

## 1105\_Rus\_Q2017\_Yekun imtahan testinin sualları

## Fənn : 1105 Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası

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

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

2 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

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

3 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

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

4 В результате чего возникает кислый вкус творога?

- глубокого разложения белка гнилостными бактериями
- распада белков под влиянием пептонизирующих бактерий
- переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах
- недостаточной связности частиц творога
- газообразования

5 какое молоко называют восстановленным?

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

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

- перемаркировка
- не сходство
- не идентичность
- повышенная цена
- сходство

7 При какой температуре происходит стерилизация молока?

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

8 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- 70-75 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 85-90 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия

9 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

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

10 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

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

11 Укажите продолжительность пастеризация сливок.

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

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

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

13 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

14 Что такое нормализованное молоко?

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

15 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- фенолфталеин
- йод
- сода
- сычужный фермент

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

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

17 При какой температуре происходит стерилизация молока?

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

18 какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- кислоты
- антибиотики
- загустители
- стабилизаторы
- консерванты

19 каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- 15- 18 дней
- 10- 12 дней

- 20-23 дня
- 5-8 дней
- 3-5 дней

20 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- морской водой, охлажденном рассолам
- только морской водой
- морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- только мелкодробленным льдом

21 каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- не более 20%
- не менее 40%
- не более 30%
- не менее 50%
- не более 35%

22 В каком году впервые было высказано мнение о белковой природе ферментов?

- 1916
- 1943
- 1954
- 1931
- 1961

23 Что является предметом технологии пищевых производств?

- изучение способов маркировки и упаковки продовольственных товаров
- изучение ассортимента и видов продовольственных товаров
- изучение способов производства продовольственных товаров из пищевого сырья
- изучение способов хранения пищевого сырья
- изучение способов транспортирования пищевого сырья

24 Производство каких продуктов не осуществляется в соответствии с научными законами брожения?

- виноградных вин
- хлеба и хлебобулочных изделий
- слабоалкогольных напитков
- пива
- айвового варенья

25 какой процесс считается основным в производстве хлеба и хлебобулочных изделий?

- брожение
- механико-теплофизический
- физико-химический
- химический
- криобиология

26 какой процесс считается основным в производстве пива?

- криобиология
- механико-теплофизический
- химический
- брожение
- физико-химический

27 какой процесс считается основным в производстве виноградных вин?

- криобиология
- брожение
- физико-химический
- механико-теплофизический
- химический

28 какой процесс считается основным в производстве спирта?

- механико-теплофизический
- физико-химический
- брожение
- криобиология
- химический

29 какой процесс считается основным в производстве слабо-алкогольных напитков?

06.04.2017

- физико-химический
- механико-теплофизический
- химический
- брожение
- криобиология

30 С каких времен люди начали использовать микроорганизмы, ферменты и ферментативные процессы в производстве хлеба, вина, сыра?

- с начала XXI века
- с XVII века
- с древних времен
- с XIX века
- с XX века

31 С каких времен началось изучение с научной точки зрения ферментативных процессов, происходящих во время производства пищевых продуктов?

- с начала XXI века
- с XIII века
- с XIX века
- до нашей эры
- с XX века

32 кто впервые высказал мнение о ферментах и ферментативных процессах?

- Ван-Хельмонт
- Ньютон
- Авиценна
- Натаван
- А. Искендеров

33 кто в науке впервые предложил термин фермент?

- А. Искендеров
- Авиценна
- Ньютон
- Натаван
- Ван-Хельмонт

34 когда и кем впервые был получен и изучен чистый ферментативный препарат?

- В 1960-1970 годах Н. Алиевым и его сотрудниками
- В 1990-2010 годах А. Ахмедовым и его сотрудниками
- В 1922-1928 годах Р. Вилештеттером и его сотрудниками
- В 1970- 1980 годах А. Гасановым и его сотрудниками
- В 1980- 1990 годах Х. Гасымовой и ее сотрудниками

35 как называется наука о ферментах ?

- микробиология
- биология
- ферментология
- природоведение
- энзимология

36 какой показатель не связан с деятельностью ферментов?

- хранение мясных, молочных и рыбных консервов
- урожайность растений и продуктивность животных
- скороспелость растений и животных
- особенности хранения пищевых продуктов растительного и животного происхождения
- упаковка продуктов питания растительного и животного происхождения

37 как предложил Дюкло в 1898 году называть ферменты?

- названием научно – исследовательского учреждения, где изобретен фермент
- именем ученого открывший фермент
- названием катализирующей реакции
- к названиям действующих веществ прибавить окончание «аза»
- названием страны, где получен фермент

38 какой ученый в Азербайджане не занимался в области ферментации и ферментов?

- Х. Гасимова
- А. Гасанов
- Г. Джафаров

- С. Исфандияров  
 Н. Алиев

39 как влияют ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на скорость реакции происходящие в организме и природе?

- замедляют  
 не влияют  
 в начале замедляют, после ускоряют  
 в начале ускоряют, потом замедляют  
 ускоряют в несколько раз

40 кто и в каком году впервые высказал мнение о белковой природе ферментов?

- А. Гасанов, 1976  
 Г. Гасимова, 1900  
 Н. Алиев, 1940  
 М. Лясковски, 1961  
 А. Ахмедов, 1965

41 Где, кем и когда была утверждена современная классификация ферментов?

- в Париже на съезде биологов в 1900 году  
 в Нахичевани на собрании химиков в 1924 году  
 в Москве на Международном съезде биохимиков в 1961 году  
 в Риме на Международном симпозиуме онкологов в 1950 году  
 в Ташкенте на конференции биологов в 2000 году

42 Что является движущей силой процесса фильтрации?

- объём жидкости  
 перепад давления над и под перегородкой  
 коэффициент теплопроводности  
 закон Фикса  
 вид адсорбента

43 Что такое коэффициент дыхания?

- нет правильного ответа  
 .  
 это отношение одновременно выделенного объема углекислого газа к объему поглощённого кислорода  $vCO_2/vO_2$
- ..  
 это количество одновременно выделенного  $CO_2$
- ...  
 количество одновременно поглощенное  $CO_2$
- ....  
 динамика поглощенного  $O_2$  за отределенный период времени

44 В какой газовой среде происходит анаэробное дыхание микроорганизмов?

- где количество кислорода менее 2%  
 .  
 без кислородной или при содержании менее 2%  $O_2$ , при высоком количестве  $CO_2$
- ..  
 кислородной ( $O_2$ )
- ...  
 без углекислого газа ( $CO_2$ )
- ....  
 где присутствует сульфит водорода ( $H_2S$ )

45 В какой газовой среде происходит аэробное дыхание микроорганизмов?

- ....

без кислородной ( $O_2$ )

- где количество кислорода менее 2%  
 ..  
 с высоким содержанием углекислого газа ( $CO_2$ )

.  
 кислородной ( $O_2$ )

- ...  
 без кислородной или при малом количестве  $O_2$ , менее 2%, при высоком количестве  $CO_2$

46 как по-другому называется хемосорбция?

- химико-механическая сорбция  
 химическая сорбция  
 физическая сорбция  
 механическая сорбция  
 физико-механическая сорбция

47 как образуются коагуляционные структуры?

- за счет объединения мелких кристаллов образующихся в растворе  
 под действием связей и других нековалентных сил сцепления коллоидных частиц  
 за счет химических ковалентных сил  
 соединения частиц за счет сил Ван-дер-Ваальса  
 за счет Броуновского движения

48 За счет чего образуются конденсационно-кристаллические структуры?

- за счет возрастания скорости частиц  
 за счет объединения крупных кристаллов имеющих в системе, в результате Броуновского движения  
 за счет ковалентных связей  
 за счет молекулярных сил сцепления  
 за счет срастания мелких кристаллов, образующихся в растворах, в пространственные системы или развития химических ковалентных связей

49 Из каких веществ состоят двухкомпонентные ферменты?

- органической кислоты и микро элемента, входящую с ней в реакцию  
 органической кислоты и макро элемента, входящую с ней в реакцию  
 белка и соединенных с ним вещества(кофермент)  
 жира и соединенных с ним вещества  
 углевода и соединенных с ним вещества

50 При окислении какого органического вещества коэффициент дыхания составляет 0,7?

- белков  
 жиров  
 углеводов  
 биологически активных веществ  
 органических кислот

51 При окислении какого органического вещества коэффициент дыхания составляет 1?

- углеводов  
 жиров  
 белков  
 органических кислот  
 биологически активных веществ

52 какое вещество в составе пищевого сырья мало значительны для жизнедеятельности и размножения микроорганизмов?

- минеральные вещества  
 белки  
 жиры  
 углеводы  
 вода

53 какой процесс происходящий в составе пищевого сырья обеспечивает потребности в энергии микроорганизмов?

- испарение влаги  
 биологический

06.04.2017

- механический
- физический
- происходящие в органических соединениях окислительно-редукционные реакции

54 какой показатель не является одним из научно обоснованных 4 групп технологии пищевых производств?

- смешанное производство
- производство брожением
- химическое производство
- механико-тепло-физическое производство
- физико-химическое производство

55 Из какого вещества состоят однокомпонентные ферменты?

- газов
- жиров
- углеводов
- минеральных веществ
- белков

56 каким методом разделяют низко осмотические растворы?

- осаждения
- ультрафильтрация
- диффузия
- экстракция
- фильтрация

57 Сколько компонентными по химическому составу бывают ферменты?

- пяти и шести
- трех и четырех
- много компонентными
- одно и двух
- двух и трех

58 Влияют ли ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на регулирование обмена веществ в природе и организме?

- влияют
- не влияют
- влияют только лишь на преобразование в жирах
- влияют только лишь на преобразование в белках
- влияют только лишь на газообмен

59 Влияют ли ферменты, считающиеся биологическими катализаторами, на направление реакции происходящие в природе и в организме?

- вначале влияет
- влияют
- влияет только на расщепляющие реакции
- не влияют
- в начале не влияет, потом влияет

60 как называют сейчас вещество полученное А.Паером и Дж.Персо в 1833 году и названное ими диастазом?

- оксидаза
- амилаза
- протеаза
- липаза
- каталаза

61 Чем в основном вызваны изменения в составе пищевого сырья во время производства готовой продукции?

- скорость переработки сырья
- агрегаты использованные в переработке сырья
- макро- и микроэлементы в составе сырья
- ферменты и микроорганизмы в составе сырья, а также добавленные ферменты и микроорганизмы
- вода в составе сырья

62 Окисление каких органических веществ указывает на коэффициент дыхания больше 1?

- углеводов
- жиров
- белков
- органических кислот
- биологически активных веществ

63 При окисление каких органических веществ коэффициент дыхания составляет 0,8?

- углеводов  
 жиров  
 белков  
 органических кислот  
 биологически активных веществ

64 Какой газ необходим для использования клеток и тканей для получения необходимой энергии при окислении органических веществ?

..  
 водород ( $H_2$ )

.  
 кислород ( $O_2$ )

- аргон (Ar)  
 гелий (He)  
 ...  
 углекислый газ ( $CO_2$ )

65 Во время обработки материала эластичность массы не зависит от нижеперечисленных факторов:

- от физических свойств перерабатываемого материала  
 от температуры материала  
 от конечного объема спрессованного материала  
 от дисперсности материала  
 от габаритных размеров оборудование

66 Что из нижеперечисленного не относится к свойствам масса обмена?

- удельная массоемкость  
 коэффициент диффузии материала  
 коэффициент массовлагопроводности  
 энергия связи влаги с материалам  
 гигроскопичность

67 Что из перечисленных внизу не относится к механическо-теплофизическим производствам?

- производство виноградных вин  
 кондитерское производство  
 мукомольное и крупяное производство  
 консервное производство  
 производство макарон

68 Что из перечисленных внизу не относится к физико-химическому производству?

- производство слабоалкогольных напитков  
 производство некоторых кондитерских изделий  
 производство крахмала  
 производство сахара  
 производство растительных масел

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

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

70 Под действием ..... сил неоднородные системы могут быть разделены ...

- капиллярных сил  
 механических сил  
 Ван-дер-Вальсовых сил  
 химических сил  
 физических сил

71 как назвали А.Пайер и Дж.Персо в 1833 году вещество, полученное при добавлении спирта к соку ячменного солода, которое расщепляло крахмал на сахар?



06.04.2017

- липаза
- оксидаза
- каталаза
- диастаза
- протеаза

72 к чему не приводит большой расход соединений в составе продукта при анаэробном дыхании?

- к понижению потребительской стоимости
- к накоплению спирта, ацетальдегидов
- к уменьшению использования тканями кислорода
- к понижению массы
- к отравлению клеток

73 Сколько тепла (энергии) выделяется при анаэробном дыхании от 180г глюкозы?

- 674 ккал
- 28 ккал
- 50 ккал
- 100 ккал
- 10 ккал

74 Сколько тепла (энергии) выделяется при аэробном дыхании от 180 г глюкозы?

- 28 ккал
- 10 ккал
- 674 ккал
- 100 ккал
- 50 ккал

75 В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?

- алкогольных напитков
- мясных консервов
- яиц
- мяса
- винограда

76 В производстве каких продуктов используется аэробное дыхание микроорганизмов?

- сухого молока
- сиропа
- конфет
- спирта
- овощей

77 В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- салатов из ламинарий
- колбасных изделий
- паштета
- котлет
- ферментативных препаратов

78 В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- колбасных изделий
- микробиологического сырья
- виноградных вин
- спирта
- икры рыб

79 какой процесс, происходящий в субстрате при анаэробном дыхании не зависит от расы, вида и др. показателей микроорганизмов и ферментов?

- брожение в уксусную кислоту
- брожение в молочную кислоту
- брожение в спирт
- брожение в масляную кислоту
- высыхание

80 В чем причина ухудшения вкусовых качеств цитрусовых, хранившихся при низкой температуре?

- быстрое окисление сахаров содержащихся в их составе
- быстрое окисление органических кислот, содержащихся в их составе
- испарение влаги
- медленное окисление сахаров

- медленное окисление органических кислот

81 Что не относится к химической группе производств?

- производство различных жиропродуктов  
 производство алкогольных напитков  
 производство патоки  
 производство этилового спирта  
 производство пищевой глюкозы

82 какой из перечисленных отраслей не относится ко вторичной переработки сырья?

- производство дрожжей  
 производство спирта  
 хлебопекарная промышленность  
 макаронная промышленность  
 кондитерская промышленность

83 В производстве каких продуктов используется анаэробное дыхание микроорганизмов?

- мясных полуфабрикатов  
 рыбных полуфабрикатов  
 молочных консервов  
 макаронных изделий  
 дрожжей

84 как называют процесс разделения суспензий с использованием пористых перегородок, которые задерживают её жидкую фазу?

- впитывания  
 осаждения  
 абсорбция  
 фильтрация  
 разделения

85 Для чего используют метод адсорбции?

- для получения эмульсий  
 для получения жидкостей  
 для осаждения жидкостей  
 для осветления жидкостей  
 для получения суспензии

86 Что является одним из основных свойств высокомолекулярных соединений?

- оседание  
 неэластичность  
 набухание  
 рассыпчатость  
 слипание

87 Что называется коллоидной системой

- системы с микрогетерогенными частицами  
 те системы, размер частиц которых превышает 10-3см  
 те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10-5-10-3см  
 те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10-7-10-5см  
 системы с грубодисперсными частицами

88 Что называется дисперсной средой

- те системы, размер частиц которых лежит в пределах 10-7--10см  
 те системы, размер частиц которых отличен  
 среда , содержащая раздробленные вещества в раздробленном состоянии  
 раздробленные вещества  
 те системы, размер частиц которых различны

89 Что из нижеперечисленного относится к дисперсным системам

- все перечисленное  
 шоколад  
 мука  
 хлеб  
 пиво

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

- процесс диффузии

- процесс отделения
- процесс разделения
- процесс осаждения
- процесс фильтрации

91 Цель сортирования сыпучих материалов состоит:

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

92 На какие свойства обращают внимание при выборе способа воздействия?

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

93 Процесс осаждения используются для разделения .....

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

94 когда применяют осаждение под действием силы тяжести?

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

95 какой из перечисленных процессов не относится к физико-механическим процессам?

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

96 каким образом производится дробление?

- удара
- раскалывания
- истирания
- размазывания
- разрывания

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

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

98 какой из них не является одним из трансфераз?

- ацилтрансферазы
- метилтрансферазы
- аминотрансферазы
- фосфотрансферазы
- пероксидаза

99 какой из них не является одним из оксиредуктаз?

- дипептидазы
- аэробные дегидрогеназы
- каталаза
- цитохромы
- анаэробные дегидрогеназы

100 какие дисперсионные системы называются суспензиями

- системы, частицы которых обладают способностью набухать
- системы, в которых дисперсионная среда является газ, а дисперсионная фаза твердые частички
- системы состоящие из твердой дисперсионной фазы и жидкой дисперсионной среды
- системы состоящие из жидкой дисперсионной фазы и жидкой дисперсионной среды
- системы, в которых дисперсионная среда - жидкость, а дисперсионная - газ среда

101 которые из них относятся к системам микрогетерогенов?

- все перечисленное наверху
- аэрозоли
- пены
- суспензии
- порошки

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

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

103 В зависимости от агрегатного состояния взаимодействующих веществ химические реакции могут быть .....и .....

- гомогенными и гетерогенными
- экзогенными
- гетерогенными
- гомогенными и экзогенными
- эндогенными

104 По каким признакам классифицируют дисперсионные системы

- по всему перечисленному выше
- по природе дисперсионной фазы
- по агрегатному состоянию дисперсионной фазы
- по величине частиц дисперсионной фазы
- по агрегатному состоянию и природе дисперсионной фазы

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

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

106 При производстве шампанского окислительные процессы, происходящие в виноградном соке активизируют или пассивируют?

- не вмешиваются в процессы
- в начале активизируют, в конце пассивируют
- пассивируют
- активизируют
- в начале пассивируют, в конце активизируют

107 С какого процесса начинается получение вина?

- с процесса экстракции
- с окислительного- восстановительного процесса
- с процесса ферментации
- с процессов экстракции (диффузии) и ферментации, а также 1-го и 2-го окисления
- с процессов 1-го и 2-го окисления

108 какие виды дрожжей используют в хлебопечении?

- усваивающие и сбраживающие жиры в субстрате
- не сбраживающие и не усваивающие сахара в субстрате
- сбраживающие и усваивающие белки в субстрате
- сбраживающие и усваивающие сахара в субстрате
- не усваивающие и не сбраживающие белки в субстрате

109 .  
Как называются грибки выдерживающие относительно высокую температуру, например: 45°C?

- арбофильные
- геофильные
- мезофильные
- термофильные
- мезоильные

110 какой из них не является одним из гидролаз?

- протеазы
- эстеразы
- карбогидролазы
- цитохромы
- глюкозидазы

111 От какого фактора не зависит интенсивность диффузионные ферментативные процессы происходящие в соке во время производства вина?

- температуры сока
- количества в соке соединений
- степени насыщенности соков ферментами
- технологических операций
- цвета сока

112 При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод больше соприкасались друг с другом?

- Агдама 777
- Кахетинского вина
- столового белого вина
- столового красного вина
- Кагора

113 При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

- Агдама 777
- Кахетинского вина
- шампанского
- столового красного вина
- Кагора

114 При производстве какого вина стараются, чтобы виноградный сок и твердые частицы виноградных ягод меньше соприкасались друг с другом?

- Кахетинского вина
- столового красного вина
- Агдама 777
- Кагора
- столового белого вина

115 какое количество сахара должно быть в среде для нормальной деятельности винных дрожжей?

- 21÷25%
- 26÷29
- 21÷25%
- 30÷35%
- 13÷20%

116 В пределах каких показателей реакции среды (рН) хорошо развиваются дрожжевые грибки?

- 9,5÷10
- 7,0÷7,5
- 3,7÷3,3
- 1,5÷2,0
- 8,0÷9,0

117 В пределах каких температур хорошо развиваются дрожжевые грибки?

- 40°C
- 10-15°C
- 45°C
- 22-30°C
- 5-9°C

118 какие показатели не действуют или почти недействуют на деятельность дрожжевых грибов?

- плотность воздуха в определенных пределах

06.04.2017

- состав субстрата
- реакция среды (pH)
- температура
- влага

119 как называют чужеродные соединения уменьшающие активность ферментов?

- бесконкурентные ингибиторы
- активаторы
- ингибиторы
- парализаторы
- коферменты

120 как называют чужеродные соединения увеличивающие активность ферментов?

- бесконкурентные ингибиторы
- активаторы
- ингибиторы
- парализаторы
- коферменты

121 какой из них не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

- липазы
- оксиредуктазы
- изомеразы
- лигазы (синтетазы)
- лиазы

122 какой из нижеуказанных не является одним из основных 6 групп новой Международной классификации ферментов?

- гидролазы
- сахарозы
- лиазы
- трансферазы
- оксиредуктазы

123 какие системы называют грубодисперсными

- частицы этих систем не оседают и не поднимаются порами не удерживаются частицы настолько малы, что вещество из которого они состоят находятся в коллоидном состоянии
- частицы видны визуально в газовой или жидкой среде они постепенно оседают или всплывают
- частицы этих систем видны только в микроскоп, в газовой или жидкой фазе они оседают или поднимаютсяны только в микроскоп, в газовой или жидкой фазе они оседают
- частиц этих систем наблюдаются только при нагревании
- частицы этих систем состоят из поверхностных атомов и молекул

124 Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам?

- удельная теплоемкость
- температура окружающей среды
- коэффициент температуропроводности
- энтальпия внутренней энергии
- коэффициент теплопроводности

125 Что из нижеперечисленного не относится к теплофизическим характеристикам веществ?

- энтальпия
- оптические свойства
- тепло выделяющиеся при физико-химических процессах
- количество энергии затрачиваемое при физико-химических процессах
- внутренняя энергия

126 Что происходит при физической адсорбции?

- расщепления веществ
- при сохранении некоторых физических параметров образуется химические связи
- происходит взаимного притяжения молекул адсорбата под действием сил Ван-дер-Ваальса и не сопровождается химическим взаимодействием адсорбированного вещества с поглотителем
- происходит химическая реакция между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя
- при повышении температур веществ происходит Броуновское движение

127 Что происходит при химической адсорбции?

- в результате Броунского движения возрастает скорость молекул
- между молекулами образуется Ван-дер-Ваальсова сила
- под действием температур связи разрываются
- в зависимости от концентрации веществ увеличивается скорость молекул

- в результате химической реакции между молекулами поглощенного вещества и поверхностными молекулами поглотителя возникает химическая связь

128 Что является движущей силой адсорбции в газовой смеси?

- химические связи  
 сила взаимного притяжения молекул  
 поверхность поглотителя и поглощаемого вещества  
 Ван-дер-Ваальсова сила  
 разность между концентрациями адсорбата в газовой смеси

129 Что не входит в цели преддефикации?

- осветить сок  
 нейтрализовать свободные кислоты и осадить не сахара  
 коагулировать коллоидные вещества  
 осадить не сахара  
 осторожным воздействием извести нейтрализовать свободные кислоты

130 как получают упруго-пластические тела?

- при последовательном соединении упругого и пластического элементов  
 все перечисленное наверху  
 в то время, когда предельное напряжение достигает критической точки  
 при движении навстречу друг к другу упругого и вязкого тел  
 при соединении гукковского и ньютоновских элементов

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

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

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

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

133 какой фермент расщепляет только молочный сахар?

- трипсин  
 эстеразы  
 лактоза  
 папанн  
 пепсин

134 какой фермент гидролизует только мочевины?

- эстеразы  
 уреазы  
 пепсин  
 трипсин  
 папанн

135 Укажите формулировку идеально-пластического течения.

- скорость и напряжение сдвига не пропорциональны  
 эластичность потока увеличивает скорость  
 трение потока увеличивает вязкость  
 упругость течения увеличивает скорость  
 имеются пропорциональность между скоростью и напряжением сдвига

136 Какое соединение полученное при брожении моносахаридов под действием пивных дрожжей положительно влияет на вкус и аромат пива?

- ..  
 углекислый газ (CO<sub>2</sub>)  
 этиловый спирт  
 сивушные масла  
 уксусная кислота  
 ацетон

137 В результате чего при производстве большинства пищевых продуктов происходят биохимические реакции?

- ферментов и ферментативных комплексов образующихся в составе сырья и выделенных микроорганизмами
- воды в составе сырья
- температуры
- солнечных лучей
- белков в составе сырья

138 какой показатель pH считается оптимальным для деятельности ферментов?

- при постоянно меняющемся pH среды
- pH в направлении щелочной среды
- pH в направлении кислой среды
- при стабильной pH среды
- при нейтральной среде ( $pH \approx 7$ )

139 какой фермент продолжает свою деятельность в щелочной среде?

- лиазы
- тис – транс изомеразы
- пепсин
- трипсин
- эпимеразы

140 какой фермент продолжает свою деятельность в сильно кислой среде?

- лиазы
- тис – транс изомеразы
- пепсин
- трипсин
- эпимеразы

141 как действует на ферменты понижение температуры до 0 градуса C и ниже?

- разрушает
- повышает активность
- разлагает ферменты
- понижает активность
- увеличивает численность

142 какой фермент не разрушается даже при нагревании до 120 градуса C в течение 10 минут?

- пептидазы
- трипсин
- каталаза
- высушенный  $\beta$  - фруктофуранозидазы
- амидаза

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

- в кристаллическом или твердом
- в твердом или газообразном
- в жидком или твердом
- в жидком или газообразном
- в парообразном или конденсированном

144 От какого фактора не зависит жизнедеятельность ферментов и скорость ферментативных процессов?

- от чистоты ферментов
- от реакции среды (pH)
- от температуры
- от объема посуды, где хранятся ферменты
- от плотности среды

145 к какому классу относятся ферменты ускоряющие реакции расщепления, происходящие по схеме  $AB \rightarrow A + B$ ?

- V классу – изомеразы
- II классу - трансферазы
- I классу - оксиредуктазы
- IV классу - лиазы
- III классу - гидролазы

146 какой фермент действует только лишь на одно вещество?

- уреaza
- папаин
- трипсин



06.04.2017

- пепсин
- эстеразы

147 Получение и хранение самых разнообразных пищевых продуктов сопровождаются протеканием ..... процессов.

- биохимических
- теплофизических
- химических
- физических
- микробиологических

148 Согласно ..... повышение температуры на 10°C увеличивает скорость реакции в 2-4раза.

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

149 У какого вещества винные грибки не вызывают брожения?

- лактоза
- мальтоза
- сахароза
- глюкоза
- 1/3 рафинозы

150 какой дрожжевой грибок более устойчив к спирту?

- все грибки не устойчивы
- винный
- хлебный
- пивной
- все грибки устойчивы

151 какой фермент разлагает только перекись водорода?

- папаин
- пепсин
- каталаза
- эстеразы
- трипсин

152 На какое превращение расходуется часть энергии полученной во время спиртового брожения глюкозы?

- на восстановление белков
- на распад аминокислот
- ...
- на улетучивание CO<sub>2</sub>, полученного при брожении
- на превращение АТФ в 2 молекулы АДФ
- ..
- на использование NH<sub>3</sub>, полученного при брожении

153 Какой ион металлов не считаются активаторами т.к. не активизируют деятельность определенных ферментов?

- ..
- Mg<sup>2+</sup>
- ...
- Ca<sup>2+</sup>
- .....
- Zn<sup>2+</sup>
- .....
- .....
- .....
- соли Si

154 .  
Сколько этилового спирта и CO<sub>2</sub> получается из одной молекулы глюкозы во время спиртового брожения?

- .....
- 5 молекул этилового спирта и 5 молекул  $\text{CO}_2$
- .
- 2 молекулы этилового спирта и 2 молекулы  $\text{CO}_2$
- ..
- 1 молекула этилового спирта и 1 молекула  $\text{CO}_2$
- ...
- 3 молекулы этилового спирта и 3 молекулы  $\text{CO}_2$
- ....
- 4 молекулы этилового спирта и 4 молекулы  $\text{CO}_2$

155 Для разделения каких систем используются процессы фильтрования?

- эмульсий
- жидких систем
- мутей
- тонких систем
- твердых систем

156 какие системы разделяют методом фильтрования?

- гомогенные
- гетерогенные
- неоднородные
- однородные
- однодисперсные

157 как называется процесс разделения неоднородных систем за счет просеивания их через фильтрующую перегородку?

- осаждение
- разделение
- фильтрование
- центрифугирование
- гомогенизация

158 Что используют для отделения пыли в газовых системах?

- центробежную силу
- электрическое поле
- динамическое поле
- силу тяжести
- электростатическое поле

159 В каких случаях применяют центробежную силу?

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

160 Для каких целей применяется процесс перемешивания в пищевой промышленности?

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

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

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

162 В каких случаях применяют центробежную силу?

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

163 как называется жидкая фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтровании?

- концентрат
- эксудат
- экстракт
- фильтрат
- вытяжка

164 как называется газообразная фаза, которая проходит через пористую перегородку при фильтрации?

- концентрат
- эксудат
- экстракт
- фильтрат
- вытяжка

165 .

**До скольких процентов плохо осажденные пивные дрожжи бродят моносахариды при высокой температуре (12÷15<sup>0</sup>С)?**

- 100
- 40
- 30
- 20
- 60

166 .

**До скольких процентов осадочные пивные дрожжи при низких температурах (6÷8<sup>0</sup>С) бродят моносахариды?**

- 100
- 40
- 30
- 20
- 60

167 В каких местах образуются дрожжевые грибки?

- в концентрированном солевом растворе
- в местах, где имеется белок
- в местах, где имеется масло
- в местах, где имеются сахаристые вещества
- в местах, где имеется неорганические вещества

168 Какой фермент изомеразы (V класс) превращает один оптический изомер в другой, например: глюкозу в галактозу?

- цис – транс изомеразы
- β – амилазы
- фосфотазы
- фумараза
- эпимеразы

169 какое вещество образуется при окислении полифенолов виноградного сока под действием ферментов полифенолоксидазы и кислорода имеющихся в молекулах ?

- аминокислоты
- аскорбиновая кислота
- хиноны
- оксикислоты
- глицерин

170 Скорость перехода какого вещества из клетки тканей в сок не зависит от степени выжимания виноградного сока?

- жиров
- ароматических веществ
- фенолов
- пигментов
- азотистых веществ

171 По какому этапу происходит спиртовое брожение в виноградном соке под действием винных дрожжей?

- созревание, старение, порча
- получение вина, формирование, созревание, старение, порча
- порча полученного вина
- старение вина, его порча

06.04.2017

- формирование, созревание, старение, порча

172 какие углеводы не сбраживаются спиртовыми дрожжами при анаэробном дыхании?

- декстрины  
 мальтоза  
 сахароза  
 глюкоза  
 1/3 раффинозы

173 При каком количестве сахара в среде клетки умирают, а винные грибки подвергаются плазмолизу?

- 21÷25%  
 26÷29  
 21÷25%  
 30÷35%  
 13÷20%

174 какой показатель дает возможность использовать дрожжевые грибки в производстве вин и пива?

- неустойчивость к низкой отрицательной температуре  
 неустойчивость к высокой температуре  
 устойчивость к высокой температуре  
 устойчивость к низким положительным температурам  
 неустойчивость к низким положительным температурам

175 какой фермент катализирует и реакции разложения и синтеза?

- папаин  
 лактоза  
 уреазы  
 липаза  
 каталаза

176 По какому показателю ферменты (биокатализаторы) не отличаются от неорганических катализаторов?

- ускоряет действие реакции  
 катализирует скорость реакции в двух направлениях  
 имеют более длительный срок действия  
 имеют специфическое действие  
 расходуется мало энергии на катализирующую реакцию

177 какое соединение не считается активаторами т.к. не активизируют деятельность ферментов?

- соединения имеющие в своем составе SH  
 трипептидглутатион  
 цистин  
 аскорбиновая кислота  
 пероксид водорода

178 Какое вещество не образуется во время маслянокислого брожения углеводов?

- $\text{CaCO}_3$

- масляная кислота  
 пировиноградная кислота  
 бутиловая кислота  
 ацетиловая кислота

179 При участии какого газа происходит период созревания вина?

- CO  
  $\text{CO}_2$   
  $\text{O}_2$   
 ...  
  $\text{SO}_2$   
 ....  
  $\text{NO}_2$

180 какие параметры не относятся к физиологическим характеристикам дрожжей?

- степень флокуляции (осаждения)
- активность брожения
- скорость размножения
- интенсивность дыхания
- степень брожения

181 Укажите правильную последовательность операций подготовки зерна к помолу: 1-Гидротермическая обработка зерна; 2-Предварительная очистка зерна; 3- Обработка поверхности; 4- Составление помольных партий зерна

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

182 какую муку получают при сложных повторительных помолах пшеницы с обогащением крупок?

- обойную
- 1 сорт
- сеяную
- сортовую
- пшеничную

183 Анатомическая часть зерновки пшеницы, содержащая наибольшее количество пищевых волокон:

- Щиток
- Алейроновый слой
- Эндосперм
- Семенные плодовые оболочки
- Зародыш

184 Основным аппаратом для измельчения зерна и крупок является \_\_\_\_\_.

- дробилка
- лузговейка
- триер
- вальцовый станок
- мельница

185 какую муку получают при сложных повторительных помолах ржи без обогащения крупок?

- II сорта
- ржаную
- обойную
- сеяную
- I сорта

186 Правильная последовательность операций помола зерна в муку: 1- процесс обогащения крупок , 2-размольный процесс, 3-драной процесс , 4 -драной вымол, 5- сортировочный процесс, 6 -шлифовочный процесс

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

187 Сорт пшеничной муки, содержащий наименьшее количество пищевых волокон:

- Обойная
- Первый
- Крупчатка
- Высший
- Второй

188 Свойства пшеничной муки, характеризующие состояние ее белково-амилазного комплекса:

- Способность к слеживанию
- Газообразующая способность
- Способность к пожелтению
- Водопоглощительная способность
- Способность к потемнению

189 какой из них не происходит при предварительной расстойке тестовых заготовок?

- улучшение пористости

- улучшение физических свойств
- уменьшение в объеме
- увеличение в объеме
- улучшение структуры

190 При процессе предварительной расстойки тестовых заготовок выдерживают в состоянии покоя в течение:

- 10 – 15 мин
- 5 – 8 мин
- 4 – 5 мин
- 1 – 3 мин
- 9 – 10 мин

191 Основным показателем качества работы тестоделительной машины является

- точность запаха тестовых заготовок
- точность консистенции тестовых заготовок
- точность массы тестовых заготовок
- точность формы тестовых заготовок
- точность цвета тестовых заготовок

192 конечная кислотность теста приготовленной из 2 сорта пшеничной муки составляет:

- 5,7 – 6,00
- 4,5 – 5,10
- 3,2 – 4,10
- 2,3 – 3,10
- 5,2 – 5,50

193 какая кислота выполняет роль санитарного кордона, предотвращающего развитие в тесте нежелательных микроорганизмов?

- уксусная кислота
- муравьиная кислота
- янтарная кислота
- молочная кислота
- масляная кислота

194 Чем удерживают металлические примеси, засоряющие зерновое сырье?

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

195 С помощью ..... происходит разделение частиц отличающихся размерами

- дифракционной решетки
- поставов
- сит
- триер
- дуршлака

196 .

Должен ли участвовать  $O_2$  в период старения вина?

- ..
- должен при участии в среде  $CO_2$
- должен участвовать в конце периода старения
- должен участвовать в начале периода старения
- должен участвовать
- не должен участвовать

197 как называют вещество поглощённое абсорбентом в процессе абсорбции?

- глиноподобные адсорбенты
- адсорбат
- активированный уголь
- отбеливающая глина
- глина

198 каким способом извлекается сок из сырья при производстве ягодных соков?

- прессованием
- осаждением

06.04.2017

- экстракцией
- диффузией
- фильтрацией

199 В основном каким путем извлекается сахар из измельченной сахарной свеклы?

- осаждением
- фильтрацией
- осаждением под действием центробежной силы
- прессованием
- экстракцией

200 Что подразумевается под понятием процесс осаждения в пищевой технологии?

- отделение жидкости с помощью мембраны
- отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
- извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
- осаждение под действием центробежной силы

201 В чем значение понятия фильтрации в пищевой технологии?

- отделение продукта с помощью мембраны
- извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
- осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
- отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- осаждение под действием центробежной силы

202 Что подразумевается в пищевой технологии под термином экстракция?

- осаждение в жидкой среде под действием удельного веса твердых взвешенных частиц
- извлечение частично или полностью одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей из сложных жидких и твердых веществ
- отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- отделение продукта с помощью мембраны
- осаждение под действием центробежной силы

203 Желательно ли происхождение масляно кислого брожения в период производства и хранения молока и овощей?

- желательно
- допускается только во время хранения
- допускается в конце процесса производства
- не допускается
- допускается в начале процесса производства

204 В производстве каких продуктов не применяется типичное молочнокислое брожение (гомоферментативное)?

- квашение овощей
- из молока в кисломолочные продукты
- в хлебопечении
- в производстве колбасы
- в производстве сливочного масла из сметаны

205 каков срок хранения красных вин?

- 5 лет
- 200 лет
- 100 лет
- 10 лет
- 30 лет

206 какой срок хранения белых вин?

- 10 лет
- 200 лет
- 100 лет
- 30 лет
- 5 лет

207 какой срок хранения крепких вин?

- 200 лет
- 5 лет
- 100 лет
- 10 лет
- 30 лет

208 какой фактор во время брожения виноградного сока не влияет на количество образовавшегося глицерина, янтарной кислоты, уксусной кислоты, ацетальдегида, 2,3 – бутулен гликоля, ацетона, лимонной кислоты, изоамилового- и изопропилового спирта, эфира?

- вид дрожжей
- размер виноградных ягод
- температура среды
- pH среды
- аэрация

209 Укажите главное условие образования эмульсий.

- нерастворимость вещества дисперсной фазы в дисперсионной среде
- наличие эмульгатора
- наличие стабилизатора
- наличие газовой дисперсионной среды а дисперсная фаза -жидкость
- наличие твердой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды

210 Что образуют белки пшеничной муки?

- клейковину
- меланоидные соединения
- кислоты
- витамины
- органические соединения

211 При производстве кахетинских вин, окислительные процессы происходящие в виноградном соке активизируют или нет?

- активизируют
- пассивирует
- в начале активизируют, в конце пассивирует
- в начале пассивирует, в конце активизируют
- не воздействуют на процессы

212 Какое вещество не образуется во время нетипичного молочнокислого брожения (гетероферментативное)?

- этиловый спирт
- $\text{SO}_3$
- ...
- $\text{CO}_2$
- янтарная кислота
- уксусная кислота

213 .  
Должен ли участвовать  $\text{O}_2$  в период старения вина?

- не должен участвовать
  - должен участвовать
  - должен участвовать в конце периода старения
  - должен участвовать в начале периода старения
  - ...
- должен при участии в среде  $\text{CO}_2$**

214 Укажите предел оптимальной температуры для жизнедеятельности дрожжей

- 22-30 град.С
- 30-35 град.С
- 50-60 град.С
- 30-40 град.С
- 15-20 град.С

215 какие свойства зерновой массы, способствуют ликвидации процесса самосогревания зерна?

- Сорбционные
- Самосортирование
- Теплофизические
- Сквашность
- Сыпучесть

216 Установлен минимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:



06.04.2017

- 0,5 ч
- 3 ч
- 2,0 ч
- 1,5 ч
- 1,0 ч

217 Повышение температуры (не более 45 град.С) и относительной влажности воздуха (не более 90%) сокращает длительность расстойки на:

- 20 – 30 %
- 60 – 65 %
- 50 – 60 %
- 40 – 50 %
- 30 – 40 %

218 При какой относительной влажности осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- 60 %
- 90 %
- 75 – 85 %
- 70 %
- 60 – 65 %

219 Вкус и аромат хлеба в значительной степени обусловлен накоплением в тесте:

- спирта
- все выше перечисленные
- органических кислот
- углекислого газа
- сахаров

220 В полуфабрикаты из ржаной муки кислотообразующие бактерии вносятся с:

- все выше перечисленные
- сырьем
- заквасками
- ароматизаторами
- водой

221 Укажите среди перечисленных процессов правильную последовательность. 1- замес, 2- брожения, 3- обминка теста, 4- предварительная расстойка теста, 5- разделка теста на куски

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

222 Сколько процентов жидких дрожжей должно быть в без опарном тесте?

- 30%-40%
- 20%-25%
- 20%- 30%
- 10%-20%
- 40%-50%

223 От какого фактора не зависит возникновение, направление и степень процесса адсорбции?

- свойств адсорбента
- присутствие углекислый газ в среде
- температуры адсорбирующего вещества
- свойств адсорбирующего вещества
- притягательность адсорбента к адсорбату

224 Что подразумевается под понятием дезодорация?

- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела

225 Что подразумевается под понятием дефекация?

- процесс обезвреживания газа способствующего возникновения в продукте любого запаха

- процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей

226 Что подразумевается под понятием абсорбция?

- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновению в продукте любого запаха
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата

227 Что подразумевается под понятием десорбция?

- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс поглощения одного или нескольких компонентов содержащихся в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновению в продукте любого запаха

228 Что подразумевается под понятием адсорбция?

- процесс извлечения адсорбентом адсорбированного адсорбата
- процесс поглощения одного или нескольких содержащихся компонентов в растворе, паре, газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом или поверхностями твердого тела
- процесс осаждения не сахаристых веществ, коагуляция крупных частей коллоидных веществ, нейтрализация свободных кислот содержащихся в диффузионном сахаре под действием щелочей
- процесс обезвреживания газа способствующего возникновению в продукте любого запаха
- процесс поглощения любого вещества содержащихся в газовой смеси жидкостей, называемой адсорбентом

229 С помощью чего в крахмально-паточной промышленности выделяют картофельный крахмал?

- серной кислоты
- щелочи
- жира
- воды
- раствора сахара

230 какой способ не применяется для очищения и осветления раствора в производстве сахара?

- диффузии
- I и II сатурации
- дефекации
- адсорбции
- сульфитации

231 какой способ применяется для очищения масляных кислот при производстве растительных масел?

- физико-химический
- теплофизический
- химический
- физический
- теплоизлучение

232 какой способ применяется для очищения красящих веществ при производстве растительных масел?

- физико-химический
- теплофизический
- химический
- физический
- теплоизлучение

233 какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

- теплоотдача
- варка
- дезодорация
- сатурация
- кристаллизация

234 какая операция не является одной из физико-химических методов, применяемых в производстве пищевых продуктов?

- теплопередачи
- абсорбции
- адсорбции
- десорбции
- дефекации

235 какой способ применяется для очищения и осветления раствора при производстве фруктовых соков, сахара, вин?

- сатурации
- абсорбции
- адсорбции
- десорбции
- дефекации

236 какой из методов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый выгодный?

- отделения жидкостей с помощью мембраны
- прессования
- фильтрации
- осаждения
- осаждения под действием центробежной силы

237 какой из способов извлечения полезных соединений из пищевого сырья самый эффективный?

- отделение жидкости с помощью мембраны
- отделение суспензии с помощью пористой перегородки
- осаждение в жидкой среде под действием удельного веса взвешенных частиц
- извлечение одного или нескольких компонентов, с помощью растворителей, из сложных жидких и твердых веществ
- осаждение под действием центробежной силы

238 какой процесс не происходит в отдельных периодах получения вина из виноградного сока?

- беление цвета, помутнение вина в период старения
- этерификация спирта и кислот
- окислительные– восстановительные реакции
- гидролиз углеводов и азотистых веществ
- полимеризация азотистых и фенольных соединений

239 Чем объясняется увеличение количества аминокислот, ферментов и витаминов в период с конца брожения и до начала формирования вина?

- изменением количества углекислого газа в указанный период
- ни каких процессов в указанный период не происходит
- испарением воды в указанный период
- автолитических процессов идущих в указанный период
- изменением количества кислорода в указанный период

240 каково количество растворимого кислорода в конце производства вин?

- 0%
- 10%
- 5%
- 1%
- 8%

241 как меняется количество сахарозы, гексозы и пентозы во время приготовления сухих столовых вин?

- в начале процесса уменьшается, в конце увеличивается
- сахара отсутствуют, гексозы и пентозы содержится в очень малом количестве (0,1÷0,3%), изменения не чувствительны
- увеличивается
- не меняется
- в некоторых количествах уменьшается

242 как ингибируются процессы окисления в виноградном соке при производстве?

- к виноградному соку добавляют уксусную кислоту
- к виноградному соку добавляют сернистый газ в количестве от 50 до 200 мг/л
- понижением температуры виноградного сока
- повышением температуры виноградного сока
- к виноградному соку добавляют глицерин

243 как называется притяжение молекул адсорбата и адсорбента в пищевой промышленности?

- дефекация
- диффузия
- физическая адсорбция
- химическая абсорбция

- десорбция

244 По какой причине ухудшаются физические свойства теста при замесе?

- из-за добавления углеводов  
 за счет поглощения влаги  
 интенсивный замес теста в начальной стадии смешивания ингредиентов теста  
 из-за ферментативного гидролиза белков  
 из-за растворения органических кислот

245 Эндосперм зерновки пшеницы состоит в основном из ..... и .....

- 35-45% жира и 20-40% белков  
 15-25% жира и 30-50% белков  
 15-20% жира и 10-20% белков  
 25-35% жира и 20-40% белков  
 10-15% жира и 40-50% белков

246 какая бактерия не вызывает нетипичное молочнокислое брожение? (гетероферментативное)

- Bact. coli  
 Bact. Pertacetium  
 Bact. streptococcus  
 Bact. lactis  
 кишечная палочка

247 Сколько процентов составляет влажность опары при приготовлении теста на жидкой опаре?

- 45%-50%  
 30%-46%  
 50%-60%  
 65%-70%  
 55%-60%

248 какое из нижеперечисленных высказываний не относится к достоинством опарного способом?

- большего накопления молочной кислоты  
 высокий объемный выход  
 хорошая пористость  
 требование меньшего количества оборудования  
 более высокие физические свойства хлеба

249 какое из нижеперечисленных высказываний относится к достоинством без опарного способа?

- образование меланоидинов  
 большое количество декстринов  
 корка хлеба  
 требование меньших производственных площадей  
 большое количество сахара

250 В каком диапазоне температур достигается оптимальные свойства макаронного теста?

- 80 – 85 град.С  
 60 – 65 град.С  
 40 – 45 град.С  
 50 – 55 град.С  
 70 – 75 град.С

251 Сколько процент влажности составляет средний замес макаронного теста?

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

252 Сколько процент влажности составляет твердый замес макаронного теста?

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

253 Сколько тип замеса макаронного теста различают в зависимости от влажности?

- 6

- 4
- 3
- 2
- 5

254 В двухшнековом прессе Актива при производстве макаронных изделий тестомеситель какой длины цилиндрической камеры имеет?

- 4,0 метр
- 2,0 метр
- 1,0 метр
- 0,5 метр
- 3,0 метр

255 На сколько типов подразделяется по стандарту весь ассортимент макаронной продукции?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

256 какой из этих компонентов не применяется в производстве макаронных изделий:

- сухое молоко
- яблочный порошок
- натуральное молоко
- сушеная измельченная в порошок морковь
- томатные продукты

257 какой из этих обогатительных добавок применяется в производстве макаронных изделий?

