостью валлов в 0,05 м , составляет 25 секунд.

- никакой
- клюквенного
- картофельного
- яблочного
- морковного

248 Продолжительность сушки гомогенизированногопюре в валовой сушилке составляет 20-25 секунд

- никакой
- яблочного
- картофельного
- капустного
- морковного

249 При производстве чего общее количество потерь выбросов и сухих веществ составляет 18-29% ?

- отварная паста
- яблочный порошок
- соевая мука
- мясной порошок
- гороховая мука

250 При производстве пищевых концентратов каких соусов, декстринизация пшеничной муки происходит при температуре 110-120°C ?

- обычные соусы
- кухонные соусы
- красные соусы
- влажные соусы
- мягкие соусы

251 Какие соусы не выдаются в продажу в форме 500 граммовой упаковки?

- влажные соусы
- красные соусы
- мягкие соусы
- сухие соусы
- обычные соусы

252 Как по другому называют пищевые концентраты, называемые сухими соусами?

- влажные соусы
- кухонные соусы
- обычные соусы
- мягкие соусы
- красные соусы

253 Пищевые концентраты каких блюд делятся на 5 групп?

- закусок
- обед
- ланч
- каша
- холодных блюд

254 При каком методе сушки мяса, в производстве мяса, в сублиматоре время замораживания мяса составляет 10-15 минут?

- конвективном
- ни один из указанных
- сублимационном
- радиационном
- кондуктивном

255 При каком методе сушки, в процессе производства высушенного мяса, в сублиматоре самозамораживание мяса составляет 10-15 минут?

- кондуктивном
- сублимационном
- радиационном
- конвективном
- ничего из перечисленного

256 Для осуществления производства какого пищевого концентрата полуфабриката предложены 2 способа?

- отварная паста
- мясной порошок
- яблочный порошок
- соевая мука
- гороховая мука

257 При каком процессе сушки продукт во втором этапе теряет 80% влаги?

- ничего из перечисленного
- сублимационном
- радиационном
- кондуктивном
- конвективном

258 При каком процессе сушки продукт в первом этапе теряет 3-4 % влаги?

- ничего из перечисленного
- сублимационном
- конвективном
- кондуктивном
- радиационном

259 В каком устройстве для сушки второй этап при сушке продукции называется замороженным состоянием продукции?

- ничего из перечисленного
- сублимационном
- радиационном
- конвективном
- кондуктивном

260 Как называется первый этап самозамораживания продукта при сушке продукта в устройстве для сушки?

- кондуктивный
- сублимационный
- конвективный
- ничего из перечисленного
- радиационный

261 В каком устройстве для сушки сушка продукта делится на 3 этапа?

- ничего из перечисленного
- сублимационном
- радиационном
- конвективном
- кондуктивном

262 При каком способе сушки полная сушка мяса составляет 11-12 часов?

- ничего из перечисленного
- сублимационном
- радиационном
- конвективном
- кондуктивном

263 Все фрукты и ягоды желательно высушивать следующим методом.

- кондуктивным
- сублимационным
- радиационным
- конвективным
- ничего из перечисленного

264 При каком способе сушки большинство продуктов можно хранить минимум 6 месяцев?

- ничего из перечисленного

- сублимационная
- радиационная
- конвективная
- кондуктивная

265 При каком способе сушки меняется влажность продукта?

- ничего из перечисленного
- сублимационная
- конвективная
- радиационная
- кондуктивная

266 Какая p-T диаграмма отображает качество состояния воды при сушке?

- ничего из перечисленного
- сублимационная сушка
- радиационная сушка
- конвективная сушка
- кондуктивная сушка

267 В результате какой обработки мяса белки лучше усваиваются организмом человека?

- свежее запеченное мясо
- продукт полученный в результате сублимационной сушки
- все перечисленные
- мясо полученное в результате термической обработки
- мясо хранившееся в течении одного года

268 Инулин под действием фермента инулиаза гидролизует...?

- рибоза
- сахароза
- галактоза
- фруктоза
- манноза

269 Из чего получают винную кислоту в кристаллическом виде?

- помощью гриба *Aspergillus Niger*
- во время брожения виноградного вина
- в процессе брожения дрожжей
- при получении уксусной кислоты
- оседание виноградного сока при длительном хранении

270 В каких веществах больше лимонной кислоты?

- смородина
- малина
- все перечисленные
- земляника
- лимон

271 Наличие большого количества кофеина алколоида в зеленом кофе влияет ли на сорт кофе высшего качества?

- качество остается стабильным
- не влияет
- дает горечь

- вносит небольшие изменения
- влияет

272 Алколоид кофеина в большом количестве к какой системе негативно воздействует?

- лимфатическая система
- сердечно-сосудистая система
- кровообращение
- гуморальная регуляция
- желудочно-кишечная система

273 Среди кофейных деревьев какой проявляет наиболее практический интерес?

- Kamerun, Qvinea, Robusta
- Robusta, Arabika, Liberiya
- İndoneziya, Mokko, Monarx
- Mokko, Şari, Robusta
- Braziliya, Hindistan, Vyetnam

274 Сколько видов кофейного дерева существует?

- 73.0
- 90.0
- 16.0
- 37.0
- 42.0

275 Что означает зеленый кофе?

- какао бобы
- плоды кофейного дерева
- специально обработанная кофейная гуща
- незрелая кофейная гуща
- кофе для похудения

276 Высушенный цикорий не допускается хранить при высокой относительной влажности. Это может привести к...?

- потери веса
- гниению
- увеличению относительной влажности
- повышению веса
- нарушению структуры продукта

277 Сколько процентов влажности в высушенном цикории?

- 58.0
- 14.0
- 16.0
- 24.0
- 47.0

278 В корне цикория количество влажности крахмала сколько процентов составляет?

- 96.0
- 65.0
- 54.0
- 33.0
- 28.0

279 Какой из следующих пунктов не относится к корню цикория?

- интибинулин
- инсулин
- белковые вещества
- фруктоза
- гликозид

280 Для замены кофе какие виды растений используются при производстве напитков ?

- ромашка
- цикорий
- подсолнух
- кукуруза
- оливка

281 В зависимости от каких факторов кукуруза подразделяется на ботанические группы?

- форма зерна
- все перечисленные
- структуры эндосперма
- строение зерна
- внешний вид

282 К какой группе относится кукуруза?

- злаковым
- ягодам
- бобовым

283 Какого сорта кишмиш используют при производстве пищевых концентратов?

- Себзе
- бескосточковый кишмиш
- черный кишмиш
- косточковый кишмиш
- Шигани

284 Что относится к сухому завтраку?

- зерна кукурузы и пшеницы
- все
- легкие зерна из пшеницы и риса
- кукурузные палочки
- легкие зерна кукурузы

285 При изготовлении "Геркулес"а из овёс, до сколько процентов сушится влажность очищенных злаков?

- 0.16
- 0.18
- 0.22
- 0.2
- 0.24

286 Сколько технологических схем производства существует у овес " Геркулес"?

- 6.0
- 2.0

- 4.0
- 3.0
- 5.0

287 Какими методами изготавливают пожаренную-высушенную гречку, зерно, рожь и кукурузное просо, горох и фасоль?

- тепловым
- расплющиванием
- конвективным
- сублимационным
- кондуктивным

288 Какими методами изготавливаются пожаренная-высушенная гречка и злаки проса?

- кондуктивным
- гидратацией
- сублимационным
- тепловым
- конвективным

289 Сколько мг составляет количество витамина РР в термически высушенном мясе?

- 17.89
- 22.4
- 18.9
- 20.98
- 19.24

290 Сколько мг составляет количество витамина РР в сублимационно высушенном мясе?

- 4.0
- 4.22
- 3.68
- 3.56
- 3.8

291 Сколько мг составляет количество витамина В в термически высушенном мясе?

- 2.0
- 1.2
- 1.6
- 1.4
- 1.8

292 Сколько мг составляет количество витамина В в сублимационно высушенном мясе?

- 0.3
- 0.25
- 0.2
- 0.17
- 0.1

293 В сколько граммовых брикетах выпускают "Гороховое суп-пюре "?

- 500 г
- 300 г
- 200 г
- 400 г

100 г

294 Сколько видов существует прессованных чаёв

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

295 В скольких видах производятся прессованные чаи?

- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

296 Каким операциям подвергаются чайные полуфабрикаты?

- окрашиваются
- сортируются на ситах различных размеров и купажируются
- упаковываются
- добавляются красители
- добавляются ароматизаторы

297 К чему относится высушенный чай?

- концентрат
- готовый продукт
- полуфабрикат
- чай без добавок
- неокрашенный чай

298 Что из указанных физиологически не действует на организм?

- соль
- чай
- неспиртные напитки
- приправы
- уксус

299 Что образуется из крахмала путем гидролиза?

- поверхностно- активные вещества
- углевод
- фермент
- белок
- липиды

300 Что включается для получения эмульсии твердой концентрации?

- студнеобразователь
- эмульгатор
- пенообразователь
- вода
- соя

301 Смесь, полученную с добавлением чего называют кухонными соусами?

- декстринизованной пшеничной муки в форме порошка
- все
- сухого молока, сухого гриба
- соли, сахара и препправ
- сухих овощей, сухого мяса

302 На производстве производится 6 видов

- сухой кисели
- десертного пудинга
- сухого заварного крема
- сухого желе
- сухого муза

303 Смесь, полученную с добавлением чего называют сухим желе?

