

1116_Ru_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1116 Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası**

1 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

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

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

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

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

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

4 Белки пищевых продуктов состоят из

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

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

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

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

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

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

- липаз
- протеаз
- лигаз
- трансфераз

гидролаз

8 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

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

9 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- распад
- кристаллизация
- денатурация
- гидролиз
- набухание

10 Какому из углеводов соответствует формула (C₆H₁₀O₅)?

- сахарозе
- крахмалу
- целлюлозе
- глюкозе
- фруктозе

11 Какое из химических формул красильных веществ соответствует каротину?

- C₅₅H₁₂O₅N₄Mg
- C₄₀H₅₆
- C₄₀H₅₆O
- C₄₀H₅₆O₂
- C₄₀H₅₆O₄

12 Какой сахар преобладает по степени сахаристости?

- глюкоза
- сахароза
- мальтоза
- фруктоза
- лактоза

13 В какую группу органических веществ входит целлюлоза?

- ароматические вещества
- углеводы
- органические кислоты
- гликозиды
- дубильные вещества

14 Что из нижеперечисленного входит в состав неорганических веществ?

- ферменты
- белки
- вода
- сахар
- липиды

15 В чем растворяются витамины А, Е, D, К ?

- в спирте
- в масле
- в воде
- в щелоче
- в растворе нейтральной соли

16 Какой из нижеперечисленных витаминов растворяется в воде?

- К
- С
- Е
- D
- А

17 В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?

- олеиновая
- линолевая
- эруковая
- миристиновая
- линоленовая

18 Какова масса картофеля расположенной на 1 куб.м?

- 680-0700 кг
- 500-550 кг
- 400-450 кг
- 600-620 кг
- 630-6070 кг

19 Какова масса яблок расположенных на 1 куб.м?

- 555-580 кг
- 650-0700 кг
- 333-430 кг
- 520-550 кг
- 600-620 кг

20 Какова масса моркови расположенной на 1 куб.м?

- 333-430 кг
- 650-0700 кг
- 540-590 кг
- 555-580 кг
- 600-650 кг

21 Сколько процентов соли содержится в маринованных грибах?

- 4,5-5,0
- 3,5-4,0
- 2,5-3,0
- 2,0-2,5
- 4,9-6,0

22 Сколько видов гриба являются съедобными?

- 50.0
- 25.0
- 20.0

- 40.0
- 30.0

23 При сколькои градусах по С хранятся замороженные овощи и фрукты?

- 25.0
- 16.0
- 14.0
- -18.0
- 20.0

24 При сколькои градусах по С проводится срочное замораживание овощей и фруктов?

- .-35. .-40.
- .-20. .-25.
- .-18. .-20.
- .-30. .-35.
- .-25. .-30.

25 Максимальная процентная влажность высушенных фруктов?

- 30-35
- 18-20
- 16-18
- 18-25
- 25-30

26 Максимальная процентная влажность высушенных овощей?

- 11-13.
- 10-11.
- 5-10.
- 11-14.
- 11-12.

27 При какой процентной влажности хранятся замороженнын овощи и фрукты?

- 80-90
- 070-075
- 65-070
- 90-95
- 075-80

28 Какой фрукт преобладает содержанием дубильных веществ ?

- в груше
- в айве
- в хурме
- в терне
- в яблоке

29 В каких овощах и фруктах содержится наибольшее количество эфирного масла?

- в кожуре лимона
- в чесноке
- в луке
- в кожуре апельсина
- в репе

30 В каких овощах преобладают белковые вещества по количеству?

- томатные овощи
- корнеплоды
- лучные овощи
- зерно-бобовые
- овощи зелени

31 Какой из овощей и фруктов обладает высокой калорийностью?

- свекла
- картофель
- яблоко
- орехоплодные
- капуста

32 Какой из углеводов преобладает в овощах и фруктах?

- гемицеллюлоза
- пектин
- крахмал
- сахара
- целлюлоза

33 В каком из овощей больше всего сахара?

- в яблоке
- в персике
- в абрикосе
- в винограде
- в айве

34 В каком из овощей больше всего сахарозы?

- в дыне
- в моркови
- в столовой свекле
- в сахарной свекле
- в арбузе

35 В каком из овощей больше всего крахмала?

- в свекле
- в баклажане
- в капусте
- в картофеле
- в моркови

36 При сколькои градусах по С проводится процесс пастеризации смеси маринованных овощей?

- 90-100
- 65-070
- 60-65
- 80-90
- 070-80

37 Максимальная процентная влажность высушенной капусты?

12.0

- 10.0
- 5.0
- 14.0
- 11.0

38 Сколько методов сушки используется для фруктов и овощей ?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

39 На сколько групп делятся консервированные овощные и фруктовые соки по способу приготовления?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

40 Сколько процентов сухих веществ содержится в составе томатного соуса?

- 207-28
- 24-25
- 20-25
- 28-29
- 26-207

41 При какой температуре проводится пастеризация консервированных овощей и фруктов?

- 90-100
- 60-070
- 50-60
- 63-98
- 60-80

42 При какой температуры проводится консервирование овощей и фруктов путем стерелизации?

- 125-130
- 111-119
- 100-110
- 112-120
- 120-125

43 При сколько процентах относительной влажности хранится томатный соус?

- 80-85
- 65-070
- 50-65
- 070-075
- 075-80

44 На сколько групп делятся консервированные закуски?

- 4.0
- 2.0
- 1.0

- 5.0
- 3.0

45 При какой температуре хранится фейхоа?

- 2 градусов по С.
- .-1 градусов по С
- 0 градусов по С.
- 3 градусов по С.
- 1 градус по С.

46 Какова длина буртов, в которых хранится морковь?

- 4-6 м
- 3-4 м
- 4-07 м
- 4-8 м
- 4-5 м

47 Какой должна быть влажность в анбаре, где хранится дыня?

- 80-85
- 65-070
- 60-65
- 075-80
- 070-075

48 При какой температуре хранится гранат?

- 4-5 градусов по С
- 2-3 градусов по С
- 0-5-1 градусов по С
- 1-2 градусов по С
- 2-4 градусов по С

49 При какой относительной влажности хранится хурма?

- 95.0
- 70.0
- 65.0
- 90.0
- 80.0

50 При какой относительной влажности хранится банан?

- 90.0
- 70.0
- 75.0
- 95.0
- 80.0

51 При какой температуре хранится арбуз?

- 4 градусов по С
- 1 градус по С
- 0 градусов по С
- 3 градусов по С
- 2 градус по С

52 Какой из этих овощей может храниться в простом анбаре?

- огурец
- фасоль
- помидоры
- картофель
- баклажан

53 У каких овощей встречается физиологическое заболевание – точечный некроз ?

- у репы
- у моркови
- у лука
- у капусты
- у свеклы

54 У каких фруктов чаще всего встречается физиологическое заболевание – кофейная пятнистость?

- у тропических
- у косточковых
- у семечковых
- у citrusовых
- у ягодах

55 Какая из болезней встречающихся у овощей и растений является фитиотогенной?

- подкорковое пятно
- водянка
- набухание
- гниение фрукта
- кофейная пятнистость

56 Какой из этих фруктов сортируется по размеру?

- алыча
- фейхоа
- инжыр
- мандарин
- слива

57 Содержание какого витамина увеличивается в составе фруктов и овощей во время созревания?

- В3
- В1
- А
- С
- В2

58 У каких фруктов чаще всего встречается физиологическое заболевание (водянка)?

- в абрикосе
- в сливе
- в груше
- в яблоке
- в персике

59 Какой овощ подвергается болезни – черная плесень?

- огурцы

- баклажаны
- перцы со стеблем
- лук
- помидоры

60 Какой овощ подвергается сухому гниению?

- капуста
- свекла
- морковь
- картофель
- репа

61 Какой из этих фруктов может созревать после сбора?

- черешня
- гранат
- оливка
- яблока
- вишня

62 Какой из орехоплодных фруктов богат белком?

- бук
- миндаль
- орех
- фисташка
- фундук

63 Родина ананаса:

- Турция
- Афганистан
- Греция
- Южная Америка
- Африка

64 Что из нижеперечисленных относится к тропическим фруктам?