- порошок из картофеля
- аскорбиновая кислота
- яблочный порошок
- сушеная и измельченная в порошок морковь
- жирные кислоты

258 В каких пределах колеблется содержание жира в составе макаронных изделий?

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

259 какой процент белковых веществ содержится в макаронных изделиях?

- не менее 12 %
- 5,0 %
- 3,0 %
- не более 12 %
- 9,0 %

260 какая из этих характеристик является основным достоинством макаронных изделий, как продукт питания?

- пластичность
- низкая влажность
- высокая питательность
- сохраняемость
- ассортиментность

261 Сколько времени могут сохраняться макаронные изделия без заметных изменений?

- более 5 лет
- более 3 года
- более 2 года
- более 1 года
- более 4 года

262 При какой температуре интенсивность спиртового брожения в тесте резко падает?

- 60 град.С
- 35 град.С
- 30 град.С
- 45 град.С
- 40 град.С

263 Длительность окончательной расстойки в зависимости от массы кусков и рецептуры теста колеблется:

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

264 Что не относится к химическим свойствам зерна?

- вязкость
- кислотность
- зольность
- влажность
- качеством клейковины

265 Чем обусловлена прерывность или непрерывность процесса адсорбции в пищевой промышленности ?

- присутствием активированного угля в среде
- отношением адсорбента к адсорбату
- удалением адсорбата
- подвижности или неподвижности адсорбента
- скорости процесса хемосорбции

266 как называют вещество, поглотившее один или несколько компонентов в составе раствора, пара смеси газов в процессе абсорбции?

- опилки
- адсорбент
- адсорбат
- глина
- активированный уголь

267 какая бактерия не вызывает брожение?

- Bact. Streptooccus
- Clostr. Felsineum
- Clostr. Butylicum
- Clostr. Pasteerianum
- Clostr. Butyricum

268 В производстве пищевых продуктов в аэробных условиях почему не допускается нетипичное молочнокислое (гетероферментативное) брожение?

- потому что, при аэробном брожении углеводы быстро расщепляются
- потому что, при аэробном брожении образуется газ
- потому что, при аэробном брожении не образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт
- потому что, при аэробном брожении образуется в некоторых количествах муравьиная и янтарная кислоты и этиловый спирт
- потому что, при аэробном брожении образуется пена

269 Чем обуславливается осаждение солей калия и кальция винной и щавелевых кислот при производстве вин?

- высоким показателем первоначальной титруемой кислотности
- увеличением растворимости спирта
- испарением спирта
- получением спирта и уменьшением растворимости
- меньшим показателем первоначальной титруемой кислотности

270 При изготовлении каких блюд используют крупную перловую крупу?

- жидких блюд и зернистых каш
- жидких каш и первых блюд
- сладких и сухих блюд
- жидких каш и вторых блюд
- сухих блюд и жидких каш

271 По каким отличительным признакам различают различные виды пшеницы?

- по форме, внешнему и внутреннему строению зерна
- по содержанию количества жира, белка, минеральных веществ и меньшей усвояемости
- по цвету, вкусу, консистенции и физико-химическим показателям
- по внешнему виду, строению зерна, форме и размеру крахмальных зерен
- по цвету зерен, физико-химическим свойствам, форме и размеру крахмальных зерен

272 Чем отличается шлифованный рис от полированного?

- цвет серый, поверхность гладкая

06.04.2017

- цвет красный, поверхность гладкая
- цвет зеленый, поверхность выпуклая
- цвет белый, поверхность не гладкая
- цвет коричневый, поверхность шероховатая

273 Укажите превосходство овсяной крупы по сравнению с другими крупами.

- быстро варится и содержанию здорового ядра
- по количеству в составе витаминов и азотистых веществ
- по количеству в составе белка и жира
- по количеству в составе углеводов и минеральных веществ
- по количеству в составе аминокислот и органических кислот

274 Из каких частей состоит измельченная ячменная крупа?

- из измельченного ячменя, освобожденного от цветочной оболочки
- из измельченного ячменя освобожденной от цветочной оболочки
- из пшеницы, освобожденной от семенной оболочки
- из ячменя, освобожденного от плодовой оболочки
- из пшеницы, освобожденной от алейронового слоя

275 какие показатели в основном учитываются при определении вида крупы?

- чистота, качество, количество испорченных и поврежденных зерен
- органолептические, физико-химические и показатели безопасности
- содержанием большого количества белка, жира, углеводов и минеральных веществ
- качество, химический состав, усвояемость
- органолептические, физико-химические, качество, количество испорченных зерен

276 Сколько процентов из общего количества крупы составляет гречневая крупа?

- 18-25
- 25-30
- 15-20
- 10-15
- 10-18

277 Укажите дневную физиологическую норму потребления крупы?

- 25-30
- 20-40
- 30-35
- 10-15
- 40-45

278 как меняется количество окислительных ферментов во время брожения виноградного сока?

- во время брожения не происходит окисления
- в период брожения уменьшается, в конце брожения инактивируются
- в конце брожения увеличивается
- не меняется
- во время брожения увеличивается, в конце доходит до максимума

279 как происходит окисление кислот виноградного сока в присутствии дрожжей?

- дрожжи не могут влиять на кислоту содержащуюся в виноградном соке
- кислоты, содержащиеся в виноградном соке в присутствии дрожжей не окисляются
- в начале получаются трикарбонатные, а потом дикарбонатные кислоты
- в начале получаются дикарбонатные, а потом трикарбонатные кислоты
- в виноградном соке отсутствуют кислоты

280 как образуется ацилглицерин во время окисления виноградного сока?

- в результате окисления кислот
- восстановления хинонов за счет водорода глутатиона
- в результате погибания определенной части дрожжей
- в результате усвоения дрожжами аммиака и амин азотистых веществ
- в результате взаимодействия осадочных танатов и уксусного альдегида

281 Что относится к белкам пшеничной муки

- глобулины
- глиадин и глютелин
- протамины
- альбумины
- гистоны

282 Укажите дневную физиологическую норму потребления крупы?

- 14-15
- 6-14
- 3-5
- 5-10
- 8-12

283 В каком ассортименте производится гречневая крупа?

- полированная, шлифованная, долгого приготовления
- полированная, шлифованная, пропаренная
- обычная, пропаренная и долгого приготовления
- обычная, пропаренная и быстрого приготовления
- шлифованная и измельченная

284 При упеке хлеба за счет чего уменьшается вес?

- альдегидов
- углекислого газа
- спирта
- влаги
- летучих кислот

285 какой процент составляют углеводы в макаронных изделиях:

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

286 Сколько процентов составляет производство мучных кондитерских изделий от общего количества кондитерских изделий?

- 52%
- 30%
- 45%
- 55%
- 42%

287 Один из них относится к физическим процессам происходящих при брожении теста:

- все выше перечисленные
- изменение содержание углеводов в тесте
- осмотическое набухание белков теста
- изменение температуры теста
- образование углекислого газа

288 Накопление в тесте мальтозы необходимо для:

- ускорения процесса брожения
- предотвращения процесса брожения
- подслащивания теста
- поддержания процесса брожения
- ускорения набухания белков теста

289 Что из них не служит для ускорения брожения хлебного теста:

- повышение температуры полуфабрикатов до оптимального значения
- увеличение дозировки дрожжей
- предварительная активация дрожжей
- добавление раствора хлористого натрия
- повышение температуры теста до оптимального значения

290 Мерные карманы, при делении хлебного теста с какой целью применяются?

- все выше перечисленные
- для получения одинаковых форм изделий
- для получения разных объемов теста
- для получения одинаковых объемов теста
- для получения одинаковой консистенции теста

291 При каких температурах осуществляется окончательная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- 50 град.С
- 20 – 25 град.С
- 35 – 40 град.С



06.04.2017

- 20 град.С
- 25 – 30 град.С

292 Теплый замес макаронного теста применяется для муки нормального качества с содержанием клейковины:

- 46 %
- 32 %
- 28 %
- 15 %
- 40 %

293 когда на замес макаронного теста используется мука с пониженным содержанием клейковины, то какая температура воды рекомендуется брать?

- 90 – 95 град.С
- 50 – 60 град.С
- 15 – 25 град.С
- 30 – 45 град.С
- 65 – 85 град.С

294 Сколько минут длительность вакуумирования макаронного теста считается оптимальным?

- 14 – 16 минут
- 8 – 10 минут
- 5 – 7 минут
- 2 – 4 минут
- 11 – 13 минут

295 Используются для приготовления закваски:

- вода, мука и часть спелой закваски
- соль
- мука
- вода
- часть спелой закваски

296 Что накапливается в тесте при добавлении в него закваски?

- ароматические вещества
- только дрожжи
- только кислотообразующие бактерии
- дрожжи, кислотообразующие бактерии
- белки

297 Из скольких этапов состоит разводочный цикл при приготовлении заквасок?

- семь
- четыре
- два
- три
- пять

298 Приготовление из ржаной муки, опары и закваски осуществляется в следующей технологической последовательности:

- замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, замес, брожение, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку
- дозирование составных частей, брожение. замес, передача готового полуфабриката на дальнейшую обработку

299 При какой температуре воды происходит теплый замес макаронного теста?

- 95 – 100 град.С
- 90 – 93 град.С
- 75 – 85 град.С
- 55 – 65 град.С
- 20 – 25 град.С

300 Сколько типов замеса макаронного теста различают в зависимости от температуры

- 7
- 5
- 4
- 3
- 6

301 Один из этих является способом формования макаронных изделий:

- все выше перечисленные
- деаэрация
- прессование
- фильтрация
- гомогенизация

302 При какой температуре воды происходит холодный замес макаронного теста?

- 40 – 45 град.С
- 20 – 25 град.С
- 15 – 18 град.С
- 5 – 10 град.С
- 30 – 35 град.С

303 Сколько процент влажности составляет мягкий замес макаронного теста?

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

304 При какой относительной влажности должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- 90 %
- 70 %
- 60 %
- 50 %
- 80 %

305 В современных хлебопекарных печах сколько зон, различаются по режиму выпечки?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

306 Установлен максимальный срок хранения хлебных изделий после выпечки на предприятиях:

- 8,0 ч
- 4,0 ч
- 3,0 ч
- 1,0 ч
- 6,0 ч

307 Заключительным звеном приготовления хлеба является:

- реализация
- охлаждение
- выпечка
- окончательная расстойка
- доставка

308 Один из них относится к коллоидным процессам, происходящих при брожении теста:

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

309 Укажите конечную кислотность теста из пшеничной муки 1 сорта.

- 5,6-11,5
- 5,6-6,5
- 3,0-3,5
- 4,5-5,1
- 11,5-12,0

310 каким должно быть тесто приготовленное для производства сахарного печенья?

- пористым
- пластичным
- вязким
- заварным
- эластичным

311 На сколько групп в зависимости от рецептуры делят вафельные слои?

- 5
- 4
- 2
- 3
- 1

312 Для какой цели используют при производстве вафель сырье, относящееся к первой группе?

- для увеличения биологической ценности вафель
- для увеличения питательной ценности вафель
- для изготовления вафельных слоев
- для увеличения питательной ценности вафель
- для увлажнения вафельных слоев

313 Укажите основное сырье используемое, при производстве мучных кондитерских изделий.

- пшеничная мука, масло, сахар
- ржаная мука, яйца, молочные продукты
- овсяная мука, мед, кофе, пряности
- пшеничная мука, яйца, какао, молочные продукты
- кукурузная мука, сахар, яйца, молочные продукты

314 На сколько условных групп делят сырье для производства вафель?

- 4
- 6
- 2
- 3
- 5

315 По каким особенностям вафли отличается от других мучных кондитерских изделий?

- высоким содержанием углеводов и белка
- высоким содержанием белка и жира
- высокой калорийностью и усвояемостью
- высоким содержанием минеральных веществ и витаминов
- физической и биологической ценностью

316 На сколько групп делят печенье по способу производства и рецептуре?

- 8
- 9
- 5
- 2
- 4

317 От количества каких веществ зависит высокая пищевая ценность печенья?

- минеральных веществ, витаминов, ферментов
- жиров, белка, ароматических веществ
- углеводов, жиров, витаминов
- белка, углеводов, органических кислот
- углеводов, жиров, белка

318 как называют коэффициент, отношение растворенного сахара в продукте к чистой воде?

- коэффициент замерзания раствора
- коэффициент теплопроводности раствора
- коэффициент просачивания раствора
- коэффициент насыщенности раствора
- коэффициент испарения раствора

319 каким способом не измеряется деформация пищевого продукта?

- аршином
- рентгенографическим
- оптическим
- тензометрическим
- лак покровным

320 Может ли во время обработки пищевые продукты перейти из одного реологического состояния в другое?

- может в середине процесса
- может в начале процесса
- не может

- может
- в конце процесса может

321 какой анти кристаллизатор используют в кондитерской промышленности для получения мелких кристалликов?

- сливки
- воду
- двуокись железа
- карамельную патоку
- молоко

322 В каком состоянии находится сахар в помадных кондитерских изделиях?

- жидком
- аморфном
- мягком
- твердом
- кристаллическом

323 В каком состоянии находится сахар в конфетах с ликером?

- жидком
- аморфном
- мягком
- твердом
- кристаллическом

324 В каком состоянии находится сахар в карамельной массе?

- жидком
- аморфном
- мягком
- твердом
- кристаллическом

325 В каком аппарате проводится дезодорация масел?

- в холодильнике
- в дезодораторе
- в анионитом реакторе
- в дезинфекционном
- в дератизаторе

326 Для чего проводят процесс дезодорации в производстве маргарина, консервов и других пищевых продуктов ?

- чтобы в продукте не происходило окисление
- чтобы в процессе производства не образовывались нежелательные вкусы и запахи
- для обезвреживания веществ, придающих нежелательный вкус и запах продукту
- для улучшения сенсорных и инструментальных показателей продуктов
- для придания продукту приятного вкуса и запаха

327 Зачем в сахарной промышленности осуществляется основная дефекация?

- для направления pH к кислой среде
- для разбавления сока
- для сгущения сока
- для максимального удаления красящих веществ сока и лучшей фильтрации сока
- для обогащения сока известью

328 В какой отрасли пищевой промышленности не используют адсорбент силикагель?

- при очистке металлической стружки возможно находящейся в составе муки
- при очищении неполярных жидкостей методом адсорбции
- при выведении поглощенных органических растворителей
- при выведении поглощенного водяного пара
- при осветлении пива, плодово-ягодных и овощных напитков

329 При какой температуре воды происходит горячий замес макаронного теста?

- 95 – 100 град.С
- 75 – 85 град.С
- 55 – 65 град.С
- 20 – 25 град.С
- 90 – 93 град.С

330 какой адсорбент в основном используется в производстве пива и плодово-ягодных и овощных напитках?

- ханларит
- вулканический пепел
- отбеливающая глина
- активированный уголь
- диатомит

331 как действует активизация кислотой на полезность естественных адсорбентов?

- уменьшает полезность
- уменьшает полезность в 3-3,5 раза
- увеличивает полезность в 3-3,5 раза
- мало действует
- не действует

332 какой из адсорбентов не считается без пористым адсорбентом?

- измельченный кристалл
- песок
- аэрозоль
- мелко осадочный кристалл
- силикагель

333 какой из адсорбентов не считается пористым?

- силикагель
- аэрозоль
- алюмогель
- глина
- активированный уголь

334 как в пищевой технологии называется установка где происходит процесс абсорбции?

- холодильный прилавок
- муфельная печь
- эксикатор
- абсорбер
- холодильный шкаф

335 В каком случае в пищевом производстве процесс адсорбции называют химическим?

- при взаимно притяжении молекул адсорбата и адсорбента
- при не вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом
- при не притяжении молекул адсорбата и адсорбента
- при вступлении в химическую реакцию адсорбата с адсорбентом и образовании нового соединения
- при образовании тепла в процессе адсорбции

336 какой показатель pH-а должен быть в сахаре подвергнутое дефекацию?

- 7,5
- 2,5
- 11
- 9
- 3,5

337 Происходит ли в пищевом производстве химическая реакция во время физической адсорбции между адсорбентом и адсорбатом?

- не происходит
- в начале процесса адсорбции происходит, в конце не происходит
- происходит лишь в конце процесса
- происходит лишь в середине процесса
- происходит

338 При созревании теста из пшеничной муки, какие факторы ухудшают физические характеристики теста?

- растворение основных частичек теста
- чрезмерное набухания частичек муки
- увеличение количества жидкой фазы при замесе
- интенсивный замес теста
- пептизация

339 Для чего необходим протеолиз белков в пшеничном тесте?

- накопления органических кислот
- для поддержания оптимальных структурно-механических свойств теста
- для лучшего набухания частичек муки
- пептизации белков
- увеличения коэффициента теплопроводности

340 какие кислоты образуются больше всего при созревании теста?

- молочная, уксусная
- лимонная, уксусная
- лимонная, муравьиная
- уксусная, янтарная
- молочная, лимонная

341 какие изделия входят в группу мучных кондитерских изделий?

- халва, рулеты, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок
- печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- конфеты, карамель, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости
- печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, мучные восточные сладости, какао- порошок
- ирис, драже, халва, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости

342 какие изделия входят в группу сахаристых кондитерских изделий?

- кексы, рулеты, фруктово-ягодные изделия, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости
- фруктово-ягодные изделия, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости, мучнистые восточные сладости
- фруктово-ягодные изделия, вафли и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, мед
- фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости
- шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, печенье, торты

343 На сколько подгрупп делятся сахарные кондитерские изделия?

- 4
- 6
- 3
- 2
- 5

344 Что является желирующей основой мармелада?

- агар, агароид, желатин
- агар, пектин, крахмал
- желатин, агароид
- агар, агароид, пектин
- агар, пектин, яичный белок

345 Чем отличаются кондитерские изделия?

- низкой калорийностью
- высоким содержанием витаминов и минеральных веществ
- высокой калорийностью и биологической ценностью
- высокой биологической ценностью и низкой калорийностью
- высокой калорийностью и низкой биологической ценностью

346 На сколько групп делятся кондитерские изделия в зависимости от используемого сырья и технологии производства?

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

347 В печах какого типа проводят процесс готовки сахарных печений?

- шнековых
- конвейерных
- туннельных
- бункерных
- транспортерных

348 Во сколько этапов проводят замес теста для производства пряников?

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

349 На сколько групп делят песочные печенье по составу и способу производства?

- 2
- 4
- 5

- 6
- 3

350 Укажите температуру в печи в процессе готовки теста сахарного печенья

- 100 градусов С
- 170 градусов С
- 120 градусов С
- 180 градусов С
- 150 градусов С

351 Укажите в течение какого времени и при какой температуре пекут сахарное печенье.

- 310-380 градусов С в течение 15-20 минут
- 240-300 градусов С в течение 5-10 минут
- 250-360 градусов С в течение 35 минут
- 260-330 градусов С в течение 12 минут
- 280-350 градусов С в течение 1015 минут

352 Укажите температуру на поверхности печи в процессе готовки теста сахарного печенья

- 250 градусов С
- 200 градусов С
- 100 градусов С
- 50 градусов С
- 150 градусов С

353 какие вещества преобладают в песочных печеньях?

- белки и минеральные вещества
- жиры и сахара
- углеводы и витамины
- органические кислоты и витамины
- белки и ферменты

354 какие изделия входят в группу фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- сушеные фрукты, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- какао- порошок, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- мед, мармелад, пастила, варенье, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- мармелад, пастила, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр
- сушеные ягоды, варенье, джем, повидло, желе, цукаты, конфитюр

355 какие ингредиенты являются основными для приготовления фруктово-ягодных кондитерских изделий?

- фрукты или овощи, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- мука, жир, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- сахар, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- мука, патока, фрукты или ягоды, желеобразующие вещества, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции
- пектин, агар-агар, агароид, модифицированный крахмал, вода, пищевые красители, ароматические вещества, органические кислоты, эссенции

356 Укажите технологическую схему мармелада:

- подготовка сырья, смешивание, формование
- мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- массу формуют, нагревают, извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- мармеладную массу формуют, охлаждают (для образования студня), извлекают из форм, обсыпают сахаром, сушат, упаковывают
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание

357 Сколько существует основных видов мармелада:

- фруктово-ягодный, паточный и желейный
- желейный и сиропный
- фруктово-ягодный и сиропный
- фруктово-ягодный, фруктово-желейный и желейный
- фруктово-ягодный, желейный и сиропный

358 В зависимости от вида сырья и способа формования фруктово-ягодный мармелад делится на:

- формовой, резной, пластовой
- формовой, резной, пластовой и пористый
- формовой, резной, пластовой и пат
- формовой, резной
- формовой, пластовой и пат

359 Чем отличается пат от других видов фруктово-ягодного мармелада?

- пат готовят из айвового пюре, а другие виды из яблок и слив
- пат готовят из грушевого пюре, а другие виды из яблок и слив
- в пат добавляют модифицированный крахмал
- пат готовят из абрикосового пюре, а другие виды из яблок и слив
- пат готовят из персикового пюре, а другие виды из яблок и слив

360 Перегретое свыше какой температуры макаронное тесто постепенно белеет, утрачивает свою пластичность?

- 85 – 90 град.С
- 75 – 80 град.С
- 65 – 70 град.С
- 45 – 50 град.С
- 55 – 60 град.С

361 В шнековых макаронных прессах при прессовании макаронные изделия до какой температуры подогреваются?

- 65 – 68 град.С
- 30 – 40 град.С
- 45 – 50 град.С
- 18 – 25 град.С
- 55 – 60 град.С

362 При какой относительной влажности сохраняются макаронные изделия?

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

363 Макаронные изделия предназначенные для длительного хранения, не должны иметь влажности свыше:

- 19 %
- 15 %
- 13 %
- 11 %
- 17 %

364 В отношении плесневения какой процент влажности макаронных изделий становится опасной?

- все выше перечисленные
- свыше 12 %
- свыше 8 %
- свыше 6 %
- свыше 16 %

365 какая технологическая операция не применяется при производстве макаронных изделий?

- упаковка
- формование и разделка изделий
- гомогенизация полуфабрикатов
- подготовка сырья к производству
- сушка

366 какой витамин не добавляется в безбелковые макаронные изделия (в виде вермишели) для лечебного питания и для детей?

- витамин РР
- витамин В6
- витамин В2
- витамин В1
- витамин В12

367 По каким признакам отличаются виды макаронных изделий?

- по составу
- по вкусу
- по геометрическим размерам
- по цвету
- по запаху

368 По какому показателю устанавливается завершение окончательной расстойки тестовых заготовок?

- все выше перечисленные
- по цвету
- по растворению углеводов
- по содержанию белков
- по внешнему виду и объему кусков



369 При каких условиях осуществляется предварительная расстойка тестовых заготовок из пшеничной муки?

- при 10 град.С температуре и 100% относительной влажности воздуха
- в расстойных шкафах
- в холодильниках
- при температуре и относительной влажности воздуха
- при 8 град.С температуре и 80% относительной влажности воздуха

370 От какого показателя не зависит скользкость продукта?

- газового состава
- влажности
- давления
- температура
- плотности

371 какие изменения не могут произойти в продукте в зависимости от направления силы воздействия, от параметров среды и.т.?

- увеличение веса атома
- расширение
- удлинение
- укорачивание
- закручивание

372 как получают мелкие кристаллики в кондитерской промышленности?

- помешиванием массы во время кристаллизации
- повышением температуры во время кристаллизации
- добавлением в массу во время кристаллизации воды
- добавлением в массу во время кристаллизации анти кристаллизаторов
- понижением температуры во время кристаллизации

373 какой показатель не относится к реологическим свойствам пищевых продуктов?

- растворимость в воде
- пластичность
- искривление
- скользкость
- прочность

374 какой вид почв не используется пищевом производстве как натуральный адсорбент ?

- трепел
- ханларит
- гилаби
- асканит
- чернозем

375 Макароны выпускаются в виде:

- фигурных
- нитеобразных
- лентообразных
- треугольных
- трубчатых

376 При какой температуре сохраняются макаронные изделия?

- 20 – 22 град.С
- 8 – 10 град.С
- 4 – 6 град.С
- 16 – 18 град.С
- 12 – 14 град.С

377 каким способом не извлекается адсорбирующий адсорбат из адсорбента?

- высушиванием адсорбента
- промывкой слоя адсорбента растворителем
- пропусканием инертных газов через слой адсорбента
- пропусканием пара через слой адсорбента
- пропусканием воды через слой адсорбента

378 Отличия процесса абсорбции от адсорбции возникающие в пищевом производстве ?

- поглощением только одного компонента содержащихся в составе пара
- не участием абсорбента в процессе поглощения
- участием определенного объема абсорбента в процессе поглощения

- участием вес объема абсорбента в процессе поглощения
- поглощением только одного компонента содержащихся в составе раствора

379 каким путем в сахаре подвергнутое дефекацию рН доводится до 11?

- добавлением в сок 0,5% пектиновых веществ
- добавлением в сок 0,2-0,3% СаО
- добавлением в сок КОН
- добавлением в сок NaOH
- добавлением в сок воды

380 Из чего получают диатомит органического происхождения, используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющихся в их составе?

- клевера
- мяса
- минеральных веществ
- водорослей
- рыбы

381 какое происхождение имеет порошок трепела используемый при очистке соков и сиропов от мелких взвешенных частиц имеющихся в их составе?

- синтетическое
- органическое
- минеральное
- водоросли
- искусственное

382 каким способом в основном очищают и осветляют жидкие пищевые продукты, в составе которых могут быть мелкие взвешенные частицы?

- дезодорацией
- добавлением трепела
- добавлением кизельгура
- ионном- обменным (иониты)
- добавлением диатомита

383 Из чего получают катиониты, используемые при очистке жидких пищевых продуктов от мелких взвешенных частиц, имеющихся в их составе?

- пористых порошков полученные измельчением водорослей
- синтетических смолы полученных от фенолов формальдегидов
- вещества полученные в результате конденсации анилина альдегидами
- сульфатизации
- пористые порошки полученные в результате помола водорослей

384 как получают аниониты, используемые при очистке жидких пищевых продуктов от мелких взвешенных частиц, имеющихся в их составе?

- сульфатизации
- пористые порошки полученные в результате помола водорослей
- синтетических смолы полученных от фенолов формальдегидов
- вещества полученных в результате конденсации анилина альдегидами
- пористых порошков полученных от измельчения водорослей

385 какая операция не связана с реологическими и теплофизическими основами пищевого сырья и полуфабрикатов?

- дератизация
- перемешивание
- сжатие
- измельчение
- прессование

386 какая операция не связана с реологическими и теплофизическими основами пищевого сырья и полуфабрикатов?

- дезинфекция
- сушка
- штампование
- формование
- конденсация

387 О чем наука реология?

- о хранении пищевых продуктов
- об обработке искусственным холодом пищевых продуктов
- об изучении потребительной стоимости пищевых продуктов



- для улучшения структуры теста и пенообразования, образования высокой пористости
- для придания пластичности, увеличения намокаемости, хрупкости и блеску поверхности изделия
- для увеличения намокаемости и гигроскопичности, сохранению свежести и образованию золотистой корочки
- придает сладкий вкус, увеличения намокаемости, участвует в образовании цвета
- для придания пластичности, слоистости, рассыпчатости, специфического сдобного вкуса и аромата, повышения пищевых и вкусовых достоинств

398 В зависимости от рецептуры и особенностей приготовления печенье подразделяют на:

- затяжное и сдобное
- сахарное и затяжное
- сахарное, затяжное и сдобное
- сахарное, затяжное и бисквитное
- сдобное и сахарное

399 По способу обработки шоколад делят на:

- не делится
- обыкновенный и десертный
- обыкновенный и улучшенный
- натуральный и десертный
- натуральный и улучшенный

400 Поверхность карамели подвергают защитной обработке одним из следующих способов. Укажите неверный ответ:

- глазированием — покрытие карамели тонким слоем пастилы
- глянцеваанием — наносят на поверхность тончайший слой жиро-восковой смеси (жир, воск, парафин)
- дражированием — обработка поверхности изделий сахаро-паточным сиропом, затем сахарной пудрой и глянцем
- кондированием — покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой
- обсыпкой — поверхность карамели покрывают сахаром-песком или сахарной пудрой в смеси с какао-порошком

401 Что является особенностью производства джема?

- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами

402 Что является особенностью производства варенья?

- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

403 Каким образом сушат пастилу радиационно-конвективным способом?

- изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 3-3,5 часов
- изделия обдувают горячим воздухом из сопла в течение 6-6,5 часов
- изделия обдувают горячим воздухом из сопла в течение 2-2,5 часов
- изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 4-4,5 часов
- изделия обдувают теплым воздухом из сопла в течение 5-5,5 часов

404 На какие группы подразделяют повидло по способу изготовления?

- не делят на группы
- стерилизованное и нестерилизованное
- пастеризованное, стерилизованное и нестерилизованное
- нестерилизованное и пастеризованное
- пастеризованное и стерилизованное

405 При какой температуре сушат пастилу в туннельных сушилках?

- при 70-75 град С
- при 45-55 град С
- при 55-65 град С
- при 65-75 град С
- при 75-85 град С

406 Каким образом сушат пастилу кондуктивным способом?

- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 75-85 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 65-70 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 70-75 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 45-55 град С
- изделия обдувают снизу теплым воздухом с температурой 55-65 град С

407 Что является основным сырьем для производства клеевой резной пастилы?

- грушевое пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп
- сливовое пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп
- яблочное пюре, сахар, яичные белки и агаро-сахарную массу
- яблочное пюре, сахар, яичные белки и сахаро-агаро-паточный сироп

408 какие бывают виды заварной пастилы?

- желейная, пластовая, рулетная
- резная, пластовая, фигурная
- резная, пластовая, рулетная
- резная, формовая, рулетная
- резная, пластовая, клеевая

409 какие виды пастилы вырабатывают?

- клеевую и заварную
- клеевую и желейную
- заварную и фигурную
- клеевую и резную
- клеевую и формовую

410 Что является особенностью производства пастилы?

- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы

411 Что является особенностью производства мармелада?

- применение сырья, обладающее студнеобразующими свойствами
- применение пенообразующего сырья и сбивание массы
- применение плодового или ягодного пюре с сахаром, уваренное до мажущей консистенции
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных с сахаром до желеобразного состояния массы
- применение целых или нарезанных плодов, уваренных в сахарном сиропе и сохранивших форму

412 В зависимости от вида сырья и способа формования желейный мармелад делится на:

- формовой, фигурный
- формовой, пластовой, фигурный
- формовой, резной, фигурный
- формовой, резной, пластовой
- формовой, пат, фигурный

413 В промышленности применяются различные методы приготовления ржаного теста. Чем они отличаются?

- по параметру режимов различных фаз
- по рецептуре
- по производственному циклу приготовления заквасок
- по количеству фаз в приготовление заквасок
- по всем перечисленным выше факторами

414 Во сколько раз отличается количество при приготовлении теста опарным способом по сравнению с без опарным?

- в 4 раза меньше
- в 2 раза меньше
- в 2 раза больше
- в 3 раза меньше
- одинаково

415 При приготовлении теста из пшеничной муки на жидком опаре сколько требуется муки для опары?

- 10% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 40% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 40% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 20% от общего количества муки имеющегося в тесте
- 30% от общего количества муки имеющегося в тесте

416 Для изделий, изготовленных из пшеничной муки массой 200 г время выпечки составляет:

- 17 мин.
- 20 мин.
- 7 мин.
- 14 мин

10 мин.

417 Укажите технологическую схему пастилы:

- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, сбивание, стабилизация пены, формование, подсушивание и упаковка
- подготовка сырья, сбивание, стабилизация пены, формование и упаковка, подсушивание
- подготовка сырья, получение фруктово-сахарной смеси, желирование массы, формование, подсушивание и упаковка
- желирование массы, формование, извлечение из форм, обсыпка сахаром, сушка
- получение фруктово-сахарной смеси, кипячение смеси, охлаждение массы, формование, подсушивание и упаковка

418 какую операцию проводят для кристаллизации сахарозы в растворе?

- раствор охлаждают
- на раствор воздействуют ультра короткими волнами
- на раствор воздействуют радиоактивными лучами
- раствор варится
- раствор замораживают

419 к какому процессу иногда относят кристаллизации сахарозы в растворе?

- сульфитации
- дефекации
- дезодорации
- диффузии
- сатурации

420 Из какого раствора может выделиться сахароза в кристаллическом виде?

- из не насыщенного и полу насыщенного
- из не насыщенного раствора
- из полу не насыщенного раствора
- из насыщенного раствора
- из полностью насыщенного раствора

421 Зачем во время кристаллизации сахарозы в раствор добавляют определенное количество сахара-песка?

- для увеличения сладости раствора
- для присоединения к добавленным кристалликам сахара сахаров раствора
- для отделения сахарозы во время варки
- для увеличения удельного веса раствора
- для уменьшения воды в растворе

422 как называется деформация, не исчезающая моментально или постепенно после прекращения силы воздействия на продукт?

- эластичная
- пластичная
- возвращающаяся
- исправляющаяся
- восстанавливающая

423 как называется деформация, моментально или постепенно исчезающая после прекращения силы воздействия на продукт?

- восстанавливающая
- исправляющаяся
- возвращающаяся
- пластичная
- эластичная

424 как очищают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах при помощи добавленные пористых порошков ?

- добавленные пористые порошки адсорбируют сахара соков и сиропов
- добавленные пористые порошки поглощают в соках и сиропах минеральные вещества
- добавленные пористые порошки адсорбируют в соках и сиропах органические соединения
- добавленные пористые порошки схватывают поглащают мелкие взвешенные частицы в соках и сиропах
- добавленные пористые порошки входят в реакция с сахарами соков и сиропов

425 как отделяют в соках и сиропах нежные, мельчайшие взвешенные частицы не отделяемые с помощью обычного фильтра?

- осуществляется процесс дезодорации
- дефекация осуществляется повторная
- осуществляется повторная I сатурация
- повторно осуществляется II сатурацию
- в сок добавляют различные пористые пыли или поверхности фильтра обрабатывается суспензией пористых порошков

426 как очищаются мелкие взвешенные частицы, оставшиеся в составе сока и сиропа после осуществляется сатурации и дефекации?

- осуществляется процесс дезодорации

- дефекация осуществляется повторная
- осуществляется повторная I сатурация
- повторно осуществляется II сатурацию
- в сок добавляют различные пористые пыли или поверхности фильтра обрабатывается суспензией пористых порошков

427 .

Что делают для образования  $\text{CaCO}_3$  и разрушения сахара кальция во время I сатурации сока ?

- сок замораживают
- к соку добавляют воду
- сок обрабатывается сатурированным газом
- к соку прибавляют соль
- сок кипятят

428 Какое вещество во время дефекации, в производстве сахара соединяясь с известью не образует осадка?

- винная кислота
- щавелевая кислота
- сахар
- серная кислота
- лимонная кислота

429 В какой отрасли пищевого производства не используется отбеливающая глина, как абсорбат?

- в производстве мясных полуфабрикатов
- в производстве растительных масел
- в производстве уксуса
- в производстве вина
- в производстве животных жиров

430 какой показатель является общим для всех адсорбентов используемых в пищевой технологии?

- изменение свойства адсорбента с изменением параметров окружающей среды в процессе адсорбции
- изменения свойства подбора с изменением температуры и влажности в процессе адсорбции
- свойства подбора адсорбата селективность, т.е. поглощения одного адсорбата только одним адсорбентом в процессе адсорбции
- поглощения одного адсорбата любым адсорбентом в процессе адсорбции
- поглощение адсорбата адсорбентом с повышением температуры в процессе адсорбция

431 как в пищевой технологии называется удаление адсорбата адсорбированного адсорбентом ?

- десорбция
- адсорбция
- дезодорация
- сатурация
- дефекация

432 Активная кислотность жидких продуктов питания с помощью какого прибора определяется?

- психрометр
- рефрактометр
- спектрофотометр
- рН-метр
- калориметр

433 При каких температурных интервалах происходит тепловая денатурация белков и клейстеризация крахмала в тесте хлеба при выпечки:

- свыше 100 град.С
- 30 – 40 град.С
- 10 – 20 град.С
- 50 – 70 град.С
- 80 – 100 град.С

434 За какое время выпекаются батоны, изготовленные из пшеничной муки массой 0,4 – 0,5 кг:

- 32 мин
- 23 мин
- 18 мин
- 12 мин
- 28 мин

435 При какой температуре должен протекать первый период в начальной стадии выпечки пшеничного хлеба?

- 280 град.С
- 130 – 140 град.С

- 120 – 130 град.С
- до 110 – 120 град.С
- 160 – 180 град.С

436 какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

- оптические (термодиационные) свойства
- коэффициент диффузии продукта
- коэффициент масса – вода проводимость
- относительная масса емкость
- количество витаминов в его составе

437 какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

- количество витаминов в его составе
- жарка
- варка
- сушка
- коэффициент масса передачи

438 какой показатель не учитывается при оценке тепло - физических свойств пищевых продуктов?

- количество железа в его составе
- конденсация
- сублимация
- испарение
- гидротермическое воздействие

439 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием кристаллизация ?

- структура, образованная во время прессовании технических видов пищевых продуктов
- структура, образованная за счет увеличения мелких частиц раствора или развития ковалентных химических связей
- структура, образованная за счет электролиза и химической реакции пара, раствора, жидкой смеси, аморфных и структурных кристаллов
- структура, образованная за счет силы коллоидных частиц, находящихся в интенсивной движении
- структура, приобретенное тиксотропными продуктами во время хранения определенный период в спокойном состоянии

440 Что подразумевается под понятием раствор ?

- не испаряющаяся при нагревании
- макроскопическая однородная смесь
- смесь двух и более жидкостей
- имеющее высокое внутреннее трение
- выдуманная смесь имеющая коэффициент теплопроводности и вязкость равной нулю

441 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием когезия ?

- сила прилипания поверхностей двух однородных жидких или твердых продуктов друг- другу
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстоянии между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны
- невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

442 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием адгезия ?

- установление молекулярной связи между двумя соприкасающимся продуктами различного свойств
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстоянии между собой) под воздействием сил равной величины направленной противоположной стороны
- невозможность перехода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

443 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием тиксотропия ?

- переход в жидкое состояние и восстановление своей разрушенную структуру во время хранения отдельных дисперсных систем под интенсивным механическим воздействием
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величине направленные противоположные стороны
- невозможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

444 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием скольжение ?

- установление молекулярной связи между двумя соприкасающимся продуктами различных свойства
- установление термодинамического и статистического равновесия
- изменение места различных слоев продукта (с условием стабильности расстояний между собой) под воздействием сил равной величине направленные противоположные стороны



- не возможность прихода к равновесию всех физических параметров продукта одинаковой скорости
- резкое понижение напряжения при условии быстрого понижения скорости релаксации

445 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием релаксация напряжения?

- возможность возвращения энергий используемых для деформации
- сопротивление на силу, направленное на продукт
- один из видов деформации продуктов
- установление термодинамического и статистического равновесия
- накопление в продукте энергий, используемых для деформации

446 какую единицу измерения применяют для выхода хлеба?

- кубический метр
- процент
- килограмм
- тонн
- тысяча условных банок

447 какой терм - физический показатель учитывается при выборе оптимального варианта термической обработки пищевых продуктов?

- все теплофизические показатели
- терморadiационная характеристика
- интенсивность энергоподачи
- теплопередача и влага передача
- диалектическая характеристика

448 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием молярная теплоемкость ?

- ...
- теплоемкость продукта при стабильном давлении ( $C_p$ )
- теплоемкость продукта в 1 моль
- необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус
- теплоемкости единицы массы (1 г, 1 кг) продукта
- ..
- теплоемкость продукта в стабильной емкости ( $C_v$ )

449 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием удельная теплоемкость?

- теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта
- ..
- теплоемкость продукта в стабильной емкости ( $C_v$ )
- ...
- теплоемкость продукта при стабильном давлении ( $C_p$ )
- теплоемкость продукта в 1 моль
- необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус

450 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием теплоемкость ?

- теплоемкость единицы массы (1 г, 1 кг) продукта
- необходимое количество тепла для нагревания продукта на 1 градус
- ...
- теплоемкость продукта при стабильном давлении ( $C_p$ )
- ..
- теплоемкость продукта в стабильной емкости ( $C_v$ )
- теплоемкость продукта в 1 моль

451 С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в машинах для замешивания и комкования теста?

- со всех сторон
- справа
- слева
- спереди
- сзади

452 какая задача не решается при изучении объема деформации продукта под действием давления?

- расход электроэнергии
- распространение давления в объеме массы
- сжатие материала в следствии оказанного давления

- зависимость плотности продукта от давления
- процесс напряжения и релаксации трения

453 С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая конфетная масса в формовальных машинах?

- со всех сторон
- справа
- слева
- спереди
- сзади

454 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием коагуляция ?

- отделение составных частей при взбалтывании раствора
- увеличение скорости движения с увеличением вязкости
- изменение объема растворителя при перемешивании компонентов
- соразмерность (пропорциональность) напряжения скорости деформации
- образование более крупных частиц в результате объединения дисперсных частиц в коллоидном системе

455 В науке каким термином выражают затвердение продукта со временем?

- коагуляция
- дилетантная текучесть
- вязкость
- кристаллизация
- реопексия

456 Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии механической адгезии?

- отталкивающих друг от друга однородных продуктов
- силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов
- с самовольных отделения друг от друга прилипающих продуктов
- с невозможного отделения друг от друга прилипающих продуктов
- переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механическое прилипание

457 Чем обуславливается возникновение в производстве пищевой технологии специфической адгезии?

- отталкивающих друг от друга однородны продуктов
- с не возможного отделения друг от друга прилипавших продуктов
- переход одного материала контактирующихся однородных и не однородных видов продуктов в другой и механической прилипания
- силой прилипания поверхностей между двумя контактируемых однородного и неоднородного вида продуктов
- с самовольного отделения друг от друга прилипающих продуктов

458 как в науке называют явление прилипания бисквита к поверхности металлической посуды во время тепловой обработки?

- тиксотропия
- адгезия
- прочность
- релаксация
- скольжение

459 как в науке называют явление прилипания рыбы к поверхности блок формы, плиты замораживания и посуды?

- адгезия
- тиксотропия
- скольжение
- релаксация
- прочность

460 как в науке называют явление прилипания мяса к поверхности блок формы, плиты замораживания?

- прочность
- тиксотропия
- скольжение
- релаксация
- адгезия

461 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием прочность ?

- приобретение продуктом первоначальной формы и объема после прекращения воздействия внешней силы
- вид деформации
- величина остатка деформации после разрушения
- величина отношения силы движения к скорости движения
- оказанное продуктом сопротивление против силы направленного для разрушения, в зависимости от условия эксплуатации, вида и свойства деформация, напряжении и других факторов

462 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием конденсация – кристаллизация ?

- структура, образованная за счет электролиза и химической реакции пара, раствора, жидкой смеси, аморфных и структурных кристаллов
- структура, образованная за счет силы коллоидных частиц, находящихся в интенсивной движении
- структура, образованная во время прессования технических видов пищевых продуктов
- структура, приобретенное тиксотропными продуктами во время хранения определенный период в спокойном состоянии
- структура, образованная за счет увеличения мелких частиц раствора или развития ковалентных химических связей

463 Это какой вид коагуляции, если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц хорошо видно и изменяется цвет раствора ?

- восстановительная
- очевидная
- скрытая
- возвратная
- поворотная

464 Это какой вид коагуляции если крупные частицы полученные в результате воссоединения дисперсных частиц отделяется от коллоидного раствора ?

- восстановительная
- очевидная
- скрытая
- возвратная
- поворотная

465 какое мероприятие влияющий на дисперсный систем в пищевой технологии разрушая его агрегативную прочности не может вызывать коагуляцию ?

- смешивание систем
- повышение температуры
- изменение газового состава окружающей среды
- добавление коагулятора в систему
- взбалтывание систем

466 С какой стороны постоянно сжимается обрабатываемая пищевая масса в прессах, используемых в изготовлении макарон, масла и соков?

- слева
- справа
- со всех сторон
- сзади
- спереди

467 какой показатель не учитывается при оценке тепло- физических свойств пищевых продуктов?

- спектральное поглощение
- угол восстановления
- интегральное поглощение
- диалектические потери
- количество биологически активных веществ в составе продукта

468 Может ли изменится свойства продукта в зависимости от скорости и методов отепления пищевых продуктов?

- может, только в зависимости от скорости отепления
- может
- не может
- может, только в зависимости от методов отепления
- может, только в конце отепления

469 Может ли изменится структура продукта в зависимости от скорости и методов отепления пищевых продуктов?

- может, только в конце отепления
- может, только в зависимости от скорости отепления
- может
- не может
- может, только в зависимости от методов отепления

470 какой показатель в пищевой промышленности не относится к тепло -физическим показателям продукта?

- влага поглощаемость
- специальный тепло объем
- коэффициент теплопередачи
- внутренняя энергия продукта
- энтальпия

471 какой системой считается сырье, материалы и продукты пищевой промышленности ?

- связанные

06.04.2017

- идеальные
- реальные (не идеальные)
- коллоидные
- гетерогенные

472 Во время сжатия со всех сторон теста макароны, давления со стороны оси, какой процент больше сравнению со стороны радиана?

- давление по направлению оси, меньше
- давление по направлению оси  $1 \div 2\%$  больше
- давление по направлению оси  $10 \div 15\%$  больше
- бывает не больше, а наоборот меньше
- радиальная и осевая давления равны

473 крахмалистые зерновые культуры содержат .....% углеводов и .....% белков.

- 60-70% углеводов и 15-20% белков
- 30-40% углеводов и 10-15% белков
- 40-50% углеводов и 30-35% белков
- 50-60% углеводов и 20-25% белков
- 70-80% углеводов и 10-15% белков

474 к каким продуктам относится дилетантная текучесть?

- к продуктам, у которых повышается вязкость с увеличением скорости движения
- к продуктам, которые со временем теряют первоначальную структуру
- к водорастворимым продуктам
- к продуктам, при помешивании которых растворимость в воде уменьшается
- к продуктам, у которых со временем структура твердеет

475 как называется раствор, если энтальпия смешивания компонентов равно нулю, формула энтальпии смешивания как у идеальных газов, объем не изменяется при смешивании компонентов?

- раствор имеющий щелочную реакцию
- не идеальный (реальный) раствор
- идеальный раствор
- нормальный раствор
- раствор имеющий кислую реакцию

476 какая жидкость, используемая в пищевой технологии считается идеальной?

- смесь двух и более жидкостей
- имеющее высокое внутреннее трение
- не испаряющаяся при нагревании
- выдуманная смесь имеющая коэффициент теплопроводности и вязкость равной нулю
- макроскопическая однородная смесь термодинамической равновесии

477 В температуре ближе криоскопической (низкая температура) какой показатель жидкостей не приближается к показателю твердого продукта?

- емкость
- плотность
- тепло-проводимость
- электро-проводимость
- вязкость

478 какой показатель в пищевой технологии не способствует уменьшению возникновения адгезии?