- лимонной кислоты
- все
- фруктового и ягодного экстракта
- сахара-песка
- агара и пищевых красителей

304 Смесь, полученную с добавлением чего называют сухим музом?

- лимонной кислоты
- все
- термически обработанного злака манной
- сахара-песка
- фруктового, ягодного экстракта

305 Смесь, полученную с добавлением чего называют сухой киселью?

- сахара-песка
- все
- фруктового экстракта
- ягодного экстракта
- картофельного крахмала

306 Пищевые концентраты каких блюд называют десертами?

- обеда
- сладких
- I и II
- никаких
- закусок

307 Смесь, полученную с добавлением чего называют сухим кремом?

- сухого натурального молока
- все
- агара
- вкусовых добавок
- сахара

308 Смесь, полученную с добавлением чего называют сухим заварным кремом?

- яичного порошка и вкусовых добавок
- все
- сахара

- сухого натурального молока
- декстринизированной пшеничной муки

309 Что взбивают для получения пены?

- сухой пудинг
- запеченный мус
- сухой крем
- сухую кисель
- сухое желе

310 на сколько групп делятся пищевые сырья

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 8.0
- 2.0

311 на сколько групп делятся овощи

- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

312 На сколько групп делятся пищевые концентраты ужина?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

313 К какому продукту относится "Геркулес"?

- жировым
- овсяная крупа
- зерновым
- углеводам
- белковым

314 Количество молочных продуктов для получения сухого молока "Малыш"?

- сухое молоко-800 кг;диетическая мука-200 кг;сахар-8 кг;сахарная пудра-500 кг;витамин С-350 мг;витамин РР-300 гр;В6-0,250гр;глицин железа-
- сухое молоко-455 кг;диетическая мука-84 кг;сахар-161 кг;сахарная пудра -8,517 кг;витамин С -315 мг;витамин РР- 13,3 гр;В6-0,406 гр;глицин железа -154 гр.
- сухое молоко -200 кг;диетическая мука-350 кг;сахар -10 кг;сахарная пудра -3 кг;витамин С -200 мг;витамин РР- 10 гр;В6-0,4 гр;глицин железа -105 гр.
- сухое молоко -10 кг;диетическая мука -300 кг;сахар -17 кг;сахарная пудра -8,517 кг;витамин С -500 мг;витамин РР- 17,5 гр;В6-0,3 гр;глицин железа -102 гр.
- сухое молоко -500 кг;диетическая мука-450 кг;сахар -12 кг;сахарная пудра-8 кг;витамин С-400 мг;витамин РР- 500 гр;В6-0,8 гр;глицин железа-112 гр.

315 Кислотность сливок после пастеризации?

- 9Т
- 25Т

- 35Т
- 10Т
- 6Т

316 Кислотность обезжиренного молока после пастеризации?

- 3Т
- 19Т
- 5Т
- 10Т
- 7Т

317 При какой температуре пастеризуется обезжиренное молоко?

- 85-92
- 110-115
- 65-75
- 75-82
- 38-42

318 При какой температуре пастеризуются сливки?

- 28С
- 92С
- 65С
- 50С
- 72С

319 Сколько существует типов сушильных приборов для сушки продуктов конвективным методом?

- 1.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

320 При ферментации пищевых продуктов спиртовое брожение к какому методу консервирования относится?

- физический
- биохимический
- тепло-физический
- физико-химический
- тепло-физический
- химический

321 :Сколько воды используется для испарения 1 кг влажности при работе насоса?

- 75кг
- 800кг
- 400кг
- 200кг
- 50кг

322 Сколько пара используется для испарения 1 кг влажности при работе насоса?

- 23кг
- 10кг
- 45кг
- 37кг

52кг

323 3 этап сублимационной сушки?

- продукт замораживается до 5С
- сушка происходит при положительной температуре
- влажность испаряется на 10%
- происходит полная сушка
- продукт сушится на 90%

324 2 этап сублимационной сушки?

- испарение влажности на 20%
- испарение влажности на 30%
- испарение влажности на 7%
- испарение влажности на 80%
- испарение влажности на 100%

325 :1 этап сублимационной сушки?

- кристаллизация
- замораживание
- плавление
- сжатие
- испарение

326 На сколько этапов делится сушка продукта продукта сублимационным методом?

- 4.
- 1.
- 5.
- 2.
- 3.

327 Продолжительность сушки мяса сублимационным методом?

- 22 часа
- 11-12 часов
- 9-18 часов
- 7 часов
- 3-4 часа

328 Каким должно быть остаточное давление в сублиматоре?

- 11,8-23,5Pa
- 13,3-66,7 Pa
- 72,5-82,4 Pa
- 8,2-11,5 Pa
- 4-6,5 Pa

329 С помощью какого аппарата происходит процесс сушки сублимационным методом?

- редуктор
- сублиматор
- кондуктор
- реактив
- конвектор

330 Как называется процесс испарения льда минуя жидкость?

- контакт
- радиация
- конвекция
- сублимация
- кондуктивность

331 Перенос источника излучения теплоты с помощью радиации?

- контакт
- радиация
- сублимация
- кондуктивность
- конвективность

332 Помещение слоя продукта на горячую поверхность?

- гидрогенизация
- кондуктивность
- сублимация
- конвекция
- радиация

333 Подача теплоты с помощью газа в процессе сушки продукта?

- абиоз
- конвекция
- публимация
- радиация
- кондуктивность

334 Как по другому называют процесс сублимационной сушки?

- анабилизация
- лиотилизация
- анабиоз
- абиоз
- мобилизация

335 Вместимость картонных коробок для упаковки овсяной крупы?

- 50-150
- 250-1000
- 150.0
- 300.0
- 150-200

336 Порядок упаковки готовой овсяной крупы? 1-сушка овсяной крупы 2-охлаждение овсяной крупы 3-чистка овсяной крупы от мелких частиц 4-упаковка в картонные коробки в упаковочных автоматах

- 3,4,2,1
- 3,2,1,4
- 1,4,3,2
- 1,2,3,4
- 50-150

337 С помощью каких добавок очищают овсяную крупу на зерновых сепараторах в производстве?

- мелкий овес
- пыли

- все виды добавок
- ферродобавки
- легкие добавки

338 Какие факторы влияют на повышение питательных свойств продуктов из овсяной крупы?

- механические
- все перечисленные
- биохимические
- химические
- физические

339 Какой фактор затрудняет процесс усвоения организмом человека питательных веществ овсянки?

- наличие трудно обрабатываемого зерна
- наличие целлюлозы в большом количестве
- наличие большого количества жировых веществ
- наличие зерна грубого
- превращение углеводов в крахмал

340 Сколько процентов жиров свойственно овсяной крупе?

- 0.01
- 0.0094
- 0.0045
- 0.67
- 0.0038

341 Сколько процентов углеводов свойственно овсяной крупе?

- 0.84
- 0.96%
- 30-44%
- 0.24%
- 0.75

342 Питательные вещества овсянки имеют высокую способность усвоения. Способность усвоения белковых веществ овсянки сколько процентов составляет?

- 0.72
- 0.85
- 0.78
- 0.82
- 0.75

343 Какой фосфатид был обнаружен в овсяном масле с физиологической точки зрения?

- ацетилхолин
- ленитин
- кефалин
- лецитин
- липин

344 Сколько процентов целлюлозы содержится в овсяной крупе?

- 0.15
- 12.2%
- 0.09
- 0.11

14.4%

345 Сколько процентов углеводов содержится в овсяной крупе?

- 0.43
- 66.5%
- 0.58
- 0.62
- 0.48

346 Сколько процентов жиров содержится в овсяной крупе?

- 18-24%
- 0.06
- 0.15
- 0.12
- 0.18

347 Сколько процентов минеральных веществ содержится в овсяной крупе?

- 18-24%
- 12.5%
- 0.37
- 0.1
- 0.24

348 Какие витамины входят в состав овсяной крупы?

- витамин Н
- комплекс витамина В
- витамин Е
- витамин У витамин К
- витамин С

349 Какие минеральные вещества входят в состав овсяной крупы?

- соль железа
- все перечисленные
- кальций
- фосфор кальций
- калий

350 какой витамин называется пангаман

- С
- Д
- Е
- А
- В15

351 нехватка патагенной кислоты приводит к болезни

- туберкулез
- дерматит
- рахит
- бери бери
- грипп

352 какой болезнью образуется в результате недостатка витамина в1

- туберкулез
- берибери
- рахит
- ленкомия
- грипп

353 какой болезнь прерождаетца в человеке при не достатке витаина с

- туберкулез
- синга аскорбин
- бери бери
- куринная слепота
- а витаминоз

354 Аскорбиновая кислота представляет собой витамин

- В
- С
- Д
- Е
- К

355 какой болезнь прерождаетца от нехватки витамина д

- туберкулез
- рахит
- куринная слепота
- а -витаминоз
- грипп

356 Что называется витамин токоферол

- А
- Е
- С
- К
- В

357 какой углевод считается самым сладким

- мальтоза
- фруктоза
- галактоза
- лактоза
- рафиноза

358 Углеводы делятся на несколько групп в зависимости от способности переваривания

- 4.0
- 2.0
- 7.0
- 8.0
- 5.0

359 Что касается к дисахаридам

- лактоза
- сахароза, мальтоза, лактоза
- Глюкоза

- арабиноза
- мальтоза

360 Что касается к моносахаридам

- арабиноза
- глюкоза, фруктоза ксилоза ,арабиноза
- глюкоза стахиоза
- сахароза галактоза
- сахароза стахиоза