- тут
- иннюба
- финник
- ананас
- гранат

65 На сколько групп подразделяется виноград в зависимости от назначения?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

66 На сколько групп подразделяются ягоды?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

4.0

67 На сколько групп подразделяются косточковые фрукты?

6.0

4.0

3.0

 7.0

5.0

68 Какой из нижеперечисленных относится к зимним яблокам?

Розовый валив

Мэльба

Первый из Самарканда

 Желтый синаб

Папировка

69 На сколько частей делятся груши по сроку созревания?

5.0

2.0

1.0

 3.0

4.0

70 Сколько процентов воды содержится в составе яблок?

85-88

070-075

60-070

 83-85

075-80

71 На сколько групп делятся свежие фрукты по структуре, по биологическим особенностям?

7.0

4.0

3.0

 5.0

6.0

72 Какой глюкозид придает баклажану горький вкус?

апиин

синигрин

гисперидин

 соланин

капсаицин

73 После скольких дней собирают зеленую тыкву ?

5-6.

07-8.

07-9.

 07-10.

4-5.

74 Какой глюкозид существует в составе незрелого помидора?

- соланин
- синигрин
- гиперидин
- амигдалин
- капсаицин

75 Насколько групп делятся баклажаны по размеру и по форме?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

76 На сколько групп делятся баклажаны по сроку созревания?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

77 Какой из указанных относится к томатным овощам?

- свекла
- репа
- огурец
- баклажан
- редис

78 Родина арбуза:

- Россия
- Азия
- Америка
- Африка
- Азербайджан

79 На сколько групп делятся огурцы в зависимости от размера?

- 8.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

80 Укажите количество видов десертных овощей?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

81 Укажите количество видов пряных овощей?

- 6.0
- 4.0
- 3.0

- 7.0
- 5.0

82 Какой из этих глюкозидов придает горечь петрушке?

- капсаицин
- соланин
- гиперидин
- апиин
- ваксинин

83 На сколько групп делятся картофель в зависимости от срока созревания?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

84 На сколько подгрупп делятся вегетативные овощи?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0

85 На сколько групп делятся картофель в зависимости от использования?

- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

86 На сколько частей делятся картофель по количеству крахмала в составе?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

87 Какое красящее вещество придает желтый цвет моркови?

- сианидин
- энидин
- бетаин
- каротин
- энин

88 Какой вид капусты богат витамином "С"?

- кольраби
- краснокочанная
- белокочанная
- брюссельская
- савойская

89 В каких из этих овощей есть эфирные масла?

- в молодых листьях свеклы
- в кирсалате
- в салат-латуке
- в тархуне
- в шпинате

90 На сколько подгрупп делятся зеленые овощи?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

91 На сколько видов делится чеснок по степени созреванию?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

92 На сколько групп подразделяют морковь в зависимости от размера?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

93 Какой подгруппе овощей относится свекла ?

- зелень
- бахчевые
- клубнеплоды
- корнеплоды
- томат

94 Какое из нижеперечисленных относится к корнеклубням?

- зеленый лук
- батат
- картофель
- репка
- топинамбура

95 Какой из этих овощей является корнеплодом?

- редис
- свекла
- морковь
- топинамбура
- репа

96 Родина картофеля:

Азия

Новая Зеландия

Австралия

Европа

- Южная Америка

97 На сколько групп делятся свежие овощи в соответствии с классификацией?

5.0

3.0

1.0

- 2.0

4.0

98 По каким показателям определяется типичность вина?

по результатам дегустации вина

по физикохимическим показателям вина

по количеству содержащегося спирта

- по месту и способу приготовления, а также по сорту используемого винограда

по цвету вина

99 В каком ряду верно указано количество способов производства вина ?

методом непрерывного резервуара

4 способа

2 способа

- 3 способа

методом прерывистого резервуара

100 Какой из нижеперечисленных вин не относится к десертным?

Мускатные вина

Малага

Токайские вина

- Мадера

Кагор

101 Что из нижеперечисленного не относится к процессу созревания вина?

выдержка и непригодное состояние вина

доведение до полной готовности

формирование вина

- стабилизация органолиптических и физикохимических показателей

созревание вина

102 Какой процесс включает в себя купаж вина в производстве?

в вино добавляется концентрированный виноградный сок

смешиваются различные винные материалы полученные из одного сорта винограда

винный материал несколько раз отстаивается и фильтруется

- смешиваются различные винные материалы полученные из разных сортов винограда

в вино добавляется этиловый спирт

103 Чем отличаются газированные вина от шампанских вин?

пастеризацией вина

по вторичному окислению вина

По количеству CO₂ в составе

- наполнением бутылок газом при вливании в них вина

добавлением в вина добавок

104 Максимальное количество дегустируемых вин за один день?

- 16-20
- 42348.0
- 42285.0
- 26-30
- 42705.0

105 Где впервые было произведено вино Малага?

- Италия
- Франция
- Венгрия
- Испания
- Португалия

106 Где впервые были произведены Токайские вина?

- Италия
- Франция
- Испания
- Венгрия
- Португалия

107 Сколько процентов спирта содержится в столовых сортах винограда?

- 8-12%
- 9-11%
- 07-9%
- 9-14%
- 07-12%

108 Какой физикохимический показатель вина не считается стандартным?

- сахар
- кислотность
- этиловый спирт
- экстрактивные вещества
- летучесть кислот

109 Что из нижеперечисленных относится к органолептическим показателям вин?

- типичность
- запах и аромат
- прозрачность и цвет
- концентрация
- вкус и букет

110 Где впервые был произведен коньяк?

- Италия
- Испания
- Португалия
- Франция
- Венгрия

111 Чем отличается марочное вино от обычного?

- наличием большого количества сахара
- длительной выдержкой
- пастеризацией и хранением
- изза осаждения по несколько раз и доведению до прозрачного состояния в производстве
- наличием большого количества спирта

112 Сколько процентов спирта содержится в шампанском вине?

- 12,5-14,5%
- 9,5-11,5%
- 9,5-12,0%
- 10,5-12,5%
- 10,5-11,5%

113 Минимальное время хранения коллекционных вин в бочках или бутылках после приготовления?

- 10 лет
- 5 лет
- 4 года
- 3 года
- 8 лет

114 Какой из нижеперечисленных сортов винограда относится к техническим?

- Гусейни (дамские пальчики)
- Аг Тебризи
- Аг шасла
- Хемешере
- Агадайы

115 Какой из нижеперечисленных сортов винограда не относится к техническим?

- Хемешере
- Ркацители
- Баяншире
- Аг Тебризи
- Ширваншахи

116 Какие сорта винограда больше всего используются в винном производстве?

- столовые, технические и винные сорта винограда
- раннеспелые технические сорта винограда
- позднеспелые столовые сорта винограда
- технические сорта винограда
- бессемянные сорта винограда

117 Чем отличается производство настоек и наливок?

- количеством разнообразием органических кислот
- качеством добавочного сырья
- качеством этилового спирта
- по хранению в этиловом спирте сырья и его добавлением
- регулируванием количества сахара

118 Что влияет на количество экстрактивных веществ в составе пива?

- количество углекислого газа в составе пива
- количество спирта в составе пива
- количество белка в ячмени

- количество крахмала в ячмени
количество сахара в составе пива

119 Какие вещества способствуют образованию пивной пены?

- количество углекислого газа в составе пива
- количество спирта в составе пива
- количество крахмала в ячмени
- количество белка в ячмени
- количество сахара в составе пива

120 Сколько дней длится созревание темного пива?

- 42-60 дней
- 42-80 дней
- 30-40 дней
- 42-108 дней
- 42-90 дней

121 Какие вещества в составе пива придают ему специфический горький вкус и запах?

- лупулин и гликозиды
- эфирное масло
- смола
- смола и эфирное масло
- лупулин

122 Сколько дней должна прорасти ячмень используемая для производства пива?

- 07 дней
- 4 дня
- 3 дня
- 5 дней
- 6 дней

123 Сколько дней длится брожение пивного сусла?

- 21-30 дней
- 07-9 дней
- 3-5 дней
- 10-14 дней
- 14-21 день

124 Каков срок хранения пастеризованного пива?

- 1-2 месяца
- 4-5 месяцев
- 3-4 месяца
- 2-3 месяца
- 3-6 месяцев

125 Каков срок хранения пастеризованного хлебного кваса?