- в изготовлении плиты, блоков- формы, посуды использовать более прогрессивные материалы
- обработка пищевой маслой внутри посуды блоков- формы, рилиты
- постелить внутри продукта блоков- формы, плиты спец бумагой
- использовать не ровных материалов при изготовленной посуды блоков- формы, плиты
- шлифовать внутри посуды, блоков- формы, плиты

479 В производстве, транспортировании и хранении каких продуктов пластичность не имеет значение?

- мармелада
- творога
- сахарного песка
- колбасных изделий
- хлебных изделий

480 При оценке пластичности продукта величина какого показателя принимается во внимание?

- величина сопротивляемости течению
- величина остатка деформации после разрушения
- величина отношения силы движения к скорости движения

- величина силы воздействия на продукт
- величина прочности продукта

481 От чего зависит степень конденсации при постоянном давлении на макаронное тесто со всех сторон?

- от количества углеводов в составе макаронного теста
- от количества белков в составе макаронного теста
- от количества минеральных веществ в составе макаронного теста
- от количества витаминов в составе макаронного теста
- от количества воды в составе макаронного теста

482 Что происходит в начале, при постоянном сжимании со всех сторон пищевой конфетной массы в формовальных машинах?

- происходит пластическая деформация
- масса уплотняется
- из массы выходит воздух или жидкость
- масса разжижается
- масса твердеет

483 Что происходит в начале, при постоянном сжимании со всех сторон пищевой массы в машинах для замешивания и деления теста?

- происходит пластическая деформация
- масса уплотняется
- из массы выходит воздух или жидкость
- масса разжижается
- масса твердеет

484 Что происходит в начале, при постоянном сжимании со всех сторон обрабатываемой массы в прессах, используемых при изготовлении макарон, масла и соков?

- из массы выходит воздух или жидкость
- масса уплотняется
- происходит пластическая деформация
- масса твердеет
- масса разжижается

485 как в науке называются продукты, возвратившие свою первоначальную структуру, после определенного времени покоя?

- неидеальные (реальные)
- дилетантные
- вязкие
- идеальные
- тиксотропные

486 какой показатель не влияет на количество жидкой фазы, полученной при прессовании масленичных семян фруктов и ягод?

- число и количество витаминов содержащихся в семенах
- величина рабочего давления
- температура процесса
- толщина прессованного слоя
- время прессования

487 Белковые бобовые культуры содержат около .....% белков и .....% углеводов.

- около 20% белков и 30-35% углеводов
- около 30% белков и 50-55% углеводов
- около 50% белков и 60-65% углеводов
- около 40% белков и 30-35% углеводов
- около 10% белков и 40-45% углеводов

488 Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- манноза
- агар
- пектиновые вещества
- гемицеллюлоза
- гликоген

489 Поверхностно-активное вещество \_\_\_\_\_ вызывает образование в диффузионном соке стойкой пены, что осложняет очистку диффузионного сока.

- сернистый ангидрид
- протопектин
- мезга
- сапонин
- известковое молоко

490 Потемнение диффузионного сока обусловлено образованием \_\_\_\_\_ - в результате реакции между неразложившимися монозами и аминокислотами.

- солей кальция
- белков
- сахаров
- Меланоидинов
- углеводов

491 Сколько % содержит отход свеклосахарного производства меласса?

- 56-61
- 30-35
- 25-30
- 46-51
- 36-41

492 От каких веществ очищается диффузионный сок в результате технологических операции- дефекации?

- солей кальция
- меланоидинов
- сапонинов
- не сахаров
- углеводов

493 Сульфитация – обработка фильтрованного диффузионного сока диоксидом серы для снижения его \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

- увеличении концентрации сахаров
- увеличение кислотности
- уменьшении кислотности
- цветности и щелочности
- изменения среды

494 как называют продукт, состоящий из смеси кристаллов сахарозы и сиропа?

- инвертным сахаром
- кристаллическим сахаром
- шербетом
- утфелем

495 какие безазотистые органические соединения, содержатся в диффузионном соке? 1-белки, 2 - пектиновые вещества, 3 – аминокислоты, 4 -инвертный сахар, 5 - органические кислоты

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

496 какие вещества диффузионного сока, препятствуют кристаллизации сахарозы? 1- инвертный, 2 -сахар, 3 -органические кислоты, 4 – раффиноза, 5- аминокислоты, 6-пектиновые вещества, 7-белки

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

497 кислотный гидролиз крахмала проводят при температуре \_\_\_\_\_ °C

- 160-165
- 130-135
- 140-145
- 120-125
- 150-155

498 Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую обесцвечивание диффузионного сока.

- предварительная дефекация
- II сатурация
- основная дефекация
- сульфитация
- I сатурация

499 Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую перевод несахаров диффузионного сока в осадок.

- предварительная дефекация
- II сатурация
- основная дефекация
- I сатурация
- сульфитация

500 Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого кукурузного крахмала: 1-выделение зародыша, 2- дробление зерна, 3- промывание крахмала, 4-выделение крахмала из белково-крахмальной суспензии, 5- замачивание зерна, 6- отцеживание и промывание мезги и зародыша на ситах, 7 -помол кукурузной кашки

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

501 Укажите технологическую операцию свеклосахарного производства, обеспечивающую нейтрализацию и осаждение кислот в виде кальциевых солей в диффузионном соке.

- сульфитация
- II сатурация
- основная дефекация
- предварительная дефекация
- I сатурация

502 Зерно кукурузы содержит \_\_\_\_% жира

- 4-4,5
- 2-3
- 25
- 12
- 6-5

503 карамельная патока используется в качестве \_\_\_\_\_ при производстве карамели.

- как вспомогательное сырье
- придателя прочности
- усилителя аромата
- усилителя вкуса
- антикристаллизатора

504 Зерно кукурузы содержит \_\_\_\_% белка

- 11,0-12,0
- 6-7,8
- 4,2-4,5
- 9,3-9,9
- 10-13

505 Укажите правильную последовательность операций гидролиза крахмала при производстве патоки: 1- осахаривание крахмала, 2- клейстеризация крахмала хорошо, 3-разжижение крахмала, 4- добавление соляной кислоты, 5 – нагревание кислой крахмальной суспензии

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

506 Укажите процессы, происходящие при дефекации диффузионного сока: 1-нейтрализация и осаждение кислот в виде кальциевых солей, 2-снижение концентрации извести и растворимых солей кальция, 3-коагуляция коллоидных веществ, 4-обесцвечивание диффузионного сока, 5-снижение щелочности диффузионного сока, 6 -создание избытка извести

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

507 Что из перечисленных внизу не относится к полисахаридам?

- агар
- целлюлоза
- глюкотен
- крахмал
- лактоза

508 Выход сырого кукурузного крахмала составляет \_\_\_\_% от массы сухого сырья

- 80-87  
 60-67  
 40-47  
 50-57  
 70-77

509 По какой причине не выбираются рабочие пределы?

- для эвакуации во время чрезвычайных ситуаций  
 для учета нормальных значений колебания параметров  
 для избегания превышения критического предела  
 для обеспечения качества  
 для экономии материалов

510 .

На что указывает в формуле  $k = \gamma Q |(\text{tds})$  выражающую в пищевой технологии теплопередачу знак  $Q$  ?

- эквивалент коэффициента теплопередачи  
 коэффициент пропорциональности в формуле Фурье  
 течение тепла проходящее через поверхностей элементов указанных преград  
 разность температур между теплоносителями  
 коэффициент истинной теплопередачи

511 .

На что указывает в формуле  $k = \gamma Q |(? \text{tds})$  выражающую в пищевой технологии теплопередачу знак  $t$  ?

- течение тепла проходящее через поверхностей элементов указанных преград  
 коэффициент истинной теплопередачи  
 коэффициент пропорциональности в формуле Фурье  
 разность температур между теплоносителями  
 эквивалент коэффициента теплопередачи

512 Чем характеризуется интенсивность передачи тепла во время теплопередачи?

- коэффициентом теплопередачи ( $k$ )  
 теплоотдачей  
 пористостью продукта  
 градусом температуры  
 расширением от тепла

513 как меняется теплоемкость пищевых продуктах при повышении температуры?

- сначала уменьшается, после увеличивается  
 не меняется  
 уменьшается  
 увеличивается  
 сначала увеличивается, потом уменьшается

514 Выход сахара из тростника составляет \_\_\_\_\_%.

- 12-16  
 8-12  
 9-14  
 4-6  
 6-8

515 При производстве, каких продуктов не используется метод конденсации

- в кристаллизации сахара  
 в ректификационных аппаратах при получение спирта  
 при измельчения сахара в сахарную пудру  
 в оклейке вин  
 в выпаривании растворов

516 Какое из уравнений выражает коэффициент истинной теплопередачи?

- $\lambda [ \text{Вт/м}^2 \times \text{К} ]$   
 ..



$$Vt / (m^2 \times K)$$

- $\lambda_{kond}$   
  $\lambda_{ekv}$   
  $k = \gamma Q / (\Delta t_{ds})$

517 Какое из уравнений считается коэффициентом эквивалентной теплопередачи?

- $k = \gamma Q / (\Delta t_{ds})$   
 ..  
  $\lambda [ Vt / m^2 \times K ]$   
 ...  
  $Vt / (m^2 \times K)$   
  $\lambda_{kond}$   
  $\lambda_{ekv}$

518 Какой формулой выражается коэффициент теплопередачи в Международной системе единиц?

- $k = \gamma Q / (\Delta t_{ds})$   
 ..  
  $\lambda [ Vt / m^2 \times K ]$   
 ..  
  $Vt / (m^2 K)$   
  $\lambda_{ekv}$   
  $\lambda_{kond}$

519 Укажите химическое соединение, применяемое при сульфитации диффузионного сока.

- диоксид углерода  
 двууглекислый кальций  
 сернокислый аммоний  
 окись кальция  
 диоксид серы

520 Укажите химическое соединение, применяемое при дефекации диффузионного сока.

- двууглекислый кальций  
 окись кальция  
 диоксид серы  
 диоксид углерода  
 сернокислый аммоний

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

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

522 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплоотдачи ?

- движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена  
 перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте  
 обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)  
 передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента  
 изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

523 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплообмен ?

- изменение геометрических параметров продукта при его нагревании  
 перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте  
 обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)  
 передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента  
 движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена

524 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием расширение от тепла ?

- обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)  
 перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте  
 движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена  
 изменение геометрических параметров продукта при его нагревании  
 передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента

525 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием носители тепла ?

- перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- изменение геометрических параметров продукта при его нагревании
- движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним среды теплоносителя (жидкий, газообразный и др.)

526 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- техническое состояние кровли
- состояние здоровья рабочих
- безопасность воды
- состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами
- техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов

527 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- санитарное состояние района, где расположен объект
- маркировка, хранение и использование токсичных смесей
- защита от посторонних примесей, снижающих качество
- исключение насекомых - вредителей

528 Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (кП)?

- журналистов
- законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- нормативные инструкции
- научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- эксперты (специалисты образовательно- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

529 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- биологические факторы
- волосы
- грязь
- насекомые
- брак

530 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- химические факторы
- волосы
- грязь
- насекомые
- брак

531 каким методом не вычисляется теплоемкость пищевых продуктов?

- с помощью законов биологии
- с помощью законов физики
- статистическим
- термодинамическим методом теоретически
- с помощью квантовой статистики

532 От каких показателей пищевых продуктов не зависит удельная теплоемкость?

- от химического состава
- от количества свободной воды
- от количества связанной воды
- от сухости продукта
- от количества витамина С в продукте

533 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,46 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

534 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 2,09 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста

- зерно пшеницы
- сахарный песок

535 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,04-1,17 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

536 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20градуса С равна 1,55 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

537 У какого продукта теплоемкость сухих веществ при 20 градуса С равна 1,66 кДж/ (кг.к)?

- сухое молоко
- хлебопекарная мука
- мука макаронного теста
- зерно пшеницы
- сахарный песок

538 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- физические факторы
- волосы
- грязь
- насекомые
- брак

539 Что в пищевой технологии подразумевается под понятием теплопередачи ?

- движущая жидкая или газообразная среда передающая тепло в процессе теплообмена
- передача тепла в пространстве в итоге температурного градиента
- обмен тепла между поверхностью твердого тела и соприкасающейся с ним теплоносителя (жидкий, газообразный и др)
- перевода тепла из теплых мест относительно в холодное место при образовании температурного градиента в продукте
- изменение геометрических параметров продукта при его нагревании

540 Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (кП)?

- журналистов
- законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- нормативные инструкции
- научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- эксперты (специалисты образовательно- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)

541 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- маркировка, хранение и использование токсичных смесей
- техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- исключение насекомых - вредителей
- защита от посторонних примесей, снижающих качество
- санитарное состояние района, где расположен объект

542 какой показатель не проверяется и не ведется запись во время санитарного контроля на пищевых объектах?

- состояние здоровья рабочих
- техническое обслуживание пунктов мытья и дезинфекции рук, а также туалетов
- состояние и чистота поверхностей, контактирующих с продуктами
- безопасность воды
- техническое состояние кровли

543 В чем заключается основная функция Государственной Инспекции и других регулирующих органов в деле производства безвредных пищевых продуктов ?

- штрафовать предприятия выпускающие вредных пищевых продуктов
- составление и утверждение плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности
- составление плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности
- определение
- составление, утверждение и осуществления плана по производству безвредных пищевых продуктов для пищевой промышленности

544 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным химическим факторам ?

- нитриты
- пестициды
- красители
- гистамины
- сенная палочка

545 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным биологическим факторам

- паразитические простейшие и черви
- микотоксины
- спорообразующие бактерии
- спорообразующие бактерии
- вирусы

546 С помощью какого прибора определяется содержание растворимых сухих веществ в пищевых продуктах?

- фотоэлектрокалориметр
- гальвонометр
- психрометр
- рефрактометр
- спектрометр

547 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

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

548 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

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

549 куда сначала передается тепло от отепленного продукта в процессе теплопередачи?

- от отепленного продукта куда тепло не переносится
- к стенам или какой-либо преграде
- к обратной стороне стены или к какой-либо преграде
- находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой-либо преграды
- меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта

550 Что подразумевается в пищевой технологии под понятием теплопередача ?

- нагревание обратной стороны стены или какой-либо преграды в результате теплопередачи
- передача тепла от отепленного продукта к стенам или какой-либо преграде
- интенсивность передачи тепла во время теплопередачи
- обмен тепла между двумя теплоносителями огражденными друг от друга стеной или какой-либо преградой
- передача тепла от стены или какой-либо преграды, к окружающей холодной среды

551 какой показатель больше влияет на теплоемкость пищевых продуктов?

- воздух имеющийся в продукте
- пористость продукта
- отношение воды находящийся в жидком состоянии к пару
- процессы происходящие во время намокания и сушки продукта
- физико-химические изменения происходящие в разных интервалах влажности в сухих веществах продукта

552 каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном объеме?

- изохорическим
- изобарическим
- теплоизлучение
- расширение под влиянием тепла
- теплопроводным

553 каким процессом является нагревание пищевых продуктов при стабильном давлении?

- теплоизлучение
- изобарическим
- изохорическим
- теплопроводным
- расширение под влиянием тепла

554 Результаты какого варианта контроля и критических пределов менее достоверен для установления критических пределов патогенных бактерий на этапе обжаривания рыбных котлет?

- экспериментальные исследования
- мониторинг патогенных микроорганизмов
- контроль температуры внутри котлет
- контроль факторов, влияющих на температуру внутри котлет
- ценные рекомендации работников цеха

555 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности  $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$  какой знак характеризует коэффициент тепловых лучей материала?

- $\lambda_{konv}$
- $\lambda_{bm}$
- $\lambda_{kond}$
- $\lambda_s$
- $\lambda_i$

556 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности  $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$  какой знак характеризует перенос тепла за счет водной массы, находящейся внутри материала?

- $\lambda_{bm}$
- $\lambda_{konv}$
- $\lambda_i$
- $\lambda_s$
- $\lambda_{kond}$

557 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности  $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$  какой знак характеризует перенос тепла за счет воздуха, находящегося внутри материала?

- $\lambda_i$
- $\lambda_{bm}$
- $\lambda_{kond}$
- $\lambda_s$
- $\lambda_{konv}$

558 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности  $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$  какой знак обозначает коэффициент теплопроводности смеси жидкостей, пара и воздуха находящийся в порах материала?

- $\lambda_s$
- $\lambda_{konv}$
- $\lambda_{bm}$
- $\lambda_i$
- $\lambda_{kond}$

559 В уравнении коэффициента эквивалентного (рационального) теплопроводности  $\lambda_{ekv} = \lambda_{bm} + \lambda_{kond} + \lambda_{konv} + \lambda_i + \lambda_s$  какой знак обозначает коэффициент теплопроводности твердых материалов?

- $\lambda_{konv}$
- $\lambda_{bm}$
- $\lambda_s$
- $\lambda_{kond}$
- $\lambda_i$

560 В конце процесса теплопередачи куда передается тепло от отепленного продукта ?

- от отепленного продукта никуда тепло не переносится
- к стенам или какой-либо преграде
- к обратной стороне стены или к какой-либо преграде
- находящейся к холодной окружающей среде находящейся вокруг стены или какой-либо преграды
- меняется направление теплопередачи при повышении температуры продукта

561 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием регулирование технологического процесса ?

- замена отопительной системы
- мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы
- проведение субботника в цехе
- замена аппаратуры
- замена регулирующих винтов

562 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием регулирование технологического процесса ?

- замена отопительной системы
- мероприятие, осуществляемое предприятием для возвращения процесса в критические пределы
- проведение субботника в цехе
- замена аппаратуры
- замена регулирующих винтов

563 Результаты какого варианта контроля и критических пределов менее достоверен для установления критических пределов патогенных бактерий на этапе обжаривания рыбных котлет?

- контроль температуры внутри котлет
- мониторинг патогенных микроорганизмов
- экспериментальные исследования
- ценные рекомендации работников цеха
- контроль факторов, влияющих на температуру внутри котлет

564 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием опасные факторы ?

- питательные вещества для микроорганизмов
- биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем
- специально добавленные химические вещества
- нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты
- не верный экономический анализ

565 Какого токсичного материала нельзя применять и хранить на пищеперерабатывающем предприятии?

- необходимые для ухода за чистотой и санитарным состоянием
- токсичного материала для оборону
- необходимые для функционирования предприятия
- необходимые для проведения лабораторных испытаний
- необходимые для ухода за оборудованием и для работы

566 На какой показатель руководство предприятия не должно обратит внимание, касающийся персоналам?

- обучение и подготовка
- контроль заболеваемости
- контроль за соблюдением персоналом всех требований этой части
- национальность
- чистота

567 Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием завод?

- здание или его часть, используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания
- здание используемые для маркировки или хранения продуктов питания
- здание используемые для производства или хранения продуктов питания
- здание используемые для производства, маркировки или хранения продуктов питания
- здание используемые для производства и маркировки продуктов питания

568 Какие продукты относятся к капиллярным системам?

- мармелад, бисквитное тесто
- шоколад, какао-порошок
- шампанское, пиво
- молоко, сметана
- пастила, пористый шоколад

569 Информация какого источника не используется в пищевой технологии при определении критических пределов (КП)?

- научные публикации (научные книги, журнальные статьи по пищевым наукам)
- эксперты (специалисты образовательные- консультативных служб при университетах, торговые ассоциации, товароведы по продовольственным товарам и т.д.)
- журналистов
- законы о предельно допустимых отклонениях, принятых на местном или государственном уровне
- нормативные инструкции

570 Какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным физическим факторам ?

- бутылки
- провод
- оборудование
- удобрение
- термометр

571 Какой из перечисленных промышленности относится к первичной переработки сырья?

- производство кондитерских изделий
- консервное производство
- крахмало-паточное производство
- мукомольно-крупяное производство
- производство спирта

572 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- биологические факторы

- волосы, шерсть
- грязь
- насекомые
- брак

573 какой продукт считается кислым или окисленным?

- имеющий уровень кислотности pH 4,6 или ниже
- имеющий уровень кислотности pH 6
- имеющий уровень кислотности pH 6 или ниже
- имеющий уровень кислотности pH 6 или выше
- имеющий уровень кислотности pH 3 или ниже

574 В каком ответе блок-схем общего технологического процесса пищевых продуктов верно ?

- используемый материал → обработка → продажа
- упаковка → хранение → продажа
- обработка → упаковка → хранение → продажа
- используемый материал → обработка → упаковка → хранение → продажа
- хранение → продажа

575 какой вопрос не требует рассмотрения безопасного и безвредного пищевого производства?

- форма мягкой мебели, установленной в комнате отдыха
- приготовление технических процессов блок-схемы
- определения ожидаемого способа использования продукта, а также его потребителей
- характеристика продуктов и схема его исполнения
- проверка блок-схемы

576 В какой промежуток времени проверяется рабочая поверхность, пункты мойки и рабочая одежда работников объекта пищевой промышленности ?

- не проверяется
- раз в год
- раз в неделю
- несколько раз в день
- раз в месяц

577 В какой промежуток времени проверяется охлажденные места и помещения для хранения продуктов, а также дренажная система в объектах пищевой промышленности ?

- раз в год
- раз в день
- раз в неделю
- раз в месяц
- каждый час

578 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным физическим факторам ?

- провод
- удобрение
- термометр
- бутылки
- оборудование

579 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным химическим факторам ?

- нитриты
- пестициды
- красители
- гистамины
- сенная палочка

580 какой показатель в пищевой промышленности не относится к опасным биологическим факторам ?

- паразитические простейшие и черви
- микротоксины
- не спорообразующие бактерии
- спорообразующие бактерии
- вирусы

581 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- физические факторы
- волосы, шерсть
- грязь
- насекомые

- брак

582 какой показатель в пищевой промышленности относится к опасным факторам ?

- химические факторы  
 волосы, шерсть  
 грязь  
 насекомые  
 брак

583 Что подразумевается в пищевой промышленности под понятием паразиты?

- все насекомые и животные  
 все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок, но не ограничиваясь ими  
 нежелательные животные  
 нежелательные насекомые  
 все нежелательные животные и насекомые, включая птиц, грызунов, мух и личинок

584 какое санитарное оборудование не обязательно имеет пищеперерабатывающие предприятия?

- оборудование для очищения воды  
 очистка сточных вод  
 водопроводные трубы  
 водоснабжение  
 туалетное оборудование

585 какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?

- обеспечить достаточный уровень устранения паразитов  
 обеспечить достаточную вентиляцию  
 лампочки, осветительные приборы, потолочный свет и другие источники света должны быть безопасными, предусмотрены меры защиты продуктов от попадания осколков стекла  
 обеспечить достаточное освещение в местах мытья рук, раздевалках, туалетах, а также всех местах, где продукты осматриваются, перерабатываются и хранятся  
 каждый квартал покрасить стены

586 Какой показатель не считается одним из методов соответствующего ухода за территорией пищевого предприятия, находящаяся его контролем?

- организовать телепередачи на территории  
 соответствующее управление системами переработки и утилизации отходов  
 правильное хранение оборудования, удаление мусора и отходов, сорняков или травы в непосредственной близости от предприятия или предметов  
 уход дорогами, дворами и парковками  
 обеспечение адекватного осушения территорий

587 какой из перечисленных производств относится к первичной переработки сырья?

- крахмало-паточное производство  
 мукомольно-крупяное производство  
 консервное производство  
 производство кондитерских изделий  
 производство спирта

588 какое санитарное оборудование не обязательно имеет

- эффективных средств для мытья и дезинфицирования рук  
 мусоросборников  
 одеколоны для мужчин, духи для женщин  
 чистых полотенец и подходящих устройств для сушки  
 легко понимаемых знаков, указывающих персоналу на необходимость вымыть и, если необходимо, продезинфицировать руки

589 какой показатель не входит в общий санитарный уход ?

- мытье посуды и оборудования следует проводить так, чтобы не допускать заражения продуктов, упаковочных материалов  
 здания, конструкции и другое физическое оборудование на предприятии должны находиться в санитарном положении для предотвращения загрязнения продуктов  
 здания, конструкции и другое физическое оборудование на предприятии должны находиться в исправном положении для предотвращения загрязнения продуктов  
 мытье посуды и оборудования следует проводить только холодной водой  
 дезинфекцию посуды и оборудования следует проводить так, чтобы не допускать заражения продуктов, упаковочных материалов

590 Поддержка кого не обязательно для эффективной и полезной работы блок-схемы технологического процесса пищевых продуктов ?

- высшее руководство предприятия  
 уборщицы  
 главного исполнителя  
 предпринимателя



- директора

591 какой показатель неважно принимать во внимание и анализировать в заранее подготовленной программе для производства безвредных и здоровых пищевых продуктов ?

- технические условия производства  
 производственное оборудование  
 наличие на территории водяного амбара  
 прослеживание товаров и если понадобится возвращение его  
 гигиена сотрудников

592 какой показатель неважно принимать во внимание и анализировать в заранее подготовленной программе для производства безвредных и здоровых пищевых продуктов ?

- месторасположение и участок предприятия  
 наличие железнодорожного транспорта  
 контроль получателя за товаром, грузом, сырьем и др.  
 стандартные рабочие операции  
 приборы производства

593 Что подразумевается в пищевом производстве под понятием опасные факторы ?

- биологический, химический или физический, который с достаточной вероятностью может стать заболеванием или повреждением, если не будет находиться под контролем  
 специально добавленные химические вещества  
 нарушение стандартов и других нормативно технических документов (НТД) на пищевые продукты  
 не верный экономический  
 питательные вещества для микроорганизмов

594 На пищеперабатывающем предприятии допустимо присутствие караульных собак?

- не допустимо  
 допускается вокруг стены  
 в некоторых зонах допустимо, если это не приведет к заражению пищевых продуктов, соприкасающихся с продуктами, поверхностей и упаковочных материалов  
 допускается только породистых собак  
 допускается только после второй смены

595 какое требование не предъявляется перед зданием и дизайн предприятия?

- иметь достаточно места для такого расположения оборудования и хранения, которое бы позволяло соблюдать санитарные условия и производить безопасную продукцию  
 позволять принимать меры предосторожности для уменьшения потенциального заражения пищевых продуктов, соприкасающихся с продуктами поверхностей и упаковочных материалов  
 на видном месте должно быть герб Республики  
 быть построены так, чтобы полы, стены и потолки могли адекватно очищаться и поддерживаться в хорошем состоянии  
 позволять принимать меры предосторожности для защиты пищевых продуктов в наружных ферментационных емкостях

596 какое действие не предусмотрено пунктом чистота, касающийся персоналам?

- принятие пищи, жевание жевательной резинки, питье и курение должно происходить в местах , удаленных от пищевых продуктов или от мытья оборудования и посуды  
 собственноручно мыть стены объекта  
 хранение одежды и других личных вещей в местах, удаленных от пищевых продуктов или от мест мытья оборудования и посуды  
 эффективное использование сеток для волос, косынок, шапок, повязок и других действенных средств предотвращения попадания волос в продукт  
 поддержание перчаток, которые используется при оперировании продуктами, в целом, чистом и санитарном состоянии

597 какое действие не предусмотрено пунктом чистота, касающийся персоналам?

- тщательное мытье рук  
 ношение рабочей одежды, соответствующей выполняемым операциям  
 снятие всех украшений и других предметов, которые могут попасть в пищевые продукты, оборудование и контейнеры  
 поддержание соответствующей личной чистоты  
 потребление лука, чеснока и других пахнущих продуктов

598 какой прибор не является одним из вспомогательных оборудований для производства растительных масел?

- фильтр полицейский  
 фонари смотровые  
 дезодоратор  
 вибратор пневматический  
 затвор поворотный

599 В пищевой промышленности с какой целью используется фонари смотровые?

- для вибросетки фильтровальных пластин  
 для сбора конденсата, загрязненного маслом при продувке фильтра паром  
 для отделения твердых частиц от жидкости

- для визуального контроля наличия (состояния) среды
- для различных целей

600 С какой целью используется в пищевой промышленности вибратор пневматический горизонтальный?

- для отделения твердых частиц от жидкости
- для сбора конденсата, загрязненного маслом при продувке фильтра паром
- для визуального контроля наличия (состояния) среды
- для вибросистемы фильтровальных пластин
- для различных целей

601 С какой целью используется вибросито в пищевой промышленности?

- для улавливания небольшого количества твердых частиц
- для различных целей
- для сушки масла
- для отделения твердых частиц от жидкости
- как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбелной глины)

602 С какой целью используется затвор поваротный в пищевой промышленности?

- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для отделения твердых частиц от жидкости
- как запорная арматура фильтров для выгрузки осадка (перлита, отбелной глины)
- для улавливания небольшого количества твердых частиц
- для различных целей

603 С какой целью в пищевой промышленности используется фильтр полицейский?

- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымороживании) с целью фортирования кристаллов воска
- для улавливания небольшого количества твердых частиц случайно попавших в жидкость
- для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

604 Область применения экспозиторов в пищевой промышленности?

- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для улавливания случайно попавших твердых частиц
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах
- для выдержки охлажденного растительного масла в течение расчетного периода времени при его винтеризации (вымороживании) с целью фортирования кристаллов воска

605 Область применения дезодорационной колонны непрерывного действия?

- в первичной очистке растительных масел
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- вторичной очистки растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков
- для улавливания случайно попавших твердых частиц
- для удаления из растительных масел веществ (одорантов) придающих им характерные вкус и запах

606 С какой целью в пищевой промышленности используется кристаллизаторы?

- для выделения жировых капель из фазы пара или из фазы воздуха
- для охлаждения растительного масла в линиях винтеризации
- для выделения твердых частиц из жидкостей
- для улавливания случайно попавших твердых частиц
- для замораживания масел

607 В пищевой промышленности где не применяются фильтры вертикальные напорные пластичные саморазгружающие ?

- в линиях отбеливания растительных масел
- фильтрование пива, соков и прочих жидкостей
- в процессе испарения
- первичной очистке растительных масел
- вторичной очистке растительных масел в линиях винтеризации с целью удаления восков

608 какой показатель не указывает преимущества вертикальных пластичных саморазгружающих перед фильтрами рамными?

- автоматизированный сброс осадка
- большим габаритом
- не накапливается фуза
- простота в обслуживании
- не используется фильтровальная ткань

609 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать влагоотделитель?



610 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать маслораспылитель?



611 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать фонарь смотровой?





612 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан предохранительный?











613 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан регулирующий?















614 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать клапан обратный?



















615 В каком варианте ответов указан прибор, который не является вспомогательным оборудованием для производства растительных масел?

06.04.2017

- затвор поворотный
- фильтр полицейский
- вибратор пневматический
- дезодоратор
- затвор поворотный
- фонари смотровые

616 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать кран?

- ..
- 
- 
- ..
- ..
- 
- ..
- 

617 Какова масса фильтра марки ВВП-75 в кг?

- 300
- 3100
- 710
- 250
- 480

618 Какова масса фильтра марки ВВП-3 в кг?

- 480
- 250
- 710
- 2600
- 300

619 .  
У каких фильтров марки ВВП площадь фильтрации 59,6м<sup>2</sup>?

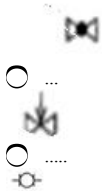
- ВВП-75
- ВВП-3
- ВВП-10
- ВВП-20
- ВВП-60

620 В каких пределах производительность фильтров (в зависимости от процесса) марки ВВП?

- от 5 до 600 т в сутки
- от 3 до 200 т в сутки
- от 0,5 до 50 т в сутки
- от 1 до 100 т в сутки
- от 4 до 400 т в сутки

621 Каким условным знаком в схемах пищевых технологий принято обозначать кран?

- ..
- 
- ..
- 

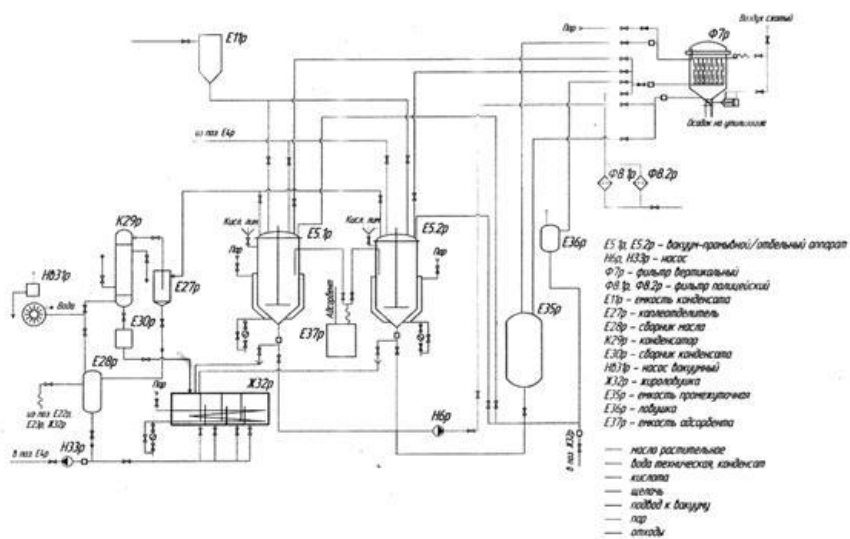


622 .  
У каких фильтров марки ВВП площадь фильтрации 3,0 м<sup>2</sup>?

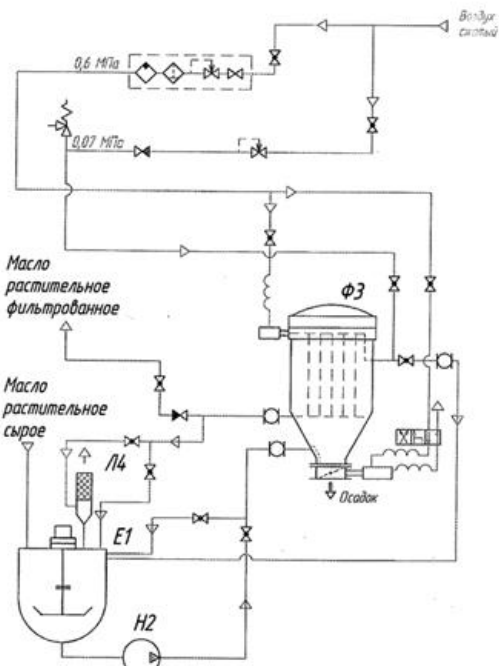
- ВВП-10
- ВВП-3
- ВВП-60
- ВВП-75
- ВВП-20

623 Какая из технологических схем является схемой линии этерификации (получение биодизеля)?

.....



.....



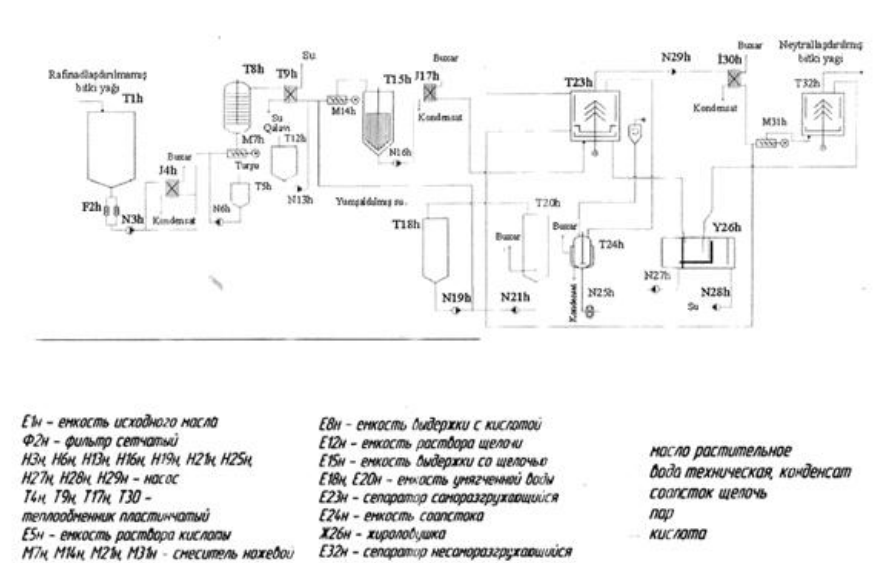
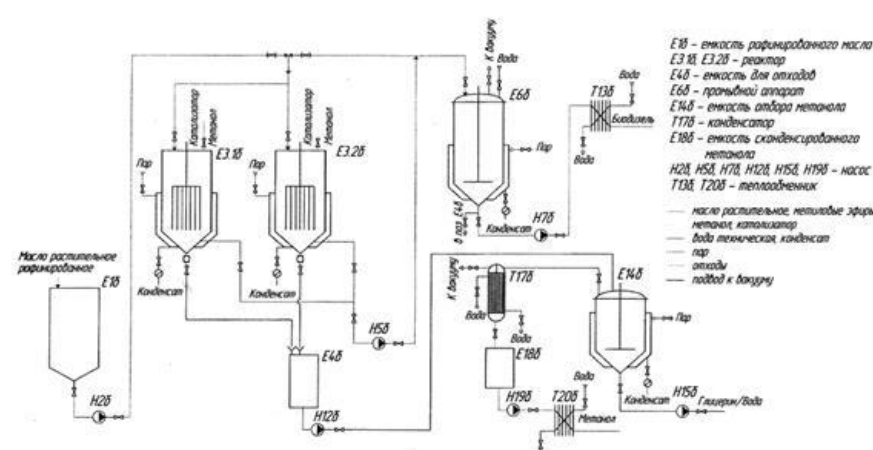
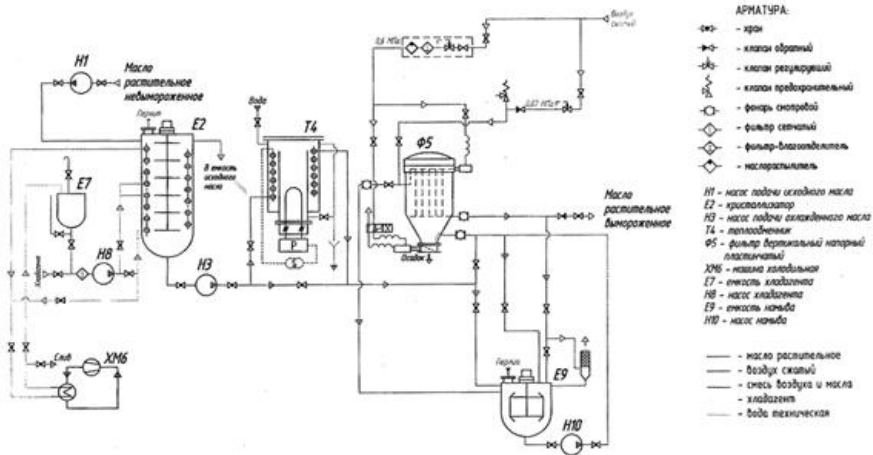
**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

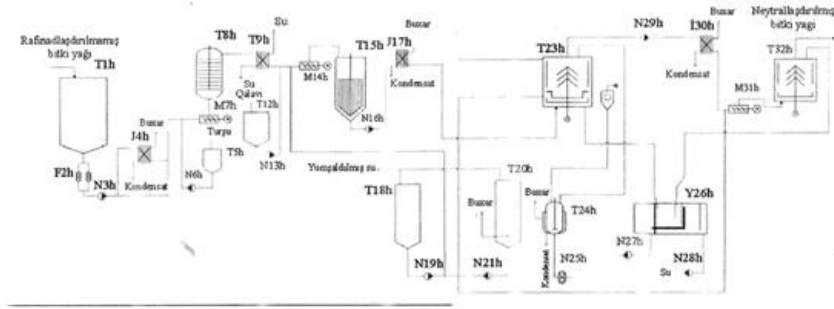
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла

.....



624 Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?

○ .....

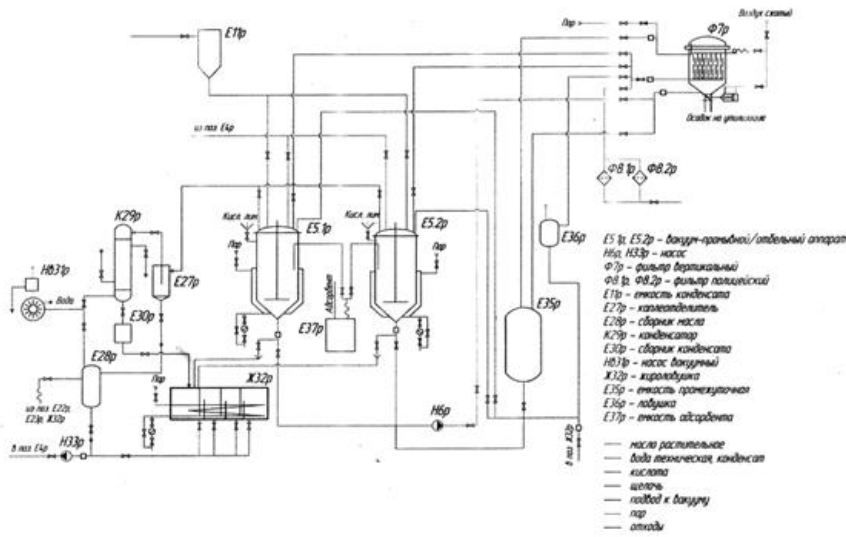


E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M1h, M2h, M3h - смеситель нахвост

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор санаразгружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - жироловушка  
 E32h - сепаратор санаразгружающийся

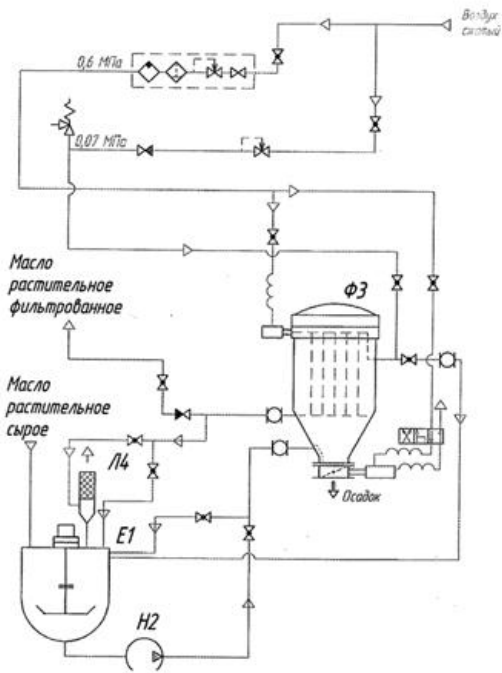
масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистак щелочь  
 пар  
 кислота

○ ...



○ ..



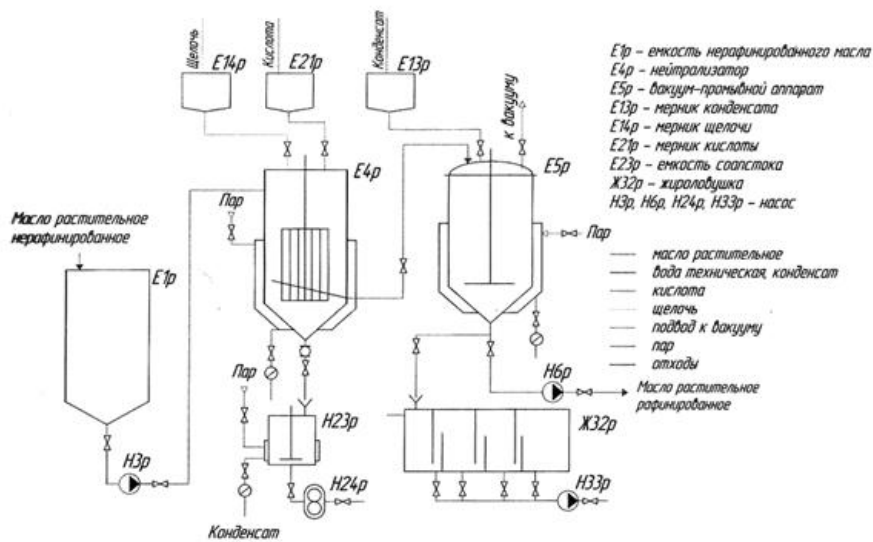


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

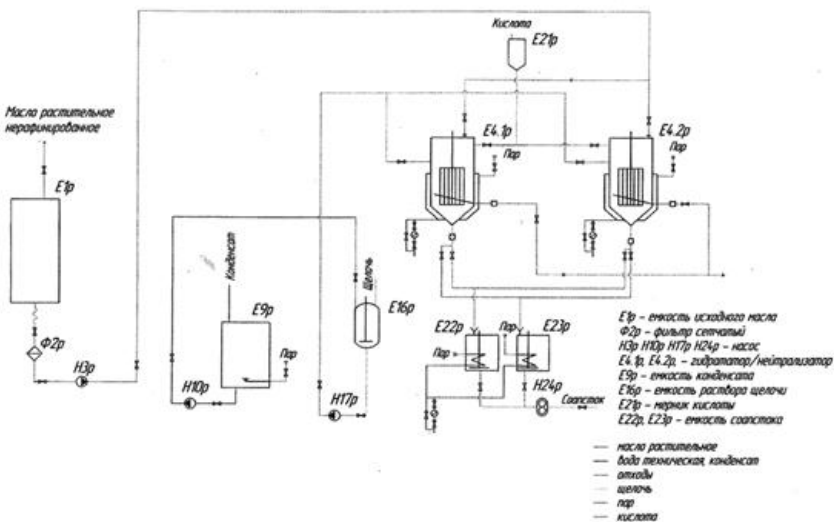
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фанарь смотровой
- фильтр - благоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



- E1р* - емкость нерафинированного масла
- E4р* - нейтрализатор
- E5р* - вакуум-пластинчатый аппарат
- E13р* - мерник конденсата
- E14р* - мерник щелочи
- E21р* - мерник кислоты
- E23р* - емкость соапстока
- Ж32р* - жироловушка
- H3р, H6р, H24р, H33р* - насос

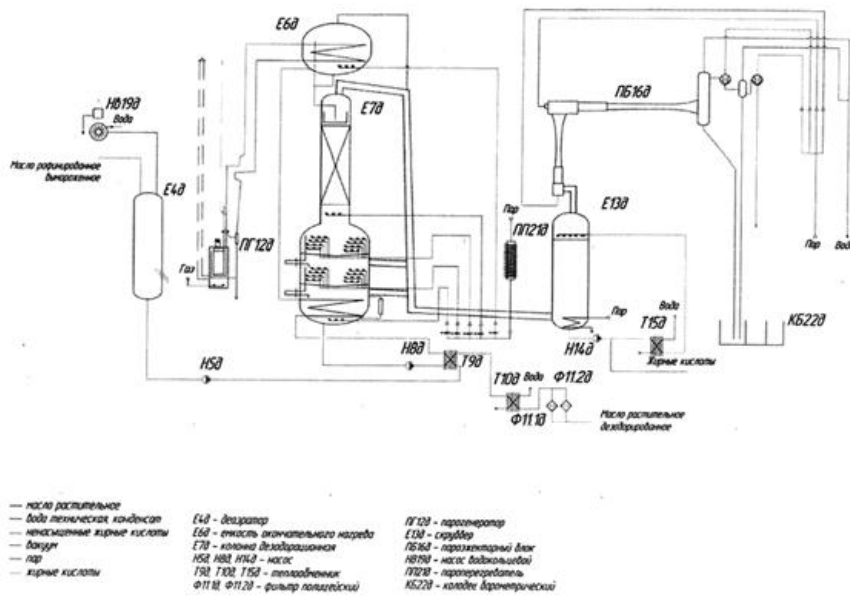
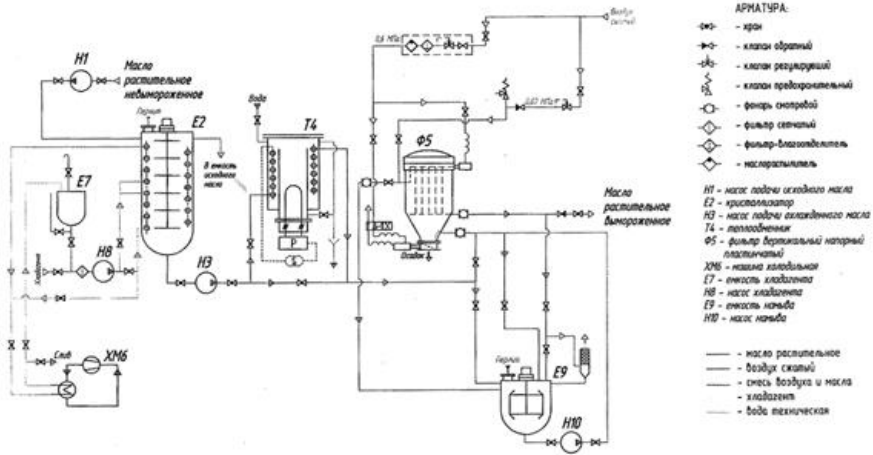
- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — кислота
- — — — — щелочь
- — — — — подвод к вакууму
- — — — — пар
- — — — — отходы

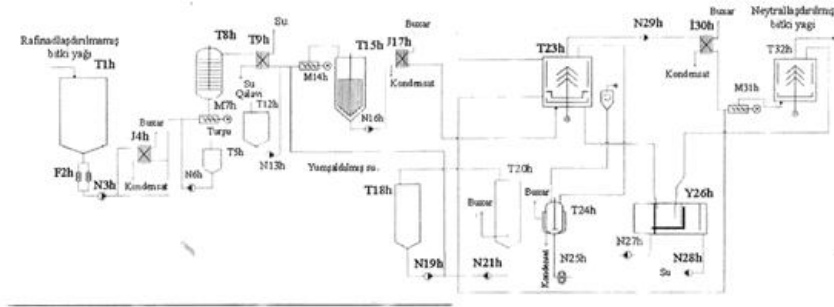


- E1р* - емкость исходного масла
- Ф2р* - фильтр сетчатый
- H3р, H10р, H7р, H24р* - насос
- E4р, E4.2р* - диффузор/нейтрализатор
- E9р* - емкость конденсата
- E16р* - емкость раствора щелочи
- E21р* - мерник кислоты
- E22р, E23р* - емкость соапстока

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — отходы
- — — — — щелочь
- — — — — пар
- — — — — кислота

625 Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?