361 по химическому составу на сколько групп делятся углеводы

- 7.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

362 Жиры делятся на несколько групп

- 7.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

363 Какова роль жиров в организме

- энергетический и пластический
- информационная и энергетическая
- пластический и ожирение
- память
- ожирение

364 Сколько аминокислот считаются незаменимыми

- 2.0
- 9.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

365 Белки делятся на несколько групп

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

366 Недостаток белка в организме, вызывает заболевания

- куриная слепота
- Алиментар
- берибери
- ментар
- рахит

367 Что такое витамин Никатин

- К
- РР
- D
- С
- Е

368 Что такое витамин Фоластин

- К
- В9
- D
- С
- Е

369 Что такое витамин Пиридоксин

- Д
- В6
- К
- Е
- С

370 Что такое витамин Орот

- К
- В12
- В1
- В13
- Е

371 Что такое витамин рибофлавин

- С
- В2
- А
- Е
- К

372 Что такое витамин пантотеновая кислота

- А
- В3
- D
- С
- Е

373 Что происходит с белком казеином продуктов

- масло
- молоко
- мяса
- раствор
- макарон

374 под влиянием чего сахара гидрализуются

- температура

- ферменты
- углеводы
- спирты
- эфиры

375 к моносахаридам относится

- фруктоза
- глюкоза фруктоза галактоза
- гликоген
- целлюлоза
- мальтоза

376 на сколько групп делятся углеводы

- 4.0
- 8.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

377 чем характеризуется период содержания косточковых плодов

- сухостью
- созреванием урожая после сбора
- влажностью
- созреванием урожая до сбора
- микроорганизмами

378 когда не прекращается информационный обмен и биохимические реакции

- не происходит охлаждение
- температура охлаждения не достаточно низкая
- низкая температура нагревания
- высокая температура охлаждения
- температура нагревания высокая

379 фактор влияющий на качество продукта хранения

- от кислорода
- изменение отношений кислорода и углекислого газа
- от влажности
- углекислый газ
- от азота

380 какая система составляет основу живого организма

- витамин
- энергетика и балансирование
- белок
- фаза жизнедеятельности

381 основу живого организма составляет

- абиоз
- деятельность энергетической и балансирующей системы
- биоз
- обмен веществ
- анабиоз

382 какова уровень энергии для электромагнитной излучении

- 7меb
- 5меb
- 12меb
- 10меb
- 8меb

383 1 рад это

- поглощенный 7 гр проукта в размере 7,5 эрг
- поглощенный 1 гр проукта в размере 100 эрг
- поглощенный 10 гр проукта в размере 100 эрг
- поглощенный 1 гр проукта в размере 500 эрг
- поглощенный 10 гр проукта в размере 500 эрг

384 единица поглощенной энергии

- г
- рад
- кг
- С
- тон

385 какому методу относится добаление консервантов продуктам

- микробиологический
- химический
- биотехнологический
- физический
- технологический

386 на сколько групп делятся по сроку хранения фрукты и овощи

- 8.0
- 3.0
- 5.0
- 7.0
- 6.0

387 на сколько групп делятся срок хранения пищевых продукт

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 7.0
- 6.0

388 на сколько групп делятся фрукты

- 5.0
- 4.0
- 8.0
- 6.0
- 7.0

389 Какими спецефическими свойствами обладают ферменты?

- лигаза

- обязательная стереохимическая специфичность
- простой изменчивостью
- пятикомпонентные
- сложной специфичностью

390 Сколько клеток созревают при нормальных условиях среды брожения?

- 0.05
- 0.7
- 0.3
- 0.1
- 0.2

391 Чем обладают старые дрожжи?

- рибосомой
- нетерогенной цитоплазмой, утолщенной платой
- разложением
- дыханием
- созреванием

392 К какой области производства относится изготовление дрожжей?

- тепло-физического производства
- брожения
- физико-химического производства
- химического производства
- механического производства

393 В основном каким видом брожения пользуются в пищевой промышленности?

- муравьино-кислотное брожение
- спиртовое брожение, молочнокислое и жирнокислотное брожение
- янтарно-кислотное брожение
- лимонно-кислотное брожение
- уксусно-кислотное брожение

394 Что происходит в терменте при увеличении температуры?

- уменьшаются ферменты
- уменьшается активность
- происходит катаболизм
- увеличивается активность
- увеличиваются ферменты

395 За счет чего происходит образование дегидроаскорбиновой кислоты из аскорбиновой кислоты ?

- фермента фигаза
- фермента аскорбиназа
- аскорбиновой кислоты
- фермента трансфераза
- никотиновой кислоты

396 Какой фермент выполняет реакцию гидролиза с участием воды?

- лигаза
- гидролаза
- лиаза
- оксиредуктаза

- изомераза

397 На какие группы делятся ферменты по химическому составу?

- четырехкомпонентные
 однокомпонентные, двухкомпонентные
 восьмикомпонентные
 трехкомпонентные
 однокомпонентные

398 Что происходит в окисляющих ферментах в процессе брожения?

- останавливается
 уменьшается активность
 гидролиз
 увеличивается активность
 расщепляется

399 Что называют процессом замораживания?

- снижение температуры сырья от криоскорической температуры на 0 °С
 снижение температуры сырья от криоскорической температуры на 10-25°С
 снижение температуры сырья от криоскорической температуры на 4-5°С
 снижение температуры сырья от криоскорической температуры на 2-3°С
 снижение температуры сырья от криоскорической температуры на 6-7°С

400 Какие факторы составляют основу технологических режимов в технологии охлаждения?

- сушка
 температура, срок хранения, влажность воздуха, состав, скорость движения, обработка продукта различными ингредиентами
 условия охлаждения
 условия хранения
 напряженность

401 Что происходит при возрастании осмотического давления?

- раствор оседает
 уменьшается активность воды в продукте
 увеличивается активность воды в растворе
 раствор становится прозрачным
 образуется муть в растворе

402 Что происходит при увеличении осмотического давления

- раствор оседает
 уменьшается активность воды в растворе
 увеличивается активность воды в растворе
 раствор становится прозрачным
 образуется помутнение в растворе

403 Что является причиной гнили в амбарах?

- грибы *trichodema*
 грибы *Botrytis cinerea*
 clostridium
 грибы *pensillium italicum*
 бактерии *Basilous*

404 Что происходит под влиянием анаэробных бактерий?

- декарбоксиляция аминокислот
- образование этилового спирта
- образование уксусной кислоты
- образование диоксида углерода
- образование пропионовой кислоты

405 К какому методу относится использование регулируемы микроорганизмов?

- химическому
- микробиологическому
- биохимическому
- биологическому
- биотехнологическому

406 Какие меры принимаются для предотвращения порчи продуктов плесенью?

- использование карбоновых газов
- использование сорбиновой кислоты
- использование поперностно- активных веществ
- хранение в сухом месте
- использование пропионовой кислоты и ее солей

407 Что происходит при резком снижении температуры?

- упрочнение жидкости в клетках
- кипение жидкости внутри клетки
- разрушение клетки
- кристаллизация жидкости в клетках
- развитие клетки

408 Каким методом пользуются для длительного хранения продуктов?

- замес
- кипячение
- нагревание
- замораживание
- сушка

409 Для чего применяют замораживание?

- для прозрачности
- для сушки
- для хранения продуктов на долгое время
- для того, чтобы сохранить влагу в тканях
- для быстрого использования продуктов

410 Что происходит на последнем этапе влияния микроорганизмов на пищевые продукты?

- изменение химического состава
- разрушение клетки
- продлевание срока хранения
- улучшение качества
- изменение физического состава

411 К какому свойству относится способность микроорганизмов вредить растениям, вызывая в них патологические процессы?

- микробиологическим свойствам
- свойствам агрессии

- технологическим свойствам
- свойствам вирулентности
- патогеническим свойствам

412 Что относится к коллоидным раствором?

- сахарный раствор
- суспензия
- газозые напитки
- спиртные напитки
- фруктовый сок

413 К какому типу производства относится получение масляных продуктов методом гидрогенизации?

- теплофизическому
- бродильному
- физико- химическому
- химическому
- механическому

414 С чем связаны физические изменения, происходящие в продуктах?

- разложение
- ферментация
- revticukasiya
- рекристаллизация
- инверсия

415 в результате силы стычки между поверхностями материалаов образуется

- скольжение
- механическаай
- механическаай адгезия
- tsiksotropiya
- удельная адгезия

416 Пищевые продукты, размер, плотность относится к свойствам

- биологический
- химический
- физически
- физикохимический
- механический

417 в какой части пшеничного зерна есть наибольшее количества сахара

- слое
- в корке
- зерне
- эмбрион
- эндосперме

418 в какой части пшеничного зерна есть наибольшее количества пентаноз

- эндосперме
- зерне
- эмбрион
- в корке
- слое

419 утрата растительного сырья чем связана

- клеточного сока
- процессам замораживания
- процесс сгорания
- процесс сушки
- с процессам выдыхания

420 Какова внутренняя поверхность клетки

- клетка
- цитоплазма
- мембрана
- вакуоль
- межклеточное вещество

421 Что происходит в результате расщепления Protopektinin

- сушится корка клетки
- обвал клеточной стенки
- размягчить корку клеток
- расколы клеток
- не перевариваемые углеводы

422 Щелочные свойства минральных элементов

- магний
- кальций
- кальций, магний натрий
- декстран,
- натрий

423 не перевариваемые углеводы

- целлюлоза,
- целлюлоза, Комедии
- , Комедии
- декстран,
- целлюлоза, Комедии декстран

424 жироподобные вещества

- фосфолипиды и стерини
- изолейцин
- фосфолипид
- стерин изолейцин
- стерин

425 трата энергии человеческим ораканизмо м на сколько групп делится

- 6.0
- 9.0
- 8.0
- 3.0
- 7.0

426 из скольких принципов состоит рациональное питание

- 6.0

- 9.0
- 8.0
- 3.0
- 7.0

427 Каковы оптимальный режим хранения

- температура охлаждения
- влажность
- клетка
- срок хранения
- целлюлоза

428 Что представляют собой органические вещества, содержащиеся в пище

- ферменты
- углеводы
- белки, жиры, углеводы
- белки,
- жиры

429 на внешнем слое клетки находится

- минералы
- ферменты
- витамин
- жиры
- комплекс миканопротеин

430 непрерывный процесс в клетках

- физический
- химический
- биохимический
- механический
- биологический

431 какие минералы включены в состав пищи

- витамин
- жиры
- минералы
- ферменты
- макроэлементы микроэлементы

432 в каком виде указаны углеводы в составе пшеницы

- минералы
- витамин
- жиры
- крахмал, целлюлоза
- ферменты

433 какие витамины есть в составе пшеницы

- К
- С
- Д
- группавитаминовВ

E

434 чем определяется поток жидкости воды?