- 6 месяцев
- 2 месяца
- 1 месяц
- 3 месяца
- 4 месяца

126 На сколько групп подразделяются ликерноводочные продукты?

- 15.0
- 9.0
- 8.0
- 12.0
- 10.0

127 Какой этиловый спирт используется в водочном, ликерноводочном и винном производстве в зависимости от степени очистки?

- только высший
- высший и 1-ый
- экстра
- экстра и высший
- 1-ый и 2-ой

128 Максимум сколько месяцев можно хранить ликерные продукты?

- 4.0
- 10.0
- 12.0
- 8.0
- 6.0

129 Сколько месяцев можно хранить сладкие настойки и десертные напитки?

- 4-3 месяца
- 8-6 месяцев
- 10-8 месяцев
- 2-3 месяца
- 6-4 месяца

130 Сколько балльной системой оценивают органолептические показатели ликерноводочных продуктов?

- 100.0
- 30.0
- 25.0
- 10.0
- 50.0

131 Основное сырье рома:

- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы
- этловый спирт полученный из зернистых растений
- ретифицированный этиловый спирт
- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
- этиловый спирт полученный из картофеля

132 Основное сырье виски:

- сахарный тростник полученный из патки этилового спирта
- этиловый спирт полученный из картофеля
- ретифицированный этиловый спирт
- этловый спирт полученный из зернистых растений
- этиловый спирт полученный из сахарной свеклы

133 Укажите верное количество этилового спирта в составе водки?

- 0.56
- 0.45
- 0.4
- 0.55
- 0.5

134 Какова цель ректификации спирта?

- сделать этиловый эфир прозрачным
- очистить этиловый спирт от токсичных веществ
- увеличить количество этилового спирта в растворе
- очистить этиловый спирт от осадков
- очистить этиловый спирт от сивушных масел, метилового спирта и фурфурола

135 Каков срок хранения хлебного кваса в зависимости от сорта?

- 4-8 дней
- 3-4 дня
- 2-3 дня
- 2 – 07 дней
- 4-5 дней

136 Каков срок хранения пива с стабилизирующими добавками?

- 10 месяцев
- 6 месяцев
- 4 месяца
- 12 месяцев
- 8 месяцев

137 Сколько балльной системой оценивается качество пива?

- 100.0
- 50.0
- 30.0
- 10.0
- 75.0

138 Сколько дней длится созревание светлого пива?

- 40 дней
- 22 дня
- 11 дней
- 11-30 дней
- 30 дней

139 Основное сырье пива:

- ячмень и хмель
- ячмень, кукуруза и сечка
- зерновые растения и вода
- ячмень, хмель, вода, пивные дрожжи
- пивные дрожжи и сахарная меласса

140 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в составе пива?

- B6
- B2
- B1

- К
- РР

141 В какой стране впервые было изготовлено пиво?

- Италия
- Китай
- Греция
- Египет
- Индия

142 При какой температуре хранят безалкогольные напитки?

- от 10 градусов по С до +15 градусов С
- от +5 градусов по С до +10 градусов С
- от 0 градусов по С до +5 градусов С
- от 0 градусов по С до +12 градусов С
- от +5 градусов по С до +15 градусов С

143 Какие методы применяются для продливания срока хранения безалкогольных напитков?

- повышается количество сахара
- безалкогольные напитки пастеризуются
- безалкогольные напитки упаковываются в герметично закрытые бутылки
- в безалкогольные напитки добавляются стабилизаторы
- в безалкогольные напитки добавляются органические кислоты

144 Сколько процентов сахара содержится в шербете?

- 65-070%
- 58-60%
- 55-60%
- 60-65%
- 60-62

145 Сколько балльной системой оцениваются органолептические показатели безалкогольных напитков?

- 85.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

146 В пределах сколько процентов сахара содержится в безалкогольных напитках?

- 16.
- 12-13.
- 5-6.
- 07-10.
- 14-15.

147 На сколько групп делятся минеральные воды по назначению?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

148 Сколько процентов сахара содержится в десертных напитках?

- 0.18
- 0.14
- 0.1
- 0.12
- 0.16

149 Сколько месяцев можно хранить воду, содержащую железо в своем составе?

- 8месяца
- 5месяца
- 3месяца
- 4месяца
- 6месяца

150 На сколько групп делятся спиртные напитки по товаровой классификации?

- 8.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

151 Каково максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках?

- 0.015
- 0.005
- 0.001
- 0.012
- 0.008

152 Каково процентное содержание воды в безалкогольных напитках?

- 88-90%
- 84-86%
- 80-84%
- 88-92%
- 86-88%

153 Каково процентное содержание сахара в безалкогольных напитках?

- 07-8%
- 5-6%
- 4-5%
- 07-10%
- 6-07%

154 Каково количество кофеина в кофейных напитках?

- от 0,2% до 0,6%
- от 0,3% до 0,8%
- от 0,4% до 0,8%
- от 0,4% до 0,9%
- от 0,1% до 0,5%

155 Сколько процентов молотого корня цекария имеется в кофе с добавками?

- 0.05

- 0.2
- 0.25
- 0.15
- 0.1

156 Сколько веществ придающих кофе запах и аромат были определены методом хроматографии?

- 100.0
- 300.0
- 200.0
- 150.0
- 400.0

157 На сколько уменьшается количество кофе при обжаривании?

- 5-10%
- 13-21%
- 0.3
- 20-25%
- 13-15%

158 На сколько увеличивается объем кофе при обжаривании?

- 10-15%
- 15-20%
- 35-60%
- 20-30%
- 30-50%

159 Укажите время обжарки кофе?

- 10-15 мин
- 14-60 мин
- 16-50 мин
- 14-40 мин
- 15-20 мин

160 Какое вещество образовывается при обжаривании кофе?

- кофеин
- кафеол
- кофейная кислота
- кофейное эфирное масло
- кофейный альдегид

161 При какой температуре обжариваются зерна сырого кофе?

- 160-220 градусов по С
- 140-160 градусов по С
- 220-240 градусов по С
- 120-130 градусов по С
- 110-120 градусов по С

162 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Африканской группе?

- Мокко
- Камерун
- Джима
- Харари

Либерия

163 На сколько групп делятся кофейные сорта?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

164 На скольких континентах мира производится кофе?

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

165 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Американской группе?

- Сантос
- Плантейшен
- Моржинка
- КостаРика
- Рио

166 Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Азиатской группе?

- Паданг
- Малабар
- Мокко
- Харари
- Суматра

167 Каково минимальное процентное количество кофеина в составе кофе?

- 1.2
- 0.9
- 0.5
- 0.07
- 1.1

168 В каком виде натуральный кофе не поступает в продажу?

- прожаренный молотый кофе
- натуральные сырые кофейные зерна
- сырой молотый кофе
- молотый кофе с добавлением корня цикория
- натуральные прожаренные кофейные зерна

169 На сколько товарных сортов делится кофе в зависимости от качества?

- высший, 1-ый и 2-ой
- только 1-ый
- только высший
- высший и 1-ый
- 1-ый и 2-ой

170 По какому стандарту определяется качество кофе?

- ГОСТ 072407-90
- ГОСТ 1938-90
- ГОСТ 1939-90
- ГОСТ 6805-90
- ГОСТ 6420-90

171 Каково количесиво золы,нерастворимой в 10%ой HCl,в составе кофе с добавками?

- 0.0035
- 0.002
- 0.001
- 0.003
- 0.0025

172 Минимальное процентное количесиво кофеина в составе натурального кофе?

- не менее 0,9%
- не менее 0,6%
- не менее 0,5%
- не менее 0,07%
- не менее 0,8%

173 Максимальное количество примеси металла в 1 кг молотого кофе?

- не более 2 мг
- не более 4 мг
- не более 3 мг
- не более 5 мг
- не более 6 мг

174 Количество кофеина в растворимом кофе?

- 0.032
- 0.02
- 0.015
- 0.028
- 0.025

175 Каково максимальное количество металлических примесей в составе кофейных напитков?

- не более 4 мг/кг
- не более 2 мг/кг
- не более 1 мг/кг
- не более 5 мг/кг
- не более 3 мг/кг

176 На сколько групп делятся кофейные напиткив зависимости от рецептуры?

- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

177 Влажность растворимого кофе?

- 0.07
- 0.06
- 0.03

- 0.04
- 0.05

178 Укажите срок хранения молотого кофе в зависимости от способа упаковки?

- 4-07 месяцев
- 2-5 месяцев
- 1-5 месяцев
- 3-6 месяцев
- 2-6 месяцев

179 Какой из нижеперечисленных показателей кофе неопределяется при экспертизе качества?

- кофеин
- зола
- влажность
- сахар
- экстрактные вещество

180 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям кофе?

- запах
- цвет
- внешний вид
- отложения заваренного кофе
- вкус

181 Какой компонент кофе оказывает основное воздействие на организм человека?

- эфирьы
- кофеин
- кефалин и кефалевая кислота
- хлорогеновая кислота
- кофейная кислота

182 Родина кофе?

- Гватемала
- Индия
- Бразилия
- Эфиопия
- Колумбия

183 Какая страна предоставляет более 40% производимого кофе во всем мире?

- Индия
- Гватемала
- Сальвадор
- Бразилия
- Никарагуа

184 В скольких странах мира выращивают кофе?

- 60.0
- 40.0
- 30.0
- 70.0
- 50.0

185 Что вызывает помутнение чая после охлаждения?

- добавление соды в заварку
- жесткость используемой воды при заваривании чая
- неправильное заваривание чая
- кристаллизация насыщенного раствора танина в составе чая
- добавление красителей в чай

186 Каково наименьшее количество кофеина в составе черного бархатистого чая?

- 0.028
- 0.016
- 0.014
- 0.018
- 0.012

187 Каково наименьшее количество танина в составе черного бархатистого чая?

- 0.09
- 0.06
- 0.05
- 0.08
- 0.07

188 Из сколько технологических процессов состоит производство желтого бархатистого чая?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 7.0

189 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем низкого качества?

- Low Medium
- Good Medium
- High
- Common
- Medium

190 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем среднего качества?

- Common
- Good Medium
- High
- Medium
- Low Medium

191 Какой черный бархатистый чай скупаемый с заграницы считается чаем высшего качества?

- Common
- Medium
- Good Medium
- High
- Low Medium

192 На сколько групп делится бархатистый чай?

- 6.0

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

193 В каком году был составлен трест “Азербайджан чай”?

- 1960.0
- 1940.0
- 1932.0
- 19307.0
- 1950.0

194 В каком году в Азербайджане начали выращивать чай?

- 1890.0
- 1928.0
- 1918.0
- 1912.0
- 1896.0

195 Родина чая:

- Грузия
- ШриЛанка
- Индия
- Китай
- Азербайджан

196 Какой мелко и крупнолиственный,разделенный на фракции зеленый бархатистый чай не существует?

- M3
- L2
- L1
- M1
- M2

197 Сколько сортов чая существует?

- 420.0
- 180.0
- 96.0
- 380.0
- 260.0

198 Сколько месяцев длится сбор чайных листьев в Азербайджане?

- 10.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 8.0

199 На сколько групп делится товарный чай по основной классификации?

- 6.0
- 4.0
- 2.0

- 3.0
- 5.0

200 Сколько химических соединений и веществ входят в состав чая?

- 350.0
- 100.0
- 50.0
- 300.0
- 150.0

201 Какое вещество чая оказывает на организм большее физиологическое воздействие?

- витамин С
- теобромин
- танин
- кофеин
- теофиллин

202 Сколько процентов эфирных масел в среднем имеется в чае?

- 0,015
- 0,012
- 0,011
- 0,013
- 0,014

203 Сколько процентов растворимых сахаров имеется в составе чая?

- 5,0-6,0.
- 2-3.
- 1-2.
- 3-4,07.
- 4,8-5,0.

204 При какой относительной влажности происходит ферментация скрученных чайных листьев?

- 90-98
- 075-80
- 070-075
- 95-98
- 80-85

205 При какой температуре сушат скрученные чайные листья на первой стадии?

- 100-102
- 85-90
- 80-85
- 90-95
- 95-100

206 Какой технологический процесс используется в производстве черного бархатистого чая?

- рассасивание чая
- скручивание чайных листьев
- осушка чайного листа
- фиксация чайного листа
- ферментация

207 Какой чай используется в производстве одноразового чая?

- Fanings Dust
- Рекое Dust
- Broken Рекое
- Рекое
- Broken Рекое Souchong

208 Каков гарантированный срок хранения взвешенного, герметичного голограммно упакованного чая?

- 2,5 год
- 1 год
- 8 месяцев
- 2,0 год
- 1,5 год

209 При каких условиях нужно хранить чай?

- 18-20 градусов по С и 070% относительной влажности
- 10-15 градусов по С и 075% относительной влажности
- 0-10 градусов по С и 65% относительной влажности
- 0-15 градусов по С и 070% относительной влажности
- 15-18 градусов по С и 65% относительной влажности

210 Какой из нижеперечисленных показателей не оценивается в лабораториях при экспертизе качества чая?

- экстрактное вещество
- танин
- влажность
- зола
- кофеин

211 В сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?

- 100.0
- 25.0
- 5.0
- 10.0
- 50.0

212 Что из нижеперечисленного не относится к сенсорным показателям чая?

- внешний вид сухого чая
- запах сухого чая
- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета
- консистенция листьев заваренного чая
- вкус заваренного чая

213 Эфирное масло каких растений используется при ароматизации чая?

- апельсин
- жасмин
- герань
- бергамот
- лимон

214 Какой технологический процесс используется в производстве зеленого бархатистого чая?

- сортирование высушенного чая
- скручивание
- выпаривание чайных листьев
- ферментация
- зеленая сортирование и осушка

215 Какой из нижеперечисленных витаминов отсутствует в чае?

- B9
- B2
- B1
- D
- B6

216 В каком месяце меньше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- июль
- июнь
- октябрь
- август

217 В каком месяце больше всего проводится сбор листьев чая?

- сентябрь
- июль
- июнь
- май
- август

218 В каком районе Азербайджана больше всего выращивается чай?

- Закавала
- Ярдымлы
- Масаллы
- Лянкарань
- Астара

219 Укажите количество групп вкусовых товаров по физиологическому воздействию на организм человека.

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0

220 Какая из нижеперечисленных кислот не применяется при консервировании продуктов?

- яблочная кислота
- уксусная кислота
- молочная кислота
- сорбиновая кислота
- адипиновая кислота

221 В какой области Азербайджана добывается каменная соль?

- в Нахчивани
- с Кавказских гор

в Балакяне
в Дашкесене
на Абшероне

222 На сколько групп подразделяются вкусовые добавки по схожим качествам, сырью и применению?

- 3.0
- 7.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0

223 Родина душистого перца:

- Южная Америка, Индия, Венесуэла
Бразилия, Аргентина, Индия
Америка, Венесуэла, Танзания
Америка, Бразилия
Америка, Бразилия, Танзания

224 Какова процентная влажность и зольность зерен кориандра?

- влажность 8% – зольность 4%
- влажность 14% n – зольность 8%
- влажность 12% – зольность 6%
- влажность 10% – зольность 5%
- влажность 13% – зольность 07%

225 Какое вещество составляет до 40%-ов эфирного масла шафрана?

- нонильный спирт
- сафранал
- синеол
- нитропиненол
- пинен

226 Какова процентная влажность и зольность лаврового листа?

- влажность 13% – зольность 4%
- влажность 107%– зольность 5%
- влажность 15%– зольность 4%
- влажность 10%– зольность 3%
- влажность 8% – зольность 3%

227 Какую из нижеперечисленных специй получают из плодов растений?

- бадьян
- гвоздика
- корица
- мускатный орех
- горчица

228 Какую из нижеперечисленных специй получают из зерен растений?

- анис
- мускатный орех
- кардамон
- черный перец
- семена кориандра

229 Какую из нижеперечисленных специй получают из кожуры растений?

- мускатный цветок
- корица
- красный перец
- горчица
- хрен

230 Какую из нижеследующих специй получают из корня растений?

- корица
- ваниль
- сельдерей
- петрушка

231 Какой гликозид придает горькость горчице?