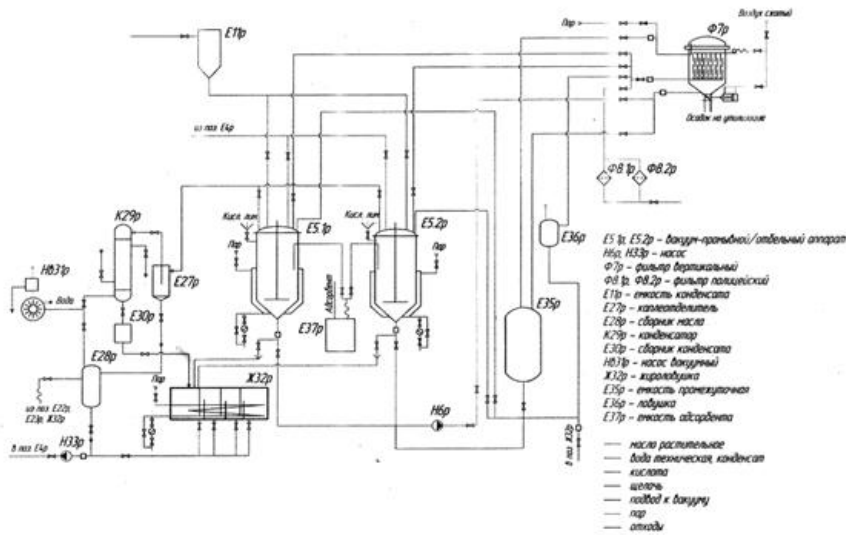


E1h - ёмкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 Н3h, Н6h, Н13h, Н16h, Н19h, Н21h, Н25h, Н27h, Н28h, Н29h - насос  
 Т4h, Т9h, Т17h, Т30 - теплообменник пластинчатый  
 Е5h - ёмкость раствора кислоты  
 М7h, М14h, М21h, М31h - смеситель наклонный

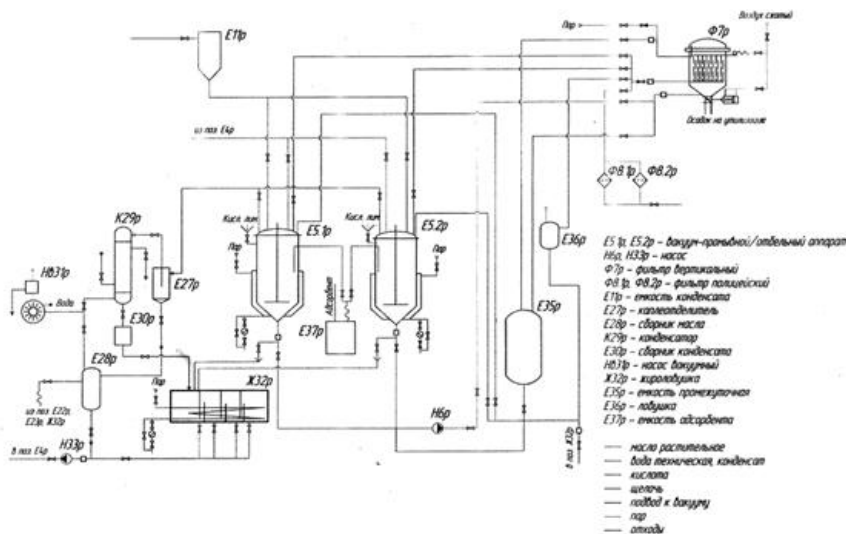
Е8h - ёмкость выдержки с кислотой  
 Е12h - ёмкость раствора щелочи  
 Е15h - ёмкость выдержки со щелочью  
 Е18h, Е20h - ёмкость умягченной воды  
 Е21h - сепаратор самонагревающийся  
 Е24h - ёмкость солистака  
 Ж26h - жироловушка  
 Е32h - сепаратор самонагревающийся

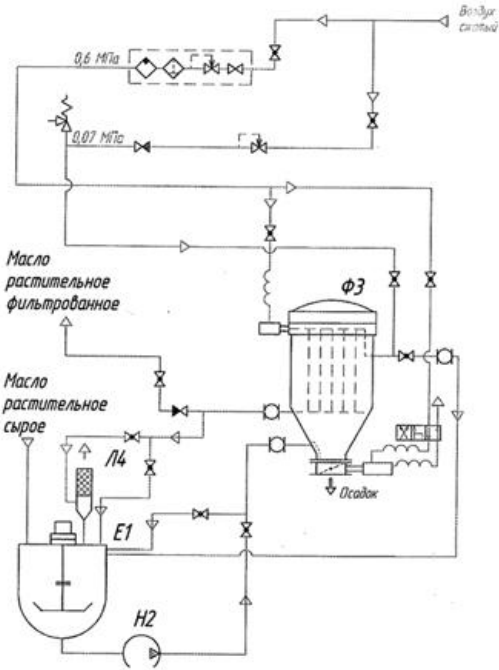
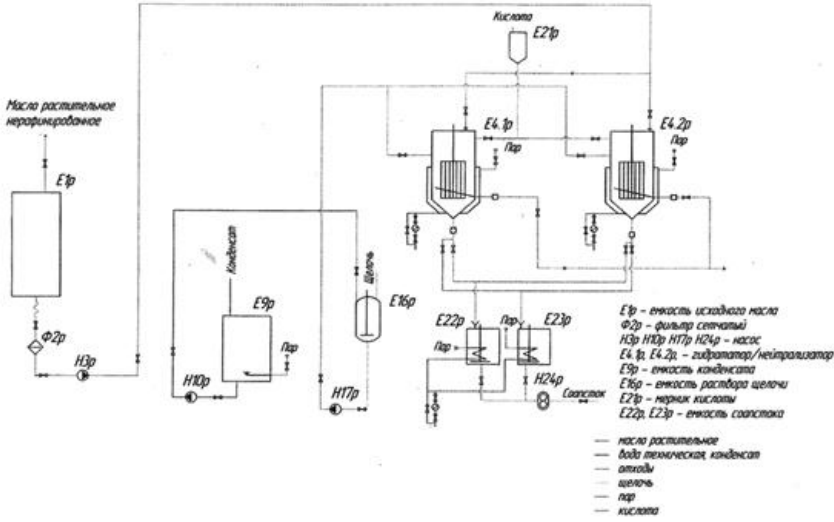
масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистак щелочь  
 пар  
 кислота

○ ...



○ ...





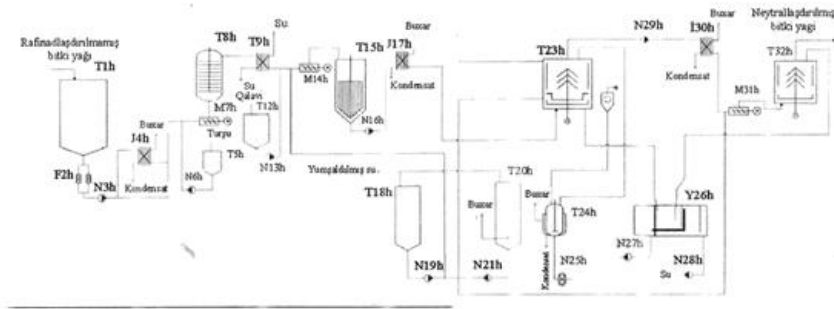
**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- Е1* - емкость исходного масла
- Н2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



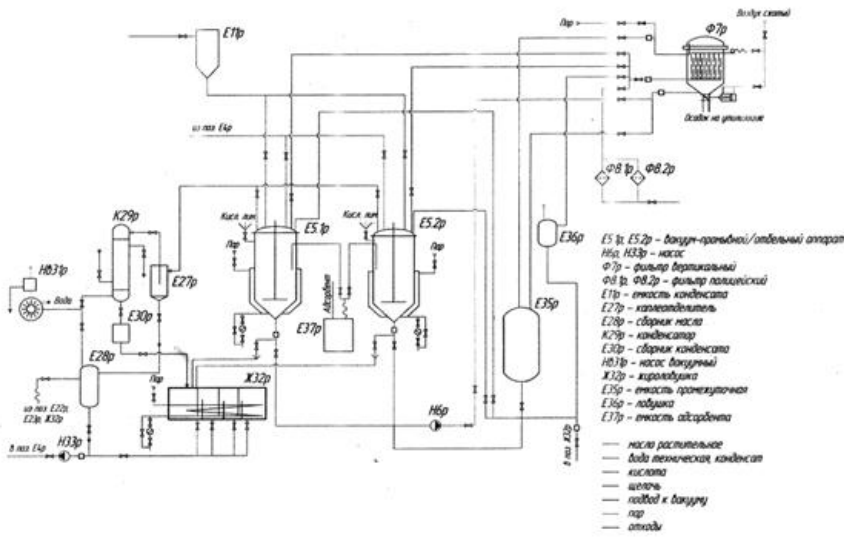


E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h, H27h, H28h, H29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нахобой

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор саноразружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - жироловушка  
 E32h - сепаратор несаноразружающийся

масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистаки щелочь  
 пар  
 кислота

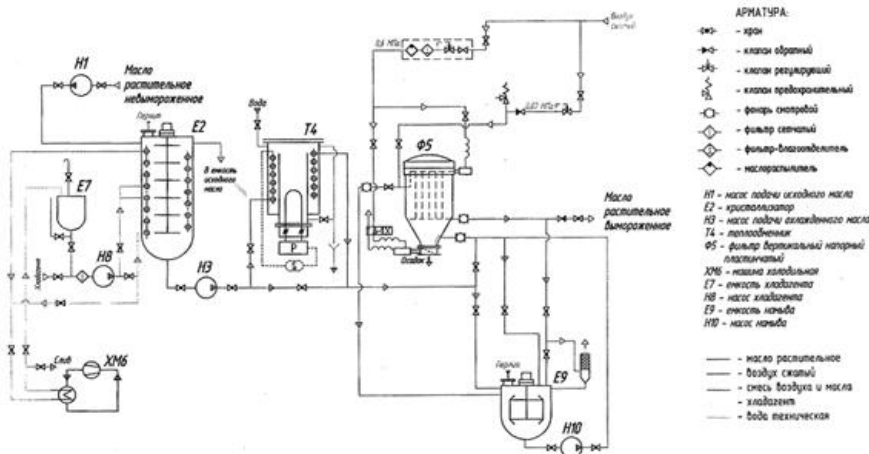
○ .....



E5 p, E52p - вакуум-продувной/отдельный аппарат  
 H6h, H32p - насос  
 Ф7p - фильтр вертикальный  
 Ф8 p, Ф8.2p - фильтр лопастный  
 E1p - емкость конденсата  
 E27p - конденсатор  
 E28p - сборник масла  
 K7p - конденсатор  
 K9p - сборник конденсата  
 H8p - насос вакуумный  
 K12p - жироловушка  
 E3p - емкость промывочная  
 E36p - лобушка  
 E17p - емкость асбурента

— масло растительное  
 — вода техническая, конденсат  
 — кислота  
 — щелочь  
 — лобушка к вакууму  
 — пар  
 — отходы

○ ...

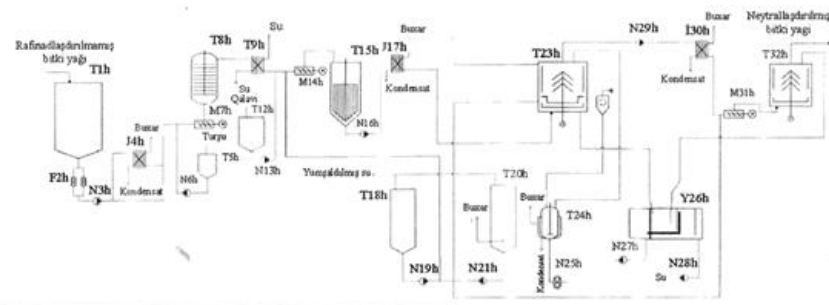
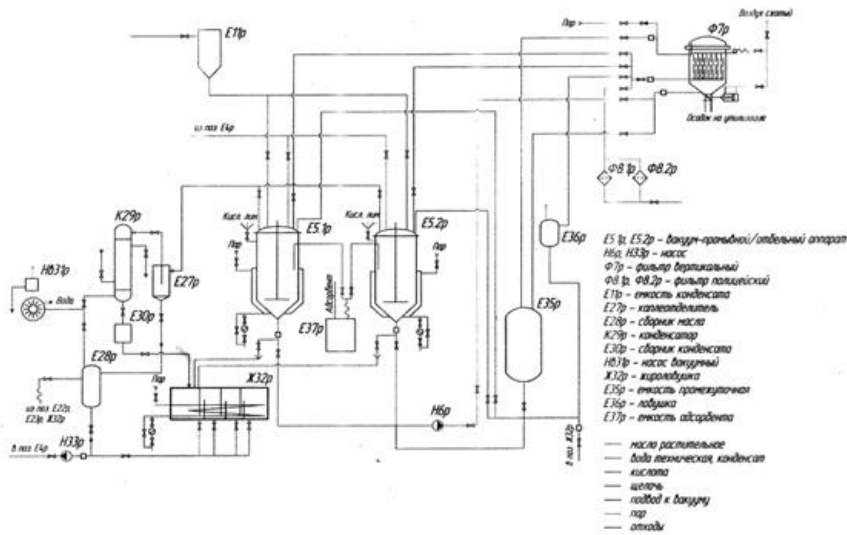
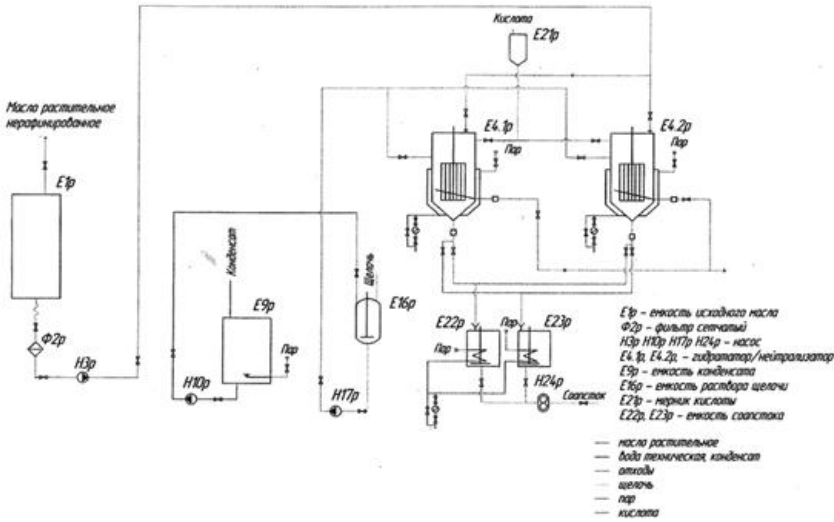


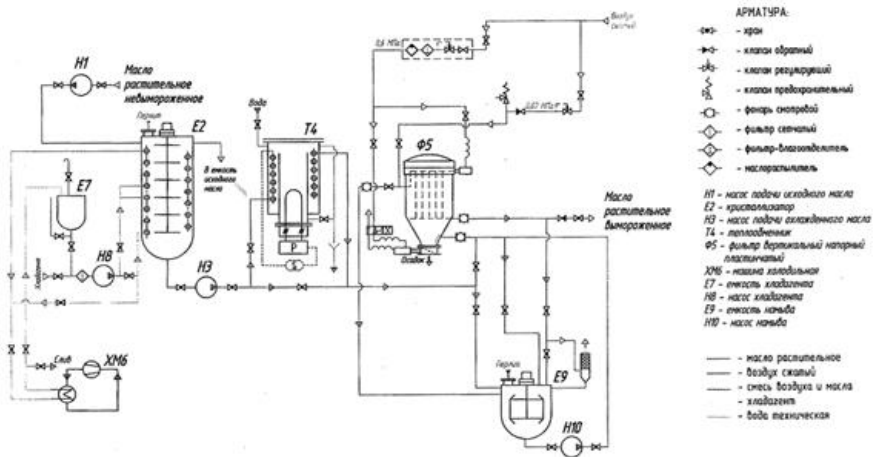
АРНАТУРА:  
 — хрон  
 — клапан обратный  
 — клапан регулирующий  
 — клапан предохранительный  
 — фланец опорный  
 — фильтр сетчатый  
 — фильтр-флоккулянт  
 — насос-распылитель

H1 - насос подачи исходного масла  
 E2 - кристаллизатор  
 H3 - насос подачи исходного масла  
 T4 - теплообменник  
 Ф5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый  
 XH6 - машина хлопьянная  
 E7 - емкость хлопьянная  
 H8 - насос хлопьянная  
 E9 - емкость хлопьянная  
 H9 - насос хлопьянная

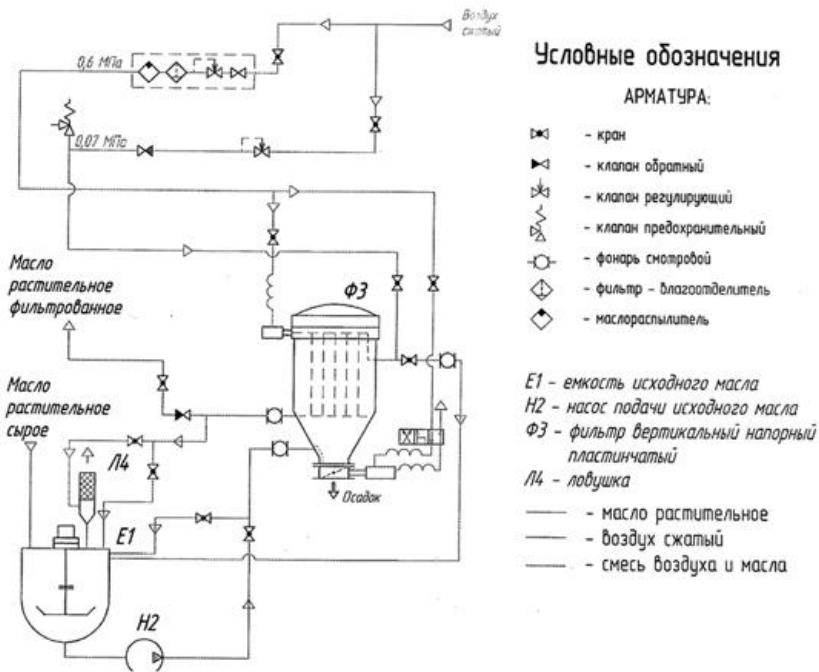
— масло растительное  
 — воздух скимый  
 — смесь воздуха и масла  
 — хлопьянец  
 — вода техническая

627 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?





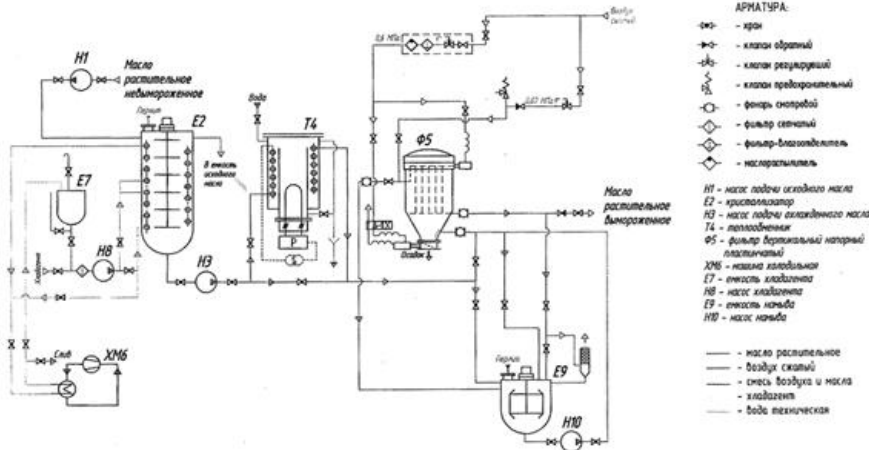
○ ...



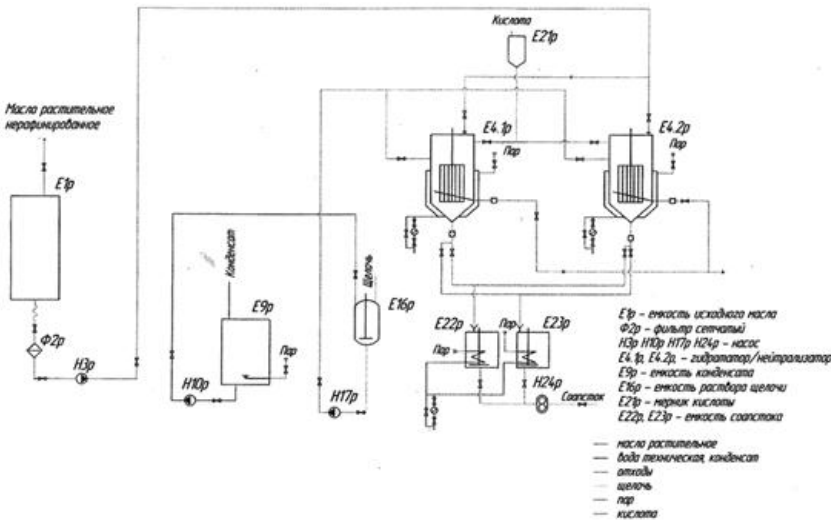
628 Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?

● .

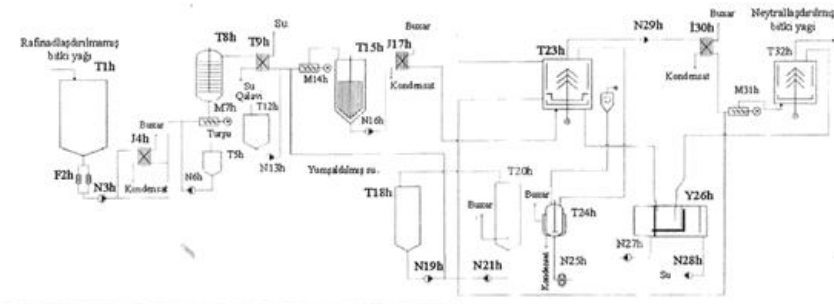




○ ...



○ .....



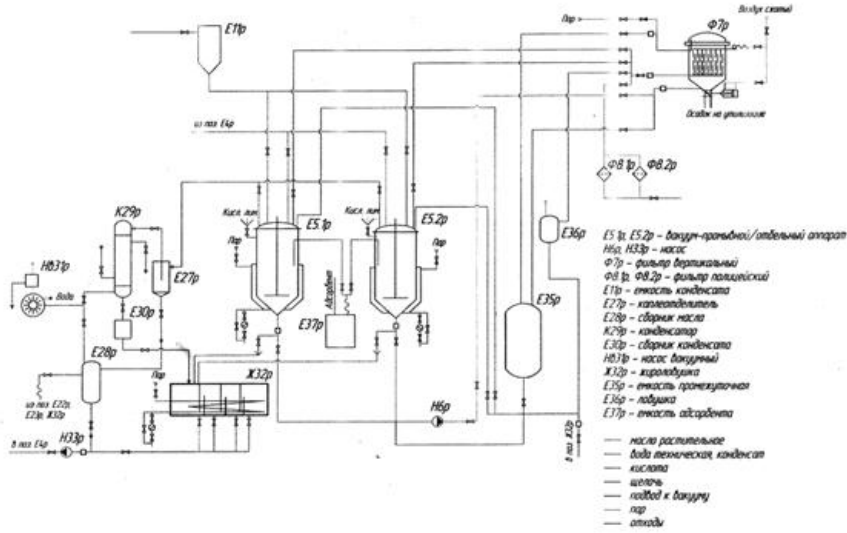
**Е4н** - емкость исходного масла  
**Φ2н** - фильтр сетчатый  
**Н3н Н6н Н13н Н16н Н19н Н21н Н25н Н27н Н28н Н29н** - насос  
**Т4н Т9н Т17н Т30** - теплообменник пластинчатый  
**Е5н** - емкость раствора кислоты  
**Н7н Н14н Н22н Н3н** - смеситель нажда

**Е8н** - емкость выдержки с кислотой  
**Е12н** - емкость раствора щелочи  
**Е15н** - емкость выдержки со щелочью  
**Е18н Е20н** - емкость утяжеленной воды  
**Е23н** - сепаратор саноразгружающийся  
**Е24н** - емкость соапстока  
**Х26н** - хироловушка  
**Е32н** - сепаратор несаноразгружающийся

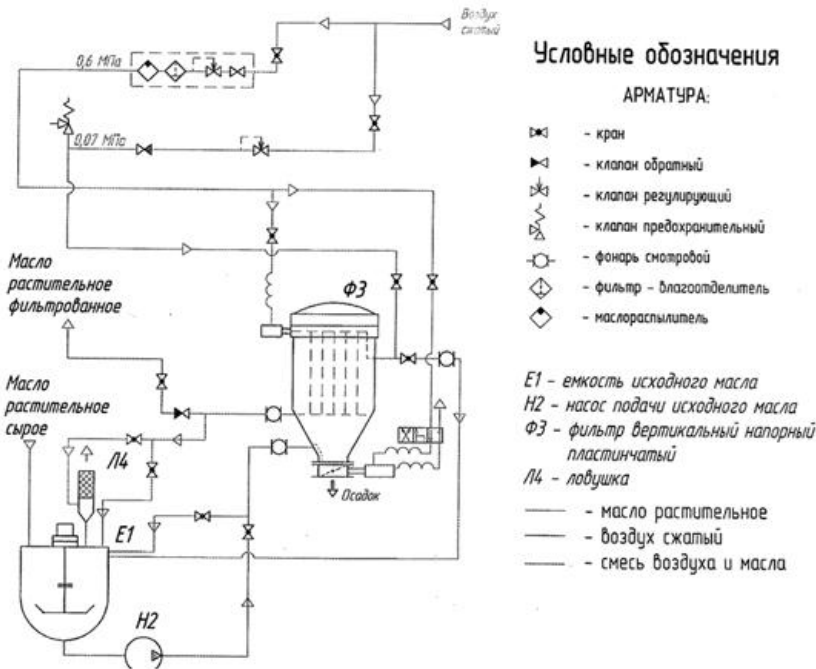
— масло растительное  
 — вода техническая, конденсат  
 — соапсток щелочь  
 — пар  
 — кислота

○ .....



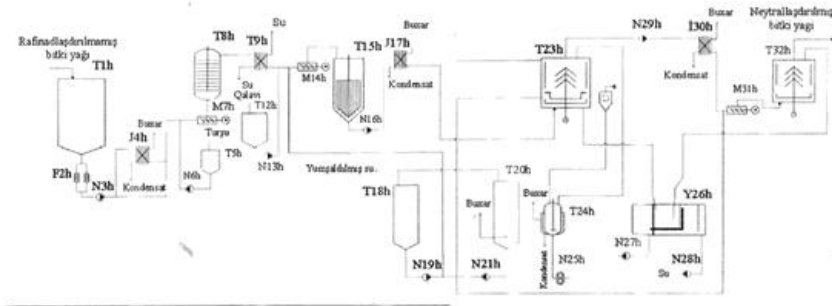
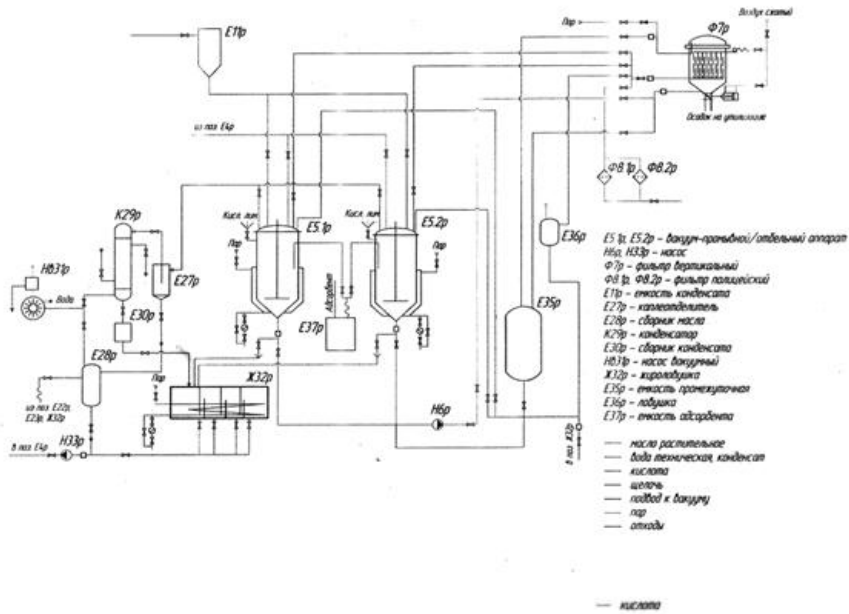


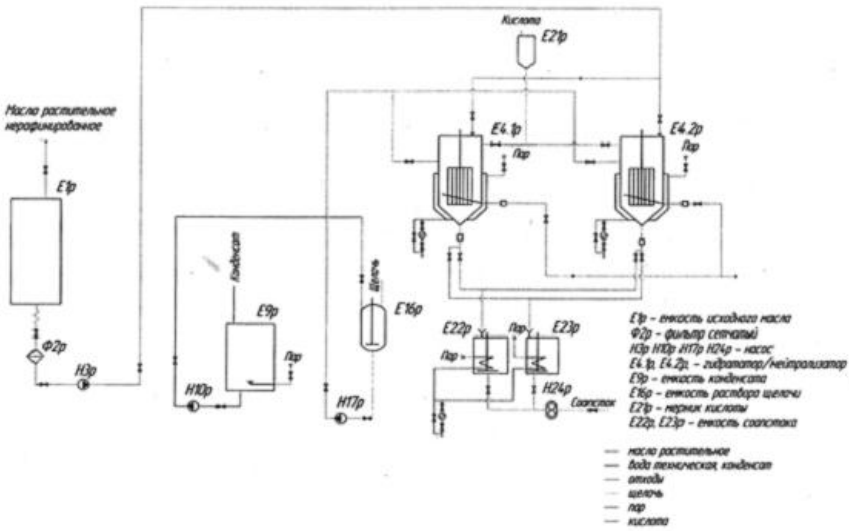
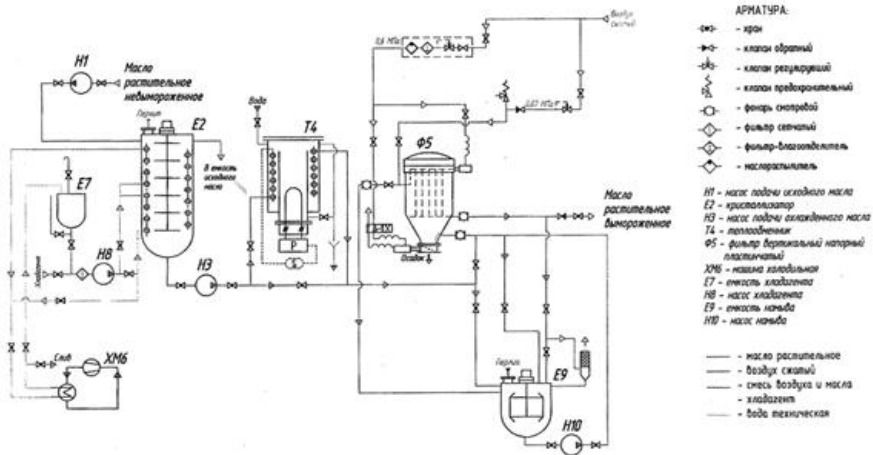
○ ..

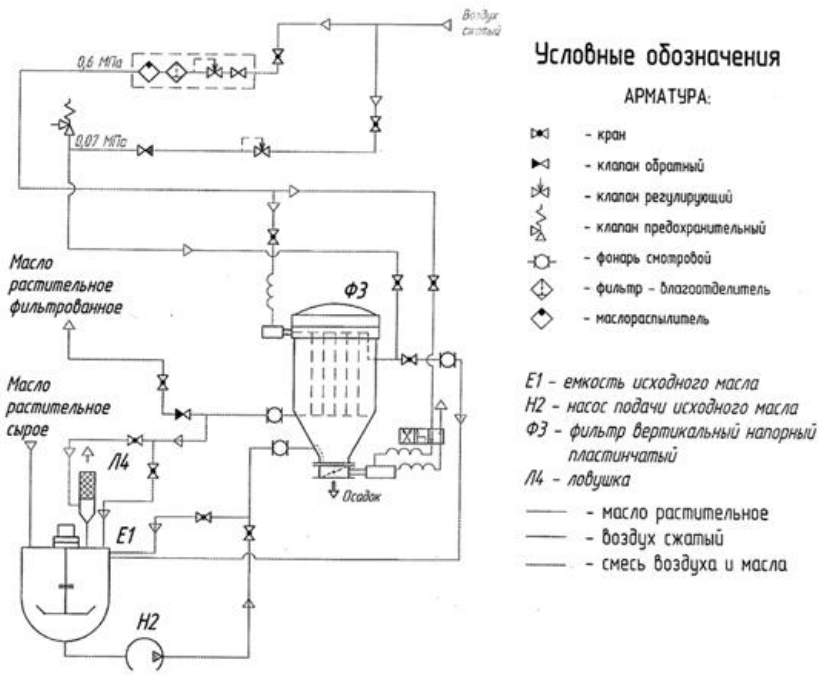


629 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

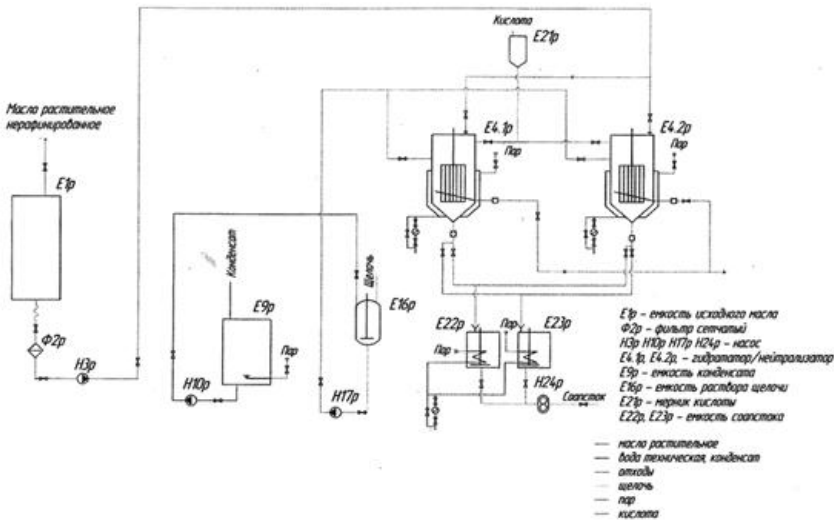
○ ....

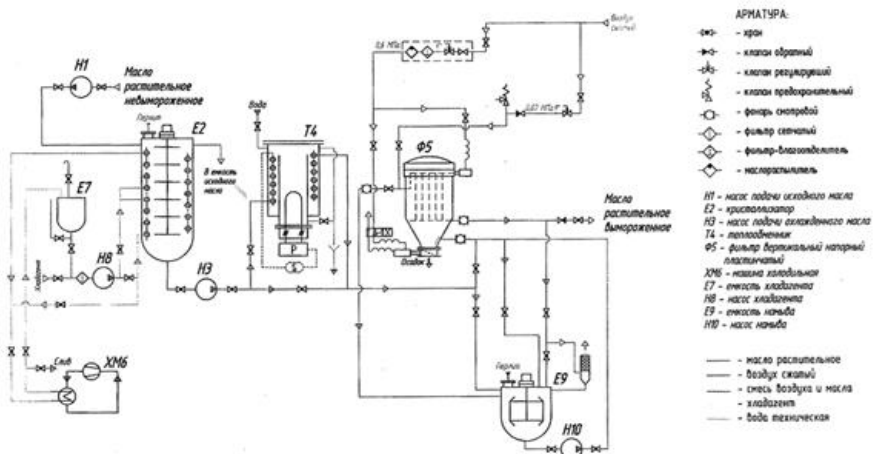
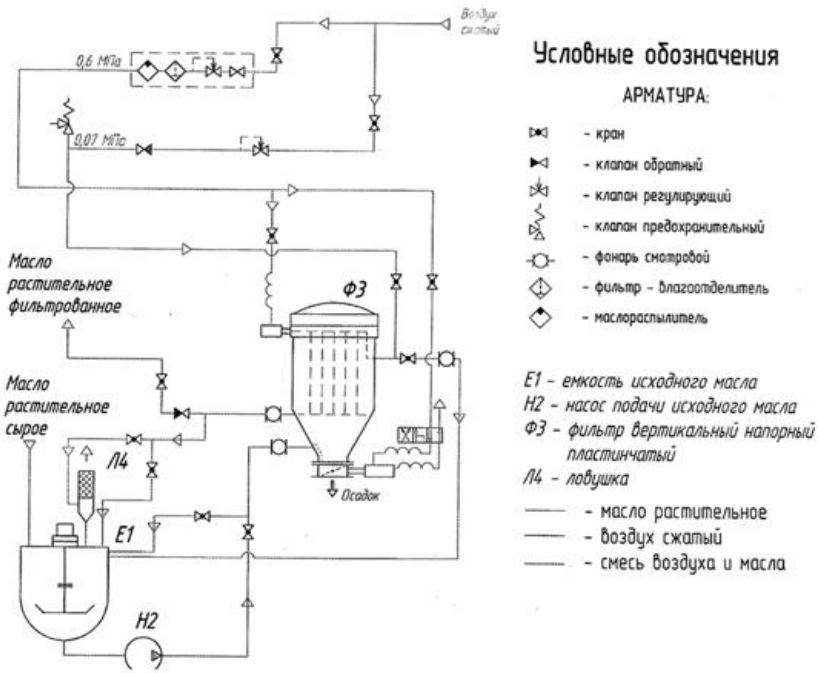
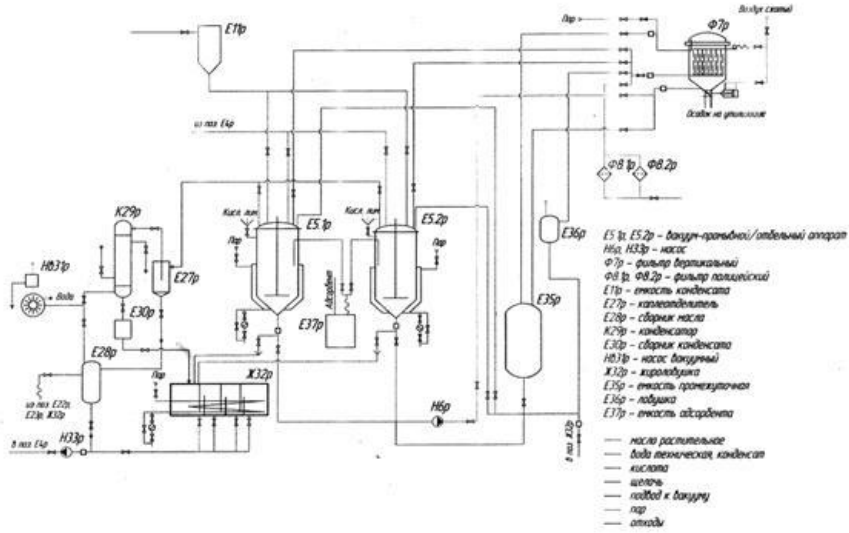


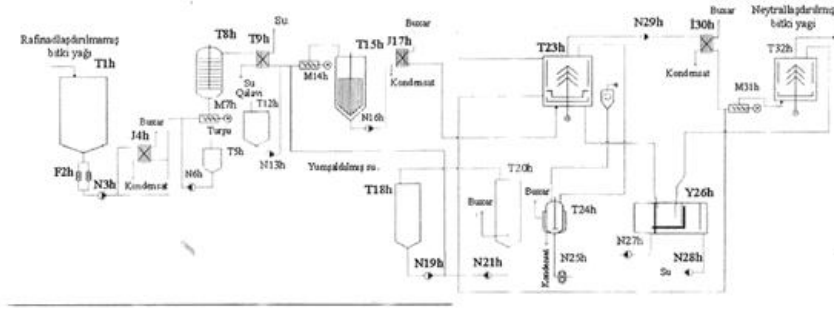




630 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?



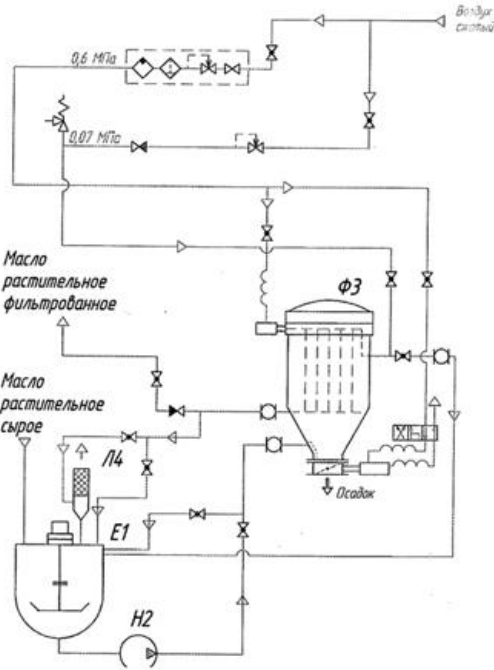




E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,  
 N27h, N28h, N29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 -  
 теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель наклонный

E6h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость утяжеленной воды  
 E23h - сепаратор саноразгружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - хитоловушка  
 E32h - сепаратор несаноразгружающийся

масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистака щелочь  
 пар  
 кислота

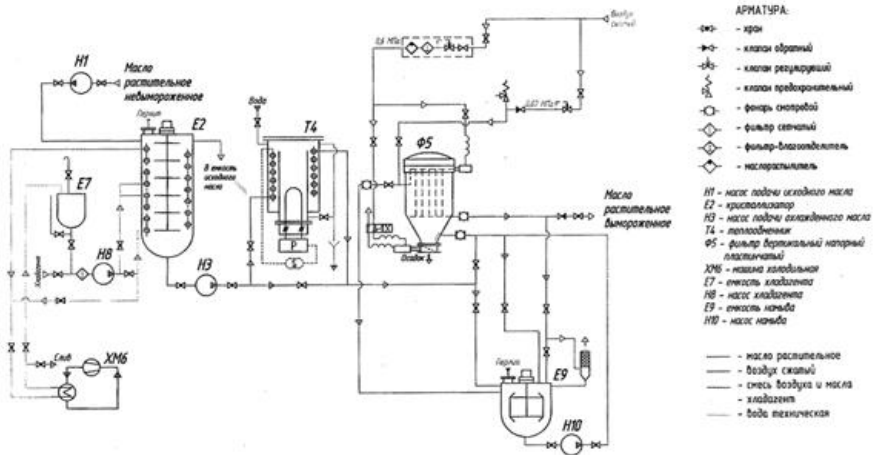


**Условные обозначения**

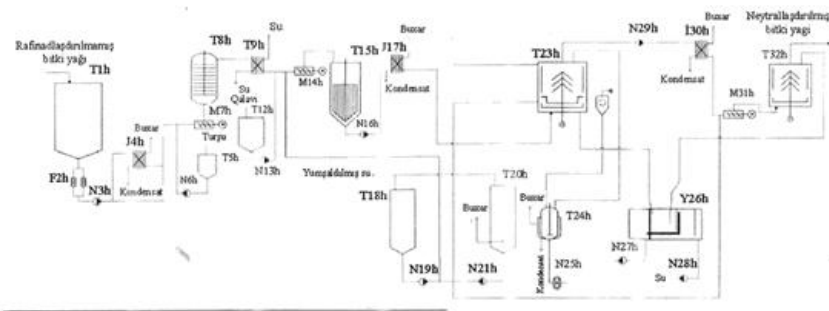
**АРМАТУРА:**

- ☒ - кран
- ☒ - клапан обратный
- ☒ - клапан регулирующий
- ☒ - клапан предохранительный
- ☒ - фонарь смотровой
- ☒ - фильтр - влагоотделитель
- ☒ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- N2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла

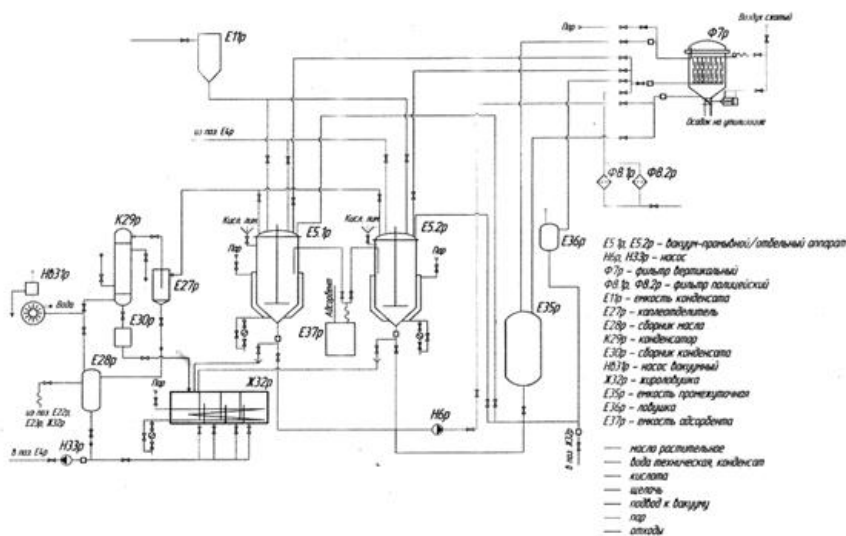


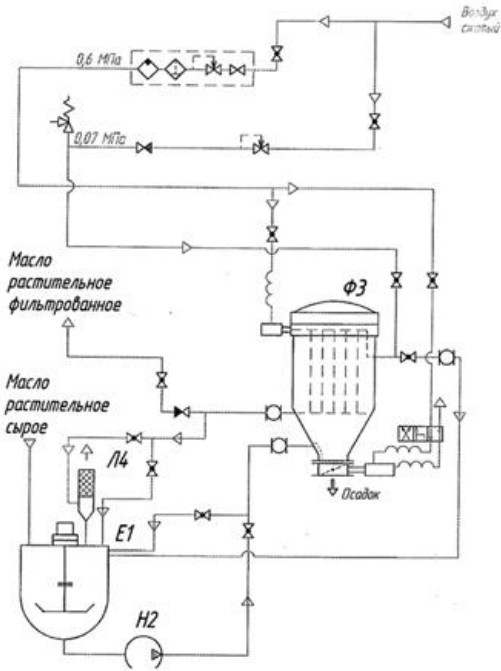
○ ...