- внутреннее давление
- капиллярные визкозиметром
- капиллярная монометром
- капиллярная барометр
- внешнее давление

435 Что относится к эмульсии

- газовая система
- надежная система
- дисперсная система
- коллоидная система
- система защиты от пыли

436 Что происходит в камере без перерыва

- биотехнологической
- химическая
- биохимический
- реологический
- микробиологический

437 .что содержится у бобых культур?

- ферменты
- Белки
- Жиры
- Витамины

438 что происходит в непрерывной камере

- углевод
- сливочное масло
- фермент
- белок
- крахмал

439 Норма чего прдливает качества пищевых концентратов?

- биотехнологической
- химическая
- биохимический
- реологический
- микробиологический

440 Что относится к кислото содержащим продукта

- биотехнологической
- химическая
- биохимический
- реологический
- микробиологический

441 Денатурации белков относится следующие

- протамины
- глобулины
- глютитамины
- глютины
- проламин

442 Что касается следующим видам сорбцина

- незамещение аминокислоты
- консерванты
- витамины
- белки
- замещение аминокислоты

443 Когда не влияет биохимические реакции обмена информацией

- при наличии низкой температуры охлаждения
- если достаточно высокая температура
- при наличии высокой температуры охлаждения
- если достаточно низкая температура
- консерванты

444 К какому свойству относится массовая натура?

- химический
- физический
- биологический
- технологический
- микробиологический

445 Какой из них движущая сила осмотического события?

- электролиз мембран
- осмотическое давление растворителя
- обратный осмос
- диализ
- газо-жидкостная система

446 Чем отличается полупроводниковая мембрана?

- важностью
- малым количеством энерго-емкости
- простотой
- большим количеством энерго-емкости
- сложностью

447 Что катализирует фермент трансфераза?

- реакцию лигазы
- реакцию перехода из одной молекулы вещества в другую
- реакцию гидролиза
- окислительно-катализирующую реакцию
- реакцию изомеризации

448 За счет чего происходит обмен в газо-жидкостной системе?

- за счет теплоемкости
- за счет теплохранения
- за счет изменения агрегатного состояния

- за счет теплопроводности
- за счет выпаривания

449 К какому методу относится разделение газов?

- физический
- мембранный
- биотехнологический
- реологический
- химический

450 К какому методу относится ультрация?

- биохимический
- мембранный
- химический
- физический
- реологический

451 К какому методу относится Осмос?

- технологический
- мембранный
- физический
- химический
- биохимический

452 К какому методу относится диализ?

- реологический
- мембранный
- химический
- физический
- биохимический

453 Что такое мембраны?

- рибосома
- разделение двух фаз, определяющие область границы между ними
- клеточные стенки
- ячеистая структура
- цитоплазма

454 Кому принадлежит мембранный метод разделения смесей?

- Назарову
- Лигмодину
- Фику
- Грэму
- Шведову

455 Как называется обработка с использованием ионизирующей радиации?

- радиационная стерилизация
- холодная пастеризация
- пастеризации с подогревом
- диндализация
- асептическое консервирование

456 К какому методу обработки относится ионизирующее и ультрафиолетовое излучение?

- биологическому
- физическому
- микробиологическому
- химическому
- биохимическому

457 С какой целью пользуются ионизирующим излучением?

- тиндализации
- растеризации
- предотвращения плесневения
- предотвращение прорастания
- предотвращения старения

458 Тело,подвергающееся непрерывной деформации,при постоянной нагрузке-это

- адгезия
- вязкость
- скольжение
- тиксотропия
- эластичность

459 Чему равно отношение напряжения сдвига к скорости?

- твердость
- эффективная вязкость
- вязкопластичность
- пластичность
- эластичность

460 От чего зависит предел прочности?

- пластичности
- механического режима деформации
- напряжения
- вязкости
- эластичности

461 Обработка при высокой температуре к какому методу относится?

- микробиологический
- физический
- биологический
- технологический
- химический

462 Как называется механическое напряжение,выше которого тело подвергается деформации?

- жесткость
- предел прочности
- напряжение смещения
- пластичность
- эластичность

463 По чьей модели определяется вязкопластичность тела?

- Ньютона

- Бигама
- Гука
- Максвелла
- Сен-Венана

464 По чьей модели определяется вязкоупругость тела?

- Максвелла
- Кельвина
- Сен-Венана
- Гука
- Ньютона

465 Как называется сопротивление против скольжения жидкости и газов?

- липкость
- вязкость
- пластичность
- эластичность
- релаксация

466 Как называется сопротивление тела против изменения формы под действием внешних сил?

- вязкость
- твердость
- эластичность
- липкость
- пластичность

467 Что назначается в капиллярном вискозиметре?

- концентрация текущей жидкости
- объем текущей жидкости
- давление текущей жидкости
- плотность текущей жидкости
- длина капилляра

468 Какой формулой вычисляется поверхностное испарение влажности сырья?

- $w=mg$
- $w/r=ks$
- $ws=rk$
- $wr=k/s$
- $wk=sr$

469 С чем связаны физические изменения, происходящие в продукте?

- абсорбцией
- сублимация и рекристаллизация
- метаболизм
- тиндализация
- принцип абиоза

470 Температуропроводность какое свойство охарактеризует?

- инерция
- инерция
- сублимация
- кипение

- карамелизация

471 Что происходит в пищевых продуктах с увеличением температуры?

- фактор теплопроводности увеличивается
 теплоемкость повышается
 фактор теплопроводности уменьшается
 теплоемкость уменьшается
 температурапроводность уменьшается

472 К тепло-физическим характеристикам какие относятся?

- охлаждение
 теплоемкость, теплопроводность, температуропроводность
 кипение
 варка
 замораживание

473 Как называется процесс перехода вещества из поверхностного слоя тела или продукта в окружающую среду?

- хемосорбция
 десорбция
 адсорбция
 абсорбция
 сорбция

474 Какими методами пользуются для очистки пищевых продуктов?

- стерилизация
 экстракция, фитрация, оседание
 намачивание
 мытье
 кипение

475 Какой процесс применяется для чистки жидкостей?

- отжим
 адсорбция
 ферментация
 абсорбция
 прессование

476 инерция

- ферментация
 полоскание
 прессование
 отжим
 стерилизация

477 Какой фермент катализирует реакцию синтеза с отщиплением фосфорной кислоты?

- изомераза
 лигаза
 оксиредуктаза
 гидролаза
 трансфераза

478 До сколько градусов обрабатывается продукт, чтобы опередить ферментативную порчу?

- 50°C
- 80-100°C
- 20-30°C
- 10-20°C
- 40°C

479 срок длитель для приготовления риса

- 25 мин
- 20-25 мин
- 15-20 мин
- 30 мин
- 10-15 мин

480 Как удалены с крахмальный зерна риса в процессе переработки в соответствии с термической переработкой?

- Меняется
- Не меняется
- Сокращается
- Сокращается
- Увеличивается

481 . Во время гидротермическом обработки какие вещества образуются?

- Каротиноиды
- ксантофилы
- Eritroforlar
- Antosianlar
- меланоид

482 . гидротермическом переработки клетчатке и пропектин создает денег?

- Коагуляsiyasını
- системы
- системы
- Гидролиз
- Клейковина

483 Тепловой при вскрытиях белковых веществ делает

- нарушается
- Трансляция
- Коагуляци
- Трансформация
- Конфигурация

484 Отдельные крахмала зерен между dənлəgін что образуется в результате слияния нескольких крахмала?

- Коллоид
- Клей
- жидкой фазы студенистой
- Фазовое устройство
- крахмал

485 В крупе долгий срок гидротермическим обработке происходит?

- Метобализм
- Гидролиз
- ферментация
- сублимация
- липкост

486 от чего зависит степень переработки липкост крахмала?

- Количества воды и отопления
- Умения оператора
- от воды
- От конструкции оборудования
- От формы крахмала

487 В производстве пищевой продукции как влияет на гидротермическим консервантов при обработке высокая влажность?

- органолептическом негативно влияет на свойства конечного продукта
- Повышает производительность
- Ферментов приводит к распаду
- Снижает производительность
- коррозии приводит к технологического оборудования

488 После гидротермическим переработки ячмене насколько оптимальной влажности?