- пиперин
- кросетин
- кросин
- капсаитсин
- синигрин

232 Из какого органического соединения синтетическим методом получают ванилин, являющийся основной составной частью эфирного масла ванили?

- из альдегидов и кетонов
- из терпенов
- из эвгенола и гваякола
- из ванильных альдегидов
- из сложных эфиров

233 Родина мускатного ореха:

- острова Молукк
- Индия
- острова Суматра
- Остров Цейлон
- Новая Гвинея

234 Сколько процентов эфирных масел содержится в гвоздике?

- 8-10%
- 1-2%
- 16-20%
- 5-6%
- 3-4%

235 На сколько сортов подразделяется имбирь в зависимости от места выращивания?

- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

236 Сколько процентов эфирных масел содержится в имбире?

0.009

0.012

0.008

0.005

● 0.014

237 При какой температуре и относительной влажности хранят специи?

18-20 градусов по С; 075% относительной влажности

● 10-15 градусов по С; 65-070% относительной влажности

8-10 градусов по С; 60-070% относительной влажности

15-18 градусов по С; 070-075% относительной влажности

5-10 градусов по С; 60-65% относительной влажности

238 Укажите верное количество видов горчицы ?

2.0

● 3.0

6.0

5.0

4.0

239 Какое количество эфирных масел содержится в анисе?

5-07%

● 4-6%

1-2%

2-3%

3-4%

240 К какой группе красителей относятся красители шафрана?

тартазин

● каротиноиды

хлорофилл

антоцианы

флавоноиды

241 Родина шафрана:

Абшеронский полуостров Азербайджана

● Малая Азия

Франция

Испания

Индия

242 Родина лаврового листа:

Бразилия

● Малая Азия

Грузия

Азербайджан

Индия

243 Какой горький компонент имеется в красном перце?

пиперин

● капсаисин

аллильное эфирное масло

эугенол

пиперидин

244 Какие специи получают из листьев растений?

- красный перец
- мускатный цветок
- корица
- хрен
- моеран

245 Какие из нижеперечисленных специй получают из цветка растений?

- анис
- калурия
- гвоздика
- орегана
- кишнец

246 На сколько групп делят специи по товароведной классификации ?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

247 В каком ряду указаны консервные виды масла?

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

248 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

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

249 Сколько жира в составе топленого масло?

- 0.85
- 0.79
- 0.99
- 1.0
- 0.48

250 Какое масло содержит самое высокое количество жира?

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

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

- 0.35
- 0.25
- 0.15
- 0.2
- 0.3

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

- Любительское
- Вологодское
- Кисломолочное
- Сладкосливочное
- Крестьянское

253 Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

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

254 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

255 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- 10.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0
- 30.0

256 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

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

257 Что означают водяные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

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

258 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- Германия
- США
- Россия
- Франция
- Азербайджан

259 Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

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

260 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

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

261 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- 50.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0
- 25.0

262 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

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

263 Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

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

264 Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

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

265 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

- триглицериды и красители
- свободные жирные кислоты и стерол
- высокая дисперсия жира и воды

ненасыщенные жирные кислоты и витамины
 насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота

266 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

267 Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

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

268 Какие жиры считаются гидрогенизированными?

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

269 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 70.0
- 30.0
- 50.0
- 100.0
- 40.0

270 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

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

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

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

272 Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

- прозрачность
- консистенция
- внешний вид
- внутреннее строение

- вкус

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

- 701.0
- 527.0
- 727.0
- 627.0
- 827.0

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

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

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

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

276 Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

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

277 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

278 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- 20.0
- 30.0
- 10.0
- 100.0
- 50.0

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

280 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

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

281 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- 100.0
- 50.0
- 20.0
- 30.0
- 10.0

282 Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

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

283 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

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

285 По каким результатам определяют сорт маргарина?

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

286 В каком ряду указана маргариновая продукция?

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

287 Когда чаще всего используют эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

эксперты стандартами не пользуются
 при проведении органолептического осмотра
 при проведении только лабораторного анализа

- в части правил отбора проб и образцов
 при визуальном осмотре

288 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров.

документы о материально – технической базе
 сортность товаров
 информация о маркировке товаров

- нормативные, технические и технологические
 только технологические

289 К каким документам относятся стандарты в области стандартизации кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

никаким
 к бланкам
 к методическим указаниям

- к нормативным
 к таблицам

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

6.0
 4.0
 3.0

- 2.0
- 5.0

291 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

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

- натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла
 натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

292 Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии
 количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет
 количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет

- количество жира, воды, кислотность, температура плавления
 температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус

293 В каком ряду указан состав столового майонеза?

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

- растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
 растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар

294 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

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

295 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

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

296 Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

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

297 Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- цветность
- щелочность
- жирность
- свежесть
- кислотность

298 В каком ряду указаны животные жиры?

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

299 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

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

300 Укажите температуру плавления бараньего жира?

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

301 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- 5.0
- 7.0
- 6.0

- 3.0
- 4.0

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

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

303 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- не делятся
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

304 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

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

306 Какой показатель жиров определяется рефрактометром?

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

307 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

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

308 На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- 0.8
- 0.5
- 0.93
- 0.78
- 0.9

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

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

310 Укажите показатель, используемый при идентификации животных и топленых жиров.

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

311 Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

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

312 Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

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

313 Укажите перекисное число жиров сомнительной свежестью (в % - ах).

- 0,2-0,5%
- 0,02-0,05%
- 0,1-0,3%
- 0,06-0,1%
- 0,3-0,6%

314 Укажите перекисное число испорченных жиров.

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

315 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

- перокисное соединение, вода, триглицериды
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- спирты, кислоты, кетоны
- перокисное соединение, альдегиды и кетоны
- вода, триглицериды и спирты

316 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

- вода, триглицериды и спирты
- спирты, кислоты, кетоны
- перокисное соединение, вода, триглицериды
- перокисное соединение, альдегиды и кетоны
- органические кислоты, альдегиды, триглицериды

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

- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- не делятся

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

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

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

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

320 Что приводит к окислению жира?

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

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

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- В) 5
- 6.0

322 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

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

323 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные веществ) ?

гликозиды, воски, стеринны

фосфатиды, алколоиды, гликозиды
диглицериды, стерины, алкалоиды
● фосфолипиды, стерины, воски
фосфоглицериды, стерины, флавоноиды

324 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

диглицериды
алкалоиды
гликозиды
● фосфатиды
флавоноиды

325 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

диглицериды
алкалоиды
гликозиды
● фосфоглицериды
флавоноиды

326 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

диглицериды
алкалоиды
гликозиды
● стерины
флавоноиды

327 Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.

этикетка
ярлык
маркировка батонов
● жирно-кислотный состав триглицеридов
трафарет

328 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

стеариновая
пальмитиновая
каприловая
● линолевая
капринолеиновая

329 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

205.0
185.0
270.0
● 170.0
195.0

330 Какой жир искусственный?

рыбий
кокосовое
хлопковое
● маргарин

пальмовое

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

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

332 К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

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

333 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- льняное
- оливковое
- хлопковое
- кокосовое
- подсолнечное

334 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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

335 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

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

336 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

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

337 В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

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

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

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

339 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- свободные жирные кислоты
- токоферол
- триглицериды
- фосфатиды
- красящие вещества

340 В какой из нижеуказанных вариантов соответствует суточной норме потребления жиров человеческим организмом ?

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

341 Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

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

342 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

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

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

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

344 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

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

345 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- 7.0
- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

346 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

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

347 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

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

348 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

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

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

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

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

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

351 На сколько групп делятся растительные масла в зависимости от консистенции?

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

352 На сколько групп подразделяется липиды?

- 6.0
- 4.0
- 2.0

- 3.0
- 5.0

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

- хлопок
- soя
- подсолнух
- лён
- кукуруза

354 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

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

355 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

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

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

- винтеризация
- гидратация
- процеживание
- осаждение
- дезодарация

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

- слизистые вещества
- воск
- фосфатиды
- красители
- белки

358 Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

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

359 Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

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

360 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

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

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

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

362 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

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

363 В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность растительных масел?

- денциметр
- хронометр
- пикнометр
- рефрактометр
- цветомер

364 Каким прибором определяется цветность растительных масел?