- E1h** - емкость исходного масла
  - F2h** - фильтр сетчатый
  - H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h, H27h, H28h, H29h** - насос
  - T4h, T9h, T17h, T30** - теплообменник пластинчатый
  - E5h** - емкость раствора кислоты
  - M7h, M14h, M21h, M31h** - смеситель наждаки
  - E8h** - емкость выдержки с кислотой
  - E12h** - емкость раствора щелочи
  - E15h** - емкость выдержки со щелочью
  - E18h, E20h** - емкость утяжеленной воды
  - E23h** - сепаратор санаразружающийся
  - E24h** - емкость сопеластака
  - X26h** - жироловушка
  - E32h** - сепаратор несанаразружающийся
- масло растительное**  
**вода техническая, конденсат**  
**сопеластак щелочь**  
**пар**  
**кислота**

○ ...



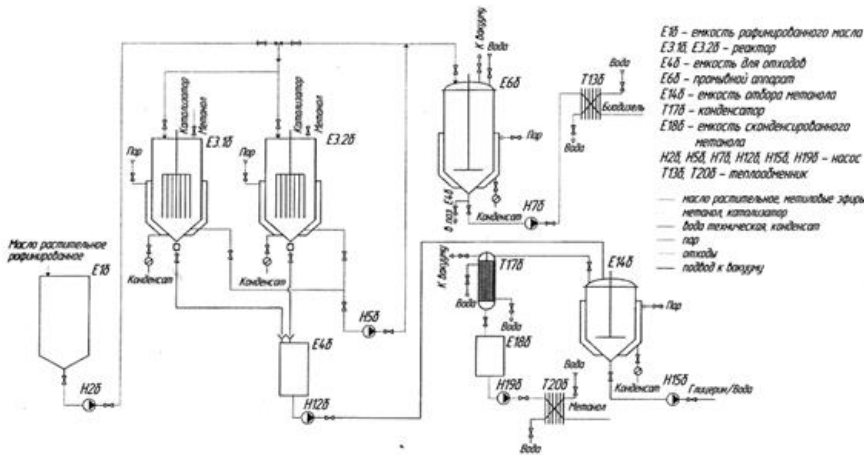


**Условные обозначения**

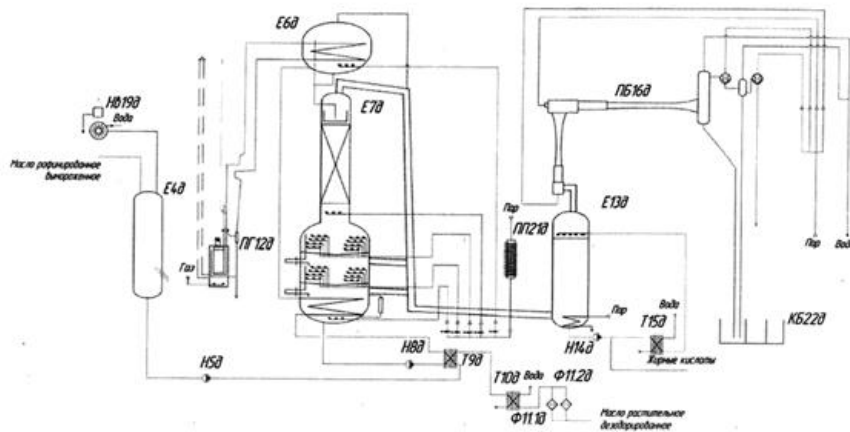
**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- ФЗ - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- П4 - лобушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



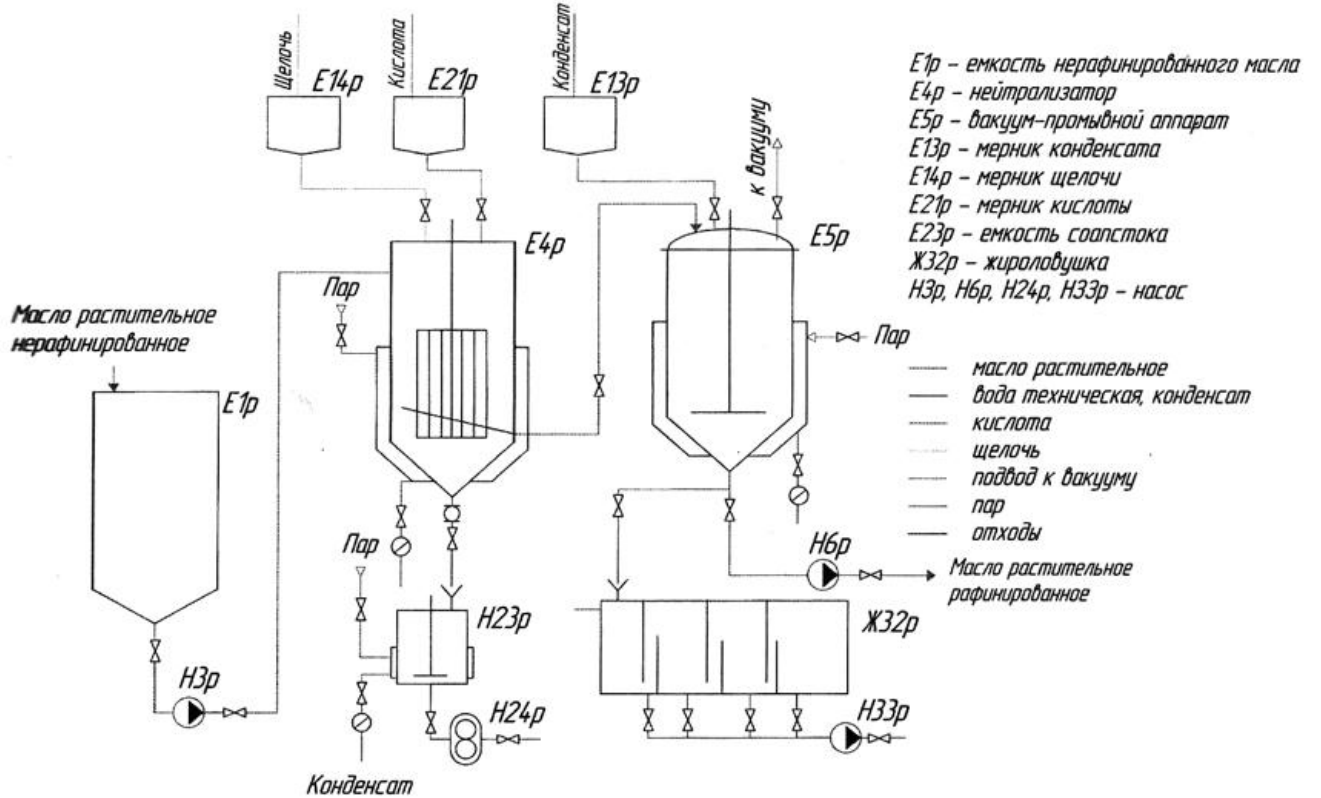
- E15 - емкость рафинированного масла
- E3.15, E3.25 - ректор
- E4.5 - емкость для отходов
- E6.5 - приемный аппарат
- E14.5 - емкость отбора метанола
- T17.5 - конденсатор
- E18.5 - емкость сконденсированного метанола
- H2.5, H5.3, H7.5, H12.5, H15.5, H19.5 - насос
- T13.5, T20.5 - теплообменник
- — — — — масло растительное, метиловый спирт, метанол, катализатор
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — пар
- — — — — отходы
- — — — — подача к дозатору



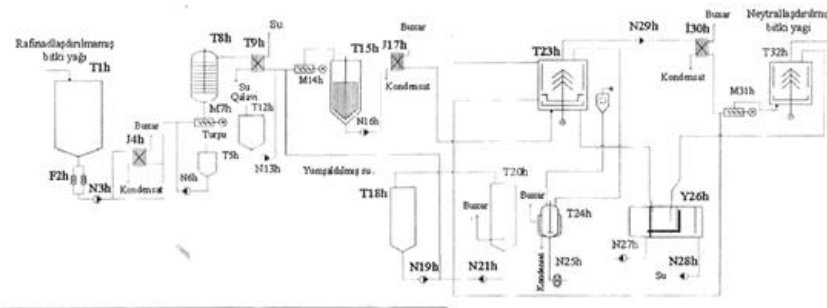
- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая конденсат
- — — — — метиловый спирт, метанол
- — — — — пар
- — — — — жирные кислоты
- E4.5 - деацидатор
- E7.5 - емкость окончательного нагрева
- H8.5, H14.5, H15.5 - насос
- T11.5, T13.5, T15.5 - теплообменник
- Ф11.5, Ф11.25 - фильтр полиэфирный
- П12.5 - парогенератор
- E13.5 - скруббер
- П6.16.5 - пароконденсатный блок
- H5.19.5 - насос вакуумный
- П12.5 - парогенератор
- КС2.25 - колледж барометрический



**Технологическая схема  
линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)**



○ .....



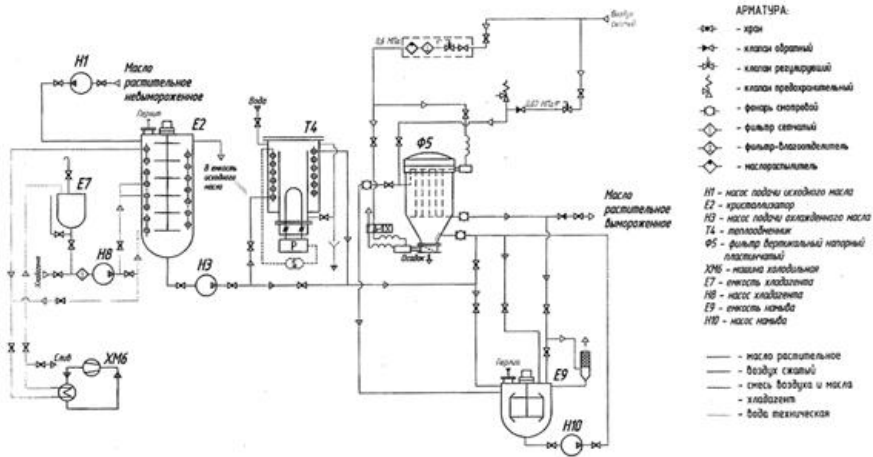
**Е1h** – емкость исходного масла  
**Ф2h** – фильтр сетчатый  
**НЗh, Н6h, НЗh, Н19h, Н21h, Н25h, Н27h, Н28h, Н29h** – насос  
**Т4h, Т9h, Т17h, Т30** – теплообменник пластинчатый  
**Е5h** – емкость раствора кислоты  
**М7h, М14h, М21h, М31h** – смеситель нахлебной

**Е8h** – емкость выдержки с кислотой  
**Е12h** – емкость раствора щелочи  
**Е15h** – емкость выдержки со щелочью  
**Е18h, Е20h** – емкость утяжеленной воды  
**Е23h** – сепаратор саноразгружающийся  
**Е24h** – емкость soapstock  
**Ж26h** – жироловушка  
**Е32h** – сепаратор несаноразгружающийся

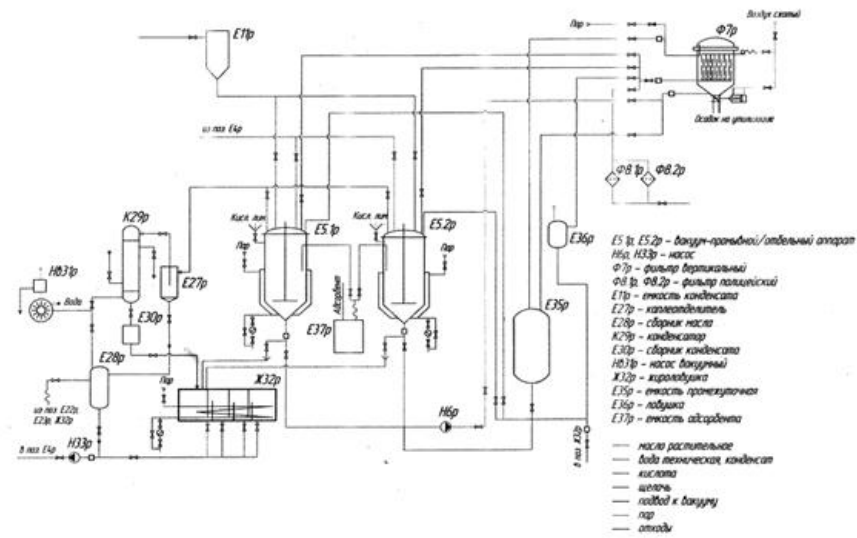
**масло растительное**  
**вода техническая, конденсат**  
**soapstock щелочь**  
**пар**  
**кислота**

632 Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?

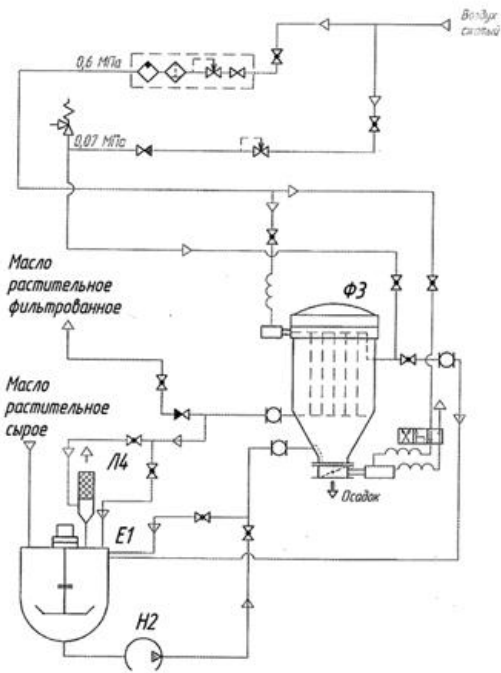
○ .....



- АРМАТУРА:**
- Φ — зорн
  - ↔ — клапан обратный
  - ↔ — клапан рециркуляционный
  - ⊗ — клапан предохранительный
  - ⊗ — фланец сепараторный
  - ⊗ — фильтр сетчатый
  - ⊗ — фильтр-бумагоудерживатель
  - ⊗ — насосрасширитель
- Н1** — насос подачи окисленного масла  
**E2** — кристаллизатор  
**H3** — насос подачи окисленного масла  
**T4** — теплообменник  
**Φ5** — фильтр вертикальный натерый пластинчатый  
**XH6** — машина комбинированная  
**E7** — отстой конденсата  
**H8** — насос конденсата  
**E9** — отстой масла  
**H10** — насос масла
- масло растительное
  - воздух сквашенный
  - смесь воздуха и масла
  - холодильная
  - вода техническая



- E5 и E5.2p** — вакуум-ректирующий/отдельный аппарат  
**H4, H3.2p** — насос  
**Φ7** — фильтр вертикальный  
**Φ8.1, Φ8.2p** — фильтр полистирольный  
**E1p** — отстой конденсата  
**E2.2p** — конденсатор  
**E2p** — сборник масла  
**K2.2p** — конденсатор  
**E3p** — сборник конденсата  
**H3.2p** — насос вакуумный  
**K3.2p** — кристаллизатор  
**E3.2p** — отстой промывочной  
**E3.3p** — лубрикация  
**E3.4p** — отстой асфальтенов
- масло растительное
  - вода техническая конденсат
  - кислота
  - щелочь
  - лубрик. к вакууму
  - пар
  - отходы

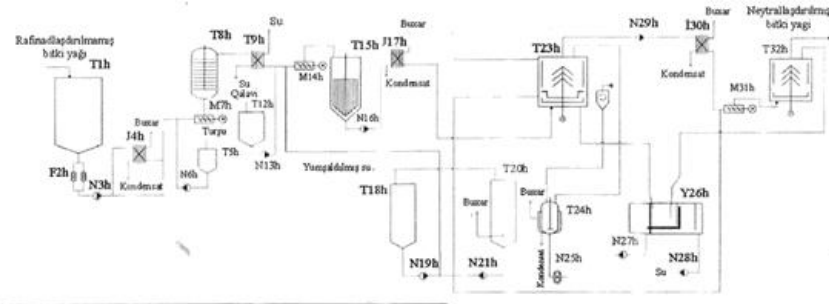


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

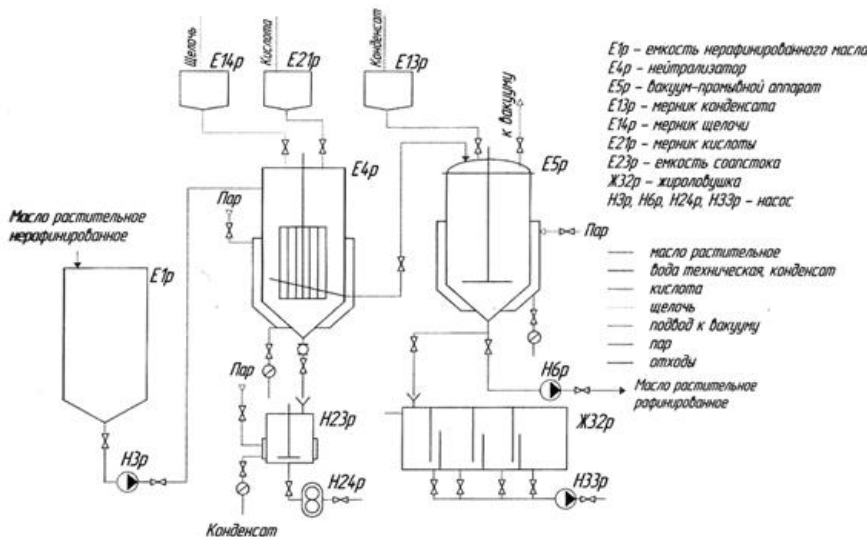
- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



- E1h* - емкость исходного масла
- Ф2h* - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h* - насос
- T4h, T9h, T17h, T30* - теплообменник пластинчатый
- E5h* - емкость раствора кислоты
- M7h, M16h, M21h, M31h* - смеситель нахвост

- E8h* - емкость выдержки с кислотой
- E12h* - емкость раствора щелочи
- E15h* - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h* - емкость утяжеленной воды
- E23h* - сепаратор саноразружающийся
- E24h* - емкость soapstocka
- X26h* - жироловушка
- E32h* - сепаратор несаноразружающийся

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — soapstocka щелочь
- — — — — пар
- — — — — кислота

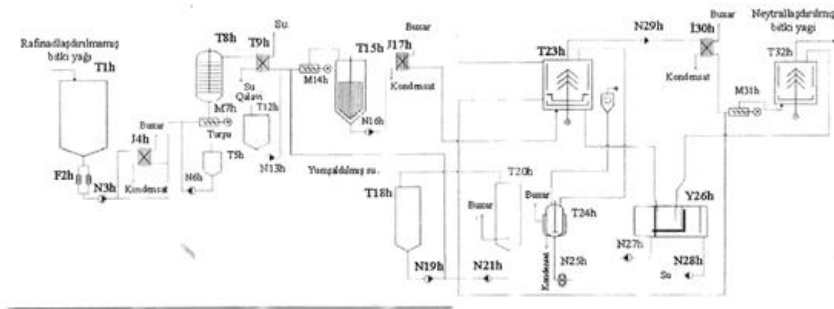


- E1p* - емкость нерафинированного масла
- E4p* - нейтрализатор
- E5p* - вакуум-прямой аппарат
- E13p* - мерник конденсата
- E14p* - мерник щелочи
- E21p* - мерник кислоты
- E23p* - емкость soapstocka
- X32p* - жироловушка
- H3p, H6p, H24p, H33p* - насос

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — кислота
- — — — — щелочь
- — — — — подача к вакууму
- — — — — пар
- — — — — отходы
- — — — — Масло растительное рафинированное

633 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

○ .....

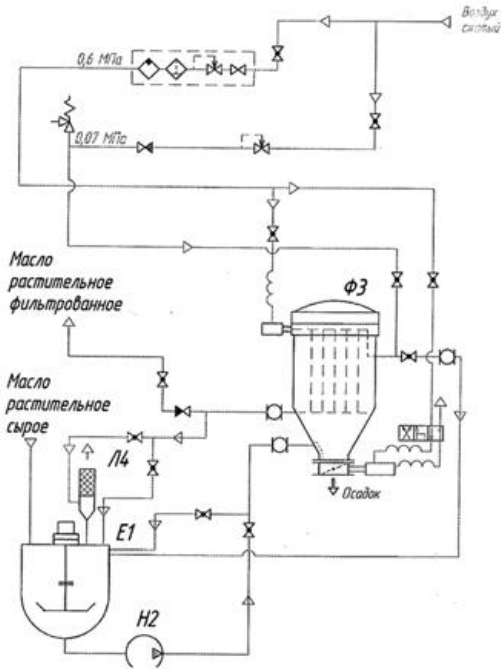


E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h  
 H27h, H28h, H29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 -  
 теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M16h, M21h, M31h - смеситель наклонный

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор саноразгружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - жироловушка  
 E32h - сепаратор несаноразгружающийся

масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистака щелочь  
 пар  
 кислота

○



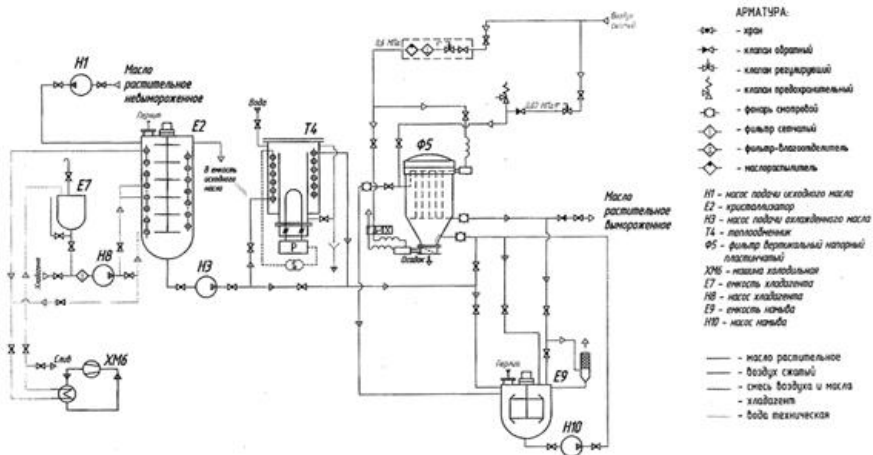
**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

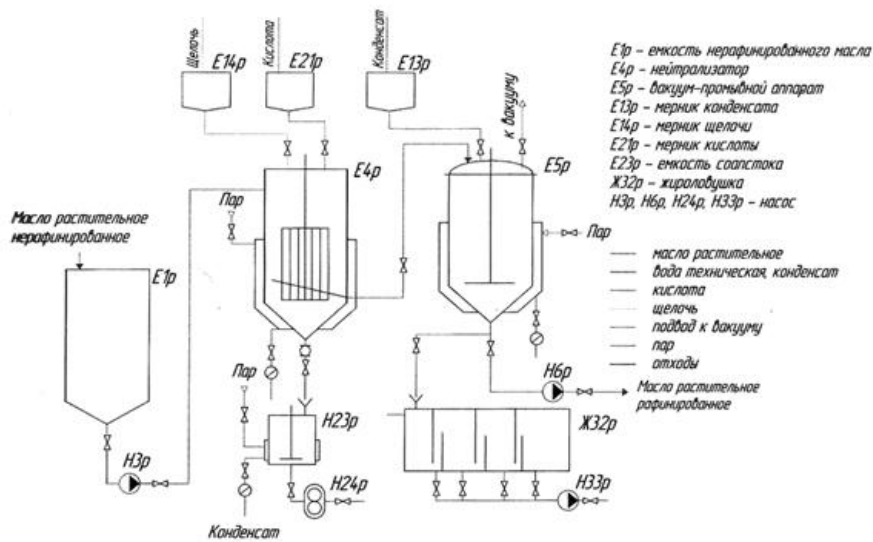
- ⊠ - кран
- ⊠ - клапан обратный
- ⊠ - клапан регулирующий
- ⊠ - клапан предохранительный
- ⊠ - фонарь смотровой
- ⊠ - фильтр - влагоотделитель
- ⊠ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

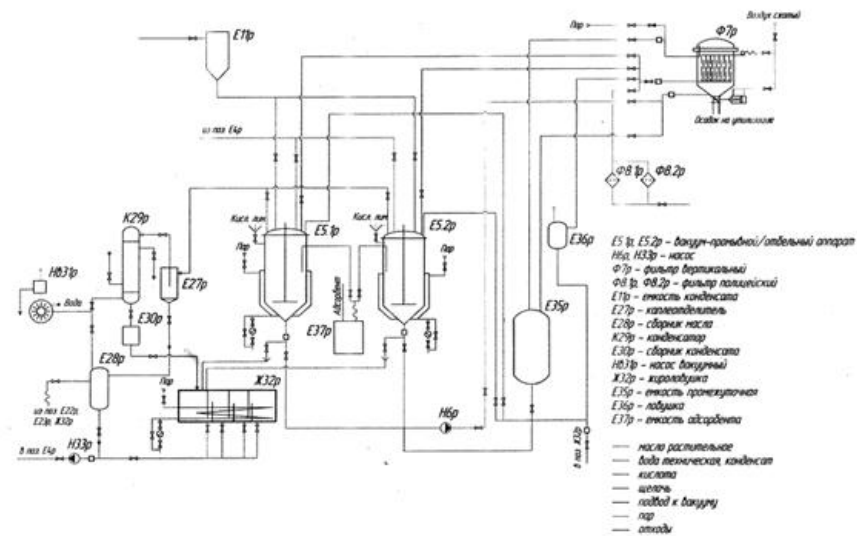
○ ..



○ ...

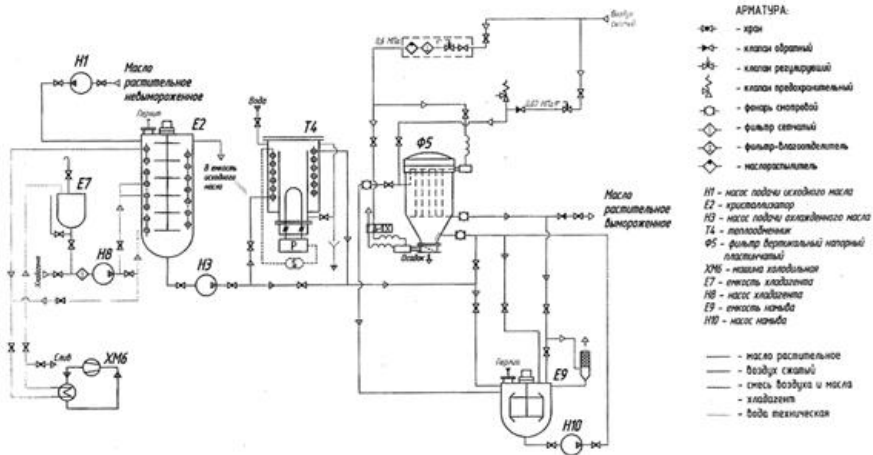


○ ...

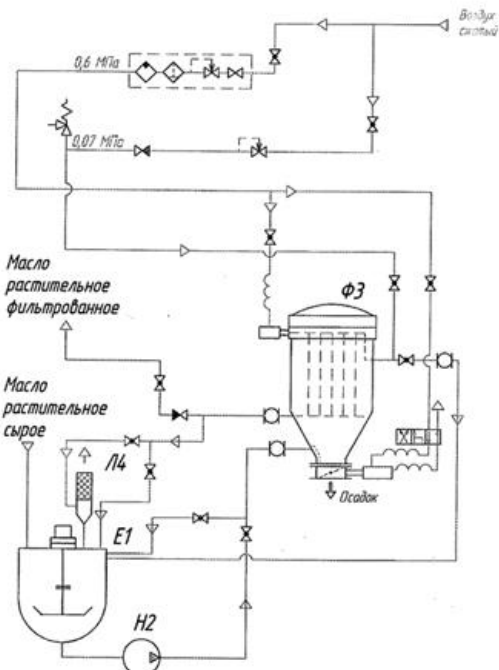


634 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

○ ...

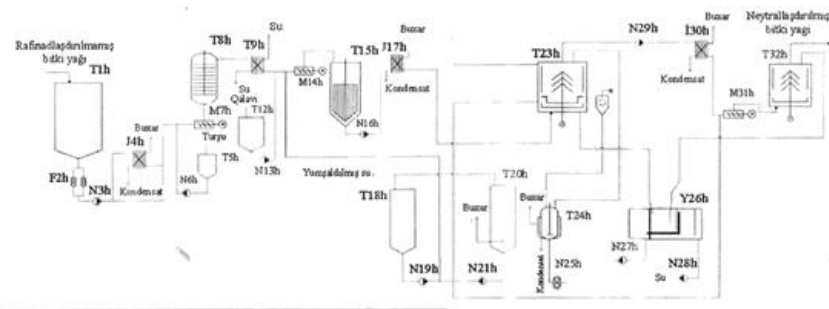


- АРМАТУРА:**
- Φ - кран
  - ◀ - клапан обратный
  - ⋈ - клапан регулирующий
  - ⚡ - клапан предохранительный
  - ☉ - фонарь смотровой
  - ◇ - фильтр сетчатый
  - ◇ - фильтр-благотделитель
  - ◇ - маслораспылитель
- Н1** - бак подачи исходного масла  
**Е2** - кристаллизатор  
**Н3** - бак подачи очищенного масла  
**Т4** - теплообменник  
**Φ5** - фильтр вертикальный напорный пластинчатый  
**Н6** - бак деодоризации  
**Е7** - емкость деодоризации  
**Н8** - бак деодоризации  
**Е9** - емкость деодоризации  
**Н10** - бак деодоризации
- масло растительное  
 — воздух сжатый  
 — смесь воздуха и масла  
 — пар  
 — вода техническая



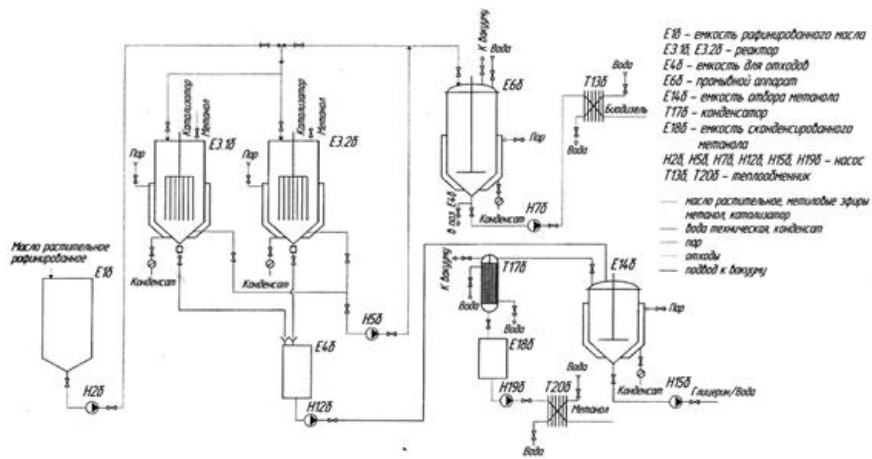
**Условные обозначения**

- АРМАТУРА:**
- ◀ - кран
  - ◀ - клапан обратный
  - ⋈ - клапан регулирующий
  - ⚡ - клапан предохранительный
  - ☉ - фонарь смотровой
  - ◇ - фильтр - благотделитель
  - ◇ - маслораспылитель
- Е1** - емкость исходного масла  
**Н2** - насос подачи исходного масла  
**Φ3** - фильтр вертикальный напорный пластинчатый  
**Л4** - ловушка
- масло растительное  
 — воздух сжатый  
 — смесь воздуха и масла

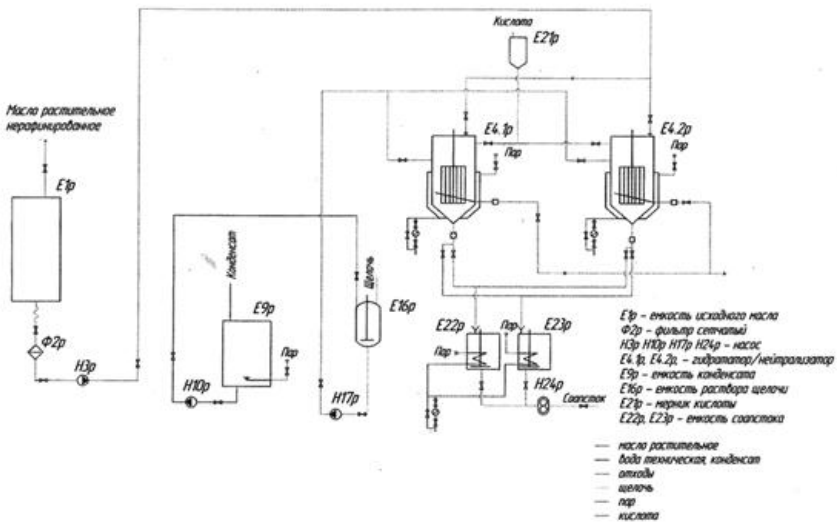


- Е1** - емкость исходного масла  
**Φ2** - фильтр сетчатый  
**Н3**, **Н6**, **Н13**, **Н16**, **Н19**, **Н21**, **Н25**, **Н27**, **Н28**, **Н29** - насос  
**Т4**, **Т9**, **Т17**, **Т30** - теплообменник пластинчатый  
**Е5** - емкость раствора кислоты  
**М7**, **М14**, **М2**, **М3** - смеситель нахлебной
- Е8** - емкость выдержки с кислотой  
**Е12** - емкость раствора щелочи  
**Е15** - емкость выдержки со щелочью  
**Е18**, **Е20** - емкость утяжеленной воды  
**Е23** - сепаратор санаразгружающийся  
**Е24** - емкость солистака  
**Х26** - жироловушка  
**Е32** - сепаратор несанаразгружающийся
- масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистака щелочь  
 пар  
 кислота

○ ...



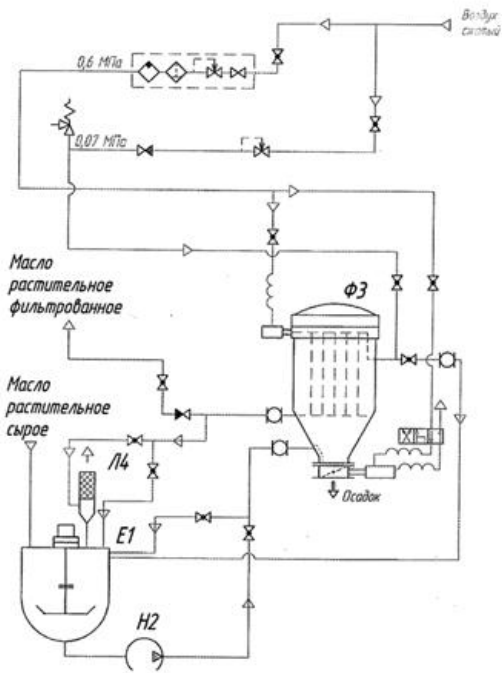
○ ...



635 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?

●



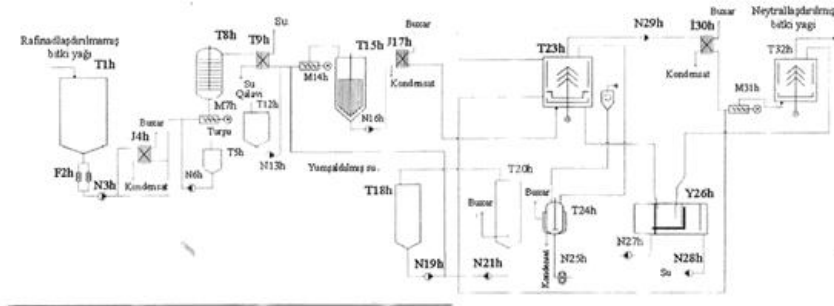


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

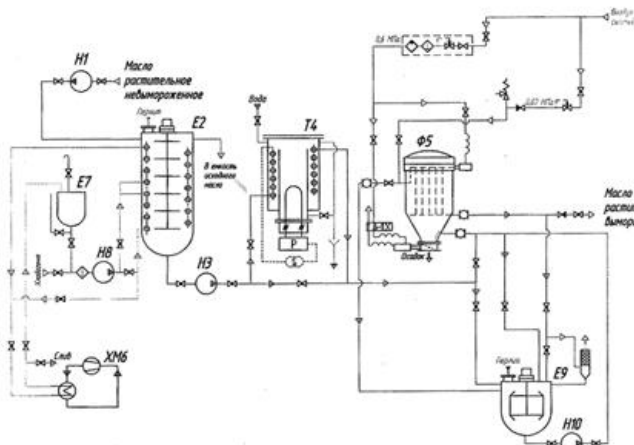
- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



- E1* - емкость исходного масла
- Ф2н* - фильтр сетчатый
- H3н, H6н, H13н, H16н, H19н, H21н, H25н, H27н, H28н, H29н* - насос
- T4н, T9н, T17н, T30* - теплообменник пластинчатый
- E5н* - емкость раствора кислоты
- M7н, M14н, M21н, M31н* - смеситель наждаки

- EВн* - емкость выдержки с кислотой
- E12н* - емкость раствора щелочи
- E15н* - емкость выдержки со щелочью
- E18н, E20н* - емкость умягченной воды
- E23н* - сепаратор саноразружающийся
- E24н* - емкость сваястака
- X26н* - хироловушка
- E32н* - сепаратор несаноразружающийся

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — солянок щелочь
- — — — — пар
- — — — — кислота



**АРМАТУРА:**

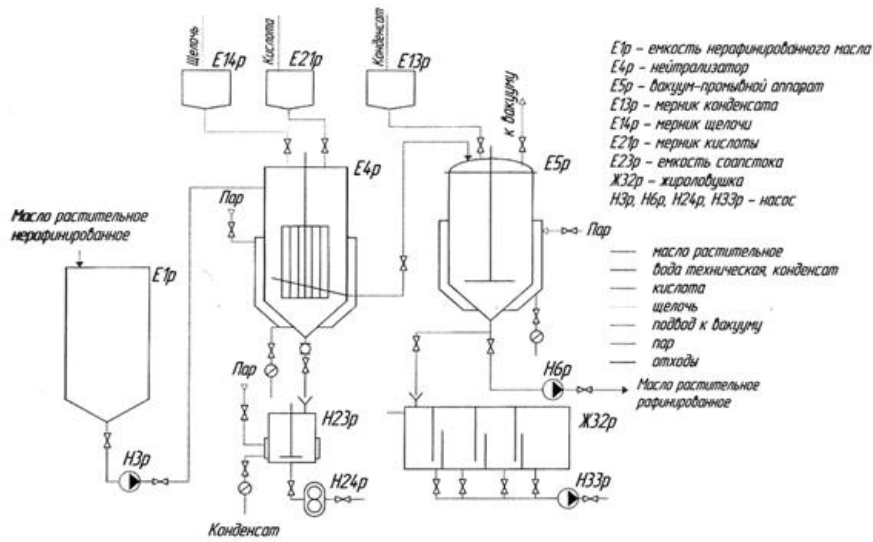
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр сетчатый
- фильтр-благотделитель
- маслораспылитель

- H1* - насос подачи исходного масла
- E2* - кристаллизатор
- H3* - насос подачи очищенного масла
- T4* - теплообменник
- Ф5* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- XM6* - машина хладовая
- E7* - емкость хладовая
- H8* - насос хладовая
- E9* - емкость хладовая
- H10* - насос хладовая

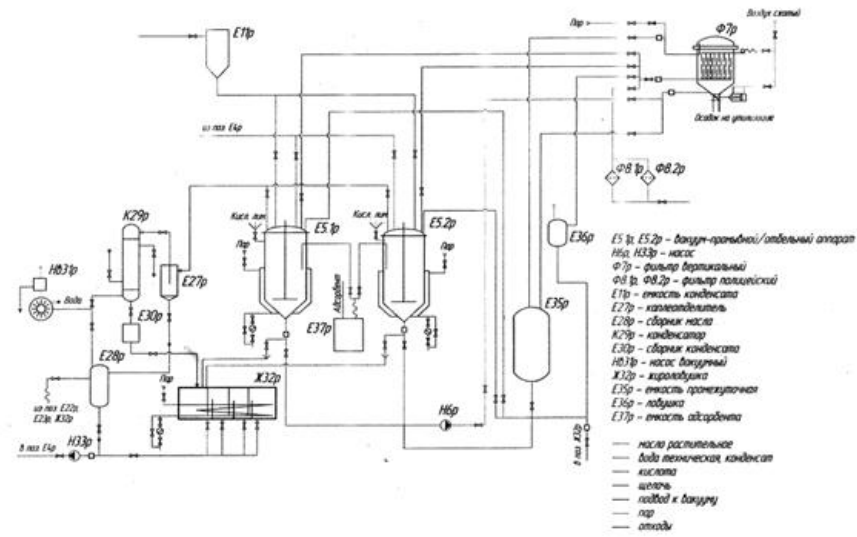
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла
- — — — — хладовая
- — — — — вода техническая



○ ...

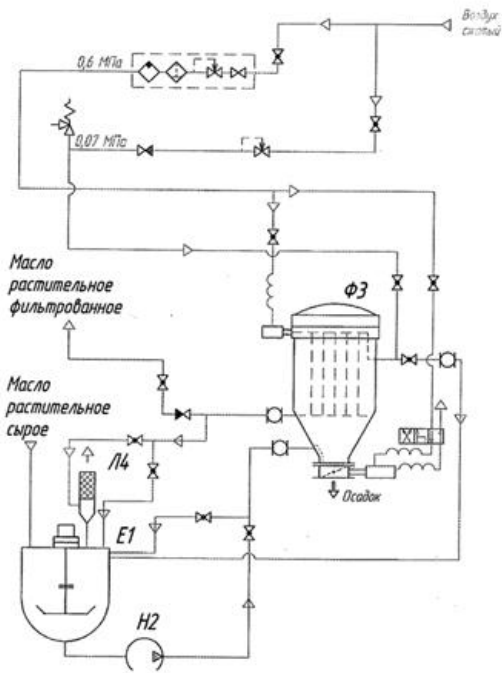


○ ...



636 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

○ ..