- Должен быть выше 50%
- Должен быть ниже 50%
- 30% больше не бывает
- 70% больше не бывает
- 50% больше не бывает

489 Когда значительно повышается качество сырья?

- После последнего высушенный
- Примесей
- После предварительной высушенный
- После увлажнения
- После того

490 . Расщепление воды свободно в воздухе становится размытым?

- сите
- Триере
- сублиматоре
- Сепараторе
- фильтре

491 В ходе образование опухли что происходит?

- Дополнительное оборудование требует
- Прочность увеличивается
- Тонкая
- Прочность снижается
- Быстро разваливается

492 Перловка консервантов в производстве пищи подвергся промывке почему не ставят?

- ячмень
- Он очищается

- Ячменное зерно
- Он очень быстро увлажняются
- Ячмень, пищевые концентраты для не используют

493 Горох и рис мойки в ходе нескольких увлажнение %?

- 14-15%
- 10-11%
- 12-13%
- 17-24%
- 5-6%

494 Какие пищевые концентраты прорыва в производстве увлажнение не подвергается?

- горох
- горох
- овса
- Соевая
- Рисовая Мука

495 Что не зависит от скорости зерновых увлажнение?

- длительность процесса
- наличие питьевой воды
- тип зерновых
- давление воды
- давление воды

496 в стиральной машине расщепление выполниляется?

- вымыть грязь из зерновых
- промывают кожуры удалены
- высушить
- пшеница, химикаты,
- удалены из семян дикорастущих растений

497 Что не включают в себя подготовительный этап пшеница и зернобобовых ?

- размыв
- чистка
- Сухая чистка
- деление
- размыв

498 Что является основным процессом, которые формируют качество пищевых концентратов

- подготовка сырья
- Приготовить смесь из концентрата
- дозирование
- подготовка сырья
- упаковка

499 Где нарушили технологическую схему при приготовлении блюд пищевых концентратов в любой сделке 1-продуман, заполнение контейнеров 2, 3-дозирование, обучение 4-х материалов, получение 5-концентрата смеси, 6-briketlæsdirmə

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

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

500 Что не используется в производстве пищевых концентратов?

- пшеничная мука
- томатной пасты
- злаки
- копчености
- сахар

501 Что используется дополнительное сырье в производстве пищевых концентратов?

- соевая мука
- нута мук
- бобовые культуры
- овощной
- овощной

502 От качества пищевых концентратов любые изменения могут зависеть от ?

- дефекты, возникающие при хранении сырья
- реологические изменения
- способность производителя
- Биологическая ценность пищевых концентратов
- изменения в технологическом процессе

503 Первый и второй обед блюда является основным сырьем для пищевых концентратов?

- сахаросодержащие продукты
- богаты пектином, целлюлозы богатых
- ферментированные препараты
- богаты пектином, целлюлозы богатых
- крахмал и богатой белком

504 Что может быть особые условия для приготовления пищевых концентратов?

- все выше
- экспедиции
- туристические поездки
- экскурсии
- Во время полета в космос

505 При каких условиях пищевые концентраты, предназначенные для приготовления пищи?

- больница (профилактических целях)
- обычный
- бесплатно
- специальный
- ночь

506 Блюда, приготовленные из свежих сырых пищевых концентратов готовые блюда

- мало калорий
- выбранный
- нельзя сравнивать
- другой
- много калорий

507 Когда пищевые концентраты готовые блюда не обязаны делать?

- больше времени на подготовку
- кулинарные привычки
- минимальная заработная плата
- меньше времени на подготовку
- воздействие интенсивного тепла

508 как решать социальные проблемы в пищевом концентрате

- мало причин
- они используются людьми многих готовых пищевых продуктов
- Поскольку все больше и больше людей общаются
- Из-за хорошего развития сектора общественного питания
- много причин

509 В пищевых концентратов подготовлены готовые блюд продолжается

- Время не зафиксировано
- минимальное время
- на неопределенное время
- максимальное время
- долгосрочный

510 Почему все ингредиенты в процессе пищевом концентрате изменяется?

- производятся крупными компаниями
- термическая обработка в процессе
- так что только отображает вес нетто
- интенсивная механическая обработка в процессе
- потому что они предназначены для экспедиции

511 В пищевом концентрате что продлевает потери качества

- Перевозки благоприятное
- низкая влажность
- соблюдать правила
- Разработка специальных стерильных условий
- быть сбалансирован

512 какие благоприятные условия создаются под стражей пижевых концентратов

- Перевозки благоприятное
- Расщепление ферментные системы в процессе приготовления пищи масла
- соблюдать правила
- Разработка специальных стерильных условий
- быть сбалансирован

513 Чем отличается пищевой концентраты от других пищевых продуктов?

- объем
- Возможность сохранять в течение длительного времени
- стоимость энергии
- объемом и массами
- товар внешний вид

514 Чем отличается пищевой концентраты от других пищевых продуктов?

- занимает меньше места

- отсутствием воды
- очень энергичный
- питательнее
- быстро подготовили

515 В пищевой промышленности кислотность относится

- биотехнологической
- биохимический
- реологический
- химическая
- микробиологический

516 развитие микрофлоры приостанавливается при каком интервале?

- 0.1
- 12-16%
- 0.05
- 0.03
- 7-9%

517 Чем отличается пищевой концентраты от других пищевых продуктов?

- С химическими свойствами
- с биологическими свойствами
- С физическими свойствами
- с реологическими свойствами
- С технологическими свойствами

518 при высоком содержании крахмала в муке что происходит?

- клейковина становится все сильнее
- Цвет муки становится темнее
- клейковина становится все сильнее эндосперм становится слабее
- Белок становится темнее
- мука высокая влажность

519 Что происходит в продукте при снижении активность воды

- клетка разделяются
- повышение осмотического давления
- объем увеличивается
- осмотическое давление снижается
- объем уменьшается

520 Каким бывает продукт, высушенный в экстудере?

- твердым
- жестким
- пористым
- хрупким
- эластическим

521 Где проводится сушка методом взрывания?

- в посуде
- в печи
- в конвейере
- в эксикаторе

в экстудере

522 Каким методом сушатся пищевые концентраты ,не требующие готовки?

- конвективная и кондуктивная сушка
- сублимационная и конвективная сушка
- перспективная сушка и сушка под большим давлением
- конвективная сушка и методом взрывания
- сублимационная сушка и методом взрывания

523 Какие изменения происходят,помимо уменьшения,на различных этапах производства приготовленных и высушенных круп и зерно-бобовых?

- частицы
- мука
- крупка
- твçel
- тюки

524 Где происходит просеивание высушенных круп и фасолей?

- в магнитном сепараторе
- в трясущейся подставке
- в сепараторе
- в вибрационном душлаге
- в сетчатом сите

525 Как называется метод сушки нагретым воздухом?

- опылительная сушка
- кондуктивная сушка
- калориферная сушка
- горячая сушка
- конвективной сушки

526 В производстве концентратов до какой влажности сушат крупу, не поддающуюся давлению?

- 20-26%
- 8-9%
- 0.13
- 0.19
- 9,9-10%

527 До какой влажности сушат приплюснутую крупу?

- 9,5-10%
- 20-26%
- 0.19
- 8-9%
- 0.13

528 Каким показателям безопасности должны соответствовать пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд?

- нарушение полноценности брикета
- слишком жирное сырье животного происхождения
- раздавливание сырья растительного происхождения
- токсичные элементы и радионуклиды не допустимы
- ломка круп

529 По каким показателям не оцениваются пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд?

- цвету
- запаху
- вкусу
- внешнему виду
- форме

530 Укажите правильную последовательность технологической схемы пищевых концентратов: 1- сегрегация, 2-охлаждение, 3-резка, 4-жарка, 5-раскатка, 6-упаковка 7-подача пара 8- порционирование, 9- замеска теста

- 4,5,6,7,8,9,3,2,1
- 9,1,2,4,3,5,6,7,8
- 1,2,3,4,5,6,7,8,9
- 9,5,3,7,8,1,4,2,6
- 8,7,9,6,5,4,3,2,1

531 Какие методы упаковки концентратов применяются?

- бункеровка и склад
- tօktә vә raqalanma
- вес и масса
- забивка и брикетирование
- брутто и нетто

532 Сколько методов упаковки концентратов применяется?

- 2.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

533 Куда попадают семена сои и гороха после второго раза очистки их на сеператоре?

- в дезинтогатор
- в триер
- в эксикатор
- в экстриер
- в дисператор

534 Как ведется дезодорация сои?

- особенной обработкой
- нагреванием до определенной температуры
- alınmış sıyuğın su ilə qovulması
- подачей пара
- инактивацией ферментов

535 При какой влажности ведется дезодорация сои?

- 10-12%
- 20-25%
- 0.13
- 40-45%
- 16-18%

536 При какой температуре ведется дезодорация сои?

- 85°C
- 80°C
- 25°C
- 100°C
- 125°C

537 Почему не используют сою в пищевых концентратах?

- соя не очень распространена
- соя имеет неприятный специфический вяжущий вкус и запах
- соя быстро карамелизуется
- соя быстро подвергается декстринизации
- соя быстро карамелизуется

538 Почему горох увлажняется до влажности 25-30% ?

- горох содержит большое количество влаги
- за счет конденсации пара
- за счет содержания пигмента в составе гороха
- за счет долгой варки гороха
- при большей увлажненности может разрушиться структура

539 При какой температуре проходит гидролиз целлюлозы,гемицеллюлозы и протопектина?