- денциметром
- рефрактометром
- пикнометром
- хронометром
- визуальным колориметром

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

- определение температуры плавления
- определение содержание влаги
- определение относительной плотности
- определение цветности
- определение содержание летучих веществ

366 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- лиаз
- лигаз
- трансфераз
- липаз
- протеаз

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

- 50-100
- В) 60-100
- 70-100
- 80-100
- 100- 150

368 Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- спиртометром
- лактоденциметром
- рефрактометром
- пикнометром
- аэрометром

369 Как называется процесс производства транс-жиров?

- гидратация
- винтеризация
- дезодорация
- гидрогенизация
- гомогенизация

370 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- 7.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

371 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

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

372 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- соль
- вода
- щелочь
- антиоксиданты
- кислота

373 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

374 Какой прибор используется для определения плотности масел?

- спиртометр
- лактоденсиметр
- рефрактометр

- пикнометр
аэрометр

375 Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

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

376 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

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

377 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- стеринов
- аминокислот
- глицерина
- жирных кислот
- гемицеллюлозы

378 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

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

379 Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- клубанадоновая
- рицинольная
- лауриновая
- олеиновая
- линоленовая

380 Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- стеариновая
- каприновая
- арахиновая
- эруковая
- пальмитиновая

381 Укажите невысыхающие растительные масла.

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

382 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

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

383 Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

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

384 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

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

385 В каком ряду правильно указаны полувысыхающие масла?

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

386 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- не делятся

387 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

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

388 Как называются сложные и циклические липиды вместе?

- слипоиды
- дипоиды
- гипиды
- липоиды
- сипоиды

389 Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- глицериды

- триглицериды
- стероиды
- липиды
- полиглицериды

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

- косторки
- тунга
- льна
- сои
- конопля

391 Какой показатель масел определяется пикнометром?

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

392 В каком ряду указано йодное число масел?

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

393 Какой показатель масел определяется рефрактометром?

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

394 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

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

395 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- E
- D
- A
- C
- K

396 При какой температуре определяют вкус масел?

- 30 град. Цельсия
- 35 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия

25 град. Цельсия

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

- гомогенизация
- гидратация
- рафинация
- дезодорация
- винтеризация

398 Как называется запах, возникающий во время брожения?

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

399 Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- упаковка
- объем
- вес
- маркировка
- масса

400 Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

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

401 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молочных консервов?

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

402 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- спиртовое
- молочнокислое
- маслянокислое
- ускуснокислое
- пропионовокислое

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

- 0.47
- 0.44
- 0.5
- 0.49
- 0.48

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

- 0.35
- 0.4
- 0.3
- 0.2
- 0.25

405 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

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

406 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

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

407 В каком ряду правильно указана жирность сызмы по стандарту?

- 0.12
- 0.2
- 0.18
- 0.15
- 0.13

408 Какое молоко используется в производстве творога?

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

409 Укажите основное сырье для производства сметаны.

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

410 Сколько процентов жира содержится в сметане?

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

411 Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

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

412 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

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

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

414 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

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

415 Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыза?

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

416 Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- маркировке
- переработке
- реализацию
- уничтожению
- обработке

417 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

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

418 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- 14 град. Цельсия
- 16 град. Цельсия

15 град. Цельсия

18 град. Цельсия

20 град. Цельсия

419 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

14 град. Цельсия

15 град. Цельсия

20 град. Цельсия

12 град. Цельсия

18 град. Цельсия

420 Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

0.07

0.06

0.1

0.08

0.09

421 Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

23- 27%

25- 30%

15- 20%

20- 26%

15- 18%

422 Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

ряжанка

катык

йогурт

сюзма

простокваша

423 В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

0.75

0.65

0.6

0.7

0.72

424 Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?

0.035

0.045

0.032

0.036

0.038

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

78 град. Цельсия

75 град. Цельсия

70 град. Цельсия

80 град. Цельсия

63 град. Цельсия

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

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

427 В результате чего возникает кислый вкус творога?

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

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

- простокваша
- кефир
- ацидофилин
- кумыс
- йогурт

429 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

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

430 Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- цвет
- консистенция
- вкус
- запах
- кислотность

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

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

432 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

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

76-80 град. Цельсия

433 Укажите продолжительность пастеризация сливок.

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

434 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

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

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

- запаха
- вкуса
- прозрачности
- внешнего вида
- консистенции

436 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- потенциально опасной
- отбракованной
- В) стандартной
- опасной
- условно пригодной

437 Сколько компонентов содержится в молоке?

- 90.0
- 70.0
- 50.0
- 120.0
- 100.0

438 Какое брожение является причиной порчи молока?

- ускуснокислое
- спиртовое
- пропионовокислое
- молочнокислое
- маслянокислое

439 Каким прибором определяется плотность молока?

- жиромером
- влажномером
- рефрактометром
- лактоденсиметром
- спиртометром

440 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

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

441 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

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

442 Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

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

443 Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

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

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

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

445 Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко стародойного молока?

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

446 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

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

447 В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?

- витамин E
- витамин C
- витамин D
- витамин A
- витамин K

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

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

449 Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

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

450 Какое молоко называют восстановленным?

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

451 Что такое нормализованное молоко?

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

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

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

453 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- метилоранж
- сода
- йод
- сычужный фермент
- фенолфталеин

454 Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

0.025

- 0.065
- 0.055
- 0.045
- 0.035

455 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

456 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

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

457 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

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

458 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

- ацидофильные и лактобацильные палочки
- стрептококки, термофильные и болгарские палочки
- лактобацильные и мезофильные палочки
- термофильные палочки и дрожжевые грибы
- мезофильные палочки и дрожжевые грибы

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

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

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

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

461 Что такое гомогенизация молока?

- сбор молочного жира
- топление молочного жира при высокой температуре

замораживание молочного жира

- размельчение и равномерное распределение их по поверхности жировых капель молока
сбор в одно место молочного жира

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

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

463 В чем измеряется кислотность молока?

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

464 Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

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

465 Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- стигмостерин
- кефалины
- лецитин
- эргостерин
- холестерин

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

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

467 Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- Mg
- K
- P
- Na
- Ca

468 Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- E) Ca
- Na

К

Р

Мg

469 Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

витамин Е

витамин РР

витамин D

провитамин А

витамин В

470 Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

витамин Е

витамин РР

витамин А

витамин D

витамин В

471 Какой витамин преобладает в молоке?

витамин А

витамин РР

витамин Е

витамин D

витамин В

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

физические процессы

патологические процессы

физиологические процессы

биохимические процессы

генетические процессы

473 Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

сухое вещество

влажность

зольность

жирность

кислотность

474 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

в варенье

в шоколаде

в мёде

в молоке

в конфете

475 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

сахариметр

пикнометр

рефрактометр

центрифуга

поляриметр

476 Какой углевод содержится в молоке?

- галактоза
- фруктоза
- сахароза
- лактоза
- мальтоза

477 Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- 48 ч
- 36 ч
- 72 ч
- 24 ч
- 64 ч

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

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

479 Что такое казеин?

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

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

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

481 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

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

482 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

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

483 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

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

484 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

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

485 При какой температуре проводится стерелизация молока?

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

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

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

487 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

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

488 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

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

489 Укажите температуру кипения молока.

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

490 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

- 20- 22 град. Тернера
- 22- 24 град. Тернера
- 19- 21 град. Тернера

- 16-18 град. Тернера
- 25- 27 град. Тернера

491 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- 0.738
- 0.92
- 0.778
- 0.875
- 0.699

492 Укажите температуру плавления молочного жира.

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

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

- 310.0
- 350.0
- 330.0
- 289.0
- 250.0

494 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

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

495 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

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

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

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

497 Как называется запах, возникающий во время созревания (напр.сыр)?

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

498 Каким сыром свойствен привкус копчености?

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

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

- плавленные сыры
- твердые сыры
- полутвердые сыры
- мягкие сыры
- рассольные сыры

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

- сулугуни
- Рокфор
- кисломолочный
- плавленный
- голландский

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

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

502 На сколько групп подразделяется плавленные сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

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

- 50.0
- 60.0
- 20.0
- 30.0
- 40.0

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

- 80.0
- 20.0
- 60.0
- 70.0
- 40.0

505 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

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

506 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

507 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

508 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

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

509 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

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

510 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

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

511 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса.