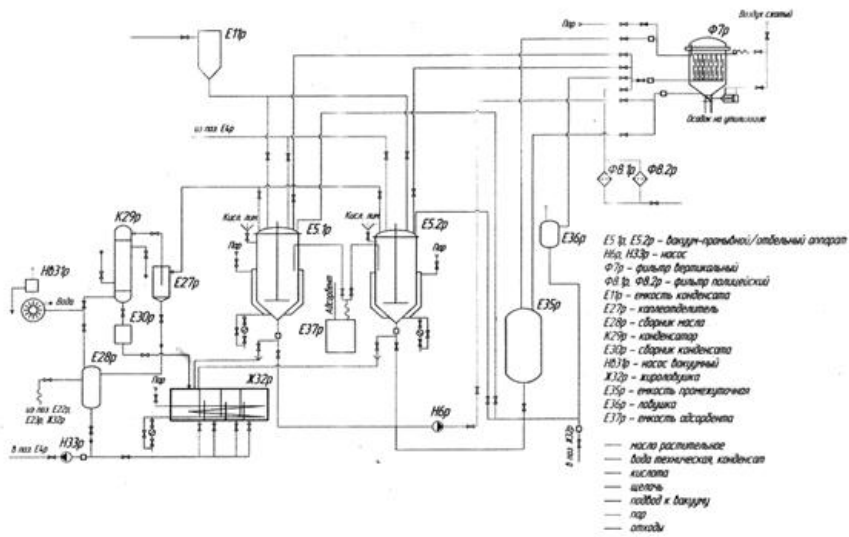


**Условные обозначения**

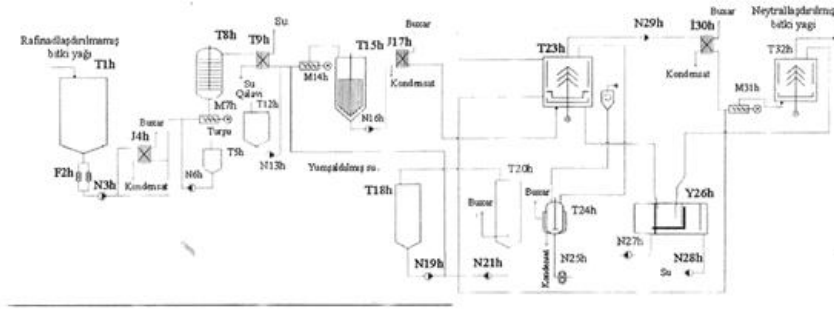
**АРМАТУРА:**

- ⊠ - кран
- ⤴ - клапан обратный
- ⊠ - клапан регулирующий
- ⊠ - клапан предохранительный
- ⊙ - фонарь смотровой
- ⊠ - фильтр - влагоотделитель
- ⊠ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - лобушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



- E5 и E5.2 - вакуум-защитный/отделный аппарат
- H5, H3 - насос
- Ф7 - фильтр вертикальный
- Ф8 - фильтр полициклонный
- E1 - емкость конденсата
- E2 - конденсатор
- E3 - сборник конденсата
- E4 - насос вакуумный
- K3 - конденсатор
- E7 - емкость промежуточная
- E8 - лобушка
- E7 - емкость аэрирования
- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая конденсат
- — — — — кислота
- — — — — щелочь
- — — — — пар/вод к вакууму
- — — — — пар
- — — — — отходы

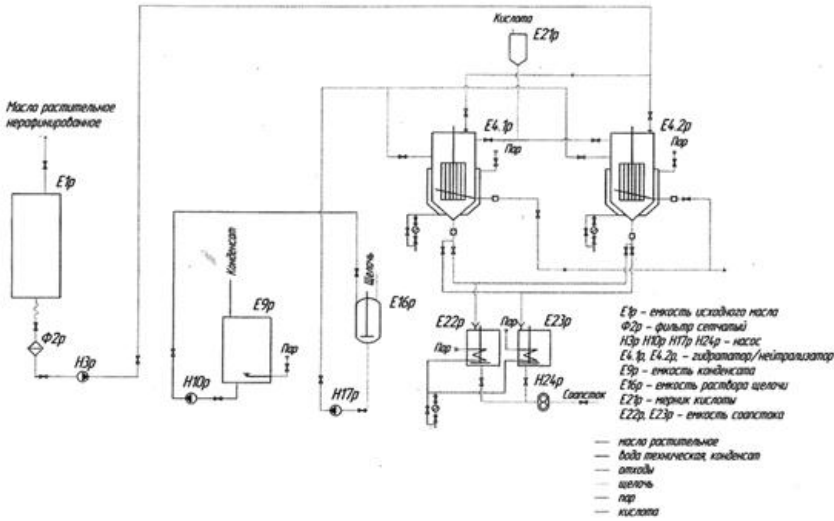


E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h,  
 H27h, H28h, H29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 -  
 теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M1h, M2h, M3h - смеситель нахобой

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор саморазгружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - жиробушга  
 E32h - сепаратор несаморазгружающийся

масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистак щелочь  
 пар  
 кислота

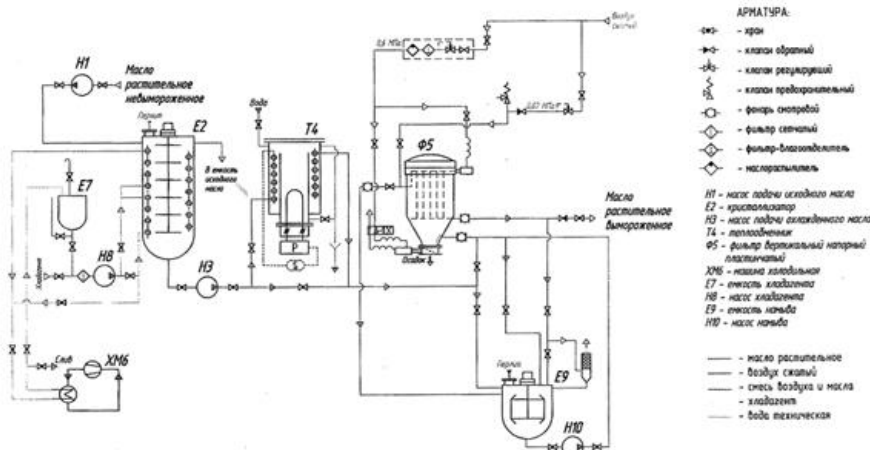
○ ...



E1p - емкость исходного масла  
 Ф2p - фильтр сетчатый  
 H3p, H7p, H10p - насос  
 E4.1, E4.2 - гидротанк/нейтрализатор  
 E9p - емкость конденсата  
 E16p - емкость раствора щелочи  
 E22p - мерник кислоты  
 E23p - емкость солистака

— масло растительное  
 - - - вода техническая, конденсат  
 ····· атмосф.  
 - · - · щелочь  
 ○ ○ ○ пар  
 ▲ ▲ ▲ кислота

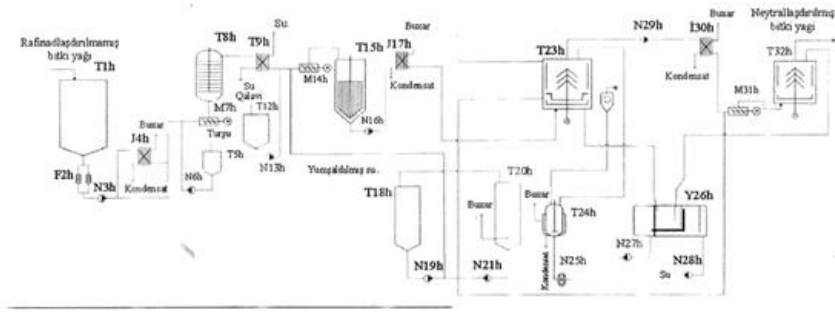
○ ...



АРНАТУРА:  
 ○ - храни  
 ○ - клапан обратный  
 ○ - клапан регулирующий  
 ○ - клапан предохранительный  
 ○ - фланец спондерей  
 ○ - фильтр сетчатый  
 ○ - фильтр-влагоуловитель  
 ○ - насос/раздатчик

H1 - насос подачи исходного масла  
 E2 - кристаллизатор  
 H2 - насос подачи скважинного масла  
 T4 - теплообменник  
 Ф5 - фильтр вертикальный натерый пластинчатый  
 XМ6 - машина хладагентная  
 E7 - емкость хладагента  
 H8 - насос хладагента  
 E9 - емкость нахобой  
 H10 - насос нахобой

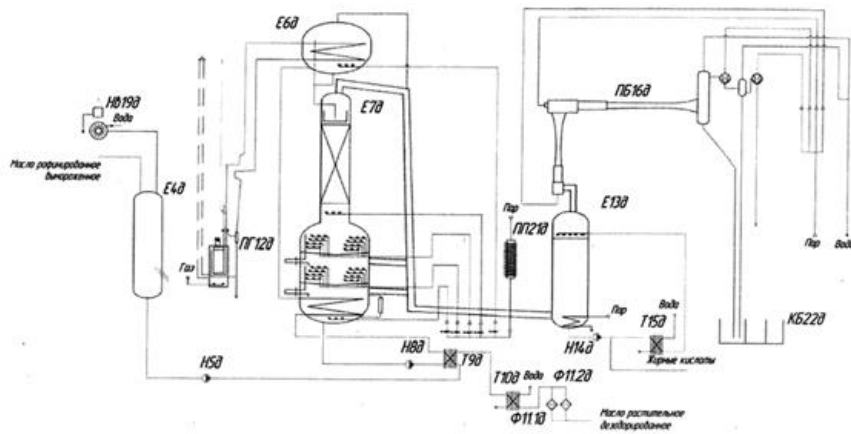
— масло растительное  
 - - - воздух скважный  
 - · - · смесь воздуха и масла  
 ○ ○ ○ хладагент  
 ▲ ▲ ▲ вода техническая



E1h - ёмкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h  
 H27h, H28h, H29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 -  
 теплообменник пластинчатый  
 E5h - ёмкость раствора кислоты  
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель ножевой

E6h - ёмкость выдержки с кислотой  
 E12h - ёмкость раствора щелочи  
 E15h - ёмкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - ёмкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор саноразгружающийся  
 E24h - ёмкость солистака  
 X26h - хиталобушка  
 E32h - сепаратор несаноразгружающийся

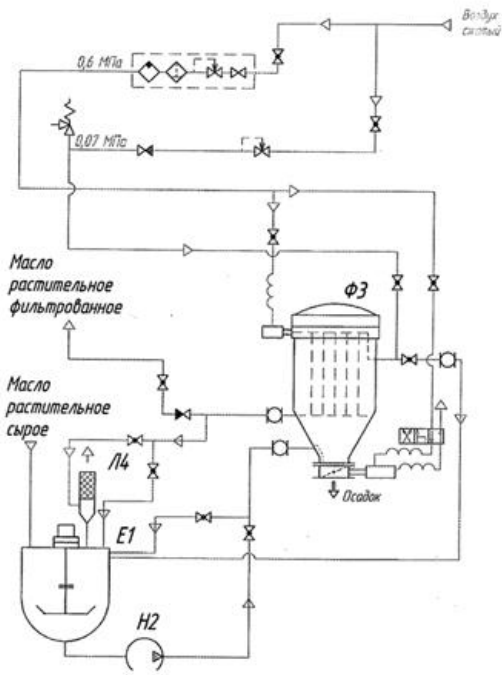
масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистака щелочь  
 пар  
 кислота



— масло растительное  
 — вода техническая конденсат  
 — минеральные жирные кислоты  
 — вакуум  
 — пар  
 — жирные кислоты

E4h - дегазатор  
 E6h - ёмкость окончательного нагрева  
 E7h - колонна дегидратационная  
 H5h, H6h, H14h - насос  
 I9h, T10h, T15h - теплообменник  
 Ф11h, Ф12h - фильтр полицистичный

П12h - парогенератор  
 E13h - скруббер  
 П16h - пароконденсатный диал  
 H17h - насос выжимочный  
 П17h - парогенератор  
 K52h - колода йодометрической

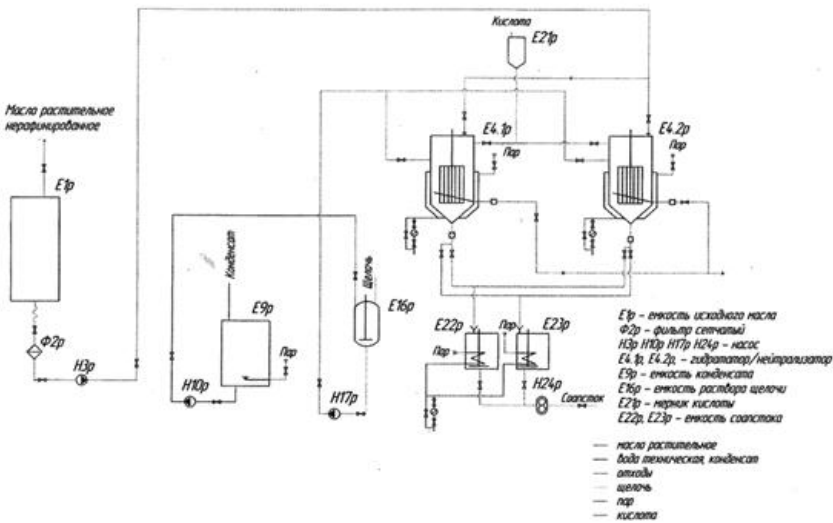


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

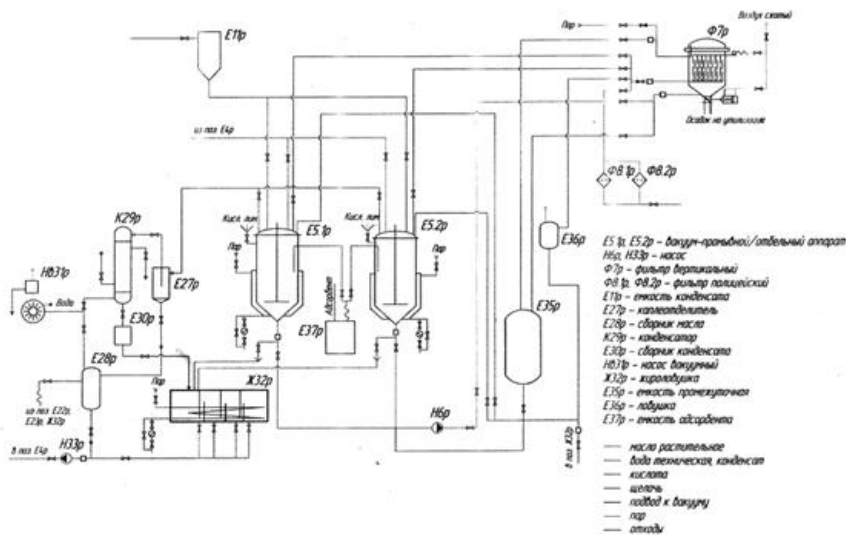
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



- E1р* - емкость исходного масла
- Ф2р* - фильтр сетчатый
- Н3р* *Н10р* *Н17р* *Н24р* - насос
- E4.1р* *E4.2р* - гидрататор/нейтрализатор
- E9р* - емкость конденсата
- E2р* - емкость раствора щелочи
- E27р* - емкость кислоты
- E22р* *E23р* - емкость соли/солянокислоты

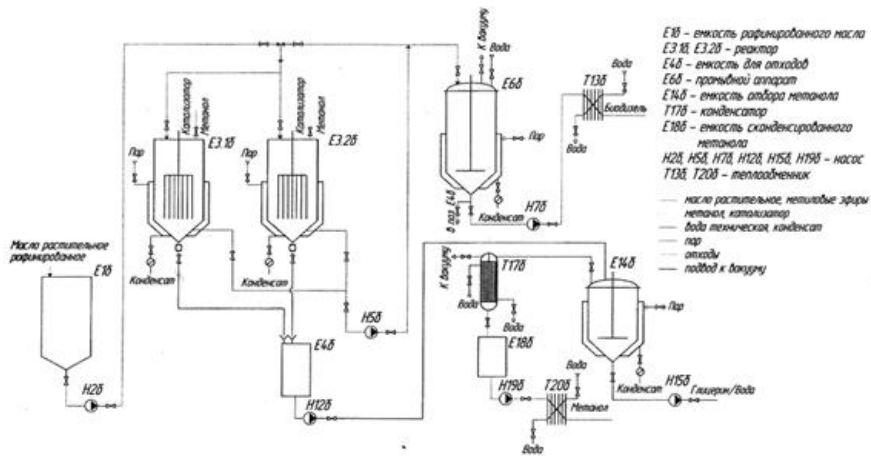
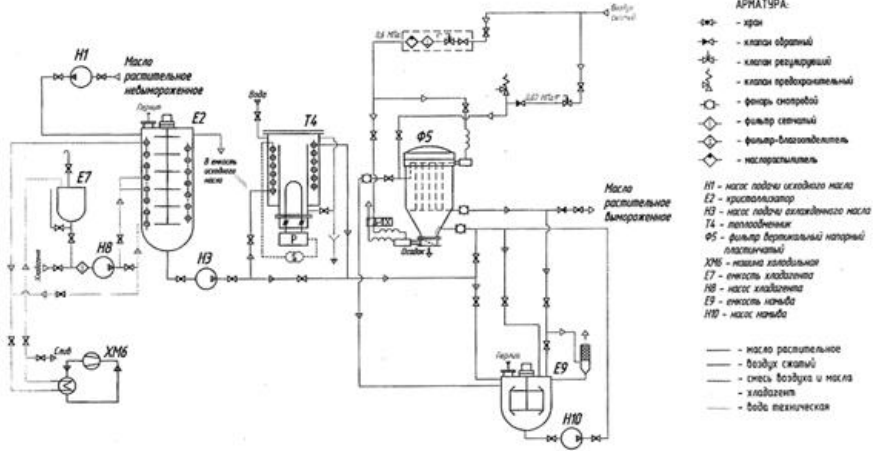
- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая/конденсат
- — — — — щелочь
- — — — — кислота
- — — — — пар
- — — — — кислота

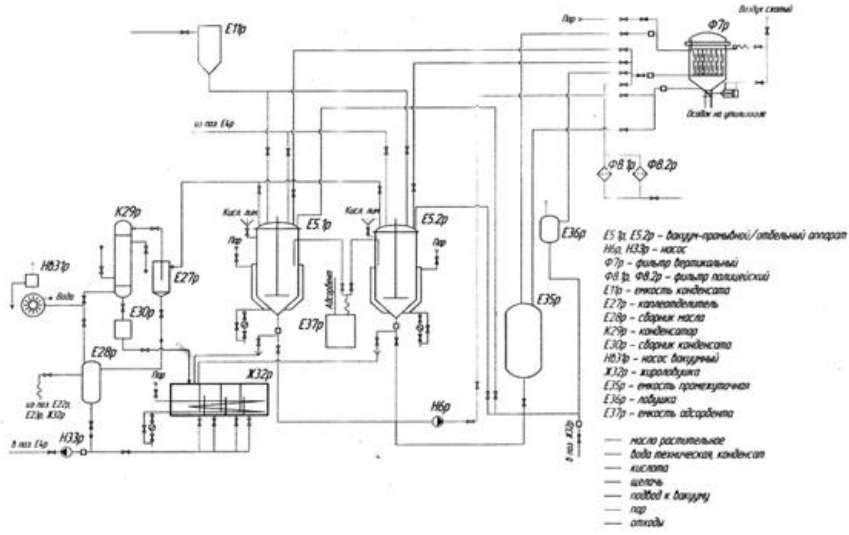


- ES1р* *ES2р* - вакуум-прямой/отдельный аппарат
- Н33р* *Н33р* - насос
- Ф7р* - фильтр вертикальный
- Ф8.1р* *Ф8.2р* - фильтр полиэфирный
- E17р* - емкость конденсата
- E27р* - конденсатор
- E28р* - сборник масла
- K7р* - конденсатор
- E30р* - сборник конденсата
- Н8.1р* - насос вакуумный
- K13р* - гидравлика
- E37р* - емкость промежуточного
- E36р* - поддувка
- E17р* - емкость аэрирования

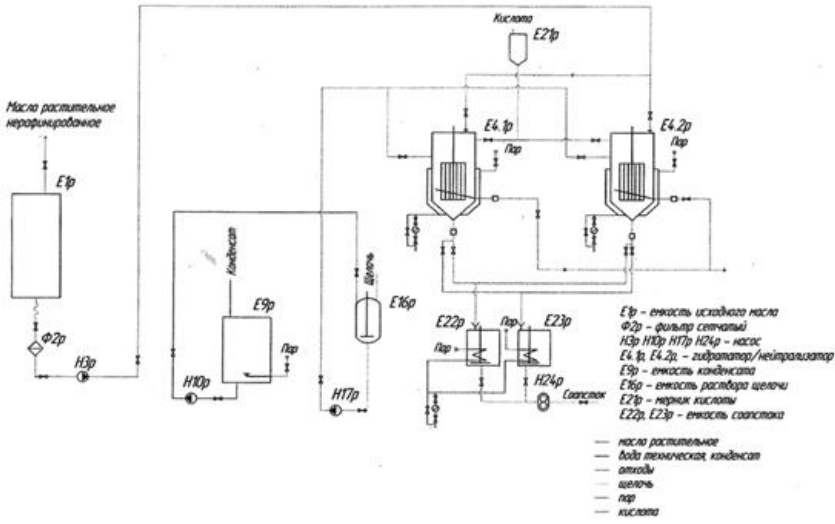
- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая/конденсат
- — — — — кислота
- — — — — щелочь
- — — — — газ/вод к вакууму
- — — — — пар
- — — — — отходы

638 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

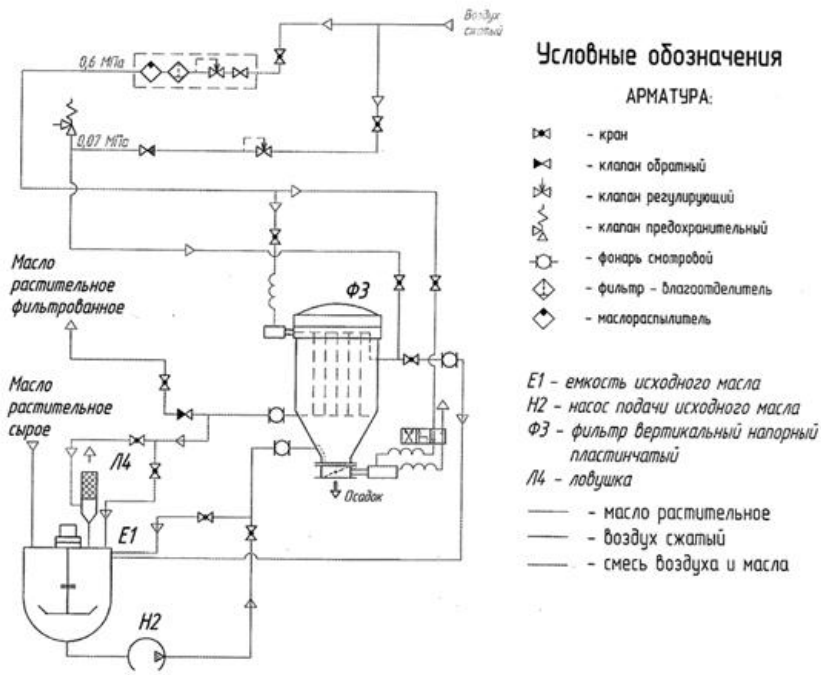




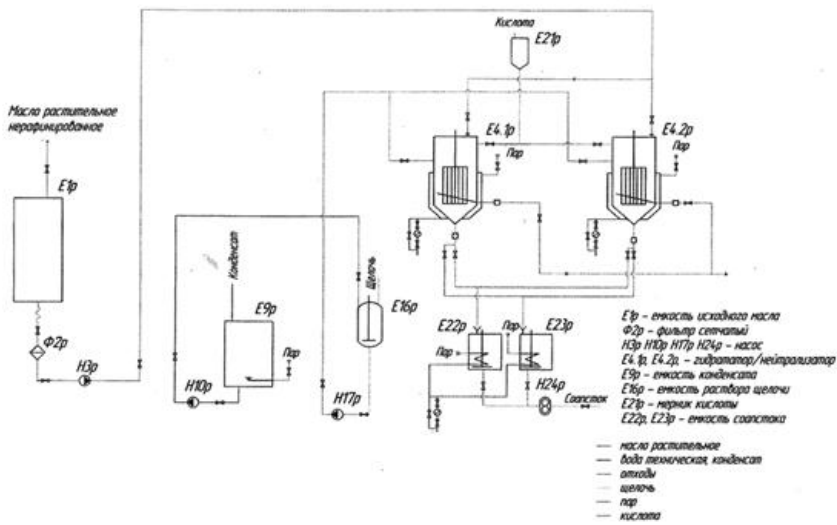
○ ...



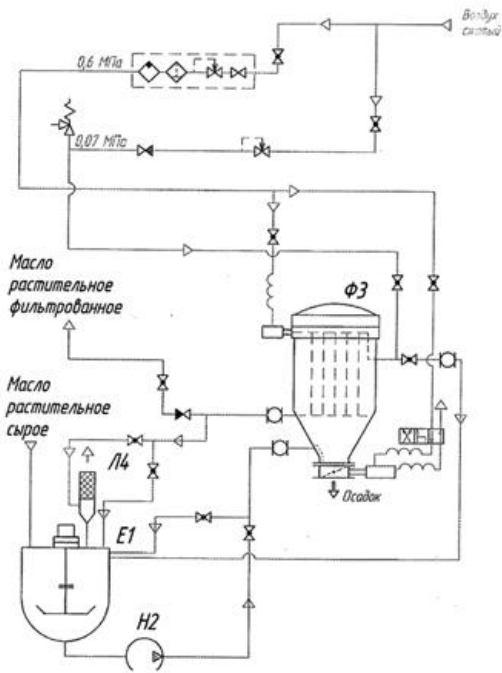
○ ....



639 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?





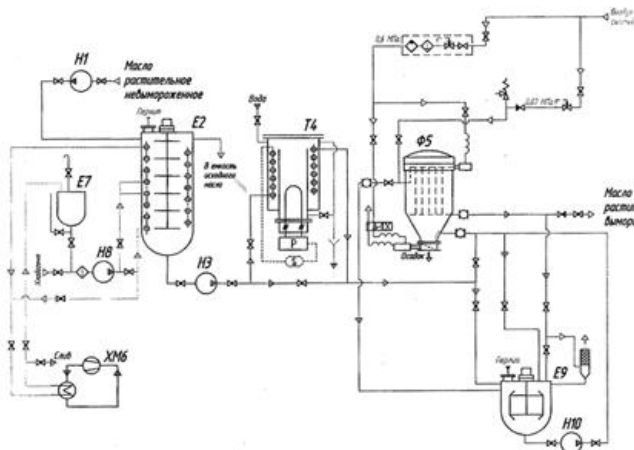


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- ⊠ - кран
- ⊠ - клапан обратный
- ⊠ - клапан регулирующий
- ⊠ - клапан предохранительный
- - фонарь смотровой
- ◇ - фильтр - влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

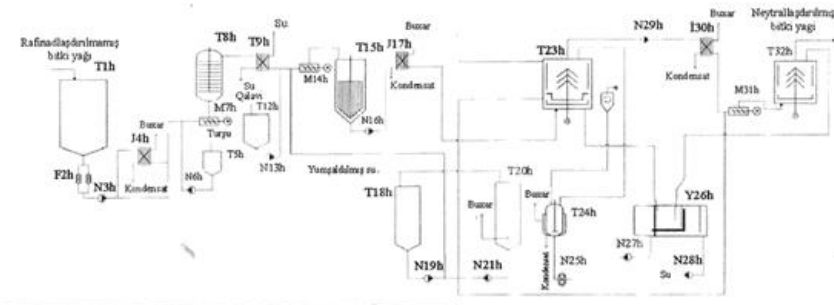
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



**АРМАТУРА:**

- ⊠ - кран
- ⊠ - клапан обратный
- ⊠ - клапан регулирующий
- ⊠ - клапан предохранительный
- - фонарь смотровой
- ◇ - фильтр сетчатый
- ◇ - фильтр-влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

- H1 - насос подачи исходного масла
- E7 - кристаллизатор
- H2 - насос подачи исходного масла
- T4 - теплообменник
- Ф5 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- ХМ6 - насос компрессорный
- E7 - емкость кристаллизатора
- H8 - насос кристаллизатора
- E9 - емкость налива
- H10 - насос налива
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла
- - хладагент
- - вода техническая

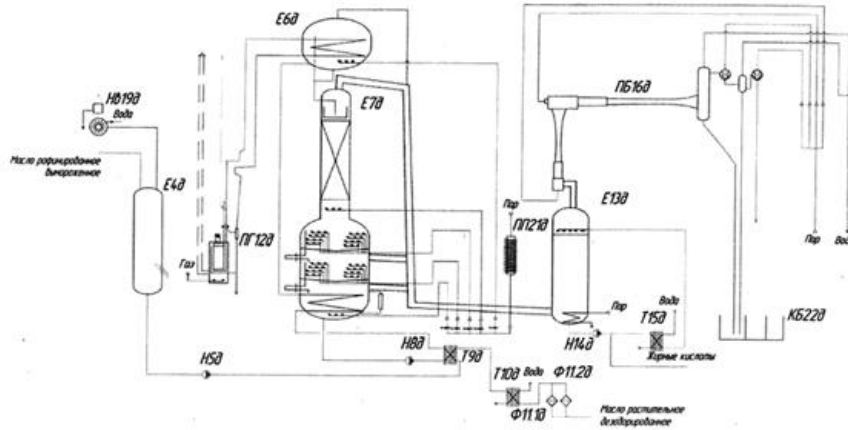


- E1h - емкость исходного масла
- Ф2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель наклонный

- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость умягченной воды
- E23h - сепаратор саморазгружающийся
- E24h - емкость солистака
- X26h - жироловушка
- E32h - сепаратор саморазгружающийся

- масло растительное
- вода техническая, конденсат солистака щелочь пар
- кислота

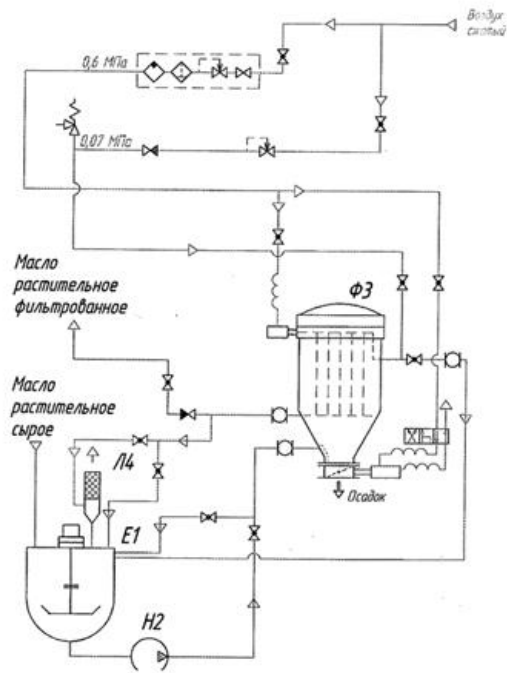
○ ...



- масло растительное
  - вода техническая конденсат
  - неочищенные жирные кислоты
  - пар
  - жирные кислоты
- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>E4 - деаэрагор</li> <li>E6 - емкость окончательного нагрева</li> <li>E7 - колонна дезодорирующая</li> <li>H5, H8, H14 - насос</li> <li>T9, T10, T15 - теплообменник</li> <li>Ф11М, Ф11В - фильтр полиграфитовый</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ПГ13 - парогенератор</li> <li>E13 - скруббер</li> <li>ПБ16 - парожетательный блок</li> <li>H19 - насос водопольной</li> <li>ПГ20 - парогенератор</li> <li>КБ220 - колодец браширный</li> </ul> |
|---|---|

640 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?

○ ...



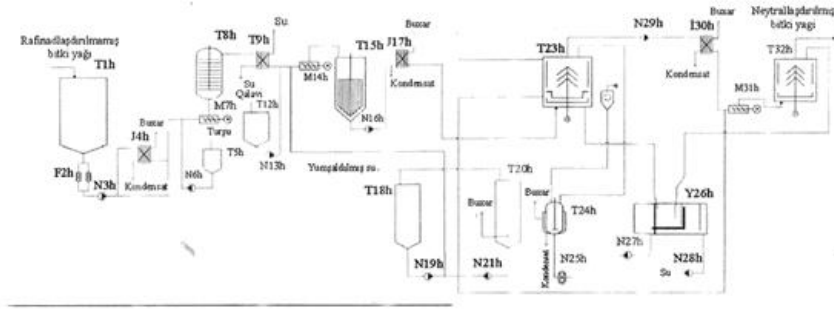
**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла

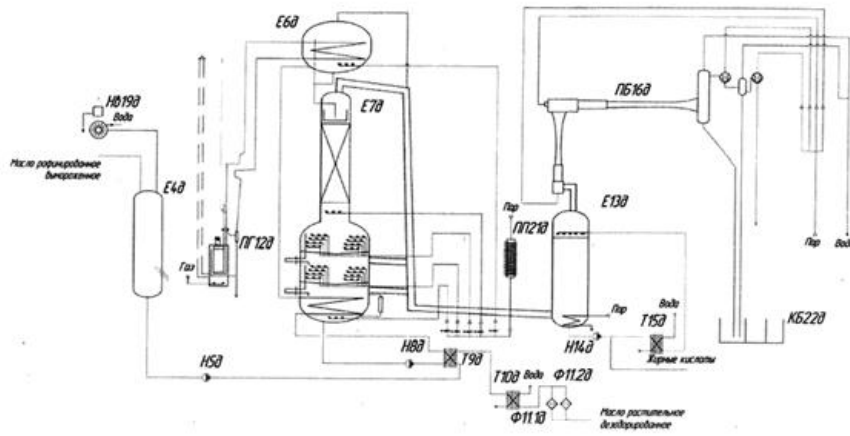
○ ...



E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 Н3h, Н6h, Н13h, Н16h, Н19h, Н21h, Н25h, Н27h, Н28h, Н29h - насос  
 Т4h, Т9h, Т17h, Т30 - теплообменник пластинчатый  
 Е5h - емкость раствора кислоты  
 М7h, М14h, М21h, М31h - смеситель нахвосты

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор самонагревающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - жироловушка  
 E32h - сепаратор самонагревающийся

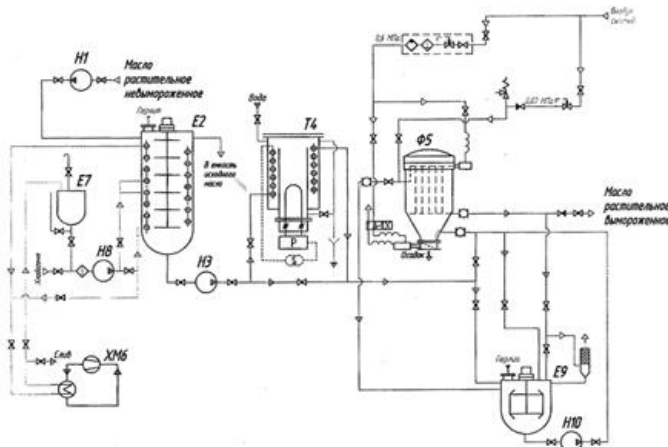
масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистак щелочь  
 пар  
 кислота



— масло растительное  
 — вода техническая, конденсат  
 — минеральные жирные кислоты  
 — вода  
 — пар  
 — жирные кислоты

E4h - деаэрактор  
 E6h - емкость окончательного нагрева  
 E7h - колонна дистиляционная  
 H5h, H8h, H14h - насос  
 T9h, T10h, T15h - теплообменник  
 Ф11h, Ф11.2h - фильтр полиэфирный

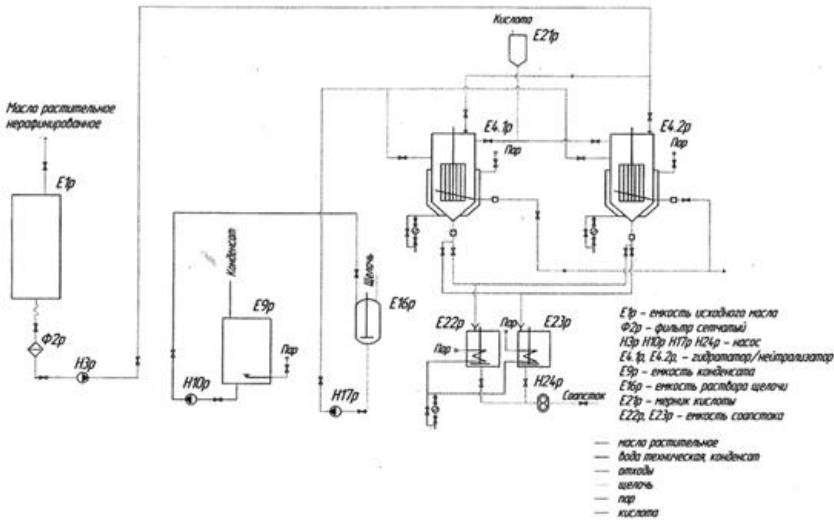
П12h - парогенератор  
 E13h - смеситель  
 П16h - парогенератор для  
 H8h - насос водовывода  
 П21h - парогенератор  
 K522h - колонна дистиляционная



АРМАТУРА:  
 — хрон  
 — клапан обратный  
 — клапан регулирующий  
 — клапан предохранительный  
 — фланец опорный  
 — фильтр сетчатый  
 — фильтр-влагоуловитель  
 — напорный клапан

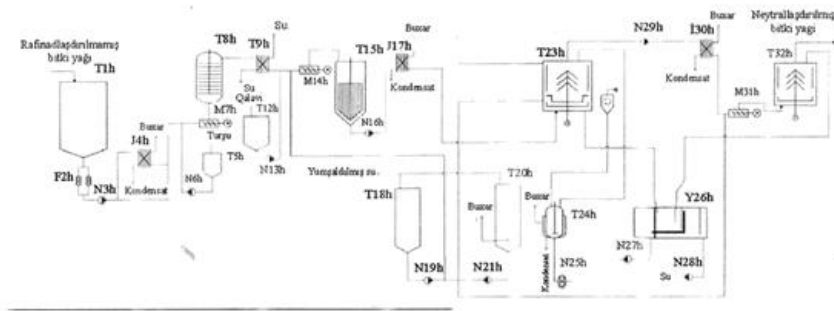
H1 - насос подачи исходного масла  
 E2 - кристаллизатор  
 H2 - насос подачи охлажденного масла  
 T4 - теплообменник  
 Ф5 - фильтр вертикальный натерый пластинчатый  
 X26 - машина холодильная  
 E7 - емкость холодильника  
 H8 - насос холодильника  
 E9 - емкость кислоты  
 H10 - насос мази

— масло растительное  
 — воздух сухой  
 — смесь воздуха и масла  
 — хладагент  
 — вода техническая



641 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации?

○ .....

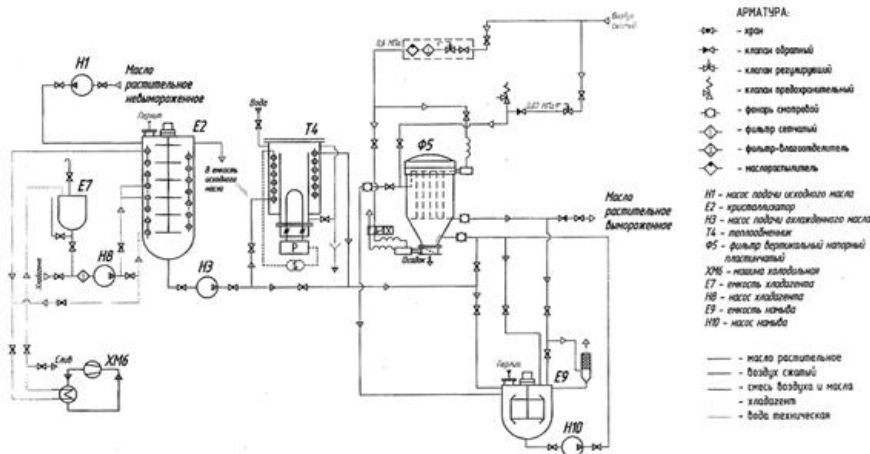


E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 Н3h, Н6h, Н13h, Н16h, Н19h, Н21h, Н25h, Н27h, Н28h, Н29h - насос  
 Т4h, Т9h, Т17h, Т30 - теплообменник пластинчатый  
 Е5h - емкость раствора кислоты  
 Н7h, Н16h, Н21h, М31h - смеситель наклонный

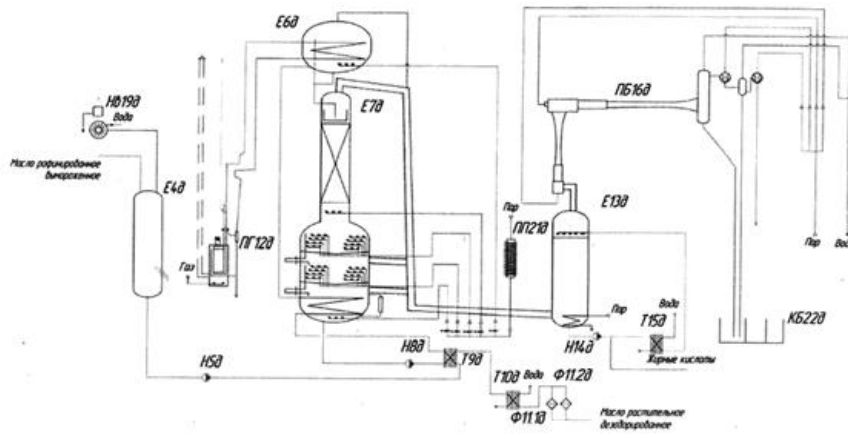
EВh - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость утяжеленной воды  
 E23h - сепаратор санаторазружающийся  
 E24h - емкость сапстака  
 Ж24h - хироловушка  
 E32h - сепаратор несанаторазружающийся

масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 сапстак щелочи  
 пар  
 кислота

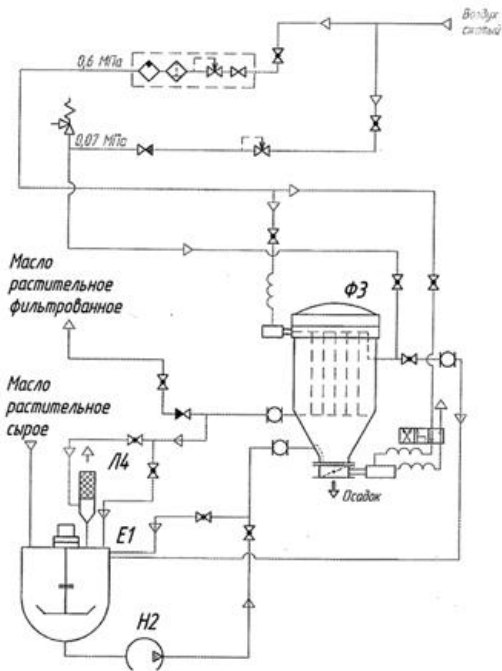
○ .....



○ .....



- масло растительное
  - вода техническая конденсат
  - немытые жирные кислоты
  - воздух
  - пар
  - жирные кислоты
- E4 - дегазатор  
 E6 - емкость окончательного нагрева  
 E7 - колонна дегуммирующая  
 E8, H8, H14 - насос  
 T9, T10, T15 - теплообменник  
 Ф11, Ф11,20 - фильтр полигидроский
- П120 - парогенератор  
 E10 - скруббер  
 П6160 - параллельный блок  
 H910 - насос водоводный  
 П120 - парогенератор  
 К5220 - колодец дренажный

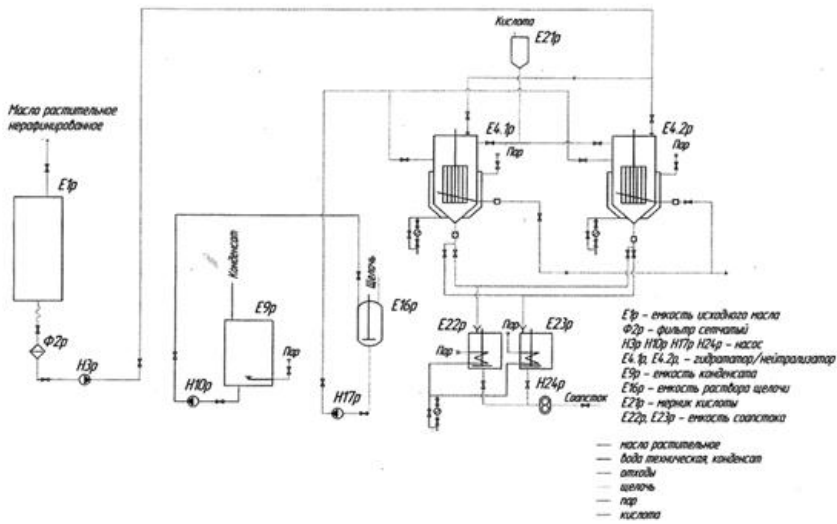


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

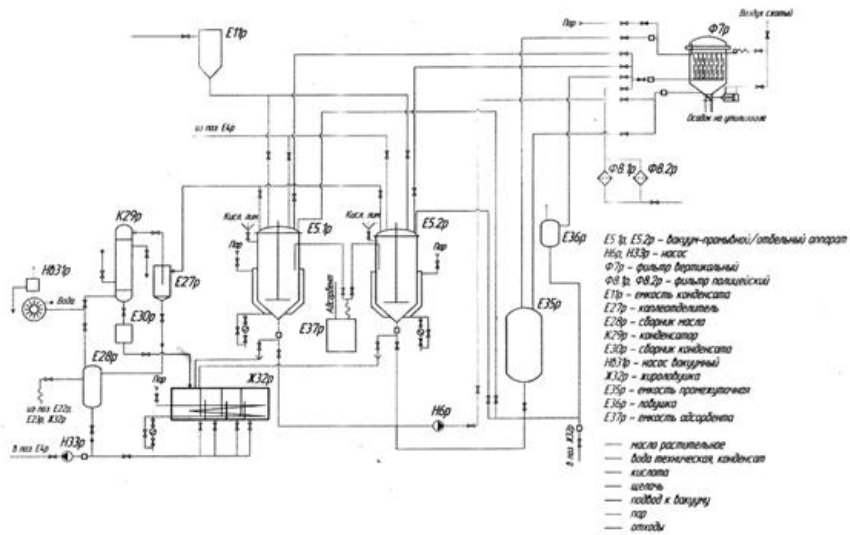
- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь световой
- ⊞ - фильтр - благоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

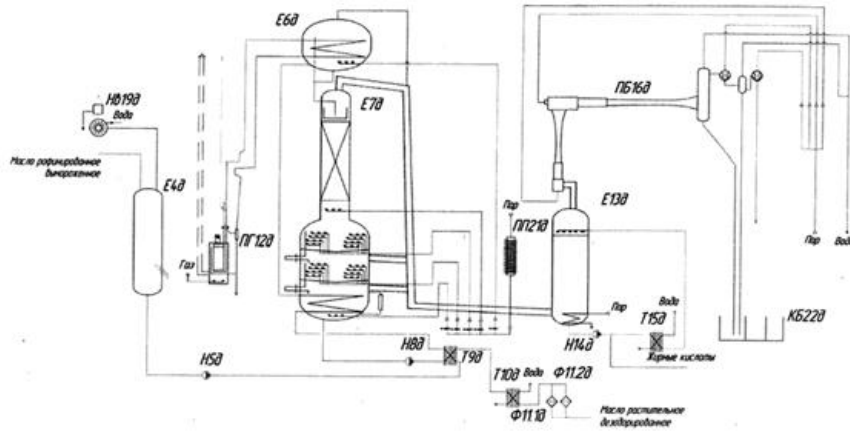
- E1 - емкость исходного масла  
 H2 - насос подачи исходного масла  
 Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый  
 Л4 - лобушка
- — — — — масло растительное
  - — — — — воздух сжатый
  - — — — — смесь воздуха и масла



642 Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?

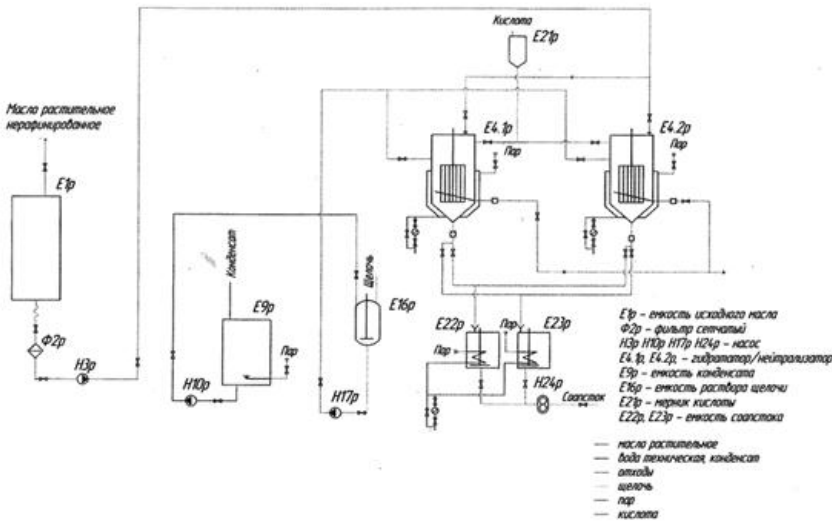
○ .....