- сәгуан едән температурларда
- высокой температуре
- низкой температуры
- 80°C
- постоянной температуре

540 При какой температуре осваиваются пищевые продукты?

- 65-75°C
- 80°C
- 120°C
- 60°C
- 180°C

541 При какой температуре проводится коагуляция белковых веществ в готовых крупах?

- 60-80°C
- 70-75°C
- 170-175°C
- 60-80°C
- 50-60°C

542 Какова температура клейстеризации крахмала в крупах?

- 160-180°C
- 60-80°C
- 55-60°C
- 30-40°C
- 15-20°C

543 Чем пользуются в качестве стабилизирующего вещества?

- оастительное масло
- солевой раствор
- сорбиновая кислота

- сало
- органические кислоты

544 Что нужно добавить к крахмалу до приготовления, для того, чтобы предотвратить чрезмерное его набухание ?

- диспергатор
- стабилизирующее вещество
- эмульгатор
- стабилизатор
- ароматизатор

545 При гидротермической обработке гречневой и пшеничной круп в каком соотношении берутся добавленные растительные фосфатиды с маслом?

- 1/10
- 1/3
- 2/1
- 1/2
- 3/1

546 До какой влажности сушат ячмень, пшеницу и овес?

- 0.155
- 20-26%
- 30-36%
- 5-5,5%
- 18-19%

547 При какой температуре влажности и нагретом воздухе сушат приготовленные крупы и зерна?

- 12-13%
- 0.24
- 5-6%
- 9-9,5%
- 8,5-8,7%

548 К образованию чего приводит гидролиз масла овсяной и пшеничной круп?

- сивушные масла
- пероксидин
- щелочь
- оксидин
- канцерогенные вещества

549 Как влияет большое количество меланоидинов в составе пищевых концентратов на готовую пищу?

- облегчает упаковку
- Специфический вкус, специфический запах, портит внешний вид
- большая вязкость рисовой крупы
- затрудняет упаковку
- зерновой крахмал свободен

550 Ход какой реакции ускоряют высокая температура и влажность?

- часовые реакции
- реакцию меланоидина
- буферную реакцию

- реакция Майяра
- гидролиз

551 Высокая температура приводит к каким нежелательным процессам?

- образовавшийся клейстер
- гидролизу масла
- коагуляции белка
- разрушению крупы
- образованию меланоидинов

552 Каким образом добавляются фосфатиды?

- в сформированный клейстер
- в устройство по приготовлению пищи, приготовленные в гидромасле
- сразу в устройство для приготовления пищи
- водой и эмульсией
- смешиванием с крупой

553 Во время гидротермической обработки, чем рекомендуется покрывать кукурузу и гречку, чтобы предотвратить прилипание?

- маргарин
- растительные фосфатиды
- пар
- температурой воды
- heuvan peyləgini

554 За счет чего гречка не прилипает?

- крахмальные зерна окружены жировыми каплями
- зерновой крахмал свободен
- зерно покрыто слоем белка
- имеет толстый слой крахмального зерна
- в составе гречки имеется железо

555 По сравнению с другими видами круп, кукурузная и гречневая крупы практически не...?

- не разрушаются
- не набухают
- не расплющиваются
- не расслаиваются
- не прилипают

556 По какой причине меньше слизистой материи у крупе риса и других рисовых культур?

- покрыты толстым слоем зернового крахмала
- Нет слизистый вещества риса
- существует слизистое вещество риса
- В соответствии со структурой крахмальных зер
- алейроновой слой риса производственного процесса

557 Крупе крахмальные зерна риса в процессе переработки, в соответствии с гидротермическом легко удален с поля?

- крупе риса меньше слизистых веществ
- зерновой крахмал свободен
- Легко обрабатывать риса

558 крахмальные зерна риса в крупе где находится?

- целлюлозе
- Алейроновой слой
- Капли масла в окружении
- углеводы в сочетании
- белковый слой

559 Почему ячмень, что уагmasina в воду или тепло, он клейстериновой форме?

- с мячом имеет тенденцию становиться
- так как отдельные слои крахмала
- окруженный слоем крахмала, белка, так как зерно
- крахмал зерна крахмала в зерне
- потому что крахмал зерна высвобождается

560 как расположены крахмаль.зерны ячменя?

- Стопами
- Остров в виде стопами
- Белок внутри с
- Невозможно свобо
- Свободная

561 чем обусловлена высокая вязкость у злака ячменя

- В связи с коллоидно-химические процессы
- С наличием слизистых веществ
- отсутствие органических соединений
- Гидролиз в связи с уек в связи с срок
- Наличие органических соединений

562 в результате каких химических изменени й происходит коллоидные свойства

- бобовые
- Быстро варится крупы
- На крупы
- Слипаются крупы
- Зерновые

563 в результате изменения каких свойств веществ происходит осушение крупы?

- физиологические
- Реологических
- Биохимические
- Коллоидные - химические
- Химические-меха

564 срок длительности для приготовления перловки?

- 15-20 мин
- 20-25 мин
- 10-15 мин
- 30 мин
- 40-45 мин

565 сколько крахмала имеется в пшеничной муке?

- 0.33

- 0.3
- 0.67
- 0.55
- 0.621

566 Сколько белка в пшеничной крупе?

- 0.063
- 0.083
- 0.15
- 0.33
- 0.115

567 Какие балластные вещества имеется в кукурузной крупе?

- кожица, дериивисина
- пектин, целлюлоза
- пртопектин, пентозаны
- целлюлоза, пентозаны
- гемицеллюлоза

568 какие минералы невходят в состав желтой кукурузной крупы

- кальций
- йод
- железо
- калий
- магнезий

569 сколько процентов белка составляет желтая кукурузной крупы

- 0.15
- 0.033
- 0.063
- 0.083
- 0.33

570 сколько проц. Витамина содержится у кукурузы

- С,В,Р
- В¹, В¹¹, Р
- D,Е,К
- А,В,Е,К
- В¹, В², РР

571 какие из следующих характеризует питательную ценность воздушного зерна

- С биологической ценностью
- дополнительный состав сырья
- взносы
- Состав основного сырья
- процесс обработки

572 что относится к утренним блюдам

- воздушной кукурузы
- глазурь
- арахисовое масло
- сыр

- семена пшеницы

573 В каком виде не бывает сухие завтраки?

- фигурные кукурузное изделия
 хлопья
 большой бациллы
 взорван ячмень
 воздушные зерна

574 Не подвергать воздействию сушить в утренние обработки кулинарных блюд, приготовленных в различных ... сырьевых продуктов.

- зерно
 овощной
 молоко
 фасоль
 мясо

575 Технологическая схема получения сухого молока в правильной последовательности: 1-пастеризации, 2-сгущение 3-нормализация, 4-охлаждение, 5-очистки, прием 6-молоко, 7-хранения, 8-ввода приложений

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

576 Какие витамины добавляются в сухое молоко?

- В¹, В¹¹, Р
 А,В,Е,К
 С,В,Р
 D,Е,К
 А, D, E

577 где сушатся сухое молоко

- калорифере
 сублиматоре
 конвективной сушке
 сыпучим прибором
 экструдивная сушка

578 какие компоненты входит в состав диетических и детских продуктов

- диетическая мука
 сухофрукты
 сахарная пудра
 сухие сливки
 все перечисленные

579 Принципиальная схема диеты питания для детей и пищевых концентратов последовательность: 1-сахарная пыль смешанная, 2-дозирование, сырья, получение 3- и 4 упаковки смеси

- 4,3,2,1
 3,2,1,4
 1,2,3,4

- 2,1,3,4
- 3,2,4,1

580 после сушки сколько влаги должна быть в крупе?

- 0.12
- 0.19
- 0.09
- 0.13
- 0.06

581 Показать правильную технологическую схему диеты еды: 1-элиминации, 2 шлифовальные крупы, 3-охлаждения, 4-мойка, 5-сушильные, 6-магнитные устройства, переработка, очистка, 7, 8 - упаковочные материалы

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

582 Какие витаминные препараты включает витамин муки?

- B¹, B¹¹, P
- A, B, E, K
- C, B, P
- D, E, K
- B¹, B², PP

583 Что не входит в состав смеси хлопьев с молоком?

- 1 месяцев
- 3 месяцев
- 8 месяцев
- рожденных матерями
- 6 месяцев

584 какие из них не относятся ацедофильной палочки молока

- пробуждает аппетит
- помогает пищеварению
- очищает распад кишечника бактерии
- все перечисленные
- Он имеет антибиотические свойства

585 в качестве молока какие компоненты участвуют у детских продуктов?

- коровье молоко
- сухое молоко
- сгущенное молоко
- ацедофильная палочка
- козье молоко

586 сколько процентов гречневой муки добавляют у молочно-зерновую муку

- 0.029
- 0.036
- 0.024
- 0.078

0.048

587 сколько процентов рисовой муки добавляют у молочно-зерновых муку

- 0.036
- 0.048
- 0.078
- 0.029
- 0.024

588 Что не входит в состав смеси хлопьев с молоком?

- гречневая, рисовая, овсяная
- гречка, рис, ячмень
- овес, овес, просо
- овес, просо, рис
- овес, гречиха, ячмень

589 помолы каких продуктов добавляют к молочно-зерновым продуктам

- овес, просо, овес
- овес, гречиха, ячмень
- ячмень, овес, просо
- гречневая, рисовая, овсяная
- рис, овес, ячмень

590 сколько процентов рисовой муки добавляют в молочно-зерновых муку

- 0.14
- 0.23
- 0.22
- 0.32
- 0.12

591 сколько процентов сухого молока содержится у молочных отваров

- 0.45
- 0.65
- 0.23
- 0.12
- 0.6

592 сколько процентов сахара должно быть у молочных

- 0.27
- 0.23
- 0.12
- 0.45
- 0.63

593 3 месяца, начиная с коровьего молока смешивают с концентратами, подготовленной пищей для детей?