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

512 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

пигментация

- брожение
- ослизнение
- окисление жиров
- плесневение

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

- пигментация
- ослизнение
- гниение
- загар
- кислотное брожение

514 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

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

515 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ЦРТ
- ЦБЕТ
- ЦБЕЕТ
- ЦЕЕТ
- ЦЕТ

516 Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шей 1- ой категории:

- ИР1
- КЕ1
- КЕЕ1
- КР1
- ГМ1

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

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

518 На сколько групп подразделяются тушки птиц по степени свежести?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

519 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

- углеводы, жиры, минеральные вещества
- аминные кислоты, щелочи, кислоты
- белки, жиры, полисахариды
- токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды

крахмал, органические кислоты, токсические элементы

520 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва

запах бульона, прозрачность, вкус

консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира

- количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва

521 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

кислотное и перекисное число жира

кислотное число жира, состояние жира, цвет

состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона

- аммонийная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число

кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва

522 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

грудная

крылья

шея

- ножная

спинно-лопаточная

523 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя?

порча

посмертное окоченение и порча

посмертное окоченение

- посмертное окоченение, созревание и порча
- созревание

524 Какой фермент содержит жировая ткань?

мальтозу

оксиредуктазу

каталазу

- липазу

амилазу

525 Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период?

смягчение

порча

расслабление

- созревание

перезревание

526 Как называется костный коллаген?

фибриноген

эластин

рутин

- оссеин

ретикулярный

527 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- полуцеллюлозой
- целлюлозой
- клетчаткой
- гликогеном
- крахмалом

528 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- альбумин, ретикулин, коллаген
- альбумин, эластин, коллаген
- коллаген, казеин, ретикулин
- коллаген, эластин, ретикулин
- эластин, казеин, коллаген

529 Какие по форме различают кости у убойного скота?

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

530 В каком процессе участвуют тромбоциты?

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

531 Какую функцию выполняют эритроциты?

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

532 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

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

533 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

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

534 Какова температура парного мяса?

- 22- 24 0С
- 26- 28
- 27- 29 0С

15- 18 0С

- 33- 38 0С

535 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- костная
- нервная
- мышечная
- эпителиальная
- соединительная

536 Что такое живая масса скота?

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

537 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

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

538 Какими показателями оценивают качество мяса?

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

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

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

540 Какими витаминами богаты мясо птицы?

- А
- группы В
- Д
- К
- Е

541 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- «У»
- «Т»
- «Е»
- «П»
- «Р»

542 Укажите форму клейма, которую применяют для клеймения мяса птицы.

- прямоугольный
- овальной
- круглой
- квадратной
- ромбовидной

543 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- цитологическим
- гистологическим
- органолептическим
- химическим
- микроскопическим

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

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

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

- низкая скороспелость, усвояемость, высокая плодовитость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и несколько ниже выход мяса
- низкая скороспелость, высокая плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- высокая скороспелость, плодовитость, низкая усвояемость и несколько ниже выход мяса

546 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

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

547 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- больше дубильных веществ
- больше полноценных белков
- больше углеводов
- больше жиров
- больше витаминов

548 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

549 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

550 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

на поверхности туши корочка подсыхания бледно- розового цвета

- при надавливании пальцем слегка не выравнивается
- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
- поверхность суставов гладкая, блестящая

551 Какой из нижеуказанных признаков относится к мясу сомнительной свежести?

сухожилия упругие, плотные
сильно подсохшая поверхность туши
корочка подсыхания бледно- розового цвета

- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- сухожилия размягчены или сероватого цвета

552 Укажите признак, который относится к свежему мясу.

жир серовато- матового оттенка
сильно подсохшая поверхность туши
поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая

- на поверхности корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
- жир мягкий, слегка мекнет к пальцам

553 Какой белок не является белком крови?

фибриноген
альбумин
гемоглобин

- казеин
- глобулин

554 Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

целлюлоза
арабиноза
крахмал
фруктоза

- гликоген

555 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

цинга
зоб
не свертывание крови

- атеросклероз и гипертония
- бери- бери

556 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

от 3- 10%
от 23- 43%
от 10 до 23%

- от 55 до 85%
- от 60 до 90%

557 Кости убойных животных подразделяются на части:

- головы, туловища, хвостовой части
- туловища, хвостовой части, конечностей
- головы, груди, конечностей, ребра
- головы, туловища, конечностей
- головы, ребра, хвостовой части

558 Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- буйволов
- коров
- коз
- свиней
- олений

559 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

- IV категорию
- II категорию
- II категорию
- III категорию
- V категорию

560 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

- IV категорию
- III категорию
- I категорию
- II категорию
- V категорию

561 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

- IV категорию
- III категорию
- II категорию
- I категорию
- V категорию

562 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

- не выше – 2 град. Цельсия
- не выше – 0 град. Цельсия
- не выше – 3 град. Цельсия
- не выше – 6 град. Цельсия
- не выше – 1 град. Цельсия

563 Какова температура подмороженного мяса?

- от 10 до 12 градусов по Цельсию
- от 1 до 2 градусов по Цельсию
- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 6 градусов по Цельсию
- от 6 до 10 градусов по Цельсию

564 Какова температура переохлажденного мяса?

- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 4 до 6 градусов по Цельсию
- от 3 до 7 градусов по Цельсию
- от 1,5 до 3 градусов по Цельсию
- от 2 до 7 градусов по Цельсию

565 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- от 1 до 6 градусов по Цельсию
- от 0 до 2 градусов по Цельсию
- от 2 до 0 градусов по Цельсию
- от 0 до 4 градусов по Цельсию
- от 2 до 7 градусов по Цельсию

566 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

- не выше 3 град. Цельсия
- не выше 5 град. Цельсия
- не выше 9 град. Цельсия
- не выше 12 град. Цельсия
- не выше 7 град. Цельсия

567 Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса?

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

568 Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса?

- цвет
- вкус
- нежность
- морфология
- запах

569 Каким транспортом не доставляют животных?

- автомобильным
- водным
- вагоном
- самолетом
- железнодорожным

570 Где проводят убой скота и разделку туш?

- хладобойнях, предубойном золоне, скотобазе
- хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах
- на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
- на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
- скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах

571 Как называется V категория свиней?

мясная

- бекон
- промпереработочная
- мясо поросят
- жирная

572 Как называется IV категория свиней?

- мясо поросят
- жирная
- беконная
- промпереработочная
- мясная

573 Как называется III категория свиней?

- мясо поросят
- меленая
- беконная
- жирная
- промпереработочная

574 Как называется II категория свиней?

- мясо поросят
- жирная
- беконная
- мясная
- промпереработочная

575 Как называется I категория свиней?

- мясо поросят
- жирная
- меленая
- беконная
- промпереработочная

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

- кожного, мясного, молочного
- молочного, кожного, комбинированного
- мясного, шубного, молочного
- мясного, молочного, комбинированного
- комбинированного, мясного, шубного

577 Какие из ниже перечисленных вариантов относятся к мясной продуктивности?

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

578 На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу?

- 3.0
- 6.0
- 5.0

- 4.0
- 2.0

579 На сколько категорий подразделяют свиней?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

580 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- бифштекс
- ромштекс
- антрекот
- эскалоп
- лангет

581 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- спинная часть
- котлеты
- вырезка
- корейка
- грудинка

582 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- пельмени
- ромштекс
- вырезка
- котлеты
- бифштекс

583 Что такое бомбаж?

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

584 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

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

- 40.0
- 60.0
- 80.0
- 50.0
- 30.0

586 Какие консервы не относятся к ветчинным?

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

587 Какие консервы относятся к ветчинным?

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

588 Какие консервы не относятся к фаршевым?

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

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

- янтарная
- молочная
- виноградная
- уксусная
- прелиловая

590 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

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

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 1.0

592 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- лопатка
- антрекот
- пашина
- гуляш
- вырезка

593 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- денатурация белков

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

594 Укажите процесс не входящий в схему производствапельменей?

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

595 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- порционные панированные
- пельмени
- крупнокусковые
- порционные
- мелкокусковые

596 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

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

597 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- хинкалы
- палочки мясные
- пельмени
- ромштекс
- манты

598 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

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

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

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

600 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

5.0

601 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

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

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

- для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости
- для стойкости при хранении
- для увеличения питательной ценности
- для придания окраски
- для придания приятного вкуса

604 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- варка
- копчение
- посол
- обвалка
- сушка

605 При какой температуре копчения происходит обжарка?