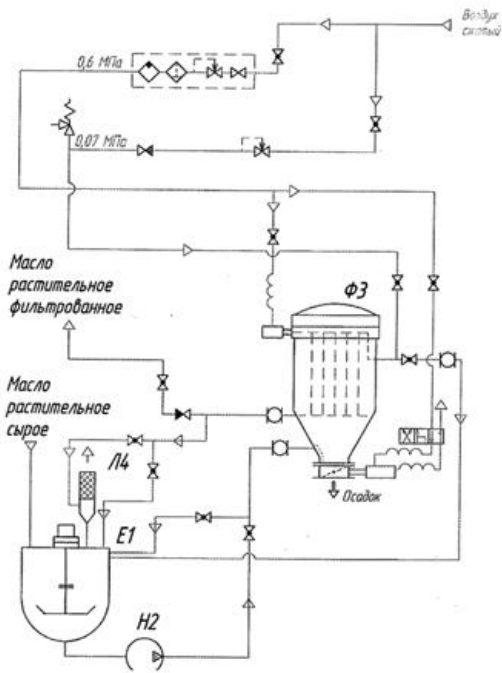
- масло растительное
  - вода техническая конденсат
  - немытые жирные кислоты
  - газ
  - пар
  - жирные кислоты
- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>E4B - деаэрагор</li> <li>E6B - емкость окончательного нагрева</li> <li>E7B - колонна дробильная</li> <li>H5B, H8B, H14B - насос</li> <li>T9B, T10B, T15B - теплообменник</li> <li>Ф11.1B, Ф11.2B - фильтр полиэфирный</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>П12B - парогенератор</li> <li>E13A - скруббер</li> <li>П616B - параллельный блок</li> <li>H915B - насос водовыводный</li> <li>П12B - парогенератор</li> <li>K522B - колонна дробильная</li> </ul> |
|---|--|

○ ...



- масло растительное
  - вода техническая конденсат
  - щелочь
  - пар
  - кислота
- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>E7B - емкость исходного масла</li> <li>Ф2B - фильтр сетчатый</li> <li>H3B, H10B, H17B, H24B - насос</li> <li>E4.1B, E4.2B - гидрататор/нейтрализатор</li> <li>E9B - емкость конденсата</li> <li>E16B - емкость раствора щелочи</li> <li>E2B - мерник кислоты</li> <li>E2.2B, E2.3B - емкость soapstock</li> </ul> |
|--|

○ ...



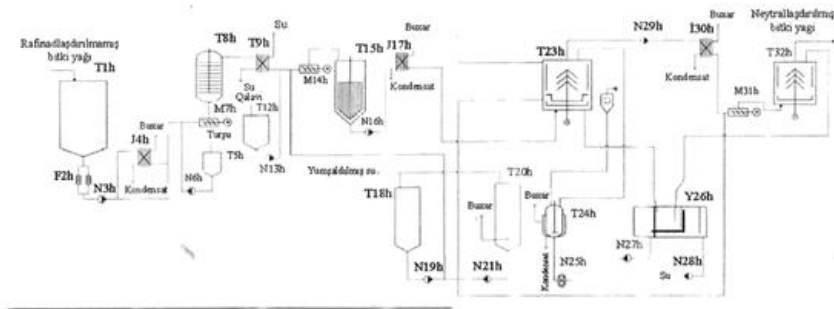
**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- П4* - ловушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла

○ ....



- E1* - емкость исходного масла
- Ф2* - фильтр сетчатый
- H3*, *H6*, *H3*, *H16*, *H19*, *H21*, *H25*, *H27*, *H28*, *H29* - насос
- T4*, *T9*, *T17*, *T30* - теплообменник пластинчатый
- E5* - емкость раствора кислоты
- H7*, *M1*, *M2*, *M3* - смеситель нажебои

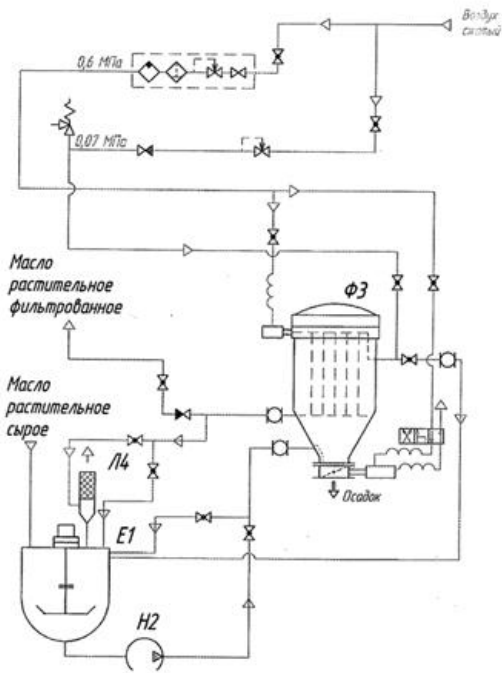
- E8* - емкость выдержки с кислотой
- E12* - емкость раствора щелочи
- E15* - емкость выдержки со щелочью
- E18*, *E20* - емкость умягченной воды
- E23* - сепаратор саноразрешившийся
- E24* - емкость сапстака
- X26* - хироловушка
- E32* - сепаратор несаноразрешившийся

- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- солясток щелочь
- пар
- кислота

643 Какая из технологических схем является схемой линии винтеризации (вымораживания)?

○ ....





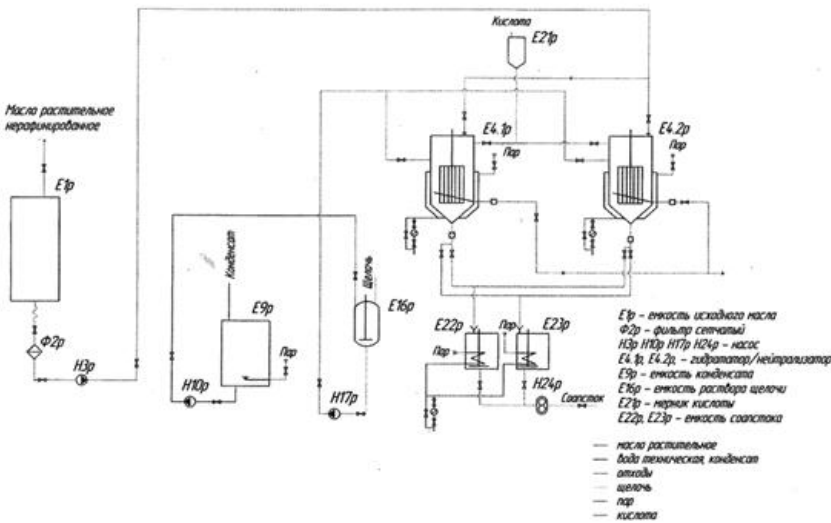
**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - лобушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла

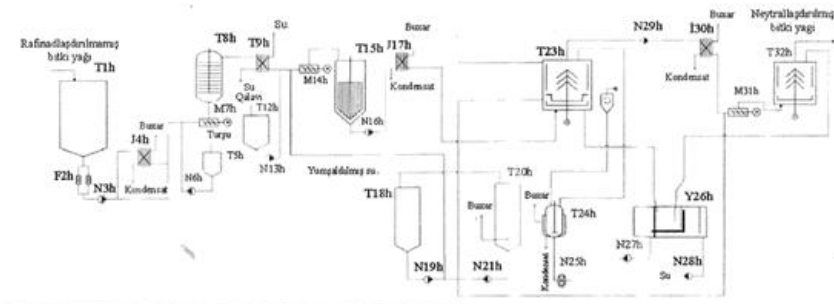
○ ...



- Eр* - емкость исходного масла
- Ф2р* - фильтр сетчатый
- Н3р*, *Н10р*, *Н17р*, *Н24р* - насос
- E4р*, *E4.2р* - гидрататор/нейтрализатор
- E9р* - емкость конденсата
- E16р* - емкость раствора щелочи
- E2р* - емкость кислоты
- E22р*, *E23р* - емкость сапсака

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — алкалоиды
- — — — — щелочь
- — — — — пар
- — — — — кислота

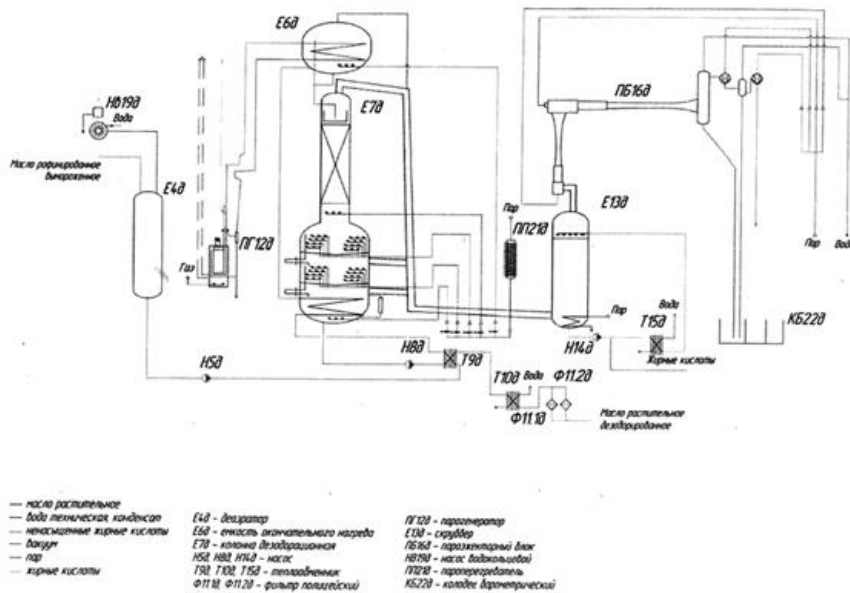
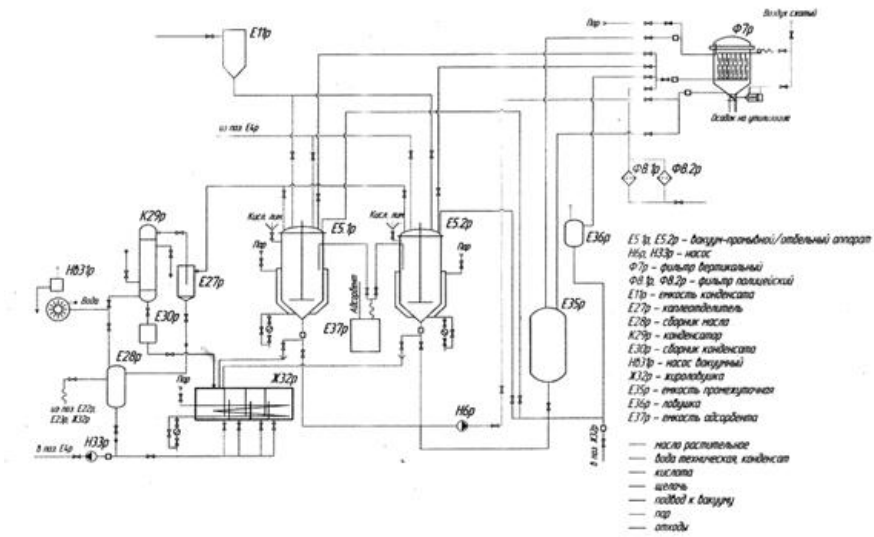
○ ...



- E1h* - емкость исходного масла
- Ф2h* - фильтр сетчатый
- H3h*, *H6h*, *H13h*, *H16h*, *H19h*, *H21h*, *H25h*, *H27h*, *H28h*, *H29h* - насос
- T4h*, *T9h*, *T17h*, *T30h* - теплообменник пластинчатый
- E5h* - емкость раствора кислоты
- M7h*, *M16h*, *M21h*, *M31h* - сепаратор наклонный

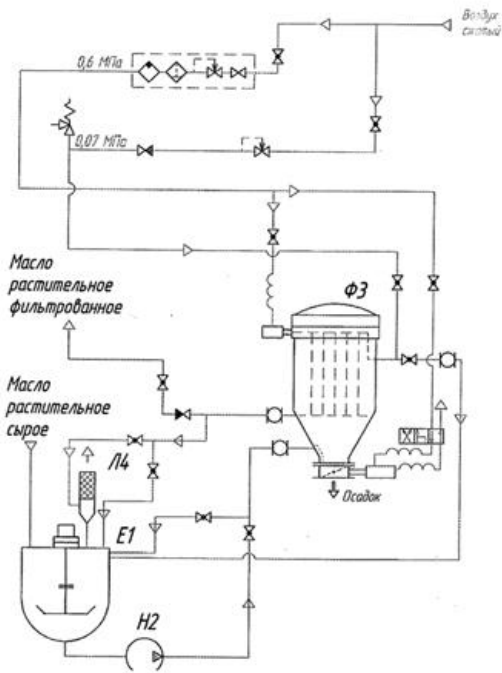
- E8h* - емкость выдержки с кислотой
- E12h* - емкость раствора щелочи
- E15h* - емкость выдержки со щелочью
- E18h*, *E20h* - емкость умягченной воды
- E23h* - сепаратор саноразружающийся
- E24h* - емкость сапсака
- J26h* - жироловушка
- E32h* - сепаратор несаноразружающийся

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — сапсака щелочь
- — — — — пар
- — — — — кислота



644 Какая из технологических схем является схемой первичной очистки растительных масел?



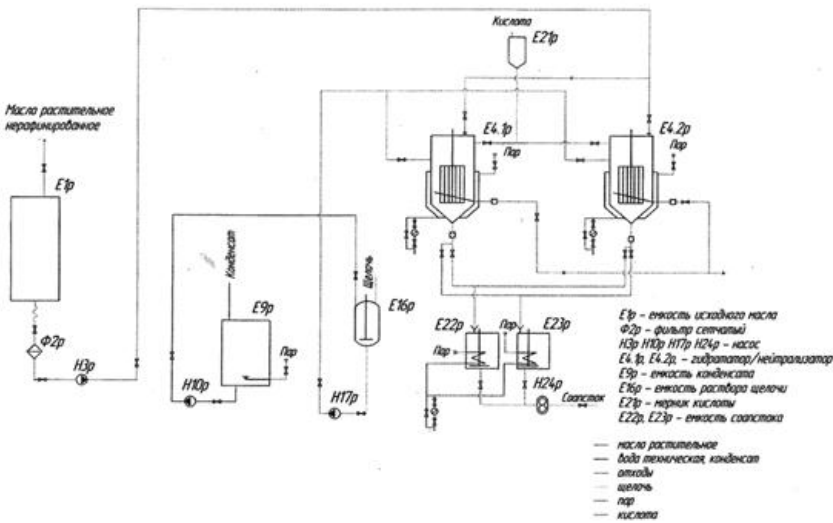


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

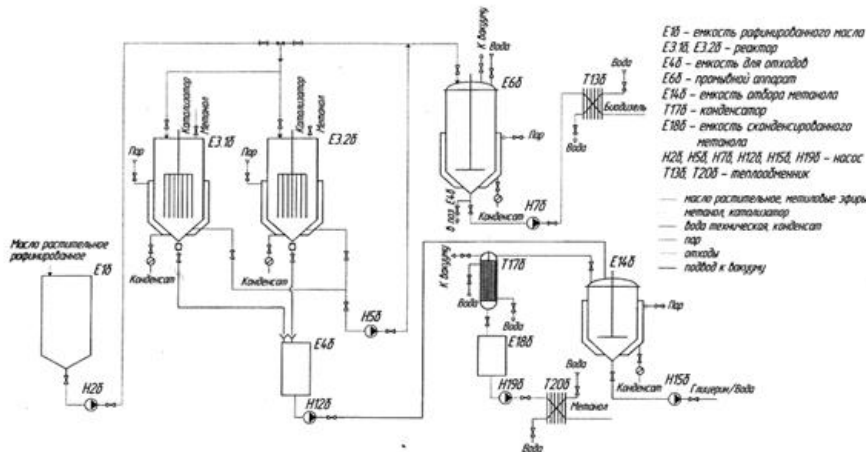
- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- маслораспылитель

- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Ф3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4* - лобушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



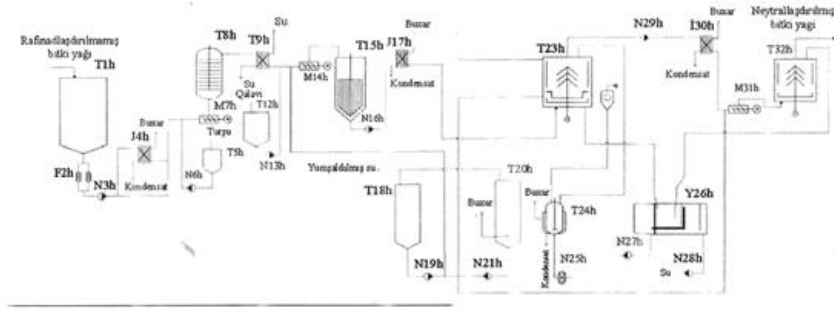
- Eр* - емкость исходного масла
- Ф2р* - фильтр сетчатый
- H3р* *H10р* *H17р* *H24р* - насос
- E4р* *E4.2р* - гидрататор/нейтрализатор
- E9р* - емкость конденсата
- E7р* - емкость распада щелочи
- E2р* *E2.2р* - емкость сапоната

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — отходы
- — — — — щелочь
- — — — — пар
- — — — — кислота



- E18* - емкость рафинированного масла
- E3.18* *E3.28* - реактор
- E4.8* - емкость для отходов
- E6.8* - прачный аппарат
- E14.8* - емкость отбора метанола
- T17.8* - конденсатор
- E18.8* - емкость сконденсированного метанола
- H2.8* *H5.8* *H7.8* *H12.8* *H15.8* *H19.8* - насос
- T13.8* *T20.8* - теплообменник

- — — — — масло растительное, метиловый спирт
- — — — — метанол, катализатор
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — пар
- — — — — отходы
- — — — — подвод к газу

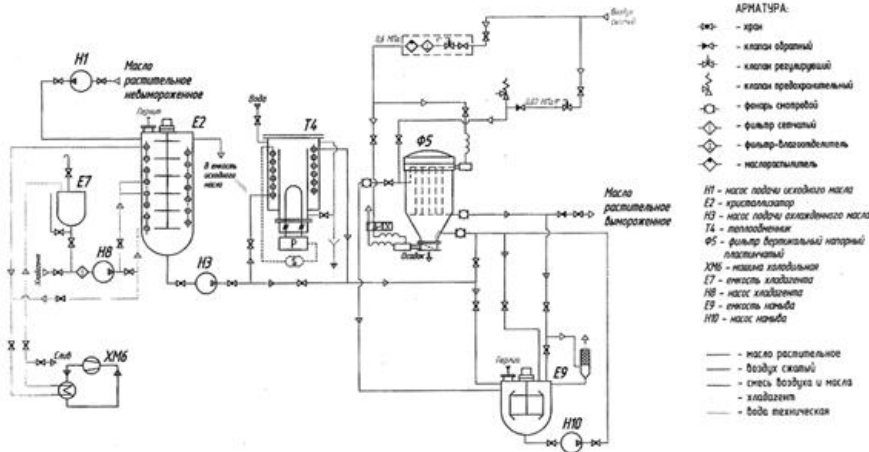


E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h, H27h, H28h, H29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M16h, M21h, M31h - смеситель нахвост

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор санаразгружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - жироловушка  
 E32h - сепаратор несанаразгружающийся

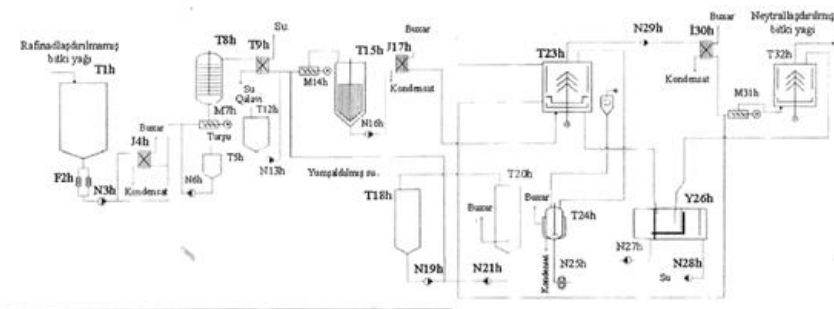
масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистак щелочь  
 пар  
 кислота

○ ...



645 Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?

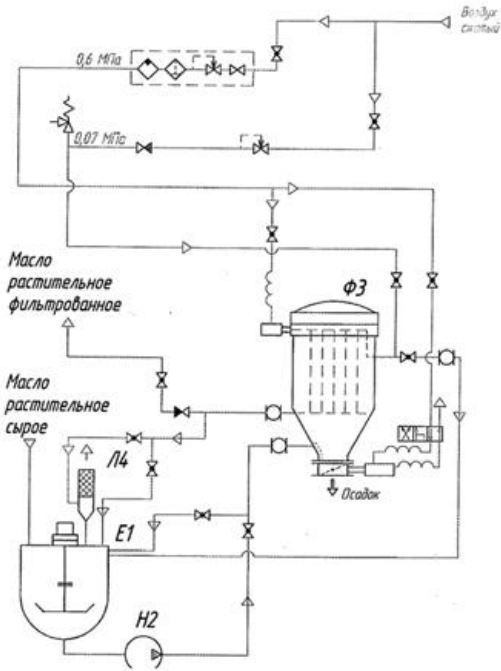
○ .....



E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h, H27h, H28h, H29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M16h, M21h, M31h - смеситель нахвост

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор санаразгружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - жироловушка  
 E32h - сепаратор несанаразгружающийся

масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистак щелочь  
 пар  
 кислота

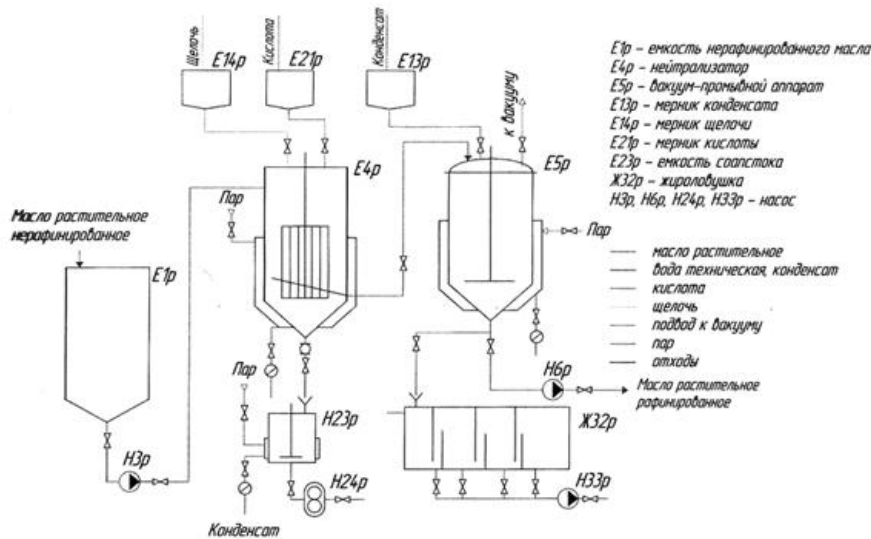


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

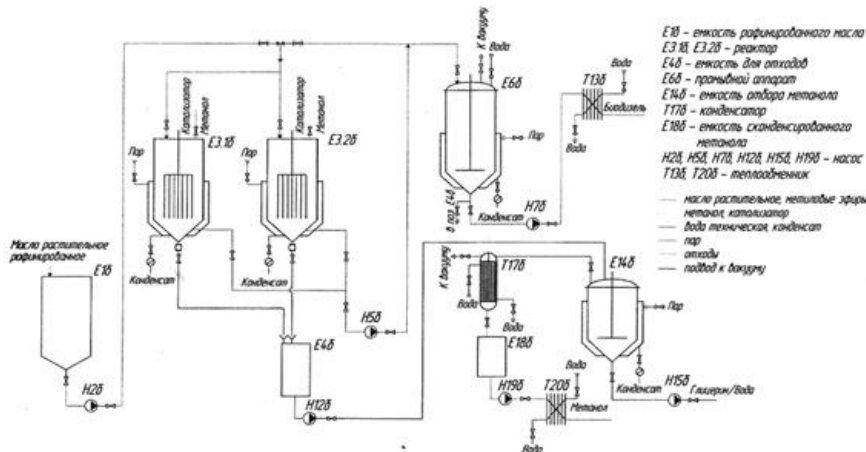
- ⊞ - кран
- ⊞ - клапан обратный
- ⊞ - клапан регулирующий
- ⊞ - клапан предохранительный
- ⊞ - фонарь смотровой
- ⊞ - фильтр - влагоотделитель
- ⊞ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- П4 - лобушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла



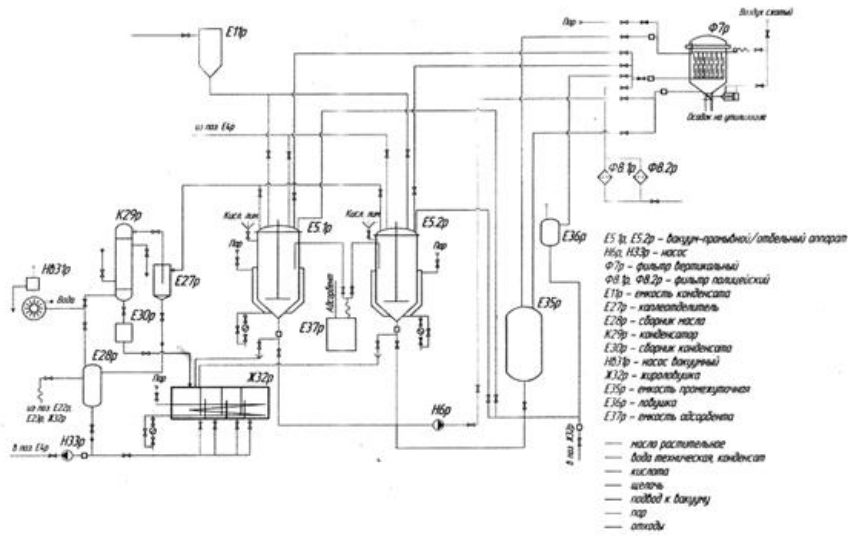
- E1p - емкость нерафинированного масла
- E4p - нейтрализатор
- E5p - вакуум-пластинчатый аппарат
- E13p - мерник конденсата
- E14p - мерник щелочи
- E21p - мерник кислоты
- E23p - емкость соапстока
- Ж32p - жиролобушка
- H3p, H6p, H24p, H33p - насос

- - масло растительное
- - вода техническая, конденсат
- - кислота
- - щелочь
- - подача к вакууму
- - пар
- - отходы
- - Масло растительное рафинированное



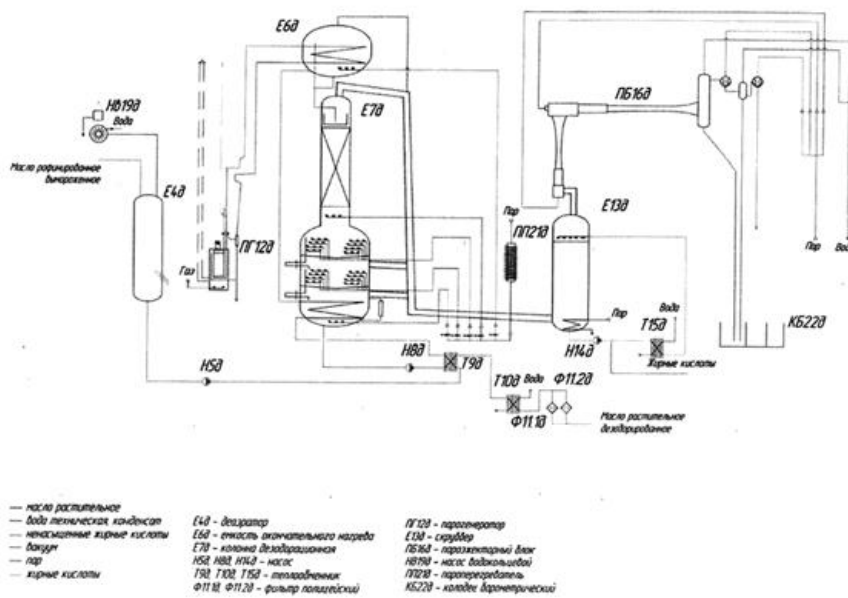
- E18 - емкость рафинированного масла
- E318, E328 - реактор
- E48 - емкость для отходов
- E68 - вакуум-пластинчатый аппарат
- E148 - емкость отбора метанола
- T178 - конденсатор
- E188 - емкость сконденсированного метанола
- H28, H58, H78, H128, H158, H198 - насос
- T138, T208 - теплообменник

- - масло растительное, метиловое зримо
- - метанол, катализатор
- - вода техническая, конденсат
- - пар
- - отходы
- - подача к вакууму

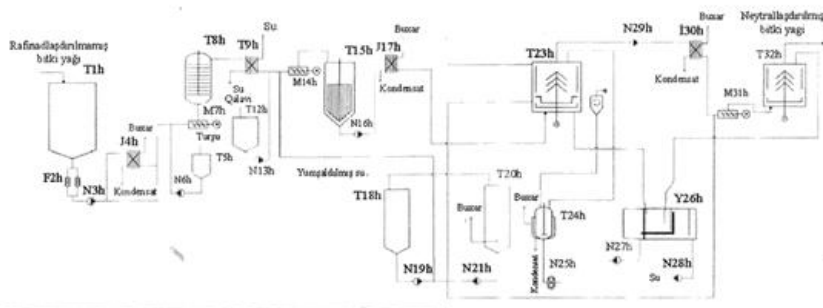
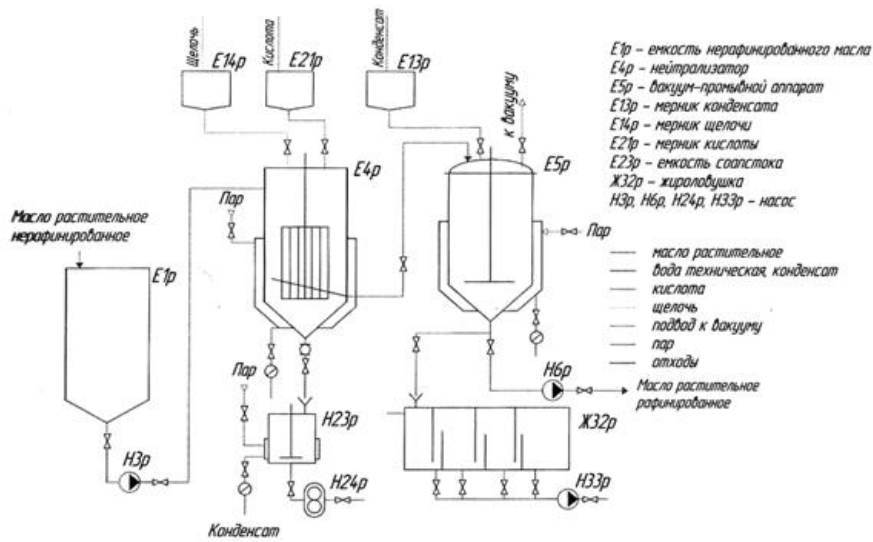


646 Какая из технологических схем является схемой линии подготовки сырого нерафинированного масла к процессу этерификации (рафинация)?

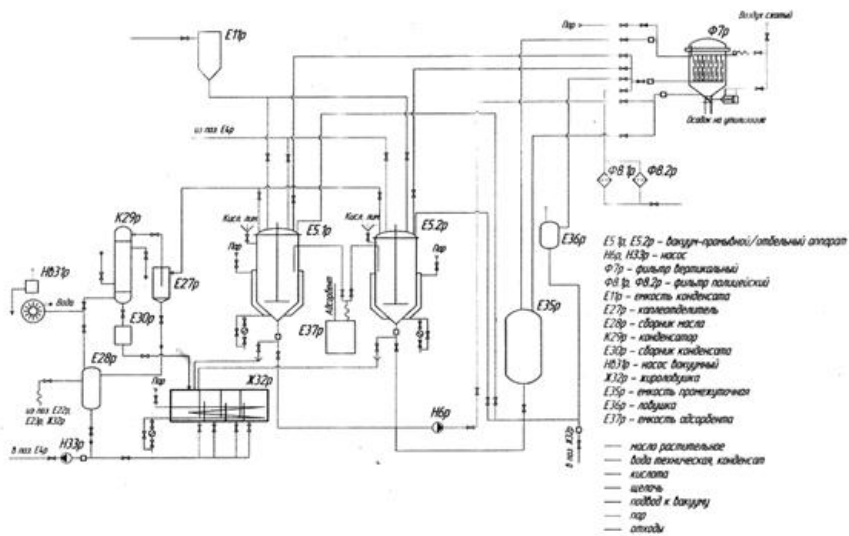
○ .....

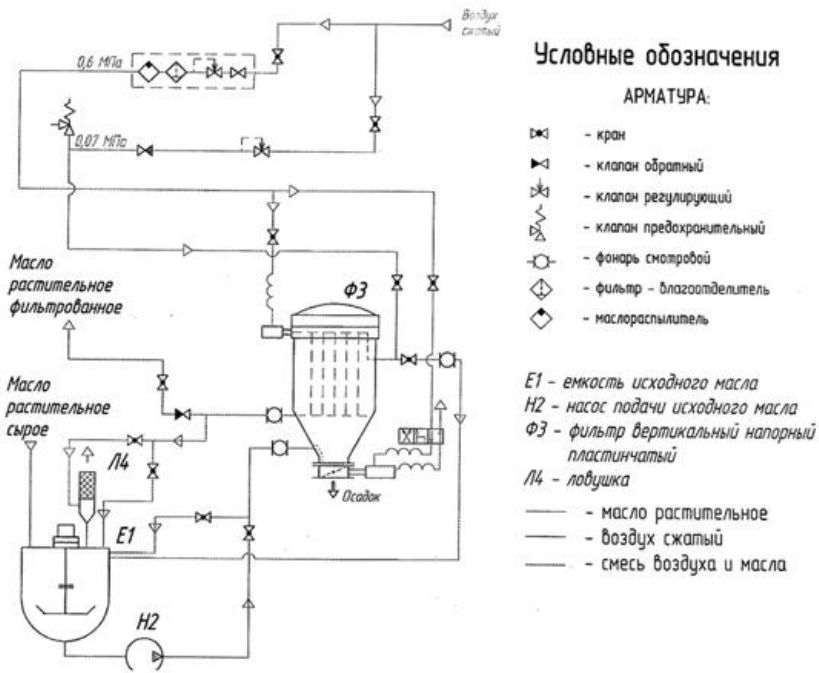


○

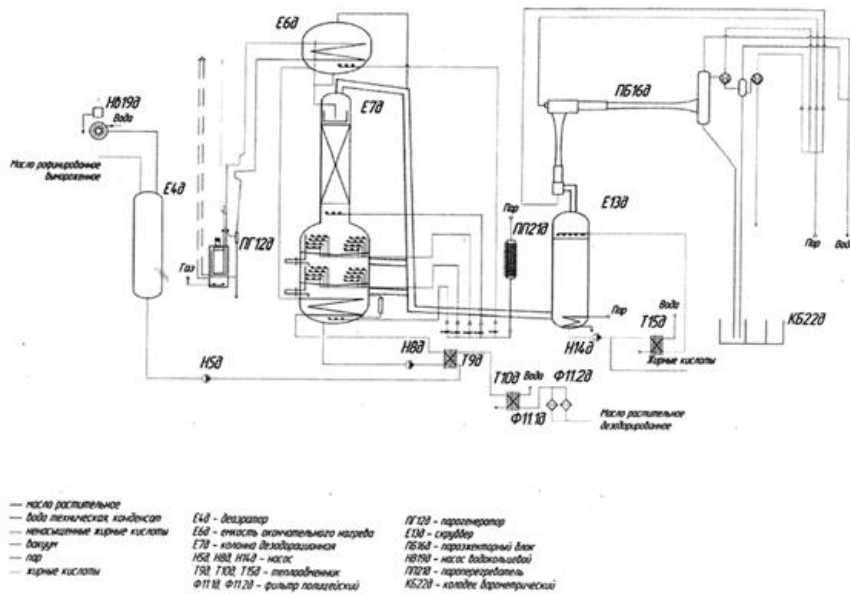


- E1h* - емкость исходного масла  
*F2h* - фильтр сетчатый  
*N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h* - насос  
*T4h, T9h, T17h, T30* - теплообменник пластинчатый  
*E5h* - емкость раствора кислоты  
*M7h, M14h, M21h, M31h* - смеситель нахобой
- E8h* - емкость выдержки с кислотой  
*E12h* - емкость раствора щелочи  
*E15h* - емкость выдержки со щелочью  
*E18h, E20h* - емкость умягченной воды  
*E23h* - сепаратор санаразружающийся  
*E24h* - емкость солистака  
*Ж26h* - жироловушка  
*E32h* - сепаратор несанаразружающийся
- масло растительное  
 — вода техническая, конденсат  
 — солистака щелочь  
 — пар  
 — кислота

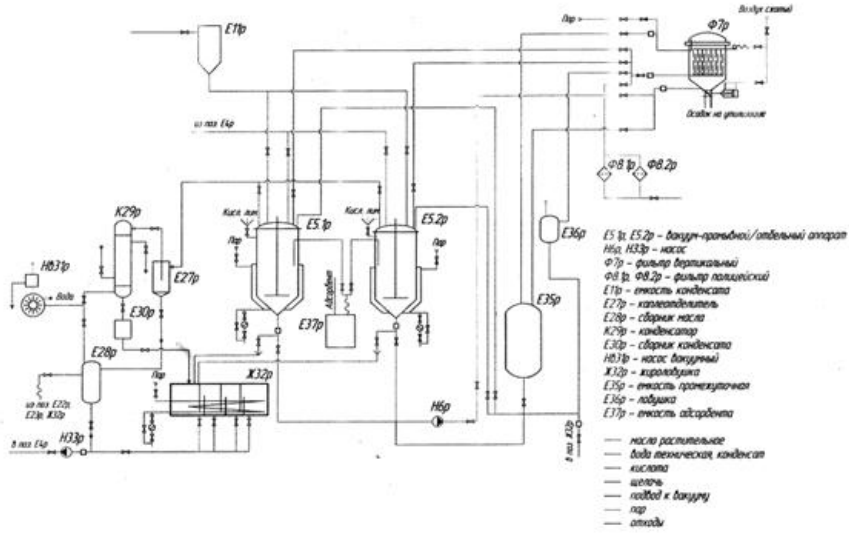




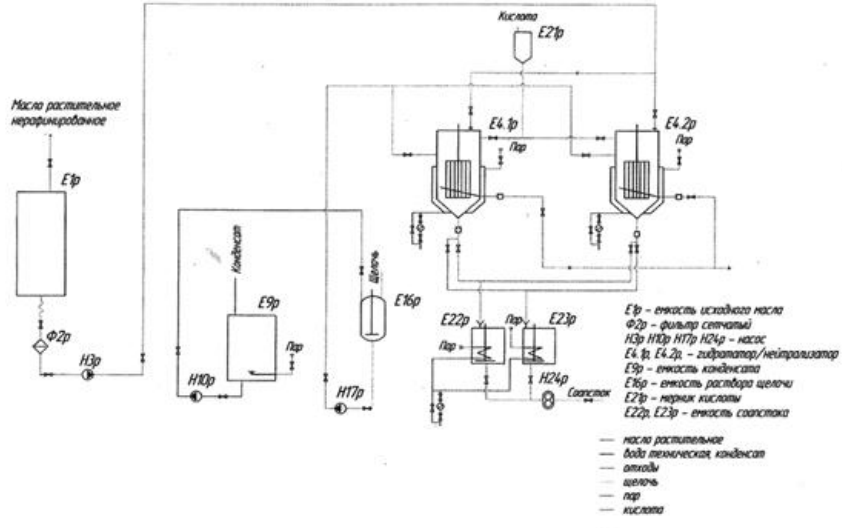
647 Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?



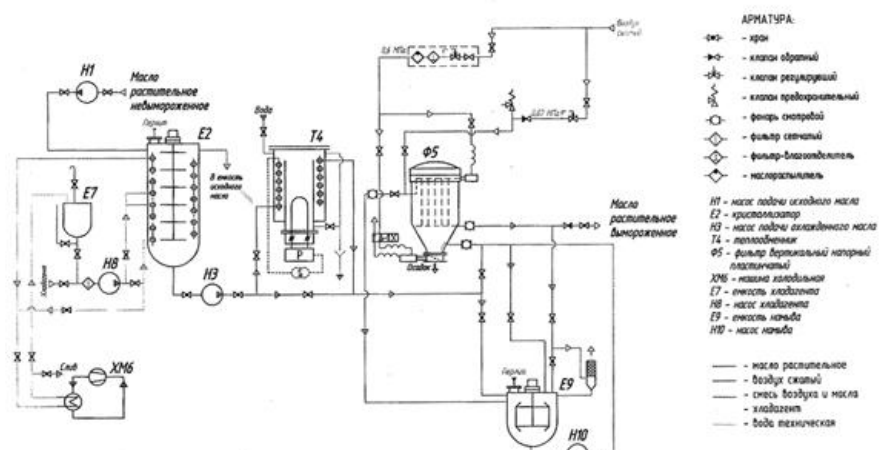




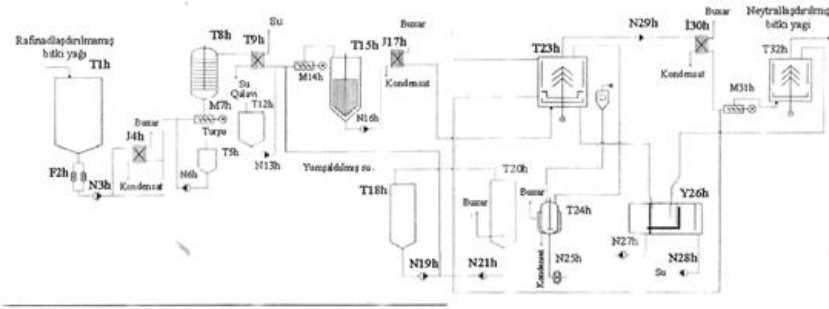
○ ...



○ ...



○ ...



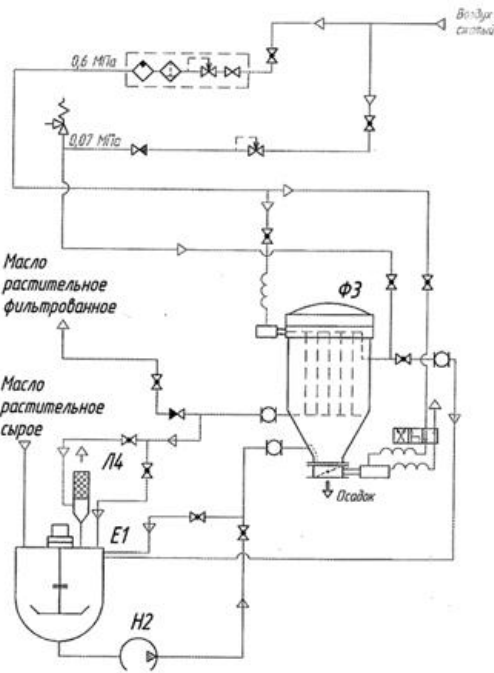
E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нахобой

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор саморазгружающийся  
 E24h - емкость солистака  
 X26h - хитоловушка  
 E32h - сепаратор саморазгружающийся

масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 солистак щелочь  
 пар  
 кислота

648 Какая из технологических схем является схемой линии дезодорации?

○ ...



**Условные обозначения**

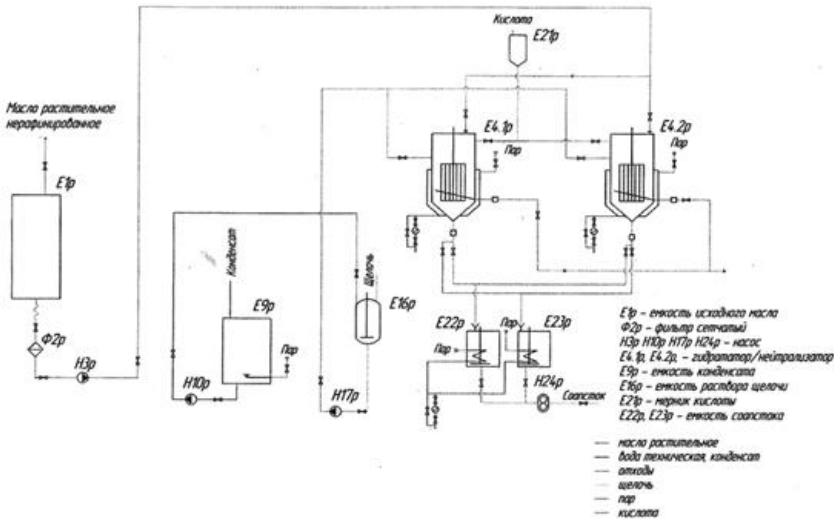
**АРМАТУРА:**

- ⊠ - кран
- ▶ - клапан обратный
- ⊠ - клапан регулирующий
- ⊠ - клапан предохранительный
- - фонарь смотровой
- ◇ - фильтр - влагоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

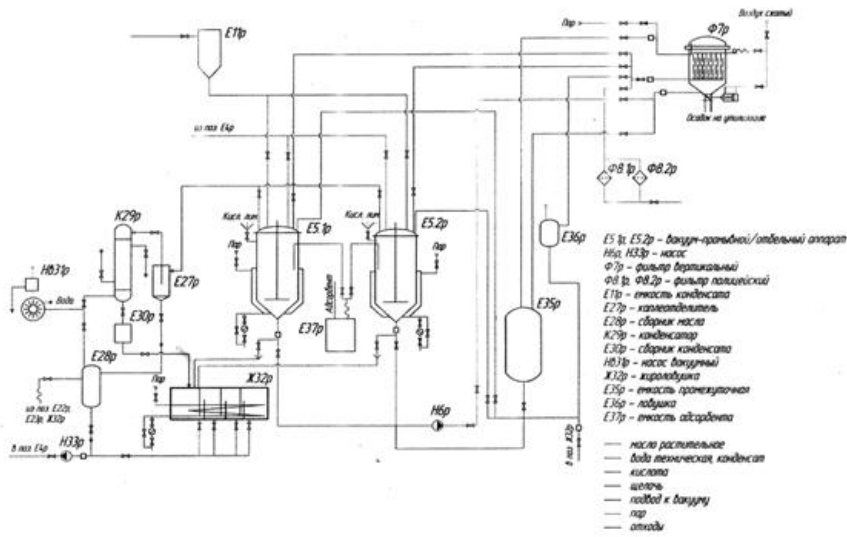
- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - лобушка

- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

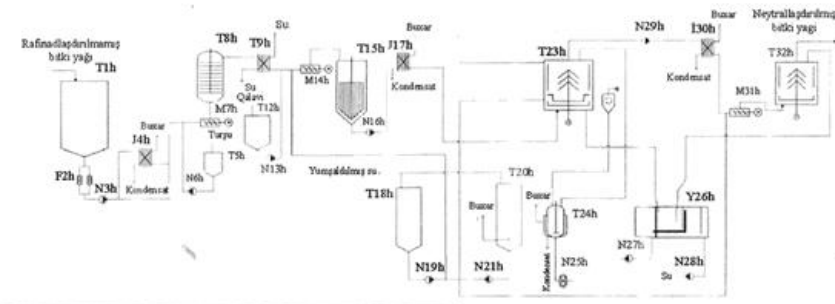
○ ...



○ ...



○ ...