- масла
- уатта ипи илэ
- ферменты
- Диета с мукой
- белок

594 С чем смещивают коровье молоко при приготовлении пищевых концентратов детям, начиная с 3 месяца?

- жирами
- диетической мукой
- ферментами
- пшеничной мукой
- белками

595 С чем следует смешивать коровье молоко для детей до 12 месячного возраста?

- жирами
- пшеничными хлопьями
- ферментами
- пшеничной мукой
- белками

596 Для детей какого возраста рекомендуются продукты, приготовленные из диетической муки?

- со дня рождения до 12 месяцев
- начиная с 3 месяца
- начиная с 1 месяца
- начиная с 6 месяца
- с 3 месяца до года

597 Для детей какого возраста предназначены смесь пшеничных хлопьев с молоком?

- с 3 месяца до года
- со дня рождения до 12 месяцев
- начиная с 6 месяца
- начиная с 3 месяца
- начиная с 1 месяца

598 По сравнению с чем пшеничные хлопья считаются более усваиваемыми человеческим организмом?

- готовые крупы
- мука этой пшеницы
- пшеничный порошок
- этой пшеницей
- молотая пшеница

599 Что добавляется для предотвращения свертывания казеина?

- белки
- пшеничные отруби
- витамины
- крупы
- ферменты

600 Что делают для лучшего усвоения детским организмом коровьего молока?

- sūdū fraksiyalara ayınnrlar
- добавляют ингредиенты, способствующие свертыванию казеина
- нагревают до 120 С
- улучшают реологические свойства молока
- витаминизируют молоко

601 Что входит в состав коровьего молока?

- все
- сычужный фермент
- лактаза
- амилаза
- липаза

602 Почему коровье молоко свертывается в желудке ребенка?

- не подходит для физиологического возраста
- под действием сычужного фермента
- так как коровье молоко
- из-за жирности
- из-за технологической обработки

603 Что не относится к пищевым концентратам детского и диетического питания?

- зерновые
- мучные кондитерские
- овощно-мясные
- мучные овощные
- молочно-зерновые

604 Что не относится к пищевым концентратам детского и диетического питания?

- овощно-мясные
- овощно-молочные
- фруктово-молочные
- овощи
- молочно-зерновые

605 Какие условия не имеют значения для промышленного производства пищевых концентратов детского и диетического питания?

- соблюдение санитарно-гигиенических условий производства
- использование высококачественных компонентов
- использование высококачественного сырья
- научное обоснование процесса
- использование дорогого сырья

606 В соответствии с современными тенденциями, что должно входить в рацион сбалансированного детского питания?

- зерновые продукты
- готовые фруктовые соки
- фрукты
- ценное молоко
- овощи

607 Какие требования применяются к концентратам детского питания?

- гигиеническая безопасность
- все
- биологическая ценность
- высокое потребление
- реологические параметры релевантности

608 С какой температуры начинается сушка?

- 100°C

- 35-40°C
- 15-20°C
- 40-50 °C
- 20-25°C

609 Как удаляется влажность с поверхности ягод?

- sentyalisiya olunur
- испарением
- сдуванием
- вытиранием
- высушиванием

610 В какой последовательности продукты загружаются в смеситель для дозировки сырья 1-пшеничная мука, 2-яичный порошок,3- соль, 4-вкусовые элементы, 5-сухое молоко,6- сахар ,при приготовлении хлебобулочных полуфабрикатов?

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

611 За сколько минут готовят печенье,приготовленные из мучных концентратов?

- 30-40 мин
- 40-50 мин
- 15-20 мин
- 10-20 мин
- 25-50 мин

612 При какой температуре готовят печенье,полученные из мучных концентратов?

- 230-250°C
- 180-200°C
- 120°C
- 150-180°C
- 200-230°C

613 Какое количество цукат и изюма должно быть в составе мучных полуфабрикатов?

- 9.0
- 14.0
- 10.0
- 13.0
- 12.0

614 Какая концентрация влажности должна быть у мучных полуфабрикатов(торты,кексы) по физико-химическим показателям?

- 7.0
- 10.0
- 13.0
- 14.0
- 20.0

615 За сколько минут готовятся плов и овсяная каша,находящиеся внутри пакета?

- за 1-2 минуты

- за 20 минут перемешиванием
- за 120 минут
- за 15 минут
- за 5-6 минут

616 Что не происходит во время технической обработки и приготовления зернобобовых?

- клейстеризация крахмальных зерен
- гидролиз масел
- набухание крахмальных зерен
- денатурация белковых частиц
- инактивация ферментов

617 В течении скольких минут сушат горох в паровой машине?

- 37 мин
- 25 мин
- 15 мин
- 35 мин
- 55 мин

618 Где происходит очистка сои от смеси?

- в подставке
- в сепараторе
- в сите
- в шнеке
- в триере

619 Укажите правильную схему технологической последовательности нутовой муки: 1 освобождение 2 промывка 3 очистка примесей 4 сушка 5 повторная очистка примесей 6 техническая обработка

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

620 Во время изготовления малочной смеси "Малыш" операция концентрирования проводится в одном из этих оборудований.

- в стандартном оборудовании
- четырех-корпусный вакуумный испаритель
- ротационный испаритель
- двух-корпусный вакуумный испаритель
- двухъярусная кастрюля

621 До какой температуры охлаждают молоко для изготовления молочной смеси "Малыш"?

- до 18 0С
- до 40С
- до 100С
- до 140С
- до 70С

622 Один из них известен не входит в состав молочной смеси "Малыш"

- витамин-В6
- витамин-С

- сахар
- специально обработанная диетическая мука
- ни один из них

623 Помидорная сыворотка достаточно:

- ни один из них
- гидроскопичная
- гидростатичный
- гидротермичный
- гидромеханический

624 До какой температуры бывает нагрета томатная паста идущая из рабрызгивателя для изготовления помидорной пыли?

- 1300С-дэн сох
- 80-900С
- 70-750С
- 50-600С
- 95-1000С

625 Какого должна быть начальная температура сушильного агента использованная для изготовления помидорной сыворотки?

- 50-600С
- 150-1800С
- 110-1400С
- 190-2200С
- 70-1000С

626 Что можно добавить в томатную пасту для уменьшения ?

- ни один из них
- крахмал
- пектин
- глюкоза
- целлюлоза

627 Во время изготовления тыквенного пюре общий процент отходов и потеря сухих веществ составляет:

- 9-12%
- 25-30%
- 17-20%
- 21-24%
- 13-16%

628 Сколько должен быть срок годности морковной сыворотки полученный обычным методом высушивания?

- больше года
- больше 3-х месяцев
- больше 2-х месяцев
- больше 1-го месяца
- больше 5-и месяца

629 Какой фактор затрудняет процесс усвоения организмом человека питательных веществ овсянки?

- наличие трудно обрабатываемого зерна

- наличие целлюлозы в большом количестве
- наличие большого количества жировых веществ
- наличие зерна грубого
- превращение углеводов в крахмал

630 Сколько процентов жиров свойственно овсяной крупе?

- 0.01
- 0.0094
- 0.0045
- 0.67
- 0.0038

631 Сколько процентов углеводов свойственно овсяной крупе?

- 0.84
- 0.96%
- 30-44%
- 0.24%
- 0.75

632 Питательные вещества овсянки имеют высокую способность усвоения. Способность усвоения белковых веществ овсянки сколько процентов составляет?

- 0.72
- 0.85
- 0.78
- 0.82
- 0.75

633 Что было изобретено индусами в Южной Америке?

- мюсли
- поп-корн
- кукурузные палочки
- снэк
- паллет

634 Укажите правильную технологическую последовательность производства иелкой рыбы (снэк): 1- сушка рыбы, 2- пресуется, 3-осоление рыбы, 4- пресуется вместе с пищевыми добавками, 5- упаковка?

- 1,2,3,4,5
- 3,2,4,1,5
- 4,1,2,3,5
- 3,2,1,4,5
- 3,2,5,4,1

635 Что из этого новое направление на рынке снэка?

- сушеные кальмары и мелкая рыба
- сухари
- орехи
- поп-корн
- паллеты

636 Правильная последовательность технологии приготовления поп-корна: 1- подготовка зерна, 2- приготовление (обжарка), 3- кондиционирование, 4- рабочая температура воздуха окружающей среды, 5- отдача паром, 6- смешивание?

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

637 Кто изобрел поп-корн?

- Викинги
- индейцы Южной Америки
- Арабы в Марокко
- аборигены Австралии
- Петр I

638 Основные параметры качества орехов?

- влажность
- степень созревания
- аромат
- вкус
- консистенция

639 Что из этого относится к свойствам космического питания?

- высокие требования к рыхлым и опасным для здоровья космонавтов продуктам
- все
- недоступность применения упаковок в условиях невесомости
- прочность продукта и упаковки
- ограничение жидкой фазы продукта

640 Каким правилам должно быть уместно правильное космическое питание?

- поддержание качества в долгий срок
- все
- устойчивость к различным климатическим и механическим воздействиям
- сбалансированная диета
- минимальный вес и объем, высокие энергетические показатели

641 Что из перечисленного составляет основу мюслей?