- 50-60 град. Цельсия
- 70-80 град. Цельсия
- 80-90 град. Цельсия
- 90-110 град. Цельсия
- 60-70 град. Цельсия

606 При какой температуре производят горячее копчение?

- 25 град. Цельсия и выше
- 15 град. Цельсия и выше
- 20 град. Цельсия и выше
- 35 град. Цельсия и выше
- 10 град. Цельсия и выше

607 При какой температуре производят холодное копчение?

- 15- 18 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия
- 5-8 град. Цельсия
- 18-22 град. Цельсия
- 10-15 град. Цельсия

608 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

- мяса лошадей
- баранины
- говядины
- свинины
- козлянины

609 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

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

610 Какой субпродукт относится к II категории?

- сердце
- язык
- почки
- ноги
- мозги

611 Какой субпродукт относится к I категории?

- ноги
- селезенка
- губы
- язык
- легкое

612 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

613 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- желудки
- уши
- селезенка
- печень
- ноги

614 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- печень
- сердце
- почка
- уши
- язык

615 Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам?

- язык
- желудок
- почка

- туша
селезёнка

616 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

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

617 Какие яйца называются миражные?

- однообразной рыжеватой окраской содержимого
- частичным смешиванием желтка с белком
- с посторонним запахом
- изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
- присохшим к скорлупе желтком

618 Укажите состояние желтка для столовых яиц.

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

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

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

620 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

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

621 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- 1050.0
- 5500.0
- 6500.0
- 7500.0
- 4500.0

622 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- наружного и среднего
- градинкового, коллагенового
- градинкового, наружного
- коллагенового, муцинового
- градинкового, муцинового

623 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

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

624 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- 60:30:10
- 48:38:14
- 50:36:14
- 2.191805555555553
- 56:32:12

625 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

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

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

- 2.5
- 1.5
- 1.0
- 0.74
- 0.35

627 При какой температуре определяют органолептические показатели замороженных яичных продуктов?

- 5 град. Цельсия
- 10 град. Цельсия
- 15 град. Цельсия
- 20 град. Цельсия
- 8 град. Цельсия

628 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

- физико- химические, гистологические, физиологические
- физиологические, микробиологические, цитологические
- физические, гистологические, физико-химические
- физические, микробиологические и биохимические
- химические, цитологические, микробиологические

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

- фильтрация
- сортировка яиц
- пастеризация
- стерилизация
- замораживание

630 Что такое меланж?

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

631 Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц?

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

632 Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц?

- тумак плесневой
- кровяное кольцо
- красюк
- выливка
- большое пятно

633 Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- присушка
- выливка
- бой
- тек
- запамистость

634 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

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

635 От чего зависит категория столового яйца?

- от индекса желтка
- только от качества яйца
- от качества скорлупы, высоты пуги
- от качества и массы яйца
- только от массы яйца

636 Каким прибором определяют состояние воздушной камеры, желтка и положение последнего, а также целостность скорлупы?

- рефрактометром
- колейдоскопом
- фаринатом
- овоскопом
- пуркой

637 Какие яйца называется холодильниковыми?

- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 90 суток при температуре -2 / 0 град.
- Цельсия

- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 120 суток при температуре -10 / -5 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 130 суток при температуре -15 / -10 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 140 суток при температуре -20 / -15 град. Цельсия
- яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 100 суток при температуре -8 / -4 град. Цельсия

638 Какие яйца называется столовыми?

- яйца со сроком хранения 5-25 суток при температуре 2- 8 град. Цельси
- яйца со сроком хранения 4-12 суток при температуре 1-10 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-14 суток при температуре 0-5 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-20 суток при температуре 3-1 град. Цельсия
- яйца со сроком хранения 8-25 суток при температуре 0-20 град. Цельсия

639 Какое яйцо называется диетическим?

- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 9 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 13 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 7 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 10 суток
- диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 15 суток

640 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- перепелиное
- утиное
- куриное
- гусиное
- индюшиное

641 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количеств липидов?

- индюшиное
- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное

642 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количеств белка?

- утиное
- гусиное
- куриное
- перепелиное
- индюшиное

643 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- овальбумин и овокональбумин
- овомукоид и овомуцин
- овомуцин и авидин
- овотрансферрин и авидин
- овальбумин и овоглобулин

644 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- овальбумин

- овомуцин
- лизосим
- овоглобулин
- овотрансферрин

645 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- 257 ккал
- 226 ккал
- 285 ккал
- 157ккал
- 278ккал

646 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- коническую
- эллипса
- овала
- сферы
- продолговатую

647 Какова масса куриных яиц?

- 120-150
- 100-120
- 40-75
- 150- 200
- 75-100

648 Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

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

649 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- имеют большую прочность скорлупы
- могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- обладают низкой пищевой ценностью
- имеют большую загрязненность скорлупы
- имеют большие размеры

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

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

651 Укажите количество методов посола рыбы.

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

6.0

652 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

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

653 От какой рыбы получают черную икру?

- сельдь
- скумбрия
- лососевые
- осетровые
- щука

654 От какой рыбы получают красную икру?

- осетровые
- щука
- сельдь
- лососевые
- скумбрия

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

- ястычная
- паюсная
- очищенная
- зернистая
- пресованная

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

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

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

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

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

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

659 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

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

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

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

661 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

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

662 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- хорошо обтекаемой
- веретенообразной
- плоской
- шаровидный
- вытянутой

663 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

664 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- тюлька
- килька
- салака
- окунь
- сардина

665 Какая рыба относится к карповым?

- семга
- белорыбица
- нерка
- сазан
- сиг

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

- свыше 15%

- свыше 40%
- свыше 5%
- свыше 20%
- свыше 10%

667 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- чешуя
- жабры
- кожа
- икра
- почки

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

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

669 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- 5.0
- не делится
- 2.0
- 4.0
- 3.0

670 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

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

671 В каких водах осетровые не живут?

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

672 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- брюшной
- головной
- хвостовой
- спинной
- грудной

673 Основным органом движения рыбы являются:

- голова
- грудные плавники
- хвост
- брюшные плавники

спинные плавники

674 Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- сельдь
- осетр
- окунь
- лосось
- треска

675 Какая рыба относится к проходным?

- судак
- толстолобик
- лещ
- осетр
- сазан

676 Какая рыба относится к полупроходным?

- осетр
- лещ
- форель
- налим
- судак

677 Какая рыба не относится к пресноводной?

- форель
- щука
- сам
- стерлядь
- налим

678 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

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

679 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- С
- D
- Р
- U
- Н

680 Укажите цвет лососевой икры.

- черный
- красный
- розовый
- желтый
- фиолетовый

681 Укажите цвет осетровой икры.

- красный
- черный
- розовый
- желтый
- фиолетовый

682 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- загустители
- антибиотики
- кислоты
- консерванты
- стабилизаторы

683 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

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

684 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

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

685 Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- 350-400 ккал
- 100-200 ккал
- 200-250 ккал
- 250-300 ккал
- 300-350 ккал

686 Какая температура у охлажденной рыбы?

- от -1 до 5 градусов по Цельсию
- от 1 до 5 гр градусов по Цельсию
- от 0 до 10 градусов по Цельсию
- от 0 до 15 градусов по Цельсию
- от 5 до 15 градусов по Цельсию

687 На сколько групп подразделяются живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

688 Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы?

- голова
- икра
- молоки

- почки
- мясо

689 Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы?

- сердце
- пищеварительный тракт
- плавники
- икра
- жабры

690 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- нарост
- хвостовой плавник
- голова
- тело
- приголовок

691 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- движения
- обоняния
- слуха
- осязания
- зрения

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

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

693 Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- магния
- железа
- хлора
- фосфора
- серы

694 Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом -

- арабинозой
- маннозой
- целлюлозой
- гликогеном
- ксилозой

695 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- магния
- железо
- хлор
- йод
- цинк

696 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- амины
- экстрактивные вещества
- гликоген
- аминокислоты
- карбонильные соединения

697 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- более 20%
- более 33%
- более 45%
- более 60%
- более 27%

698 На сколько групп делится рыба по размеру или массе?

- не делится
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0