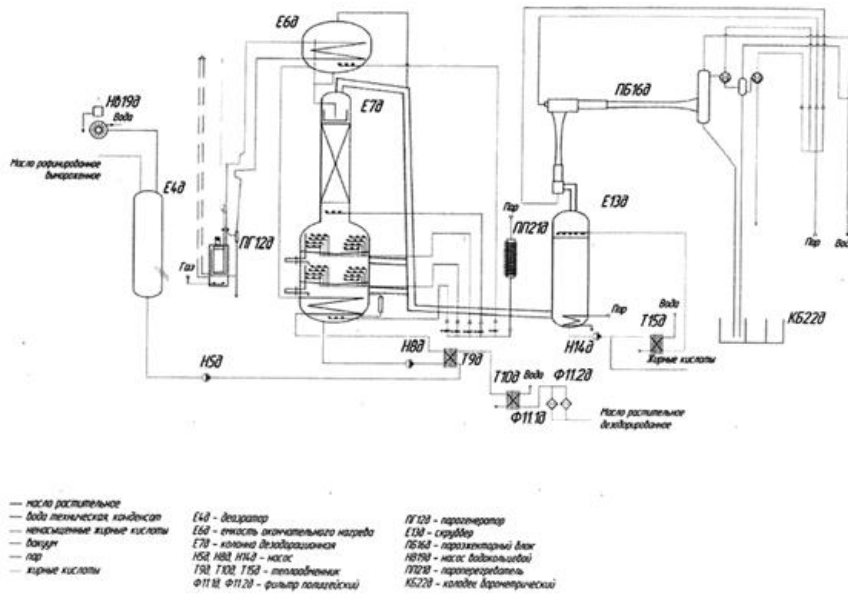


E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 H3h, H6h, H13h, H16h, H19h, H21h, H25h  
 H27h, H28h, H29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 H7h, H14h, H21h, H31h - смеситель наклонный

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор санназружающийся  
 E24h - емкость сваястака  
 X26h - хиралоушка  
 E32h - сепаратор санназружающийся

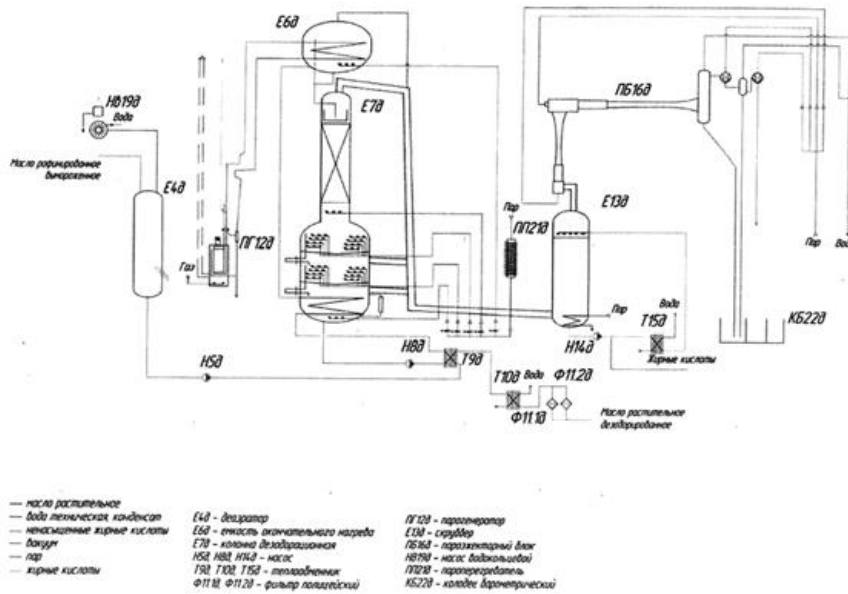
масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 сваястак щелочь  
 пар  
 кислота

○

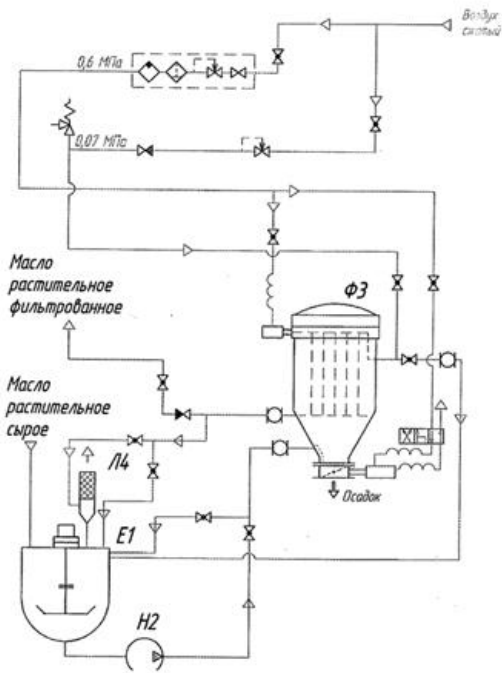


649 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?

○ ...



○ ...

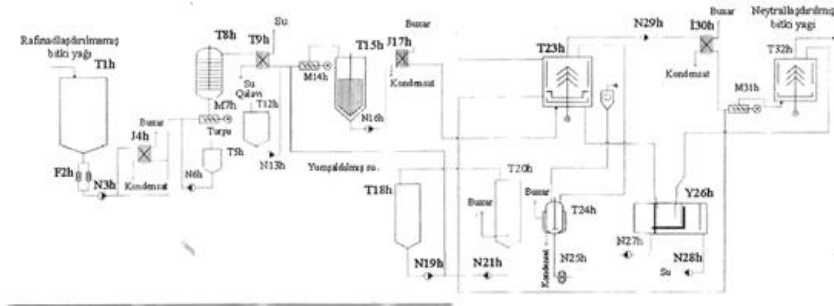


**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - влагоотделитель
- насос

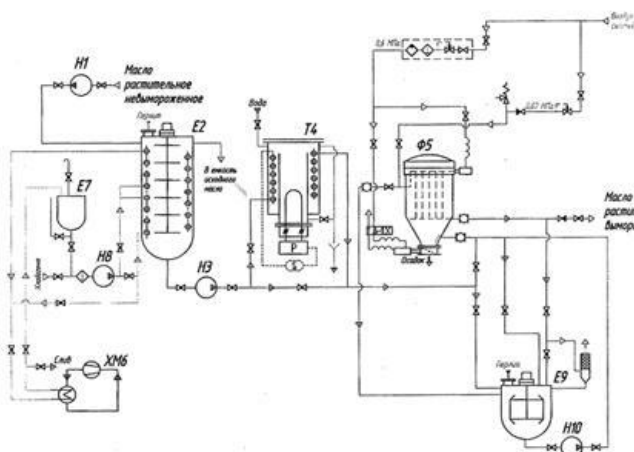
- E1* - емкость исходного масла
- H2* - насос подачи исходного масла
- Φ3* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- П4* - лобушка
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла



- E1h* - емкость исходного масла
- Φ2h* - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h* - насос
- T4h, T9h, T17h, T30h* - теплообменник пластинчатый
- E5h* - емкость раствора кислоты
- M7h, M16h, M21h, M31h* - смеситель нахвост

- E8h* - емкость выдержки с кислотой
- E12h* - емкость раствора щелочи
- E15h* - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h* - емкость умягченной воды
- E23h* - сепаратор саноразружающийся
- E24h* - емкость солистака
- X26h* - хиролобушка
- E32h* - сепаратор несаноразружающийся

- — — — — масло растительное
- — — — — вода техническая, конденсат
- — — — — солистака щелочь
- — — — — пар
- — — — — кислота

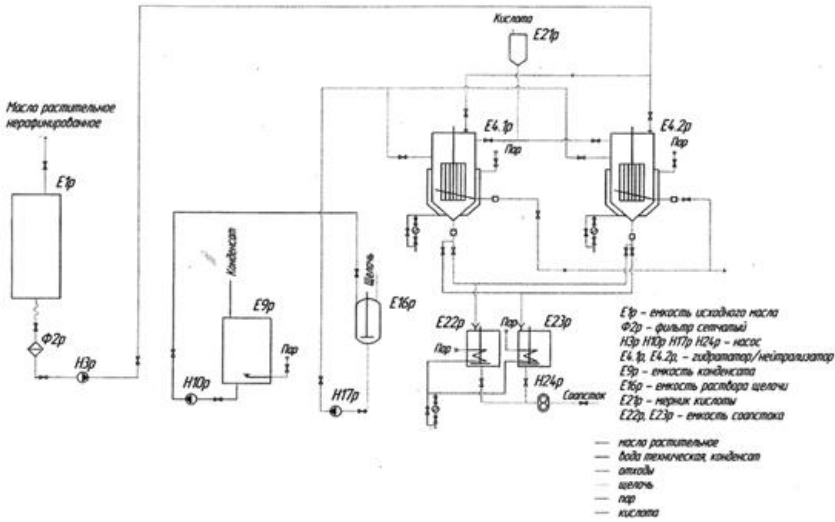


**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр сетчатый
- фильтр - влагоотделитель
- насос

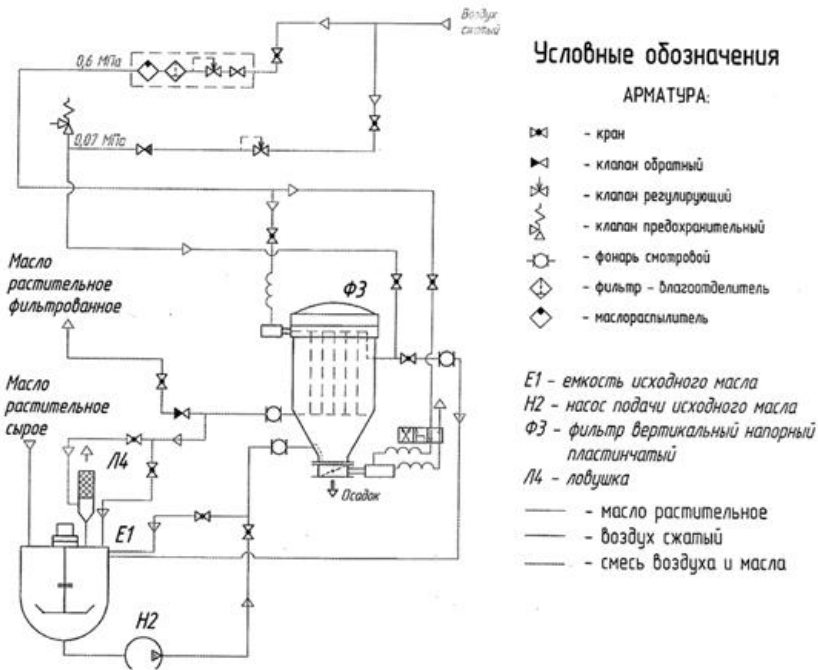
- H1* - насос подачи исходного масла
- E2* - кристаллизатор
- H3* - насос подачи охлажденного масла
- T4* - теплообменник
- Φ5* - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- XH6* - машина холодильная
- E7* - емкость холодильника
- H8* - насос холодильника
- E9* - емкость нахвоста
- H10* - насос нахвоста
- — — — — масло растительное
- — — — — воздух сжатый
- — — — — смесь воздуха и масла
- — — — — хладагент
- — — — — вода техническая

○ .....

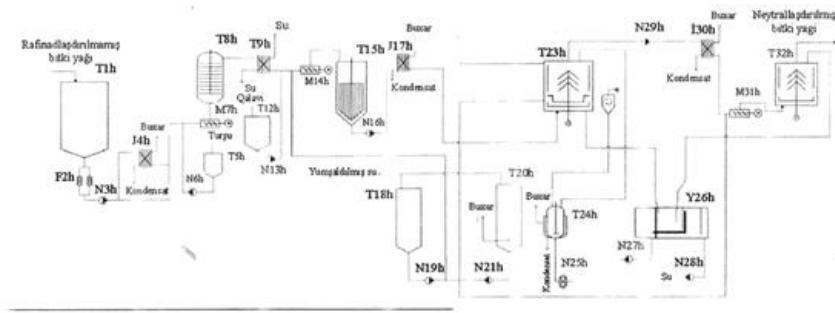


650 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?

○ ...



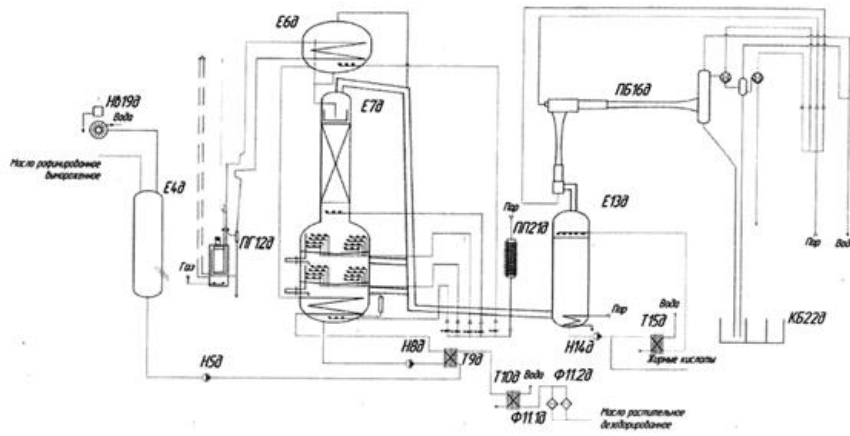
●



E1h - емкость исходного масла  
 Ф2h - фильтр сетчатый  
 N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h,  
 N27h, N28h, N29h - насос  
 T4h, T9h, T17h, T30 -  
 теплообменник пластинчатый  
 E5h - емкость раствора кислоты  
 M7h, M14h, M21h, M31h - смеситель нахобой

E8h - емкость выдержки с кислотой  
 E12h - емкость раствора щелочи  
 E15h - емкость выдержки со щелочью  
 E18h, E20h - емкость умягченной воды  
 E23h - сепаратор санаразгружающийся  
 E24h - емкость сваястака  
 X26h - жиробушка  
 E32h - сепаратор санаразгружающийся

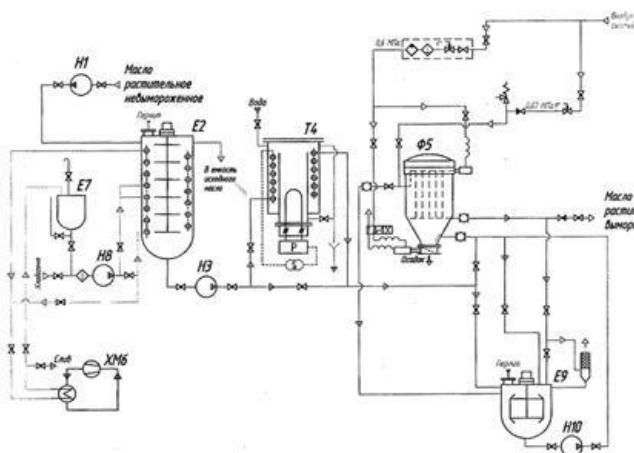
масло растительное  
 вода техническая, конденсат  
 сваястак щелочь  
 пар  
 кислота



— масло растительное  
 — вода техническая, конденсат  
 — нагретые жирные кислоты  
 — пар  
 — жирные кислоты

E4h - дегазатор  
 E6h - емкость окончательного нагрева  
 E7h - колонна дегидратационная  
 H5h, H6h, H9h - насос  
 T9h, T20h, T50 - теплообменник  
 Ф11h, Ф12h - фильтр лагунный

P12h - парогенератор  
 E10h - скруббер  
 H6h - насос водовыщелачивной  
 H9h - насос водовыщелачивной  
 P20h - парогенератор  
 K52h - клапан дренажный



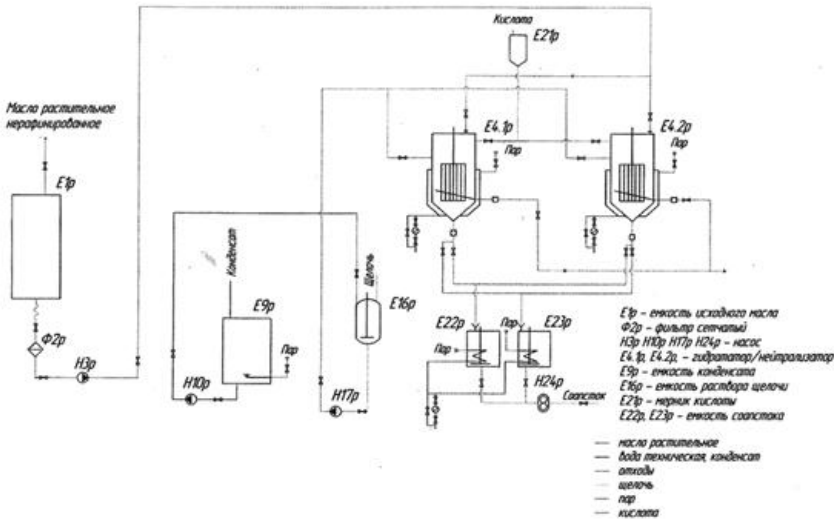
АРНАТУРА:

- - экран
- ↔ - клапан обратный
- ↔ - клапан регулируемый
- ↔ - клапан предохранительный
- - фланец опорный
- - фильтр сетчатый
- - фильтр-вращающийся
- ◇ - насос-расширитель

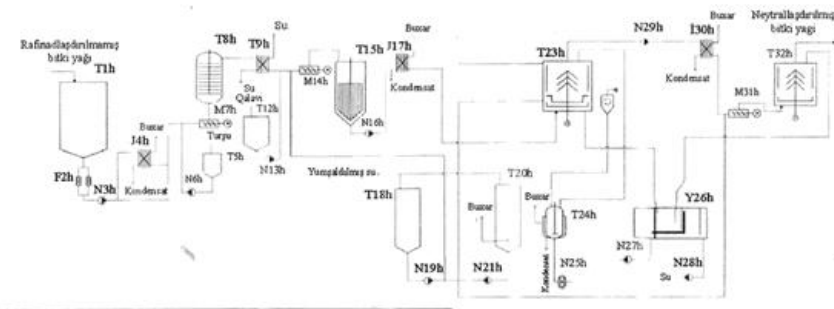
H1 - насос подачи исходного масла  
 E2 - кристаллизатор  
 H6 - насос подачи выщелачивающего масла  
 T4 - теплообменник  
 Ф5 - фильтр вертикальный нагреваемый пластинчатый  
 H7 - насос выщелачивающего масла  
 H9 - емкость выщелачивания  
 H9 - насос выщелачивания  
 E9 - емкость выщелачивания  
 H10 - насос выщелачивания

— масло растительное  
 — воздух скважный  
 — смесь воздуха и масла  
 — хладагент  
 — вода техническая



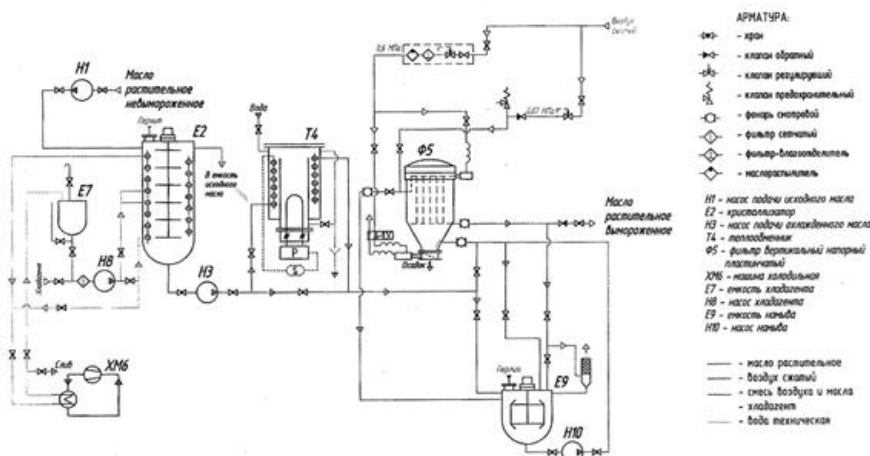


651 Какая из технологических схем является схемой линии рафинации с использованием сепараторов?



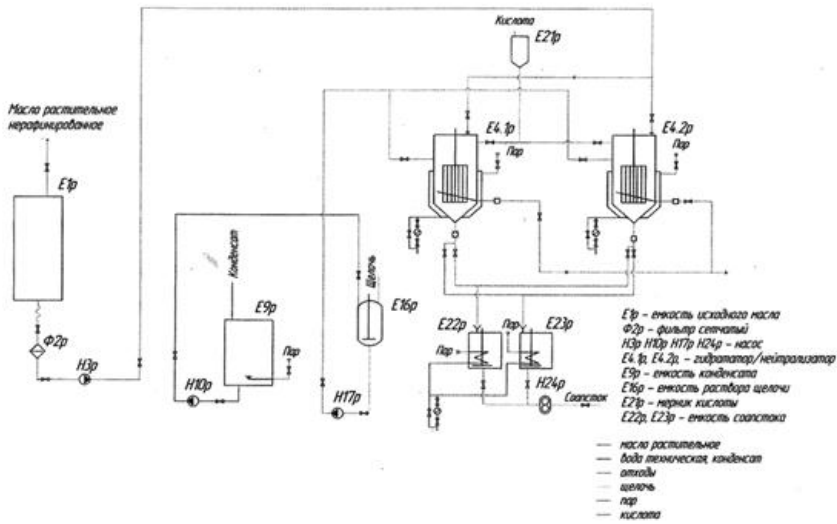
- E1h - емкость исходного масла
- Ф2h - фильтр сетчатый
- N3h, N6h, N13h, N16h, N19h, N21h, N25h, N27h, N28h, N29h - насос
- T4h, T9h, T17h, T30 - теплообменник пластинчатый
- E5h - емкость раствора кислоты
- H7h, H16h, H21h, H31h - смеситель наждаки
- E8h - емкость выдержки с кислотой
- E12h - емкость раствора щелочи
- E15h - емкость выдержки со щелочью
- E18h, E20h - емкость утяжеленной воды
- E23h - сепаратор саноразгружающийся
- E24h - емкость сапстака
- X26h - хироловушка
- E32h - сепаратор саноразгружающийся

- масло растительное
- вода техническая, конденсат
- сапстак щелочь
- пар
- кислота

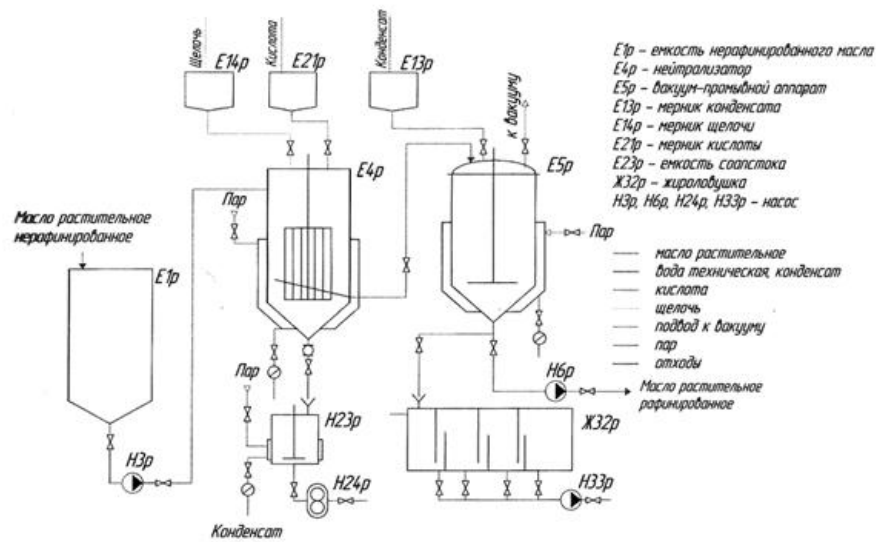




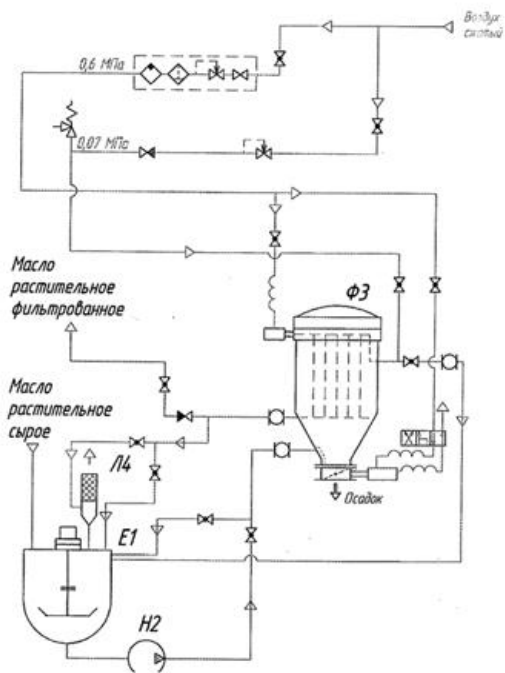
○ ...



○ ...



○ ...



### Условные обозначения

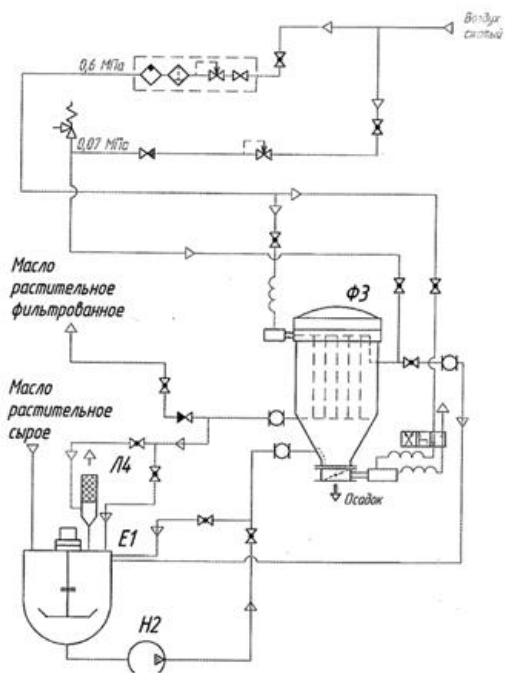
#### АРМАТУРА:

- ⊗ - кран
- ⊠ - клапан обратный
- ⊡ - клапан регулирующий
- ⊣ - клапан предохранительный
- - фанарь смотровой
- ◇ - фильтр - благоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

652 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

○ .....



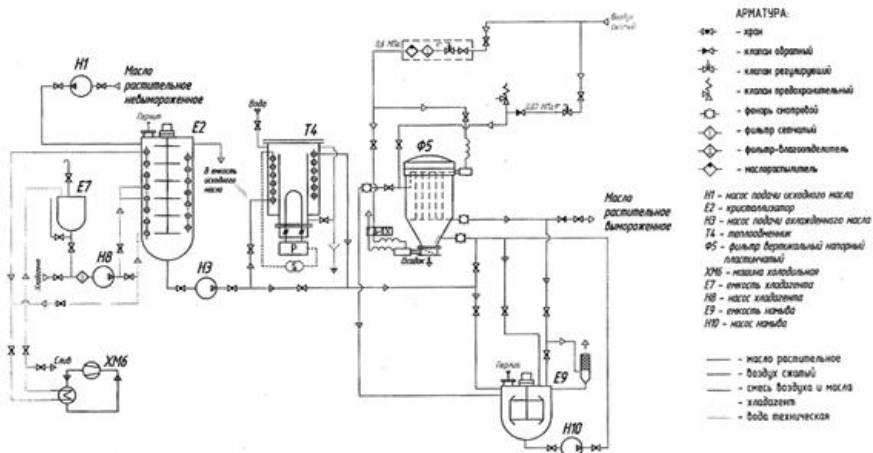
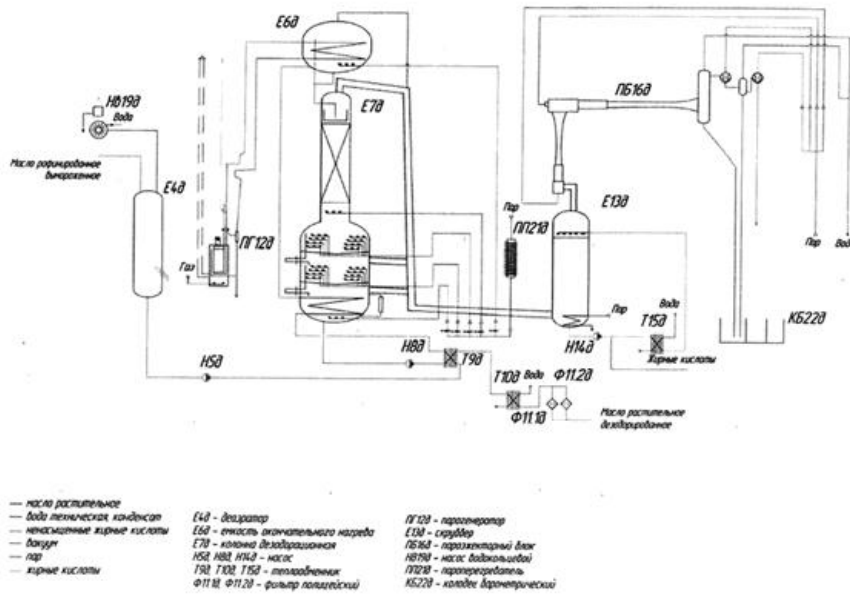
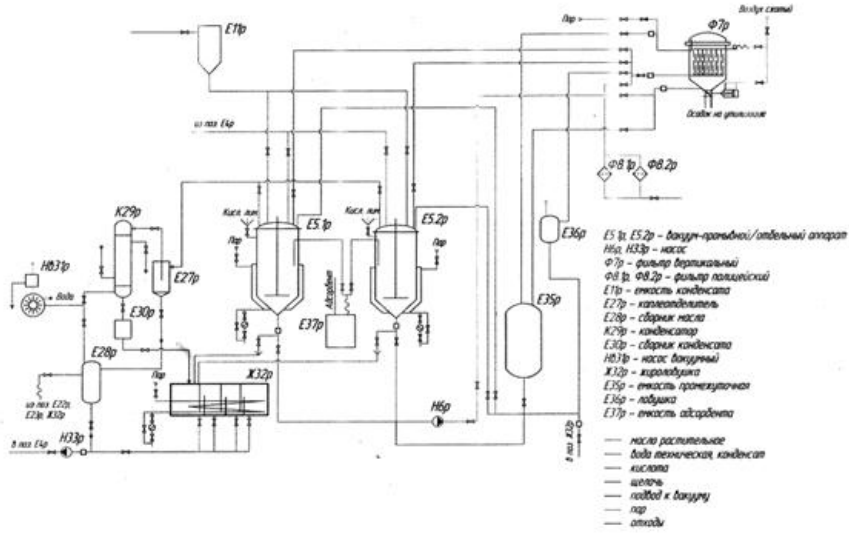
### Условные обозначения

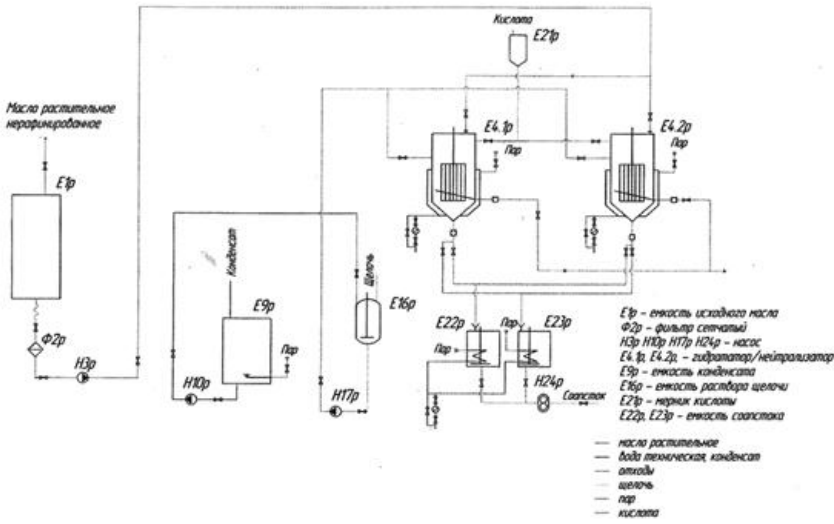
#### АРМАТУРА:

- ⊗ - кран
- ⊠ - клапан обратный
- ⊡ - клапан регулирующий
- ⊣ - клапан предохранительный
- - фанарь смотровой
- ◇ - фильтр - благоотделитель
- ◇ - маслораспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- H2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка
- - масло растительное
- - воздух сжатый
- - смесь воздуха и масла

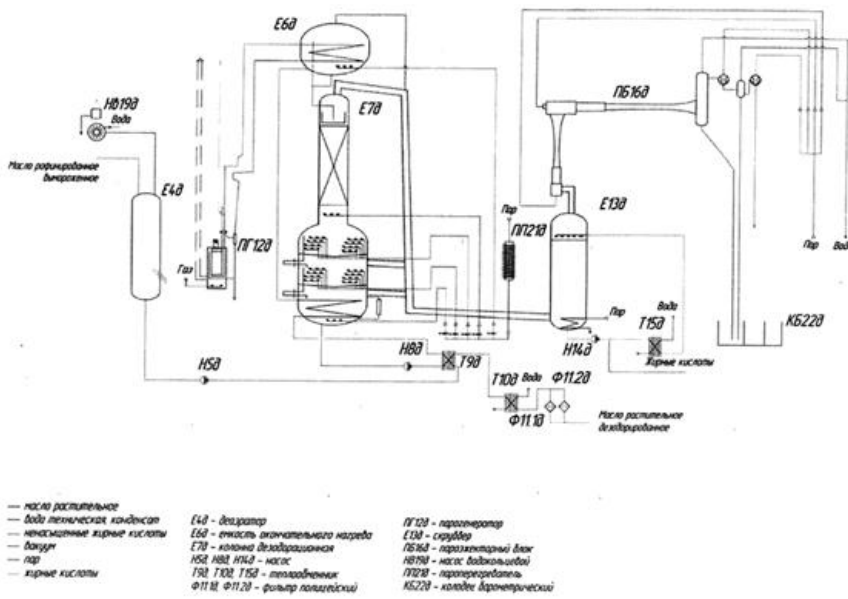
●



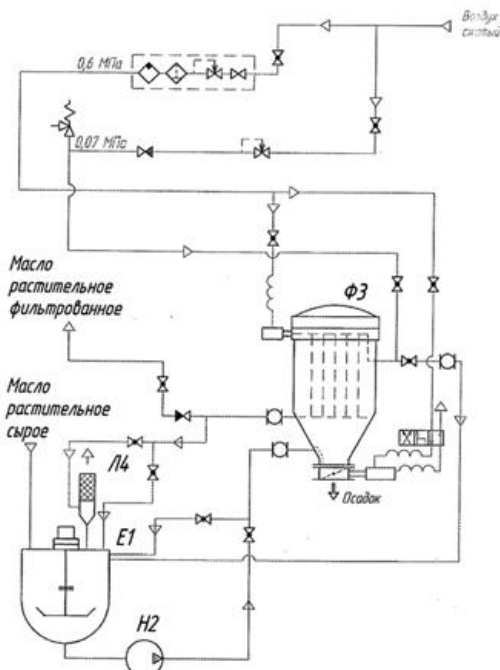
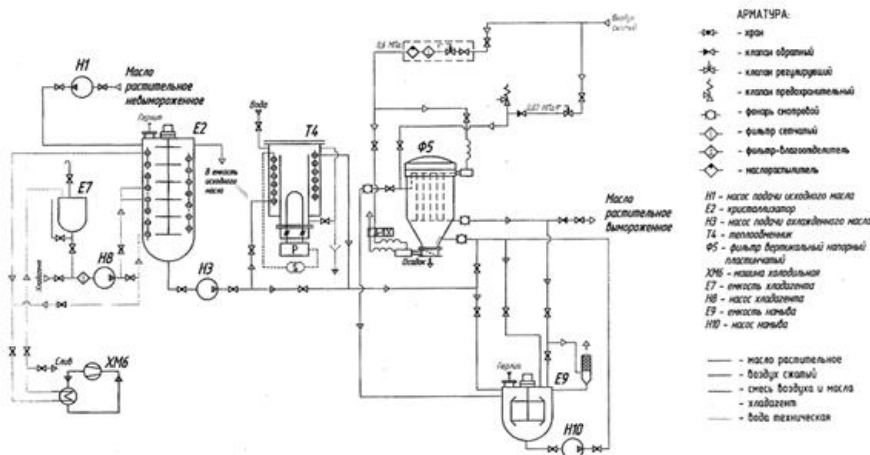
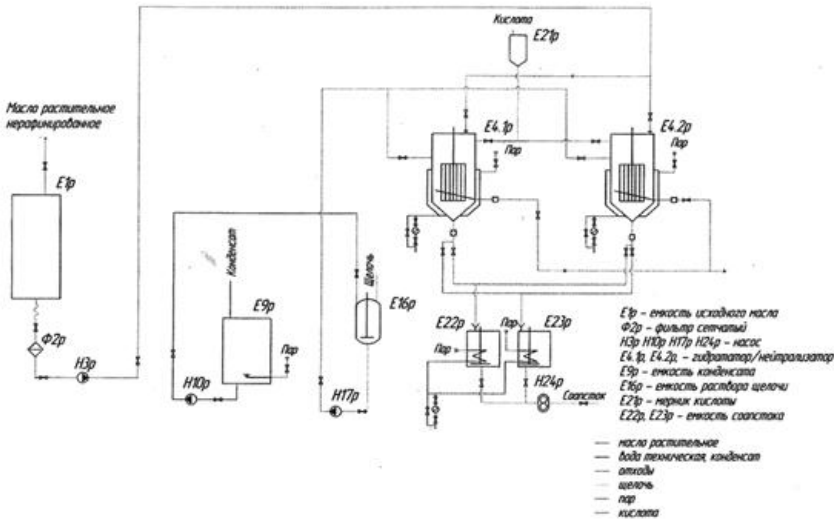


653 Какая из технологических схем является схемой линии адсорбции (отбеления)?

○ ..



○ ..



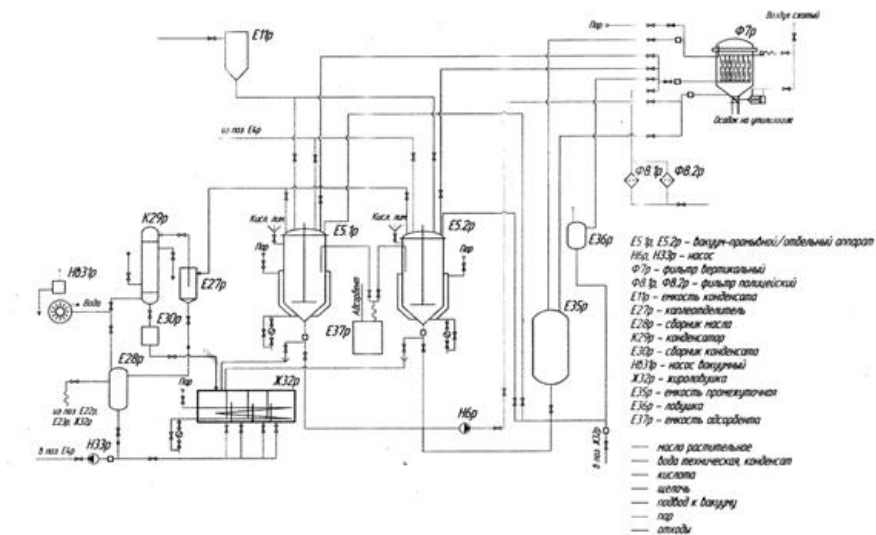
**Условные обозначения**

**АРМАТУРА:**

- кран
- клапан обратный
- клапан регулирующий
- клапан предохранительный
- фонарь смотровой
- фильтр - благородитель
- насосраспылитель

- E1 - емкость исходного масла
- Н2 - насос подачи исходного масла
- Ф3 - фильтр вертикальный напорный пластинчатый
- Л4 - ловушка

- масло растительное
- воздух сжатый
- смесь воздуха и масла



654 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет:

- не выше 15%  
 не выше 20%  
 не выше 8-10%  
 не выше 2-5%  
 выше 10%

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

- для придания приятного вкуса  
 для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости  
 для придания окраски  
 для увеличения питательной ценности  
 для стойкости при хранении

656 какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- варка  
 сушка  
 обвалка  
 посол  
 копчение

657 При какой температуре производят горячее копчение?

- 25 град. Цельсия и выше  
 35 град. Цельсия и выше  
 20 град. Цельсия и выше  
 15 град. Цельсия и выше  
 10 град. Цельсия и выше

658 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- придают аромат  
 повышают сочность и нежность  
 для окраски  
 усиления запаха  
 для посола

659 При какой температуре производят холодное копчение?

- 5-8 град. Цельсия  
 18-22 град. Цельсия  
 15-18 град. Цельсия  
 10-15 град. Цельсия  
 8-10 град. Цельсия

660 В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO<sub>2</sub>)?

- для улучшения вкуса

- для придания окраски
- для посола
- для усиления запаха
- для придания аромата

661 При какой температуре копчения происходит обжарка?

- 50-60 град. Цельсия
- 90-110 град. Цельсия
- 80-90 град. Цельсия
- 70-80 град. Цельсия
- 60-70 град. Цельсия

662 какой способ считается лучшим и наиболее распространенным для длительного хранения яиц?

- варенном состоянии
- в слабом растворе жидкого стекла в воде
- в известковой воде
- охлажденном состоянии
- замороженном состоянии

663 Зачем под нижний ряд тары с яйцами укладывают рейки или поддоны?

- для предотвращения деформации тары
- для лучшей циркуляции воздуха
- для лучшего использования емкости камеры
- для улучшения санитарного положения
- для предотвращения развития микроорганизмов

664 В каком варианте указана жидкость, которая наиболее часто используется для хранения яиц?

- ..
- насыщенный  $\text{CO}_2$

- известковая вода
- дистиллированная вода
- минеральная вода
- вода

665 Какая жидкость является наиболее часто используемой для хранения яиц?

- вода
- слабый раствор жидкого стекла в воде
- ..

насыщенный  $\text{CO}_2$

- минеральная вода
- дистиллированная вода

666 Пищевые неполноценные яйца с каким дефектом нельзя использовать в кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности ?

- Бой
- кровавое кольцо
- присушка
- малое пятно
- запашистые

667 Какое из перечисленных изменений является нежелательным при хранении яиц в атмосфере содержащий 2,5÷3% углекислого газа ?

- не происходит разжижения белка
- уменьшается интенсивность дыхания
- приостановление развития микроорганизмов
- белок и желток приобретают острый запах
- не происходит разжижения желтка

668 Какой показатель не делает хранение яиц в известковом растворе малоэффективным?

- ограниченный срок хранения
- отсутствие холодильной емкости
- большая трудоемкость операции по загрузке и разгрузке цистерн яйцами
- влияние жидкости на запах яйца
- влияние жидкости на вкус яйца

669 Какое вещество не применяется для покрытия яиц защитными пленками?

- фракция медицинского вазелинового масла
- парафино-канифольные препараты
- гидрохлорида каучука
- этилцеллюлоза
- мыло

670 Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

- для предотвращения деформации тары
- для увеличения массы
- чтобы избежать увлажнение упаковочных материалов
- для улучшения санитарного положения
- для предотвращения развития микроорганизмов

671 Перед отправкой яиц из холодильника зачем рекомендуют их отопит в специальных камерах?

- для предотвращения деформации тары
- для увеличения массы
- для улучшения санитарного положения
- чтобы избежать отпотевание яиц
- для предотвращения развития микроорганизмов

672 Какому способу относится хранения с защитой поверхности яйца от внешней среды?

- на воздухе
- в вакууме
- под снегом
- в растворах
- в жидкостях

673 Какому способу относится хранения без защиты поверхности яйца от внешней среды ?

- в жидкостях
- под снегом
- на воздухе
- в вакууме
- в растворах

674 .  
Какое изменение не происходит во время хранения яиц при температуре 20<sup>0</sup>С в течение 15 дней ?

- уменьшается индекс желтка на 10%
- фракция белка разжижается
- толщина скорлупы уменьшается 5 раз
- увеличивается размер воздушной камеры до 5-6 мм
- снижается масса яиц до 3,2 %

675 Какой показатель не оправдывает хранение яиц в известковом растворе?

- защищается от потери углекислого газа
- меняются товарные показатели
- яйцо изолируется от воздуха
- предохраняется от проникновения микроорганизмов
- защищается от потери усушки

676 Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей.

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

677 Какой вариант технологии покрытия яиц защитными пленками верный?

- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парафино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парафино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата – яйца подсушивают
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парафино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают – яйца подсушивают
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парафино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают- оставляют на несколько секунд для стекания препарата
- яйца укладывают в корзины - опускают в ванну с парафино-канифольным препаратом – яйца покрывается защитной пленкой – корзины вынимают

678 Какой показатель по стандарту не учитывается при выборе тары для упаковки яиц?



06.04.2017

- без плесени
- обработана глянцевой краской
- без посторонних запахов
- чистым
- сухим

679 Что такое меланж?

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

680 какие физические процессы происходит после кладки яиц?

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

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

- фильтрация
- стерилизация
- пастеризация
- сортировка яиц
- замораживание

682 какие процессы происходит в курином яйце при хранении?

- физические, микробиологические и биохимические
- физико- химические, гистологические, физиологические
- химические, цитологические, микробиологические
- физиологические, микробиологические, цитологические
- физические, гистологические, физико-химические

683 какая влажность в яичном порошке?

- 4-8%
- 13-17%
- 17-20%
- 10-13%
- 8-10%

684 Из перечисленных белков, что не относится к водорастворимым белкам?

- коллаген
- альбумины
- глобулины
- проламины
- глютемины

685 какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

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

686 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 2
- 3
- 6
- 5
- 4

687 какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

688 В каком ряду указаны процессы получения растительных масел?

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

689 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- свободные жирные кислоты
- красящие вещества
- триглицериды
- фосфатиды
- токоферол

690 На сколько видов делят сливочное масло в зависимости от технологии производства и состава

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

691 Сколько процентов жира имеет вырабатываемое пастеризованное молоко?

- 3,5 vs 5,0%
- 2,5 vs 3,2%
- 4,5 vs 5,5%
- 3,0 vs 6,0%
- 4,0 vs 6,5%

692 Сколько способов нормализации пастеризованного молока?

- 6
- 2
- 5
- 3
- 4

693 какие котлы используют для получения масел способом экстракции?

- железные и медные
- экстракторы
- сепараторы
- алюминиевые
- двухстенные

694 На каком аппарате проводят нормализацию молока?

- термостат
- сепаратор
- стерилизатор
- стабилизатор
- пастеризатор

695 В каком ряду верно указан химический способ очистки масел?

- замораживание и дезодорация
- гидратация и фильтрация
- осаждение и замораживание
- гидратация и нейтрализация
- фильтрация и осаждение

696 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- 85-90 град. Цельсия
- 63-65 град. Цельсия
- 70-75 град. Цельсия
- 65-69 град. Цельсия
- 72-76 град. Цельсия

697 Что является причиной мягкой, размазывающейся консистенции сыра?

- высокая кислотность сыра
- неправильное образование слоя сыра
- неаккуратная, неполная обработка частиц, большое количество влаги в сыре

06.04.2017

- неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
- высокая жирность молока

698 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

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

699 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

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

700 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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