- семечки
- все
- пшеница
- овес
- орехи

642 Что из них не входит в мюсли?

- зерно ржи
- молоко
- сухофрукты
- мёд
- шоколад

643 Какие виды снежков известны на рынке сегодня?

- кокос
- все
- фисташки

- миндаль
- кешью

644 Какой тип орехов сэзков не знали производители до недавнего времени?

- грецкие орехи
- фисташки
- арахис
- кокос
- кедр

645 Сколько времени хранится хлеб для производства сухарей?

- 5-7 дней
- 1-2 дня
- 1-2 месяцев
- 1-2 недели
- 1-2 года

646 Сколько месяцев хранятся сухари в соответствии с технологией?

- 1.0
- 6.0
- 12.0
- 3.0
- 5.0

647 Укажите схему правильного технологического производства сухарей: 1-резка, 2- обжарка, 3- выдержка, 4- применение добавок?

- 2,3,1,4
- 3,1,2,4
- 4,3,2,1
- 3,4,2,1
- 1,2,3,4

648 Сухари - альтернатива традиционным ... продуктам питания?

- польским
- франциским
- немецким
- русским
- белорусским

649 В какой стране производят паллет среднего и низкого качества?

- Германия
- Польша
- Нидерланды
- Италия
- Швеция

650 В какой стране производят паллет хорошего и отличного качества?

- Китай
- Германия
- Беларусия
- Польша
- Южная Корея

651 Каким образом обрабатываются смесь паллета?

- осаждение, оклейка, дезинтеграция
- экструзия,пластифицирование и стабилизация
- деление и обжарка
- диффузия, экструзия, стабилизация
- тушение, интенсификация, стабилизация

652 Из чего производится паллет?

- различные молочные продукты
- другие виды картофеля и муки, крахмала и других ингредиентов, смешанных с выбранными сортами
- различные овощи
- сахар и масляное тесто
- смесь овощей и муки

653 что не должно быть в составе картофеля при производстве чипсов?

- микроэлементы, белки
- сметана
- сухие вещества
- сахар
- картофель

654 Когда добавляют дополнительные ингредиенты в чипсы?

- после начальной сушки
- после обжарки во фритюре
- во время резки
- во время упаковки
- после очистки

655 На чем формируется ассортимент чипсов?

- тип картофеля
- дополнительные ингредиенты
- использованное масло
- состав сырья
- форма резки

656 Укажите схему производства чипсов: 1-очистка, 2- начальная сушка, 3- резка, 4- обжарка, 5-разделение по сортам, 6- упаковка, 7- включение дополнительных ингредиентов.?

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

657 На чем основаны современные чипсы?

- качество
- характеристика сырья
- срок хранения
- добавки
- виды сырья

658 Где началось производство чипсов?

- На востоке
- Нью-Йорк
- Англия
- Москва
- Турция

659 Начало производства чипсов?

- 1985.0
- 1850.0
- 1997.0
- 1950.0
- 1897.0

660 Какие масла широко используются в производстве чипсов и сухариков?

- рапсовое масло
- пальмовое масло
- хлопковое масло
- соевое масло
- арахисовое масло

661 Какие кулинарные масла используются в производстве винтов?

- масла на основе пальмового масла
- жиры морских животных
- все
- растительные масла
- гидратация масла

662 Какие особые проблемы существуют при производстве винтов?

- денатурация белков
- качество расщипления
- проблема молочных продуктов
- использование масел
- карамелизация углеводов

663 Какие черты не сочетает в себе свойства несладких веществ?

- индивидуальная упаковка
- высокая биологическая ценность
- небольшое количество пакета
- способность долгого хранения
- подготовка продукции к экстренной разработке

664 Сочетает в себе свойства несладких винтов?

- способность индивидуальной подготовки
- высокая биологическая ценность
- меньшая масса пакетика
- долгое время сохранения
- быстрота приготовления продукта

665 шурупами питательной ценностью винтов характеризуется?

- группа которые относятся шнеки
- с составом основных и дополнительных материалов
- как биологической ценности

- С происхождением сырья
- в виде винтов

666 задача несладких винтов заключается в том что?

- для увеличения ассортимента утренних завтраков
- для удаления голода
- для проведения космической экспедиции
- для потолстения
- для обогащения витаминами детских продуктов

667 Традиционные российские продукты, которые включают в себя винты?

- тосты
- Сухарики и семена
- картофельные чипсы
- фитсашка
- сырные шнеки

668 сколько компаний ассоциаций включают производители шнеки?

- 650.0
- 800.0
- 80.0
- 750.0
- 250.0

669 в каком году образовалась международная ассоциация компаний винтов?

- 2015.0
- 1937.0
- 1956.0
- 1941.0
- 2000.0

670 не относится винтам?

- мясные винты
- канапэ
- хрупкие
- печенье
- тонкие палочки

671 относится к винтам

- кукурузные чипсы
- все перечисленные
- шоколад
- кураги фруктов и овощей

672 Какие новые технологии применяются в пищевых концентратах?

- обогащение винтов полиненасыщенными жирами
- при брикетировании
- влияние инфракрасных лучей
- термоупаковывании
- горение путем сублимационной сушки

673 где высушивают подоны

- в печах
- сушат на фрутере
- сушат на сублиматоре
- сушат на конвекторе
- на экструсере

674 какими свойствами необладают подоны

- твердости
- стекловидностью
- рыхлый
- устойчивости
- сохраняемостью

675 для чего предназначены подоны

- для десертов
- Для каши и супы
- для кексов
- для приготовления вторых блюд
- для ужин

676 какую форму обладают подоны

- в виде бублика
- сад (jcut)
- квадратную
- нитевидную
- шарообразную

677 Укажите правильность образование поддонов: 1 - 26-28%-влажности, экструдирование до 2 - 70-80°C-, 3 -смешивание по рецептуре, 4 - 1-2 см измельчение опор

- 2,3,1,4
- 4,1,3,2
- 4,2,3,1
- 1,3,4,2
- 1,2,3,4

678 каких из следующих получают подоны

- перлова
- все перечисленных
- гречиха
- рис
- yulaf

679 из подонов готовят следующие перечисленные?

- овощей
- зерновые культуры
- молочные продукты
- бобовые культуры
- кислотомолочных продуктов

680 источником мицеливых грибов является

- витамины В3
- макрокомпоненты

- витамины В2
- микроэлементы
- витамины В1

681 Сколько процентов составляет комбинированные белки с аминокислотным составом

- 0.0062
- 0.0092
- 0.92
- 0.82
- 0.0078

682 как влияет на организм мипровит

- уменьшает отрицательность среды
- оказывает положительное воздействие на организм
- повышает иммунитетность
- вызывает некоторые заболевания
- уменьшает иммунитетность

683 какие свойства обладает мипровит

- радиоактивные свойства
- радиозащитные свойства
- реологические свойства
- радионуклеидные свойства
- иммунологические свойства

684 Пищевые концентраты питательную ценность и лечебные свойства для улучшения композиции сухих утренних блюд мулов что?

- белки
- митцелий высших грибов
- сверхповехностые вещества
- биологические активные вещества
- ферменты

685 чем характеризуется производство сухих утренних продуктов?

- для обогащения рациона
- концентрация и с высокой степенью автоматизации
- высокой гигиенической нормой
- высокой питательностью
- для употребления мелких населенных пунктов

686 для производства палочек какие растительные масла применяются

- оливковый
- арахисовое
- хлопковое
- соевое
- растительное масло

687 по органолептическую своству воздушный сладкий рис каким требованиям должен отвечать

- консистенция
- все перечисленные
- вкус
- цвет

запах

688 что не используют при приготовлении сладкого риса?

- рисовая р=крупя
- соль
- эссенция
- сироп
- сазар

689 что смешивают с Массой свежеприготовленного карамельным попкорном

- топленое масло с ванилином
- кондитерский жир и лестини
- растительное масло с ванилином
- топленое масло с сахаром
- кондитерское масло с ароматизированным продуктам

690 укажите технологическую последовательность карамеля и воздушной кукурузы 1-контейнеры чучел, 2-пак, 3-карамельной массы препарата, 4-выдувное зерны карамельной массы съемки, 5-охлаждения

- 4,2,3,1,5
- 3,4,5,1,2
- 5,4,3,2,1
- 1,2,3,4,5
- 5,4,2,3,1

691 для приготовления воздушной глазури растворимость сладкой глазури сколько должно составлять

- 0.8
- 71-72%
- 0.18
- 50-52%
- 61-62%

692 на сколько градусов нужно нагреть цилиндр при котором влажность продукта оппаривается

- 250-260 °C
- 220-240°C
- 150 °C qədər
- 100-120°C
- 800 °C

693 Для термичемкой обработки прибора В35М сколько нужно нагревать

- 5 kq
- 7 kq
- 17 kq
- 14 kq
- 22 kq

694 Какова цель кондиционирования

- оптимальные условия
- создание оптимальной влажности
- Условия оптимального давления
- оптимальная вентиляция
- создание оптимальных условий

695 Что является особенной характеристикой рисовой крупы?

- много количества белка
- Минимальное количество целлюлозы
- Высокое количество углеводов
- больше крахмала
- минимальное количество воды

696 для приготовления воздушных круп риса какими

- arborio
- стеклообразное
- круглый
- длинный
- oniks

697 Булгур пшеница, используется для производства больше вы рекомендуете?

- бутылка
- смешанный
- мягкий
- желтый
- твердый